

**BOLETÍN
001
02/01/2018**

OFRECE CEDA INSUMOS SALUDABLES Y PARA COCINA GOURMET

- Alimentos orgánicos y bajos en sales se comercializan en el mercado más grande del mundo
- Con \$350.00 pesos es posible preparar comidas gourmet y/o bajas en calorías

La Central de Abasto de la Ciudad de México (CEDA CDMX), además de ofrecer productos de calidad y bajo costo en la temporada decembrina, también tiene una oferta continua de insumos orgánicos y vegetarianos, para aquellas personas con hábitos alimenticios saludables o quienes gusten de la cocina gourmet.

Vegetales, leche de almendras, coco o arroz, aderezos orgánicos, pasta, carnes, guarniciones, setas, champiñones o yogurt de soya están a disposición de los visitantes en distintos locales del mercado mayorista.

Sergio Palacios Trejo, Coordinador y Administrador General de la CEDA-CDMX, comentó que diariamente chefs y restauranteros visitan el mercado mayorista para realizar sus compras.

“Nos visitan dueños y responsables de los mejores restaurantes de la capital, pero la opción es también para las personas que desean cuidar su alimentación, realizar platillos bajos en calorías y sales, o simplemente probar otro tipo de productos e ingredientes. Aquí tenemos mayor variedad que en tiendas comerciales, sólo que a precios de la Central”, sostuvo.

Ejemplo de ello es “La Bodega Gourmet”, ubicada en la nave H pasillo 2 local 130, encuentra palmitos, pasta libre de gluten, productos bajos en sales y calorías, vinos, y mercancía proveniente de España.

Arturo Colín, gerente de este comercio reveló que en temporada decembrina vendió bacalao, palmitos, pimienta morrón, chiles güeros, aceitunas, alcachofas y el vino de mesa para el brindis, pero todo el año tiene oferta gourmet a bajo costo.

“En promedio, estaríamos hablando que tendrían que pagar alrededor de 350 pesos para una cena, más o menos de 5 personas”, detalló el locatario.



**CENTRAL
DE ABASTO**

**FIDEICOMISO PARA LA CONSTRUCCIÓN
Y OPERACIÓN DE LA CENTRAL DE ABASTO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO**



Otro de los sitios a visitar es “Club Chef”, espacio en el que hay a la venta diversas especias y sales que darán un sabor diferente a tus alimentos. También cuentan con una sección de quesos frescos, leches de coco, almendra o soya; lácteos, aderezos de frutas y raíces, entre otros productos.

En este local hay productos \$10.00 pesos debajo de su costo normal en establecimientos comerciales, pero los ahorros podrían llegar hasta los \$150.00 pesos en venta al mayoreo.

--o0o--

Comunicación Social FICEDA
5694 4818 Ext. 107