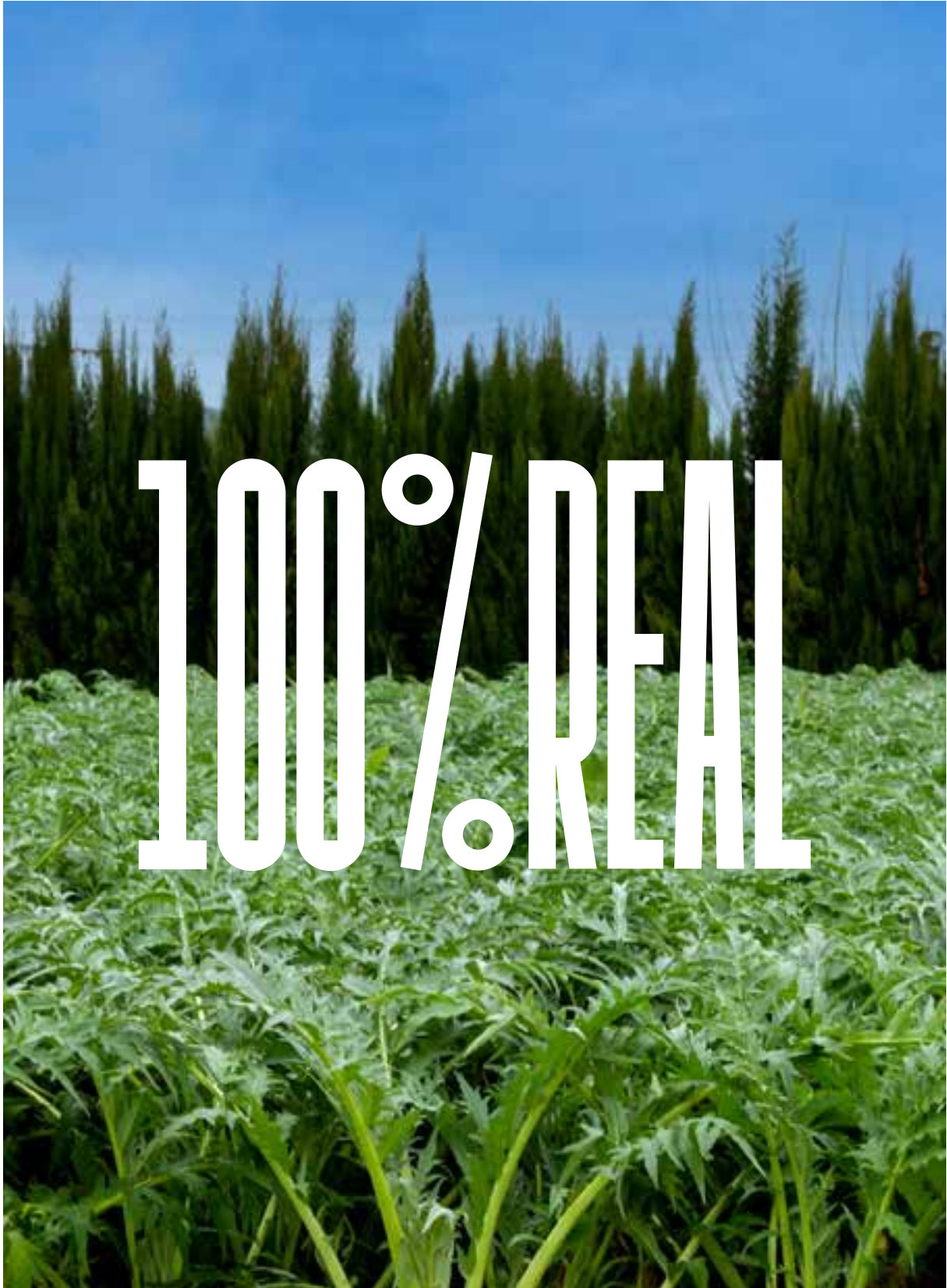


THE REAL GREEN FOOD



100% REAL



SOMOS
SOMOS
SOMOS

REAL
GREEN
FOOD



The Real Green Food quiere poner al alcance de las personas una alimentación vegetal real y saludable adaptada a las nuevas tendencias de consumo. Preservar nuestra tierra y potenciar el desarrollo rural sostenible.

Nuestra aspiración es contribuir a la salud y al bienestar de las personas. Para ello, proporcionamos soluciones vegetales innovadoras y competitivas que respetan la naturalidad de los alimentos y se adaptan al estilo de vida de los consumidores. Nos centramos en la elaboración de alimentos 100% vegetales y 100% saludables capaces de competir de tú a tú con los ultraprocesados (fake food), adaptados a cualquier momento de consumo, con plena garantía de origen, calidad y desarrollo socialmente sostenible.

Contribuimos a una alimentación saludable PLANT-BASED. Numerosos estudios recientes avalan los beneficios de las dietas basadas en alimentos de origen vegetal. Los vegetales

se han revelado como un elemento fundamental para mantener el equilibrio del organismo. Su consumo no solo está asociado a la reducción del 30% de los accidentes cardiovasculares sino que constituyen la clave del equilibrio en la alimentación.

Convencidos de estas bondades, promovemos su consumo. The Real ofrece alimentos saludables que facilitan el máximo consumo de vegetales y son una alternativa idónea a la proteína animal.

Ofrecemos productos frescos, naturales y sabrosos. Aseguramos la frescura y la naturalidad de nuestros productos: en The Real, todas nuestras soluciones son procesadas el mismo día de su recolección.

NUESTRA MISIÓN

Promover estilos de vida más saludables, contribuyendo a la felicidad de las personas

Ofrecer productos 100% vegetales de origen natural.

Respetar el planeta y promover el medio rural.

Adaptar nuestros productos a los estilos de vida actuales, con propuestas fáciles de preparar

Facilitar el consumo de comida rica, sana y real.

NUESTROS VALORES

Transversal
una empresa transversal, cercana, eficaz y responsable.

Únicos, Diferentes y Comprometidos
hacemos las cosas de manera diferente porque creemos plenamente en las personas y en la importancia y el impacto a largo plazo de la alimentación social-sostenible.

Ilusión y Creatividad
con un enfoque positivo, una actitud ante la vida asociada con la ilusión, la vida y creatividad.



CINCO PILARES

The Real Green Food se sustenta en el compromiso con la seguridad alimentaria y la calidad, el vínculo con las regiones en las que opera, la innovación y la sostenibilidad.

Cinco son los pilares que definen los productos que protagonizan este ambicioso proyecto: elaborados con materias primas ‘de aquí’, 100% naturales, siempre saludables, de sabor inconfundible y muy prácticos de consumir.

Con la nueva marca queremos seducir a los consumidores y convencerles a través de nuestros productos que lo más inteligente lógico y conveniente es alimentarse de manera saludable, comiendo más verduras y más legumbres, sin renunciar al placer del sabor, e incorporando estos hábitos de manera normalizada en nuestros estilos de vida desde la infancia.

1 Origen Local

Usamos vegetales “de aquí”, comprometidos con el desarrollo rural y el empleo de nuestras regiones.

2 Calidad Asegurada

Trabajamos para mejorar los estándares de calidad y trazabilidad total de nuestros productos.

3 Alimentos Saludables

Alimentación vegetal solo con ingredientes 100% naturales. Salud para las personas y el planeta.

4 Sabores Auténticos

Que el sabor de nuestros alimentos sea real al mismo tiempo que sabroso, saludable y emocionante.

5 Fáciles de Preparar

Innovar en envases y alimentos prácticos, sencillos y fáciles de comer o preparar.

NUEVO LOGO

Como nuevo logotipo la empresa ha elegido la imagen de una regadera, “el agua como vector que vertebró las tierras y los cultivos, que es fuente de vida para las gentes cercanas; el agua como referente esencial de lo que somos”.

“Ahora, cuando estamos atravesando como sociedad un bache económico e incertidumbres y desconfianzas sistémicas, es el momento adecuado de dar un paso adelante y poner en el centro de nuestra estrategia y esfuerzos la autenticidad, la verdad con la que siempre trabajamos las materias primas y nuestro entorno social. Por eso hemos elegido la marca ‘The Real’, que significa ‘lo verdadero’, como resumen de nuestra ambición de tener un impacto que, mediante nuestros vegetales de toda la vida, englobe los hábitos, actitudes y estilos de vida presentes y futuros”, destaca, Eduardo López Milagro, CEO de TRGF.



UN PROYECTO PARA CRECER EN VALOR Y VOLUMEN



VERDURAS
(kg 2022)

5.212.148

La marca Gvtarra es líder nacional del mercado de conservas vegetales en envase cristal. Referente de Innovación para el consumidor.



LEGUMBRES
(kg 2022)

9.368.276

2ª marca Líder en Legumbres Cocidas a nivel Nacional. Con la mayor intensidad de compra media. Fidelizamos al consumidor.



CHAMPIÑONES
FRESCOS (kg 2022)

12.449.002

Integramos toda la cadena de valor desde el compost hasta los modernos cultivos climatizados garantizando champiñón de alta calidad todos los meses del año. 2ª operador en España. desde 1960

Nuestro catálogo incluye más de 100 referencias de productos vegetales, verduras, legumbres, platos preparados, salsas de tomate en una amplia variedad de formatos () y para diferentes tamaños de hogar.

Nuestro reto es ofrecer alimentos saludables, fáciles de preparar, listos para comer, adaptados a cualquier persona, lugar y momento de consumo, contribuyendo así a la alimentación del presente y el futuro como a la sostenibilidad del planeta.

Nuestro objetivo es que toda nuestra producción sea 100% local.

Hacer universal la alimentación real (The Real).

Origen Local

Nuestro objetivo es incrementar el aprovisionamiento local sin perder eficiencia y apoyar el desarrollo de nuestro entorno .

Verduras: 3.080.000 m2 de cultivo en La Rioja y Navarra (308 Ha).

Champiñón, **100% integrado y local**. 54,2 hectáreas de cultivo propio (77 campos de fútbol)

Nuevos cultivos de Legumbre (garbanzo en Navarra, Lentejas en Castilla-La Mancha). En 2021, cultivamos 1.558Tn de legumbres Km0 , en España.

Alimentos Saludables

En la actualidad, elaboramos nuestros productos utilizando más de 56 materias primas vegetales. Nuestro objetivo siempre es utilizar **ingredientes 100% naturales**, libres de conservantes y aditivos artificiales.

Nos comprometemos a promover la alimentación saludable

Utilizando únicamente ingredientes naturales mínimamente procesados. **Combatir la “Fake Food”**. Educar y formar en una alimentación saludable

Sabores Auténticos

Aspiramos a ofrecer alimentos vegetales **libres de aditivos**. Naturalmente apetitosos, sabrosos y emocionantes

Reducimos el % de sal en todos nuestros productos, aportando solo la necesaria para realzar el sabor natural.

Impulsamos las gamas Natura Sin Sal, Cosecha Ecológica, De Primero, Tus Ensadas y Tomates y salsas

Potenciamos el champiñón como fuente natural de numerosos nutrientes, sabor umami.

