



GrupVIVÓ amb el vi bo. Nou vi DO Costers del Segre



A GrupVIVÓ continuem apostant per introduir noves ofertes de vins al nostre catàleg, intentant trencar amb els cànons tradicionals que a vegades no ens deixen veure més enllà de Riojas o Riberas del Duero o dels vins de taula de sempre.

En l'apartat dels vins de taula ja vam fer fa uns mesos una gran aposta per crear la nostra pròpia marca **ARRELAT** tant en negre com en blanc i rosat amb un rotund èxit i ara hem decidit fer un salt més i impulsar les DO's catalanes, en concret la de Costers del Segre.

Costers del Segre és una Denominació d'Origen catalana situada a la província de Lleida, abastant sis subzones: Raimat, Segrià, Pallars Jussà, Artesa, Valls del Riu Corb i Els Garrigues. Cadascuna d'aquestes regions té condicions geogràfiques i climàtiques diverses, alternant zones de muntanya amb altres de plana. En general, gaudeix de clima continental, amb contrastos tèrmics, alta insolació i pluviositat escassa.

El vi que hem incorporat d'aquesta DO es diu **TARAROT**, el nom del qual fa referència a una

de les festivitats populars de Tàrrrega, ciutat on es troba el celler que produeix aquest vi i pertany a la subzona de la Vall del Riu Corb que queda al sud-est de la província de Lleida, limitant amb la província de Tarragona. És un terreny àrid, amb moltes hores de sol. Aquest vi es produeix tant en negre com en blanc.

Tararot negre és un vi jove, amb varietats Ull de llebre i Garnatxa. En nas és intens i seductor, amb generosos aromes de fruita vermella com la cirera i fruites del bosc, acompanyats d'aromes especiats com la regalèssia i pebre negre i amb delicats aromes a tabac.

Tararot blanc és un vi blanc jove, amb varietats de Chardonnay i Macabeu. En nas predominen els aromes intensos a plàtan i fruita tropical madura com la pinya, així com aromes a fruita cítrica fresca. Tots aquests aromes es complementen amb aromes anisats, que recorden al fonoll.

No dubteu a consultar amb el vostre venedor. A més amb la compra d'una caixa de Tararot Negre o Blanco tindreu com a obsequi una ampolla de vermut perquè els vostres aperitius siguin més entretinguts.

GrupVIVÓ

editorial

És cert que en el nostre sector, moltes vegades, tant per part dels baristes com dels venedors, existeix l'argumentari recurrent de dir que no canviem de marca en alguns productes perquè els clients els demanen específicament aquesta marca. Aquest argumentari agafa més pes encara en determinats productes com la tònica, el vi o el cafè. El curiós és que tots els estudis sobre consum realitzats, reconeixen que la societat reclama una oferta cada vegada més àmplia per a poder tenir més opcions a l'hora de triar i perquè així poden provar coses noves. Tot això agafa més força quan veiem com clarament hi ha altres productes en els quals no els costa tant canviar de marca com la llet o l'aigua. Casualment sempre costa més canviar en aquests productes més complexos o en els quals hi ha més especificacions. Potser el sector ha de replantejar-se si aquests antics arguments continuen tenint vigència avui dia o si fa falta perdre la por al canvi, tenir més curiositat per informar-se i ampliar els nostres horitzons, sigui quin sigui el producte a tractar. **Grup VIVÓ**

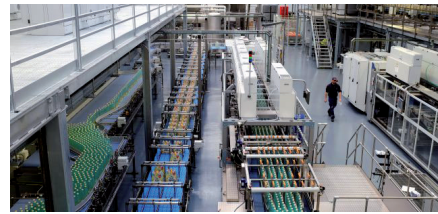
sumari

- 1 GrupVIVÓ amb el vi bo.
Nou vi DO Costers del Segre
- 2 Vichy Catalán amplia la planta embotelladora de Caldes de Malavella amb una línia 100% sostenible
- 3 Santal Especial Hostaleria, la nova gamma de begudes vegetals per al professional
- 4 Estrella Damm inicia les proves per a eliminar les anelles de plàstic
- 5 Aigua del Montseny s'acosta al cessament de la seva activitat
- 6 Els Creus i Euroacqua, noves incorporacions al catàleg d'aigües de GrupVIVÓ
- 7 Nou producte de Coca-Cola per aquest estiu

Vichy Catalán amplia la planta embotelladora de Caldes de Malavella amb una línia 100% sostenible

La nova planta embotelladora que Vichy Catalán ha posat en marxa en el seu centre de producció de Caldes de Malavella, ha estat concebuda per a convertir-se en un model de gestió 100% sostenible. Per a aconseguir-ho, s'ha instal·lat maquinària d'última generació que permet reduir en un 36% el consum d'electricitat, una reducció del 45% en el consum d'aigua i un 35% en el d'aire, avançant-se 6 anys a l'entrada en vigor del nou reglament UE sobre la sostenibilitat.

