

PLAN Cuidate+. No lo decimos nosotros, lo dicen los análisis .

El Plan Cuidate+ es un convenio de adhesión voluntaria firmado entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y la Confederación Española de Detallistas de la Carne que pretende reducir un 10% el contenido medio de sal y un 5% el de grasa en derivados cárnicos de elaboración artesanal. Para ello se hizo un muestreo de los productos de mayor consumo (longaniza, morcilla, hamburguesa mixta...) en diferentes carnicerías de toda España y se sacó una media de la sal y grasa que contenían.

Para certificarse en el convenio, había que analizar nuestros productos, comparar los resultados con la media nacional, cambiar recetas si no se estaba un 10% en sal y un 5% en grasa por debajo de esa media y volver a analizar. En nuestro caso, no tuvimos que cambiar ninguna fórmula porque cumplimos los requisitos en la primera analítica, muy especialmente en nuestra morcilla donde los resultados fueron **un 58% en la grasa y un 47% en la sal por debajo de la media**