

# La experiencia de 47 años de historia para ofrecer aceites de máxima calidad

▶ El éxito del producto depende de la selección de la mejor materia prima, que en Aceites Manzano procede, siempre que es posible, de la Región ▶ Los diversos formatos de envases permiten adaptarse a los clientes

## REDACCIÓN

■ Casi medio siglo de historia avala a Aceites Manzano en el sector del envasado y comercialización de los aceites vegetales comestibles. Una trayectoria que ha permitido situar a la empresa en un lugar privilegiado en el sector, gracias al trabajo constante.

Y es que, en la actualidad, la empresa, que se encuentra ubicada en el municipio de Beniel, cuenta con una industria moderna y adaptada a los procesos productivos y certificaciones que exigen los mercados, en constante evolución. Esto le permite trabajar un producto que cada vez es más apreciado por los consumidores de todo el mundo debido a sus beneficios para el organismo. Aceites Manzano, consciente de esta tendencia, ha aprovechado para dar el salto al extranjero.

Así, el 40% de las ventas de los productos de la compañía se realizan en el exterior, una demanda que es clave y necesaria, así como la divulgación que del aceite se realiza desde todos los sectores.

Sobre la calidad de sus productos, según la empresa, el secreto reside en la utilización de la mejor materia prima, la cual procede, siempre que es posible, de la propia Región de Murcia. «Siempre que podemos compramos la materia prima a los productores murcianos. El cultivo del olivar en Murcia ha requerido en los últimos años de un esfuerzo en el saneamiento y modernización de sus producciones, por lo que Murcia tiene aceites de extraordinaria calidad», afirma el responsable de la compañía, Alberto Manzano.



Fachada de la empresa Aceites Manzano, ubicada en el municipio de Beniel. L.O.

## La compañía cuenta con una plantilla con una alta cualificación y unas modernas instalaciones

Del mismo modo, en Aceites Manzano trabajan con varias tipologías de fruto para lograr un producto final de marcada personalidad propia. Utilizan monovarietales, cada una reflejo de un

aroma y sabor diferentes. Y es que, la correcta combinación de aromas y sabores permite elaborar diferentes tipos de aceites de oliva en función de los gustos del consumidor.

También destaca la empresa por sus sistemas de conservación, lo cuales permiten que el aceite hasta madure en sus instalaciones. «Disponemos de una bodega con gran capacidad de almacenamiento y en la que la temperatu-

ra permanece estable. Esta bodega permite que maduren nuestros aceites sin favorecer la oxidación, ya que los grandes enemigos del aceite son la luz y el aire», explica Manzano.

La variedad de formatos para el embotellado también es una cualidad destacada de la empresa. «Nos consideramos dinámicos y eso nos permite adaptarnos a sociedades y culturas diferentes», destaca Manzano.

## Envasan once mil litros por hora

▶ Aceites Manzano dispone de unas espectaculares instalaciones en el municipio murciano de Beniel que son parte del secreto de su éxito. La factoría se levanta sobre un terreno de 11.000 metros cuadrados y cuenta con amplios patios de carga y descarga de mercancías. Además, las instalaciones disponen de una bodega con gran capacidad de almacenamiento y diversas zonas de envasados. Así, existe una línea de llenado para formatos Pet de 1, 2 y 5 litros, así como otra para diferentes formatos de cristal, con capacidades que van desde un cuarto de litro hasta un litro de capacidad. También existe una línea de envasados de monodosis de 15 y 40 mililitros, así como una línea de envasados de formato industrial. Cuenta también con una nave para producto terminado y con una zona de muelles para carga. La fábrica está preparada para envasar entre 3.000 y 11.000 litros por hora, unos datos que muestran el volumen de negocio de Aceites Manzano y dan el ejemplo del trabajo decidido por dar al cliente la mayor calidad y las mejores opciones.



# MANZANO

# ACEITES DE OLIVA