

La goma de garrofín como nuevo ingrediente para la cocina de Mallorca

Su función es la de ser un espesante a la hora de elaborar productos con salsas, entre otras

Joan Mora

Sóller | 03·06·21 | 04:00



El cocinero Aleix Viada cocinando ayer con garroffn. | J.M.E

La firma mallorquina Carob, líder mundial en la producción de la goma de garrofín, producto extraído de la algarroba, presentó ayer en Sóller su nueva gama de productos como espesante para la cocina doméstica.

La goma de garrofín, un producto totalmente natural, es un espesante que se utiliza en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica y que ahora se abre a los fogones. Su función viene a ser la misma que se obtiene con el uso de la harina refinada de maíz (conocida como Maizena), que, entre otras finalidades, se utiliza para dar textura o espesar los productos que se cocinan.

En la presentación del producto, el cocinero Aleix Viada elaboró tres platos con goma de garrofín y productos de Sóller en las instalaciones de la cooperativa agrícola Sant Bartomeu. A ella asistieron la directora general de Políticas para Soberanía Alimentaria, Paula Valero; el presidente de la cooperativa de Sóller, Miquel Gual; y la gerente de

SEMILLA, Georgina Brunet, además de representantes de diferentes cooperativas de agricultores e interesados en el producto.

La empresa que ha lanzado el nuevo producto culinario cuenta con más de 30 años de experiencia en el mercado. Es una de las primeras empresas que fabricaron goma de garrofín, producto en el que está especializada. La firma, con sede en Mallorca, ha desarrollado una goma de garrofín de alta calidad obtenida de un cuidadoso proceso de selección de semillas de algarroba, peladas y molturadas con la más avanzada tecnología.