

Historia

Antes de las conservas eran conocidos otros métodos para mantener las propiedades de los alimentos como conservarlos en lugares secos y oscuros, envolverlos en sustancias protectoras como azúcar para mantener frutas y vegetales, vinagre para legumbres y frutos, grasa, aceite, arcilla, miel, hielos, etc., y eran conocidos los procesos para hacer ahumados y salazón.

Siglo XIX

En el siglo XIX Napoleón Bonaparte se encontraba en la campaña de Rusia cuando una hambruna diezmó las tropas de Napoleón debido a la dificultad de hacer llegar víveres a zonas tan lejanas, esto hizo que Napoleón ofreciese una recompensa de 12.000 francos a aquel que hallase “un método para mantener los alimentos largo tiempo y en buen estado”. Nicolás Appert un investigador francés al que se le otorgó el título de “Benefactor de la Humanidad” halló en 1803 un método para conservar alimentos por calor en recipientes herméticamente cerrados, consiguiendo con esto la recompensa de los 12.000 francos.

Más tarde descubre que el vapor es más eficaz que el agua hirviendo para la esterilización.

En 1810 sustituyendo al cristal José Casado patenta el envase de hojalata que dotó a las conservas de mayor resistencia y las previno del efecto de la luz que deteriora el contenido vitamínico.

En la actualidad

En la actualidad se ha conseguido la esterilización en ausencia de oxígeno. Uno de los mayores avances es el uso de Pouches Retornables, o bolsas de materiales plásticos flexibles de alta resistencia, que permiten esterilizar los alimentos en autoclaves y obtener mayores beneficios en sabor, preservación de textura y elementos nutritivos, menores tiempos de cocción, facilidad de transportar y abrir, beneficios ambientales, vida de anaquel comparable a las latas, para uso en horno de microondas, etc.

1840 con el naufragio frente a Finisterre de un velero francés, en menos de un año se creó la primera fábrica conservera de pescado. Ocho años más tarde aparecerá en La Rioja la primera instalación de conservas vegetales y en la segunda mitad del siglo XIX la almadraba de atún despunta gracias a la aplicación conservera de su producto y no estar circunscrito el consumo de atún a los pocos días de su captura, en donde el Golfo de Cádiz, y particularmente Isla Cristina, tuvo un papel impulsor de la conserva atunera como exportador fundamentalmente a Italia



DISTRIBUYE:

Ofimundo®

Desde 1987

c/ Álvarez, 25 – A
28029 Madrid

Tlf. (+34) 913 142 057
info@ofimundo.es

Solicite información sin compromiso



Selecciones M. de Miguel

CONSERVAS EXQUISITAS
QUE LE SORPRENDERÁN

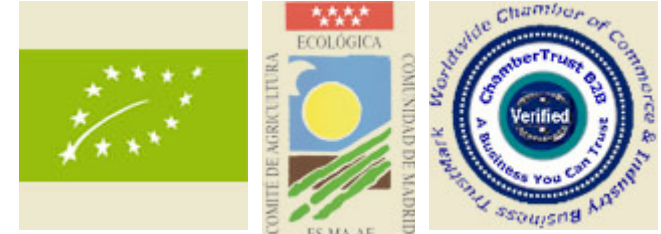
Selección Empresas





Selecciones M. de Miguel

1. Tomates madurados en la mata, lo que junto con el mimo recibido hace posible recuperar la calidad y sabores de antaño.
2. Sin espesantes, aditivos, conservantes, colorantes, potenciadores de sabor, etc. E -, E -, E -, E -, E -, E -.



TOMATE FRITO



Sabrosa salsa de tomate ecológica ideal para acompañar pastas, arroces, huevos, otras salsas.....

Envase de cristal de 370 cc.



TOMATE FRITO CON CEBOLLA



El resultado de añadir cebolla ecológica a la deliciosa salsa de tomate anterior.

Envase de cristal de 370 cc.

TOMATE TRITURADO



Tomate triturado y nada más. Cultivado en Agricultura Ecológica. Imprescindible para base de salsas, sofritos, etc.

Envase de cristal de 720 cc.

3. Se lo enseñas a los spaghetti y se ponen a dar saltos de alegría y el arroz blanco se acerca sólo.

Definición personal

**ESTÁN
¡PÁ MOJAR PAN!**