



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

FRUMACO

www.frumaco.com

Calle Ignacio Zuloaga Nº 18,
Vélez- Málaga 29700, España

Phone / Fax : (+34) 952 558100

Mail: info@frumaco.com; ventas@frumaco.com



Nuestra empresa está situada en la comarca de La Axarquía, en la Costa del Sol, junto a Málaga. Su situación privilegiada favorece el cultivo del aguacate. Este árbol, de origen americano y fruto exquisito, se ha dado tan bien, que en los últimos años la Axarquía se ha convertido en un centro mundial importante en la producción de aguacate.

FRUMACO tiene una moderna planta de 700 metros cuadrados para el procesamiento de aguacate y la fabricación de guacamole. Para elaborar nuestros productos utilizamos aguacates del tipo *HASS*, en el justo punto de maduración. El guacamole elaborado por la empresa ha obtenido la marca de "Calidad Certificada" otorgada por la Junta de Andalucía. La importancia del aguacate en el mercado internacional ha crecido sostenidamente, dejando de ser una fruta exótica para incorporarse a la dieta de muchos países.

El aguacate tiene un alto contenido de lecitina, por lo cual no sólo no promueve el sobrepeso, sino que ayuda a perderlo. Por si fuera poco, el guacamole contiene gran cantidad de minerales y vitaminas, que aportan los requerimientos de una dieta balanceada. El guacamole que ofrecemos es un producto sano y natural elaborado con un alto porcentaje de aguacate y algo de especias y condimentos. Por eso, nuestro guacamole es un alimento privilegiado para su paladar y su salud.

Nuestros productos están destinados a tres sectores: Hostelería, Ecológico y Venta al consumidor.

FRUDEL es la marca comercial de Frumaco





INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

SALINAS BIOMARIS

Ctra. Pozo del Camino
Isla Cristina 21420 (Huelva (España))
Phone : (+34) 959 343 544
Fax : 959 330 749
Mail: info@flordesalbiomaris.com



Nuestra empresa está dedicada a la explotación salinera desde 1.955. Se encuentra ubicada el Paraje Natural Marismas de Isla Cristina, (conocido como el caño la Tuta), localidad de la provincia de Huelva y situada al noroeste de la provincia andaluza. La extracción de sal en estas salinas es una conjunción perfecta de cinco poderosos elementos: Mar, Viento, Insolación, Fuerza de la gravedad y Tiempo.

En nuestra empresa se extrae, además de sal marina orgánica y natural. "La Flor de sal", siendo única en esta extracción a nivel nacional y andaluz. La Flor de sal al ser natural contiene todos los oligoelementos necesarios para el perfecto funcionamiento del organismo. El proceso es artesanal, se hace con unos coladores que nunca toca el fondo de las pilas.

Nuestra empresa pone en el mercado una sal privilegiada, como es: La Flor de Sal, la denominamos así a la fina capa de cristales que se origina en la superficie del agua, resalta su blancura y su textura suave pero crujiente al paladar, es un producto escaso e inigualable de alta calidad. La Pirámide de Sal, su nombre proviene de su forma geométrica, debido al contraste de temperaturas en las pilas de las salinas, Escamas de Sal, Sal Marina grano gordo, Sal fina y Sal gorda.



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

Unión Salazonera Isleña, S.A., USISA, es una empresa industrial andaluza ubicada en Isla Cristina provincia de Huelva (España).

Usisa procesa anualmente 12.000 Tm de pescado, capturado en nuestro litoral por la flota artesanal andaluza, esto, junto al proceso de manipulación de materias primas, donde el pleno control de la trazabilidad y la elaboración completamente natural de nuestras conservas con total ausencia de aplicación de productos químicos, hacen que USISA, ofrezca la máxima garantía de frescura, sabor y valores nutricionales íntegros.

