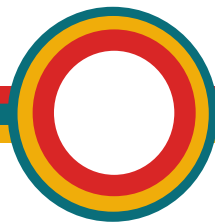
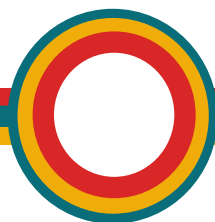


Колбасы La Hoguera, S.A.





История



Колбасы La Hoguera S.A., являются Agrі пищевой, продовольственной компанией , которая начала свою деятельность в 1986 году, после комплексного проекта, который охватывает всю цепочку от выращивания свиней, бойня, резка, завод по переработки п р о д у к ц и и .

Философия, с которой начал этот Проект, появилась из четырех компаньонов с мыслью производить добавочную стоимость в свином производстве и в свою очередь создавать рабочую силу, которая помогала развивать деревенский способ.

Колбасы La Hoguera S.A., является компания с годовым оборотом в 15 миллионов евро., Постоянное развитие и персонал из 60 работников. Организованная компания во главе с управляющим директором .Карлос Мартинес Искьердо и состоит из 5 отделов:

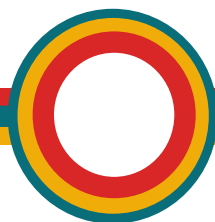
- Ко
- ммерческого
- производства
- управл
- ения
- качества
- маркетинга

Вкус прошлых лет





История



Основным направлением деятельности компании является производство колбасных изделий из хамона, т. е.

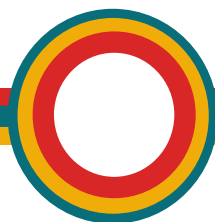
культивируем нашу землю, и выращиваем наших свиней. Генетическая основа, на которой работает Дюрок породы, характеризуются высоким качеством мяса, это, в сочетании с полностью натуральными продуктами, содержание основных зерновых культур в области, а также поддержание высокого поголовья скота и расположении в уникальной среде.

“Наша свинина, наиболее натуральна”





История



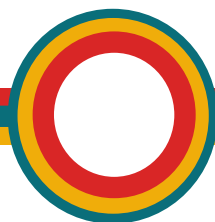
Колбасы La Hoguera S.A., это комбинация традиции, технологии и исследования - ключ производства продуктов питания высокого качества. Это лозунги, на которые мы делали ставку с наших начал, и что сделали из La Hoguera, Производителя высококачественной и здоровой продукции.

Quando tradición... Создание Традиции





Расположение

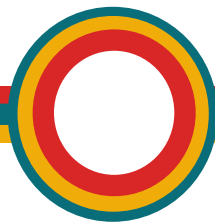


Производство Колбас La Hoguera S.A., находится в городе Сан-Педро-Манрике, Сория. Занимая участок около 11.723 м2, ограниченной шоссе и главный фасад среднесрочной перспективе, в основном жилые и сельские районы, с минимальным содержанием загрязняющих веществ.





Окружающая среда и экологический подход



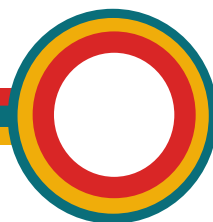
Существующее промышленное предприятие, с 25 летнем стажем работы, были включены и прекрасно приспособились к окружающей среде, и все инфраструктуры, необходимой как для нормальной работы, чтобы минимизировать низких атмосферных разрядов, шума и вибрации, воды и остатков.,экономия энергии и экономия воды, рециркуляции повторного использования отходов принцип в нашей компании.

Вкус прошлых лет





Окружающая среда и экологический подход



Деятельность в различных отраслях:

-Первый этаж: рассортирования туш и сырья, замороженных продуктов, производство колбас ветчины, и упаковки продукта, комплектации и доставки.

