



ÜZLETI SZELLEM

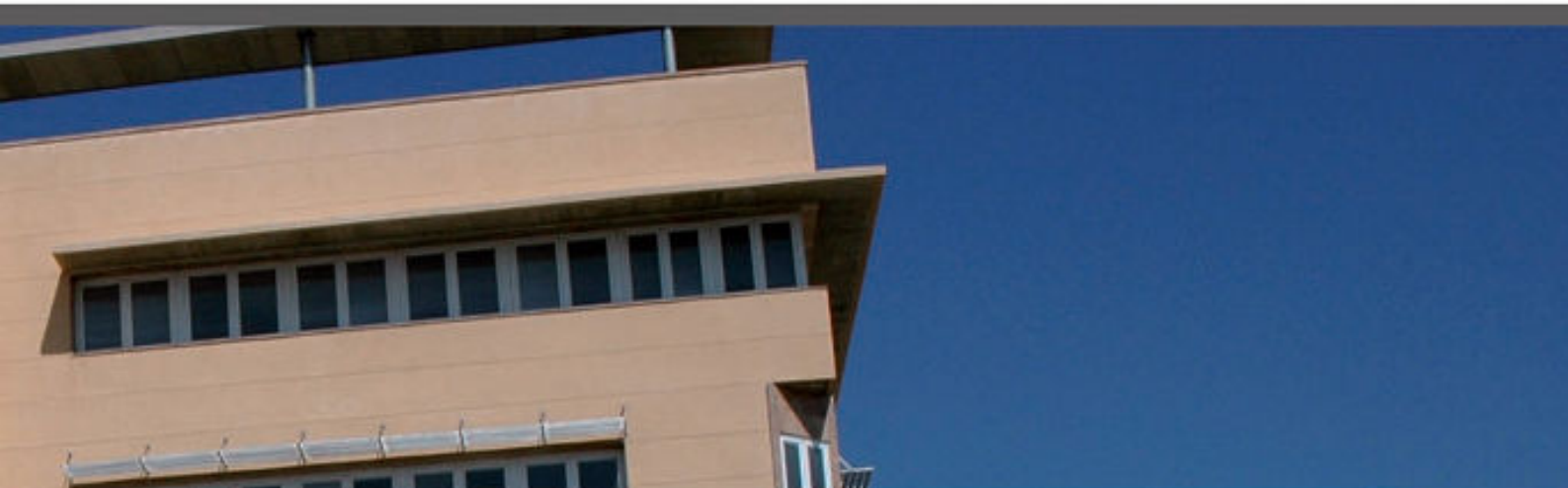
A HORTOSABOR MEDITERRÁNEO cég, mely 2001 óta folyamatosan növekszik és a jövőbeli fejlesztésekre helyezi a hangsúlyt, a globalitás kifejezés alatt a versenyképességet érti.

A kiválóság érdekében tett fáradhatatlan munka a termékek kiválasztásától kezdve a logisztikáig, teszi lehetővé, hogy legfontosabb forgalmazói helyeken árusíthatjuk termékeinket mindenféle minőségi paramétert és tanúsítványt birtokolva, melyek garantálják a megfelelőképpen elvégzett munkát.



A CÉG





A CÉG

A HORTOSABOR MEDITERRANEO, S.L. cég, mely 2001-ben alakult, s melynek központja El Ejidoban van (Almería) spanyol zöldség-és gyümölcstermékek exportjára szakosodott. Egy a piachoz igazított munkaforma, a „dedikáció és képesség” arra, hogy újféléképpen gondolkozzunk és elnyerjük a klienseink elismerését, lehetővé tett egy gyors és folyamatos növekedést.

Termékeink minősége Európa szerte elismert. A fogyasztók és vevők tudják, hogy termékeink, zöldségek és gyümölcsök, egyik fontos jellemzője a minőség és egészségesség, a szigorú minőség-ellenőrzés miatt, mely garantálja a végső fogyasztó számára az ízt és az organoleptikus jellemzőket. „ISO 9001 MINŐSÉGI TANÚSÍTVÁNY”

PARADICSOM





PARADICSOM

A burgonyafélék családjába tartozik, évelő, szára akár 2 méteresre is megnőhet, szőrös, karéjos és csipkézett levelei vannak, illetve sárga virágai, melyek egyszerű fürtökben helyezkednek el.

