

Alcampo incorpora a sus lineales cuatro empanadas gallegas bajo el sello Cultivamos lo Bueno

Las cuatro variedades: atún, carne de cerdo, pollo con setas y bacalao con pasas se elaboran en A Coruña, se hornean en tiendas Alcampo y ya están disponibles en los lineales de la compañía



Madrid, 31 de marzo de 2026. Alcampo amplía su oferta de productos de origen nacional bajo su sello de calidad Cultivamos lo Bueno con la incorporación a su surtido de una nueva gama de empanadas de origen gallego. Las nuevas referencias: empanada de atún, de carne de cerdo, de pollo con setas y de bacalao con pasas, ya están disponibles en los lineales de la compañía.

Las empanadas se elaboran artesanalmente en A Coruña a partir de materias primas seleccionadas y sin aditivos ni potenciadores de sabor artificiales. La receta



combina una masa fina, preparada con harina de trigo, manteca de cerdo ibérico y agua, con rellenos cocinados lentamente para conservar sabor y jugosidad.

El proceso de elaboración mantiene un acabado tradicional, con decoración de tiras de masa en la superficie y el cierre característico enroscado a mano, lo que se traduce en una proporción equilibrada entre masa y relleno (45%-55%) y una presencia destacada del ingrediente principal, superior al 20% en cada receta.



Cada variedad incorpora ingredientes de origen nacional siempre que es posible. En el caso de las empanadas de carne y de pollo con setas, las carnes proceden de proveedores de proximidad en Galicia. La variedad de bacalao se elabora con bacalao de la especie "*Gadus morhua*", adquirida curada al punto de sal para potenciar sus cualidades, procedente del proveedor Froitomar, con el que ya trabaja Alcampo y que, realiza el proceso de curado en Galicia.

Los productos se presentan al consumidor en bolsas individuales de papel sostenible con certificación PEFC (*Programme for the Endorsement of Forest Certification*), diferenciadas por variedad e identificadas con el distintivo Cultivamos lo Bueno. Estas se hornean en el propio punto de venta para ofrecer a sus clientes una empanada recién hecha y se comercializan con un precio de venta de 6,99 euros para las variedades de atún, carne de cerdo y pollo con setas, y de 7,99 euros para la variedad de bacalao con pasas.

Lamastelle, un proveedor con más de tres décadas de experiencia en Galicia

Las empanadas se elaboran en las instalaciones de Lamastelle en Oleiros (A Coruña). La compañía es un Centro Especial de Empleo de Iniciativa Social promovido por la Confederación Galega de Persoas con Discapacidade (COGAMI) y cuenta con más de tres décadas de experiencia en la elaboración de empanadas y otros productos tradicionales gallegos.

Lamastelle controla el proceso completo de producción, desde la recepción de las materias primas hasta la expedición del producto final, con sistemas de trazabilidad en todas las fases y verificación periódica de los requisitos de seguridad alimentaria. Actualmente, su plantilla está formada por alrededor de 120 personas, de las cuales más del 82% presenta algún tipo de discapacidad.

Sobre Alcampo



Alcampo reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad opera con 507 centros, siendo 80 hipermercados y 427 supermercados (133 franquiciados). Asimismo, cuenta con 52 gasolineras y servicio de comercio on line.

La compañía cuenta con una plantilla de 22.900 personas y ostenta el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.

En el plano medioambiental Alcampo desarrolla un plan de descarbonización de su actividad que tiene como objetivo reducir en 2030 el 46% de las emisiones en los Alcances 1 y 2. Y la reducción de un 25% en 2030 frente 2020 las emisiones indirectas debidas a la logística y comercialización de productos en el Alcance 3.

Contacto de prensa: Rafael Mata · raf.mata@alcampo.es · 676 322 826