

EMBUTIDOS LA HOGUERA, S.A.



1.- Historia:



Embutidos La Hoguera S.A., es una Empresa Agroalimentaria, que empezó su actividad en el año 1.986, cómo continuación de un Proyecto Integral que engloba toda la cadena desde la producción de ganado porcino, matadero, sala de despiece, hasta la transformación de los productos.

La filosofía con la que se empezó éste Proyecto surgió de cuatro socios con la idea de generar valor añadido en la producción porcina y a su vez crear mano de obra que ayudara a desarrollar el medio rural.

1.- Historia:



Actualmente Embutidos La Hoguera, es una Empresa consolidada con una facturación de 15 millones de euros., en continuo desarrollo y con una plantilla de 60 trabajadores.

El Organigrama de la Empresa está encabezado por el Director Gerente D. Carlos Martínez Izquierdo, y 5 Departamentos:

- ✦ Producción
- ✦ Comercial
- ✦ Administración
- ✦ Calidad
- ✦ Marketing

1.- Historia:



La actividad principal de la Empresa es la elaboración de Productos Cárnicos Curados y la elaboración de Jamón Curado, es decir el aprovechamiento integral del cerdo.

En “La Hoguera” cultivamos nuestras tierras y criamos a nuestros cerdos.

“Nuestro cerdo, lo más natural”



An aerial photograph of a rural farmstead. In the foreground, there are green fields and a paved area with several buildings, including a large white structure. In the background, a small town with red-roofed buildings is visible on a hillside, surrounded by rolling green hills and mountains under a clear sky.

La base genética sobre la que trabajamos es la Raza Duroc, caracterizada por una alta calidad de carne, esto, unido a una alimentación totalmente natural, cuyo contenido principal son cereales de la zona, así como el mantenimiento de una elevada sanidad en la explotaciones ganaderas, ubicadas en un entorno medioambiental inigualable, hace que dispongamos de la mejor materia prima para la fabricación de nuestros embutidos, adobados y jamones.

1.- Historia:



En Embutidos La Hoguera creemos que la combinación de tradición, tecnología e investigación son las claves de la producción de alimentos de alta calidad.

Esas son las consignas por las que hemos apostado desde nuestros inicios y que han hecho de La Hoguera una gran marca comprometida con la salud y el futuro.



2. Localización

La industria EMBUTIDOS LA HOGUERA, S.A. se encuentra ubicada dentro del casco urbano de San Pedro Manrique, Soria.

Ocupando una parcela de 11.723 m² de superficie aproximada, delimitada por viales y con fachada principal a c/ Carrera Mediana, en un entorno eminentemente residencial y rural donde las zonas específicamente industriales tienen un mínimo contenido contaminante.

2.- Enfoque medioambiental y ecológico:



La planta industrial existente, con 25 años de funcionamiento, se ha integrado y adaptado perfectamente a su entorno, y cuenta con todas las infraestructuras necesarias tanto para su correcto funcionamiento como para reducir al mínimo los escasos vertidos atmosféricos, de ruido y vibraciones, de agua y residuos. Aún así el ahorro energético y de agua, el reciclado y la reutilización de los residuos son una máxima en nuestra empresa.

3. Datos Técnicos



Las actividades desarrolladas en las distintas plantas son:

- Planta baja: Despiece de canales y materias primas, congelado de productos, fabricación de embutidos y adobados, curación de jamones, envasado y empaquetado de productos, preparación de pedidos y expediciones.
- Planta 1^a y 2^a: Curación de embutidos, adobados y jamones

3. Datos Técnicos



EMBUTIDOS LA HOGUERA, S.A.,
cuenta en la actualidad con una planta industrial
de 3 alturas, cuyas principales características son
las siguientes:

Superficie total construida actualmente:

P. Baja	8.630 m²c
P. Primera	4.279 m²c
P. Segunda	1.660 m²c
TOTAL	14.569 m²c

2.- Enfoque medioambiental y ecológico:



En “La Hoguera” creemos y luchamos firmemente por el Desarrollo Sostenible ya que vivimos y fabricamos en el medio rural, en una de las zonas más despobladas de España, cultivamos nuestras tierras y criamos a nuestros cerdos con alimentación totalmente natural, cuyo contenido principal son cereales de la zona.

Por ello el medio ambiente, el cuidado y el respeto del mismo es uno de nuestros principales objetivos, ya que si no cuidamos y respetamos nosotros de nuestros recursos y de nuestro entorno perderemos la principal señal de identidad de nuestra empresa, nuestros orígenes.

3.- Salud:



Nuestros productos son saludables por que se elaboran de cerdos sanos, que viven plácidamente en nuestra tierra y no sufren viajes estresantes ni manipulaciones.

Además su dieta a base de cereales, rica en vitaminas y proteínas no contiene grasas saturadas (colesterol).

Por supuesto nuestros productos carecen de OGM's y grasas "trans". Son elaborados con la materia prima más selecta y se caracterizan por tener grasas poli-insaturadas beneficiosas para la salud.

Además todos nuestros productos son **aptos para Celiacos**, por ello aparecen en el libro editado por **FACE** (Federación de Asociaciones de Celiacos de España) en el que se recoge los alimentos que pueden consumir estas personas sin riesgo para su salud.

