



## ALDI realiza cerca de 30.000 catas de productos al año para asegurar la calidad de su surtido

- La compañía lleva a cabo diariamente diversas catas de seguimiento en fruta, verdura, carne y pescado, entre otras categorías, en las que se valoran aspectos como el olor, el sabor, la apariencia y la textura
- Con este procedimiento la compañía se asegura de ofrecer siempre el mejor surtido en alimentación para sus clientes

**Barcelona, 29 de julio de 2021-** En línea con su compromiso con la calidad y con el objetivo de asegurar que sus productos cumplen los altos estándares exigidos a nivel organoléptico (que se perciben con los sentidos), ALDI realiza cerca de 30.000 catas de productos al año. De forma diaria, con una media de 100 catas al día, la cadena de supermercados realiza **diversos tipos de catas en varias categorías de productos, en las que valora distintos aspectos como el olor, el sabor, la apariencia y la textura** para garantizar la máxima calidad en toda la oferta de alimentación de sus establecimientos.

Entre esos procedimientos, se encuentran **catas diarias de seguimiento** de productos frescos como fruta, verdura, carne y pescado, pero también de otros artículos como los snacks (aceitunas, patatas fritas, entre otros), que se revisan cada día en distintas categorías para comprobar que sensorialmente cumplen con la calidad exigida.

La compañía no solo comprueba el surtido que ya está disponible en sus supermercados, sino que también realiza **catas de prospección** en las que se revisan productos que actualmente no se incluyen entre sus estantes para valorar la posibilidad de incorporarlos a su oferta. Además, también se realizan **catas comparativas, con una media de 24 catas diarias**, un procedimiento con el que se tienen en cuenta productos similares de otras marcas para valorar preferencia y aceptación entre muestras y determinar la mejor opción para los clientes.

La información obtenida gracias a estos procedimientos permite a la cadena mejorar la oferta disponible para sus clientes, ya sea mediante la mejora de las recetas de sus productos o para valorar la retirada de algún lote en caso de ser necesario. **Los productos que no han sido desprecintados ni manipulados durante las catas son donados a organizaciones sociales.**

### Sobre ALDI

ALDI es una de las principales cadenas de supermercados de España, con un modelo de negocio basado en el descuento. La entrada de ALDI en el mercado español se produjo en 2002 y actualmente cuenta con más de 340 tiendas y más de 5.500 empleados. ALDI orienta su actividad en ofrecer productos de alta calidad al mejor precio, que obtiene comprando



a los mejores proveedores locales, estatales e internacionales, y mediante sus marcas propias, como El Mercado, El Horno, Special, La Tabla, Esselt, Milsani, GutBio, Biocura o Mildeen, entre otras.

El grupo de empresas ALDI Nord es una de las cadenas de alimentación más importantes del mundo. El discounter centra todos sus esfuerzos en ofrecer productos básicos de calidad al mejor precio a clientes de nueve países europeos. La clave del éxito continuado de ALDI Nord Group son sus más de 77.000 colaboradores y colaboradoras de Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Luxemburgo, Países Bajos, Polonia, Portugal y España.

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

**Contacto para medios de comunicación:**

Cristina Vilà - 687 695 710 - [aldi@llorenteycuenca.com](mailto:aldi@llorenteycuenca.com)  
Oriol Aguilar - 606 64 18 34 - [aldi@llorenteycuenca.com](mailto:aldi@llorenteycuenca.com)