

precios de los alimentos

Semana del 5 al 11 de octubre de 2009

### El pescado, algo más barato

El kilo de merluza bajó 31 céntimos de euro la semana pasada, con respecto a la anterior, con lo que su precio más frecuente en el mercado quedó fijado en los 14,56 euros el kilo, según informa la Agència Catalana de Consum. En este mismo apartado, el salmón se abarató tres céntimos, hasta los 11,61 euros el kilo. Por el contrario, el precio del boquerón subió diez céntimos y se situó en los 5,95 euros. En cuanto a la carne, destaca que la espalda de cordero bajó quince céntimos, hasta colocarse en los 18,57 euros el kilo, según la citada agencia.

Artículo	Precios		
	Frecuente	Mínimo	Máximo
<b>CARNES</b>			
Bovino ternera 1. <sup>a</sup>	14,18	8,95	18,90
Bovino-ternera 2. <sup>a</sup> T	9,78	6,00	14,50
Porcino-costillas	5,88	4,38	7,95
Porcino-lomo	7,30	5,73	10,00
Ovino-pierna	10,65	7,90	13,95
Ovino-espalda	10,65	7,90	13,95
Ovino-costillas	18,57	12,75	26,90
Pollo	3,50	2,15	4,85
Conejo	6,69	4,79	8,90
<b>PESCADOS</b>			
Mejillones	3,63	1,50	5,50
Merluza	14,56	6,00	36,00
Pescadilla	13,08	4,50	18,00
Sardina	4,95	2,89	7,00
Boquerón	7,49	2,59	12,00
Trucha	5,19	3,99	6,99
Merluza congelada a rodajas	9,93	5,99	12,95
Salmón	11,61	6,70	14,97
<b>HUEVOS, LECHE Y DERIVADOS</b>			
Huevos, clase 1. <sup>a</sup>	2,80	2,00	4,44
Huevos, clase 2. <sup>a</sup>	1,69	1,20	2,60
Huevos, clase 3. <sup>a</sup>	1,55	1,05	2,52
Leche esterilizada, 1 L.	0,82	0,49	1,18
Queso manchego, semi	11,33	9,46	15,90
Yogurt (pack 4)	0,84	0,48	1,48
Aceite, acidez <0.4 <sup>o</sup> L.	2,63	1,90	3,23
Aceite girasol L.	1,19	0,83	1,89
<b>FRUTAS</b>			
Manzana, Golden Delic., Starking, Fuji	1,88	0,63	2,59
Pera, Invierno, Blanquilla, Ercolina	2,10	0,95	3,10
Plátano, Canarias e import.	1,92	1,19	3,50
Naranja, Navel	1,83	0,70	2,95
<b>HORTALIZAS</b>			
Lechuga, Iceberg, Romana	0,94	0,70	1,50
Cebolla, Babosa, Figueras	1,31	0,49	2,20
Judías, Perona, Fina	4,65	2,29	8,90
Patatas, Común, Nueva	1,01	0,79	1,35
Tomate, Verde, Canarias	1,80	0,95	4,40
<b>LEGUMBRES</b>			
Garbanzos	2,36	1,25	3,16
Lentejas	1,64	0,79	3,10
Judías, Blanca	2,57	0,92	4,30

Fuente: Agència Catalana del Consum

# Clariant aplica la última tecnología de fabricación de colorantes para tejanos

La empresa de Castellbisbal ha invertido doce millones de euros

El 95 por ciento de la producción del centro vallesano se exporta a 50 países

Josep Lluís Alonso

Clariant, multinacional suiza líder global en especialidades químicas, inauguró ayer en su centro de Castellbisbal un nuevo proceso de fabricación de colorantes sulfurosos de tecnología avanzada y única en el mundo. La fábrica de colorantes sulfurosos fue fundada en 1921 en L'Hospitalet de Llobregat y fue trasladada posteriormente a Castellbisbal, aunque mantienen las oficinas centrales en aquella ciudad.

Actualmente, en España, la compañía tiene también centros productivos en El Prat de Llobregat, Sant Andreu de la Barca y Tarragona, formando parte de una red integrada por más de un centenar de empresas en los cinco continentes y una plantilla conjunta de 18 mil empleados aproximadamente. Sus mercados principales se encuentran en el área textil, cuero, papel, construcción, plásticos, automoción, salud, agricultura, higiene y limpieza, deportes y ocio, entre otros. Sus materias primas innovadoras son decisivas en los productos finales de los clientes por el valor que aportan.

#### CENTRO ESTRATÉGICO DEL GRUPO

Castellbisbal es un centro estratégico global de Clariant, caracterizado por su alta especialización en el desarrollo y producción de colorantes sulfurosos de alto valor añadido para los mercados de prendas tejadas y "casual wear". La multinacional ha apostado por este centro productivo vallesano, con una inversión de más de doce millones de euros durante los últimos años.

