



Comunicado de prensa – Madrid, 11 de febrero de 2026

Alcampo lanza nuevas tostas de pan crujiente Cultivamos lo Bueno elaboradas en Galicia

Las nuevas referencias con avena y semillas de chía están producidas en Chantada (Lugo) junto a Daveiga



Madrid, 11 de febrero de 2026. Alcampo incorpora a su surtido dos nuevas referencias de tostas de pan crujiente bajo su sello de calidad Cultivamos lo Bueno: tostas de pan con avena y tostas de pan con semillas de chía, elaboradas en Galicia.

Las nuevas tostas se elaboran con harina de trigo procedente de parcelas controladas de Castilla y León, suministrada por Coperblanc Zamorana, proveedor con el que Alcampo colabora desde hace años y con el que ya desarrolla otras referencias bajo su sello, como la gama de harinas zamoranas y la gama de hogazas de fabricación propia.

También cuentan con ingredientes 100% naturales, sin aditivos ni azúcares añadidos. Los nuevos productos, ya disponibles en los lineales de la compañía se presentan en dos variedades: avena y semillas de chía comercializados en un formato de 150 gramos y en envases de plástico 100% reciclable.

Un proveedor con raíces en el territorio

Las nuevas referencias se producen íntegramente en Chantada, en pleno corazón de la Ribeira Sacra lucense, donde Daveiga desarrolla desde hace casi dos décadas un proyecto empresarial singular, basado en la economía social, el arraigo territorial y el



compromiso con las personas. La compañía emplea a cerca de 70 personas, la mayoría socias trabajadoras, y contribuye activamente a la fijación de población en el entorno rural.



Daveiga transforma una receta tradicional: el conocido “pan de barco” que los marineros secaban para conservarlo, en un producto moderno y alineado con las nuevas demandas de los consumidores. Esta transformación se realiza mediante un proceso semi artesanal que prioriza el cuidado del producto y el saber hacer en el obrador, utilizando únicamente aceite de oliva virgen extra y materias primas de origen nacional.

Además, la empresa aplica medidas orientadas a la reducción de su impacto ambiental, como el uso de energía renovable, la gestión eficiente del agua, el residuo orgánico cero y la optimización de los recursos en sus instalaciones. También se apoya en certificaciones como IFS Food de Seguridad Alimentaria, ISO 9001 de Gestión de la Calidad e ISO 14001, de Gestión Ambiental.

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