

[29 Mar 0](#)

Alimentos Kilómetro Cero

En CASA TORIBIO EMBUTIDOS, a través de CERTEX Instituto de Certificación, hemos acreditado que nuestra **cadena de suministro de productos cumple los requisitos de la norma técnica NT – 27004**, también conocida como **Kilómetro Cero**.

Esta norma consiste en **implementar acciones de compra y consumo responsable, sostenible y de proximidad siempre atendiendo a un consumo de productos de la máxima calidad y temporada**.

Conjuntamente, también hemos obtenido la certificación en la **norma ISO 14064:2013, de reducción de gases de efecto invernadero**, lo que acentúa el compromiso de nuestra empresa con el respeto medioambiental en todas nuestras acciones comerciales.

Somos, por tanto, **líderes en la Comunidad Valenciana en obtener las acreditaciones referidas en claro beneficio de los clientes, de la sociedad y de la sostenibilidad del planeta**.

Para los que no conozcáis el término **Alimentos de Kilómetro cero**, os contaremos que su llegada a Europa (nació en Estados Unidos) fue en Italia a finales de los 80, con el nacimiento de un movimiento que abogaba por el consumo y forma de cocina propia de cada región. Esta propuesta consistía en comprar alimentos que se producen lo más cerca de donde se vive.

Se entiende que el **kilómetro cero**, como un radio de 100 kilómetros alrededor de donde vivimos y son varios los motivos que hacen de esta **forma de consumo, un consumo responsable y respetuoso con el medio ambiente**. A continuación os citamos algunas de sus **características y beneficios**.

Ventajas del consumo de Alimentos Kilómetro Cero - KM0

- **Frescura de los alimentos.** Son de temporada y conservan sus nutrientes al máximo, ya que no han pasado semanas en una cámara frigorífica. Los alimentos de proximidad son más frescos, conservando su olor, sabor y propiedades.
- Además, suponen una ayuda a la **conservación de especies autóctonas**.
- **Son sostenibles:** Un consumo medioambientalmente más sostenible con la reducción de los costes de transporte de los productos procedentes de zonas más lejanas.
- Son productos que **no han sido sometidos a tratamientos** para retrasar su descomposición y por lo tanto están frescos y naturales cuando el consumidor los adquiere.
- **Precios competitivos.** El hecho de comprar productos locales favorece el precio final, ya que han sido necesarias menos horas de transporte y gasto logístico para llegar al punto de venta.

- **Normativas locales. El consumo de productos de proximidad garantiza que estos cumplen con las normativas vigentes**, tanto en su producción como en su distribución y venta.
- **Protección al medio ambiente.** Todos los productos KM0 están certificados y son elaborados con practicas sostenibles, reduciendo o eliminando los gases de efecto invernadero.
- **Conservación de especies autóctonas.** La producción intensiva a través de la agricultura de monocultivos rebaja la biodiversidad en los ecosistemas, algo que afecta a las especies, también la introducción de fauna foránea, modificaciones genéticas o fertilizantes. Apostamos por las pequeñas plantaciones, la agricultura y la ganadería de proximidad.
Los productos KM0 provienen de agricultores y ganaderos locales comprometidos con la ecología y las técnicas tradicionales. Ofrecemos así a nuestros clientes los productos más frescos y de una excelente calidad.
- **Fomentan el Trabajo local.** El consumo de proximidad también beneficia a los productores locales y a los propios comercios que pueden ofrecer más y mejores puestos de trabajo. Los alimentos globalizado están ligados a la producción industrial y a las grandes superficies de distribución. Trabajamos para favorecer al pequeño comercio.
Apoyamos la economía local frente a las grandes superficies. Los alimentos llegan del campo a la tienda, favoreciendo así que el agricultor y el ganadero reciban un precio más justo, al eliminar intermediarios, y nuestros clientes obtienen un producto de máxima calidad y al mejor precio.
- Gastronómicamente implica que al venderse solo productos de temporada de áreas determinadas se fomenta la producción de platos típicos estacionales.

EN RESUMEN:

1. Porque son más saludables , sanos y naturales
2. Porque tienen un mayor aporte nutricional, minerales y vitaminas.
3. Porque tienen una mayor calidad.
4. Son respetuosos con el medio ambiente, la naturaleza, la biodiversidad y los ecosistemas.
5. Respetan el bienestar animal



[admin](#)
[Noticias](#)