

Detrás De Las Producciones De Pésaj

Artículo | Pésaj

Detrás de las Producciones de Pésaj

¿Cuál es la historia detrás de estos productos?

Cada uno de estos productos tiene una larga historia acerca de cómo se logró certificarlo para Pésaj.

Nuestros supervisores recorrieron todo el territorio nacional de Norte a Sur y de Oriente a Occidente, desde la frontera estadounidense hasta la guatemalteca, volando y viajando miles de kilómetros para lograr así la variedad de productos para Pesaj.

Caramelos y Paletas

Un ejemplo pudiera ser el de los caramelos y las paletas que son elaborados en una planta en Guadalajara. Para la elaboración de los mismos se requiere garantizar que 24 horas antes de la producción de Pésaj no se elabore ningún otro producto. Después de ello se requiere hacer hagalá, que consiste en hervir agua y pasarla por los diferentes equipos a utilizar. Para la elaboración de los dulces es indispensable la glucosa; y aunque el ingrediente principal de la glucosa es el maíz, el cual es autorizado para Pésaj como Kitniot, de todos modos en algunas fábricas elaboran la glucosa con enzimas, las

cuales pueden ser jametz. Para garantizar que no sea jametz, se tuvo que visitar unos días antes al proveedor de la glucosa, quien a su vez compraba el producto al fabricante. Para garantizar que el fabricante elabore el producto con los ingredientes autorizados, se le visita varias veces al año y de esa forma se logra asegurar que esa glucosa es Kosher para Pésaj.

¿Y los Saborizantes?

Todos los dulces requieren de saborizantes, los cuales pueden contener hasta 200 ingredientes cada uno (o más). Revisar los 200 ingredientes de cada saborizante es una tarea casi imposible, por lo que se compran esencias 100% naturales que no contengan ingredientes adicionales no autorizados.

La Caldera también...

Siendo que en la fábrica de dulces se elaboran productos no autorizados, también hay que garantizar que la caldera no sea una fuente de contaminación para los productos de Pésaj por lo que se le debe agregar algún químico de sabor desagradable y estar revisando constantemente durante la producción que no se neutralice dicho sabor.

Atún en Chiapas

Otro ejemplo sería la producción de atún de este año, mismo que se elaboró en la ciudad de Tapachula, ubicada en el estado sureño de Chiapas.

En el caso de esta producción se trabaja 3 turnos día y noche desde la selección del pescado para garantizar que tenga

escamas, hasta la cocción del producto para que sea bishul Israel. En esta ocasión hubo una novedad.

La Producción de Atún con Aceite de Oliva

Para lograr que este producto sea autorizado para Pésaj los supervisores de Kashrut se llevaron desde la Ciudad de México decenas de cajas de aceite de oliva italiano de Pesaj en su camioneta, haciendo una trayectoria de 15 horas de viaje.

Leche Ultrapasteurizado

Otro tema es el de la leche para Pésaj, para la cual viaja un equipo de supervisores a los Altos de Jalisco para supervisar las ordeñas en un maratón de días y noches sin parar, haciendo también la hagalá necesaria en la planta donde se procesa el producto final, logrando así una leche de alta calidad Kasher le Pésaj.

Huevo para la Mayonesa

Es interesante notar lo ocurrido con la mayonesa de Pésaj este año. Las fábricas de mayonesa ya no parten huevos como uno pensaría, sino los compran ya procesados. Los procesadores de huevo llegan a usar varios ingredientes en el proceso. **¿Cómo se garantiza que este huevo procesado sea apto para Pésaj?** Después de algunas visitas a plantas procesadoras de huevo se encontró una solución, una de ellas importa huevo certificado para Pésaj desde los Estados Unidos. Es el que se usó para la elaboración de la mayonesa.

Condimentos Guanajuatenses

La producción de los condimentos es todo un reto siendo que se usan en una variedad de productos y se requiere de una programación anticipada para tenerlos listos a tiempo para las demás producciones.

Estos se elaboran en una planta en Guanajuato que nos da la facilidad de realizar las modificaciones necesarias en los ingredientes de los condimentos para poder lograr que sean Kasher le Pésaj. También en este caso se requieren visitas a los proveedores de esta empresa para garantizar que los mismo sean Kasher le Pésaj.

Incluso en el caso de marcas reconocidas como Sabritas, Tortillas Ochoa, Herdez, La Extra, fábricas de salmón, etc. se realizan modificaciones de procesos e ingredientes en el caso de las producciones de Pésaj.

¿No es mas fácil traer estos productos de Estados Unidos que ya vienen certificados para Pesaj? ¿Para qué tanto trabajo?

La finalidad de esta labor es para lograr productos a mejores precios que los importados, especialmente este año que la devaluación afectó severamente los precios de los mismo.

Si alguien nos pregunta para qué comprar los productos en la tienda de Pésaj, ¿no es lo mismo comprar lo mismo en el supermercado?

Esperamos que en las líneas anteriores se haya explicado la necesidad de consumir en Pésaj sólo productos que están elaborados con la supervisión estricta que garantice que sean aptos para Pésaj.