Calidad Asegurada

Todas nuestras empresas (negocios) están certificadas en: IFS, BRC, ISO14001, SMETA, Global GAP, GRASP y Cadena de custodia, FDA, Ecológico con alta calificación

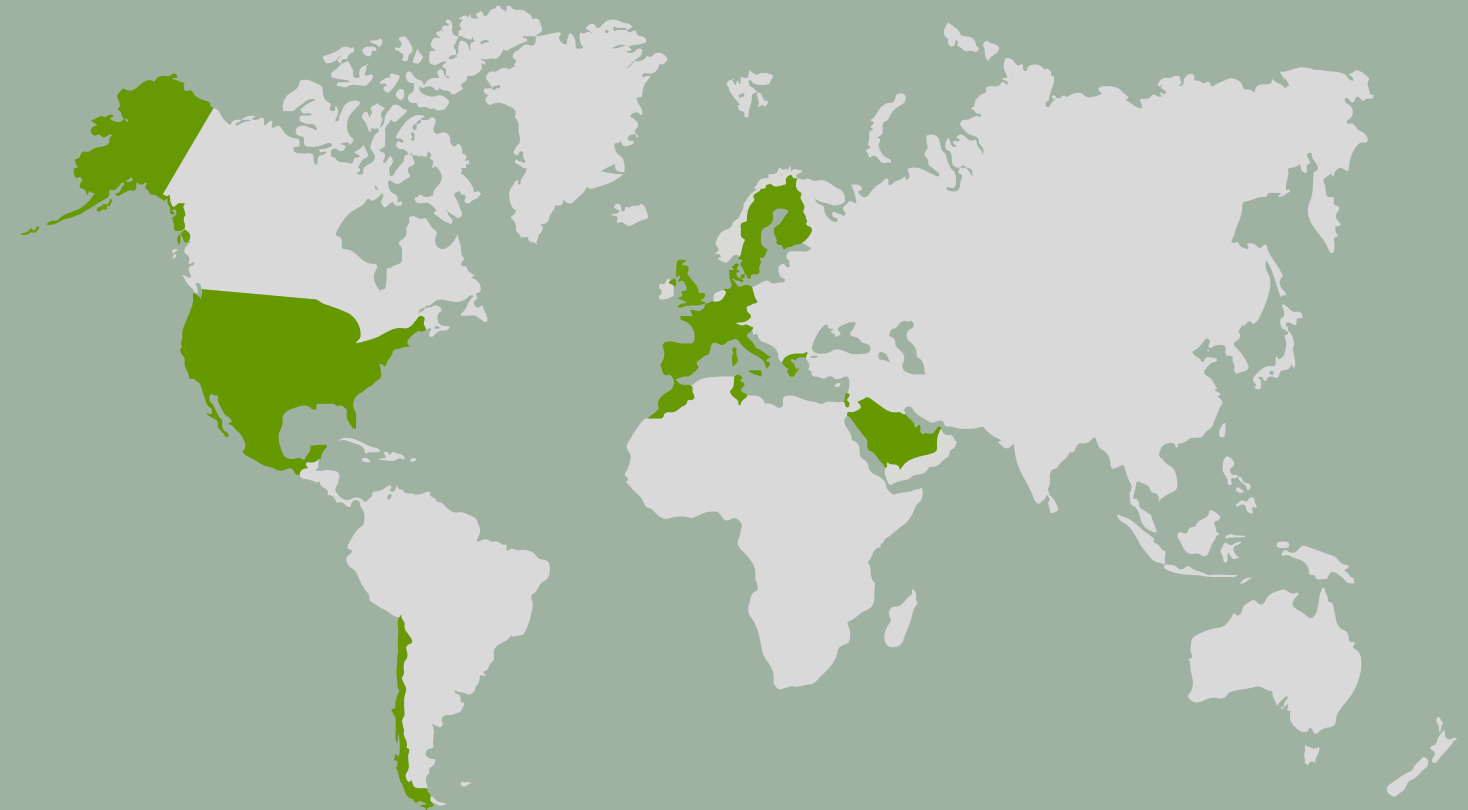
Controlamos la trazabilidad de todos nuestros productos desde el campo hasta el consumidor.

Garantizamos la frescura y la preservación de los nutrientes. Cumplimos el compromiso TRGF 24 horas: todos nuestros productos son envasados a las pocas horas de su recolección y siempre en el mismo día.

Fáciles de Preparar

Innovar en envases y alimentos prácticos, sencillos y fáciles de comer o preparar.

Innovar en envases, y alimentos saludables-sabrosos a la vez que prácticos y fáciles de comer y preparar, es vital en nuestra misión de universalizar una alimentación saludable al alcance de todos.



75%
Europa, África y Oriente Próximo

15%
Norteamérica

10%
Latinoamérica

SOSTENIBLES

Somos socialmente sostenibles. Comprometidos con nuestro entorno y con el planeta, en The Real trabajamos para mejorar nuestros procesos de producción. Apostamos por el aprovisionamiento local en las zonas en que operamos para generar riqueza y reducir la huella de carbono.

The Real mantiene una estrecha relación de cooperación con agricultores locales en la ribera del río Ebro, para la selección de las materias primas más adecuadas y la elección de semillas, riegos y tratamientos de los cultivos, determinando el momento óptimo de recolección.

Utilizamos materias primas que requieren menos consumo de agua y de energía. También, tecnologías limpias. Nuestro objetivo es reducir el desperdicio alimentario y emplear únicamente envases sostenibles.

100%Real Green Food



100%Gvtarra

CALIDAD Y SERVICIO

The Real está presente en todas las fases de la industria agroalimentaria: cultivos, transformación y distribución. Controlamos la trazabilidad desde la siembra hasta el producto final. Garantizamos la seguridad alimentaria. Utilizamos la tecnología más avanzada en los procesos de selección y procesamiento de las materias primas. Somos líderes en calidad, seguridad alimentaria y logística.

Las políticas de mejora continua de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria han permitido que todos los centros de producción de The Real y sus socios superen de forma brillante las inspecciones y auditorías realizadas por IFS, BRC y Global G.A.P. Todos los centros de producción del grupo cumplen los más estrictos estándares internacionales de calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales (IFS, BRC, producción ecológica e ISO 14001).

The Real ofrece un servicio garantizado en más de 60 países del mundo. El grupo suministra más de 2.200 referencias a sus más de 1.000 clientes de todos los canales: Retail, Food Service e Industria. The Real comercializa sus productos en los cinco continentes a través de una red internacional de oficinas comerciales que operan en España, Francia y Portugal.



ESPIRITU DE COLABORACIÓN

Ponemos a disposición de los clientes nacionales e internacionales todo nuestro Know-How de producto, procesos productivos y tendencias de mercado para desarrollar de forma conjunta proyectos personalizados y adaptados a sus distintas necesidades bajo los más estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria.

Utilizamos la tecnología más avanzada en los procesos de selección y procesamiento de las materias primas.

Y como especialistas en la elaboración de verduras y legumbres ofrecemos la más amplia variedad de vegetales bajo una diversidad de formatos para ofrecer la mejor cobertura de necesidades; en lata, en frasco de cristal y en envase de cartón (Tetra Recart®).

Desarrollamos proyectos con principales cadenas de distribución nacionales e internacionales.

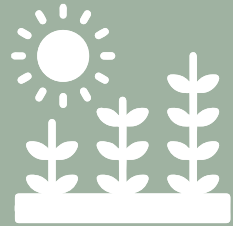
Más de 30 MM de unidades de vegetales a disposición del consumidor, surgidas de proyectos de colaboración con clientes.

**Deseamos
abordar
nuevos retos
y avanzar
juntos.**

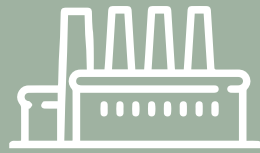
Somo también la única empresa española que integra toda la cadena de valor de los hongos cultivados: compost, cultivos, fabricación y ventas.

Nuestros centros cumplen los más estrictos estándares de calidad (IFS, BRC, y Global GAP).

IMPACTO SOCIAL - SOSTENIBLE



Cultivos
470 Hectareas



Centros de trabajo
8 (La Rioja, Navarra, Zaragoza y Cuenca)



Empleo
850 Directo



Facturación
69 millones de euros



Indefinidos
+99%



Mujeres
58%



Hombres
42%



Producción
27 mill. de Kilos



Referencias
+2.200 sku



Mercados
60 Países



Envases Comercializados
+75 millones de unidades



Planes de igualdad
100%



Creación de empleo
+10%



Jóvenes
30%

! FAKE

Desmontando mitos sobre las conservas

¿Las conservas son alimentos ultraprocesados?

No. Son alimentos procesados de manera natural y este es uno de sus grandes valores. Desde los inicios de la humanidad la preocupación por conservar los alimentos y asegurarse el suministro ha sido uno de los retos a los que hacer frente. **En 1810 Nicolás Appert descubre el método de la conserva siendo uno de los grandes hitos de la evolución humana.**

¿El método de conserva estropea los alimentos?

Al contrario los mantiene en el tiempo de manera natural. Las claves de la conserva son 4: A través de tratamiento térmico de calor, evitar la actuación de microorganismos y otros agentes que favorecen la descomposición del alimento; garantizar que el alimento se puede consumir con seguridad durante un periodo largo de vida útil; sin modificar las propiedades organolépticas del alimento (olor, sabor, color y textura) **manteniendo todos sus valores nutricionales.**

Las conservas tienen que llevar conservantes artificiales para durar tanto

La conserva NO utiliza conservantes artificiales. De hecho, **los métodos de conservación físicos son los más adecuados para el consumo humano, ya que permiten prescindir de conservantes artificiales,** basándose en el **uso de tratamiento térmico, “el calor” en el caso de la Conserva.**

¿Hay que quitar el líquido de los botes?

El **Líquido de Gobierno de Gvtarra** es el líquido contenido en los envases de conserva y como **es parte del agua de cocción de la verdura, contiene sus vitaminas y minerales.** Si el plato que se va a cocinar necesita alguna salsa o caldo, **su uso no solo está aconsejado sino encarecidamente recomendado ya que incrementa su valor nutricional.**

¿Las conservas hay que lavarlas antes de consumir para quitarles el líquido?

Nunca Lavar. Una vez abierta una conserva y escurrido su contenido no es aconsejable en ningún caso lavar la verdura o legumbre que contiene. **Si lo hacemos estaríamos estropeando esas propiedades que se han mantenido intactas durante meses y que constituyen la gran riqueza de la conserva, su sabor, su textura y sin duda, lo que es más importante, el motivo por el que se inventó, su valor nutricional.**



100% REAL



En Gvtarra sólo conservamos
las mejores VERDURAS FRESCAS.



Gvtarra marca líder, sigue incrementando en 2023 su cuota en la categoría de verduras Premium actualmente en 43.1%, lo que reafirma la aceptación por parte del consumidor de la calidad y alimentación saludable, pilares de la empresa.

Las verduras de Gvtarra son recolectadas cada mañana y llegan a nuestra planta frescas para su limpieza y preparación. Son 100% frescas, naturales, sin aditivos ni conservantes artificiales, Km 0.

En Gvtarra sólo conservamos las mejores VERDURAS FRESCAS.

TIERRAS, SEMILLAS, RIEGOS Y CUIDADOS.

Gvtarra elige los mejores cultivos de la Ribera del Ebro y las mejores prácticas agrícolas para obtener los vegetales de mayor calidad del mercado, trabajando por una agricultura sostenible.

Control máximo de la planificación integral del ciclo agrícola: planificamos todas las campañas de nuestros productos desde la elección de las semillas.



Proveedores únicos,
cuidadosamente
seleccionados



Materias primas de origen local,
cultivadas a menos de 30 km
a la redonda

GVTARRA SOLO ENVASA VERDURAS RECIEN COSECHADAS

El secreto de una marca
centenaria

Planificación y coordinación. Elegimos el mejor día y la mejor hora para la recolección, buscando siempre la máxima calidad de los productos.

Envasamos “pura frescura”, con un altísimo estándar de calidad certificada por organismos internacionales, para entregar el mejor producto en el hogar.



Del campo al envase
en un tiempo máximo
de 4 a 6 horas.



CONSERVANDO LA ESENCIA DESDE 1910

Gvtarra fue fundada en 1910 por Hilario Sánchez en Azagra, municipio navarro que dio nombre a la marca con la que la empresa comercializó sus conservas vegetales durante más de 50 años, 'La Azagresa'.

En 1982, la empresa empezó a comercializar sus productos con la marca Gvtarra. En poco tiempo, la nueva enseña se transformó en una referencia en el sector agroalimentario por su capacidad de innovación y su calidad.



