

Las tortillas tricolor, una opción más en la gastronomía toluqueña.



Si usted es de las personas que tienen como base de su alimentación la tortilla, le tenemos una muy buena noticia.

Desde hace varios años, una pareja de mexiquenses oriundos de Valle de Bravo y radicados en la capital estatal se han dedicado a darle un plus a este alimento agregándole otro tipo de alimentos y que al ser naturales, le potencializan de manera importante las cualidades nutricionales.

Así, este matrimonio ha innovado ha logrado hacer y comercializar tortillas con amaranto, girasol, arroz integral, nuez, alga espirulina, aguacate, acelgas, nopales entre otras muchas verduras y cereales y de casi todas las frutas por lo que no es sorprendente encontrar a la venta tortillas de naranja, de sandía y de la fruta de temporada



Pero además, estos emprendedores tienen como regla el que nada de lo que usen sea artificial lo que esta tortilla no tiene restricciones para su consumo para personas con necesidades nutritivas muy específicas.

Ellos intentaron patentar su producto, darle seguridad jurídica pero no lo lograron, se enfrentaron a una serie de marañas burocráticas que los hicieron abandonar la pretensión de tener una patente además de que muchos políticos les dijeron que si los apoyarían pero nunca en realidad obtuvieron ningún tipo de apoyo para esto.



Actualmente tienen un inventario de más de 200 diferentes tipos de tortillas y si usted quiere consumirlas puede acudir a su pequeño local que se ubica en la colonia Sánchez de la capital mexicana en avenida Tenango 505 entre las calles de Valle de Bravo y Toluca. Bon Appetite