Durant el 2018, Vichy Catalán Corporation ha contribuït a la protecció del medi ambient amb l'estalvi de 5.351t de CO2 equivalents, gràcies al reciclatge de les seves ampolles a través d'Ecoembes. En aquest context, cal destacar la implementació diària de pràctiques eficients realitzades durant els últims 27 anys orientada a reduir la petjada ecològica, que han permès disminuir en un 42% l'ús de plàstic en els envasos. Totes aquestes mesures posen de relleu el compromís de la companyia en l'aplicació d'una política de gestió mediambiental eficient, cooperant al desenvolupament econòmic sostenible en el sector.



VICHY CATALAN



Les noves instal·lacions permetran a la companyia augmentar la seva capacitat productiva en un 25%, principalment dels productes que es comercialitzen en el que està considerat com el millor envàs del món. La multipremiada ampolla que, està inspirada en l'obra d'Antoni Gaudí, emulant el seu característic gravat a la superfície d'aquesta, està fabricada amb un material plàstic molt resistent i 100% reciclable. L'any 2017, va ser premiada amb el WorldStar al millor embalatge en la categoria de begudes que atorga la World Embalage Organisation (WPO) i l'any 2016 va aconseguir dos premis Liderpack, un al millor embalatge de begudes de l'any i el guardó especial "Best in Show" (el millor del concurs).

Madrididiario.es

Santal Especial Hostaleria, la nova gamma de begudes vegetals per al professional



Lactalis Foodservice Iberia, la divisió dirigida al canal HORECA del Grup Lactalis, llança al mercat la seva nova gamma de begudes vegetals pensada per a donar una solució als professionals de la restauració: Santal Especial Hostaleria. La gamma Santal està composta per 3 varietats en format brick de 1L: Soia, Civada i Ametlla. Les seves múltiples aplicacions tant en begudes calentes, tals com cafès o infusions o en begudes fredes, com smoothies o granissats, la converteixen en un imprescindible en hostaleria.

Es tracta d'una gamma de begudes 100% vegetal, naturalment sense lactosa i baixa en greix. La soia presenta una textura lleugera i suau, la Civada una textura cremosa mentre que l'Ametlla és lleugerament ensucrada de manera natural. Les tres varietats han obtingut la millor valoració dels consumidors pel seu sabor, tant en fred com en calent, en dos tests realitzats per Lactalis Foodservice amb consumidors de begudes vegetals.

El mercat de les begudes vegetals representa a Espanya un total de 175 milions de litres, amb un creixement del 3% l'any 2018. La beguda de soia és la que més creix en volum, mentre que les de civada i ametlla creixen molt per sobre de la resta de les begudes vegetals impulsant la categoria. S'espera que en el canal HORECA les begudes vegetals creixin gairebé un 20% en els pròxims 3 anys, sent el desdèjuni el moment de consum amb major potencial.

Lactalis.es

Estrella Damm inicia les proves per a eliminar les anelles de plàstic



Damm està treballant per a l'eliminació de les anelles de plàstic utilitzades per a unir els packs de les seves llaunes amb la implantació d'un nou sistema d'embalatge fabricat amb materials totalment biodegradables. Aquest canvi suposarà l'eliminació de gairebé 89 milions d'unitats d'anelles a l'any.

La companyia està realitzant una prova amb Estrella Damm, que pròximament permetrà l'arribada dels primers packs lliures d'anelles de plàstic a alguns supermercats. El nou format d'agrupació de llaunes s'està realitzant mitjançant el sistema LatCub d'Alzamora, que permet agrupar les llaunes amb un embalatge de cartó 100% biodegradable, fabricat amb 100% fibres naturals provinents d'arbres gestionats de forma sostenible i responsable que compten amb el segell FSC. Aquest certificat garanteix al consumidor que els productes procedeixen de boscos aprofitats de forma racional, d'acord amb uns estàndards internacionals que contemplen aspectes ambientals, socials i econòmics.

