



# **McDonald's e nutriçãõ, 28 anos de evoluçãõ**

Entre 2005 e 2018  
já reduzimos

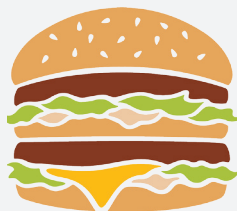
**40%**

dos ácidos gordos saturados no nosso óleo de fritura

Entre 2005 e 2018  
já reduzimos

**70%**

dos ácidos gordos trans presentes no nosso óleo de fritura



Redução, em média de

**10%**

de sal nos principais produtos como o Big Mac

Óleo

**100%**

vegetal com trans max de 2% e stats max 12%



Mais de

**30%**

de redução de sal nas batatas (0,4g sal por 100g)



**20%**

de redução gradual do sal nas sopas (0,20g por 100g em 2019)

Há 28 anos a McDonald's tinha seis sanduíches no seu portfólio. Hoje, tem mais de 50 produtos à disposição dos consumidores portugueses, desde os hambúrgueres às saladas, passando pela fruta, gelados, uma opção vegetariana e produtos para pequeno-almoço. Em Portugal, a marca até foi pioneira a nível mundial com a criação das sopas.

A evolução do portfólio demonstra que a reinvenção está no seu ADN. Foi por esta razão que a marca sem perder a coerência com os seus valores, continua a servir os seus consumidores de forma consistente, mas nunca deixando de os surpreender. A McDonald's Portugal dispõe hoje de uma oferta alargada e diversificada, que vai ao encontro do gosto local e de uma grande variedade de consumidores.

A integração de frutas e vegetais, como opção às batatas, demonstra a preocupação em aumentar a variedade. Ao longo dos anos temos vindo também a melhorar o perfil nutricional dos nossos produtos com a ajuda de fornecedores, no sentido de reduzir o sal, gordura e açúcares.

Por exemplo, em relação às batatas, já reduzimos em mais de 30% o teor de sal adicionado por embalagem (0,4g sal por 100g). Temos vindo a reduzir, gradualmente, 20% do teor de sal por 100g nas sopas. Nos últimos 5 anos reduzimos, em média, 10% de sal nos produtos como o Big Mac, o Hamburguer e o CheeseBurger, entre outros. Fizemo-lo de uma forma responsável, nunca substituindo o sal por outros aditivos ou ingredientes artificiais.

**Ehendae pra ipsum sitius,  
ut vellige ntiorehent volorer  
ecaborae acearum experferum  
reperumquunt eriatut aut**

Trabalhamos continuamente na redução dos ácidos gordos saturados e ácidos gordos trans. Entre 2005 e 2018 já reduzimos 40% dos ácidos gordos saturados e 70% dos ácidos gordos trans presentes no nosso óleo de fritura. Para além disso, utilizamos óleo 100% vegetal (óleos de girassol e colza) com teores máximos de ácidos gordos trans de 1,5% e ácidos gordos saturados de 12%. As alternativas às bebidas carbonatadas é também uma realidade. Hoje e no futuro, vamos continuar a trabalhar, em parceria com os nossos fornecedores, para continuarmos a diversificar a nossa oferta e a oferecer opções que vão ao encontro das expectativas dos consumidores.