1910 HILARIO Y LEONA

Hilario Sánchez García empieza a elaborar conservas vegetales en la localidad navarra de Azagra. Hilario y su mujer Leona Sáenz pusieron en marcha la fábrica para que su hijo Martín, que por problemas físicos no podía dedicarse a las labores del campo, tuviera un medio de vida.

1920 MARTÍN

En estos años, Martín Sánchez Sáenz, que había aprendido el oficio de cerrador de botes en San Adrián (Navarra), fue capaz de consolidar la actividad de la fábrica pese a la dura competencia de las conserveras de pueblos más grandes de la Ribera del Ebro. Durante estos primeros años en 'La Azagresa' solo se producían tomates, pimientos, melocotones y espárragos.

1930 LA GUERRA

En la década de los 30 del siglo pasado las industrias conserveras jugaron un importante papel en el desarrollo económico de la comarca. La Guerra Civil no impidió que la fábrica mantuviera su trabajo: la demanda de conservas aumentó, pero hubo falta de mano de obra. Con la posguerra llegó la escasez de hojalata.

1940 MÁS ESPACIO

'La Azagresa' vive la primera ampliación de las instalaciones de Belena de la Calle Nueva con la compra de algunos edificios adyacentes. En 1949 muere Martín Sánchez Sáenz. Desde ese momento asume la dirección de la empresa Manuel Sánchez Basarte, tercera generación de la familia.

1950 MANUEL

Con la llegada de Manuel, la empresa amplía su catálogo de productos: empiezan a comercializarse conservas de setas, fresas y ciruelas. El desarrollo tecnológico que vive el sector en esta década llevó a que la empresa dejara de fabricar sus propios envases de hojalata. Era más rentable comprarlos a fabricantes especializados.

1960 EXPORTAR

Los sesenta son años de crecimiento en los que 'La Azagresa' mira hacia los mercados europeos para aumentar sus ventas. En 1968 Manuel Sánchez Basarte construye una nueva fábrica en Azagra.

1970 GARDENIA

En 1972 se constituye la sociedad anónima Hijos de Manuel Sánchez Basarte. La cuarta generación de la familia asume la dirección. En esta década se inicia un proceso de modernización y profesionalización de la empresa. Nace así el Departamento Comercial Gardenia, que controla las ventas de todas las marcas de la casa.

1980 GVTARRA

Las conservas empiezan a comercializarse bajo la marca Gvtarra, envasadas en tarros de cristal. Hijos de Manuel Sánchez Basarte fue pionera en España en la utilización de envases de vidrio para conservas vegetales. Gvtarra se convierte en la empresa líder del mercado nacional.



1990 VILLAFRANCA

En 1993 se inaugura la factoría de Villafranca (Navarra). Las nuevas instalaciones ocupan una superficie de 60.000 metros cuadrados con más de 18.000 construidos. Allí se concentran todas las actividades de la empresa. Con la nueva fábrica llegaron también las inversiones en tecnología e I+D.

2000 CRECIMIENTO

Se amplía el capital de la sociedad lo que permite asumir nuevos retos. Se crean los departamentos de Marketing y Exportación y se lanzan las nuevas líneas de producto Gvtarra Natura, Gvtarra Selección y Platolisto, ganándose la confianza de los consumidores. En el año 2000 la empresa obtiene el certificado de calidad ISO 9001 y en 2004 el ISO 3001, que reconoce la excelencia en gestión medioambiental.

2007 GRUPO RIBEREBRO

Grupo Riberebro, integración de 3 marcas de Navarra y la Rioja, líderes en sus segmentos de conserva vegetal; Gvtarra (conserva vegetal), JA'E (Legumbres) y Ayecue (champiñón)

2010 CENTENARIO

En 2010 Gvtarra cumplió un siglo de vida. A lo largo de las últimas décadas, la compañía ha sido pionera en el desarrollo de la industria conservera en España. Sus aportaciones en materia de cultivos, sus innovaciones en envasado y sus soluciones tecnológicas para la manipulación y limpieza de las materias primas han sido esenciales para la modernización del sector.

2020 - ACTUALIDAD THE REAL GREEN FOOD CO.

2020 Fundación THE REAL GREEN FOOD CO. Nace con la aspiración de seguir impulsando nuevas propuestas vegetales atractivas para el consumidor, y de esta manera poder disfrutar de una alimentación saludable, acorde con los valores actuales de nuestra sociedad, sostenibles, y comprometidos con el entorno rural.



Gvtarra, líder de Verduras en conserva cristal, refuerza su apuesta por la innovación para seguir impulsando atractivas propuestas de alimentación saludable.

Especialización de la Planta de Iniesta (Cuenca) en Legumbres Cocidas, impulsando nuevos lanzamientos de valor para el consumidor.



Lanzamiento en 2023 de la nueva marca The Real en champiñón fresco. Para que el consumidor pueda disfrutar de las cualidades organolépticas del mejor champiñón de origen local y en envase sostenible (cartón 100% reciclado y reciclable).

**Seguiremos promoviendo
una vida saludable, activa
sostenible**

A NUESTRA MANERA

NUESTRA



MANERA

Mejorando constantemente Nuestros procesos y productos

1

Selección de los mejores cultivos de la Ribera del Ebro.

Hoy más del 80% de las materias primas son de origen local, para 2025 nuestro objetivo es llegar 100% de producción local

2

Trabajo en equipo.

Trabajamos en equipo con nuestros agroasociados en la selección y control de las semillas junto con la planificación en la recolección, buscando siempre obtener la máxima calidad.

3

Seleccionamos lo mejor de cada campaña de verdura.

Nuestros vegetales pasan dos controles de selección. El primero en el campo donde los agricultores seleccionan las mejores materias primas de la recolección. Y una segunda selección en la planta de envasado que garantiza, nuestros elevados estándares de calidad.

4

Limpieza, corte y escaldado adaptados a cada variedad de verdura.

5

Envasado y esterilizado. Envasamos pura frescura.

Del campo al envase en un tiempo máximo de 4 a 6 horas.

6

Control

Nuestro Escáner de visión artificial supervisa que cada envase cumpla los máximos estándares de calidad.

Promoviendo y facilitando
una vida saludable y sostenible

NUESTRA

MANERA

Vive a tu manera. Conserva tu esencia.



Sigue entrenando.
Nosotros te preparamos la cena.



VERDURAS



Gvtarra ofrece la variedad de vegetales más amplia del mercado y con la máxima calidad.



JUDÍAS

Todo empieza por la variedad de semilla que destaca por su textura suave y carnosa.

Las seleccionamos de plantas de mata baja, ideales para un desarrollo uniforme de las vainas, con un grado de color y textura determinados.

Todas nuestras judías son frescas, cultivadas siempre “al aire libre” en terrenos de climatología óptima, y **siguiendo las prácticas agrícolas tradicionales**, a diferencia de otras del mercado que provienen de invernaderos o producto congelado.

Las cosechamos de julio a Septiembre, en el momento en que el grano no está desarrollado completamente, **garantizando así un producto muy tierno, sin hilos en la piel y sin apenas semillas.**

Antes de su envasado, **nuestras judías pasan un riguroso control de calidad**, una selección muy estricta, de lavado, corte y escáner para asegurar que sólo los mejores ejemplares llegan a la mesa de nuestros consumidores.

A continuación, se escaldan y envasadas se esterilizan, **cuidando que se mantengan todas las cualidades nutricionales y organolépticas de esta excepcional verdura.**

NUESTROS



Todas nuestras judías son frescas, cultivadas siempre “al aire libre” en terrenos de climatología óptima, y siguiendo las prácticas agrícolas tradicionales, a diferencia de otras del mercado que provienen de invernaderos o producto congelado.

Antes de su envasado, nuestras judías pasan un riguroso control de calidad, una selección muy estricta, de lavado, corte y escáner para asegurar que sólo los mejores ejemplares llegan a la mesa de nuestros consumidores.

ESENCIALES



Judías Verdes Troceadas



INGREDIENTES

Judías verdes, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11215
720 ml	660 g	350 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJAS X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	128 cajas	8 410514 117101



Judías Redondas Troceadas



INGREDIENTES

Judías verdes, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R13760
720 ml	660 g	350 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	128 cajas	8 435307 401342

NUESTROS

Especialidad
GVTARRA



Nuestro Corte Juliana.





Únicos en el mercado, una exclusividad de la marca Gvtarra. Además de para uso en caliente, es ideal para consumo en frío, como ingrediente para combinar en salteados, ensaladas templadas, combinadas en pasta, arroz ...

Judías Verdes Corte Juliana



INGREDIENTES

Judías verdes, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.





VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11223
720 ml	660 g	350 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
			8 410514 117118
6 unidades	16 cajas	128 cajas	

Judías Amarillas Corte en Tiras



INGREDIENTES

Judías Amarillas, agua, sal, antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15022
540 ml	520 g	275 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
			8 435307 404787
6 unidades	16 cajas	160 cajas	

ESENCIALES

Nuestro producto más VEGGIE

Nuestra Nueva Especialidad.

Conocidas comúnmente como “judías manteca”. Una de sus principales diferencias con la variedad de judías verdes es su color. Es el “**espagueti vegetal**” perfecto para que los más pequeños de la familia se inicien en el consumo de verduras, por su suavidad de textura y sabor.

A nivel nutricional tienen las mismas cualidades que las judías verdes.

A la hora de cocinarlas, lo bueno de las judías amarillas es que mantienen su color si las hacemos en guisos o cocciones largas.

También quedan muy vistosas cuando las doramos en la sartén por el contraste amarillo-dorado.

DESCUBRE
NUESTRA
RECETA DE:

Cardo con almejas
y gambas



100%Gvtarra

CARDO

El cardo Gvtarra proviene de una semilla **seleccionada** genéticamente. Seleccionamos aquellas plantas **que mejor se adaptan al entorno y cumplen con los parámetros que buscamos en ella**, como por ejemplo, **que la penca sea lo más blanca y tierna posible**.

Llevamos un **estricto control de todo el cultivo**. Desde la aportación a los agricultores de la planta con la semilla seleccionada por nuestro personal especializado, hasta la planificación de fechas de cultivo, atado y recogida del Cardo. **Siempre trabajamos conjuntamente con las mismas familias de agricultores, generación tras generación. Así y solo así conseguimos que nuestros cardos sean únicos, sean auténticos cardos Gvtarra.**

Los recolectamos manualmente desde Noviembre. Cuando la materia prima llega a la fábrica, es cuidada desde el principio hasta el final del proceso. **Tan sólo transcurren 6 horas desde que el producto llega a la fábrica hasta que es envasado y esterilizado.** Los cardos se seleccionan, se separan y se limpian cuidadosamente uno a uno, de forma manual, reservando para la producción únicamente aquellas pencas que cumplen con las características deseadas.

Sin olvidar los minuciosos controles de calidad que se realizan en todo el proceso, asegurándonos así, un producto de altísima calidad, con destacadas propiedades que lo hacen único en el mercado.

Más de la mitad del cardo que se consume en toda España, se elabora según nuestros estándares ya que **son de la marca Gvtarra.**



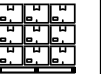



Cardo Troceado



INGREDIENTES

Cardo, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11166
720 ml	660 g	400 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
 6 unidades	 16 cajas	 128 cajas	 8 410514 110102



MENESTRA

La menestra de verduras es una **mezcla tradicional que tiene su origen en Navarra**. Se elabora siempre con cuatro verduras: **guisantes, alcachofas, espárragos y zanahoria**, y a partir de ésta es habitual que cada región, familia o cocinero le añada su toque.

En Gvtarra seleccionamos y preparamos individualmente cada una de las verduras, buscando en cada una su textura y momento óptimo, de ahí que su temporada sea el invierno-primavera coincidiendo con sus ingredientes principales la alcachofa y el espárrago (fresco de navarra) que son los que marcan su diferencial de calidad. El guisante es un calibre fino de tenderometría baja, para obtener un guisante más tierno y dulce.

