Carrefour lanza mermelada elaborada con frutas maduras

Carrefour lanza en sus hipermercados de Madrid un nuevo producto para ayudar a frenar el desperdicio alimentario: mermelada elaborada con frutas maduras pero que mantienen su calidad intacta.

La medida, que es pionera en el sector, se realiza en colaboración con la empresa Helios y forma parte de la política Desperdicio Alimentario Zero que Carrefour aplica en sus establecimientos.

La iniciativa con las frutas maduras se inicia con dos sabores de mermelada, tomate y naranja y se ofrecen al cliente en envases de 250 gramos.

Ambos productos, no existían antes en el mercado y se suman a otras iniciativas para combatir el desperdicio alimentario: **los croissants y panes** que no se comercializan en el día y que Carrefour tuesta en sus tiendas y los ofrece con un precio reducido de 0,99 céntimos a sus clientes; las **cremas de verduras y el fumet de pescado** elaboradas en tienda con productos maduros, o el proyecto **hortalizas con formas diferentes** visualmente menos atractivas, pero con el mismo sabor y calidad y con un ahorro del 25%. Actualmente, se desarrolla en 18 tiendas y se ofrecen 8 referencias: pimientos amarillo, verde y rojo, calabacín, berenjena, pepino, zanahoria y patata.

El lanzamiento de estas mermeladas se suma a otros productos desarrollados por Carrefour como por ejemplo, **la gelatina de mosto** elaborada con los excedentes de uvas. Este producto, creado junto a la empresa Finca Cantarranas, se obtiene de las uvas que este productor tiene en Castilla

La Mancha. Con esta iniciativa, Carrefour apuesta por la innovación en productos pioneros en el mercado que evitan el desperdicio alimentario a la vez que impulsa el trabajo de los productores locales.

Además de estas medidas Carrefour también comercializa productos con un **50% de descuento** cuando su fecha de caducidad es reducida y pone a disposición de sus clientes un **pack de "frutas consumir hoy"**, en el que incluye últimas unidades o productos sueltos por rotura de mallas y que no se pueden vender en el modo habitual.

Estas acciones se complementan con la colaboración con otras entidades como la app **"Too Good to Go",** a través de la cual se han salvado ya más de 425.000 packs de comida recuperados, lo que significa 1.063 toneladas de CO2 no emitidos que equivale a 209 vuelos alrededor del mundo. Carrefour además ha sido el **primer distribuidor en sustituir la fecha de caducidad por la de consumo preferente** en sus **productos de marca propia** para prolongar la vida útil de productos como yogures, postres, ensaladas y hummus.