



QUINTO ZALLA: EL BALANCE JUSTO DE SABOR, AROMA Y COLOR

Desde hace once años Caminos y Sabores es el vínculo ideal entre los productores de todo el país y la gente, y constituye una excelente plataforma de lanzamiento hacia nuevos negocios. Colores, sabores, aromas y sensaciones a flor de piel es lo que se experimenta en el recorrido de cada uno de los diez caminos que componen la feria de alimentos, artesanías y turismo más importante y convocante de nuestro país.

La experiencia olfativa a la que invitan los blends y las múltiples combinaciones que ofrece Quinto Zalla en especias y condimentos naturales no es la excepción. Sin agregados de sal, colorantes ni conservantes, dan el aroma y sabor especial a cada plato, y estará presente en la onceava edición de Caminos y Sabores.

Mercedes Iribarne y Cecilia Elortondo son las fundadoras de dicho emprendimiento, dos amigas que se conocieron estudiando la licenciatura en Tecnología de los Alimentos en la facultad, y que supieron hacer de esa amistad un lazo emprendedor y comercial.

La conciencia de la alimentación reside en que cuando uno aprende a conocer lo que consume, elige mejor. Ese es el objetivo que persiguieron cuando fundaron Quinto Zalla, y cada vez que lanzan un producto nuevo, aprovechan la vidriera de Caminos y Sabores.

“Nuestra primera venta se hizo en la primera edición de 2008. Ahí pudimos ver la respuesta de la gente y motivarnos a ir por más. Desde ese momento decidimos participar siempre de la feria, como cábala para lanzar nuevos productos, y porque nos parece que es la mejor forma de ver la respuesta de la gente”, afirma Mercedes.

“Quinto Zalla es el resultado del cariño por la antigua y extendida costumbre de sazonar los alimentos y brindar los mejores sabores. Cada uno de los productos tiene el balance justo de ingredientes naturales – especias y verduras deshidratadas – que simplifican el uso en las preparaciones”, declara Cecilia.

El público que concurre a la feria es el público al que ellas quieren venderle y el que disfruta de cocinar y probar sabores nuevos. “Además a esta feria van muchos dueños de locales buscando productos para sus negocios, por ende para nosotras es una forma de conocer al público final y de contactar a nuevos clientes”, agrega Cecilia.

Al momento de repasar sus orígenes del nombre de su emprendimiento, ambas rememoran: “Zalla es un pequeño pueblo en el país Vasco; de ese lugar vinieron nuestros abuelos, y quinto está relacionado porque componemos la quinta generación desde aquellos inmigrantes. Actualmente somos tres personas dedicadas al emprendimiento, y la producción es tercerizada”.

Los productos de Quinto Zalla están libres de colorantes, conservantes y extensores, como almidones y materia grasa. Tampoco contienen sal agregada permitiendo un mejor control

según el gusto de los consumidores. Cuentan con un envase con mucho diseño, y práctico de usar. La mayor ventaja es que permiten usarse en la cocina de todos los días para aportar sabor de una manera más sana y natural, condimentando con verduras.

Un mundo de sabores, aromas y colores se podrá ver en el stand que Quinto Zalla ha preparado para la onceava edición de Caminos y Sabores, a la que llevarán su línea actual, los Mix de verduras deshidratadas y especias, Mix de especias del Mundo, Blends para marinar, Mix de especias para dulces, y una línea de Mix picantes.

Pero eso no es todo. También habrá tiempo para las sorpresas. “Esperamos que sea una gran feria, que podamos superar nuestras ventas, contactos y que la gente se vaya contenta con nuestros productos. Como todos los años, esta edición vamos a llevar una nueva línea. Los sorprenderemos”, comenta entusiasmada Cecilia.

Quinto Zalla te acerca el mundo de sabores a la mesa. En su blog y en las redes sociales, se brindan recetas e ideas desarrolladas por Mercedes y Cecilia para que los consumidores puedan aprovechar las mezclas de condimentos.