Otra de nuestras diferencias está en no añadir ácido cítrico (“sabor a limón”) a la alcachofa ni a la mezcla, **manteniendo su sabor y color natural**.

La menestra es un manjar, una mezcla exquisita de formas, texturas, color y sabor, que se ha ganado la consideración de plato rey de la huerta navarra y no puede faltar en fiestas o celebraciones que se precien. Gracias a la conserva se ha convertido en una forma fácil de comer verdura de calidad.

NUESTROS



La Menestra de Navarra destaca por su excelente calidad, una mezcla premium con el mayor porcentaje de Alcachofas y Esparrago del mercado que son los ingredientes de mayor valor añadido en una menestra

ESENCIALES



Menestra de Verduras



INGREDIENTES

Guisantes, alcachofas, judías verdes planas, espárragos, zanahorias, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11259
720 ml	660 g	450 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	128 cajas	8 410514 119112



Menestra Navarra



INGREDIENTES

Alcachofas, guisantes, espárragos, zanahorias, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11252
720 ml	660 g	425 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	128 cajas	8 410514 119105

ALCACHOFAS

VARIEDAD BLANCA DE TUDELA

En Gvttarra **cultivamos la variedad Blanca de Tudela, reconocida por su máxima calidad en el mercado.** Proviene de plantas de esqueje de Origen Navarra. **Muy apreciada en gastronomía por su ternura y sabor dulce, suave.** Las alcachofas que provienen de China, Perú y algunas de España crecen de semilla, por lo que sus características son muy diferentes.

Recolectamos manualmente de febrero a mayo y **procesamos a las pocas horas de ser cosechadas.**

Seleccionamos con máxima precisión, **lo más selecto de este producto (24% de cosecha),** eliminando cuidadosamente las hojas, para que no presente hojas verdes fibrosas en boca al degustarlo.

Nuestra gran diferencia con otras alcachofas del mercado, **se encuentra en el proceso de escaldado, asegurando su color vivo y homogéneo sin añadir ácido cítrico** “sabor a limón” **mantenemos así el sabor y color natural, fresco que posee la alcachofa de Navarra.** La acidificación enmascara su sabor natural. De esta manera, podemos disfrutar placenteramente de todo el sabor y ternura de esta excelente verdura.

Las alcachofas son un **producto muy sabroso y versátil,** que **pueden prepararse enteras, en mitades o en cuartos** tanto en **recetas tradicionales** más elaborados **como en otras propuestas más fáciles y novedosas.**



NUESTROS



Nuestra gran diferencia con otras alcachofas del mercado, se encuentra en el proceso de escaldado, asegurando su color vivo y homogéneo.

Sin añadir ácido cítrico “sabor a limón” mantenemos así el sabor y color natural, fresco que posee la alcachofa de Navarra.

ESENCIALES



Corazones de Alcachofa Mitades



INGREDIENTES

Alcachofas, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11125
720 ml	660 g	400 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	128 cajas	



Corazones de Alcachofa Enteros



INGREDIENTES

Alcachofas, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14552
580 ml	535 g	320 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	144 cajas	

Muévete a tu manera. Conserva tu esencia.



Tu sigue con tu pasión.
Nosotros te preparamos la comida.

LA MAYOR VARIEDAD

La Mayor Variedad del Mercado



LA MAYOR VARIEDAD

Y LA MAYOR CALIDAD

Las **espinacas Gvtarra** son **cultivadas en zonas próximas a la planta de Villafranca (Navarra)** por nuestros socios agricultores y están sujetas a acuerdos de cultivo.

Como regla general, se producen dos recolecciones por cultivo para así aprovechar mejor la planta. En la primera recolección se practica un corte y se recogen las hojas más tiernas, y a continuación se deja que siga creciendo para finalmente hacer un segundo corte. Sin embargo, **las espinacas Gvtarra solo se recolectan una vez, porque solo envasamos los brotes más tiernos de las hojas.**

Para garantizar las hojas más tiernas de la espinaca, se corta la planta prevaleciendo la hoja tierna sobre un tallo mínimo. Como la recogida es mecánica, para evitar impurezas, **realizamos diversos procesos de limpieza muy rigurosos.** Entre ellos, un proceso de lavado especial a través de una lavadora específica en la que se limpian minuciosamente todas las verduras de hojas que envasamos. **El escaldado se hace siempre con la hoja entera para que no llegue a romperse, y a continuación, inspeccionamos el producto.** El último punto del proceso, no por ello menos importante, es la inspección a través de un **escáner de visión artificial**, lo que nos permite obtener un producto con las máximas garantías de calidad.







Espinacas Troceadas



INGREDIENTES

Espinacas, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11190
720 ml	660 g	425 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
			
6 unidades	16 cajas	128 cajas	8 410514 114100







Acelga Troceada



INGREDIENTES

Acelga, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11107
720 ml	660 g	425 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
			
6 unidades	16 cajas	128 cajas	8 410514 101100







Grelos en Hojas



INGREDIENTES

Grelos, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11358
720 ml	660 g	425 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
			
6 unidades	16 cajas	128 cajas	8 410514 137109

LA MAYOR VARIEDAD

Y LA MAYOR CALIDAD



Borraja Troceada



INGREDIENTES

Borraja, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11150									
720 ml	660 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas	 8 410514 106105		
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										

Pencas de Acelga



INGREDIENTES

Acelga, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11271									
580 ml	540 g	350 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas	 8 410514 120804		
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										

La Borraja junto al Cardo
"Las reinas de las verduras"
de Navarra y Aragón.

Hortaliza tierna, de sabor dulzón y suave, sorprenden sus cualidades organolépticas, **una verdura por descubrir.**

En Gvtarra las recolectamos en su momento óptimo de ternura, y somos extremadamente rigurosos en el proceso de limpieza y cocción para poder disfrutar de la excelencia de esta verdura en su máxima expresión.

Pencas de Acelga

En Navarra la acelga se cultiva durante todo el año.

En Gvtarra la recolectamos en su momento óptimo de ternura, y la procesamos manteniendo las propiedades y características apreciadas de esta verdura.

Las pencas son el peciolo que sostiene la hoja de la acelga, y constituyen un sabroso bocado, muy nutritivas además de sabrosas. Una succulenta opción culinaria, ya que se pueden rellenar al gusto y pasar por huevo y harina.

Una excelente opción como entrante o acompañamiento. Ideal para incorporar en los menús de los más pequeños del hogar.

El principal componente de la acelga es el agua, por lo que se trata de una verdura muy diurética, habitualmente prescrita en las dietas hipocalóricas, y para los que sufren anemia.

DESCUBRE NUESTRA RECETA DE:

Borraja con foie mi-cuit



LA MAYOR VARIEDAD

Y LA MAYOR CALIDAD



Col Repollo Troceado



INGREDIENTES

Repollo, agua, sal y antioxidante: E-223. Contiene sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11305									
720 ml	660 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										

Coles de Bruselas



INGREDIENTES

Coles de Bruselas, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11184									
720 ml	660 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 caajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 caajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 caajas										

Habitas Extrafinas



INGREDIENTES

Habitas, agua y sal.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11210									
370 ml	345 g	210 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>224 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	224 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	224 cajas										

Seleccionadas a Mano nuestras Habitas

Las Habitas Gvtarra son una selección de habas de tamaño pequeño, color verde y desarrollo uniforme. Variedad que mantiene su color verde tras la esterilización, a diferencia de otras que se vuelven marrones o se acidifican para evitar que se oscurezcan.

Es un producto fresco de temporada cultivadas al aire libre. La recolección se realiza de manera mecánica en 2 horas, y se transportan rápidamente a planta en para evitar que se oxiden. El proceso de elaboración dura máximo 8 horas, durante mediados de mayo y principios de Junio.

Lo que marca la diferencia en las habitas Gvtarra es que después del escaldado, se seleccionan y clasifican los granos por densidad. Este proceso se realiza de forma manual, con el fin de envasar sólo los granos más tiernos y de calibre extrafino.

LA MAYOR VARIEDAD



Especial selección del producto en cultivo, sólo envasamos la parte más tierna (la cabeza del puerro inmersa en tierra) para garantizar la máxima calidad

Y LA MAYOR CALIDAD



Puerros Troceados



INGREDIENTES

Puerros, agua, sal y antioxidante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11583									
720 ml	660 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										



Puerros Enteros



INGREDIENTES

Puerros, agua, sal y antioxidante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11584									
720 ml	660 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										

LA MAYOR VARIEDAD

Y LA MAYOR CALIDAD



Las patatas de **Gvtarra** se caracterizan por su **calidad, tamaño pequeño y homogéneo**. Son calidad extra y en cada tarro podemos encontrar de 18 a 22 unidades.

En **Gvtarra** trabajamos mayormente la variedad “**monalisa**”, de color amarillo claro, piel lisa y gran suavidad. Reconocida por su porcentaje bajo de agua y elevado de almidón, lo que hace a esta variedad idónea para cocer, aportándonos beneficios increíbles a la hora de cocinar.

Su temporada es de Julio a Febrero, se cosechan, seleccionan, pelan y se cuecen a la temperatura adecuada hasta alcanzar su punto óptimo de textura, pero sin “deshacer”. **Son 100% naturales, sin conservantes ni acidulantes, conservan su sabor natural y suponen un gran ahorro en la cocina.**

Su suave textura y sabor natural las hace **ideales como guarnición o acompañamiento de tus verduras, pescados o carnes al horno**. Son una gran ayuda y aliado en la cocina con solo calentar y servir.

Jardinera



INGREDIENTES

Patata, zanahoria, guisantes, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11205									
720 ml	660 g	425 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 unidades</td> <td>128 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 unidades	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 unidades	128 cajas										

Macedonia



INGREDIENTES

Patatas, guisantes, judías verdes, zanahorias, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11242									
720 ml	660 g	450 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										

Patatas Enteras



INGREDIENTES

Patata entera, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11337									
720 ml	660 g	450 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										

LA MAYOR VARIEDAD

Y LA MAYOR CALIDAD






Guisantes muy Finos



INGREDIENTES

Guisante muy fino, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
370 ml	345 g	215 g
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ
		
6 unidades	16 cajas	224 cajas

COD.R11320

COD. EAN






Zanahorias Baby Extra



INGREDIENTES

Zanahoria, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
370 ml	345 g	210 g
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ
		
6 unidades	16 cajas	224 cajas

COD.R11310

COD. EAN






Edamame Soja Verde



INGREDIENTES

Edamame (soja), agua y sal.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
314 ml	285 g	185 g
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ
		
6 unidades	20 cajas	300 cajas

COD.R15142

COD. EAN






Pimientos Asados en Tiras



INGREDIENTES

Pimientos, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
370 ml	345 g	260 g
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ
		
6 unidades	16 cajas	224 cajas

COD.R11279

COD. EAN






Pulpa Pimiento Choricero



INGREDIENTES

Pulpa de pimiento choricero.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
314 ml	260 g	260 g
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ
		
6 unidades	20 cajas	300 cajas

COD.R13506

COD. EAN





POCHAS FRESCAS

“Las Pochas” son una variedad de alubia blanca autóctona de Navarra. Muy apreciada gastronómicamente por su sabor y sobre todo por su inconfundible suavidad. Su piel es muy fina e inapreciable y tiene un característico color verde y blanco.

SABOR Y SUAVIDAD

DESCUBRE
NUESTRA
RECETA DE:
Pochas con setas
picantonas



En Gvtarra las recolectamos en su momento óptimo de ternura, antes de su madurez completa, de esta manera mantienen las propiedades y características de la verdura sin llegar a ser una legumbre. Se cosechan entre septiembre y octubre en una campaña muy corta y delicada.

Las Pochas de Gvtarra, son Frescas, se limpian y procesan en las 2-3 horas siguientes a su recolección. No se dejan secar como otras alubias o legumbres. Por su sabor y suavidad, son exquisitas simplemente con un chorrito de AOVE. También combinan muy bien con borraja, setas u hongos, caza o simplemente una fritada (tomate con pimiento verde) una de las elecciones preferida de los consumidores habituales de esta delicatessen.

