Carrefour comercializa bonito del norte bajo su marca Círculo de Calidad

El bonito del norte de marca Círculo de Calidad de Carrefour procede de la lonja lucense de Burela y de la cofradía cántabra Nuestra Señora del Puerto de Santoña

Carrefour comercializa hasta el 31 de agosto, bonito del norte dentro de su surtido de marcas propias. Este pescado, que procede de la cofradía cántabra Nuestra Señora del Puerto de Santoña y de la lonja lucense de Burela, se ofrece al consumidor con la marca **Carrefour Círculo de Calidad** y se puede encontrar ya en sus tiendas de toda España.

Con este compromiso ratifica su apuesta con el sector primario español tras firmar el vigésimo segundo acuerdo pesquero del año. El objetivo de estos acuerdos es reforzar el apoyo a las lonjas locales y regionales contribuyendo a la sostenibilidad de las flotas, eliminando la incertidumbre de las subastas y ofreciendo un precio estable y competitivo a los clientes.

Pescado a caña de forma sostenible

El bonito del norte Carrefour Círculo de Calidad se captura a caña de forma selectiva mediante anzuelo, un tipo de pesca más sostenible ya que permite seleccionar aquellos ejemplares de mejor calidad y un tamaño determinado, que debe situarse siempre entre los 7 y los 10 kilos. De este modo, se reduce el impacto medioambiental de la pesca y se preserva la biodiversidad del mar.

Los productos Carrefour Círculo de Calidad se caracterizan por respetar cuatro pilares para que sean beneficiosos tanto para el cliente, como para los productores, los animales y el medioambiente. Por ello, bajo esta marca se ofrecen productos de calidad gustativa superior a los estándares del mercado; se adoptan compromisos duraderos y se establecen precios justos con sus productores; se prioriza el bienestar animal y se promueve la protección medioambiental y la biodiversidad, al anteponer la reducción del uso de los tratamientos químicos y se cuidan los cultivos respetando los ciclos naturales.

27 acuerdos con lonjas locales en 2021

Carrefour suscribió en 2021 un total de 27 acuerdos pesqueros por todo el litoral nacional y en lo que llevamos de año ya ha firmado más de 20 compromisos. Entre enero y agosto ha puesto a disposición de los clientes: 113 toneladas de boquerón de Cádiz e Isla Cristina, capturado por el barco Playa Yerbabuena de la Asociación Barbateña de Empresarios Pesqueros; 80 toneladas de bacaladilla de Lonja de Ribeira (A Coruña); 65 toneladas de merluza de pincho suministrada por Puerto Celeiro (Lugo); 47 toneladas de caballa de la Cofradía Nuestra Señora de Santoña (Cantabria); 15 toneladas de clóchina de Valencia y Sagunto; más de 11 toneladas de ostrón y 4,7 toneladas de mejillón de roca procedentes del Delta del Ebro; 6 toneladas de chirla de Punta Umbría (Huelva); cerca de 4 toneladas de pez espada de la Cofradía de Roquetas (Almería); atún rojo salvaje, procedente del Puerto de Tarifa (Cádiz) y pulpo de roca de la lonja de Roquetas (Cádiz) capturado por el barco Estrella Polar.

Más de 9 millones de kilos de pescado de 66 lonjas españolas

La compañía tiene previsto comercializar este año más de 9 millones de kilos de 150 referencias de pescado procedentes de 66 lonjas españolas como las de Coruña, Avilés, Santoña, Colindres, Bermeo, Pasajes, Hondarribia, Roses, Tarragona, Cambrils, Castellón, Cullera, Gandía, Palma, Altea, Denia, Santa Pola, Villajoyosa, San Pedro del Pinatar, El Puerto de Santa María, Ayamonte, Estepona o La Albufera, entre otras.

Los compradores de Carrefour seleccionan, cada día, los mejores pescados, mariscos y moluscos de los principales puertos españoles para que sus clientes puedan disfrutar de un sabor recién salido del mar, escogiendo siempre las mejores partidas para ofrecer la mejor garantía de frescura, calidad y buen precio.