

Apuesta por una sidra elaborada con productos locales



Fuente: EROSKI | 21/05/2018

Eroski sigue avanzando en su compromiso y **apuesta por los productos locales** y lanza su primera sidra de marca propia con **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** bajo su marca gourmet EROSKI SELEQTIA. La cooperativa se convierte de esta manera en la primera cadena de distribución que pone su marca a una **sidra de calidad certificada** con el sello Euskal Sagardoa.

Esta iniciativa supone un paso más en la apuesta de EROSKI por la diversidad del tejido productivo vasco. “Creemos que es un elemento clave para la sostenibilidad y contribución a la economía, cultura y paisaje de nuestro entorno. El desarrollo social y económico del entorno, el fomento del empleo y la riqueza local y el respeto a la cultura gastronómica local son uno de nuestros **compromisos en Salud y Sostenibilidad**. En EROSKI abordamos esta apuesta a través de una relación de apoyo y cercana a los proveedores agroalimentarios locales y una oferta amplia y variada que ofrece más de 20.000 productos locales de 2.000 pequeños productores”, ha señalado la directora Comercial de Producto Local de EROSKI, Asun Bastida.

Este es el segundo año que la cooperativa comercializa sidra D. O. Euskal Sagardoa de **16 referencias distintas de quince sidrerías del País Vasco. Además de la sidra con Denominación de Origen**, EROSKI comercializa más de 40 referencias de más de una veintena de proveedores locales. El año pasado la cooperativa vendió más de un millón de botellas de sidra del País Vasco, un 4% más que en 2016.

La nueva sidra comercializada bajo su marca gourmet cumple con todos los requisitos que le confiere el sello de distinción D. O. Euskal Sagardoa, es decir, sidra elaborada a partir de manzanas autóctonas del País Vasco y sometida a controles físico-químicos y organolépticos por el laboratorio oficial acreditado por ENAC.

“La sidra con sello D. O. Euskal Sagardoa **se elabora con manzanas autóctonas 100%**. La producción de la manzana es un área en el que se están dando pasos en la profesionalización para garantizar la máxima calidad de la manzana e impulsar unas cosechas equilibradas y garantizar la calidad de la sidra Euskal Sagardoa. Además, la apuesta de distribuidores como EROSKI por la sidra es fundamental para garantizar el futuro del sector”, ha explicado el gerente de la D. O. Euskal Sagardoa, Unai Agirre.

Calidad testada por el Basque Culinary Center

Como todos los productos que EROSKI comercializa bajo la marca EROSKI SELEQTIA, la nueva sidra de marca propia ha sido testada por el Basque Culinary Center (BCC) mediante catas realizadas por profesionales, expertos en análisis sensorial alimentario, personal docente de la facultad de Ciencias Gastronómicas y chefs invitados con quienes la facultad colabora habitualmente en diversos programas. De esta manera, EROSKI refuerza la garantía en excelencia de su marca de productos de alta gama.

Twitter: [@RevistaAlimenta](#)

Facebook: [Revista Alimentaria](#)

Infórmate aquí sobre cómo puedes suscribirte y enterarte de todo:

<http://www.revistaalimentaria.es/suscripciones.php>



Video



PDF

VOLVER

VER HISTORICO DE NOTICIAS

Publicidad

