

A marca SELEQTIA renóvase no seu décimo aniversario e achega o mundo gourmet ao supermercado

EROSKI DESENVOLVE A SÚA NOVA GAMA GOURMET, TESTADA POLO BASQUE CULINARY CENTER

- **EROSKI e o Basque Culinary Center (BCC) manteñen un acordo de colaboración polo que a calidade dos produtos SELEQTIA é avaliada por profesionais cociñeiros vinculados ao Basque Culinary Center**
- **EROSKI SELEQTIA conta con 177 referencias en diferentes categorías de alimentación e frescos, entre as que se inclúen alimentos de 27 Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas en España**
- **A cooperativa aumentou en máis dun 10% as vendas de SELEQTIA no 2016**

San Sebastián, 30 de novembro do 2016.- A marca propia especializada en produtos gourmet de [EROSKI](#), SELEQTIA, celebra o seu décimo aniversario apostando pola innovación nas súas referencias e modernizando a súa imaxe e calidade sensorial dos seus produtos, grazas a un acordo asinado co [Basque Culinary Center](#) (BCC).

"A demanda por parte do consumidor de alimentos gourmet aumentou nos últimos tempos. Proba diso é o crecemento superior ao 10% que a nosa marca propia SELEQTIA leva experimentado no que vai de ano. O cliente, hoxe en día, non só opta polos produtos premium en ocasións especiais; está disposto a pagar un pouco máis por un aceite de oliva excelente, por uns cereais para o almorzo que lle encantan ou polo mellor arroz para a paella", sinala a directora de Marca EROSKI, Ainhoa Oyarbide.

A cooperativa celebrou hoxe un acto na sede do Basque Culinary Center (BCC) en San Sebastián no que presentou as novidades de EROSKI SELEQTIA ante máis de 150 Socios Cliente que puideron coñecerlas de primeira man e degustar a gama renovada.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**EROSKI - OFICINA DE PRENSA
CONSEJEROS DEL NORTE**

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

Calidade sensorial mellorada grazas á colaboración do Basque Culinary Center (BCC)

EROSKI e o Basque Culinary Center (BCC) manteñen un acordo de colaboración polo que a calidade dos produtos SELEQTIA é avaliada a través de catas por parte de expertos profesionais vinculados ao Basque Culinary Center (BCC).

"As catas recollen as puntuacións proporcionadas polos chefs en atributos de calidade como a textura, o sabor, o aroma, o aspecto visual ou os ingredientes. Os seus informes dan unha puntuación global sensorial e indican se o produto é apto para formar parte da gama EROSKI SELEQTIA ou se cómpre volvelo reformular e avaliar para garantir a máxima calidade sensorial", explican desde o Centro de I+D do Basque Culinary Center (BCC).

"Unha valoración sensorial axeitada dos nosos produtos é fundamental para garantir a calidade diferencial, a excelencia e a superioridade que identificamos coa marca EROSKI SELEQTIA. Coidamos que o Basque Culinary Center, co seu coñecemento, experiencia e desenvolvemento de I+D en todo o relacionado coa gastronomía, supón unha achega de valor importante. Os produtos avaliados e aprobados levan o logo do Basque Culinary Center impreso no envase. A introdución deste selo está a ser progresiva a medida que os produtos EROSKI SELEQTIA van gañando a certificación e imos actualizando e modernizando o envase das referencias", afirma a directora de Marca EROSKI.

Aposta pola innovación

Este ano EROSKI incorporou novidades á variedade SELEQTIA na súa aposta pola innovación, entre elas pizza fresca e conxelada, pasta seca e fresca rechea, sardiña do Cantábrico, mini tostas de mazá e sobremesas doces. *"Apostamos por ofrecer novos produtos ano tras ano en colaboración cos nosos provedores gourmet. As novidades únense a produtos como as trenzas folladas, o salmón ou o pudín de peixe, que gozan de moi boa acollida entre os nosos clientes coas súas opinións a través do noso programa de participación de marca propia",* detalla a directora de Marca EROSKI.

Como o resto dos produtos de marca propia EROSKI, os produtos da gama SELEQTIA non incorporan transxénicos, nin conservantes ou colorantes artificiais,

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI - OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

nin graxas vexetais parcialmente hidroxenadas, e contan no frontal do seu envase co "semáforo nutricional", a etiquetaxe máis avanzada para unha total transparencia ao consumidor sobre a calidade nutricional dos alimentos.

Sobre EROSKI SELEQTIA

EROSKI SELEQTIA agrupa unha ampla variedade de produtos de alta calidade, cunha clara superioridade dos seus atributos aromáticos e de sabor e mais cunha cuidada presentación diferencial. A marca de produtos gourmet da cooperativa conta na actualidade cunha selección de 177 produtos que engloban 27 Denominacións de Orixe (D.O.) e Indicacións Xeográficas Protexidas (I.X.P.) e que se producen en distintas rexións, como o País Vasco, Navarra, Cataluña, Andalucía, Castela A Mancha, Alacante e as italianas Módena e Grana Padano.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI - OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)