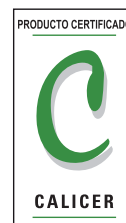


En la restauración comercial, la participación de la carne fresca es notable dentro de la demanda total (50,6% del consumo y 51,4% del gasto); el porcino fresco es la carne más consumida (63,1 millones de kilos), aunque el mayor gasto se asocia a la carne de bovino (510 millones de euros). La carne congelada supone un 24,4% del consumo y un 19% del gasto, mientras que la carne transformada llega al 25% del consumo y al 29,6% del gasto.

En la restauración colectiva y social, la participación de la carne fresca también es importante dentro de la demanda total (58,9% del consumo y el 55,7% del gasto); el pollo fresco es la carne más consumida (25,3 millones de kilos), aunque el mayor gasto se asocia a la carne de bovino (90,6 millones de euros). La carne congelada supone un 16,6% del consumo y un 14,2% del gasto, mientras que la carne transformada llega al 24,5% del consumo y al 30,1% del gasto.

En la restauración comercial, las cafete-



CERTIFICAMOS PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS

CALICER ENTIDAD CERTIFICADORA DE ALIMENTOS

Si su producto es extraordinario, dígaselo a todo el mundo con el sello CALICER. Una certificación de procedencia, trazabilidad y calidad. Una garantía que defiende el nombre de su producción frente a imitaciones o abusos. Un símbolo que, en definitiva, ofrece un valor añadido a sus productos agroalimentarios.



SALAMANCA:
Pizarro, 17 bajo • Tel. 923 19 22 38 • 37005 Salamanca
MADRID:
Monsalpe, 14 - A, 3º B • Tel. 91 463 25 54 • 28047 MADRID
www.calicer.com