

**NUEVAS SALSAS ÉTNICAS CON PRODUCTOS EXTREMEÑOS ENVASADAS EN NUEVOS
FORMATOS**
“EtniExtremPack”
Nº EXP.: AA-17-0049-1

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

En este proyecto la novedad viene por dos lados. En primer lugar, el desarrollo de una **gama de salsas étnicas elaboradas con productos extremeños**, para el cual se realizará un estudio exploratorio de las diferentes cocinas internacionales y desarrollo de salsas étnicas a las que se les sustituirán distintos productos por productos extremeños. En segundo lugar, el **envasado de las salsas étnicas en nuevos envases** para lo cual se realizarán estudios de tratamiento térmico y la estabilidad comercial de conservas. Las muestras finales serán caracterizadas físico-química y microbiológicamente y se determinará su vida útil.

OBJETIVOS

General:

Crear una gama de salsas étnicas elaboradas con productos extremeños y envasadas en nuevos envases.

Específicos:

- 1.- Identificar los posibles nuevos nichos de mercados.
- 2.- Establecer los prototipos finales en cocina experimental.
- 3.- Establecer los prototipos finales a nivel piloto.
- 4.- Establecer el tratamiento térmico necesario para su correcta conservación.
- 5.- Determinar la composición nutricional de los productos finales.
- 6.- Determinar la estabilidad comercial y vida útil de los productos finales.

RESULTADOS PREVISTOS

Se desarrollarán **nuevos productos**: salsas étnicas a base de productos extremeños, posibilitando así que se utilicen los recursos de la comunidad para llegar a otro consumidor, e incluso, a otro mercado.

Se utilizarán **nuevos envases** los cuales permitirán obtener producto apilable y reciclable, más ligero que absorba impactos y tensiones que deforman el envase, sin que le transmitan olores ni sabores a lo largo del almacenamiento, además, de que se adapten muy fácilmente a la cadena de consumo.

PRESUPUESTO: _____ **93.587,13 euros**

AYUDA RECIBIDA: _____ **37.434,85 euros**

FONDO COFINANCIADOR: Fondo Europeo de Desarrollo Rural; Una manera de hacer Europa