



## ALDI aumenta un 37% las ventas de sus cervezas de marca propia

- La compra de cerveza sin alcohol de marca propia Karlsquell se ha disparado un 166% en los últimos 3 meses respecto al mismo periodo del año pasado
- Las cervezas de marca propia de ALDI están elaboradas por cuatro proveedores, dos de ellos son productores nacionales
- La cadena de supermercados cuenta con un surtido 13 cervezas de marca propia Karlsquell que incluye, entre otras, Karlsquell 1516, cerveza artesana, rubia, suave, sin alcohol

**Sant Cugat del Vallès, 3 de agosto de 2020-**. ALDI ha registrado un aumento del 37% en las ventas de sus cervezas de marca propia en los últimos tres meses en comparación con el mismo periodo del año pasado. Entre las **variedades más solicitadas por los consumidores**, destacan los dos formatos de **cerveza sin alcohol**, de lata y en botellín de la marca propia Karlsquell, que **han disparado un 166% sus ventas** en el mismo período.

Las cervezas Karlsquell de ALDI suman ya 13 variedades (entre formatos y estilos de cervezas) que destacan por su calidad-precio. Recientemente, se ha incorporado al surtido la cerveza suave de la misma marca Karlsquell, además de las tres variedades de artesana que se sumaron el año pasado. Además, en el caso de la cerveza rubia Karlsquell, se comercializa con un pack sostenible elaborado con un 50% de material reciclable. Todas las cervezas de marca propia proceden de **cuatro proveedores**; dos franceses y **dos españoles**, concretamente, de la Comunidad Valenciana y de Castilla y León.

### **Cerveza artesana**

ALDI ha introducido más especialización y más sabor en su gama de marca propia con la llegada de **tres variedades de cerveza artesana**; una variedad IPA, una Session y una Pale ALE; **todas de origen nacional**, concretamente, de productores de **Castilla-La Mancha**.

Las características de la Pale Ale contiene notas maltosas y destaca por su ligereza; la IPA destaca por la presencia notable del lúpulo y es perfecta para su toma sola o acompañada de carnes rojas, quesos o patés; y la Session IPA es más suave y fácil de beber e ideal para los meses de calor y para un consumo como aperitivo.

Precisamente, **la Karlsquell IPA y la Karlsquell Pale Ale fueron galardonadas el pasado mes de enero en la World Beer Idol 2020** celebrada en Praga (República Checa), por un jurado



compuesto por 30 profesionales del sector de la cerveza que valoran, entre otros aspectos, la apariencia, el aroma, el equilibrio en boca o el sabor.

Actualmente, **el 87% del surtido de ALDI es de marca propia y proviene en un 80% de proveedores de origen nacional.** Esto permite a la compañía crear relaciones duraderas con los productores, basadas en la confianza y en el beneficio mutuo para asegurar la contención de precios para el cliente, manteniendo los estándares de calidad exigidos por ALDI y que garanticen una oferta de productos nacional, en muchos casos, de proximidad y de calidad.

#### **Sobre ALDI**

ALDI es una de las cadenas de alimentación y supermercados más importantes del mundo. Su origen es alemán y pertenece al grupo ALDI Nord, que cuenta con casi 5.000 tiendas distribuidas en 9 países. La entrada de ALDI en el mercado español se produjo en 2002 y actualmente cuenta con más de 300 establecimientos y más de 4.500 trabajadores en España. ALDI se concentra en lo que es esencial: la comodidad y funcionalidad de sus establecimientos, la elevada autoexigencia a la hora de seleccionar los mejores productos y la cualificación de sus colaboradores. Uno de los valores de ALDI es la calidad de sus productos, que obtiene comprando a los mejores proveedores locales, estatales e internacionales, y ofreciendo sus marcas propias, como El Mercado de ALDI, el Horno de ALDI, Special de ALDI, Esselt de ALDI, Milsani, GutBio, Biocura, Mildeen, entre otras.

Para más información: [www.aldi.es](http://www.aldi.es)

Contacto para medios de comunicación:

Lidia Alcaide / 663 957 767 – [aldi@llorenteycuenca.com](mailto:aldi@llorenteycuenca.com)

Lluís Ollé - [aldi@llorenteycuenca.com](mailto:aldi@llorenteycuenca.com)