

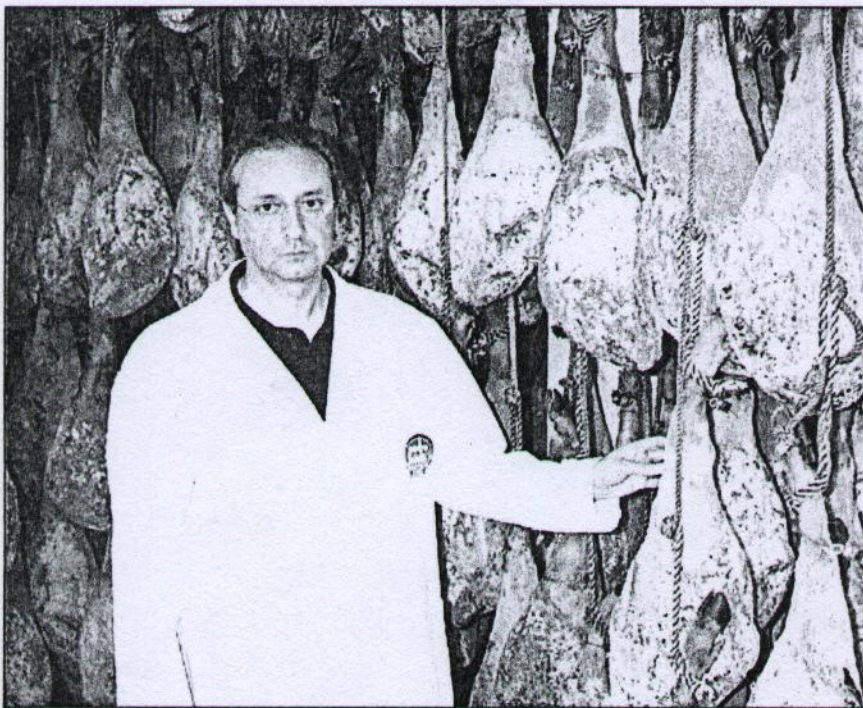
La empresa guijuelense Pedro Nieto, premiada por el MAPA

Reconoce su esfuerzo en investigación y desarrollo

La empresa guijuelense Pedro Nieto ha recibido uno de los ocho galardones que entrega el MAPA en la tercera edición de los premios Mejor Empresa Alimentaria de España. Estos premios reconocen la labor de las industrias agroalimentarias, que han permitido impulsar la economía nacional en los apartados de exportación, innovación, inversión tecnológica, medio ambiente y desarrollo.

El premio concedido a Pedro Nieto es un accésit dentro de la modalidad de proyectos de investigación y desarrollo en la categoría de inversión tecnológica. productos del ibérico, colaborando en ocasiones con el Instituto del Frío de Madrid. El primer estudio técnico «fue el relacionado con el proceso de secado del jamón ibérico, después hemos formado parte de otros proyectos y actualmente estamos inmersos en otro que busca y tecnológico de obtención de jamón, lomo y carne de ibérico de alto contenido de ácidos grasos oléico y omega 3», la optimización del proceso productivo

El premio está dotado con una escultura original y un diploma acreditativo. La empresa Pedro Nieto ha dedicado desde 1995 un importante esfuerzo al desarrollo e investigación de nuevas técnicas relacionadas con los afirmó ayer Pedro Nieto.



El empresario chacinero Pedro Nieto