



La Catedral termina hoy la campaña de Espárrago de Navarra

La temporada de 2011 ha dado frutos de buen calibre y gran calidad

La empresa mendaviesa **La Catedral de Navarra** termina hoy la campaña de espárrago. Ha durado dos meses, en los que ha empleado a alrededor de 100 personas para transformar el fruto de la Denominación Específica 'Espárrago de Navarra'.

La firma navarra, que lleva más de 70 años en el sector, considera que la calidad del espárrago ha sido muy buena este año. "Hemos conseguido un muy buen producto, con un calibre más que satisfactorio", indica Sara Romo, responsable de calidad de la marca.

Esta calidad ha sido el resultado, entre otros factores, de las condiciones climáticas adecuadas. "Calor durante el día y frío por la noche. Este contraste, tan característico de la ribera navarra, es perfecto para el cultivo del espárrago, y es lo que hemos tenido esta campaña", explica Romo.

La cosecha del espárrago es siempre manual, y para que mantenga su blancura debe recogerse antes de que vea la luz. De otro modo, se convertiría en espárrago verde. Ya en fábrica, los frutos se escaldan, se calibran, se pelan, se envasan y se esterilizan.

Cada uno de los pasos de este proceso se lleva a cabo, en **La Catedral de Navarra**, bajo los más estrictos controles de calidad, como garantiza la sujeción de la empresa a las normas internacionales IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium).

La coloración blanca, la escasa fibrosidad y la suavidad de amargor son las principales características del espárrago navarro acogido a la Denominación.

POCAS CALORÍAS Y MUCHOS BENEFICIOS

Con un 95% de agua, el espárrago presenta un alto contenido en potasio, fósforo, calcio, magnesio, vitamina B1 y C, así como proteínas vegetales de gran calidad, ácido fólico y vitaminas A y E.

Este fruto ocupa un lugar destacado en cualquier dieta saludable, aportando un sabor exquisito y menos de 17 kcal por cada 100 gramos. Su alto contenido en fibra lo convierte también en una herramienta muy eficaz para combatir el estreñimiento.

Recientes estudios científicos revelan, además, que su consumo previene la aparición de cáncer de colon y el crecimiento de las células de la leucemia humana.

Para información, imágenes y entrevistas: 637111083 comunicacion@lacatedraldenavarra.com

www.lacatedraldenavarra.com

Más de 70 años de experiencia avalan la calidad de La Catedral de Navarra, una firma que cree en la selección y el rigor, y que innova día a día para convertir los primarios sabores de la huerta navarra en delicatessen que satisfagan los paladares más selectos.