Завод 2-й и 3-й: Исцеление маринование колбас и ветчины

La Hoguera S.A., в настоящее время завод по производству 3 - х этажах, основными функциями являются:

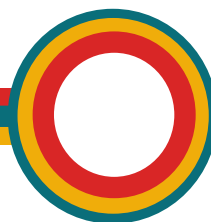
Общая застроенная площадь сегодня:

1.этаж,	8.630 M2C
2.этаж,	4.279 M2C
3.этаж	1.660 M2C
ИТОГО	14.569 M2C





окружающая среда и экологический подход



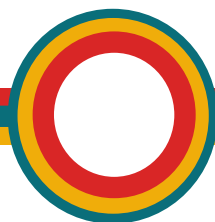
Мы твердо уверены бороться за устойчивое развитие и производство, так как мы живем в сельской местности, в одном из наименее населенных пунктах Испании, мы развиваем наши земли и мы поднимаем наши свиней -естественным кормом, основанной содержанием зерновых в области.

Таким образом, окружающая среда, забота и уважение является одним из наших основных задач, потому что если мы не будем заботиться и уважать наших ресурсов и окружающей среды то мы потеряем основную отличительную черту нашей компании, наших истоков.





Здравоохранения



Наши продукты являются здоровой пищей, которая сделана из здоровых свиней, которые живут не страдают от стрессовых перевозок или манипуляций. Кроме того, их зерновые диеты, богатые витаминами и белком не содержат насыщенных жиров (холестерина).

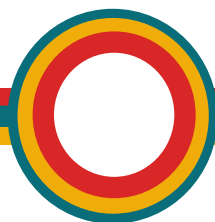
Конечно, наша продукция не ГМО и "Транс" жиров. Они сделаны из лучшего сырья и характеризуются поли-ненасыщенными жирами полезными для здоровья. Кроме того, все наши продукты подходят для больных целиакией, поэтому в книге под редакцией FACE (Федерация Целиакия Испания), который собирает питания, которые могут потреблять эти люди без риска для здоровья.



Вкус прошлых лет

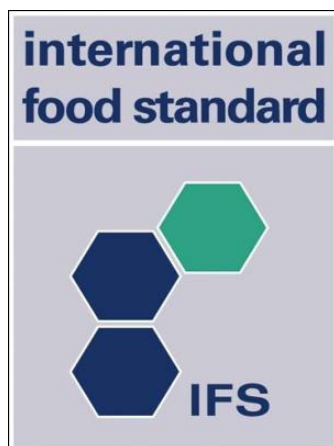


Качество



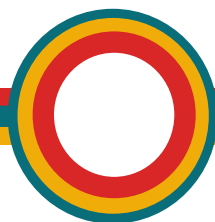
В колбасе La Hoguera понятие качества, как:

"Стремление к совершенству посредством непрерывных усилий во всех сферах деятельности компании и всех сотрудников, проектирования, производства и сбыта продукции, которые не только отвечают требованиям наших клиентов, но и превзойти ожидания этих обеспечений продовольственной безопасности, уважение к окружающей среде и социальных обязательств на окружающую среду"





Рост в последние годы



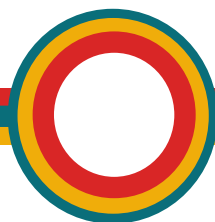
* В 2011 году, несмотря на кризис в стране, компания Колбасы Костер поддержал создание и укрепление рабочих мест, увеличения инвестиций и постоянная борьба за улучшение продовольственной безопасности и качество своей продукции.

*Таким образом, в 2011 постоянных рабочих мест было создано, и вложено более € 250,000 в технологических усовершенствований компании в течение 2012 года предстоит создать еще шесть постоянных рабочих мест и инвестировать более 1 млн. евро на повышение эффективности и результативности промышленности.





Продукция



Колбасы костра работает с тремя различными генетическими линиями:

- Белая свинья слоя: La Hoguera
- Свинья черная слой: Дюрок
- Свинья черная слой: приманка Иберийского

RAZA
DUROC





БЕЛЫЙ ШЕРСТЬ СВИНЬИ





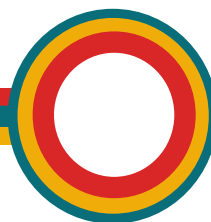
БЕЛЫЙ ШЕРСТЬ СВИНЬИ





ПРОДУКТЫ

Оболочка белой СВИНЬИ La Hoguera



Хамон погреб большой РЕЗЕРВ (Исцеление 16-18 месяцев)

