

Florette lanza 'inmuno', fuente de Vitamina A y Ácido Fólico

Esta nueva mezcla de brotes frescos de Florette, te ayudará a crear [recetas](#) sabrosas y coloridas y a mantener el buen funcionamiento del sistema inmunitario

La preocupación por la salud está cada vez más presente entre la población. Sin duda, la situación provocada por el COVID-19 ha derivado en un cambio de hábitos de los españoles hacia un estilo de vida más saludable que se manifiesta de distintas formas, como en la elaboración de recetas más beneficiosas para el organismo o la práctica de ejercicio. Así lo refleja una encuesta elaborada recientemente por [Florette](#), que revela que el 26% de los españoles ha aumentado en esta temporada de confinamiento el consumo de alimentos saludables.

Este cambio de hábitos hacia una alimentación más sana y equilibrada, en la que los alimentos frescos como las frutas y verduras son primordiales, lleva al consumidor a optar por productos que ayuden a reforzar el sistema inmunitario para proteger su salud y la de los suyos. De hecho, según el último informe de AECOC sobre el COVID-19, un 39% de los encuestados asegura consumir alimentos que refuerzan el sistema inmunitario.

Florette cuenta ya entre su extensa gama de productos frescos con las ensaladas funcionales Detox, Antiox y Activa, referencias que destacan por sus propiedades beneficiosas para la salud. Ahora, consciente de los hábitos y prioridades de los españoles preocupados por su sistema inmunitario y manteniendo su misión de ayudar a las personas a alimentarse mejor, la empresa navarra lanza Inmuno. Esta nueva ensalada de brotes frescos y tiernos contiene una mezcla de canónigo,

brotos de lechuga verde y roja y savia roja. Este último ingrediente destaca por su color burdeos, que hará que tus ensaladas sean de lo más llamativas y apetecibles. El toque de sabor a avellana que aporta el canónigo junto a la suavidad de los brotes de lechuga y de la savia roja darán a tus platos un sabor intenso e inesperado que sorprenderá a todos los paladares.

Respecto a sus beneficios para el organismo, contiene un alto porcentaje de minerales y agua, elementos que necesita el cuerpo para mantener su buen funcionamiento y garantizar la regulación del ritmo cardiaco, la formación de los huesos y proteger el sistema inmunitario. “La savia roja, que es un brote todavía poco conocido, pero muy llamativo por su color y con minerales beneficiosos para el organismo, mezclada con canónigo y brotes de lechuga hacen de Inmuno la combinación perfecta para tus recetas más saludables”, asegura Miren Aierbe, asesora culinaria de Florette.

Esta mezcla de brotes es también fuente de vitamina A y ácido fólico. La vitamina A es importante para el sistema inmunitario y, además, ayuda al buen funcionamiento del corazón, los pulmones y los riñones. Por su parte, el ácido fólico o vitamina B9 contribuye al crecimiento de tejidos y las células, a la creación de glóbulos rojos y ayuda a prevenir la hipertensión.

Florette ‘inmuno’

Con Inmuno podemos crear numerosas combinaciones con base vegetal y resultados originales en tan solo unos minutos. Así, la asesora culinaria de Florette propone las siguientes recetas:

- **Inmuno práctica.** Mezcla Inmuno con mozzarella o cualquier otro queso suave – como queso fresco-, corta cebollino muy fino y, por último, añade tomates cherry partidos por la mitad. Para la vinagreta, simplemente rocía la ensalada con

aceite, vinagre y sal.

- **Inmuno crujiente.** Si prefieres algo más novedoso, saltea en una sartén piñones, pasas y pequeñas tiras de beicon para dar un toque crujiente a la receta. Después añade la mezcla de brotes de Inmuno, trocitos de queso de cabra y manzana. Será una explosión de sabores en tu boca.

- **Inmuno frutal.** Trocea kiwi y manzana en daditos y mézclalos con Inmuno. Después, añade queso fresco y semillas de chía, sésamo o algún tipo de fruto seco como nueces. Para la vinagreta, mezcla aceite de oliva, vinagre, sal, zumo de limón y menta, que dará un toque de frescura a la ensalada.

De acuerdo con **Núria Alias**, directora de marketing de Florette, “Inmuno es la respuesta ante la cada vez más extensa preocupación de los españoles por cuidar su salud a través de alimentos frescos que ayudan a reforzar su sistema inmunitario. En Florette somos conscientes de esta necesidad y, por ello, hemos decidido ampliar nuestra gama de ensaladas funcionales”. Y añade, “ahora, además de la Ensalada de Brotes Activa, Detox y Antiox, contamos con esta nueva referencia saludable, perfecta para llevar una buena alimentación sin necesidad de invertir gran cantidad de tiempo en la cocina”.