

## Todo el cerdo Duroc que ofrece Alcampo es bajo su marca Alcampo Producción Controlada

### La compañía ha incorporado elaborados cuya materia prima es cerdo Duroc

La totalidad de referencias de cerdo Duroc que Alcampo ofrece en sus supermercados e hipermercados es bajo su marca de calidad Alcampo Producción Controlada, hecho logrado gracias al trabajo conjunto desarrollado con sus proveedores Alejandro Miguel S.L y Porcino de Teruel S.A



En total la compañía ofrece más de una veintena de referencias y/o cortes de cerdo Duroc en libre servicio y en mostradores, tales como cinta de lomo, chuletas o costillas y ha puesto en sus lineales una línea de elaborados de alta calidad cuya materia prima es cerdo Duroc, introduciendo en el mercado una nueva gama de productos con valor añadido que además son sin gluten, sin lactosa o sin proteína de la leche.

Este cerdo es de origen nacional, de raza paterna 100% raza Duroc y materna Largewhite o Landrace y con una crianza mínima de 180 días.

Alcampo Producción Controlada es una línea exclusiva de Alcampo que acoge casi doscientos productos desarrollados en colaboración con pequeños productores (en su mayoría Pymes españolas) que recuperan sabores y olores de antaño, ofreciendo un plus de calidad, trazabilidad y hacen una clara apuesta por la sostenibilidad medioambiental y social.

### Más información

[Alcampo](#) reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad cuenta con 339 centros (62 hipermercados y 277 supermercados) así como 53 gasolineras, servicio de comercio on line y una plantilla de más de más de 20.000 personas. La compañía cuenta con el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.