INCONFUNDIBLES

Origen Nacional



Pochas con Fritada



INGREDIENTES

Alubia pocha 65%, fritada (35%) (tomate, pimiento, cebolla, aceite de girasol, ajo, azúcar, estabilizante:E-412 y E-415, acidulante: E-330), agua, sal y antioxidante:E-223. Contiene sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14599									
580 ml	560 g	560 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><th>BANDEJA</th><th>CAJA X CAPA</th><th>PALÉ</th></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6 unidades</td><td>16 cajas</td><td>144 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										



Pochas de Navarra Frescas



INGREDIENTES

Alubias Pochas, agua, sal y antioxidante: E223. Contiene sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R13650									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><th>BANDEJA</th><th>CAJA X CAPA</th><th>PALÉ</th></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6 unidades</td><td>16 cajas</td><td>144 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										



LEGUMBRES

Origen Nacional. Km 0

Su textura suave y sin pieles, además de su gran sabor, las hace ideales para cualquier tipo de plato o momento: purés, hummus, ensaladas de legumbres, arroces, sopas o un tradicional guiso de legumbres.

SABOR, TERNURA, COLOR

Se trata de una variedad de garbanzo de pequeño tamaño, sabor intenso, textura suave, mantecosa, con piel fina y lisa. Posee una forma redonda casi esférica. Por su menor tamaño y "finura" se percibe como "menos pesado". Además su color anaranjado más intenso, lo convierte en la variedad más atractiva en mezclas, ensaladas y hummus (uno de sus usos más habituales por su textura más "fácil" de trabajar)



Y ORIGEN

Origen Nacional

La alubia baby de Gvtarra es también conocida como navy, arrocina o arrocera en el mercado nacional. Es una alubia blanca de tamaño pequeño, y forma ovalada casi redonda. Su sabor es delicado, textura mantecosa y la piel suave. Es muy digestiva por su bajo contenido en fécula. Por su tamaño y finura, es ideal para ensaladas, platos de alubias con marisco o simplemente como una guarnición de legumbres.



Garbanzos Blancos



INGREDIENTES

Garbanzos, agua, sal y antioxidante: E-223. Contiene sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R13310									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										

Garbanzo Pedrosillano



INGREDIENTES

Garbanzo Pedrosillano, agua, sal y antioxidante: E-223. Contiene sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15066									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										

Alubias Blanca Baby



INGREDIENTES

Alubia blanca, agua y sal.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15054									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										

Alubias Blancas Largas



INGREDIENTES

Alubias blancas, agua, sal y antioxidante: E-223. Contiene sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R13307									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										

SABOR, TERNURA, COLOR



La legumbre llega calibrada, seleccionada y seca a nuestra planta y aquí se hidrata en agua fría, entre 6 y 24 horas como lo harías en casa, hasta conseguir una re-hidratación, volumen y textura óptimo.

Las envasamos y cocemos en agua con sal durante varias horas hasta conseguir su inconfundible sabor y textura. Son naturales 100% y aptas para celíacos.

Las legumbres son un alimento muy saludable, con un alto contenido en proteína y otros nutrientes que las hacen muy adecuadas para completar cualquier plato y también para aquellos consumidores que buscan un sustituto vegetal a la proteína animal disfrutando de su delicioso sabor.

Y ORIGEN

Origen Nacional



Lentejas Verdina

INGREDIENTES

Lentejas, agua, sal y antioxidantes: E-385 y ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R13311									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										



Alubias Rojas Pintas

INGREDIENTES

Alubias rojas, agua, sal y antioxidante: E-385

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R13309									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										

Elige tu oficina. Conserva tu esencia.



Tu sigue con tu pasión.
Nosotros te preparamos la comida.



DE PRIMERO



Listas en 2 minutos

Atractivas mezclas de verduras y Legumbres.
Fáciles de preparar, para los hogares de hoy, que buscan cuidarse optimizando el tiempo. Diferentes soluciones para distintos momentos de consumo: comidas y cenas

HEALTHY

Atractivas mezclas de verduras y Legumbres. Fáciles de preparar, para los hogares de hoy, que buscan cuidarse optimizando el tiempo.

Diferentes soluciones para distintos momentos de consumo: comidas y cenas.



EN 2 MINUTOS



SIN ESFUERZO



De Primero
Judías Verdes con Patata y Zanahoria



INGREDIENTES
 Judías verdes, patata (11%) zanahoria (11%) agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14521
720 ml	660 g	380 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	128 cajas	



De Primero
Acelgas con Zanahoria, Patata y Cebolla



INGREDIENTES
 Acelgas, patata (9%), zanahoria (9%), cebolla (9%), agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14522
720 ml	660 g	425 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	128 cajas	

HEALTHY

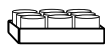

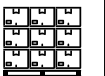

Nunca fue tan fácil cuidarse. Mezclas de legumbres y verduras frescas. La proteína vegetal para conquistar tu día a día.



De Primero Garbanzos con Acelga y Zanahoria



INGREDIENTES
Garbanzos, acelgas (25%), zanahorias (9%), agua y sal.

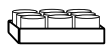

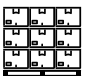

VOLUMEN 580 ml	PESO NETO 560 g	PESO ESCURRIDO 360 g	COD.R14189
			COD. EAN
BANDEJA  6 unidades	CAJA X CAPA  16 cajas	PALÉ  144 cajas	 8 435307 402554



De Primero Alubia Blanca con Puerro, Calabacín y Zanahoria



INGREDIENTES
Alubias blancas, calabacín (12%), zanahorias (9%), puerros (7%), agua y sal.



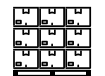

VOLUMEN 580 ml	PESO NETO 560 g	PESO ESCURRIDO 360 g	COD.R14190
			COD. EAN
BANDEJA  6 unidades	CAJA X CAPA  16 cajas	PALÉ  144 cajas	 8 435307 402561



De Primero Lentejas con Puerro y Zanahoria



INGREDIENTES
Lentejas, puerros (24%), zanahorias (11%), agua, sal y antioxidante: E-385 y ácido ascórbico.

VOLUMEN 580 ml	PESO NETO 560 g	PESO ESCURRIDO 360 g	COD.R14191
			COD. EAN
BANDEJA  6 unidades	CAJA X CAPA  16 cajas	PALÉ  144 cajas	 8 435307 402578

SIN ESFUERZO



ENSALADAS

Ahorra tiempo añadiendo variedad de ingredientes, color y sabor natural, ¡Disfruta de Ensaladas refrescantes!
Las nuevas tendencias del consumidor

Mezclas Mediterráneas, Ensaladas con proteína vegetal de legumbres pequeñas y sabrosas especiales para ensalada. Garbanzo Pedrosillano, Alubia blanca baby en su textura óptima para disfrutar de su consumo en frío. Máximo conveniencia fuera y dentro del hogar, al gusto del consumidor.

Sin conservantes ni colorantes
Sabor natural

Ensaladas de verduras frescas con aceituna, sin conservantes ni colorantes, listas para aliñar a tu gusto. También puedes incluir alguno de tus ingredientes favoritos y tu salsa de ensalada preferida.

Sabor natural, sin acidificar.
Para disfrutar comiendo verduras todo el año







Tus Ensaladas de Alubias



INGREDIENTES

Vegetales 64% (Alubia blanca 40%, maíz dulce, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, aceituna verde), agua, sal, corrector de acidez: ácido cítrico.



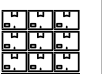

VOLUMEN 540 ml	PESO NETO 540 g	PESO ESCURRIDO 335 g	COD.R14871
			COD. EAN
BANDEJA  6 unidades	CAJA X CAPA  16 cajas	PALÉ  160 cajas	 8 435307 404527

Tus Ensaladas de Garbanzos



INGREDIENTES

Vegetales 64% (Garbanzo pedrosillano 34%, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, aceituna negra), agua, sal, corrector de acidez: ácido cítrico.





VOLUMEN 540 ml	PESO NETO 540 g	PESO ESCURRIDO 335 g	COD.R14870
			COD. EAN
BANDEJA  6 unidades	CAJA X CAPA  16 cajas	PALÉ  160 cajas	 8 435307 404510

Tus Ensaladas Rusa



INGREDIENTES

Vegetales 66% (patata, guisante, zanahoria, aceituna verde), aceite de oliva virgen extra (AOVE) 1,4%, agua, sal, corrector de acidez: ácido ascórbico.

VOLUMEN 540 ml	PESO NETO 540 g	PESO ESCURRIDO 345 g	COD.R14868
			COD. EAN
BANDEJA  6 unidades	CAJA X CAPA  16 cajas	PALÉ  160 cajas	 8 435307 404497



Elige tu camino. Conserva tu esencia.



Tu sigue con tu pasión.
Nosotros te preparamos la comida.



SIN SAL



Para cuidar la dieta baja en sodio pero sin renunciar a la calidad y sabor natural de las verduras Gutarra



Alcachofas Mitades Sin Sal



INGREDIENTES

Alcachofas, agua, y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11144									
580 ml	535 g	320 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas	 8 410514 104873		
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										



Cardo Troceado Sin Sal



INGREDIENTES

Cardo, agua, y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11179									
580 ml	535 g	325 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas	 8 410514 110874		
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										



Guisantes Muy Finos Sin Sal



INGREDIENTES

Guisante, agua, azúcar y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11323									
580 ml	540 g	360 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas	 8 410514 129876		
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										



Judías Verdes Troceadas Sin Sal



INGREDIENTES

Judías verdes, agua y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11237									
580 ml	535 g	300 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>144 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	144 cajas	 8 410514 117873		
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	144 cajas										



ECOLÓGICA



Una gama que responde a nuestra Misión de promover una alimentación salubre, respetuosa con el medio ambiente y con las nuevas tendencias de los compradores.

COSECHA

Con todos los valores de las verduras y legumbres Gvtarra, siguiendo los parámetros de la Agricultura Ecológica.



ECOLÓGICA



Cosecha Ecológica Mitades de Alcachofa Blanca de Tudela



INGREDIENTES

Alcachofas mitades ecológicas, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14941									
540 ml	520 g	315 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>160 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	160 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	160 cajas										



Cosecha Ecológica Judías Verdes Troceadas



INGREDIENTES

Judía verde ecológica, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14944									
540 ml	520 g	260 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>160 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	160 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	160 cajas										



Cosecha Ecológica Judías Verdes Corte Juliana



INGREDIENTES

Judía verde ecológica, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14943									
540 ml	520 g	250 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>160 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	160 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	160 cajas										



Cosecha Ecológica Maíz Dulce



INGREDIENTES

Maíz dulce ecológico, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14973									
314 ml	290 g	185 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>20 unidades</td> <td>300 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	20 unidades	300 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	20 unidades	300 cajas										



Cosecha Ecológica Guisantes Extra Tiernos



INGREDIENTES

Guisantes ecológicos, agua, sal y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14977
314 ml	290 g	180 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	20 cajas	300 cajas	



Cosecha Ecológica Garbanzo Calidad Extra



INGREDIENTES

Garbanzos ecológicos, agua y sal.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14939
540 ml	520 g	375 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	160 cajas	



Cosecha Ecológica Alubias Calidad Extra



INGREDIENTES

Alubias blancas ecológicas, agua y sal.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14940
540 ml	520 g	375 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	160 cajas	



Cosecha Ecológica Lentejas Calidad Extra



INGREDIENTES

Lenteja ecológica, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14942
540 ml	520 g	375 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
6 unidades	16 cajas	300 cajas	



TOMATE



El tomate de Gvtarra es único gracias a su receta, que se mantiene intacta desde hace más de 30 años. Esta receta familiar se cocina de forma tradicional, pochando lentamente un sofrito de cebollas y ajos en aceite, añadiendo el tomate en el momento adecuado. Esta forma única de elaborar la salsa de tomate, con la textura que aportan los pequeños trozos del fruto, hace posible su sabor auténtico. Para la elaboración utilizamos una selección de los mejores tomates naturales, ajos y cebollas.

