



IMPORTACO



IMPORTACO

Importaco es una compañía de alimentación internacional, que gestiona una amplia gama de productos y servicios procedentes de sus tres negocios de frutos secos, agua mineral y energía. La empresa, líder en la fabricación, producción y distribución de frutos secos, frutas desecadas, snacks, frutos secos recubiertos de chocolate, así como productos afines, fue fundada en 1940, tomando como punto de partida el centro productor y distribuidor de Beniparell (Valencia).

En la actualidad, Importaco dispone de un total de 15 centros de producción, y logística, 16 oficinas administrativas, 5 delegaciones comerciales, 1 centro de formación y 1 centro tecnológico.

IMPORTACO

Importaco is an international food Company, which provides a wide range of products and services from its three businesses, dried fruit and Nuts, mineral water, and energy.

The company, which is the leader in the manufacturing, production and distribution of dried fruit and nuts, desiccated/dehydrated fruits, snacks, and dried fruits and nuts with chocolate coating, was founded in 1940 and began its life in a production and distribution center in Beniparell, Valencia.

Currently, Importaco has a total of 15 production and logistical centers, 16 offices, 5 sales branches, 1 training center and 1 technology center.



IMPORTACO



MANÍ ALTO OLEICO

Nuestro maní ALTO OLEICO es naturalmente seleccionado de excelente sabor y textura y con características **beneficiosas para la salud**. El omega 9 es un ácido graso del tipo monoin-saturado que ejerce una acción beneficiosa en el organismo humano, FAVORECIENDO el desarrollo del colesterol bueno (lipoproteínas de alta densidad).

La obtención de maní ALTO OLEICO ha sido considerada como la mejora cualitativa más importante de los últimos años en la industria manisera mundial. La materia grasa de este maní contiene aproximadamente 80% de ácido oleico y 5% de ácido linoleico, lo que da una relación (oleico/linoleico) superior a 15:1, muy por encima de la que presenta normalmente cualquier maní convencional.

El maní ALTO OLEICO tostado SIN CÁSCARA y SIN ENVASAR mantiene condiciones estables para ser consumidos al menos durante los 180 días, presentando valores peróxidos menores de 4 mEq/kg. El maní ALTO OLEICO tostado CON CÁSCARA conserva características organolépticas aceptables para su consumo prácticamente 8 veces el tiempo que el maní convencional.

HIGH OLEIC PEANUTS

Our HIGH-OLEIC peanuts are cultivated by means of natural selection. The impressive features of those peanuts include their excellent flavour and their **health benefits**. Omega 9 is a monounsaturated fatty acid, that exerts a beneficial action for human health due to INCREASE "good" HDL cholesterol (high density lipoproteins).

The development of HIGH-OLEIC peanuts has been the world's most important quality improvement in this sector in the recent years. 80% of the total fat content of these peanuts consists of oleic acids and up to 5% consists of linoleic acids. That corresponds to a ratio (oleic/linoleic acids) of more than 15:1, a far greater ratio than for conventional peanuts.

SHELLED Roasted HIGH-OLEIC peanuts remain for at least 180 days in excellent condition for consumption even unpackaged. Their peroxide values remain lower than 4mEq/kg. IN SHELL Roasted HIGH-OLEIC peanuts keep their organoleptic qualities almost 8 times further than conventional peanuts.

TRAZABILIDAD

En colaboración con nuestro proveedor INSA-INDELMA hemos realizado un proyecto de siembra de cacahuete en 4 fincas en la región de Córdoba, Argentina, sumando más de 400 hectáreas de cultivo, todas ellas gestionadas aplicando unas prácticas agrícolas que garanticen la obtención de un producto de máxima calidad y mediante un **Sistema Integral de Trazabilidad** que mantiene el historial completo en toda la cadena de suministro:

-Origen y selección de semilla.

-Selección de las fincas más adecuadas para el cultivo del cacahuete y seguimiento y gestión de las prácticas de cultivo realizadas desde la siembra hasta la cosecha.

-Seguimiento del proceso post-cosecha, controlando el cumplimiento de nuestros estrictos requerimientos de calidad.

“Esto permite reproducir la historia de cada grano de cacahuete desde la siembra en el campo hasta su consumo final”



TRACEABILITY

In collaboration with our supplier INSA-INDELMA we have carried out a peanut planting project in 4 farms in the region of Córdoba, Argentina, adding more than 400 hectares of cultivation, all of them are managed using agricultural practices that guarantee obtaining a product of maximum quality and through an **Integral Traceability System** that maintains the complete history throughout the supply chain:

- Origin and selection of seed.

- Selection of the most suitable farms for peanuts cultivation, monitoring and management of cultivation practices used from sowing to harvesting.

- Follow-up of the post-harvest process, controlling compliance with our strict quality requirements.

“This enables each peanut grain to be recreated from planting to final consumption”





SOSTENIBILIDAD

El cultivo de nuestro cacahuete se realiza mediante la aplicación de técnicas de cultivo orientadas al mantenimiento y optimización de los recursos naturales, respetando la rotación de cultivos óptima para garantizar la sostenibilidad y el buen estado de las tierras de siembra, así como el uso sostenible de productos fitosanitarios aplicados durante todas las fases del cultivo.

SUSTAINABILITY

The cultivation of our peanuts is carried out through the application of cultivation techniques oriented to the maintenance and optimization of natural resources, respecting the optimum crop rotation to guarantee the sustainability and the good condition of the lands of sowing, as well as the sustainable use of phytosanitary products applied during all phases of the crop.



CALIDAD

Los productos de IMPORTACO son sometidos a exhaustivos controles garantizados por la aplicación de normas de seguridad alimentaria como BCR o IFS.

Estos rigurosos controles permiten responder a las exigencias, tendencias y preferencias del consumidor internacional.

QUALITY

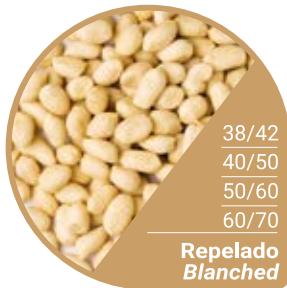
IMPORTACO products are subjected to exhaustive controls guaranteed by the application of food safety standards such as BRC or IFS.

These rigorous controls allow the company to fulfill the requirements and satisfy trends and preferences of worldwide consumers.



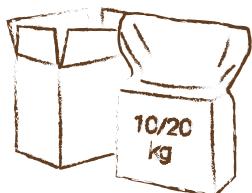
VARIEDAD / VARIETY

Runner High Oleic



INGREDIENTES / INGREDIENTS

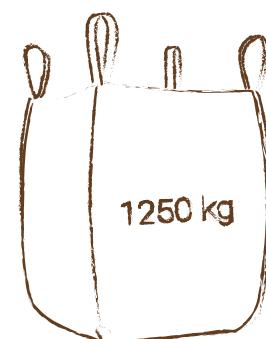
FORMATOS / SIZE



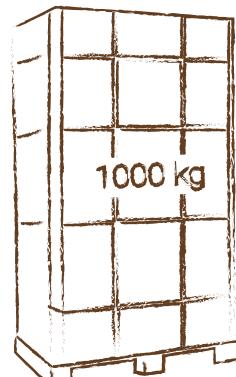
Caja al vacío
Vacuum Pack



Saco polipropileno
Polypropylene bag



Big bag



Palé compacto
Compact palet



PRODUCTOS DERIVADOS / DERIVATES PRODUCTS

CONSUMIDOR / CONSUMER





IMPORTACO