

La multinacional Florette recolectó 3.500 toneladas de vegetales en Soria

El campo de Olmillos es una de las zonas más importantes de la firma a nivel nacional

VÍCTOR F. MORENO SORIA

El tirón de la multinacional Florette en la provincia es un hecho incuestionable. El campo de Olmillos se ha convertido en una de las referencias a nivel nacional, de tal suerte que de las más de 40.000 toneladas de vegetales frescos recolectadas por la firma en todo el territorio nacional durante el 2020, la empresa recogió cerca de 3.500 en los campos de cultivo ubicados en Soria.

Asimismo, ha contado con el apoyo de más de 1.800 colaboradores en todo el territorio nacional que han trabajado diariamente para hacer llegar a todos los hogares españoles sus vegetales frescos y listos para consumir, según explica la multinacional en un comunicado.

El 100% de los vegetales que Florette recolectó en la zona se cultivó al aire libre y corresponden a lechugas, escarolas, radicchio, acelgas o espinacas, como productos más importantes.

El año pasado, Florette elaboró alrededor de 200 millones de unidades de ensaladas frescas de gran calidad listas para consumir. El proceso se llevó a cabo en los



Campo de Florette en la provincia. MARIO TEJEDOR

seis centros de producción que la empresa tiene distribuidos en diferentes zonas del país, y que se localizan en Navarra, Castilla-La Mancha, Murcia y Canarias, y a donde van a parar los productos sorianos para su transformación en los productos frescos que acaban en las tiendas.

«Todas nuestras variedades proceden de campos de cultivo cercanos a los centros de producción, donde lavamos, seleccionamos y envasamos los vegetales para distribuirlos a diferentes puntos. Al reducirse las distancias entre el origen y el destino de las lechugas y verduras, no solo ase-

guramos la frescura del producto: también conseguimos minimizar las emisiones de CO2 a la atmósfera en el momento de transporte, contribuyendo al cuidado del medioambiente y reduciendo el impacto de nuestra actividad en el entorno», asegura Núria Alias, directora de marketing de Florette.

Una vez llega a los puntos de venta, el consumidor ya puede disfrutar de su ensalada Florette favorita «en casa, en la oficina o donde prefiera».

En ese sentido, las referencias preferidas por los castellanos y leoneses en 2020 fueron la ensalada completa de pasta y rúcula, la ensalada completa César y la ensalada primeros brotes de canónigo. Productos como la ensalada completa gourmet, los brotes de espinaca o la escarola también

están entre los favoritos de los ciudadanos de la región que consumen estos productos.

«Los vegetales frescos y procedentes de campos de cultivos del país son un gran reclamo para un consumidor cada vez más preocupado por mantener un buen estado de salud, contribuir a la economía local y apoyar a los productores nacionales», prosigue la directora de marketing de la multinacional, quien asegura que desde la empresa «continuaremos trabajando durante este 2021 para seguir ofreciendo un producto de la máxima calidad, respetuoso con el entorno y que ayude a las personas a alimentarse mejor».

ORIGEN

Florette Ibérica tiene su origen en la empresa navarra Vega Mayor fundada en 1988. En 2001 se produce el lanzamiento de la marca y hoy en día es el principal productor y comercializador de España en la categoría de IV gama: ensaladas y vegetales frescos, lavados, cortados y listos para consumir.

Cultiva más de 60 variedades de materia prima y desarrolla su actividad en 7 regiones de la península ibérica y Canarias con una producción anual de 45.000 toneladas de materia prima.

La firma puntualiza que todas sus lechugas y vegetales se cultivan respetando el medioambiente y su crecimiento natural, «sin prisas», y además, colabora con agricultores locales para llevar del campo a la mesa los mejores productos frescos.

GUÍA DE MOVILIDAD SEGURA Y SOSTENIBLE
en la empresa

www.trabajoyprevencion.jcyl.es

Junta de Castilla y León