

## “Los procesos utilizados en nuestra empresa permiten una trazabilidad absoluta del producto”

“sus procesos permiten una trazabilidad de producto absoluta”, asegura Juan Martínez Moraga, consejero-delegado de Horticoalba.

Esta empresa albaceteña, líder en su sector, tiene tres líneas de proceso de materia prima: maíz, guisante y judía verde; una sala de mezclas: una línea para trabajar con Tetra Recart; una línea de alta capacidad de conservas, con un rendimiento de 600 botes por minuto, “lo máximo que se puede conseguir”, apostilla Juan Martínez, para finalizar la descripción de las infraestructuras con la línea de etiquetado y un nuevo almacén en construcción, “moderno, con unos muelles de carga inteligentes para poder dar un servicio mucho mejor”, aclara.

Además de continuar con sus tres pilares básicos (maíz, guisante y judía verde), la empresa está centrando su crecimiento en su gama de ensaladas con salsa incorporada, que son productos con un valor añadido y que, en opinión de Juan Martínez, van a ser el futuro de la empresa.

### Alimentos frescos y de gran calidad

Horticoalba procesa y congela los productos antes de que pierdan todas sus propiedades, por lo que siempre se ha intentado que exista una cercanía entre la fábrica y el lugar donde se encuentran los cultivos, cuya recolecta totalmente controlada permite garantizar la trazabilidad del producto.

Para el consejero-delegado de Horticoalba, Juan Martínez Moraga, “la calidad del producto final está básicamente en el campo”, asevera, precisando que en el caso del maíz “hubo que probar con más de 30 variedades de maíz dulce, de las que dos han resultado útiles para el envase Tetra Recart”, señala, para añadir que Albacete, gracias al clima, es un lugar que tiene unas condiciones muy óptimas para sembrar esas variedades.

El proceso de congelación se realiza con un nivel de escaldado inferior al empleado



Juan Martínez Moraga, consejero-delegado de Horticoalba.

para otro tipo de envase y con una técnica, llamada IQF, que congela grano a grano en lugar de apelmazado.

El producto, todavía congelado, se introduce en el envase con un líquido de gobierno a más de 100º para que se vaya descongelando con el envase ya cerrado y se esteriliza en un autoclave.

Todo ello permite al consumidor disfrutar de alimentos sanos y sabrosos que mantienen todo su sabor y frescura durante mucho tiempo de manera sencilla y cómoda.

### Garantizada la trazabilidad absoluta del producto

Desde que Horticoalba inició sus actividades en 1997 realiza un seguimiento exhaustivo del cultivo desde el campo, con lo que la trazabilidad absoluta está garantizada.

Por otra parte, Albacete, por sus efectivos y ahorradores sistemas de riego, la tierra y el clima, seco y caluroso en verano, es una zona excepcional para el maíz, “un cultivo que deja rentabilidad al agricultor y a las empresas”, defiende

Juan, con el argumento de que todas las compañías fuertes de Europa están sembrando maíz dulce en Albacete.

Prácticamente, el cien por cien de la materia prima procede de Castilla-La Mancha. No obstante, un aciago incidente en agosto de 2006, un incendio en la nave congeladora de almacenaje, supuso la pérdida de la mercancía almacenada, lo que obligó a la empresa a sembrar en las zonas de Córdoba y Extremadura y Chile, lo que ha acarreado mayores costes de transporte pero

Albacete, por sus efectivos y ahorradores sistemas de riego y su clima, es una zona excepcional para el maíz. →

