



Valliser amplía su catálogo con nuevos productos gourmet 100% naturales

- La empresa especializada en membrillo artesanal y natural ofrece a los consumidores productos elaborados con materias primas de calidad y sin aditivos artificiales.
- Valliser, els fruits de la terra, está posicionada en el mercado como una empresa artesana, gourmet y garantiza el respeto por la salud y el medio ambiente.



Barcelona, abril 2016. Valliser, els fruits de la terra, empresa agroalimentaria dedicada a la elaboración de membrillo artesano, expande su negocio con nuevos productos artesanales 100% naturales. Consciente de la necesidad de llevar una vida saludable y el interés de los consumidores por la alimentación ecológica, la empresa especializada en membrillo artesanal, amplía su catálogo de productos para satisfacer las necesidades de sus consumidores.

Hasta ahora, la empresa ha ofrecido una gama de membrillos artesanales elaborados con materias primas de calidad y respetando siempre los procesos de elaboración tradicionales. Para seguir con el compromiso de ofrecer a sus consumidores productos de calidad, la empresa ha incorporado recientemente dos nuevos productos, ampliando así su línea de membrillos artesanos: el **membrillo con naranja 100% natural**, exclusivo en el mercado; y el **membrillo ecológico**, con la certificación que garantiza este tipo de producción.

Así, con estas nuevas incorporaciones, Valliser amplía su catálogo de membrillos artesanos del que dispone actualmente: el membrillo **artesano**, el membrillo con **nueces**, el membrillo con **fructosa**, el membrillo con **chocolate**, y el **dulce de ciruela**, una confitura de elaboración propia para disfrutar de esta fruta en cualquier momento del año.

Otra novedad de Valliser, els fruits de la terra, es el **alioli de membrillo 100% natural**, sin conservantes ni colorantes, y se enmarca dentro del propósito de diversificar la oferta de productos artesanos y gourmet. Se trata de un producto en el que los paladares más exigentes podrán disfrutar de succulentos y sabrosos platos.

Con estas nuevas incorporaciones, **Valliser** se sitúa como una de las empresas de referencia de productos artesanos y naturales dentro del sector gourmet.

Sobre Valliser, els fruits de la terra

Somos una empresa agroalimentaria dedicada a la elaboración de membrillo artesano ubicada en la vinícola comarca mediterránea del Penedés.

Nuestra **misión** es ofrecer al consumidor productos naturales 100% naturales seleccionando las mejores materias primas para contribuir así a la salud y al bienestar de las personas. Por este motivo, Valliser quiere ser una empresa de referencia en el sector gourmet para los consumidores que exigen productos de primera calidad y sin aditivos artificiales.

Nuestros **valores** son mantener un compromiso con el medio ambiente, la mejora diaria, la innovación y la seguridad alimentaria. Es así, que todos nuestros productos están certificados con el sello xxx

Para más información, contactar con el gabinete de prensa:

Marta Girvent: marta.girvent@zixun-group.com