

Esta empresa alcanza un volumen de comercialización de 2.500 tm de champiñón fresco al año

## Los Tres Manchegos prevé facturar 400 millones este año

BELEN DÍAZ  
Albacete

La empresa Los Tres Manchegos, ubicada en la localidad albacetense de Tarazona de La Mancha y dedicada a la comercialización de champiñones y de setas, tiene previsto facturar en el presente ejercicio unos 400 millones de pesetas viendo, de este modo, incrementada la cifra del pasado año en unos 50 millones de pesetas aproximadamente.

Esta empresa, tal y como indicaba el gerente de la misma, Luis Arcas, "alcanza un volumen de comercialización de champiñón fresco de 2.500 toneladas al año, siendo nuestra empresa líder a nivel nacional en la distribución de este tipo de champiñón". Asimismo, indicaba que en Castilla-La Mancha ocupan una cuota de mercado del 14%.

Los Tres Manchegos, cuyo nombre se debe a la sociedad formada por tres socios y que lleva en funcionamiento desde el año 1985, dispone actualmente de un alma-

cén distribuidor ubicado en la localidad de Tarazona de la Mancha con una dimensión aproximada de 1.000 metros cuadrados que les sirve para almacenar los productos que les llegan de los cultivos de los agricultores. Además, debido a la buena marcha de su negocio, cuentan con otros tres almacenes más ubicados en la provincia de Cuenca: uno en la localidad

de Bara del Rey con una dimensión de 200 metros cuadrados; otro en la localidad de Villanueva de la Jara de unos 240 metros cuadrados y, por último, otro en Quintanar del Rey con una dimensión de 300 metros cuadrados.

No obstante, según indicaba el gerente de la empresa, "es en esta zona donde más se comercializan y distribuyen estos productos". Por este motivo están realizando una ampliación de unos 700 metros

cuadrados en el almacén de Quintanar del Rey, para lo cual han invertido ya unos 20 millones de pesetas. Esta empresa dispone actualmente de una flota de cinco camiones frigoríficos para la distribución de los champiñones y las setas y según explicaba Luis Arcas "estos camiones recorren un millón de kilómetros al año hasta llegar a nuestros clientes". Entre éstos se encuentran las comunidades del norte del país, Madrid, Andalucía y Extremadura. Además,



Castilla-La Mancha produce un 70% de lo que se comercializa en fresco

importantes empresas españolas como El Corte Inglés, y también la Casa Real.

Los Tres Manchegos, que actualmente tiene siete empleados directos que dependen de la empresa y 25 indirectos, comercializa sus productos con la marca DÁlpaca.

Por otro lado, el gerente de la empresa

señalaba "que está retrocediendo en el consumo de champiñón últimamente a pesar de que son productos que satisfacen el paladar si se cogen en un nivel bueno de calidad". No obstante, las mejores épocas para la venta de un producto tan especial como el champiñón es el final del otoño y el principio de la primavera.

Entre sus principales clientes se encuentran el Corte Inglés y la Casa Real

como el champiñón es el final del otoño y el principio de la primavera.

La fábrica de harinas Teresa Pastor, S.A., de Albacete, molitura 30.000 kilos diarios de trigo. Esta cantidad -según explicó su gerente, José Ángel Carrión- depende según las épocas y las ventas, pero normalmente fluctúa entre 20.000 y 30.000 kilos al día. Esta empresa familiar se creó en el año 1945 y en la actualidad cuenta con 10 empleados en su plantilla.

La fábrica tiene silos para almacenar la materia prima, silos de materia terminada y una sala donde se envasa la harina automáticamente. Además dispone de un molino y de moderna maquinaria para la elaboración de las harinas. Sus instalaciones se ubican sobre una superficie de 3.600 metros cuadrados con una fábrica de 400 metros cuadrados.

Sus principales puntos de venta se encuentran en panaderías de la provincia de Albacete y de la zona de Levante, concretamente en Murcia y Valencia. Las marcas con las que la Fábrica Teresa Pastor, comercializa sus productos en el mercado son Harinas Santa Teresa, la Súper y Maruja.

**Teresa Pastor**  
**molitura**  
**30.000 kilos**  
**diarios de**  
**trigo**

E.R.  
Albacete

La fábrica de harinas Teresa Pastor, S.A., de Albacete, molitura 30.000 kilos diarios de trigo. Esta cantidad -según explicó su gerente, José Ángel Carrión- depende según las épocas y las ventas, pero normalmente fluctúa entre 20.000 y 30.000 kilos al día. Esta empresa familiar se creó en el año 1945 y en la actualidad cuenta con 10 empleados en su plantilla.

La fábrica tiene silos para almacenar la materia prima, silos de materia terminada y una sala donde se envasa la harina automáticamente. Además dispone de un molino y de moderna maquinaria para la elaboración de las harinas. Sus instalaciones se ubican sobre una superficie de 3.600 metros cuadrados con una fábrica de 400 metros cuadrados.

Sus principales puntos de venta se encuentran en panaderías de la provincia de Albacete y de la zona de Levante, concretamente en Murcia y Valencia. Las marcas con las que la Fábrica Teresa Pastor, comercializa sus productos en el mercado son Harinas Santa Teresa, la Súper y Maruja.

BELEN DÍAZ  
Ciudad Real

Las Bodegas Los Marcos, ubicada en la localidad ciudadrealeña de Santa Cruz de Mudela y dedicada a la elaboración y embotellado de vino, muele un millón de kilos de uva por campaña y tiene previsto alcanzar un volumen de ventas en este ejercicio de unos 100 millones de pesetas, incrementándolo en unos 25 millones de pesetas con respecto al pasado año.

## Bodegas Los Marcos muele un millón de kilos de uva por campaña

Han realizado recientemente una inversión de 40 millones de pesetas en la compra de tres depósitos de acero inoxidable

Esta empresa familiar, que lleva en funcionamiento desde el año 1875, se asienta sobre una superficie de 2.500 metros cuadrados y tiene cinco naves en las cuales distribuye todos los equipos necesarios para

elaborar el mejor vino: "tinajas, depósitos para almacenaje, equipos de elaboración y tratamiento del vino, una nave de embotellado con tres tipos de filtro y una nave de crianza con barricas de roble americano", tal

y como indicaba el responsable de la empresa, Miguel Ángel Castro.

No obstante, para hacer de sus vinos un producto de calidad, han invertido unos 40 millones de pesetas en la compra de tres depósitos de

acero inoxidable con una capacidad para 10.000 litros de vino.

Bodegas Los Marcos, que en la actualidad cuenta con cinco empleados, comercializa sus vinos, principalmente, a determinadas localidades

des de Castilla-La Mancha, en Madrid y en Andalucía.

No obstante, ya ha iniciado su expansión hacia países europeos, como es el caso de Holanda y Noruega, donde ya han empezado a hacer contactos a través de diferentes ferias a las que han acudido: Vinisud en Montpellier, Alimentaria en Barcelona, Prowine en Londres. Próximamente tiene prevista su asistencia a Vinordic en Estocolmo.