

**PROYECTO: “ELABORACIÓN DE DISTINTAS FORMULACIONES DE TOMATE FRITO ARTESANO SALUDABLE Y SIN ADITIVOS”**

**Expediente num: 2020.08.CHEQ.0368**

*PROGRAMA DE AYUDAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE INNOVACIÓN (“CHEQUE DE INNOVACIÓN”)*

**OBJETIVO:** La empresa pretende estudiar la viabilidad de utilizar aceites con un alto contenido en ácido graso oleico, novedosos en el mercado, para obtener un producto final más saludable diferenciados de los que se encuentran hoy en día en el mercado. La utilización de estos nuevos aceites con alto contenido en ac. Oleico supone una novedad para este tipo de productos que sufren un tratamiento térmico durante el proceso de elaboración del tomate (fritura) y el posterior tratamiento de esterilización una vez envasado para su comercialización a temperatura ambiente.

***LÁCTEOS SIERRA ASCOY, S.L.L***