



# MORANGOS AMORANGO DA FRUTAS CLASSE CONQUISTAM A DISTINÇÃO SABOR DO ANO 2023

Produzidos na região do Oeste, os morangos Amorango estão disponíveis no mercado nacional, nos hipermercados e grande distribuição. A marca tem como objetivo oferecer morangos com um sabor doce e intenso, combinado com uma textura crocante, aroma perfumado e uma cor viva.

**A** Amorango é uma marca da Frutas Classe, empresa de origem familiar, dedicada à produção, comercialização e distribuição de frutas e legumes. Está sediada na região Oeste do país, no concelho das Caldas da Rainha, mas os seus produtos são igualmente comercializados em mercados de exportação. A

região do Oeste, sendo possuidora de condições climáticas favoráveis, permite a produção de morangos de qualidade. Amorango resulta da explicação sobre a forma como são produzidos os morangos. Segundo Sérgio Constantino, administrador da empresa, «Produzimos com amor e paixão pelo que fazemos!».

A marca tem como objetivo oferecer morangos com um incomparável sabor doce e intenso, textura crocante, aroma perfumado e uma cor viva e brilhante. Não é por acaso que são premiados pelo 3º ano consecutivo com o prémio Sabor do Ano 2023\*, tendo alcançado uma pontuação de satisfação geral de 8,5

numa escala de 10.

Sérgio Constantino destaca a importância da distinção Sabor do Ano 2023, dada pelos consumidores: «A conquista deste prémio é a prova de que o nosso trabalho está a ser bem feito e motiva-nos a continuar a trabalhar para oferecer morangos de elevada qualidade e detentores de um sabor inconfundível, sempre como foco na melhoria contínua!»

### Quais os segredos da produção?

Da plantação até ao início da colheita a duração média são quatro meses, no entanto, durante esse período existem tarefas intermédias para preparação e manutenção das plantas com o objetivo da otimização da produção. As plantas exigem regas constantes, fertilização, tratamentos fitossanitários, eliminação de infestantes e numa fase inicial corte da flor.

Abril, maio e junho são os meses de maior produção, no entanto existem variações ao longo dos anos, devido às condições climáticas. O morango atinge o seu ponto ótimo de colheita quando tem praticamente 100% tonalidade vermelha e é colhido no período mais fresco

do dia, de modo a garantir as suas melhores características.

Em termos ambientais, a Frutas Classe respeita o meio ambiente ao nível da gestão de resíduos (plástico, madeiras, etc.). É efetuado o controlo de necessidades de rega através da utilização de sondas, de forma a garantir a quantidade exata de necessidades de água pelas plantas. Os solos são mantidos de forma a evitar a erosão. Estas condições de cultivo moderadas, associadas ao respeito pelos recursos naturais, nomeadamente o uso da água, fazem com que os morangos da Frutas Classe sejam bem transportados e cheguem aos clientes europeus em boas condições. Logisticamente conseguem garantir que os morangos sejam entregues no próprio dia da colheita.

Na Frutas Classe, a qualidade dos produtos também é preservada e realçada ao serem disponibilizados numa embalagem que protege o produto das possíveis agressões do exterior, permitindo a excelência dos seus morangos. A empresa trabalha diariamente e continuamente para garantir os melhores sistemas de qualidade e respetivas certificações.



### Conheça os 5 principais benefícios dos Morangos:

Os morangos são vermelho-vivo, suculentos e doces, além disso são uma excelente fonte de vitamina C e manganês e também contêm quantidades decentes de folato (vitamina B9) e potássio. O morango é também muito rico em antioxidantes e compostos vegetais que podem ter benefícios para a saúde e controlo de açúcar no sangue.

1. Ajuda a prevenir doenças cardiovasculares
2. Melhora a capacidade mental
3. Combate a obesidade
4. Mantém a saúde dos olhos
5. Fortalece o sistema imunitário

\*O SABOR DO ANO é o prémio de qualidade líder no setor alimentar em Portugal. Criado em 1995, em França, pela Monadia, é um símbolo que guia os consumidores no processo de compra. Todos os produtos inscritos são provados por um painel de consumidores selecionados de acordo com os seus hábitos de consumo, em testes monádicos (os consumidores não têm conhecimento da marca), num laboratório de análise sensorial acreditado que segue um restrito protocolo e garante a imparcialidade da prova, sendo avaliados cinco critérios: Sabor, Aspeto, Odor, Textura e Satisfação Global. Para ser premiado SABOR DO ANO o produto deve obter uma nota superior a 6 (de 1 a 10) e a nota mais alta entre os produtos concorrentes. ●

