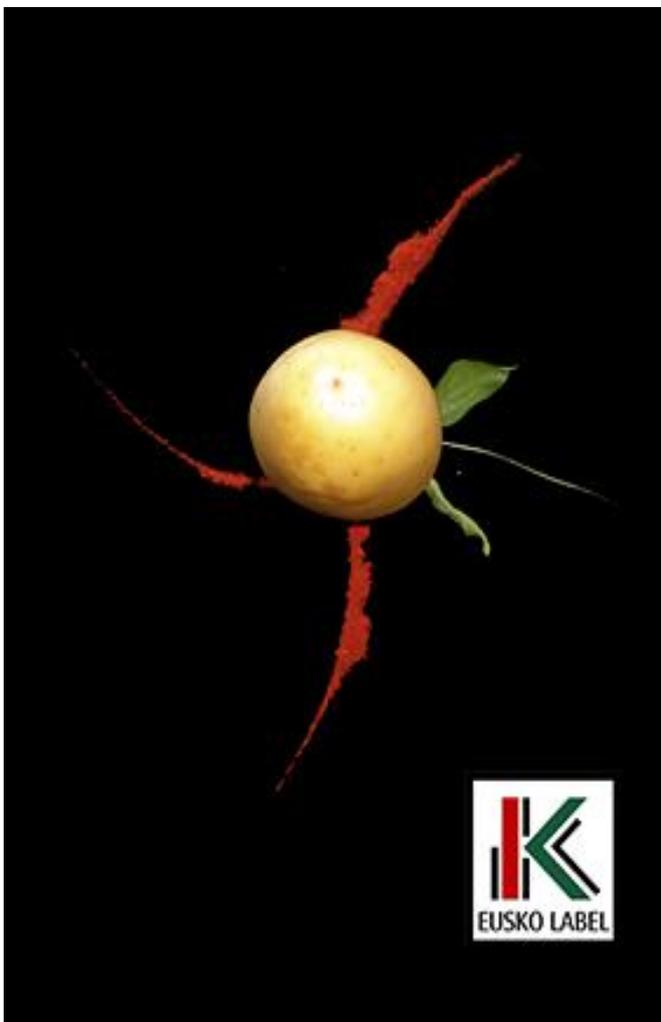


NUEVA COSECHA DE PATATAS LABEL.

La nueva cosecha se podrá adquirir en los puntos de venta habituales.



La patata nueva recién recolectada se presenta al consumidor en su punto máximo de frescura, con sus aptitudes culinarias en su total potencial. Recién arrancadas de la planta sus condiciones fisiológicas le permiten ofrecer una fritura excelente, con una textura y coloración amarillenta intachable. Aunque ligado a la variedad de patatas, sus resultados ante la cocción y guisado son los mejores al estar tan frescas.

Apreciada por los grandes cocineros e ingrediente insustituible en la cocina tradicional vasca, la patata label de Álava cautiva el paladar y traspasa fronteras. Udapa es la única empresa que comercializa patata de Label y lo hace tanto con productores socios de la cooperativa como con no socios, bajo criterios de producción integrada y respetando el medio ambiente. La variedad es Monalisa y se caracteriza por su textura y sabor, su aspecto es liso y limpio y su color es amarillo por dentro y por fuera.

Es **excepcional** para todo tipo de platos.