

El 80% de los españoles compra pescado congelado

La cadena española líder en alimentos congelados, La Sirena, ha realizado un estudio de mercado para analizar cuáles son los hábitos y motivaciones de compra de productos congelados centrada en la categoría de pescado. La excelente relación calidad-precio, la garantía de sabor, y la seguridad alimentaria aparecen como algunos de los aspectos e impulsores de compra mejor valorados

La ultracongelación es el sistema de conservación de alimentos más segura y saludable, y una de las mejores formas de conservación del pescado. Así lo refleja el último estudio de La Sirena, cadena española líder en alimentos congelados, elaborado por NielsenIQ, que revela que un 80% de los españoles ha comprado pescado congelado durante los últimos seis meses.

El análisis realizado por la cadena de alimentación también revela que 3 de cada 4 encuestados consumen pescado (ya sea fresco o congelado) al menos dos días en semana, con una frecuencia de compra semanal para el 57% de los encuestados.

Las motivaciones de elección del producto congelado en esta categoría, según los consumidores consultados, revelan que la elección de un especialista como la Sirena le ofrece mayor variedad y tipos de cortes ya preparados, posibilidad de compra granel y una buena relación calidad-precio frente a la opción del pescado fresco.

A causa de la coyuntura actual del mercado (y en especial a casusa del incremento generalizado de precios), el 11% afirma consumir menos pescado que hace seis meses. En este contexto, 6 de cada 10 afirma que compra más pescado en oferta, mientras que el 45% gasta el mismo importe comprando menos cantidad.

Una larga vida útil, la pieza limpia lista para consumir y la posibilidad de tener alimentos siempre disponibles en los hogares, son las principales ventajas percibidas por los consumidores para elegir pescado congelado frente al producto en fresco. También cobra especial relevancia la seguridad: donde el pescado congelado se percibe como un producto más seguro en cuanto a la minimización de presencia de microorganismos, en especial la desactivación de parásitos como el anisakis.

Por otro lado, 7 de cada 10 consumidores habituales de pescado fresco, afirma congelar su compra al llegar a casa. Esta práctica contradice las recomendaciones de los expertos, que abogan por la ultracongelación en origen como el mejor método para mantener las propiedades del pescado recién extraído. Por lo que, la congelación “casera” muchas veces ocurre varios días después de la captura del pescado o incluso tras haber sufrido alguna congelación y descongelación previa a su venta, hecho que los establecimientos están obligados a comunicar, informando si el producto ha sufrido dicha congelación antes de exponerlo en su sección de fresco.

“Con casi 40 años de historia, La Sirena tiene la responsabilidad como líder especialista de

alimentación congelada, de analizar, divulgar y mejorar la percepción que el consumidor tiene sobre la categoría...”, explica Xavier Parra, Director de Marketing de La Sirena, “...nuestros esfuerzos en innovación y desarrollo, en colaboración con nuestros partners, se centran en hacer llegar al consumidor soluciones prácticas, saludables y sostenibles para su alimentación diaria. Estudios como éste, o nuestra campaña de divulgación “BUENOS MOTIVOS” nos ayudan desarrollar nuestro propósito de Regalar Tiempo, Sabor y Salud a la Vida, demostrando que el producto ultracongelado es un producto MÁS FRESCO QUE FRESCO”.

Datos de contacto:

Gonzalo Grandes
651963607

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Cataluña](#) [Logística](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>