



<http://www.importaco.com/>



[info@importaco-itac.com](mailto:info@importaco-itac.com)



### **Buenas oportunidades de recomendación:**



### **Información:**

Altramuces remojados en salmuera (agua, sal y conservantes)

De forma redondeada y aplanada, de color amarillento y sabor amargo.

### **CARACTERÍSTICAS:**

Cuando se habla de legumbres lo primero en que se piensa es en alubias, garbanzos, lentejas, habas y guisantes. No obstante, existen otras muchas variedades que son menos utilizadas pero igual de nutritivas, como son los altramuces.

Lo más habitual es encontrar los altramuces ya en salmuera, para consumirlos como aperitivo. De esta forma se conservan durante varios días en el frigorífico dentro de recipientes herméticos.

**Los altramuces  
son el compañero  
perfecto de la  
cerveza**



### **Presentación en bares y restaurantes:**



Son ideales para el aperitivo. En algún momento, tomando una cerveza en el bar nos han puesto un cuenco de altramuces para picar.

Los altramuces se erigen como el rey de los "snacks" así como el compañero perfecto para una caña bien fría, ya que no engordan (a diferencia de otro tipo de aperitivos) y poseen muchos nutrientes.

Posee un sabor fresco y salado que llena de matices y un sabor único para deleite de nuestro paladar.

Es una legumbre que pasa inadvertida, pero que presenta múltiples beneficios para la quien la consume: fuente de proteínas y minerales, libre de gluten, aportan fibra dietética y ayudan a controlar la sensación de hambre.



**Fuentes:** <http://www.importaco.com/> - <http://www.consumer.es/> - <http://www.sevilla.abc.es> - @amparogarciaandres