

Almendras Km 0 para los productos de Delaviuda Confectionery Group

El Grupo Delaviuda mejora sus expectativas, incrementando en aproximadamente un 40% su producción propia de almendra respecto del ejercicio anterior. Almendralia es un proyecto de sostenibilidad que garantiza la trazabilidad, calidad y frescura de la almendra, contribuyendo al desarrollo económico y social del medio rural en el Valle del Río Tiétar

Delaviuda Confectionery Group, empresa dedicada al sector de turrones, barritas y confitería, prevé recolectar aproximadamente un 40% más de almendras propias respecto del ejercicio anterior, controlando su cadena de producción desde el origen.

Durante el ejercicio pasado ya se utilizaron las primeras almendras de cosecha propia, km 0, para la elaboración de los productos de El Almendro y Delaviuda. Estas almendras provienen de los 70.000 almendros que el grupo cultiva en el Valle del Río Tiétar – Extremadura (cara sur de la Sierra de Gredos).

Expertos en almendra desde el origen

Hace 5 años Delaviuda Confectionery Group apostó por la producción propia y, fruto de ello, nació Almendralia. Liderado por Enrique Guzmán, director general de esta unidad de negocio, se trata de un proyecto de sostenibilidad que garantiza parte del abastecimiento de las almendras del Grupo -materia prima por excelencia de sus productos- y su trazabilidad como elemento clave para asegurar la calidad y frescura de sus productos.

Además, el Proyecto Almendralia contribuye a la sostenibilidad económica, social y medio ambiental: sostenibilidad económica al tratarse de una apuesta del Grupo para estabilizar el coste asociado al aprovisionamiento de esta materia prima tan importante para él; social al generar empleo en una zona rural; y medio ambiental, ya que se persigue reducir distancia entre el punto de producción o recolección, es decir el punto de origen, y su lugar de consumo final, de tal manera que, se minimiza el impacto ecológico que supone transportar materias primas a miles de kilómetros de distancia.

Actualmente la compañía cuenta con el 100% de la sociedad Almendralia Ibérica, S.L.U., con el objetivo de llegar a gestionar 2.000 hectáreas para plantación y cultivo de almendros en la península ibérica

En palabras de Manuel López Donaire, CEO de Delaviuda Confectionery Group y tercera generación en la gestión de la compañía, “Gracias a nuestros casi 100 años de experiencia confitera, elaborando productos con base de almendra, disponemos de un profundo conocimiento de este fruto seco. A través del proyecto Almendralia ponemos en valor lo aprendido hasta el momento y llevamos nuestro “expertise” al origen de nuestra cadena”.

Acerca de Delaviuda Confectionery Group

Creada a principios del siglo XX en la localidad de Sonseca (Toledo), Delaviuda CG una compañía dedicada al sector del turrón, mazapán, barritas y otros productos de confitería, que comercializa en más de 70 países con las marcas Delaviuda y El Almendro.

Hoy en día, con la tercera y cuarta generación de la familia involucrada en el gobierno y gestión del Grupo, Delaviuda CG continúa teniendo una visión clara enfocada en seguir fortaleciendo sus 3 retos estratégicos: La internacionalización, la desestacionalización y la reinención de la Navidad del siglo XXI (innovación).

Con el certificado en conciliación efr

Datos de contacto:

Teresa Reyes

91 383 80 52

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>