CASERO

Desde hace muchos años, elaboramos al más puro estilo casero, nuestra apreciada receta, única en el mercado por su sabor. 100% natural (no usamos concentrados de tomate), se cocina de forma muy artesanal: se pochan lentamente la cebolla y el ajo en aceite, elaborando así un sofrito y añadiendo y mezclando, sin triturar, el tomate natural en el momento adecuado.

Esta forma de elaborar nuestra salsa de tomate, le confiere una textura tradicional, casera y un sabor auténtico e inigualable.

Su exquisito sabor, las hace muy atractivas para tomar simplemente con unos huevos fritos, como base en una tostada con jamón o ensalzar otras recetas más elaboradas de verduras, pescado o carne



Tomate Receta Tradicional



INGREDIENTES

Tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra AOVE (4%), azúcar, sal, ajo, estabilizante: E-412 y E-415 y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14878									
370 ml	345 g	345 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>224 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	224 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	224 cajas										

Solo ingredientes naturales
Apto para celíacos
100% Cosecha Nacional
Km 0

100% NATURAL

Origen Nacional



Tomate Receta Tradicional



INGREDIENTES

Tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra AOVE (4%), azúcar, sal, ajo, estabilizante: E-412 y E-415 y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14877									
720 ml	660 g	660 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										



Fritada Receta Tradicional



INGREDIENTES

Tomate, pimienta, cebolla, aceite de girasol, azúcar, sal, ajo, estabilizante: E-412 y E-415 y acidulante: ácido cítrico.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R14330									
720 ml	660 g	660 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>16 cajas</td> <td>128 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	16 cajas	128 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	16 cajas	128 cajas										

CASERO

Nueva Gama de Salsas de Tomate Gvtarra en un formato ideal para el consumo en el hogar.

100% NATURAL

Tomate Frito Liso con aceite de oliva virgen. La receta de tomate Gvtarra pensada para toda la familia, también para los más pequeños. Ideales para acompañamiento de pasta, arroz etc...



Tomate Receta Artesana



INGREDIENTES

Tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra AOVE (4%), azúcar, sal, ajo, estabilizantes: E-412 y E-415.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15032									
635 ml	450 g	450 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>11 cajas</td> <td>88 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	11 cajas	88 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	11 cajas	88 cajas										



Fritada Receta Artesana



INGREDIENTES

Tomate, pimiento verde, cebolla, aceite de oliva virgen extra AOVE (3%), azúcar, sal, ajo, estabilizantes: E-412 y E-415.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15033									
635 ml	450 g	450 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>11 cajas</td> <td>88 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	11 cajas	88 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	11 cajas	88 cajas										



Tomate Frito



INGREDIENTES

Tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra AOVE (4%), azúcar, sal y ajo.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15034									
635 ml	450 g	450 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>11 cajas</td> <td>88 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	11 cajas	88 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	11 cajas	88 cajas										



Tomate Frito Ecológico



INGREDIENTES

Tomate*, cebolla*, AOVE (4%), azúcar*, sal y ajo*.
*Procedentes de la agricultura ecológica.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15024									
635 ml	450 g	450 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>11 cajas</td> <td>88 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	11 cajas	88 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	11 cajas	88 cajas										

A hand is holding a dark grey bowl filled with a vibrant, healthy salad. The salad consists of chickpeas, sliced cherry tomatoes, sliced cucumbers, sliced radishes, a slice of lemon, and a base of quinoa. The background is a blurred wooden surface.

JÁTE 100% REAL

Legumbres

“La apuesta de Alimentación Saludable”
cada vez más elegida por los consumidores.

JÁE

TIERNNA EXPERIENCIA

**50 años de experiencia nos
avalan como especialistas en
legumbres**

NUESTRA HISTORIA

Experiencia
Calidad
Ternura

En Navarra, desde siempre, existe una larga tradición de “embotar” en conserva todo tipo de vegetales para poder disfrutarlos de forma cómoda durante todo el año. En algunas casas también, se preparaban y ponían en conserva las legumbres para su uso familiar.

A principios de la década de los setenta, el emprendedor Juan Ayensa se propuso comercializar sus conservas, invirtió e industrializó un obrador en San Adrián (Navarra) y allí trabajó duramente para lograr la mejor textura, calidad y garantizar la calidad de la legumbre cocida en conserva.

Seleccionó las mejores variedades, creó un sistema de cocción y mejoró el envasado en lata y cristal, llegando a ser el número uno de ventas en la década de los 90. Siempre apoyado por su mujer Etelvina y ayudado por sus 5 hijos después, sacaron adelante el negocio y marca que hoy conocemos, JA'E, las siglas de Javier Ayensa y Etelvina, que simbolizan nuestro origen y pasión por las legumbres de calidad.

En la elaboración de nuestras legumbres cocidas envasadas, cuidamos todos los pasos con rigurosos controles de calidad, asegurando que nuestras legumbres estén siempre tiernas y deliciosas.

El proceso de elaboración de nuestras legumbres es lo que garantiza las bondades de todos nuestros productos JA'É: máximo sabor y ternura.

**1**

Recepción, control y selección de la materia prima.

Trabajamos más de 15 variedades de legumbres diferentes. Cada variedad se recolecta en su punto óptimo de maduración y tamaño.

2

Rehidratación

Hidratamos nuestras legumbres 6-24 horas en agua fría, con el objetivo de prepararlas para una mejor cocción.

3

Limpieza de la legumbre

La legumbre se limpia concienzudamente con distintos sistemas: por vibración; para separar pequeñas piedras o partículas orgánicas, con un tamiz; para eliminar posibles legumbres rotas y por flotación en agua para eliminar partículas menos densas como pieles sueltas.

4

Escaldado o cocción suave

Esta parte del proceso la realizamos cociendo las legumbres durante pocos minutos. Después, las escurrimos.

5

Envasado y esterilización

Las envasamos en su envase definitivo, añadimos agua y sal y cerramos herméticamente para cocerlas durante más de una hora en un esterilizador a más de 100°C. No añadimos conservantes ni colorantes. Con este proceso "esterilización" no se alteran las propiedades del producto, y permite que se pueda conservar hasta 5 años en temperaturas normales y 3 días en refrigeración una vez abierto.

6

Análisis y control

A lo largo de todo el proceso el producto es sometido a numerosos controles. Todos los lotes son analizados, de esta manera podemos asegurar que todos nuestros productos están libres de gluten* y todo tipo de alérgenos.

NUESTRAS



MANERAS



POR QUE

JA'E



Desde 1970, somos pioneros en legumbres envasadas.

Ofrecemos la selección más exigente de materias primas.

Máxima calidad y las gamas más innovadoras del mercado.

Elaboramos las legumbres cocidas perfectas, por sabor y ternura.

Comercializamos cualquier formato en todo tipo de envases: lata, cristal, cartón.

Somos la marca con mayor compra media del mercado. Fidelizamos al consumidor.



J.A.É

GARBANZOS



El garbanzo es la legumbre cocida más consumida en España. Nuestros garbanzos gruesos se caracterizan por ser de mayor tamaño que el resto, con toda su ternura y sabor.

TIERNOS



Nuestros garbanzos gruesos extra son de un calibre especial, de un mayor grosor 10–12mm que destacan por su ternura y sabor.

Se cuecen en agua de baja dureza, hasta alcanzar el punto de ternura que identifica a nuestro producto. Ideal para la elaboración de deliciosos guisos en cualquiera de sus manifestaciones.

SABROSOS



Garbanzo Lata 390 g



INGREDIENTES

Garbanzo, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11961									
425 ml	390 g	250 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>12 unidades</td> <td>120 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	12 unidades	120 cajas			6 412151 703723
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	12 unidades	120 cajas										



Garbanzo Lata 780 g



INGREDIENTES

Garbanzo, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11963									
850 ml	780 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>6 unidades</td> <td>60 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	6 unidades	60 cajas			6 412151 703716
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	6 unidades	60 cajas										

TIERNOS

SABROSOS



Monoración

Lanzamos una línea Monoración. Para preparar platos individuales o para acompañar otras recetas.



Garbanzo Frasco 290 g



INGREDIENTES

Garbanzo, agua, sal y antioxidante: E223. Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11956
314 ml	290 g	200 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
12 unidades	10 unidades	150 cajas	



Garbanzo Frasco 560 g



INGREDIENTES

Garbanzo, agua, sal y antioxidante: E223. Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11958
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
12 unidades	10 unidades	90 cajas	



Garbanzo Frasco 660 g



INGREDIENTES

Garbanzo, agua, sal y antioxidante: E223. Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11960
720 ml	660 g	500 g	COD. EAN
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ	
12 unidades	10 unidades	70 cajas	

GARBANZO

El origen de nuestro
Pedrosillano es
nacional.



Sabor intenso, textura suave,
mantecosa, con piel fina y lisa.



Su color más intenso lo hacen
más atractivo para mezclas,
ensaladas o hummus.



Hidratamos (como lo harías en
casa) con agua fría la noche
anterior.

Novedad

JA'E



Garbanzo Pedrosillano Frasco 290 g



INGREDIENTES

Garbanzo Pedrosillano, agua, sal
y antioxidante: E223. Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15132									
314 ml	290 g	200 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>150 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	150 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	150 cajas										

Garbanzo Pedrosillano Frasco 580 g



INGREDIENTES

Garbanzo Pedrosillano, agua, sal
y antioxidante: E223. Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R12016									
580 ml	580 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>90 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	90 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	90 cajas										

PEDROSILLANO



Garbanzo Pedrosillano Lata 780 g



INGREDIENTES

Garbanzo Pedrosillano, agua, sal
y antioxidante: E223. Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15064									
850 ml	780 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>12 unidades</td> <td>120 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	12 unidades	120 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	12 unidades	120 cajas										



**JÁE, la proteína vegetal
que necesitas
para tus retos diarios.**



JÁE

**Tu sigue cuidándote.
Nosotros te aportamos las proteínas.**

J.A.É

ALUBIAS BLANCAS

Ofrecen infinidad de oportunidades de combinación
y diferentes recetas para poder disfrutar de esta
excelente legumbre.

ALUBIAS



Excelente alimento que ayuda a perder peso por su alto contenido en fibra. Fuente de energía, con gran aporte de proteínas, carbohidratos, vitaminas, sodio, potasio, hierro. Sin prácticamente grasa ni colesterol.

BLANCAS



Alubia Blanca Larga
Lata 390 g



INGREDIENTES

Alubia blanca, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11843									
580 ml	390 g	250 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>12 unidades</td> <td>120 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	12 unidades	120 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	12 unidades	120 cajas										



Alubia Blanca Larga
Lata 780 g



INGREDIENTES

Alubia blanca, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11845									
850 ml	780 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>6 unidades</td> <td>60 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	6 unidades	60 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	6 unidades	60 cajas										

ALUBIAS

BLANCAS



Monoración

Lanzamos una línea Monoración. Para preparar platos individuales o para acompañar otras recetas.



Alubia Blanca Larga Frasco 290 g



INGREDIENTES

Alubia blanca, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11838									
314 ml	290 g	200 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>150 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	150 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	150 cajas										



Alubia Blanca Larga Frasco 560 g



INGREDIENTES

Alubia blanca, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11840									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>90 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	90 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	90 cajas										



Alubia Blanca Larga Frasco 660 g



INGREDIENTES

Alubia blanca, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11842									
720 ml	660 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>70 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	70 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	70 cajas										

La Alubia blanca larga extra es una variedad de gran calidad muy apreciada por su sabor y untuosidad, que realza cualquiera de los guisos de nuestra cocina.

ALUBIAS



La Alubia Blanca Baby por su tamaño y finura, es ideal para ensaladas, platos de alubias con marisco o simplemente como una guarnición de legumbres.

