Carrefour tendrá un 30% más de la ciruela española en sus lineales

Carrefour tiene previsto comprar un 30% más de ciruela origen España. Un producto procedente de varias comunidades autónomas de la geografía española como Aragón, C. Valenciana o Andalucía, Cataluña, región de Murcia y La Rioja.

Las variedades de ciruela que Carrefour pone a disposición del cliente en sus centros son: ciruela roja con pulpa roja o amarilla, negra, ciruela amarilla, Claudia, Plumcot y ciruela Rose Calidad y Origen Carrefour.

Carrefour mantiene relaciones a largo plazo con sus productores de ciruelas. Como en el caso de Frutexport, una empresa familiar aragonesa a la que Carrefour ha comprado en el último año 320.000 kilos de ciruela de piel roja y negra, tiene sus orígenes en los inicios de los años 70, emplea a más de 3.000 familias y con los que la cadena colabora desde el año 2000. Además cuentan con una superficie de cultivo de 251 hectáreas en zonas de la geografía española.

En cuanto al surtido, la compañía incorpora en su surtido y pone a disposición del cliente diferentes tipos de ciruela: ciruela roja con pulpa roja o amarilla, que se caracterizan por tener un sabor dulce y una pulpa carnosa; y ciruela negra que tienen una piel fina de color oscuro y brillante.

Esa fruta se integra además dentro del programa Act for Food, Acciones para comer mejor, que tiene como objetivo participar junto a sus proveedores en mejorar la innovación para ofrecer una alimentación más saludable y potenciar los productos de km 0.

Apuesta por el producto local

Carrefour ha trabajado durante el pasado año con más de 8.300 empresas españolas y, en el caso concreto de los productos frescos, más del 90% de los que comercializa la cadena son de origen nacional. Las empresas agroalimentarias locales son una pieza clave del modelo de negocio para Carrefour, dentro de su objetivo de ser la empresa de distribución referente de la transición alimentaria.