Alcampo apuesta los fresones de verano de Segovia

Auchan Collection
Fresón
Textura fundente
Alcampo
CULTIVAMOS
LO BUENO

Alcampo redobla su apuesta por los fresones de verano producidos en la localidad segoviana de Chañe por el proveedor VIVERO EL PINAR; una empresa familiar con más de 40 años de experiencia y que destina más de cuatro hectáreas para el desarrollo de este producto.

Bajo su marca gourmet Auchan Collection, la compañía estima que a lo largo de la temporada, que puede extenderse hasta el mes de noviembre, adquirirá aproximadamente entre 120.000 y 160.000 kilos de este fresón. Se trata de la variedad Triumph, que se caracteriza, además de por su estacionalidad, por su color rojo intenso, su aroma y su textura fundente. Así, los clientes que se acerquen a los supermercados e hipermercados de Alcampo encontrarán este fresón que se comercializa en cajas de 450 gramos procedentes de bosques gestionados de manera sostenible, lo que contribuye a reducir el uso del plástico en más de un 80%.

En consonancia con los valores de Alcampo con “lo bueno, lo sano y lo local”, la empresa segoviana prioriza el control biológico y la lucha biológica contra plagas en lugar de pesticidas. Además, son un cultivo hidropónico, un sistema que representa un ahorro en el uso de fertilizantes, en el consumo de agua y se presenta como una opción más sostenible frente a la agricultura tradicional.

Se calcula que con este proceso de cultivo que prescinde de la tierra se ahorra un 30% del agua. Estos fresones de la provincia de Segovia, además, se enmarcan en el proyecto de Alcampo Cultivamos lo Bueno (nombre que sustituye a Alcampo Producción Controlada) y acoge productos que recuperan sabores y olores de antaño, ofreciendo siempre un plus de calidad y trazabilidad, además de un claro valor añadido en aspectos sociales y ambientales. En total, se cuenta con un surtido de más de 250 productos, de los que 60 son ecológicos.