



BIO BIO inverteix 160.000 € en la nova línia d'alimentació ecològica BIOBO

BIO BIO, la unitat de negoci de Bomoza centrada a fomentar els valors i el consum de l'alimentació ecològica al sector de la restauració i les col·lectivitats, presenta la seva nova línia BIOBO, la primera i única marca d'Andorra a obtenir el Certificat Ecològic.

BIOBO neix com a conseqüència del moviment Slow, en què es pretén combinar a parts iguals el plaer i el coneixement perquè les persones prenguin consciència de la importància de viure la vida amb un ritme menys accelerat i més saludable, sent conscients en tot moment de la procedència i el procés d'elaboració del producte que consumiran.

El llançament de BIOBO s'ha dut a terme després d'una inversió de 160.000 euros i vuit mesos d'intens treball d'un equip format per dietistes diplomats, productors, especialistes en el món *retail* i creatius, entre d'altres.

L'objectiu principal d'aquesta nova aposta, pionera a Andorra, és fusionar la cultura gastronòmica amb les tendències culinàries de mercats europeus sempre sota uns valors ecològics, sostenibles i respectuosos amb el medi ambient. És per això que el llançament de BIOBO presenta un total d'11 productes amb una carta de 30 referències aptes per consumir durant diferents èpoques de l'any, com ara cremes de verdures i caldos, llegums guisats, verdures cuites, amanides equilibrades, pastes i plats in-

novadors i estofats tradicionals.

Tots els plats BIOBO estan elaborats al Principat amb productes frescos, respectant l'estacionalitat de cadascun, i no porten ni additius ni conservants, ja que s'adquireixen directament del productor, que segueix tots els requisits i exigències de la producció ecològica, els quals passen un estricte control de qualitat i traçabilitat. És per això que BIOBO disposa del distintiu de Productes Agrícoles i Artesans d'Andorra, i apropa així al consumidor l'oportunitat de gaudir i aprofitar l'alt potencial que garanteixen els proveïdors del Principat fent, fins i tot, que en algunes de les seves varietats, com el trinxat amb donja, l'estofat de vedella o la crema de bolets, hagin estat reconegudes amb el segell de Recepta Tradicional d'Andorra, atorgat pel departament d'Agricultura.

Dani Bassas, responsable de BIO BIO, destaca que aquest llançament "és una forta aposta, pionera al Principat, per consolidar el menjar ecològic i de proximitat dins el dia a dia dels andorrans". A més, detalla que "BIOBO és la marca de menjars preparats llestos per al consum, el que es coneix com a V Gamma, i el consumidor final els podrà trobar a botigues del país i consumir a diferents establiments del Principat, com supermercats especialitzats com Veritas, superfícies i àrees comercials genèriques, bars i restaurants".

BIOBO és la primera empresa andorrana que obté el certificat ecològic per a menjars preparats

BioBo

MOSSEGADES
ECOLÒGIQUES