BLANCAS

Origen Nacional



Alubias Granja Habonas 560 g



INGREDIENTES

Alubias Habonas, agua, sal y antioxidantes: E385 y E223. Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11896									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>90 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	90 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	90 cajas										



Alubia Blanca Baby Frasco 290 g

INGREDIENTES

Alubias blancas Baby, agua, sal.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15134									
314 ml	290 g	200 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>150 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	150 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	150 cajas										

J.A.É

ALUBIAS PINTAS

Origen Nacional

Su nombre hace referencia a su color marrón claro y moteado. Una vez cocidas, adquieren un sólido color marrón rosado. Muy valoradas gastronómicamente, presente en los fogones de los amantes de un buen plato de legumbres

ALUBIAS



Las alubias pintas con un contenido algo menor de calorías y carbohidratos que las alubias rojas, tienen una presencia algo mayor de vitaminas. En ambas alubias la fibra es uno de los principales beneficios para la salud. Son excelentes para mantener el intestino sano, la salud del corazón y el control de azúcar en sangre.

Además aportan antioxidantes que ayudan a proteger tu cuerpo contra el daño interno causado por los radicales libres, causantes de muchas enfermedades crónicas. Son un aliado excepcional en tu estado de forma.

ROJAS PINTAS

Origen Nacional



Alubia Roja Pinta
Lata 390 g



INGREDIENTES

Alubia Roja, agua, sal y antioxidante: E385.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11919									
580 ml	390 g	250 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>12 unidades</td> <td>120 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	12 unidades	120 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	12 unidades	120 cajas										



Alubia Roja Pinta
Lata 780 g



INGREDIENTES

Alubia Roja, agua, sal y antioxidante: E385.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11921									
850 ml	780 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>6 unidades</td> <td>60 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	6 unidades	60 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	6 unidades	60 cajas										

ALUBIAS

ROJAS PINTAS

Origen Nacional



Monoración

Lanzamos una línea Monoración. Para preparar platos individuales o para acompañar otras recetas.



Alubia Roja Pinta Frasco 290 g



INGREDIENTES

Alubia Roja, agua, sal y antioxidante: E385.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11916									
314 ml	290 g	200 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>150 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	150 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	150 cajas										



Alubia Roja Pinta Frasco 560 g



INGREDIENTES

Alubia Roja, agua, sal y antioxidante: E385.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11917									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>90 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	90 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	90 cajas										



Alubia Roja Pinta Frasco 660 g

INGREDIENTES

Alubia Roja, agua, sal y antioxidante: E385.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11918									
720 ml	660 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>10 unidades</td> <td>70 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	70 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	70 cajas										

J.A.É

ALUBIAS ROJAS

Alubia de color rojo intenso, sabor dulce y consistencia tierna y compacta. Muy común en platos ligeros, con verduras, ensaladas, para enriquecer platos de arroz y perfectas como guarnición. Son conocidas como "frijoles" en otros países y cocinas más internacionales. Es un alimento rico en fibra, proteínas y sales minerales.

ALUBIAS



Las alubias rojas tienen alto contenido en proteína, fibra y minerales. En particular, pueden tener hasta 29 tipos diferentes de antioxidantes, lo que constituye uno de los suministros más ricos en antioxidantes de todos los alimentos.

Deliciosas tanto en guisos más tradicionales, o en su versión más moderna, como complemento de ensaladas, tacos, poke bowls etc..

ROJAS



Alubia Roja Frasco 560 g

INGREDIENTES

Alubia Roja (Variedad Red Kidney), agua, sal y antioxidante: E385.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11938									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>12 unidades</td> <td>90 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	12 unidades	90 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	12 unidades	90 cajas										



Alubia Roja Lata 780 g

INGREDIENTES

Alubia Roja (Variedad Red Kidney), agua, sal y antioxidante: E385.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R15063									
850 ml	780 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 unidades</td> <td>12 unidades</td> <td>120 cajas</td> </tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				6 unidades	12 unidades	120 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
6 unidades	12 unidades	120 cajas										

J.A.É

ALUBIAS POCHAS

Esta variedad de alubia blanca es de la familia "mantecosa" se recolecta una vez seca, a diferencia de la de Gvtarra que se recolecta en fresco

ALUBIAS

POCHAS

Origen Nacional

Esta variedad de alubia blanca es de la familia «mantecosa», muy apreciada por su sabor y ternura. Debe su nombre al color pálido de las vainas.



Alubias pochas Extra Lata 390 g



INGREDIENTES

Alubia, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11832									
580 ml	390 g	250 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><td>BANDEJA</td><td>CAJA X CAPA</td><td>PALÉ</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12 unidades</td><td>12 unidades</td><td>120 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	12 unidades	120 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	12 unidades	120 cajas										



Alubias pochas Extra Lata 780 g



INGREDIENTES

Alubia, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11833									
850 ml	780 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><td>BANDEJA</td><td>CAJA X CAPA</td><td>PALÉ</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12 unidades</td><td>6 unidades</td><td>60 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	6 unidades	60 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	6 unidades	60 cajas										



Alubias pochas Extra Bote 560 g



INGREDIENTES

Alubia, agua, sal y antioxidante: E223.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R11829									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><td>BANDEJA</td><td>CAJA X CAPA</td><td>PALÉ</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12 unidades</td><td>10 unidades</td><td>90 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	90 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	90 cajas										

JALÉ

LENTEJAS

Las lentejas, junto con garbanzos y habas, son las legumbres más antiguas consumidas por los humanos. Su versatilidad en la cocina y sus propiedades nutricionales hacen de las lentejas un ingrediente ideal para todo tipo de recetas y etapas de la vida.

LENTEJA



La lenteja verdina de JA'E, es una lenteja de pequeño tamaño, aproximadamente 5 mm. de diámetro. La piel es una mezcla de color verde claro de fondo con jaspeados de tonalidades verdes más oscuros y marrón. Su cotiledón es amarillo.

Una vez cocinadas se quedan muy enteras, no sueltan la piel, son muy sabrosas y de textura rica y cremosa. La lenteja verdina es especialmente rica en fibra, hierro y proteínas.

VERDINA



Lenteja Verdina Lata 390 g



INGREDIENTES

Lentejas, agua, sal y antioxidante: E385.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R12023									
580 ml	390 g	250 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>12 unidades</td> <td>120 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	12 unidades	120 cajas			8 412151 070320
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	12 unidades	120 cajas										



Lenteja Verdina Lata 780 g



INGREDIENTES

Lentejas, agua, sal y antioxidante: E385.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R12025									
850 ml	780 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>BANDEJA</th> <th>CAJA X CAPA</th> <th>PALÉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12 unidades</td> <td>6 unidades</td> <td>60 cajas</td> </tr> </tbody> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	6 unidades	60 cajas			8 412151 070313
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	6 unidades	60 cajas										

LENTEJA

VERDINA



Monoración

Lanzamos una línea Monoración. Para preparar platos individuales o para acompañar otras recetas.



Muy común en platos ligeros con verduras, ensaladas, para enriquecer platos de arroz y perfectas como guarnición.



Es un alimento rico en fibra, proteínas y sales minerales.



Hidratamos (como lo harías en casa) con agua fría la noche anterior.



Lenteja Verdina Bote 290 g



INGREDIENTES

Lentejas, agua, sal y antioxidante: E385.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R12018									
314 ml	290 g	200 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><td>BANDEJA</td><td>CAJA X CAPA</td><td>PALÉ</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12 unidades</td><td>10 unidades</td><td>150 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	150 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	150 cajas										



Lenteja Verdina Bote 560 g



INGREDIENTES

Lentejas, agua, sal y antioxidante: E385.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R12020									
580 ml	560 g	400 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><td>BANDEJA</td><td>CAJA X CAPA</td><td>PALÉ</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12 unidades</td><td>10 unidades</td><td>90 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	90 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	90 cajas										



Lenteja Verdina Bote 660 g



INGREDIENTES

Lentejas, agua, sal y antioxidante: E385.
Contiene Sulfitos.

VOLUMEN	PESO NETO	PESO ESCURRIDO	COD.R12022									
720 ml	660 g	500 g	COD. EAN									
<table border="1"> <tr><td>BANDEJA</td><td>CAJA X CAPA</td><td>PALÉ</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12 unidades</td><td>10 unidades</td><td>70 cajas</td></tr> </table>	BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ				12 unidades	10 unidades	70 cajas			
BANDEJA	CAJA X CAPA	PALÉ										
12 unidades	10 unidades	70 cajas										

CONVERSACIONES THE REAL

Ignacio Urmeneta

Director General Unidad Verdura

Eduardo López

CEO The Real Green Food Co.

Ignacio Urmeneta

Un hombre de la tierra.

Hijo y nieto de agricultores, quería desarrollar su vida profesional cerca del campo. Y así lo ha hecho. En 1989 se incorporó a Gvtarra y, a partir de junio de 2022, asumió la dirección general de la empresa, integrada dentro del grupo The Real Green Food. Aficionado al fútbol, que aún practica, Urmeneta se mantiene fiel a sus raíces y vive en Oteiza, su localidad natal.



Algunos niños quieren ser astronautas, superhéroes o, cómo no, futbolistas. Ignacio Urmeneta practicaba –y practica– este deporte, aunque desde siempre hubo algo que le tiraba más. Hijo y nieto de agricultores, pasó su infancia y su juventud en el campo. Cuando llegó el momento de abandonar su villa natal para cursar sus estudios superiores, ya “tenía claro” que quería seguir la tradición familiar.

Terminó la carrera de Ingeniería Técnica Agrícola en la Universidad Pública de Navarra (UPNA) y enseguida entró –primero como becario y posteriormente como trabajador– en el otrora Instituto Técnico de Gestión del Cereal, hoy conocido como INTIA, para pasar después al Grupo AN. En este ejerció como responsable de almacén y de tienda de repuestos agrícolas. Y, además, aprendió otra manera de trabajar: “Aparte de manejar el stock, me tocó coordinar a algunos trabajadores. Todavía era muy joven, tenía 24 años, y aquello me sirvió para saber cómo asumir responsabilidad con la gente”.

En 1989 dio el paso definitivo y aterrizó en Gvtarra. Decimos que es definitivo porque, aunque hayan pasado 34 años, Urmeneta se ha mantenido desde entonces fiel a la filosofía del proyecto. El panorama de entonces era bastante diferente. En aquel momento, el joven ingeniero llegaba a una modesta empresa familiar que no contaba ni con la infraestructura ni con el volumen de negocio actual. “Incluso esta planta de Villafranca

–donde nos recibe– todavía no estaba construida. Se hizo al poco de entrar. Teníamos una fabriquita más pequeña, más antigua, y una estructura diferente”.

Él conoció de primera mano todos los cambios. En 2007, por ejemplo, nació el Grupo Riberebro tras la fusión de tres empresas familiares: Gvtarra, Ja’e y Ayecue. Casi quince años después, en 2021, la firma pasó a llamarse The Real Green Food. Con siete centros de trabajo y más de 850 empleados, la firma ya factura “más de 70 millones de euros” y prevé un crecimiento superior al 15 % en 2023.

A lo largo del tiempo, y como es natural entre los profesionales que se convierten en personas de la casa dentro de las organizaciones para las que trabajan, Urmeneta ha ido creciendo en la empresa. Comenzó como técnico de cultivos, en contacto directo con los agricultores, y un par de ejercicios más tarde ascendió a responsable de Compras y Cultivos. En 2013 se convirtió en el director de planta de Gvtarra, un cargo que compatibilizó a partir de 2020 con la dirección industrial de las instalaciones de Ayecue en Iñiesta (Cuenca). De esta última función se ha desligado “un poquito” desde junio del pasado ejercicio, cuando se convirtió en director general de Gvtarra. Llegados a este punto, hace énfasis en el “poquito” porque, como comprobaremos después, parece que no es de los que se desligan mucho de nada.

