

Bellsolà aporta 95.000 kilos de pan al Banco de Alimentos de Girona durante 2011

Supermercados y mercados catalanes recaudaron alimentos durante los días 25 y 26 para ayudar también a las familias necesitadas

Barcelona, 1 de diciembre de 2011.- Bellsolà, empresa pionera del sector de masas congeladas y fabricante de pan y bollería desde 1890, ha aportado 95.000 kilos de pan y bollería al Banco de Alimentos de Girona durante el 2011. Esto se traduce en 315 kilos de pan diarios durante todo el año, que permiten alimentar a 630 familias. Esta colaboración empezó hace ocho años para ayudar a centenares de personas con necesidades económicas.

El pan es un alimento de primera necesidad en todas las edades y básico en la dieta mediterránea, recientemente nombrada patrimonio inmaterial de la humanidad. Su consumo recomendado es de 200 gramos al día, según la OMS.

El Banco de Alimentos llevó a cabo, durante los días 25 y 26 de noviembre, la Gran Recaudación de Alimentos en supermercados y mercados de Cataluña con el objetivo de recaudar alimentos básicos, como legumbres secas, leche, aceite o latas de conserva de pescado, desde cualquier punto del territorio catalán para hacerlos llegar a aquellos que más lo necesitan. En total, se recaudaron más de 110.000 kilos de comida, lo que permitió doblar la cifra de 52.000 kilos conseguida el pasado año.

Sobre el Banco de Alimentos de Girona

El **Banco de Alimentos de Girona** es una fundación benéfica privada, independiente y sin ánimo de lucro que tiene como objetivo la lucha contra el hambre, evitando que los alimentos consumibles pero no comercializables sean destruidos y haciéndolos llegar a las personas más necesitadas del entorno inmediato. Estas acciones se llevan a cabo gracias al trabajo de los voluntarios, que intentan paliar la situación de pobreza de personas en las comarcas de Girona.

Sobre Bellsolà

Bellsolà, empresa pionera del sector de masas congeladas y fabricante de pan y bollería desde 1890, trabaja cada día en el desarrollo de nuevos productos, la innovación y la eficiencia industrial, manteniendo la preparación artesanal de toda la vida pero con una clara apuesta por la tecnología y la mejora cualitativa de sus productos.

Para más información: Inforpress, Cristina Manrique, 93 419 06 30 / 647 57 36 30, cmanrique@inforpress.es.