Az almeriai paradicsom különleges organoleptikus jellemzőkkel és kiváló minőséggel rendelkezik, köszönhetően a termőföld jellegzetességeinek és a víznek, amivel öntözik kloridban és nátriumban gazdag, és ezen kívül a sajátos klíma miatt egy magasabb cukorkoncentrációval és szerves savtartalommal rendelkezik, mint a más területeken termelt paradicsomok.

Terméstípusok

Fürtös paradicsom- Hosszú élettartamú paradicsom- Zöldparadicsom –
Körteparadicsom – Raf paradicsom

PAPRIKA





PAPRIKA

Ez egy olyan növény, mely meleg vagy mérsékelt klímát igényel, ezért Almería az évi több mint 3000 napos óraszámával és az enyhe teleivel ideális hely a kiváló minőségű paprika termelésére. Paprikából kiváló termeléssel büszkélkedhetünk, a vizek minőségének köszönhetően, mely segítségével egy jobb színű, nagyobb tömörségű, vastagabb húsú és méretesebb termés jön létre.

A paprikák, főleg a piros színű érett változatok nagyon jó C-vitaminforrások, még a citrusféléknél is jobbak, és az egyike azon növényféléknek, melyekből a mennyiséget tekintve a legtöbb található meg a világon, ezért egy nagyon fontos eleme az egészséges étrendnek.

Terméstípusok

Olasz paprika- Kaliforniai paprika – Lamuyo paprika

PADLIZSÁN





PADLIZSÁN

A padlizsán egy tápláló, ízletes és húsos zöldség, mely gazdag káliumban.

Almeriában a sok napfény és az enyhe téli hőmérséklet miatt az ezen a területen termelt padlizsánok egységesek és tartósak. Biológiai ellenőrzés keretében termelik őket, természetes irtószereket használnak egy fenntartható mezőgazdaság érdekében.

Akkor a legjobb minőségű, mikor már héjuk egyenletes és fényes, egységes a színük, és nincsenek rajta foltok, ráncok és puha részek.

Méretek

P (100-300 g) / M (300-500 g) / G (> 500 g)

CUKKINI





CUKKINI

A cukkini a tökfélék családjába tartozik. Kiemelhetőek emésztést segítő tulajdonságai a nagy nyálkatartalma miatt.

A cukkini egy olyan faj, mely rendkívül jól alkalmazkodott Almería területéhez, a termések tartósak és kifejezetten fényesek lesznek, mely megkülönbözteti őket a más területeken termelt cukkiniktől.

Méretek

G „210-300 mm” – M „140-210 mm” – P „70-140 mm”

KARFIOL





KARFIOL

A káposztafélék családjába tartozik és Kelet-Mediterráneum vidékeiről származik.

Sokféle karfioltípus létezik, melyeket különféle kritériumok alapján osztályoznak. Szín szerint létezik a fehér, zöld és lila karfiol.

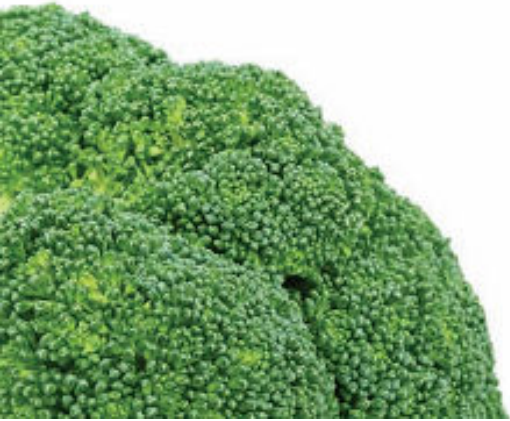
Fehér karfiol: ez a legelterjedtebb típus. Fehér színe annak köszönhető, hogy a termelők összehajtják a cserje tetején a termést körülvevő leveleket, így megakadályozzák, hogy a nap elérje a klorofil termelődését, ami a zöld színt biztosítaná.

