



Berlys mejora su bollería con más sabor, aroma y más volumen en el hojaldrado

25-10-2013

Berlys acaba de lanzar al mercado sus gamas de bollería más vendidas con una serie de mejoras a fin de adaptarse a los gustos de un consumidor cada vez más exigente a todos los niveles. Las mejoras se han aplicado en algunas fases de su proceso de producción y en formulación, para conseguir la mejor bollería del mercado.

En la actualidad los consumidores tienen a su alcance una gran variedad de bollería fresca de calidad, lo que facilita la posibilidad de elegir, conocer y comparar a la hora de la compra. Y si hay algo por lo que se ha destacado Berlys desde su fundación, ha sido por la excelente calidad de sus productos lo que siempre ha significado un hecho diferenciador, avalando con ello su prestigio e imagen de marca. Pero, como comenta **Andrés Urdiroz**, director de Innovación en Bollería de Berlys Corporación: *“Nunca nos hemos conformado con fabricar productos de gran calidad, nuestro objetivo es elaborar los mejores. Y como innovar no sólo es lanzar nuevos productos, nuestro departamento de I+D+i se puso en marcha hasta obtener una bollería mejor adaptada a los gustos de un consumidor mejor informado, con un aspecto y sabor que no dejará a nadie indiferente”*.

De esta forma la bollería de Berlys ahora presenta un excelente hojaldrado con más volumen y regularidad, gracias al estricto control de temperatura de las masas para obtener productos más atractivos, y de aspecto más tradicional. Por otra parte el significativo aumento en su tiempo de fermentación, dentro de un proceso más lento y cuidado, dota a la bollería de mejor aroma y sabor, con una calidad que presenta un resultado más artesano y acorde a los paladares más exigentes. Productos que ahora también se presentan pintados de huevo, lo que significa más brillo, color y sensación de frescura. Sin olvidar la nueva mantequilla fresca obtenida de la mejor leche, deliciosa al paladar, y de color más acentuado, como más gusta a los consumidores

En definitiva, una bollería mejorada en todos los aspectos, que evoca en el consumidor una elaboración tradicional, más artesana, con aroma y sabor más frescos y naturales, una textura muy agradable, un hojaldre crujiente, rellenos para el deleite y un atractivo aspecto que, sin duda, dejará a los consumidores ‘con la boca abierta’.