Por ello USISA se ha hecho merecedora de los mas importantes distintivos de calidad a destacar LANDALUZ que a través del Consejo Regulador permite utilizar la denominación de “Andalucía” a los productos que como los nuestros aprueban los exigentes controles periódicos, otro distintivo muy importante es el concedido por la Unión Europea el “INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA”.

El crecimiento de Usisa, reflejado en sus nuevas instalaciones, ha supuesto un notable desarrollo de su potencial humano, ya que la plantilla con la que contaba, se ha duplicado, hasta los 387 trabajadores.

Nuestro Departamento de Calidad e I+D controla todas las fases del proceso productivo, instaurando rigurosos métodos de análisis tanto de materias primas como de los productos semielaborados y finales. Toda esta labor se ve plasmada en la obtención de la certificación de la normativa europea de calidad ISO 9001, la cuál nos sirve de cauce en el desarrollo de nuevos productos y mejora continua de nuestro proceso productivo. USISA, en su Fábrica de Conservas y Salazones de Pescado, ha implantado un Sistema de Gestión de la Calidad estructurado y orientado al cumplimiento de los requisitos de la norma internacional ISO 9001:2000.

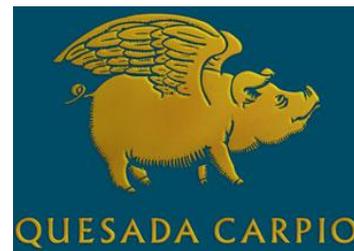




INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

JAMONES QUESADA CARPIO

Ctra. Baza-Caniles, km 8,3.
18810 CANILES (Granada). España
info@quesadacarpio.com
Tele/faxs: +34 958 710 829 / +34 958 710 077
Móviles: 610 212504 / 677 528 358



Jamones Quesada Carpio lleva más de 30 años de experiencia en la elaboración de jamón. Su saber hacer, y las condiciones microclimáticas de Caniles, situado a 900 m de altitud en la Sierra Norte de Granada, confieren a todos sus productos, un sabor, textura y bouquet dignos de los paladares más exigentes.

En la actualidad dispone de distintas variedades de jamón bajo las marcas: Quesada Carpio para cerdo blanco, Boncal para cerdo duroc, y Prados del Rey para la variedad de cerdo ibérico. También sirve en el mercado paletas, loncheados y embutidos, además de producir aceite de oliva.

Los jamones Quesada Carpio tienen gran aceptación social por sus cualidades saludables, como ha sido corroborado por recientes estudios analíticos y nutricionales. Las grasas monoinsaturadas del jamón contienen como principal componente el Ácido Oleico, el cual está científicamente demostrado que reduce el Colesterol C-LDL ("el malo"), causante de los infartos de miocardio, arterosclerosis y alteraciones cardiovasculares. Por contener proteínas de excelente digestibilidad gástrica e intestinal, se aconseja la ingestión de jamón para personas con enfermedades del aparato digestivo. Por otra parte, el jamón posee prácticamente todas las vitaminas existentes. Destacan las del grupo B y las liposolubles (vitamina A y E). Además, es una excelente fuente de elementos minerales (calcio, hierro, fósforo, magnesio, etc). Por lo que es recomendable en la dieta de pacientes con anemia, embarazadas, niños y adolescentes en fase de crecimiento



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

HERPAC, SALAZONES, CONSERVAS Y AHUMADOS

Polígono Industrial El Olivar, s/n
11160 Barbate, Cádiz (España) /
E-mail: herpac@herpac.com - calidad@herpac.com

Teléfonos:

+34 956 43 13 76/19 08/07 46

TIENDA: C/ Hermanos Romero Abreu, 3

Teléfono: +34 956 43 07 13

TIENDA: Calle Ancha, 92.

Teléfono: +34 956 43 18 55



A orillas de la almadraba, y al socaire de los vientos del Estrecho, se encuentra Barbate (Cádiz). Es el trabajo de sus gentes durante el transcurrir de los siglos, y sus aromas a mar y sal, los que van conformando su gastronomía.

