



Los mantecados de Estepa llegan a los países árabes

LOCALIZACIÓN: Estepa (Sevilla)

DURACIÓN VTR: 1'20"

RESUMEN: Los conocidos mantecados de Estepa (Sevilla), recientemente incluidos en el registro europeo de denominaciones de origen protegidas, han modificado su tradicional receta para penetrar en los países árabes donde la religión prohíbe comer cerdo. Por ello, han sustituido la habitual grasa animal por grasa vegetal, una iniciativa resultante del I+D+I del sector que les ha abierto las puertas del Norte de África, el Medio Oriente y la zona subsahariana. La localidad de Estepa concentra el 95% de las fábricas de dulces navideños de nuestro país con un volumen de negocio que ronda los 50 millones de euros en un municipio de apenas 12.000 habitantes. Su producción alcanza cada año los 20 millones de kilos

TEXTO VTR:

Aparentemente este polvorón es igual que los demás pero su tradicional receta, invariable durante más de siglo y medio, ha sido modificada para penetrar en un atractivo mercado: el de los países árabes

TOTAL EUSEBIO OLMEDO
Pte. Fabricantes Mantecados Estepa

"El gran desarrollo nuestro para esos mercados ha sido sustituir la grasa animal por una grasa vegetal que ellos evidentemente toleran y admiten en su dieta"

El I+D+I ha llegado al pueblo de los polvorones a Estepa en Sevilla donde se concentra el 95% de las fábricas de dulces navideños de nuestro país. Su volumen de negocia ronda los 50 millones de euros en un municipio de apenas 12.000 habitantes. Su producción 20 millones de kilos cada año.

TOTAL EUSEBIO OLMEDO
Pte. Fabricantes Mantecados Estepa

"Millones de ilusiones, diría yo"

Bocados de ilusiones elaborados siendo fieles a la herencia de las antiguas generaciones

TOTAL EUSEBIO OLMEDO
Pte. Fabricantes Mantecados Estepa

"Antaño con las matanza que había en los pueblos, en las casas; las grasas, las partes lípidas, el tocino y las mantecas se utilizaban para hacer dulces"

Pero como bien es sabido los musulmanes no pueden comer cerdo y de ahí esa variación que sustituye la grasa animal por la grasa vegetal. Variación que les ha abierto las puertas del Norte de África, el Medio Oriente y la zona subsahariana.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al **teléfono 647 310 157** o contactar a través del correo electrónico **info@historiasdeluz.es**