



Good food, Good life

Nota de Prensa

Gijón (Asturias), 06 de noviembre 2025

En el marco del 75 aniversario de la fabada asturiana LITORAL

Nestlé reafirma su apuesta por su fábrica de LITORAL con una inversión de 7 millones de euros

- Las inversiones en los últimos cinco años se han centrado en la digitalización y en el área de sostenibilidad, destacando la inversión de 1,2 millones de euros realizada este año para instalar, entre otras medidas, una nueva torre de refrigeración que permitirá reducir el uso de agua y el consumo energético de la planta. La marca, que ha apostado por el ecodiseño del Packaging, ha completado su *master plan* para sustituir el plástico por el papel.
- La Compañía lo ha anunciado en el evento celebrado en la fábrica por los 75 años del lanzamiento de la fabada asturiana LITORAL, al que ha asistido el presidente del Principado de Asturias, Adrián Barbón.

La emblemática fabada asturiana LITORAL celebra su 75 aniversario manteniendo firme su compromiso con la calidad, la tradición y la innovación. Desde sus humildes comienzos en el barrio pesquero de Cimadevilla (Gijón), donde se elaboraban las primeras conservas de pescado, LITORAL ha evolucionado a lo largo de los años hasta convertir su fabada asturiana en la marca líder del mercado y en una de las conservas estrella en la despensa de los españoles.

Durante el acto organizado por Nestlé para conmemorar esta efeméride, que ha contado con la presencia del presidente del Principado de Asturias, Adrián Barbón, y la alcaldesa de Gijón, Carmen Moriyón, la Compañía ha anunciado una inversión de 1,2 millones de euros en su fábrica de Gijón. Esta inversión eleva el total a 7 millones de euros en los últimos cinco años. Las mejoras en la planta gijonesa, que elabora más de 25 millones de platos preparados a base de legumbres al año, se han destinado a la digitalización, automatización y eficiencia energética.

"La fabada asturiana LITORAL es uno de nuestros productos más icónicos. Por su calidad, su sabor y por cómo lo elaboramos, se ha convertido en un imprescindible en la despensa de los hogares en España", ha afirmado el director general de Nestlé España, Jordi Llach. "Hoy celebramos el pasado, el presente, pero sobre todo el futuro de una marca que no ha dejado de innovar. Lo hemos hecho tanto en producto como en fábrica, donde hemos invertido cerca de 7 millones de

euros en los últimos cinco años para potenciar la competitividad de la planta y seguir impulsando una marca que ha alimentado a generaciones y que continuará haciéndolo”, ha destacado.

Entre las inversiones realizadas este año, destaca la instalación de una nueva torre de refrigeración que permite reutilizar, de forma continua, toda el agua empleada para enfriar las latas de LITORAL tras su esterilización, en lugar de devolverla a la red. Esta inversión permitirá a la planta reducir hasta 6.000 m³ de agua al año, lo que equivale al consumo anual de 120 hogares en España.

A este avance en la gestión de recursos hídricos se suma a la reducción del consumo energético, gracias a la instalación de unos equipos que recuperan el calor que desprende el agua después de la refrigeración para calentar el agua que alimenta la caldera, la cual genera el vapor necesario para la cocción, fabricación y curado de embutidos. Así, la planta gijonesa ha reducido el consumo de energía requerido cuando el agua entraba fría en el sistema. Gracias a esta y a otras medidas implementadas, la fábrica estima un ahorro energético medio anual de 200.000kWh con respecto al consumo de 2023.

LITORAL también ha completado su *master plan* para reducir el 90 % del uso de plástico en sus envases con respecto al año 2020. Hoy, todos los productos y formatos de la marca ya llegan a los supermercados en cajas de cartón 100% reciclado y reciclable, procedentes de fuentes sostenibles y certificado por el *Forest Stewardship Council* (FSC), en lugar de plástico. Además, la lata, al ser de hojalata, permite su reciclaje continuo y ha cambiado el serigrafiado por una etiqueta de papel para facilitar todavía más su reciclaje.

LITORAL, la preferida de los españoles

Materia prima de primera calidad, ingredientes 100 % naturales, sin conservantes ni aromas artificiales y compango asturiano hecho en la propia fábrica son la clave del éxito que ha consagrado a la fabada asturiana LITORAL como el buque insignia de la marca y la opción preferida del mercado para los consumidores desde hace 75 años.

“Elaboramos la fabada asturiana LITORAL de forma muy casera. Llenamos la lata con todos los ingredientes: las alubias y el compango de elaboración propia, en su propio caldo. La cerramos y cocinamos el plato directamente en la lata, donde se cuece como si fuera una olla exprés individual. Es un proceso muy tradicional porque, en fábrica, nos limitamos a controlar al milímetro los tiempos y las temperaturas de cocción, el punto de sal y el tamaño de los trozos para que cada ración tenga la misma textura, el sabor y el aroma que los consumidores esperan de nosotros”, explica Isabel Velasco, directora de la fábrica de Nestlé en Gijón.

Con la fabada asturiana como buque insignia, LITORAL ha seguido evolucionando en el mercado de platos preparados y cuenta ya con más de 20 variedades y formatos, convirtiéndose en un indispensable en los hogares españoles y en un motor económico clave en la región, donde emplea a más de 120 personas, entre puestos directos e indirectos.