



Frente a la escalada en el punto de venta

Navidad de lujo sin subida de precio: *Crianza de Nuestros Mares*

- Las subidas de precio de algunos productos se han consolidado como una tradición navideña más
- Las organizaciones de consumidores han detectado incrementos que llegan al 50 por ciento frente a su cotización del resto del año
- Las doradas, lubinas y corvinas criadas en nuestras aguas bajo el sello de calidad *Crianza de Nuestros Mares* tienen un suministro garantizado a precios estables

(16 dic-2019). La escalada de los precios de los productos que forman parte de los menús tradicionales de las fiestas se ha consolidado como un elemento más de la Navidad. Ajustar la fecha de compra a las celebraciones plantea el riesgo de adquirir los productos de nuestro menú festivo con un aumento de precio que puede oscilar entre un 15 y hasta un 50 por ciento.

Las asociaciones de consumidores realizan, año tras año, un seguimiento de los precios de venta al público de la cesta de la compra navideña. A través de los observatorios implementados son las que han dado la voz de alarma para prevenir a los ciudadanos del encarecimiento generalizado que se vive en estas fechas. Otro de los peligros que corre el consumidor es que, ante productos con una venta asegurada, se pongan en circulación alimentos de calidad inferior a la habitual.

Garantía *Crianza de Nuestros Mares*

Una de las alternativas para vivir unas fiestas navideñas sin riesgos de subida de precio y con la calidad de siempre son las doradas, lubinas y corvinas con el sello de origen *Crianza de Nuestros Mares*. Gracias a su procedencia, los viveros instalados en las aguas de mar abierto de las costas españolas, tanto el suministro como la frescura están garantizados.

En apenas 24-36 horas, estos pescados salen del agua y están listos para protagonizar cualquiera de las recetas navideñas con que los queramos elaborar. El horneado es una de las



Nota de Prensa

técnicas más habituales en las cenas y comidas de las fiestas navideñas. Mientras el plato se cocina en su interior, deja tiempo libre para realizar otras tareas. Una manera exquisita de disfrutar de la excelencia gastronómica de los pescados *Crianza de Nuestros Mares*.

Dorada al horno con patatas

<https://www.crianzadenuestrosmares.com/recetas-de-pescado/dorada/dorada-al-horno-con-patatas/>

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



YouTube www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA



www.crianzadenuestrosmares.com



[@Nuestros_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)