

Sabor y calidad asegurados

Las frutas de hueso de Eroski NATUR tienen un punto óptimo de maduración que les aporta una dulzura extra



Albaricoques, cerezas, ciruelas, melocotones, paraguayos y nectarinas... ¿Qué sería un verano sin ellos? Las frutas de hueso, grupo al que estos pertenecen, junto al resto de especies que componen la gran familia de la fruta son alimentos indispensables para nuestra salud y bienestar, especialmente por su aporte en agua, vitaminas, fibra, minerales y sustancias de acción antioxidante. En concreto, las frutas de hueso destacan por encima del resto por su alto contenido en fibra. Esta virtud nutritiva ayuda a regular la función intestinal, a corregir el estreñimiento y posee efectos beneficiosos en la prevención y tratamiento de ciertas enfermedades (hipercolesterolemia, diabetes, obesidad...). Y es que fruta es sinónimo de salud y vitalidad. Por eso, apostar por marcas que ofrecen al consumidor frutas de calidad suma aún más puntos. Eroski NATUR es la marca propia de alimentos frescos y de selección de EROSKI. Dentro de esta gama, el consumidor puede encontrar además de frutas y hortalizas,

carne y pescado. La calidad superior -que proporciona un sabor diferencial- y la garantía sanitaria contrastada que aportan los alimentos de esta marca son sus principales características. Este verano además, EROSKI ha conseguido, gracias a la colaboración de sus proveedores, que su fruta de hueso Eroski NATUR (toda ella de origen nacional) sea más dulce aún ya que se recoge en su punto óptimo de maduración.

Dónde nace el buen sabor

La calidad de las frutas de hueso (albaricoques, melocotones, paraguayos, nectarinas y cerezas) y del resto de frutas y hortalizas de Eroski NATUR comienza a gestarse antes de su cultivo. EROSKI exige a sus proveedores el uso de técnicas agrícolas de producción integrada vigentes en la comunidad autónoma, región o país de procedencia de la fruta o verdura. Este tipo de agricultura se encuentra a mitad de camino entre la convencional y la biológica. Su principal característica es



Eroski NATUR es la marca propia de alimentos frescos y de selección



la obtención de productos agrícolas de alta calidad mediante el empleo de prácticas de cultivo que respeten el medio ambiente. Por ejemplo, los códigos de la producción integrada establecen que en el control de plagas deben utilizarse antes los métodos biológicos y culturales que los químicos. De hecho, en los acuerdos con los proveedores se establece que toda intervención con productos agroquímicos (insecticidas, herbicidas y fertilizantes) debe estar justificada. La cita "tanto como sea necesario y tan poco como sea posible" se convierte en una declaración de principios respecto al empleo de los agroquímicos. Este sistema de producción se basa, además, en la mejora en la gestión del agua y en el uso de tratamientos más razonables.

Los proveedores de frutas y hortalizas de Eroski NATUR también están certificados a través de Global Gap, organismo priva- >

Es recomendable adquirir las frutas propias de cada estación



do que establece un código de buenas prácticas agrícolas que abarca todo el proceso de producción en campo. Su objetivo es minimizar el impacto perjudicial de la explotación en el medio ambiente y reducir el uso de métodos químicos. En la selección y almacenaje de las frutas y hortalizas Eroski NATUR el proveedor, tanto si proviene de la Unión Europea como fuera de ella, debe tener implantado un sistema de gestión de calidad, como el BRC (British Retail Consortium) o el IFS (International Food Standard), dos de los más extendidos. Además, debe realizar controles antes y durante el cultivo de su producto, para que se ajuste a los parámetros de calidad de esta marca. En el caso concreto de las frutas de hueso Eroski NATUR, EROSKI ha solicitado a sus proveedores que la recogida de las piezas se haga siempre en el momento oportuno para asegurar un punto óptimo de maduración y por tanto, una dulzura y sabor diferenciales.

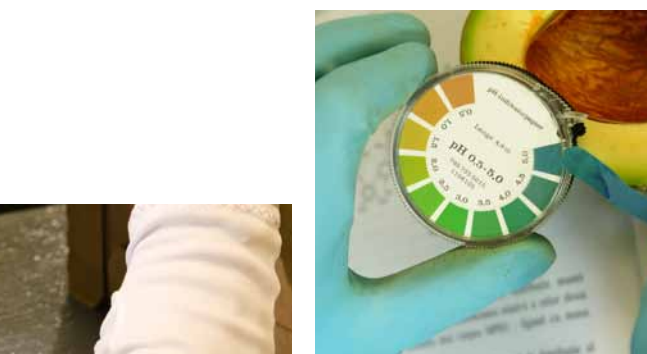
En las plataformas logísticas

Una vez que las frutas y verduras Eroski NATUR se reciben en las plataformas de distribución de EROSKI, se analiza la mercancía para determinar tanto las características organolépticas (sabor, aspecto, etc.) como sanitarias del producto.

