

HELADOS KTC

La empresa Alimentos Congelados Carrascal se dedica a la elaboración y distribución de postres helados.



Localización:	C/ Turquesa, 49 47012 - Valladolid
Año de constitución:	1989
Nº de empleados:	40
Producción anual:	2.000.000 Kg de postres helados
Sector de Actividad:	Elaboración y distribución de helados
Mercado en el que opera:	Europeo
Presidente o Director:	Susana Rodriguez
Página Web:	www.heladosktc.com

BUENA PRÁCTICA de utilización de materias primas que tienen un menor impacto medioambiental

Objetivo:	Aprovechamiento como materia prima de subproductos alimentarios de otras industrias lácteas.
Actividad desarrollada:	<p>Alimentos Congelados Carrascal es una empresa fundada en 1975 y que hoy es una empresa líder a nivel nacional en la elaboración y distribución de postres helados.</p> <p>La empresa ha destacado desde su origen por ser pionera en su sector, por desarrollar tecnología propia y por la innovación de producto, destacando su apuesta más reciente por una línea de helados saludables.</p> <p>Como práctica de aprovechamiento de subproductos de la industria láctea aprovecha como materia prima para la elaboración de postres el lactosuero del queso, que les aporta cremosidad y textura además de su alta concentración proteica y vitamínica.</p> <p>Otra parte de la materia prima utilizada en la elaboración de helados es la leche en polvo, leche que es deshidratada para facilitar su conservación cuando existen excedentes de producción. Pero la leche en polvo disminuye su peso en un 80% lo que permite una menor inversión en transporte, almacenaje y refrigeración, disminuyendo el coste económico y ambiental de estos servicios.</p> <p>Por otro lado, la empresa ha desarrollado un plan para la reducción de la tinta de los envases y el propio grosor de los envases, para conseguir un menor impacto medioambiental.</p>
Recursos invertidos:	<ul style="list-style-type: none"> -Innovación y desarrollo. -Rediseño de procesos.
Impacto esperado:	<ul style="list-style-type: none"> -Reutilización de subproductos alimentarios como materia prima. -Reducción del impacto ambiental.
Otras buenas prácticas de la empresa:	<ul style="list-style-type: none"> -Origen local o regional de la materia primas. -Medidas para la reducción del consumo de agua. -Medidas de ahorro o eficiencia energética. -Reducción del porcentaje de envases de plástico y uso de embalajes de cartón 100% reciclables. -Uso de aceite de palma con certificado de sostenibilidad.
Palabras clave:	<i>reutilización, subproducto lácteo, impacto ambiental,</i>