

A hacer la salsa! ¿Cuánto cuesta en Valle de Uco el tomate y los frascos para envasar esta temporada?

9 febrero, 2024



El frasco de kilo con tapa cuesta \$580 y la botella de litro \$680.

El mes de febrero no solamente es de Carnaval, también es de mucha tradición familiar, como lo es el de hacer conservas de tomate.

Ante esto, desde el Cuco Digital, salimos a recorrer las diferentes verdulerías y ferias del Valle de Uco para preguntar el costo de la bandeja de 15 o 20 kilos de tomate para hacer salsa.

Para esta temporada 2024, el costo de la caja va desde los \$4000 hasta los \$5500. En las ferreterías el costo de frascos de kilo es de \$580 cada uno, el costo de las tapas es \$250 por unidad.

En el caso de la botella de litro con tapa, tiene un costo final de \$680 cada una.

En promedio por caja de tomate, salen entre 10 o 12 botellas de litro de salsa molida y en caso de botellas chicas rondan las 20.

¿Cómo hacer una buena elaboración de salsa casera?

- Lavar los tomates con abundante agua limpia.
- Cortar en mitades y presionar con la mano para eliminar semillas.
- Moler con máquina de carne, trituradora o procesadora.
- Dejar en reposo en una bandeja hasta que suelte agua, la que se elimina. Se pueda pasar por un lienzo o una tela de algodón que permita eliminar el agua.
- Envasar en frasco limpio y seco, hasta un centímetro del extremo superior del frasco o unos tres centímetros si son botellas. Adicionar el vinagre.
- Tapar y esterilizar a baño maría durante una hora para frascos o botellas de kilo y unos 45 minutos para frascos o botellas de medio kilo.