“Sigo ligado a la planta de Cuenca, aunque no dependa directamente de mí. Me encargo de algunas cosas y me consultan sobre otras. Les doy mi opinión. Creo que, en una empresa, es fundamental hacer equipo y apoyar a la gente, sobre todo cuando tienes más experiencia. Considero que soy una persona colaborativa, a la que le gusta ayudar. Así, todo marchará mejor y todo el mundo estará más contento”, prosigue.

Debemos de haber entrado en un asunto al que presta mucha atención, ya que continúa con su argumentación.

“Nunca he entendido que en algunas empresas te encuentres con gente que te pone pegas o que se desentiende de algo cuando no depende directamente de él. No es que no me guste –añade–, es que no me parece bien. Y en este momento, en el que ocupo un puesto de responsabilidad, tampoco me gusta que otros se comporten así. Al revés, quiero que participen, se impliquen y ayuden a quien todavía no sepa. Si no soy capaz de transmitir mi conocimiento, ¿para qué lo quiero?”, cuestiona.”

Queremos profundizar en la vida personal de nuestro protagonista, pero cada vez que intentamos acercarnos más a esta faceta terminamos hablando de Gvtarra. Entendemos que no se debe a un carácter

esquivo o excesivamente reservado, sino a la forma de ser de un hombre que ha hecho suyos el propósito y los valores de su compañía. Por ejemplo, justo después de comentarnos que sigue viviendo en su natural Oteiza al ser “muy apegado a la tierra”, nos comenta lo siguiente: «The Real, Gvtarra y Ja’e están muy ligadas al origen, a la materia prima, a los productos de siempre».

Hemos pecado de listillas, ya que él es muy consciente de ese nexo: “Con tantos años, al final es un compromiso laboral –reconoce–, pero también personal. Sientes que ese proyecto también es tuyo. Dentro de tu función, has contribuido a que el negocio crezca, adquiera renombre. A mí me atrapó el mundo agrícola y, sobre todo, el hecho de producir alimentos para la gente. Es una doble satisfacción porque produces lo que otros consumen y trabajas en un sector en el que te conocen y aprecian lo que haces”.

ADAPTACIÓN ANTE UN CONTEXTO INCIERTO

La suya es una satisfacción que, en todo caso, no le impide reconocer los desafíos que ha sorteado y deberá sortear la firma. La etapa posterior a la irrupción del coronavirus, y al decreto del primer estado de alarma, le sonrió a Gvtarra. La firma amplió su cartera

de clientes, se adentró en nuevos mercados –actualmente opera en unos “40 o 50” países– e incluso llegó a implantar un turno nocturno, generando diez empleos.

En un principio, Urmeneta iba a teletrabajar la mayoría del tiempo, turnándose con otros responsables, pero aquel modus operandi no le convenció demasiado. “Bueno, creo que al final eso solo duró dos días. Si mis compañeros trabajadores venían todos los días a trabajar en un contexto de miedo y tensión, yo, como directivo, ¿cómo me iba a quedar en casa? Es una cuestión de coherencia y de ejemplo”, sostiene. En aquel momento, desde el grupo constataron “una demanda muy fuerte” de legumbres a nivel internacional. Y se subieron al tren. “Fue un momento importante. Es lo que pasa en los negocios, muchas veces tienes que aprovechar el momento y la situación. Ser ágil, rápido y, a veces, valiente”. No obstante, el desafío más importante, a su juicio, llegaría más adelante. “El 2022... En fin, creo que nunca he conocido algo así en mi vida. Durante la pandemia vivimos una situación crítica, pero hubo una demanda estable. En 2022, no sabías si subiría la luz o si bajaría... Era una incertidumbre continua. Es verdad que en ese año sacamos unos veinticinco productos nuevos, de formatos diferentes, lo que nos permitió estar adelantados a otras empresas del sector”, subraya.

Cuando le preguntamos cómo prevé el futuro a corto plazo, el director general de Gvtarra, para nuestra sorpresa, trae a colación la presentación de nuestro Anuario Capital 2022. “Me gustó el tema del circo porque aquí lo vivimos de una manera parecida, con globos que suben y bajan. En 2023 parece que estamos un poquito más estables, pero todavía hay mucha incertidumbre. Ahora mismo las ventas están funcionando. Lógicamente, se venden más los productos de marca blanca y los productos más baratos de precio, porque en los hogares hay que repartir el dinero. La gente tiene que comer todos los días, y más si se trata de alimentos básicos, como verduras o legumbres. Teniendo en cuenta ese aspecto, estamos relativamente tranquilos”, destaca.

Ese escenario les obliga a «ser ágiles en la planificación» para producir «aquello que se demanda más y no tener sobrestock de lo que se demanda menos». Todo ello mientras se lidia con unos costes de producción “muy caros”, que obligan a convivir con la idea de que, “aunque se tome una decisión hoy, mañana la situación puede ser diferente y pasado también”.

Aunque como periodistas estamos acostumbradas a los cambios de última hora, no deja de sorprendernos la franqueza con la que Urmeneta acepta esta realidad. “Es difícil, pero es lo que tenemos que hacer y lo que nos toca hacer”, zanja. Nos disponemos a decir adiós tras esta lección de resiliencia empresarial. Antes de despedirnos, no obstante, Urmeneta nos invita a visitar la plantación de uno de los productos estrella de Gvtarra, el cardo, ubicada a escasos minutos en coche de la planta.

Comenzó como técnico, en contacto directo con los agricultores, y un par de ejercicios más tarde ascendió a responsable de Compras y Cultivos

«Me considero una persona muy colaborativa en el trabajo. Si no soy capaz de transmitir mi conocimiento, ¿para qué lo quiero?»

«En 2023 parece que estamos un poquito más estables, pero todavía hay mucha incertidumbre. Ahora mismo las ventas están funcionando»





Eduardo López
CEO The Real Green Food Co.

“La comunicación contribuye a conformar la cultura empresarial”

Tudelano de nacimiento, este ingeniero industrial mecánico, con estudios de ADE, MBA por el Instituto de Empresa, OPM por Harvard Business School y Adeca por San Telmo, ha desarrollado gran parte de su carrera profesional en el mundo de la inversión en puestos directivos de Caja Navarra, Banca Cívica y Critería. Ha sido miembro del Consejo de Administración de más de 30 compañías, entre ellas Fluidra, GAM, Amma, Sarria, Oesia, Isolux y Congelados de Navarra. También ha sido profesor en el Instituto de Empresa y en la Universidad de Navarra.

“En un entorno de cambio, la comunicación, los tiempos, el cómo son claves, una herramienta básica para que las cosas sucedan”

¿Por qué la comunicación corporativa debería ser estratégica en las empresas?

Yo creo que es importante subrayar que todo comunica. Todo. Cualquier acto, cualquier visión que tengas comunica y el 85% de la comunicación que se recibe es comunicación experiencial, digamos que el 15% es el mensaje y el 85% es cómo, de qué manera, en qué momento se hace ese mensaje. Incluso no comunicar comunica, tiene mensajes que muchas veces son más potentes incluso que la propia comunicación. Yo creo que la comunicación es el transportador de los objetivos a largo plazo de una compañía. Es el inoculador de la misión, de la visión, de los valores de las personas que hay dentro y digamos que todo ello conforma la cultura empresarial sobre la que como he dicho antes, ¿no? Pasan las cosas o no pasan. Digamos que ilumina los comportamientos de las personas para positivo o negativo.

¿Qué iniciativas de comunicación has impulsado en los últimos años?

Desde el año 2015, en el que yo me hice cargo de la dirección hay toda una historia de cambio y reestructuración. Cambiamos la misión, la estrategia, los hábitos, personas, equipos, objetivos... incluso lenguajes o hábitos de los propios empleados. Entonces es muy relevante entender que en un entorno de cambio, la comunicación, los tiempos, el cómo son claves, son una herramienta básica para que las cosas sucedan. Es una herramienta para alinear acciones

de los propios directivos con resultados finales que la propia compañía necesita, necesita interna y externamente. ¿Qué hemos hecho? Yo creo que ha habido dos etapas: la primera etapa, la inicial, ha habido mucha más comunicación interna que externa porque necesitábamos cambiar, necesitábamos darle una vuelta internamente. Yo creo que era más importante ordenarnos internamente y comunicar en interno que en externo, y en una segunda etapa, sin dejar la comunicación interna, nos hemos lanzado a contar un poquito más fuera y a capturar un poco la parte externa de la propia compañía. Y en la última etapa, sí que hemos estado bastante activos en medios, tanto en prensa escrita como en televisión, básicamente con el objetivo de comunicar la esencialidad de nuestro negocio, de la alimentación y de ensamblar tanto a nuestros empleados con clientes, proveedores, etcétera para comunicar que entre todos estamos haciendo un bien esencial o hemos estado haciendo un bien esencial para toda la sociedad y capitalizarlo también internamente desde el punto de vista de orgullo de compañía.

¿Qué habilidades de comunicación deben tener los propietarios y directivos de una compañía?

Para un directivo es clave en el momento en el que estamos manejar muy bien las emociones, los intereses y las actitudes propios y de terceras personas yo creo que este es el... generar un canal de empatía o de comunicación que sea eficiente. Entonces para mí las

tres habilidades, las tres empiezan por A, la primera para mí es la actitud. Yo siempre digo a mi gente que necesitamos gente positiva, empática y en el entorno en el que estamos, que hay cierto conflicto social, yo creo que es clave también que sea conciliadora, que sea capaz de llegar a pactos rápido. No tenemos mucho tiempo para tomar decisiones. La segunda yo creo que es interna y es autocontrol. Todos estamos con impactos negativos, todos tenemos muchos problemas personales y profesionales. Yo creo que los pensamientos negativos generan dinámicas negativas y un directivo no puede transmitir dinámicas negativas en este momento. Tiene que transmitir dinámicas positivas. Clave el autocontrol. Clave. Y yo creo que la tercera debería ser la autenticidad. El saber cómo comunicar. La coherencia de la comunicación es clave. Los gestos, el cómo, el momento, la situación, el entender a la persona a la que estás hablando... y yo eso todo lo englobo en la autenticidad. Que realmente vean que eres confiable. Con todo ello y siendo directivos y sabiendo que nosotros tenemos poco tiempo para que las cosas sucedan, yo creo que lo último con todo ello es saber sintetizar y poner unos plazos.

¿Qué papel debe tener la comunicación corporativa en estos tiempos de incertidumbre?

Yo creo que esta pregunta es relevante. Es importante. Yo me voy a lo básico: los seres humanos al final lo que necesitamos es certidumbre en el presente e ilusión de futuro. Y yo con esto, creo que es relativamente fácil movilizar y que las cosas sucedan. Digamos que es el motor, es ese equilibrio que necesita, que ha necesitado siempre la humanidad, para avanzar. Ahora nos encontramos en todo lo contrario. Tenemos una incertidumbre descomunal. No sabemos dónde estamos. Realmente no sabemos cuánto va a durar. Digamos que estamos en un entorno de desorden mental - social. Entonces, entre lo que necesitamos los humanos y el entorno que nos rodea hay un gap muy grande. Para mí es un momento de gran oportunidad. Yo creo que se generan huecos donde antes no había y hay un momento para reinventarse manteniendo las esencias de ciertas compañías como la nuestra adecuarnos a los nuevos hábitos. Nosotros esa parte de confianza, de presente, etcétera la tenemos y la queremos seguir potenciando con nuestros valores. Y la de futuro también estamos en ello porque no vamos a dejar de innovar. Desde el punto de vista de nuestros empleados y también de consumidores finales es un mensaje de independientemente de que el futuro sea incierto nosotros lo abordamos con confianza y con ilusión.



CONSERVAMOS
LO NATURAL.
LO REAL
LO AUTENTICO.

Sin conservantes,
ni colorantes.



Para más información

Dpto. Trade Marketing

+34 948 845 835

Polígono Industrial Alesves, s/n

31330 Villafranca. Navarra. España

therealgreenfood.com

gvtarra.com

legumbresjae.com

