

Alimentación equilibrada y saludable 102-11; 417-1

En nuestro compromiso irrenunciable con la salud vamos más allá de garantizar la seguridad alimentaria de los productos que comercializamos. Por esta razón, trabajamos para ofrecer opciones de consumo más equilibradas y saludables. Para ello, revisamos y mejoramos constantemente su ficha técnica siguiendo las recomendaciones establecidas por los expertos en salud.

Mejora nutricional del producto

En EROSKI trabajamos en la composición de todos nuestros productos para mejorar permanentemente su perfil nutricional. Esta búsqueda de productos más equilibrados nos ha llevado a reducir la presencia de aquellos nutrientes relacionados con las patologías más generalizadas en nuestra sociedad (enfermedades cardiovasculares y la obesidad). En 2019 hemos reformulado 60 referencias con este objetivo, consiguiendo que más del 70% de nuestra gama de marca propia tenga una valoración Nutri-Score A, B o C.

Además, hemos reformulado 44 referencias de marca propia como parte de nuestro compromiso con el "Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020", enmarcado en la Estrategia de Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), de la Agencia Española de Alimentación y Nutrición (AESAN), cuyo objetivo es reducir en torno al 10% de la mediana de azúcares añadidos, grasas saturadas y sal para el 2020.

En 2019 hemos eliminado también grasas de palma y de coco de 64 referencias de marca propia, avanzando así en nuestro compromiso de eliminar progresivamente al 100% la presencia de dichas grasas en nuestra marca propia hasta 2021.

En 2019 hemos contado con 264 productos bajos en grasa, 65 bajos en azúcares, 29 bajos en sal y 260 altos en fibra.

Además de ponerlas en práctica, nos esforzamos en comunicar estas mejoras a nuestros consumidores, incluyendo información al respecto en el etiquetado de los productos.

En 2007 fuimos la primera empresa de distribución en España en eliminar de sus productos los aceites y las grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (fuente de las grasas trans).

