

Puertas adentro.

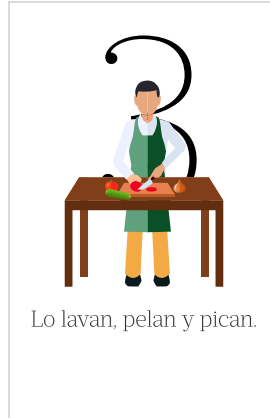
Un viaje por el interior de la fábrica deshidratadora más grande de Argentina



Knorr abre las puertas de su cocina para mostrar cómo se cultivan y deshidratan sus vegetales con la premisa de inspirar a más personas a comer mejor. En la localidad de Guaymallén está ubicada la única planta deshidratadora de Unilever en el mundo y la más grande de Argentina, inaugurada hace más de 50 años.

Los vegetales deshidratados provienen de 10 fincas ubicadas en la provincia de Mendoza, San Juan y Córdoba, donde los agricultores locales trabajan con los principios de agricultura regenerativa, donde las condiciones del suelo y agua son óptimas. Todo el proceso genera empleo a más de 400 familias de la zona durante todo el año.

¿Qué sucede en Mendoza?



“

“En Mendoza es donde empieza todo; los vegetales son cultivados y cosechados por agricultores locales y pasan por la planta donde son cuidadosamente deshidratados.

Nuestros vegetales deshidratados, no tienen aditivos, sal ni conservantes.

Lo que llega a la mesa de cada argentino, es el mismo vegetal que está en la planta”.

ANA HERNÁNDEZ HERMIDA, BRAND MANAGER DE KNORR ARGENTINA.

Paso a paso:

¿Cómo es el proceso de deshidratación?

La planta deshidratadora de Mendoza es la única de Unilever en el mundo y la más grande de Argentina. Todo el proceso desde que los vegetales crudos llegan a la planta tarda aproximadamente 9 horas.



Inicio



Buscar



Secciones



Mis Notas



Perfil



Vegetales crudos



Corte



Pelado



Lavado



Picado



Selección manual



Deshidratación



Empaquetado

Un viaje por el interior de la fábrica deshidratadora de Mendoza

Unilever

De Mendoza
a tu mesa



Inicio



Buscar



Secciones



Mis Notas



Perfil



Los vegetales son introducidos en hornos de secado, donde reciben aire caliente y se logra disminuir el porcentaje de humedad hasta un 6 y un 8%.



En él circula el aire caliente por su interior provocando la evaporación y reducción del líquido.



“

“Siete hornos semi continuos hay en planta y trabajan con 10 bandejas en su interior, donde circula aire caliente provocando la evaporación y reducción del porcentaje de humedad de los vegetales. Estos permanecen en los hornos aproximadamente 4 horas para luego pasar al proceso de deshidratación final donde se realiza el último ajuste para que lleguen a una humedad de entre 4 y 5%.”

RAMIRO CABRERA, JEFE DE PLANTA UNILEVER MENDOZA.