

28/1/2010 18:35 H UN EURO EL LITRE

Un supermercat instal·la a BCN una màquina de venda de llet fresca a granel

- La cadena Bon Preu pretén recuperar la tradició de les vaqueries



Màquina expenedora de llet fresca. Foto: EL PERIÓDICO

de Gràcia.

Per conservar a la nevera

La cadena comercial no descarta ampliar el nombre d'establiments amb aquest servei durant els pròxims mesos en funció de la demanda, segons ha informat la companyia.

La llet ha de conservar-se a la nevera a una temperatura màxima de 4 graus i ha de consumir-se preferentment abans de tres dies.

La primera màquina expenedora de llet de Catalunya es va instal·lar el mes d'abril passat a prop del mercat municipal de la localitat de Salt (Gironès). La iniciativa, que imitava l'experiència italiana, la va impulsar un grup de ramaders de Girona sota la marca Via Làctia 2001.

EUROPA PRESS
BARCELONA

La cadena de supermercats Bon Preu ha instal·lat aquesta setmana a l'establiment del carrer de Sicília, cantonada amb Indústria, una màquina expenedora de llet fresca pasteuritzada.

La llet triga 24 hores des que es muny fins que arriba al client.

El litre costa 1 euro, encara que la màquina subministra quantitats més reduïdes. Els consumidors poden adquirir per 0,20 cèntims un envàs de plàstic. El recipient també es pot portar de casa.

La venda de llet a granel pretén recuperar la tradició de les vaqueries a Barcelona, que van existir fins al 1984, quan va tancar l'última al barri

Pisos Dúplex a Tiana

Jardins privats o Terrasses àtics Zona comunitària amb piscina
www.canqaleta.com

Anuncis Google