HERPAC, empresa líder andaluza, nace hace ya más de 25 años en este entorno privilegiado, enraizando su actividad en tradiciones milenarias, para ofrecer a sus clientes un producto de excelente calidad, que ha sabido combinar a la perfección el trabajo artesanal, con las mejoras tecnológicas de los nuevos tiempos. HERPAC dispone del equipo humano y la tecnología apropiada, para mantener los más exigentes niveles de calidad durante todo el proceso de elaboración de sus salazones, ahumados, conservas y semiconservas de pescado, aplicando sus amplios conocimientos y la experiencia adquirida en años de impecable trayectoria, tanto en el mercado nacional como el internacional. HERPAC trabaja con un exigente Sistema de Autocontrol que garantiza que sus productos lleguen al consumidor cumpliendo las normas más estrictas en cuanto a Seguridad e Higiene Alimentaria, tanto nacionales como europeas. Precisamente el cumplimiento de este riguroso Sistema de Autocontrol, el uso de una materia prima de la más alta calidad, además del seguimiento de unas pautas de elaboración plenamente artesanales, han sido reconocidos por la Junta de Andalucía con el otorgamiento del sello de Calidad Certificada para nuestra mojama de atún.

La colaboración con la empresa granadina GALDON SOFTWARE S.A., lo cual ha hecho posible la implantación de un novedoso software de gestión, que viene a integrar bajo una misma plataforma tanto la gestión productiva como contable de nuestra empresa.



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

La Gergaleña Productos Artesanales, S.L., nace como una empresa de productos artesanales y de corte familiar en el año 2001.

La actividad de la empresa se basa en la elaboración de conservas y productos de V Gama a partir de hortalizas (tomates, berenjenas, pimientos, etc.) conjugando la elaboración artesanal con las técnicas más modernas de producción.

En la consecución de nuestros objetivos, continuamente pretendemos incorporar al mercado nuevos e innovadores productos elaborados con una materia prima excelente y dando a conocer al sector, que en Almería, donde la actividad agroindustrial es escasa, una pequeña fábrica como la nuestra es capaz de poner en los mercados más exigentes productos de las más alta calidad.

LA GERGALEÑA

PRODUCTOS ARTESANALES





INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

ENVASADOS LOLA



Envasados Lola, es una cooperativa cordobesa dedicada a la elaboración de platos típicos andaluces, como el Gazpacho, el Ajo Blanco o el Salmorejo, y de diferentes productos gourmet, como los patés de aceitunas con verduras o la confitura de oliva, entre otros muchos.

Una elaboración artesana, la cuidada selección de las materias primas empleadas, recetas tradicionales y la defensa de la cocina mediterránea son las máximas presentes en nuestro quehacer diario que hacen de nuestros productos alimentos de calidad, exquisitos y sanos a la vez.

Nuestra dedicación e interés por la innovación nos lleva a incorporar nuevos productos a nuestra gama constantemente. En la actualidad, elaboramos más de 30 referencias que se han ido desarrollando gracias al trabajo conjunto entre nuestro equipo y la demanda de los mercados más exigentes.

Desde principios de 1996 y hasta hoy hemos estado trabajando por hacer realidad aquello que nos animó a empezar. Seguimos innovando e incorporando nuevas referencias a nuestra gama, que cuenta ya con más de 30, y también hemos dado el salto al exterior. Nuestros productos se comercializan en varios países europeos, en EE.UU. y Japón.

Nuestra labor nos ha valido varios premios entre los que podemos destacar:

- Premio Meridiana 1999 otorgado por el Instituto Andaluz de la Mujer
- Premio a la Mejor Empresa Alimentaria Española 2006 en la Modalidad La Mujer en el Mundo Empresarial otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Premio a la Mejor Iniciativa de Mujeres 2008 otorgado por la Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

ARTICHOKE, S.L.

