

La venta de granadas y zumo por Internet se consolida en su segunda temporada

La web campodeelche.com recibe peticiones desde todos los puntos del país

La empresa ilicitana comercializará este año **80.000 kilos** en fruto y en líquido

J.C. ROMERO ELCHE

El año pasado comercializó sólo 60.000 kilos, pero ahora ha tenido que emplear toda la producción, 80.000, ante la demanda existente. La segunda temporada de trabajo para la empresa Granadas de Elche SL ha desbordado todas las expectativas. A su página web www.campodeelche.com, llegan peticiones de toda España solicitando tanto la fruta como el zumo, que lleva menos tiempo comercializándose. Además, restaurantes de alta cocina de varias comunidades autónomas se han sumado a su lista de clientes, lo que está sirviendo para consolidar un proyecto que da a conocer la granada mollar ilicitana.

«Vamos por buen camino», aseguraba Celia Mas Martínez, responsable de la empresa. Las perspectivas son excelentes, y como destacó, «los estudios que se están haciendo a nivel nacional e internacional sobre las propiedades de la granada, que damos a conocer a través de nuestra página web, están ayudando a que se conozca cada vez más y a que la demanda sea mucho mayor».

Lo más importante, como recalca, «es que ofrecemos un producto de calidad. La prueba es que son los propios clientes los que, con el boca a boca, propician que la gente se vaya poniendo en contacto con nosotros para solicitarlos granada».

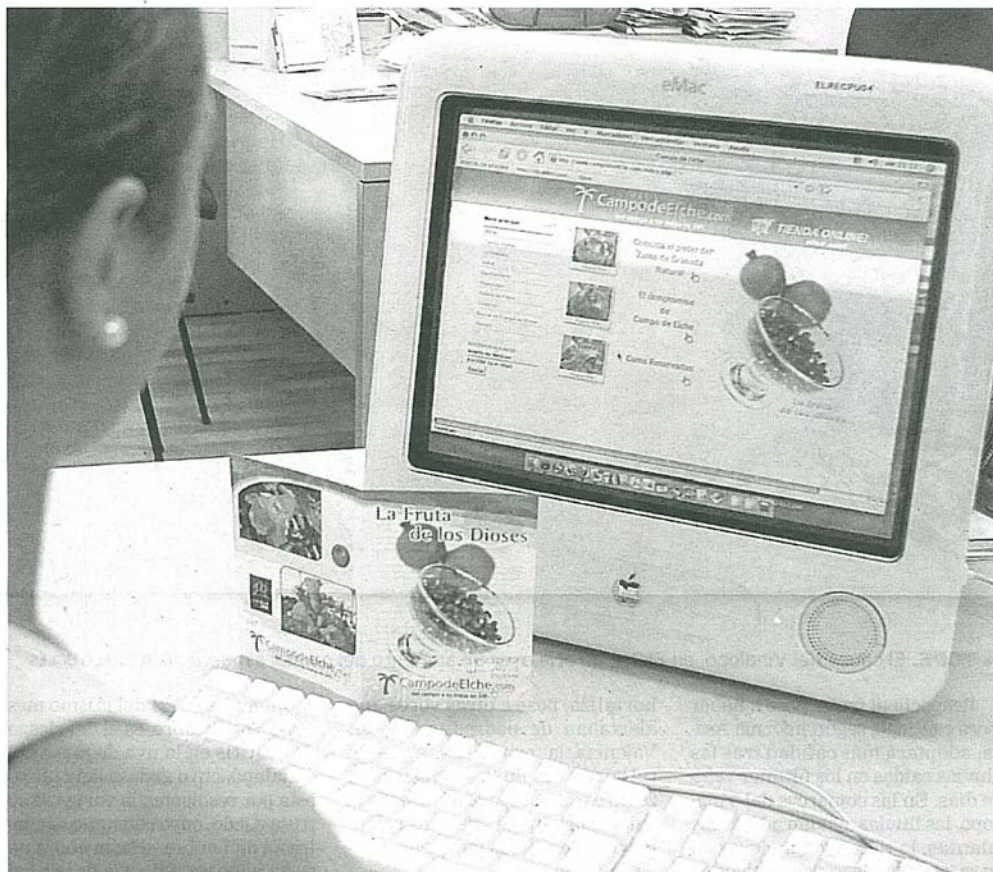
Estudios

Para garantizar las condiciones del producto, se encargó al departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández, un informe sobre las características del zumo de granada envasado. Realizado por el profesor Ángel Antonio Carbonell Barrachina, los resultados revelaron que el contenido en minerales es «el óptimo y esperado, considerando que se trata de un zumo natural de granada, sin adición de ningún otro tipo de zumo».

Igualmente, un estudio de la Universidad de Michigan confirma que el zumo de granada «reduce los niveles nocivos del colesterol y también se ha demostrado que reduce los valores del antígeno prostático específico o PSA, un marcador tumoral».

Celia Mas insistió en la necesidad de seguir promocionando el consumo de la granada, «que tanta demanda está teniendo fuera de la Comunidad Valenciana», e insistió en la posibilidad de que las empresas la incorporen como una opción más a regalar con motivo de las próximas fiestas navideñas.

La producción nacional de gra-



'ON-LINE'. Página web en Internet donde la empresa ilicitana ofrece sus productos. / PACO UCLÉS



SALUDABLE. Varias botellas de zumo de granada. / P. UCLÉS

nada se exporta principalmente a Francia, Gran Bretaña, Países Bajos y Polonia, mientras que tanto en Estados Unidos como en México, hay una gran demanda de zumo.

Los interesados en adquirir gra-

nadas a través de internet pueden entrar en la tienda *on line* de la empresa, registrarse, y reservar los pedidos para que estén en el domicilio que se indique el día seleccionado. El cliente elige el día de entrega entre las fechas

DATOS

- ▶ **Empresa:** Granadas de Elche S.L.
- ▶ **Web:** www.campodeelche.com.
- ▶ **Producción:** Unos 80.000 kilos, que se emplearán en su totalidad para atender las solicitudes que llegan.
- ▶ **Recolección:** Se inició el pasado día 1 para la segunda temporada de venta a través de internet.
- ▶ **Demanda:** Tanto de fruta como de zumo, cuya comercialización se inició antes del verano.

El boca a boca ha sido fundamental para promocionar los productos

libres del calendario que se acompaña, y la empresa recolecta las granadas en su punto óptimo de maduración el día antes de su entrega.

Para Celia Mas todavía hay mucho por hacer, «pero al menos comprobamos que el esfuerzo que venimos realizando está mereciendo la pena. Era una iniciativa nueva, pero ha tenido una muy buena aceptación. Además, este año ha habido agua para regar y eso beneficia la calidad del fruto».