



**¿Sabes qué  
patata  
compras  
cuando vas  
al super?**

Cuando compres patata fíjate bien en la etiqueta para conocer su origen y elige patata nueva.

Al no estar conservada en frío mantiene todas sus cualidades de sabor, color y textura.

La patata nueva es un producto de temporada, fresco, sabroso y sano, directo de la tierra a tu cocina.

**Quiero comer bien y sano.  
Quiero Patata Nueva.**





# ¡ Que no te engañen !

## COMPRA PATATA NUEVA, DE NUESTRA TIERRA

*Que no te engañen, exige y compra patata nueva, de nuestra tierra, recién cosechada, sabrosas al cocer y claras al freír.*

Compra patata nueva y no patata de conservación, importada mayoritariamente de Francia y cuyas propiedades gastronómicas y culinarias son inferiores, además de no ser adecuada para la fritura.

La problemática de la patata francesa es que se trata de patata almacenada a baja temperatura –del entorno de los 4º– y con tratamiento químico antigerminante, de esta forma consiguen una apariencia externa óptima.



**CONSEJOS PARA  
FREIR LA  
PATATA NUEVA**

Sin embargo, a esa temperatura se detiene el proceso natural de envejecimiento del tubérculo y es precisamente esa apariencia el factor determinante en la compra del ama de casa: que las patatas, externamente –en la parte que se tira a la basura–, sean bonitas.

Además, el almidón a estas temperaturas se transforma en azúcar, de ahí que estas patatas francesas de importación estén dulzonas; al freír, este azúcar se quema ennegreciendo las patatas y generando altos niveles de acrilamidas, problemas que no existen en el caso de la patata nueva.

---

Esta iniciativa se enmarca dentro del proyecto impulso, promoción y creación de empleo en el sector agroalimentario de la provincia de Sevilla, subvencionado por el Área de Concertación de la Diputación de Sevilla

---

**PATROCINA**



**ORGANIZA**



**COLABORA**



**asociafruit**