Parque Tecnológico Agroindustrial de Jerez, S.A. Andalucía (Cádiz)

Calle de la Idea nº 11-13 11591 Jerez de la Frontera

Teléfono: 956341218-956182327

Fax: 956337272

Web: www.bar-juanito.com

E-mail: info@bar-juanito.com

‘Artichoke’ surge para la gestión de un negocio con más de 60 años de trayectoria como es el ‘Bar Juanito’, de Jerez de la Frontera. Se trata de una empresa cien por cien familiar.

La apuesta de la empresa ha sido mantener las tapas tradicionales que cuentan con gran reconocimiento hasta llevarlas al consumidor final. En Artichoke crearon una línea de platos preparados bajo la marca Altacazuela cuya característica fundamental es la creación de recetas tradicionales andaluzas lista para su consumición por el cliente final, aplicando como técnica de envasado la atmósfera protectora y el cocinado bajo tratamiento térmico de pasteurización.

Se trata de una actuación que permite presentar “un producto de calidad, sin aditivos, cien por cien andaluz y con un periodo de caducidad mínimo de tres meses”. Al mismo tiempo, se ha creado la línea de catering para empresas y particulares.



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

SABORES ABAD

C/ Alpujarra, nº 5
04458 Padules (ALMERIA)
Phone: 637 897 113
Mail: info@saboresabad.com
www.saboresabad.com



La nuestra es una empresa familiar, desde hace generaciones nos dedicamos a la cocina, nos ha permitido junto con las nuevas tecnología, crear una cocina moderna con todos los matices y riquezas del sabor auténtico y acercarlo a los hogares y restaurantes.

En Sabores Abad elaboramos platos de gran calidad tanto en conceptos más tradicionales "platos de cucharas de toda la vida", como en una cocina más moderna y creativa.

La cocina al vacío nos permite crear calidad, textura y sabores con total seguridad para que llegue a su mesa en óptimas condiciones y consiguiendo además un tiempo de caducidad de hasta tres meses.

La nueva cocina de Quinta Gama, es un concepto gastronómico concebido para hacer que el día a día en la cocina sea más gratificante. La calidad no tiene por qué estar reñida con la rapidez de preparación. En sólo unos minutos y cuando lo necesites, dispondrás de la más excelentes creaciones.

En nuestra empresa contamos con fácil manipulación, ahorro de tiempo, eliminación de mermas y reducción de Stock, higiene y seguridad alimentaria. En nuestra cocina más tradicional, tenemos los auténticos platos de cuchara, como:

Potaje de habas, Patatas en ajo pollo, etc..

El sabor del Mediterráneo, como: Bacalao al pil pil, Lasaña de lubina y trucha, etc...

Y la armonía y textura del campo, como: El lomo ibérico en orza, La pierna de cordero, etc..



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

ACEITUNAS TORRENT S.L. es el fruto de la dedicación durante toda una vida a la comercialización, aderezo y envasado de aceitunas de mesa. Su origen se remonta a finales del siglo XIX, tiempos en los que la familia TORRENT envasaba aceite y aceitunas en bocoyes contruidos en la propia tonelería de la fábrica.

Es a partir de octubre de 1998, cuando la tercera y cuarta generación, futuro de esta "dinastía familiar" dedicada desde siempre a la aceituna, deciden trasladar la empresa a Aguilar de la Frontera (Córdoba), situándola estratégicamente, no sólo por encontrarse en el corazón de una localidad productora de aceituna de mesa por excelencia, sino también por su importante situación geográfica que hace de esta zona el centro neurálgico de comunicaciones, bien sea por vía férrea o autovía, así como por encontrarse a corta distancia para el transporte marítimo de sus productos.

Por tanto hablar de la empresa Aceitunas Torrent nos invita a situarnos a finales del siglo XIX, fecha en la que comienza la andadura de la familia TORRENT en el mundo de la aceituna de mesa. Hoy en día con la cuarta generación en su dirección, seguimos persiguiendo la misma meta:

La máxima CALIDAD en nuestro producto y servicio.





INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA



ALFOCAN S.A.,

Fundada en Sevilla en 1987, es hoy líder europeo especializado en la transformación y comercialización de cangrejo de río de la especie *Procambarus clarkii*. Este crustáceo de agua dulce se pesca de manera artesanal en el sur de la península ibérica, la mayor área de captura y producción mundial, después de China y Estados Unidos. Su centro de producción de Isla Mayor supera las 1.500 toneladas anuales de productos y está dotado de una moderna tecnología.

Desde 2000 la empresa colabora activamente en varios proyectos científicos (I+D+i), depositando en 2008 una solicitud de patente sobre la conservación del cangrejo de río por envasado en atmósfera protectora. La construcción de una planta de fabricación de harina de cangrejo – aprovechando así toda la materia prima no comercializable – fue realizada durante el año 2001. Esta harina se comercializa como pienso natural para animales. Los productos elaborados son 100% naturales y no contienen conservantes ni colorantes.

ALFOCAN comercializa el 20% de su producción en el mercado nacional y exporta a Francia, Bélgica, Holanda, Alemania, Austria, Finlandia, Suiza, Polonia, Lituania, Bulgaria, Rusia y Estados Unidos. Los productos van destinados tanto a la gran distribución como a la hostelería, restauración, catering, servicio a domicilio y mayoristas. La distribución de los productos refrigerados en el mercado nacional se hace buscando siempre una entrega rápida y conforme a las exigencias del cliente, garantizándose en campaña una entrega a diario. Para la exportación se colabora con un almacén frigorífico en el norte de Francia (Steenvoorde) desde donde se distribuye a toda Europa.

ALFOCAN S.A. ha sido la primera empresa española del sector en conseguir un reconocimiento a su calidad y su gestión medioambiental.

-Calidad y seguridad alimentaria: En marzo de 1999 obtuvo la certificación ISO 9000 para la producción y comercialización de cangrejos de río. En el año 2008 ALFOCAN se certificó con la norma internacional en seguridad alimentaria IFS, y durante el 2009, reforzó y completó el sistema de seguridad alimentaria con la norma BRC. Actualmente se encuentra certificada con ambas normas y con la exigente marca de “Calidad Certificada”.

-Trazabilidad: Controlando la cadena de producción desde la selección de las zonas de pesca y la materia prima, hasta el envasado, almacenaje y comercialización, ALFOCAN garantiza la total trazabilidad de sus productos.

-Medio Ambiente: Su Sistema de Gestión Medioambiental ha sido certificado con la acreditación ISO 14001 desde septiembre de 1999.



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

TEPESA

Ctra. Madrid-Cádiz, KM 547
41007, SEVILLA, tlf: 954689250

Mail: tepesa@tepesa.es
www.tepesa.net

TEPESA la actividad de la aceituna de una manera integral, desde el cultivo de olivares en las fincas de nuestra propiedad, pasando por su aderezo, fermentación, clasificación y selección, hasta su transformación (deshueso, relleno, etc.), envasado y distribución.

Nuestro ámbito de actuación contempla el aderezo y envasado tanto de aceitunas como de otro tipo de encurtidos (ajos, alcaparras, pimienta, etc.), así como el envasado de aceites vegetales y vinagres.

El volumen de negocio de TEPESA nos sitúa entre las 10 primeras empresas del sector a nivel mundial, ranking que nos coloca en la 5ª posición si se considera la capacidad tecnológica o el posicionamiento dentro del mercado de la exportación. En TEPESA mantenemos desde hace muchos años una clara vocación exportadora (90% de su producción), llegando nuestros productos al continente americano, europeo y Australia.

En TEPESA entendemos la importancia de trabajar con los niveles más altos de calidad que pueda demandar el mercado, la cual se garantiza mediante la formación y la gestión de nuestro departamento de Control de Calidad con laboratorios diferenciados para cada uno de los diferentes procesos. Desde el año 2004 nos avala no sólo la certificación por la norma de calidad ISO 9001:2000, sino también por las normativas internacionales específicas del sector de alimentación INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) y BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC), en ambos casos en el MÁXIMO NIVEL (HIGHER LEVEL).

