A

Burger Jelly, la hamburguesa de Vidal Golosinas "más dulce y divertida"

Vidal Golosinas combina en su último lanzamiento, *Burger Jelly*, diversión, originalidad y "una explosión de sabores". Una innovación para todos los públicos que lleva más allá las posibilidades lúdicas del caramelo de goma



Como parte de su estrategia de innovación continuada, en Vidal Golosinas dan la bienvenida a la 'Vuelta al cole' con un atractivo lanzamiento dirigido tanto al público infantil como al adulto, *Burger Jelly*. Se trata, según explican desde la compañía, de "una experiencia de sabor única en forma de hamburguesa, que supone una revolución en el mundo de las golosinas". Seis piezas coloridas para construir una hamburguesa al gusto de cada uno: pan, carne, queso, huevo, lechuga, tomate y cebolla, distinguidos por "su suave textura, colores vibrantes, formas 'jugosas' y fantásticos sabores diferentes".

Cada capa de *Burger Jelly* tiene un sabor distinto que el consumidor puede combinar a su gusto. Desde la dulzura de la 'carne' de fresa hasta la frescura de la 'lechuga' de manzana o el toque exótico del 'queso' de banana, y muchas otras combinaciones, "lo que hace de cada bocado una explosión de sabores".

"En Vidal Golosinas, nos esforzamos por sorprender y deleitar a nuestros clientes con productos innovadores y de alta calidad. *Burger Jelly* no es sólo una chuche, sino una experiencia divertida y deliciosa que encantará a niños y adultos por igual", declaran desde la empresa, que sitúa esta como "una innovación que está cambiando las reglas del juego en el sector de los caramelos de goma".

Este nuevo producto se une a la familia de caramelos jelly en blíster, que ya incluye ocho referencias: *Dino Jelly, Snake, Ocean Jelly, Creepy Jelly, Dragon Jelly, Pizza Jelly*, y ahora *Burger Jelly*. Además, el molde de la nueva hamburguesa y otras referencias de la gama es reutilizable, permitiendo usarlo para juegos creativos con plastilina, arena y otros materiales.



Vidal garantiza sus golosinas kosher

La línea kosher de Vidal está supervisada por la KF Kehillas Federation & KF Kosher y, recientemente, la compañía recibió en su fábrica de Molina de Segura (Murcia) a su director de Certificación, el rabino YM Guttentag, acompañado por el Rov y Av Beis Din de la Federación de Kehillas, Harav Shraga Feivel Zimmerman shlita. "Vidal ha sido durante mucho tiempo un proveedor de confitería certificada para el mercado kosher y está comprometida a satisfacer las necesidades de sus clientes judíos", afirman desde la Federación.

El rabino Guttentag describió algunos de los desafíos que implica la certificación de productos como los elaborados por Vidal. "El primer obstáculo a la hora de producir caramelos de goma kosher es la gelatina", explica. Este es el ingrediente principal de estos dulces y se mezcla con azúcares y aromas, pero para que esta sea conforme a las reglas y prescripciones religioso-jurídicas, debe provenir de un animal o pescado kosher. Algunas gelatinas de pescado se producen en líneas que se han utilizado para gelatina no kosher o incluso de especies de pescado, no kosher. Además, otro desafío son los moldes hechos a medida de almidón de maíz, que no son desechables y, en general , se utilizan durante muchos años, lo que hace difícil kasherizar el producto. Sin embargo, "la línea de producción kosher de Vidal evita por completo el problema, porque los moldes de almidón de maíz nunca se utilizan para nada que no sean productos 100% kosher", confirma el rabino Guttentag.