Si Damm obté l'èxit esperat, el sistema s'aplicarà a la totalitat de la producció de llaunes de la companyia, permetent l'eliminació del 100% de les anelles de plàstic utilitzades per a l'agrupació de llaunes de totes les marques de Damm. Aquest fet suposaria la reducció de més de 260 tones de plàstic a l'any, l'equivalent a gairebé 89 milions d'unitats d'anelles de plàstic. Amb això, Damm cerca reforçar el seu compromís amb la sostenibilitat.

Damm.es

Aigua del Montseny s'acosta al cessament de la seva activitat

La companyia subministradora d'aigua embotellada Aigua del Montseny podria acostar-se al seu tancament. L'empresa amb seu social a Montmeló (Barcelona) --encara que el seu centre de negoci es troba a Sant Esteve de Palautordera-- arrossega problemes per a proveir als seus clients des de fa mesos. La raó: la falta de liquiditat per a finançar la compra de matèries primeres per a l'envasament, fonamentalment.

Aigua del Montseny s'ha posat en contacte amb els seus clients en diverses ocasions per a comunicar-los els problemes de subministrament, segons publica Expansión. Certes fonts del sector qualifiquen la situació de l'empresa catalana com "molt crítica".

Els problemes financers haurien obligat l'embotelladora a admetre la seva incapacitat de subministrar lots d'aigua a les cadenes amb les quals treballa. No obstant això, el diari econòmic assegura que Aigua del Montseny continua activa, a pesar que el seu volum de producció hagi

descendit. L'empresa ha presentat un Expedient de Regulació Temporal d'Ocupació (ERTE) que afecta als 85 treballadors que conformen el 100% de la seva plantilla.

Aigua del Montseny es va enfrontar a una crisi de reputació fa una mica més de mig any. L'alarma es va disparar quan diverses persones van sofrir problemes estomacals que se li van atribuir a la ingesta d'aigua de la marca Aiguaneu, una de les embotellades per aquesta companyia. Amb la sospita que els envasos podrien contenir agents químics, procedents de diversos productes de neteja, la Conselleria de Salut de la Generalitat va decidir retirar diverses partides d'aquestes ampolles.



cronicaglobal.elespanol.com

Els Creus i Euroacqua, noves incorporacions al catàleg d'aigües de GrupVIVÓ

A causa de tots els problemes sorgits amb Aigua del Montseny que ja hem comentat en la notícia anterior i tenint en compte que era una de les marques d'aigua que teníem al nostre catàleg, hem buscat ràpidament una alternativa per a tots els clients que consumeixen aquesta aigua. Les noves marques que hem incorporat són *Les Creus* per als formats de PET de 33cl, 50cl i 1,5l i *Euroacqua* per al format de garrafa de 8l. Aquestes aigües pertanyen a Grup Vichy Catalán.

L'aigua mineral natural *Les Creus* evoluciona amb un nou posicionament estratègic que busca la consolidació de la seva identitat basada en valors culturals i el seu mitjà geogràfic. Així, *Les Creus*, és l'"Aigua de L'Empordà". *Les Creus* és comptar i participar de l'imaginari que significa l'Empordà, una comarca rica en valors, història, expressions culturals i artístiques, i sobretot un caràcter molt singular, arrelat en el seu paisatge mediterrani i en les seves gents.

Les característiques que fan de l'aigua mineral natural *Les Creus* una aigua de gran qualitat són la seva baixa duresa i feble mineralització. La primera qualitat la fa especialment indicada com a aigua fina de taula, molt valorada per gastrònoms i gourmets, i la seva feble mineralització la fan aconsellable per a dietes pobres en sodi i per a règims d'aprimament.



Vichycatalan.com

Nou producte de Coca-Cola per a aquest estiu

Coca-Cola llançarà aquest estiu, concretament al mes de juliol a Espanya, Coca-Cola Signature Mixers, una nova gamma de begudes premium de cola creades per a combinar amb alcohols foscos com whisky, rom o bourbon, segons van confirmar fonts de la multinacional de begudes refrescants.

La signatura impulsa la seva aposta per l'hostaleria i el sector premium de la cocteleria amb aquesta nova línia de mixers, destinada especialment per als combinats, que ha estat elaborada per experts i mixòlegs, entre els quals destaquen els bartenders espanyols Antonio Naranjo i Adriana Chia.

Coca-Cola Signature Mixers estarà disponible únicament en el canal Horeca, on s'anirà distribuint de forma progressiva, posant el focus en



els clients més premium. A més, arriba al mercat en una ampolla vintage de vidre Hutchinson, que recorda a la silueta de la primera ampolla de Coca-Cola. Aquest llançament s'emmarca dins de l'estratègia de la multinacional a convertir-se en una companyia total de begudes i de donar resposta a les noves tendències dels consumidors, que cada vegada busquen productes innovadors en el mercat dels mixers.

