

Comunicado de prensa – Madrid, día 21 de enero 2021

Sólo se comercializará en campaña de montanera

Por un tiempo limitado, cerdo ibérico de bellota fresco en Alcampo

Bajo la marca Alcampo Producción Controlada

Por quinto año consecutivo, Alcampo ofrecerá a sus clientes una gama de diferentes cortes de cerdo ibérico de bellota fresco bajo su marca Alcampo Producción Controlada, sólo disponibles en campaña de montanera, que se desarrolla aproximadamente entre enero y marzo.

La montanera, en la que los cerdos pasan su última fase de cebo, proporciona una fuente principal de alimentación: la bellota, que propicia la obtención de una carne con gran infiltración de grasa, además de sabor, textura y jugosidad.



Al estar concentrada en un período determinado, el producto fresco sólo puede encontrarse en este momento.

Los cortes disponibles son costillares, secretos de panceta, filetes de aguja, lomo, secreto, presa y solomillo, que son cortados a diario por los profesionales de oficio de Alcampo.

Para hacer realidad este proyecto, Alcampo trabaja de la mano de “De raza Ibéricos S.A” productores que adquieren cerdos criados en 8 montaneras situadas en las provincias de Salamanca, Badajoz y Cáceres.

Más información: [Alcampo](https://www.alcampo.es) reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad cuenta con 307 centros (63 hipermercados, 239 supermercados y 5 puntos de recogida con tienda de conveniencia) así como 53 gasolineras, servicio de comercio on line y una plantilla de más de 20.000 personas. La compañía cuenta con el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.

Contacto de prensa: María José Rebollo • mj.rebollo@alcampo.es • 686 932 748