

Entrará en funcionamiento a finales del presente año y permitirá incrementar un 20% la producción

Nico Jamones montará una nueva línea de jamón serrano

F. J. LLANA NIETO
Luciana (Ciudad Real)

Nico Jamones va a iniciar el montaje de una nueva línea de deshuesado, loncheado y envasado de jamón serrano e ibérico, que permitirán a la empresa incrementar en cerca de un 20% su actual producción anual. Según señala el director general, Nicolás González, esta línea estará acabada a finales del presente año y servirá para potenciar el área de transformación de

estos dos productos del cerdo, "para dar respuesta así a la demanda creciente de un producto de más calidad, más apto para el consumo inmediato y, por consiguiente, más adaptado a las exigencias de los nuevos consumidores".

Para acometer esta inversión, Nico Jamones realizó a principios del mes de junio una operación de ampliación de capital de 68.600.000 pesetas, con un resultante suscrito de 173 millones de pesetas. Nicolás González explica que esta ampliación se ha llevado cabo para fortalecer

La empresa tiene previsto potenciar sus ventas al exterior hasta conseguir que en cinco años representen el 30% de sus ventas totales

la estructura de recursos propios de la empresa, "fiel a su política de evitar el endeudamiento externo".

Nico Jamones está ubicada en la localidad ciudadrealeña de Luciana y cuenta con más de treinta años de experiencia en el sector jamonero, donde se ha especializado en la elaboración de estos productos, frente a las grandes empresas que fabrican todo tipo de cárnicos.

La compañía cuenta con unas instalaciones de 7.500 metros cuadrados homologadas por la Unión Europea desde el año 1993, que tienen una capacidad de producción anual de 500.000 piezas, entre jamones y paletas de cerdos blancos e ibéricos.

Actualmente, la mayor parte de su producción -el 70%- corresponde a porcino blanco, y el resto a ibérico, aunque el objetivo de la empresa es ir aumentando



Las empresas de jamones de Castilla-La Mancha están apostando por la calidad.

do, paulatinamente la producción de éste último, sobre todo para su comercialización en los mercados exteriores.

En este sentido, Nico Jamones creó en el pasado año un departamento de comercio exterior, que empezará a dar sus frutos a finales de este mes de julio, ya que

hasta ahora la empresa todavía no ha exportado nada. Entre los objetivos fijados a medio plazo se encuentra el conseguir

Además de cumplir con el Protocolo de Elaboración según la ETG Jamón Serrano, tiene la certificación ISO 9002

que en cinco años las ventas al exterior representen cerca del 30% del total comercializado, preferentemente a países de la Unión Europea, "donde existe una buena

cultura del jamón", afirma Nicolás González.

En el terreno de la calidad, hay que destacar que Nico Jamones cumple con el Protocolo de Elaboración según la ETG Jamón Serrano, y la obtención en este mes de julio de la certificación ISO 9002. Para el director general, esta certificación es muy importante de cara al exterior, ya que supone un reconocimiento de seriedad y de cumplimiento de unos estándares de calidad por parte de la empresa.

Quesos Fuente Albéitar de Almonacid de Toledo gana dos premios este año

E.R.

Almonacid (Toledo)

La marca de quesos Fuente Albéitar, comercializada por la empresa Hermanos Martín Segovia ha recibido la medalla de oro de los premios Gran Selección 2000 en la especialidad de artesano semicurado. Este es el reconocimiento más importante que recibe este queso, que este año también ha cosechado otro premio en la feria Expovicaman en Albacete. El primero de los galardones que recibió se remonta al año 1997 en el que consiguió la medalla de bronce en los Gran Selección. Esta empresa creada en 1985 elabora anualmente unos 9.000 quesos semicurados y cerca de 2.000 curados. La leche para su elaboración procede de su propio ganado que ronda las 1.100 cabezas.

Hace dos años realizó su inversión más importante al trasladar la fábrica desde la finca de Fuente Albéitar hasta el municipio toledano de Almonacid. A la par de la fábrica construyeron una tienda desde la que comercializan los quesos. La fábrica cuenta con unos 300 metros cuadrados en los que se ubica una sala de fabricación, saladero, secadero, cámara de frío y una habitación para el envasado. También disponen de una bodega donde se cura el queso artesano.

EVA ROSADO
Recas (Toledo)

La empresa dedicada a la conserva de zanahoria aliñada, Conservas Bravo que comercializa sus productos bajo esta misma denominación va a cambiar a partir de octubre el nombre de su marca por el de La Requeña. Según explicó la gerente de la entidad, María Antonia Bravo el cambio de marca comercial se debe a la coincidencia con otra marca ya registrada.

La empresa Conservas Bravo, ubicada en la localidad toledana de Recas se

Conservas Bravo cambiará su marca comercial en octubre

Esta empresa dedicada a las conservas de zanahoria aliñada saldrá al mercado como Conservas La Requeña

dedica a la conserva de zanahorias aliñadas mediante un proceso muy parecido al que se utiliza para la conserva de la berenjena de Almagro. Para María Antonia Calvo el sector de la zanahoria en conserva aún no es muy conocido y este producto se vende como aperitivo y para elaboración de ensaladas.

Conservas Bravo es una empresa familiar que comenzó su andadura en el año 1996 y que actualmente da empleo a cuatro personas. "Desde siempre mi madre hacía en casa zanahoria aliñada y su receta fue el pilar de nuestro negocio", comentó Bravo. Desde 1996 la empresa está

intentando abrir un hueco en el mercado de este sector tan minoritario. Para darse a conocer ha empezado a presentarse en ferias regionales como Farcama, Ferinort o Expo-Ocio en Madrid. "La que mejor resultados nos ha dado ha sido Farcama, porque gracias a ella hemos conseguido

algunos clientes", aseguró Bravo.

En Conservas Bravo, se entremezclan el trabajo artesanal con la última tecnología. La inversión más reciente ha sido la adquisición de una etiquetadora que sustituye el anterior etiquetado a mano. En estos momentos, las instalaciones

de Conservas Bravo, que se dividen en un almacén y la fábrica cuenta con una peladora, una caldera para cocer las zanahorias, una cerradora de los envases y una caldera para esterilizar. La fábrica saca su producto al mercado en latas de medio kilo, un kilo y tres kilos. La distribución corre a cargo de la propia empresa y por el momento su mercado se circunscribe a tiendas y supermercados, sólo de la provincia de Toledo. Las zanahorias que utilizan se recolectan en el mismo pueblo de Recas.