

Bajo su marca Alcampo Producción Controlada

Alcampo inicia la comercialización de Embutidos Ecológicos 50% Duroc



Alcampo ha incorporado a sus tiendas una nueva línea de embutidos ecológicos bajo la marca Alcampo Producción Controlada. Esta nueva gama incluye ETG Jamón Serrano Gran Reserva, lomo curado y jamón cocido, siendo todas ellas 50% Duroc producida por Embutidos Luis Gil S.L. y se vende en los mostradores de Charcutería de 40 hipermercados.

La raza seleccionada, la forma de cría así como el tipo de alimentación (piensos ecológicos propios así como bellota durante la montanera) proporciona una carne con un alto grado de infiltración de grasa y más sabor.

Estos productos proceden de Las Ruedas Ocón (La Rioja), donde la familia de Luis Gil se dedica desde 1920 a la cría de ganado, la venta de carne y la elaboración de embutidos procedente de su finca 'El Encinar'. Actualmente la empresa es liderada por la cuarta generación familiar, quienes han iniciado su propia ganadería de cerdos Duroc criados en total libertad y de forma ecológica, resultando además un producto apto para personas con alergia al gluten y con intolerancia a la lactosa.

El proceso de elaboración es controlado por el proveedor quien se encarga de alimentar a los cerdos con una dieta 100% ecológica basada en pienso elaborado con cereal ecológico que ellos mismos cultivan. De esta forma, evitan el uso de fertilizantes químicos, herbicidas y pesticidas, reduciendo al mínimo la contaminación de la tierra y el agua.

Además, el proveedor respeta al máximo los tiempos del proceso de elaboración y curado de las carnes con el fin de conseguir una lenta maduración y la correcta fusión de sabores. Este procedimiento es controlado por el proveedor hasta llegar a Alcampo, donde se verifica de forma personal y periódica los requisitos pactados con la empresa para asegurar la mejor calidad del producto.

Luis Gil explica “los cerdos Duroc viven en libertad y disponen de alimento sano, agua y mucho espacio para caminar y disfrutar al aire libre, lo que favorece un engorde lento. Así consiguen una carne de excelente calidad, con mucha grasa infiltrada y altas cantidades de ácido oleico”.

La nueva línea de embutidos ecológicos Alcampo Producción Controlada responde a una búsqueda de productos bajo una filosofía basada en la diferenciación. Alcampo Producción Controlada acoge productos de alimentación en colaboración con pequeños productores ofreciendo la mejor calidad y cuidando el medio ambiente, además del entorno social. Dentro de esta marca se desarrollan diferentes líneas como la ya mencionada de productos ecológicos, la tradicional, la de sin residuos y las de “Yo crío yo produzco, yo fabrico” y “Yo cultivo, yo produzco, yo fabrico”, las 2 últimas enmarcadas en proyectos de ciclo cerrado de producción, en las que el proveedor controla todo el proceso productivo.

[Alcampo](#) reúne los formatos de hipermercados, supermercados y proximidad. En la actualidad cuenta con 311 centros (63 hipermercados y 248 supermercados) así como 53 gasolineras, servicio de comercio on line y una plantilla 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.

Contacto de prensa: María José Rebollo • mj.rebollo@alcampo.es • 686 932 748