

Dia impulsa los productos locales con el 100% de sus conservas de mejillones de origen Galicia

/ La compañía ha ampliado el surtido a 6 referencias de mejillones gallegos, ofreciendo un calibre mayor e invirtiendo más de 4 millones de euros para este 2025.

/ Dia apuesta por el mejillón gallego en sus conservas por su calidad superior, sabor intenso y textura tierna, lo que los convierte en una excelente opción dentro de las conservas de pescado, una fuente práctica y accesible de proteínas de alta calidad.

/ Esta iniciativa se enmarca en el compromiso de Dia con el impulso de la economía local y la apuesta por los proveedores nacionales, aliándose con una red total de más de 1.100 proveedores totales a los que realizan el 96% de sus compras.

6 de marzo de 2025, Madrid. Según se extrae del estudio [La pesca mes a mes \(junio 2024\)](#), publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la compra de conservas de pescado y molusco aumentó un 5% en comparación con el anterior año móvil. Y los hogares ya compran más conservas de sardinas, atún o mejillones, que crece con un 8,8 % más de volumen con respecto al mismo periodo del año anterior.

Teniendo en cuenta este contexto, y en línea con su compromiso de apostar por proveedores locales, **todas las conservas de mejillones de marca Dia son 100% de origen gallego.** Esto es así porque Dia apuesta por el mejillón gallego en sus conservas por su calidad superior, sabor intenso y textura tierna, lo que los convierte en una excelente opción dentro de las conservas de pescado, una fuente práctica y accesible de proteínas de alta calidad. De esta manera, la compañía ha ampliado el surtido de 2 a 6 referencias de mejillones gallegos, ofreciendo un calibre mayor e invirtiendo más de 4 millones de euros para este 2025 en mejillones gallegos.

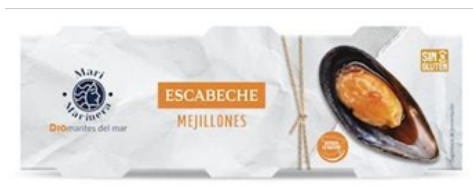
Apuesta por el producto local y la dinamización de la economía

Este molusco es el más conocido y popular de nuestro país, el cual se sitúa entre las primeras potencias productoras mundiales, situándose la mayor producción en las Rías Baixas. Los mejillones gallegos destacan por su calidad superior, sabor intenso y textura tierna, características que los diferencian de los mejillones de otras regiones. Su sabor a mar profundo y su carnosidad los convierten en una experiencia gastronómica única, reflejo de las ricas aguas gallegas donde se cultivan. Además, *“al elegir mejillones gallegos, apostamos por el producto nacional, apoyando la economía local y la tradición conservera de nuestra tierra”*, subraya Analía Blanco, directora Comercial de PGC (Productos de Gran Consumo) de Dia España.

Este hito representa un paso significativo en su misión de generar un impacto positivo en las comunidades, **apoyando a los proveedores nacionales, una red**

compuesta por más de 1.100 proveedores locales a los que realizan el 96% de sus compras. En la región gallega, la compañía trabaja con cerca de 100 proveedores, tanto grandes grupos multinacionales como pequeños productores locales, escogidos siguiendo exigentes criterios de calidad y seguridad alimentaria para garantizar la máxima calidad en sus productos.

Entre estas variedades **cabe destacar el mejillón en escabeche de 8/12 piezas**, una variedad en la que este año se ha aumentado el calibre de las piezas. Otras referencias origen Galicia son: el [mejillón en escabeche Mari Marinera de Dia Pack 3x43 kg](#), el [mejillón en escabeche 13/18 piezas Mari Marinera de Dia 69 g](#) y el [mejillón natural 13/18 piezas Mari Marinera de Dia 69 g](#).



Cómo y por qué incluir conservas en nuestra dieta

Las conservas de pescado son una fuente práctica y accesible de proteínas de alta calidad. Son una opción versátil y un auténtico salvavidas para esos días en los que no sabes cómo añadir proteína a tus comidas. **Su consumo contribuye al mantenimiento de la masa muscular y la salud ósea.** Además, son ricas en ácidos grasos omega-3, esenciales para la salud cardiovascular. También aportan vitaminas como la D y la B12, fundamentales para el fortalecimiento de los huesos, así como minerales, como el selenio y el yodo, que favorecen el buen funcionamiento del sistema inmunológico, la función tiroidea, la actividad cognitiva y el equilibrio hormonal.

Jaume Giménez, nutricionista de Dia, explica que: *“el consumo de pescado en conserva se relaciona con un mejor desarrollo cerebral, una mayor salud cardiovascular y un óptimo funcionamiento del sistema nervioso gracias a su contenido en ácidos grasos omega-3 y antioxidantes”*. Si a esto le sumamos entre sus beneficios la versatilidad y su larga vida útil debido a métodos de conservación como la esterilización y el sellado hermético, las conservas se convierten en una opción más que perfecta para tener en casa y echar mano de ellas en cualquier ocasión.

Las latas de mejillones en conserva, por ejemplo, son **una excelente alternativa como aperitivo saludable**, ya que el mejillón destaca por su aporte de proteínas de buena calidad y su bajo contenido en grasa, además de su contenido en selenio, hierro, fósforo y yodo, así como vitaminas del grupo B y E. De hecho, su contenido en hierro supera al de muchas carnes, como la de cerdo o la de ternera.

Por otra parte, y para incorporar otros tipos de conservas en una dieta equilibrada, se pueden añadir éstas como un ingrediente más en ensaladas, para aumentar su contenido proteico y de ácidos grasos saludables; en tostadas o bocadillos, si se necesita preparar una comida rápida y equilibrada, o en platos de pasta y arroz, para enriquecerlos con sabor y nutrientes esenciales. Igualmente, el nutricionista de Dia recomienda elegir conservas en aceite de oliva o al natural y moderar el consumo de aquellas en escabeche debido a su alto contenido en sodio.



Cada día
más cerca

Sobre Grupo Día

Cada día más cerca

Somos Grupo Día, la red líder de tiendas de proximidad con más de 3.300 establecimientos en España y Argentina. Somos la tienda del barrio, la que facilita una experiencia de compra fácil, rápida y completa, cerca de casa y con productos de gran calidad a un precio asequible, tanto en nuestras tiendas físicas como en nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Día abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 17.000 personas que forman nuestro equipo en tiendas, almacenes y oficinas, y las 15.000 de nuestra red de franquiciados se mueven por un mismo propósito: estar cada día más cerca para ofrecer gran calidad al alcance de todos. Juntos, hemos construido una compañía que cotiza en la bolsa de España desde 2011 y que logró una facturación de 6.759 millones en 2023.

Para lograr nuestro propósito, nos apoyamos en una sólida red de proveedores, realizando el 96% de nuestras compras de manera local. Esto nos permite ofrecer a nuestros cerca de 10 millones de clientes fidelizados una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y locales y una marca Día de la máxima calidad.

www.diacorporate.com

#CadaDiaMasCerca

Linkedin: [Grupo Día](#)

Para más información:

Día España

Raquel González
raquel.gonzalez.rodriguez@diagroup.com
+34 655712890

Comunicación Día España

comunicacion@diagroup.com