Los controles organolépticos se realizan con el fin de garantizar que la fruta se encuentra en un estado óptimo de maduración, puesto que de ello dependerá su sabor, uno de los principales valores añadidos de la gama Eroski NATUR. Para ello se valoran la dureza de las piezas y su contenido en azúcar, además de otros parámetros como la cantidad de zumo, sus tasas de acidez, calibre, aspecto externo e interno, etc. A la vez, se analizan sus niveles de residuos. EROSKI cuenta con un Plan de Control de Residuos. El nivel de exigencia de este protocolo es superior a lo que establece la ley en esta materia: los resultados de las mediciones deben ser siempre inferiores al 50% de los Límites Máximos de Residuos (L.M.R) exigidos por la legislación española vigente para cada cultivo.



>



UN POCO DE HISTORIA

Eroski NATUR vio la luz en el año 1998. Por aquel entonces tan solo la carne fresca integraba esta marca. Un año después la gama crecía con la incorporación de frutas y hortalizas. En 2007 el pescado entró a formar parte de la familia de Eroski NATUR. Hoy en día, frutas, hortalizas, carne y pescado componen la marca. Aunque los años hayan pasado y se hayan originado distintos cambios, los atributos de esta gama de productos se mantienen.

Para conseguirlo, es crucial que se cumpla el siguiente binomio: la selección de los mejores orígenes, razas y variedades, junto con el exhaustivo control y seguimiento garantizado que EROSKI desarrolla desde la procedencia de los alimentos hasta las tiendas en las que los clientes pueden adquirirlos. Durante 2010, el Departamento de Calidad de EROSKI efectuó 2.160 análisis para comprobar que los productos de Eroski NATUR cumplían con los criterios higiénico-sanitarios estipulados y realizó 568 inspecciones in situ de las explotaciones agropecuarias de sus proveedores.

¿Qué fruta de hueso comer y cuándo?

Actualmente es posible disponer de la mayoría de las frutas en cualquier época del año. Sin embargo, es recomendable adquirir en cada momento las frutas propias de la estación en la que nos encontramos. Así, en la época veraniega en la que nos encontramos las frutas de hueso son una de las estrellas indiscutibles, pero ¿cuál es el mejor momento para consumirlas?:

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Melocotón												
Nectarina												
Paraguay												
Albaricoque												
Ciruela												
Cereza												

Beneficios para la salud, cuestión de colores

Además de agua, fibra, vitaminas y minerales las frutas de hueso son ricas en otros componentes no nutritivos pero muy importantes para nuestra salud. Uno de ellos son los antioxidantes. Contribuyen a reducir el riesgo de padecer enfermedades degenerativas, cardiovasculares e incluso cáncer.

ANTIOXIDANTES	BENEFICIOS EN EL ORGANISMO	FRUTAS DE HUESO
Antocianinas Proporcionan color rojo o morado	<ul style="list-style-type: none"> • Acción cardioprotectora y antiséptica urinaria. 	Ciruelas (en especial las negras)
Carotenos Proporcionan color amarillo, naranja y rojizo	<ul style="list-style-type: none"> • Aportan provitamina A que se convierte en vitamina A. • Favorece el crecimiento óseo y el sistema de defensas y nervioso. 	Albaricoques, cerezas, melocotón, paraguayo y nectarina
Flavonoides Colorantes vegetales	<ul style="list-style-type: none"> • Acción cardioprotectora y anticancerígena. • Propiedades antiinflamatorias y diuréticas. 	Cerezas



Cerezas y melocotones con denominación de origen

Desde siempre, uno de los compromisos comerciales de EROSKI ha sido apoyar y fomentar el consumo de productos locales. Este empeño está vigente también dentro de la gama Eroski NATUR. En concreto, las frutas de hueso Eroski NATUR cuentan con dos denominaciones de origen (DO): cereza DO Valle del Jerte y melocotón DO Calanda.

Es una figura de protección que se puede aplicar a frutas y verduras. Este sello certifica, entre cosas, que las frutas son originarias de estos enclaves geográficos y que su calidad excepcional y sus características se deben exclusivamente a las condiciones naturales del medio geográfico del que provienen. //

Fruta de hueso Eroski NATUR

- **Melocotón** con denominación de origen (DO) Calanda
- **Nectarina**
- **Paraguayo**
- **Albaricoque**
- **Ciruela** (claudia y negra)
- **Cereza:** con denominación de origen (DO) Valle del Jerte, entre otras denominaciones

Otras frutas Eroski NATUR

- **Melón:** variedad piel de sapo
- **Manzanas,** 5 variedades: Golden, Granny Smith, Reineta (Blanca y Gris) y Royal Gala
- **Cítricos:** naranjas, mandarinas y limones
- **Kiwi**
- **Fresa**
- **Pera conferencia**
- **Pera blanquilla**
- **Nueces**

Hortalizas Eroski NATUR

- **Patatas,** 4 variedades: freír, cocer y guisar, roja y guarnición
- **Zanahoria**
- **Alcachofas**
- **Brócoli**
- **Tomate**
- **Endibia**
- **Corazones de cogollo**

