

NOTA DE PRENSA

26 de junio de 2018



100% Bolado les invita a conocer su nueva tónica artesanal elaborada en Ponferrada con la colaboración del IES Fuentesnuevas.

Tras 9 meses de investigación y desarrollo, 100% Bolado presenta su tónica artesanal elaborada en Ponferrada con productos naturales. Los principales ingredientes de la tónica son la **corteza de quina**, proveniente del árbol del quino y que cuenta con propiedades digestivas y tónicas, valga la redundancia; y la **hoja de estevia** como endulzante, obteniendo así un producto **sin azúcar**.

La elaboración se realiza mediante la infusión de las hierbas, lo que le confiere un color característico de forma natural, y posteriormente se realiza un gasificado que le proporciona el frescor y la estabilidad necesaria para esta **infusión refrescante de extractos naturales**.

El Departamento de Industrias Alimentarias del IES Fuentesnuevas como colaborador esencial.

La colaboración del área de Industrias Alimentarias del IES Fuentesnuevas ha sido imprescindible, recibiendo apoyo tanto en el proceso de elaboración como en el seguimiento de la calidad del producto. Cabe destacar que el IES Fuentesnuevas cuenta con **tres ciclos de Industrias Alimentarias**: Profesional Básico en Industrias Alimentarias (Formación Profesional básica), Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios (Grado Medio) y Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (Grado Superior).

Todos los ciclos cuentan con talleres de elaboración, un completo laboratorio y un programa de prácticas al final del ciclo recientemente actualizado con la incorporación de la **FP Dual**, en la que los alumnos pueden realizar las prácticas y completar su formación en el centro de trabajo a lo largo de dos trimestres.

La presentación (exclusiva a prensa) tendrá lugar en la BIBLIOTECA DEL IES FUENTESNUEVAS (Calle la Dehesa, 31) a las 11.30 AM DEL JUEVES 28 DE JUNIO.

CONTACTO

Alex Bolado - 654 27 94 45

<http://www.100x100bolado.es/>