



## ALDI compra más de 7.000 toneladas de fruta a proveedores nacionales para la campaña de verano

- La compañía ha adquirido casi 3.000 toneladas de sandía y 2.000 toneladas de melón a productores de Almería, Murcia y Albacete
- También ha comprado 700 toneladas de melocotón; 680 toneladas de nectarina; 325 toneladas de paraguayo; 220 toneladas de ciruela; 200 toneladas de cerezas; y 180 toneladas de albaricoque
- El 80% del surtido de ALDI es de origen nacional y la cadena trabaja actualmente con más de 400 proveedores locales

Sant Cugat del Vallès, 23 de junio de 2020-. ALDI mantiene su apuesta por los proveedores nacionales comprando más de 7.000 toneladas de fruta de productores españoles para la campaña de verano, que comprende desde el 1 de mayo al 31 de agosto. Actualmente, la compañía trabaja en España con alrededor de **20 proveedores de fruta y verdura**, y más de 400 proveedores locales para todos sus productos, lo que hace que el 80% de su surtido sea de origen nacional.

En concreto, la cadena de supermercados ha comprado **2.800 toneladas de sandía y 2.000 toneladas de melón** a productores de Almería, Murcia y Albacete. Respecto a la **fruta de hueso**, ha adquirido 700 toneladas de melocotón con denominación de origen (D.O de Calanda) procedente de Murcia, Sevilla y Caspe, y 680 toneladas de nectarina de Lérida, Murcia y Sevilla. También 320 toneladas de paraguayo producido en Murcia, Sevilla y Lérida; 220 toneladas de ciruela de Murcia, Lérida y Caspe; 200 toneladas de cerezas de Tarragona, Badajoz y Zaragoza; y 180 toneladas de albaricoque producido en Zaragoza, Badajoz y Sevilla.

Según se desprende de la primera edición del [Observatorio de Frescos de ALDI](#), los **productos frescos son los protagonistas de la cesta de la compra de los españoles**. En 2019, los alimentos frescos representaron el 45% del total del gasto en gran consumo de los hogares y las familias destinaron 1.900 euros anuales de su bolsillo a su consumo.

### Productos locales

A día de hoy, ALDI trabaja con más de 400 proveedores españoles y **el 100% de la carne fresca, huevos y leche de la cadena de supermercados es de proximidad**. En concreto, las referencias de **carne fresca** provienen, principalmente de Cataluña, Castilla – La Mancha, Castilla y León,



Madrid, Andalucía, Galicia y Aragón. Por su parte, todas las referencias de **huevo** que comercializa la compañía en sus lineales también son de proveedores nacionales; concretamente situados en Andalucía, Aragón, Cataluña y Galicia. Respecto al surtido de **leche** de ALDI, éste procede de proveedores ubicados en Cataluña, Galicia, Valencia, Andalucía, Murcia, Asturias y Castilla y León.

Gracias a la apuesta de la compañía por el producto local, ALDI **cuenta con los mejores proveedores nacionales, estableciendo relaciones de confianza a largo plazo con el objetivo de garantizar altos niveles de calidad a precios bajos.**

#### **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 4.000 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) y [www.paralimpicos.es](http://www.paralimpicos.es)

Contacto para medios de comunicación:

**Lidia Alcaide – 932 172 217 - [aldi@llorenteycuenca.com](mailto:aldi@llorenteycuenca.com)**

**Paula Serra - 932 172 217 - [aldi@llorenteycuenca.com](mailto:aldi@llorenteycuenca.com)**