

Lácteos COVAP lanza una nueva gama de mantequillas elaboradas con leche de vaca, oveja y cabra

- Lácteos COVAP busca dar respuesta a las demandas del consumidor actual tras el aumento del consumo de alimentos con grasas naturales, entre los que se encuentra la mantequilla.
- Esta nueva gama de mantequillas es rica en vitamina A y se elabora con leche procedente de 355 granjas seleccionadas de los ganaderos de la Cooperativa.

Córdoba, 6 de octubre de 2020. Lácteos COVAP saca al mercado una nueva gama de mantequillas, ricas en vitamina A y elaboradas con leche de vaca, oveja y cabra procedente de 355 granjas seleccionadas de sus ganaderos, lo que les confiere un sabor y aroma característicos.

Con esta diversificación en su línea de productos, Lácteos COVAP busca dar respuesta a la demanda del consumidor actual, que ha incrementado la compra de alimentos con grasas naturales, entre los que se encuentra la mantequilla. Y es que, según el informe 'Evolución de la Mantequilla 2019', elaborado por la consultora internacional Nielsen, donde se comparan hábitos y tendencias de consumo entre 2017 y 2019, el volumen de compra de mantequilla ha aumentado en torno a un 9% en estos últimos dos años y cada vez son más los nuevos consumidores de mantequilla.

El consumidor actual, más exigente e informado, es consciente de que el organismo necesita grasas saludables, nutriente esencial que debe suponer en torno al 20%-35% de la dieta diaria, según recomiendan informes de expertos*.

Lácteos COVAP lanza esta novedad en su surtido después de invertir en 2019 en una innovadora planta de producción y envasado de mantequillas, ubicada dentro de su industria láctea. Esta nueva planta permite a la Cooperativa una mayor versatilidad de envasado además de duplicar su capacidad de producción.

Una gama de mantequillas creadas bajo un modelo agroalimentario sostenible

Lácteos COVAP mantiene su esencia con la elaboración de esta completa gama de mantequillas a partir de la mejor leche de vaca, cabra y oveja recogida cada día en las granjas familiares de sus ganaderos.

Y es que el modelo agroalimentario sostenible de COVAP abarca todos los eslabones de la cadena de valor: desde la agricultura y el control del bienestar, alimentación y cuidados de los animales, hasta el proceso de transformación y comercialización.

* Informe [Dietary Guidelines for Americans](#), editado por el departamento de Salud de Estados Unidos.

De esta forma, controlando toda la trazabilidad en el proceso y garantizando la seguridad alimentaria, Lácteos COVAP ofrece al consumidor un producto de la máxima calidad y frescura.

Además, estas nuevas mantequillas proporcionan una variedad de beneficios y propiedades saludables, ya que tienen un alto contenido en vitamina A, que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario y es importante para el cuidado de la piel y la vista. Por su parte, la variedad elaborada con leche de vaca también es fuente de vitamina D, imprescindible para la absorción y utilización del calcio y el fósforo, así como para el mantenimiento de huesos, dientes y de la función muscular.

Mantequilla pura de leche de vaca

En sus dos variedades, con sal y sin sal añadida, esta mantequilla pura se origina a partir de la leche de vaca de 300 granjas seleccionadas de la Cooperativa y se presenta mediante un packaging de diseño tradicional en formato de 250 g. La apuesta de COVAP por la sostenibilidad le ha llevado a reducir la cantidad de aluminio presente en su envoltorio con el fin de disminuir el impacto medioambiental.

Mantequilla de leche de oveja

La mantequilla de leche de oveja COVAP es un producto pensado para usuarios que disfrutan con nuevas experiencias. Está elaborada con leche de oveja procedente de 16 granjas seleccionadas de sus ganaderos, un origen natural que le aporta un sabor y aroma únicos.

Presentada mediante un envase fácil de usar y manejable de 125 g, su packaging sigue la misma línea visual que los otros productos de esta gama, como la leche de oveja.

Mantequilla de leche de cabra

La preparación de esta mantequilla a partir de leche de cabras criadas en 39 granjas seleccionadas de COVAP le proporciona un sabor y aroma exclusivos. Cuenta con un envase en formato de 125 g que combina tonos turquesa y blanco, del mismo modo que la gama de leche de cabra COVAP.

Sobre COVAP

La Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches (COVAP) se fundó en 1959 en Pozoblanco (Córdoba) y, a lo largo de su historia, ha conformado un nuevo concepto agroalimentario que va más allá de la agricultura y la ganadería tradicionales, contribuyendo al desarrollo económico y social de su territorio. Los productos COVAP, lácteos y cárnicos, son el resultado del esmero de sus ganaderos y trabajadores para satisfacer al consumidor con alimentos seguros y de calidad. La Cooperativa, con más de 4.500 socios y cuyas ganaderías se extienden por Andalucía, Extremadura y Castilla-La Mancha, integra toda la cadena alimentaria y trabaja por hacerla sostenible, desde el origen, en todos sus eslabones, desde producciones ganaderas hasta su transformación y comercialización. El año 2019 se cerró con unas ventas de 476 millones de euros y una producción de 1.013 millones de toneladas, realizando inversiones por valor de 22 millones de euros. Más información: <https://www.covap.es/>.