Zöld karfiol: engedik, hogy a nap süsse, és ez által termeljen klorofilt. Ez a típus aromásabb, mint az előző és több C vitamint tartalmaz. Ebbe a csoportba tartozik a „Romanesco” típus is melynek torony vagy minaret alakja van.

Lila karfiol: ezt a típust az antocianin tartalom jellemzi, mely egy antioxidáns hatású pigment, ami a lila színért is felelős. De a sajátos lila szín a főzéssel eltűnik és zöldessárgás színűre vált. A karfiolvirág kialakulásához szükséges hőmérsékleti feltételek szerint is osztályozhatjuk a típusokat.

BROKKOLI





BROKKOLI

Ez egy, a karfiolhoz hasonlító növény, bár levelei keskenyebbek és felállóak.

A brokkoli virágai kicsik, sárgák és kereszt alakúak, a termése pedig becőtermés, enyhén konvex, egy hosszanti szárral.

Típusok

Vannak típusok, ahol a szemek nagyon sűrűen vannak és olyanok is, ahol lazán. A brokkoli virág kibontakozásától a megérésig tartó ciklust figyelembe véve megkülönböztethetünk korai, középső időszaki és késői típusokat.

A brokkoli a súlyegységenként legnagyobb tápanyagtartalommal rendelkező ehető zöldségféle. C, B2 és A vitamin tartalma magas és emellett jelentős ásványi anyag tartalommal is bír.

SALÁTA





SALÁTA

Magas víztartalma és alacsony cukor, protein és zsírtartalma egy igen alacsony kalóriatartalommal rendelkező növényé teszi a salátát. Magas rosttartalma a telítettség érzését kelti elfogyasztását követően, amellet, hogy enyhe laxáns hatással is rendelkezik. Ez rendkívül alkalmassá teszi előételnek és köretnek.

A leggyakoribb típusok:

Iceberg saláta: kerek, nagy ropogós levelekkel, melyek zöldek kívülről és egyre fehérednek a törzsa irányába. Fejes salátaként kerülnek forgalomba.

Batavia saláta: zöld színe bordósra vált a levelek szélein. Ez szintén fejes salátatípus.

Butter-head saláta: más egyéb típusokat is magába foglal, mint a Big Boston és a Bibb. Nagyon hasonlít az Iceberg salátára, csak kisebb.

Tölgyfalevelű saláta: levelei hullámosak zöldes és barnás tónusokkal. Ez egy fejes saláta.

Lollo rosso: fodros saláta, vöröses színnel és kesernyés ízzel. Olasz eredetű.

Római vagy spanyol saláta: ez egy vastag törzsű, hosszúkás levelű saláta. Levelei sötétzöldek és sűrűn a törzs mellett helyezkednek el, anélkül, hogy fejet alkotnának.

Törzsás saláta: kisméretű saláták, melyek egy, a káposztához hasonló fejet formáznak. A legismertebb típusa a Tudela.

NARANCS, CITROM, KLEMENTIN





NARANCS, CITROM ÉS KLEMENTIN

A narancs a citrusok fájába a rutafélék családjába tartozik. Az édes narancsfa a leginkább termesztett az összes citrusféle közül. A narancsok, kellemes ízüknek és frissítő tulajdonságaiknak köszönhetően, az egyik leginkább fogyasztott gyümölcstípusnak minősülnek. A narancs és leve kiváló C-vitaminforrás, ami miatt ez a gyümölcs rendkívül fontos a kardiovaszkuláris rendszer egészségének megőrzéséhez.

A klementin a narancshoz hasonló tulajdonságokkal rendelkezik, csak kisebb és ízletesebb. Annyira egyszerű lett meghámozni és megenni egy mandarint, hogy a kisebb gyümölcstípusok közül ez lett az egyik legkedveltebb. Édes és frissítő íze és tápanyag összetevői miatt minden életkorban javasolt a fogyasztása. Édessége és enyhe savassága és a húsának puhasága miatt a mandarin az egyik legkedveltebb citrusféle lett világszerte.

A citrom a citrus fajtába tartozik. Tápanyag tartalmának és antioxidáns hatásának köszönhetően kifejezetten ajánlott a fogyasztása a gyerekek, fiatalok, felnőttek, sportolók és a szoptató vagy terhes anyák, illetve az idősek számára. A citrom és lime gazdag C vitaminban és citrus savban, mely segít megelőzni a fertőzőes megbetegedéseket azáltal, hogy stimulálja az immunrendszert.

