

so conviene atender a los siguientes aspectos:

- ▶ Durante el año 2009, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron casi 155 millones de kilos de cítricos y gastaron más de 151 millones de euros en estos productos.
- ▶ En la restauración comercial, sobre el conjunto de frutas frescas, las naranjas y mandarinas representan un 40,1% del consumo y un 32% del gasto (84,1 millones de kilos y 75,4 millones de euros) y los limones un 17,1% del consumo y un 17,9% del gasto (35,8 millones de kilos y 42,2 millones de euros).
- ▶ En la demanda de frutas frescas de la restauración colectiva y social, las naranjas y mandarinas representan un 26,9% del consumo y un 22,8% del gasto (31,8 millones de kilos y 30,2 millones de euros) y los limones un 2,8%



del consumo y un 2,5% del gasto (3,4 millones de kilos y 3,3 millones de euros).

- ▶ En la restauración comercial, los bares y cafeterías concentran el 40,3% de la demanda de cítricos, los restaurantes independientes el 24,7%, los hoteles el 20,3%, la restauración organizada el 10,3% y el ocio nocturno el 4,4% restante.
- ▶ La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de apro-

visionamiento de cítricos (alcanza una cuota del 72,9%), seguido de los establecimientos de librería y del comercio especializado (ambos con una cuota del 7%). El cash & carry alcanza el 6,4% y el resto de canales de compra acaparan el 6,7% restante. ■



(Para ampliar esta información: *Alimentación en España* en www.mercasa.es).

CUIDAMOS DE LO NUESTRO

Fundada en 1917 por Brigida Ruiz, en Rubalcaba, Liérganes. Siguió la tradición sus hijos. En 1970 se trasladan a La Cavada. Actualmente son sus nietos, quienes en una moderna fábrica artesanal y homologada, seleccionan cuidadosamente las materias primas de mejor calidad, que dan a nuestros quesos de Cantabria ese exquisito sabor y suave textura tan característicos.

En este ya casi siglo de historia, nuestros premios nos avalan, como el conseguido en el año 2003, al mejor queso de España, elaborado con leche de vaca, de pasta prensada. Además de los que le han precedido y de otros que le han seguido.

Elaboramos queso Nata de Cantabria D.O., Fresco, Ahumado, Oveja, Mezcla.

Todos ellos en diferentes formatos (3 kg, 1 kg, 0,500 kg, cuñas, lonchas, etc.)

En la actualidad nuestro objetivo es la expansión por todo el territorio na-

HEREDEROS DE T. RUIZ. S.L.

Sierra Hermosa, 16 A • 39720 LA CAVADA (Cantabria)

Tel. 942 539 261 • Fax: 942 539 182

www.lapasiegadepenapelada.com

cional, por lo que estamos dispuestos a escuchar a todas aquellas firmas distribuidoras especializadas en distribución y que estén interesadas en acompañarnos

en éste proyecto, en el que estamos muy ilusionados, ya que la calidad de nuestros fabricados nos dan la tranquilidad y garantía del éxito.