Хамон погреб заповедник Исцеление 14-16 месяцев

Хамон Серрано копыто

Серрано Хамон PAPRIKA

Хамон Серрано большой выбор

Серрано Хамон Хамон Серрано костей центр Чистый

Центр большой РЕЗЕРВ Обваленная ветчины

Костей Хэм погребе БЕСКОСТНЫЙ

Хамон Серрано центр БЕСКОСТНЫЙ возрасте

Хамон Серрано ЦЕНТР БЕСКОСТНЫЙ РЕЗЕРВ ОЧИСТКА

Хамон Серрано БЕСКОСТНЫЙ Чистый возрасте

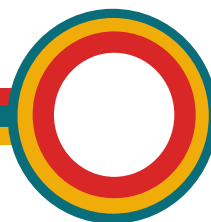
погреб РЕЗЕРВ Хамон ЧАСТЬ





ПРОДУКТЫ

Оболочка белой СВИНЬИ La Hoguera



Домашнее чоризо экстра полосы Сладкий / острый 280 гр
Домашнее чоризо первый класс
корейки свинины целое и 1/2
Изголовье целое и 1/2 поясница свинины
Кусочки: говядина, рубец, ребра и беконом
Пряный: ребро, бекон и рубец
чоризо Специальное типа свечи Сладкий / острый
Консервы: чоризо в банке с маслом / Бережливое
Соря Torreznillos



Свинина Оболочка черная: Дюрок

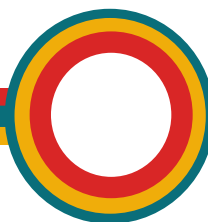


Вкус прошлых лет





Свинина Оболочка черная: Дюрок





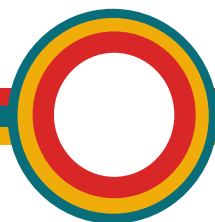
Свинина Оболочка черная: Дюрок





ПРОДУКТЫ

Свинина Оболочка черная: Дюрок



Хамон Дюрок Обваленная ветчины большой РЕЗЕРВ

палитра раса Дюрок

Центр Дюрок ветчина без костей чистый

Центр Дюрок ветчина без костей чистые и связанные

Центр без костей чистой палитры Дюрок раса

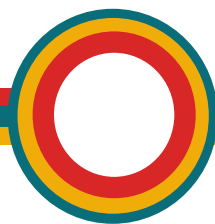
Центр без костей чистой палитры Дюрок раса и связаны

Хамон ломтиком Дюрок раса



ПРОДУКТЫ

Свинина Оболочка черная: Дюрок



Чоризо Дюрок полосы 280 г

Чоризо Дюрок сосудистых 280 г

Чоризо Дюрок горная местность 280 г

колбаса Дюрок сосудистых 340 г

колбаса Дюрок горная местность 340 г

кусок бекона Дюрок 350 г

корейки свинины Дюрок 1/2

Дюрок изголовье пояснице Дюрок 1/2

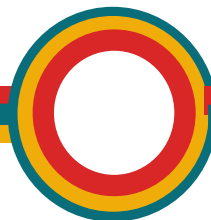
кусок свинины Дюрок 1/2

Дюрок Ломтики: ветчина - корейки - корейки изголовье - палитра и чоризо

Вкус прошлых лет



Оболочка черной свиньи: Иберико с жиром



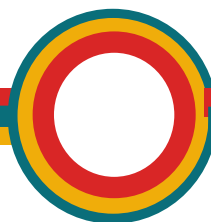
Вкус прошлых лет





ПРОДУКТЫ

Оболочка черной свиньи: Иберико с жиром



Иберико с жиром "Fuentebella" ЦЕНТР Иберико с жиром "Fuentebella"



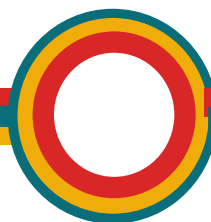
БЕЛЫЙ ШЕРСТЬ СВИНЬИ



LA HOGUERA ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ КРУПНЕЙШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ИСПАНСКИХ СОСИСКИ И IBERIAN ветчина с отличное качество продукции



Некоторые из наших клиентов



Más de 1500 Supermercados en toda España
La cadena de Supermercados más grande del Mundo

