

Lanzan al mercado una conserva de trucha producida en el lago Titicaca

La Cooperativa Agropecuaria Integral Inca Chaca lanzó ayer al mercado la primera conserva de trucha producida en el lago Titicaca y procesada en una planta con el apoyo de los Gobiernos de Perú y Bolivia. La lata tendrá un costo de 14 bolivianos.

El emprendimiento es promovido por la Autoridad Binacional del Lago Titicaca en coordinación con la Embajada de Perú en Bolivia, para impulsar el desarrollo productivo de las poblaciones lacustres como es el caso de la localidad fronteriza de Inca Chaca donde crían y producen trucha.

La embajadora de Perú, Silvia Alfaro, destacó que la materia principal del nuevo enlatado es la denominada trucha arco iris que tiene un alto contenido de omega 3 y 6, que son ácidos grasos de alto beneficio para el organismo.

La trucha que es utilizada en la conserva es producida por la cooperativa a orillas del Titicaca y por los productores de la zona. El producto pasa por un rígido control de calidad que involucra selección, descamado, eviscerado, fileteado, envasado, adición de aceite vegetal y sal, cerrado, esterilizado, enfriamiento y almacenado.