



4 de abril de 2012 – **NOTA DE PRENSA**

## **La Catedral de Navarra lanza dos nuevas líneas de cremas y productos ecológicos**

La marca mantiene su apuesta por la innovación como estrategia diferenciadora

La firma de conservas vegetales La Catedral de Navarra, especializada en denominaciones de origen y calidad navarras, acaba de lanzar al mercado dos nuevas líneas de producto, una de vegetales ecológicos (bajo la marca LC-ECO) y otra de salsas y cremas elaboradas con sus verduras.

Ambas series han sido presentadas en dos de las mayores ferias de alimentación españolas, el Salón de Gourmets 2012, que se desarrolló del 5 al 8 de marzo en Ifema (Madrid), y Alimentaria (Barcelona, del 26 al 29 de marzo).

Convencida de que la innovación y el valor añadido son los únicos caminos para mantenerse fuerte en un sector cada vez más competitivo, la empresa navarra ha puesto en marcha estos dos nuevos proyectos, que mantienen su firme apuesta por la máxima calidad y la materia prima autóctona de la huerta navarra.

La línea LC ECO está compuesta por diez referencias de cuatro vegetales: espárrago, pimiento del piquillo, alcachofa y tomate. Así, incluye varios calibres de espárrago, yemas, piquillo primera y extra, alcachofas enteras y en mitades, y tomate triturado y entero (al natural o en aceite).

Con el objetivo de controlar al máximo cada paso del proceso, así como el de contener en la medida de lo posible unos altos costes de producción, La Catedral de Navarra ha realizado en los últimos años un esfuerzo por contar con sus propios cultivos junto a sus instalaciones. Alcanzadas ya las 50Has, buena parte de la producción se dedica a la gama ecológica LC-ECO.

Por su parte, la nueva gama de cremas y salsas cuenta con un total de nueve referencias, todas ellas envasadas en los nuevos tarros Ergo (cilíndricos y de líneas rectas y limpias), que LC está implantando en casi todos sus productos. Así, la propuesta la foman cremas de verduras, de espárrago, de calabaza, de calabacín y de puerro, fritada y salsas de piquillo, de hongos y vízcaína.

Para información, imágenes y entrevistas: 637111083 [comunicacion@lacatedraldenavarra.com](mailto:comunicacion@lacatedraldenavarra.com)

**[www.lacatedraldenavarra.es](http://www.lacatedraldenavarra.es)**

**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 conservar los primarios sabores de la huerta navarra.**