Nuestra sede social e instalaciones de almacenamiento, procesado y envasado están situadas en Sevilla. Con una superficie de aproximadamente 45.000 metros cuadrados; de ellos 18.000 son de naves industriales y el resto se dedica básicamente a plantas de fermentadores e instalaciones.



INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

ARTEOLIVA

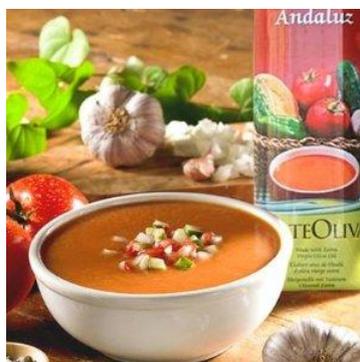
Compañía Alimentaria del Sur del Europa. S.A.
Pol. Ind. El Garrotal, parc. 39.
14700 Palma del Río - Córdoba (ESPAÑA).
T: (+34) 957 649 027 F: (+34) 957 649 030
Email: arteoliva@arteoliva.com



ArteOliva es una empresa agroalimentaria andaluza ubicada en Palma del Río (Córdoba), constituida en el año 1999 por la Familias Arbelaz, Cumplido, Molina y Silvela, irrumpe en el sector de la alimentación con el propósito de hacer llegar al consumidor productos con un sabor y calidad diferenciada, gracias al uso de materias primas naturales, a la innovación y al desarrollo tecnológico de los procesos de producción y envasado.

ArteOliva elabora productos de gran calidad, completamente sanos, genuinamente representativos de nuestra dieta mediterránea: Aceite de Oliva Virgen Extra, Aceitunas, Salsas (mayonesa, sofrito de tomate, alioli, salsa de queso,...), Gazpacho, Zumos y otros alimentos. Entre sus objetivos está investigar e innovar con productos de alto valor añadido, aplicar la mejor tecnología del envasado disponible en función de las exigencias físico-químicas y organolépticas de cada alimento para garantizar sus propiedades nutricionales y saludables hasta la fecha de consumo, potenciando la producción de calidad que se considera esencial para el futuro del sector agroalimentario español.

Nuestra empresa busca un compromiso con el medio ambiente como factor irrenunciable del desarrollo económico para que las empresas sean, no sólo protagonistas en la creación de riqueza y bienestar social, sino referentes de solidaridad por su destacada labor de protección del entorno natural y la aplicación de recursos de acuerdo con las exigencias medioambientales





INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

INES ROSALES

grupo@inesrosales.com

Apdo. Correos, 6
41950 Castilleja de la Cuesta.
Sevilla (España).



Tel: +34 954 75 64 27/670 40 90 89

La historia de **Ines Rosales** comienza en Castilleja de la Cuesta, pequeño pueblo del Al-Xaraf (Jardín Alto) sevillano. Corría el año 1910. Una mujer, Inés Rosales Cabello, saca de la cocina hogareña y del viejo recetario familiar un producto, la Torta de Aceite.

Aunque nuestros orígenes son modestos, la excelencia de nuestras "Legítimas y Acreditadas Tortas de Aceite" y la confianza de los consumidores, nos han posicionado como líderes por diferenciación en nuestro mercado. En cada época, pero sin perder nuestras señas de identidad, hemos ido creciendo para atender de modo satisfactorio las exigencias del mercado y de nuestros consumidores, incorporando la tecnología precisa para que, manteniendo esa diferenciación, garanticemos el futuro de la Compañía, operando siempre desde el Compromiso Social y con Andalucía mestizaje de las tres culturas que conforman la identidad de nuestra tierra.

