

Bajo su marca Alcampo Producción Controlada

Alcampo incorpora una nueva gama de Añejo Angus Nacional

Alcampo ha incorporado a sus tiendas una nueva línea de carnes de añejo Angus nacional bajo la marca Alcampo Producción Controlada.

Esta nueva gama incluye tanto el producto fresco en libre servicio, cortado y envasado en los hipermercados, como los elaborados: la hamburguesa y la carne picada. Dentro de los productos frescos se distinguen más de 15 cortes entre los que destacan el chuletón, el entrecot, el solomillo o el filete de primera A. En todos los casos, se trata de una carne 50% Angus producida en colaboración con El Encinar de Humienta S.A, una empresa que se dedica a la comercialización de carne desde 1998.

Esta variedad de añejo surge de la crianza de Vacuno de raza Angus en granjas controladas por el proveedor, quién asegura al máximo los tiempos correctos del proceso de elaboración de las carnes (entre 12 a 24 meses) con el fin de conseguir una lenta maduración y la correcta fusión de sabores. El proceso de crianza tiene lugar en España lo que genera unas mejores condiciones de compra así como un aprovisionamiento más rápido para las tiendas.

La raza seleccionada se caracteriza por el marmoleo de la carne, este proceso proporciona un producto con un alto grado de infiltración de grasa que resulta en un añejo más tierno y jugoso. Bajo la marca Alcampo Producción Controlada hemos establecido una tabla de infiltración del 1 al 6 donde todos nuestros productos se definen con un grado mínimo de 4.

En relación a la hamburguesa y el preparado de carne picada destaca su alto porcentaje de carne, situado en un 95% (como mínimo) y su formulación exclusiva diseñada por Alcampo. Además, son carnes elaboradas sin alérgenos que se adaptan a las necesidades de muchos de los consumidores. El proceso de crianza y elaboración del Añejo Angus Nacional 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.

Asimismo, dentro del compromiso de Alcampo de ofrecer envases más sostenibles, los productos elaborados se comercializarán en un envase de cartón que reduce el plástico utilizado en un 75%. De esta manera, se garantiza una producción responsable a nivel social, ambiental y de bienestar animal. Actualmente el producto fresco en libre servicio se comercializa en todos los hipermercados (incluyéndose además en los mostradores de las tiendas que prestan este servicio para el cliente) y progresivamente se extenderá también en

los supermercados. Los elaborados (la hamburguesa y la carne picada) se comercializarán en la mayoría de nuestras tiendas a partir de la próxima semana.

La nueva línea de Añejo Angus Nacional de 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 así como productos ecológicos,, sin residuos de pesticidas o las líneas 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