

LA IGP SALCHICHÓN DE VIC CRECE UN 7% DURANTE 2020, A PESAR DE LA PANDEMIA

El Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic ha incrementado durante el 2020 su producción en un 7%, un buen dato teniendo en cuenta el actual contexto de crisis sanitaria por la Covid-19.

20/1/21 – El año 2020, a pesar de la crisis sanitaria vivida por la pandemia de la Covid-19, la IGP Salchichón de Vic registró un incremento del 7% respecto 2019, con un volumen total de fabricación de 183.532 kg, mientras que en 2019 las piezas elaboradas sumaron 171.408 kg.

Del total del producto comercializado por las seis empresas miembros de la IGP, destaca el gran aumento de los loncheados en sobres, con un aumento del 68% y 354.790 unidades comercializadas, mientras que el producto destinado a libre servicio, en piezas unitarias de 200 gr aproximadamente, ha crecido un 2%, con 363.511 unidades. En cuanto al formato de producto destinado a la venta al corte, ha registrado un descenso del 18%.

Estos datos positivos reafirman la tendencia creciente de comercialización del Salchichón de Vic de los últimos años, fruto de la comercialización de nuevos formatos que demandan los consumidores y de la alta calidad del producto.

Sobre IGP Salchichón de Vic

Este producto se elabora con carnes magras de cerdo seleccionadas, sal y pimienta negra, en empresas ubicadas en los municipios que integran la Plana de Vic y que están inscritas en los registros del Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic. Actualmente, forman parte seis empresas: Casa Riera Ordeix, Embotits Salgot, Sucesores de J. Pont, Splendid Foods (marca Can Duran), Embotits Casolans Ca La Glòria (marca Casa Oms) y Embutidos Solá.