

Nueva Rumasa compra a Kraft las marcas Tranchettes y Santé

EP MADRID. La multinacional Kraft Foods ha acordado con Nueva Rumasa la venta de su planta de Mahón (Menorca) y las marcas de queso fundido Tranchettes, Santé y Quesilettes, según confirmaron ayer ambas compañías.

La operación empresarial, en la que no está incluida la marca El Caserío, está sujeta

al habitual proceso de auditoría legal y financiera y será efectiva el próximo 30 de junio (fecha límite).

El grupo de la familia Ruiz Mateos, que adquirirá la planta de Mahón a través de su filial Carcesa (propietaria de Apis y Fruco), se ha comprometido a mantener los puestos de trabajo del centro, que ocupa a 164 trabajadores.

En la operación no está incluida la marca El Caserío

El grupo de la familia Ruiz Mateos se compromete a mantener el empleo

Dentro del acuerdo, Kraft mantendrá la producción de El Caserío en la planta menorquina de Mahón hasta final de 2009, y suscribirá un contrato de co-manufactura de una parte del volumen durante tres años.

Kraft Foods anunció el cierre de la planta de Mahón el pasado 11 de diciembre como solución a su problema de exceso de capacidad productiva en sus fábricas de queso fundido en Europa, tras intentar la venta de la instalación durante los últimos cuatro años, indicó la compañía.

El jamón no engorda y forma parte de la dieta mediterránea

ABC ARACENA (HUELVA). La subdirectora general de Planificación y Control Alimentario del Ministerio de Medio Ambiente y medio Rural y Marino (MARM), Isabel Bombal, destacó ayer la importancia de la dieta mediterránea como modelo alimentario saludable y patrimonio cultural de los pueblos mediterráneos. En el marco del V Congreso Mundial del Jamón, que se clausuró ayer en Aracena (Huelva), la subdirectora destacó las bondades de esta dieta, que se caracteriza por el consumo de cereales, frutas, verduras, hortalizas, leguminosas, aceite de oliva, pescado y moderado consumo de lácteos, carnes y grasas de origen animal.

También el jamón es una parte integrante de esta dieta ya que aporta un componente de «variedad y equilibrio» en su consumo, dijo Bombal. Explicó que España, Italia, Grecia y Marruecos presentaron en septiembre de 2008 en la Unesco la candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Por otra parte, en el mismo foro, el catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra Miguel Ángel Martínez-González, presentó un estudio que concluye que el mayor consumo de jamón curado «no incide en enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial o ganancia de peso». Esta investigación se ha basado en el seguimiento que se ha hecho durante seis años en 13.293 participantes inicialmente sanos.

La DO Jabugo duplica las piezas amparadas

El cambio de modificación del nombre de la Denominación de Origen (DO) Jamón de Huelva por el de Jabugo permitirá duplicar el número de piezas amparadas, aseguró ayer la delegada de la Consejería de Agricultura y Pesca en Huelva, Esperanza Cortés. Destacó el apoyo de la Junta al cambio de nombre, que supone la unión entre Jamón de Huelva y el Grupo Consorcio Jabugo.

Deloitte.

ABC

www.abc.es

FORO  **ABC**

Conferencia-almuerzo con el

Sr. D. Jaime Mayor Oreja

Candidato por el PP en las Elecciones al Parlamento Europeo

Casino de Madrid
11 de mayo de 2009

Imprescindible invitación