



## ALDI vende 16,5 millones de kilos de carne de origen 100% nacional durante el último año

- La cadena de supermercados mantiene su compromiso con el producto español y cuenta con proveedores cárnicos de Catalunya (27%), Andalucía (21%) y la Comunidad de Madrid (12%), entre otras regiones españolas

**Sant Cugat del Vallès, 14 de octubre de 2021-** En los últimos 12 meses, ALDI vendió 16,5 millones de kilos de carne de origen 100% nacional. Destacan, especialmente, los proveedores cárnicos de Catalunya (27%), Andalucía (21%), Comunidad de Madrid (12%), Castilla y León (10%) y Castilla La Mancha (10%) que abastecen los supermercados ALDI de toda España. El porcentaje restante queda repartido entre diferentes regiones españolas.

La compañía mantiene así su **compromiso con el producto de proximidad** y garantiza que todos sus productos cárnicos proceden de animales criados en España. Además, más del 80% del total de la oferta cárnica de ALDI cuenta con la **certificación de bienestar animal** que garantiza que se cumplen buenas prácticas sostenibles y respetuosas. El objetivo de la cadena de supermercados es poder **ampliar la certificación a la totalidad de su surtido a finales del próximo año**.

### Productos de calidad al mejor precio

ALDI, además, ofrece en su surtido **preparados cárnicos**, como hamburguesas y carne picada, con uno de los mayores porcentajes en carne del mercado, cerca del 90% y en algunos casos superior, según el producto. Así, la compañía asegura el mejor sabor para sus productos y garantiza que se cumplan los más altos estándares de calidad, con precios muy económicos.

Para adaptarse a las necesidades del consumidor, la cadena de supermercados ha incrementado durante el último año el número de ofertas disponibles en la categoría de productos cárnicos y ha lanzado **nuevos formatos de mayor tamaño**, que ofrecen un mejor precio para el cliente.

### Reducción del plástico: envases más respetuosos con el medio ambiente

En línea con el compromiso de ALDI por el medio ambiente, la compañía también ha modificado los envases de sus productos. Se trata del llamado **Flat Skin**, un film fácilmente separable que se coloca encima de la carne para cubrir el producto y que normalmente se sostiene en una bandeja de cartón. Este nuevo envase, que ya se utiliza en un total de 12 referencias como los productos



premium de ALDI -el solomillo de vacuno, el entrecot y el chuletón-, en todos los artículos de cerdo ibérico y gran parte de los ecológicos; permite **reducir en un 75% el uso del plástico en los envases** (respecto el envasado con PET y atmósfera modificada).

Siguiendo con esta línea y fruto de la innovación continua, ALDI acaba de lanzar un nuevo envase compuesto de cartón y *flow pack* capaz de **reducir el uso del plástico por encima del 80%**. Por el momento, son tres las referencias cárnicas con este innovador envase pero la compañía de supermercados espera en breve disponer de cuatro artículos más con este tipo de empaquetado.

### 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)