Europapress.es

notícies breus

Granini amb la sostenibilitat

Eckes-Granini Ibèrica, ha subscrit l'acord Sustainable Juice Covenant (SJC), que impulsa la iniciativa de comerç sostenible IDH. En virtut d'aquest, l'Empresa reafirma el seu compromís d'augmentar la proporció de sucres i begudes sostenibles amb un objectiu clar: que siguin 100% sostenibles l'any 2030.

Agroalimentacion.com

Ocean 52 llança 'No Plastic Water', aigua mineral envasada en alumini

La decisió de la companyia es deu al fet que aquest material és eternament reciclable i els envasos d'alumini tenen la taxa més alta de reciclatge en el món. Ocean52 és l'única empresa que destina el 52% dels seus beneficis a la protecció de l'oceà. A més, el producte es comercialitzarà tant en el canal Horeca com en grans superfícies de distribució.

Revistaaral.com

Licor de Xocolata Mozart, líder mundial de les cremes de xocolata

El licor de Xocolata Mozart, és una mescla de xocolata Belga, crema fresca i notes aromàtiques de vainilla i cacau. El producte, que s'ha consolidat com a líder mundial en el sector de les cremes de xocolata, pot ser consumit ara a Espanya de la mà de Central Hisúmer.

Consumer.es

El desaprofitament alimentari es redueix un 58% a Espanya



Les principals empreses de distribució del país han reduït en un 58% el seu desaprofitament alimentari en els últims cinc anys, en el marc del projecte d'adhesió voluntària "L'Alimentació no té desaprofitament", que coordina Aecoc i que suma els esforços de més de 470 companyies de la indústria i la distribució alimentària.

El desaprofitament d'aliments en els comerços espanyols s'ha reduït, segons els indicadors de Aecoc, d'un 1,78% al 2013 a un 0,75% del total comercialitzat, fruit dels esforços i els plans posats en marxa per les empreses espanyoles per a frenar aquest problema d'impacte econòmic, social i mediambiental.

La deixalla d'aliments té un clar impacte mediambiental, per la generació de residus i l'ús de recursos naturals que no s'aprofiten. Social, en un context en què al nostre país continua havent-hi persones amb dificultat d'accés a una correcta alimenta-

ció; i econòmic, ja que tot desaprofitament alimentari comporta una pèrdua econòmica tant per al consumidor, si és qui malgasta, com per a l'empresa.

Quant a l'origen del desaprofitament en les diferents àrees de la cadena de valor, segons dades de la Comissió Europea, el 42% dels desaprofitaments es generen a les llars, el 39% en fabricació i producció d'aliments, el 14% en l'hostaleria i, finalment, el 5% restant en la distribució. Segons Aecoc "és imprescindible sumar esforços des de totes les àrees de la cadena de valor per a reduir el desaprofitament d'aliments i dotar al consumidor d'eines per a re-aprofitar-los i allargar la seva vida útil".

El menjar es rebutja a les llars per diversos motius, els principals: falta d'ordre en el frigorífic, la qual cosa ens impedeix conèixer quins aliments tenim en aquest o el desconeixement sobre com re-aprofitar els aliments. Des de Aecoc aconsellen, per



això: Planificar bé la compra, fer una llista amb els aliments imprescindibles que necessitem és bàsic i revisar en el rebost els productes que tenim i els que falten; ajustar la compra segons les necessitats de consum de cada moment i ordenar adequadament la nevera i rebost per a evitar oblidar aliments aptes per al consum abans que s'espatllin.

Revistaaral.com

Burbujas
vivo
Butlletí editat per GRUP VIVÓ
(CAVISA - SUBESA - COVICAT - VIVOCAFÈ)

Polígon Industrial "Fonsanta"
Av. Mare de Deu de Montserrat, 8 08970 Sant Joan Despí - Barcelona.
Telf: 933 732 343 / 933 732 943 Fax: 933 735 901
E-Mail: info@grupvivo.com
www.grupvivo.cat - www.grupvivo.es - www.grupvivo.com



GRUP VIVÓ

Les Notícies publicades en aquesta revista, són una recopilació de notícies de diverses fonts informatives del sector de la distribució i l'alimentació. Grup Vivó no es responsabilitza dels comentaris de totes les notícies que no hagin estat redactades pel nostre equip editor.