Somos una Empresa dedicada a la fabricación y venta de productos de repostería y dulcería, fundamentalmente de aquellos de profunda vinculación con la cultura andaluza y con una constante fundamental en nuestra manera de elaborar los mismos, el uso del Aceite de Oliva Virgen de Calidad Superior en su formulación y el modo artesanal de su fabricación

Afrontamos el futuro inmersos en proyectos de innovación y mejora constante de nuestras instalaciones y procesos, pero siempre manteniendo los valores tradicionales de su elaboración artesanal, a mano, una a una, con Aceite de Oliva Virgen de Calidad Superior e ingredientes 100% naturales.





INFORMACION RELEVANTE DE LA EMPRESA

JAMONES GRANADUL

Jamones Granadul
Vda. de Rodriguez, S.L.

Autovia A-92, Km 297
Guadix - Granada
Telf: 958 665 208
Fax: 958 660 348
info@jamonesgranadul.com



Los orígenes de JAMONES VDA. DE RODRIGUEZ, S.L., se remontan a tres generaciones siempre dedicadas a la elaboración de un jamón tradicional y artesano, con el lema de la Calidad como bandera. Disponemos de Certificados de Calidad de Jamón Ibérico, Paleta Ibérica y Caña de Lomo Ibérico.

Nuestro secadero se encuentra en una zona de inigualable climatología como es Sierra Nevada, a 1.200 m. de altura, en la cara norte de la Alpujarra. Por su entorno cuenta con unas condiciones medioambientales excepcionales, única en Europa, necesarias para la curación de nuestros jamones de forma natural y artesana

Tres factores determinan la calidad tradicional de nuestros jamones:

1. Selección

Una buena raza y una alimentación natural lograda a través de una selección de los mejores jamones de Hembra de cerdo en las mejores granjas de nuestro entorno,

2. Sin ningún tipo de aditivos.

La curación se desarrolla a lo largo de 18 meses, el tiempo justo para que sea dulce, comenzando con un breve periodo de salazón sin colorantes ni conservantes, ni ninguna clase de aditivos. Después pasan las piezas a secaderos naturales, al aire de la sierra

3. Tradición

Por último los jamones pasan a habitáculos de semipenumbra, bodegas, donde las prisas se olvidan y el tiempo se detiene, el artesano juega con la climatología para controlar el secadero



GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH S.L.

www.grupoesperides.es

0034 954 61 14 19

Crta. Utrera km. 1 41013 Sevilla



TECHNOLOGY SERVICES:

Innovative Product Development

Our company staff has extended experience and expertise in the development of new products for the agrofood industry, which guarantees top quality services for our clients.

Grupo Hespérides Biotech provides their clients with a large array of services for the development of new products:

- Development of the product's concept.
- Formulation or reformulation of products.
- Process improvement.
- Selection and identification of microorganisms for food bioprocessing.

Grupo Hespérides divides its RTD projects into three stages:

- **Commercial stage:** Filtering of market inputs which match up with the company's technological capacity and which can lay the foundations for the development of new products.
- **Scientific/Technical stage:** Technical viability is evaluated. The new product is developed thank to collaborations with public research institutes.
- **Pre-industrial stage:** The processes already developed are adapted so that the final product can be reproduced at an industrial level.

Discovery of Bioactive Molecules

Grupo Hespérides Biotech S.L. has developed a massive screening platform to discover bioactive molecules through different tests on model organisms (C. Elegans and S. Cerevisiae). These tests allow the assessment of hundreds of samples to study their positive effect on:

- Obesity
- Aging
- Diabetes
- Immune enhancement

Recovery of Food By-products

Finding a new use to a waste is very beneficial as the costs for removing the waste get suppressed and we get the opportunity of reusing a product.

Grupo Hespérides Biotech S.L. has developed an assessment protocol for by-products where the following objectives are pursued:

- Antioxidants characterization
- Nutritional composition characterization
- Microbiological characterization
- Physical and chemical characterization
- Assess its potential use as a by-product, supplement or ingredient in food, cosmetics or biomedicine through the platform for the research on bioactive molecules.