Estas inversiones se han destinado a la instalación de un nuevo proceso de tecnología de última generación, así como a la construcción de un nuevo parque de tanques de materias primas líquidas, totalmente automatizado y con un concepto de seguridad muy avanzado. Más del 70% de estas



Autoridades y directivos realizaron una visita por las instalaciones. CEDIDA

inversiones han estado estrechamente relacionadas con mejoras de la seguridad y el medio ambiente.

Además, esta nueva tecnología ha permitido aumentar la productividad y la calidad de sus productos así como una óptima adaptación a las tendencias del mercado y de la moda, en base a los requerimientos de sus clientes, comportando todo ello una mejora de la competitividad de este centro productivo.

Castellbisbal cuenta hoy con unas instalaciones modernas y únicas en el grupo, desde donde atiende la demanda tanto nacional como exterior. La exportación es para este centro un pilar de vital importancia puesto que representa el 95 por ciento de su producción. Desde aquí, se atiende la demanda de más de 50 países de los cinco continentes entre los que se encuentran países de mercado textil muy competitivo como China, India o Turquía.

Gracias al trabajo en equipo entre innovación y marketing, el compromiso por la sostenibilidad y la continua optimización de sus instalaciones, ha sido posible el desarrollo de unos nuevos colorantes, especialmente diseñados para el mercado de los tejados,

que pueden generar un ahorro de agua que puede llegar hasta el 60%. La industria textil es una gran consumidora de agua, por ello es muy importante contar con nuevos procesos que comporten realmente un ahorro.

#### UN PROYECTO MUNDIAL

Advanced Denim es el nuevo proyecto mundial de Clariant, desarrollado íntegramente en la fábrica de Castellbisbal con el objetivo de contribuir a "un vestir más sostenible". Para ello, se trabaja conjuntamente con grandes marcas de moda internacionales como por ejemplo, la marca de tejanos Replay. Esta marca acaba de lanzar al mercado una línea ecológica de tejanos con estos colorantes llamada línea "just add water".

Desde el año 2000, Castellbisbal es "Centro de Excelencia mundial" de Clariant para colorantes sulfurosos. Ello se debe a su "know-how" y experiencia acumulada, así como a su capacidad de innovación y filosofía de trabajo en equipo orientado a la mejora continua.

El centro productivo de Castellbisbal está adherido al programa Responsable Care (Compromiso de Progreso de la Industria Química).

**RESTAURANT**

# Ristol

VILADECALLS

Us convidem a un increíble sopar per a 2 persones al restaurant Ristol Viladecavalls

· Cuina catalana amb tocs moderns ·

- Servei a la carta
- Menú Nits 30 €
- Menú diari 19 €
- Menú Cap de setmana 30 €

c. Antoni Soler Hospital, 1 - 08232 Viladecavalls (BCN) - Tel. 93 788 29 98

Ristol i Diari de Terrassa sortegen cada setmana un increíble sopar per a 2 persones. Només cal que ompliu aquesta butlleta, ens l'envieu per correu o la dipositeu a l'urna que trobareu al Diari de Terrassa (c. Vinyals, 61 - cantonada c. Vallhonrat, 08221 Terrassa, BCN) i participareu en el sorteig setmanal d'un sopar per a 2 persones al restaurant Ristol Viladecavalls (c. Antoni Soler Hospital, 1 Viladecavalls).

Nom i cognoms \_\_\_\_\_

Adreça \_\_\_\_\_

CP \_\_\_\_\_

Població \_\_\_\_\_

Telèfon \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Sou subscriptor de Diari de Terrassa? Sí  No

Les dades personals que ens faciliteu quedaran incorporades de forma confidencial en un fitxer de qual és el responsable Diari de Terrassa. En cap cas aquest fitxer se cedirà a es tercers, a altres empreses sense el vostre permís previ i exclusiu. De conformitat amb el llei de protecció de dades (LOPD), l'origini i l'13 de desembre, podeu dir a accedir a aquesta informació, rectificada, cancel·lar-la i en el seu cas, revocar el vostre consentiment a la referida llei i altres normes que desenvolupen, sense efectes retroactius, essent a la nostra adreça postal (c. Vinyals, 61 - cantonada c. Vallhonrat, 08221 Terrassa, BCN) i indicant el vostre nom, els vostres cognoms i el número de DNI. Queda exempta la participació de tot el personal de Diari de Terrassa. Només s'acceptaran els cupons originals de Diari de Terrassa. Sorteig setmanal. Les butlletes no s'acumularan ni seran vàlides per a sorteigs posteriors. Els guanyadors han de triar el dia del sopar que es podrà celebrar de dinars o disjuncte la setmana següent al sorteig.

www.ristol.com