ŐSZIBARACK, NEKTARIN,
SÁRGABARACK ÉS SZILVA





ŐSZIBARACK, NEKTARIN, SÁRGABARACK ÉS SZILVA

Csonthéjas gyümölcsök, melyek ideálisak mindenki számára, mivel tápanyagtartalmuk mérsékelt. Alacsony a cukortartalmuk, ezért kalóriatartalmuk alkalmassá teszi őket bármely diétában való fogyasztásra.

Őszibarack: a nyári hónapok tipikus gyümölcse, sima és bársonyos héjjal, és az intenzív vörös színtől a narancsosig a típustól függően.

Nektarin: sima és feszes héjú (szórtelen), aromásabb és intenzívebb ízű, mint az őszibarack.

Sárgabarack: vonzó narancsos színe és kellemes aromája, mely édességében rejlik, teszi ezt a gyümölcsöt a nyári gyümölcsök egyik legkedveltebbjévé.

Szilva. antociánokban gazdag, mely jellemző színét adja (főként vöröses és lila tónusoknál)

EPER, CSERESZNYE ÉS KÖRTE



EPER, CSERESZNYE ÉS KÖRTE

Az eper a Rózsavirágúak családjába tartozik. Egy olyan gyümölcs, melyet természetes orvosságnak tartanak.

Az eper az egyik legmegbecsültebb gyümölcs, mely a tavasz kezdetén kezd el nőni.

A cseresznye, mely szintén a Rózsavirágúak családjába tartozik, igen kedvelt a gyerekek körében, mely segít a helyes táplálkozási forma kialakításában.

A körte szintén a Rózsavirágúak családjába tartozik az egyik legízletesebb gyümölcs, ha megfelelően éretten fogyasztjuk el fogyasztása alkalmas minden életszakaszban.





A föld kiválasztása a minőség érdekében

Egy termék minősége a körülmények összességéből fakad, a termesztés ideális helyének megválasztásától kezdve az olyan fontos tényezőkhig, mint a klíma, vagy a termés minősége, csakúgy, mint a termelő tudása.

A HORTOSABOR MEDITERRÁNEO cég nagy gonddal választja ki mindezen tényezőket, alapul véve a spanyol eredetű termékeket.



Folyamatosan javulunk a növekedés érdekében

A HORTOSABOR MEDITERRÁNEO által forgalmazott termékek a HORTOSABRO márkával garantálva érkeznek meg a fogyasztókhöz, mely egy bélyeg, mely magas minőségű és vonzó tulajdonságokkal rendelkező terméket jelöl. Rendszeres időközönként végzünk akkreditált ellenőrzéseket, hogy garantáljuk az összes a forgalmazáshoz és exporthoz szükséges feltétel teljesülését.

A versenyképes logisztikai rendszer lehetővé teszi, hogy Európa bármely pontjára gyorsan, hatékonyan és biztonságosan jussunk el, mely a jövőbeli rendszeres növekedés alapja.

A legfontosabb cél a legigényesebb piacok meghódítása, egy kiváló minőségű alapanyagot kínálva, és emiatt tovább dolgozunk azon, hogy egy S.A.T (Mezőgazdasági Feldolgozó Szövetség) cégformát hozzunk létre, El Ejidoban (Almería) több mint 150 hektáros termőterülettel, integrált termeléssel és teljes tervezéssel a vetéstől a betakarításig.

KERESKEDELEM





Kereskedelem

A HORTOSABOR MEDITERRANEO cég spanyol zöldségek és gyümölcsök kereskedelmére specializálódott, főként Közép-Európában és Olaszországban. Kizárólagos forgalmazói vagyunk Spanyolországban a CPR (a visszacserélhető csomagolási rendszer) két központtal El Ejifoban és Val D'Uxoban.

Egy olyan rendszer, mely hatékonyan hozzájárul egy előnyökkel teli kereskedelemhez: higiénikus, visszacserélhető, kezelhető; melyek olyan jellemzők, amik elősegítik a fenntarthatóságot egy teljesen ekológus rendszerben.