4. Calidad



En EMBUTIDOS LA HOGUERA entendemos la Calidad como:

“La búsqueda de la excelencia a través del continuo esfuerzo, en todas las áreas de la empresa y de toda su plantilla, para diseñar, fabricar y comercializar productos que no solamente satisfagan los requisitos especificados por nuestros clientes, sino que excedan las expectativas de estos garantizando la seguridad alimentaría, el respeto al medio ambiente y el compromiso con el entorno social.”



5. Crecimiento en los últimos años



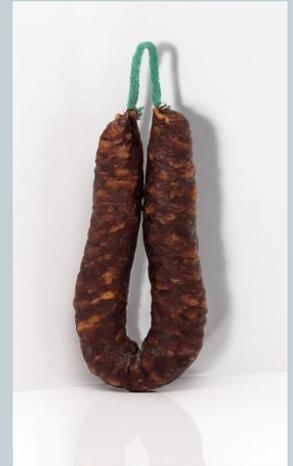
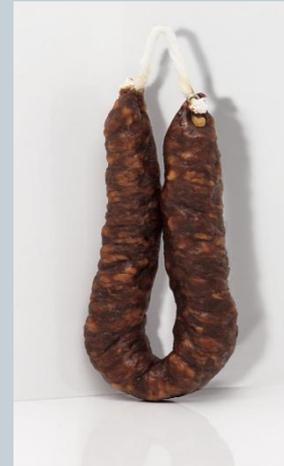
- Durante el año 2011 a pesar de la grave crisis que vive el país, la empresa Embutidos La Hoguera ha apostado por la creación y consolidación del empleo, el incremento de las inversiones y la lucha constante por la mejora continua, la seguridad alimentaria y la calidad de sus productos.
- Así durante 2011 se crearon nuevos empleos fijos, y se invirtieron más de 250.000 € en mejoras tecnológicas de la empresa y durante 2012 se van a crear seis empleos fijos más y se invertirá mas de 1 millón de euros para mejorar la eficiencia y eficacia de la industria.

6. Productos



- Embutidos La Hoguera trabaja con tres líneas genéticas bien diferenciadas :
 - Cerdo de capa blanca : La Hoguera
 - Cerdo de capa negra : DUROC
 - Cerdo de capa negra : Ibérico de Cebo

CERDO DE CAPA BLANCA : LA HOGUERA



CERDO DE CAPA BLANCA : LA HOGUERA



6. PRODUCTOS



- **CERDO DE CAPA BLANCA : LA HOGUERA**
 - Jamón Bodega Gran Reserva (Curación 16-18 meses)
 - Jamón Bodega Reserva (Curación 14-16 meses)
 - Jamón Serrano s/pezuña
 - Jamón Serrano Pimentonado
 - Jamón Serrano Gran Selección
 - Jamón Serrano Añejo
 - Centro de Jamón deshuesado Gran Reserva
 - Centro de Jamón deshuesado Bodega Reserva
 - Centro de Jamón deshuesado Serrano Añejo
 - Centro de Jamón deshuesado Bodega Reserva Limio
 - Centro de Jamón deshuesado Serrano Añejo Limpio
 - Taco de Jamón Bodega Reserva

6. Productos



- **CERDO DE CAPA BLANCA : LA HOGUERA**
 - Chorizo Casero Extra Sarta Dulce / Picante 280 grs
 - Chorizo Casero Primera
 - Lomo embuchado entero y 1/2
 - Cabecero de lomo embuchado entero y 1/2
 - Tacos de : lomo , tripera , costilla y panceta
 - Adobados : Costilla , Panceta y Tripera
 - Chorizo especial Vela Dulce / Picante
 - Conservas : Chorizo en aceite / Magras de olla
 - Torreznillos de Soria

CERDO DE CAPA NEGRA : DUROC



CERDO DE CAPA NEGRA : DUROC



6. Productos



- **CERDO DE CAPA NEGRA : DUROC**
 - Jamón Gran Reserva raza Duroc (Curación > 18 meses)
 - Paleta raza Duroc
 - Centro de Jamón deshuesado raza Duroc limpio
 - Centro de Jamón deshuesado raza Duroc limpio y atado
 - Centro de Paleta deshuesada raza Duroc limpia
 - Centro de Paleta deshuesada raza Duroc limpia y atada
 - Taco de Jamón raza Duroc

6. Productos



- **CERDO DE CAPA NEGRA : DUROC**
 - Chorizo Sarta raza Duroc de 280 grs
 - Chorizo Cular raza Duroc de 340 grs
 - Chorizo Tierras Altas Duroc de 200 grs
 - Salchichón Cular raza Duroc de 340 grs
 - Salchichón Tierras Altas Duroc de 200 grs
 - Taco de panceta raza Duroc de 350 grs
 - Caña de Lomo raza Duroc 1/2
 - Cabecero de Lomo raza Duroc entero y 1/2
 - Taco de lomo raza Duroc
 - Loncheados raza Duroc de : Jamón – Lomo – Cabecero de Lomo – Paleta y Chorizo

CERDO DE CAPA NEGRA : IBÉRICO DE CEBO



6. Productos



- **CERDO DE CAPA NEGRA : IBÉRICO DE CEBO**
 - JAMÓN IBÉRICO DE CEBO “ FUENTEBELLA “
 - CENTRO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO “ FUENTEBELLA “

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES



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



SEMARK AC GROUP



JAMONES Y EMBUTIDOS LA HOGUERA



Gracias Por Su Atención

