

## Informan sobre producción alternativa en fábrica de helados mayaricera

Publicado: Sábado, 23 Abril 2022 17:05

Escrito por Yudy Espinosa Zayas

Visto: 566



Utilizar la leche fluida como elemento base para la producción, es hoy la principal alternativa de los responsables de la fábrica de helados en **Mayarí** ante la urgencia de sustituir importaciones, dado el alza de los precios de la materia prima en el mercado internacional, en especial la leche en polvo.

Antonio Suárez Sánchez, director de la fábrica de Helados en el municipio, aseguró que ya iniciaron la producción del alimento con leche acopiada en el propio territorio de Mayarí y en las últimas horas realizaron distribución en la Cremería el río, pueblo nuevo de Pinares y Arroyo seco.

Suárez Sánchez acotó que este fin de semana elaboraron helados con sabor de coco y chocolate, siendo este último el de mayor demanda por la población.

El directivo subraya que la producción de helados será básicamente para garantizar ofertas los fines de semana, mientras que de lunes a viernes sostendrán la venta de batido de helados, con expendio en Mayarí ciudad y reparto primero de enero.

Experiencias anteriores en la elaboración de helados con leche fluida, evidenciaron que, aunque mantiene la calidad, el producto pierde sus características de cremoso, la cual le ha valido reconocimientos.