



Aceites Manzano tiene sus instalaciones en el municipio de Beniel. L. O.

Gran variedad de aceites de la máxima calidad

▶ Aceites Manzano diversifica su oferta para satisfacer a cada vez más clientes

ABR COMUNICACIÓN

■ Aceites Manzano es una de las empresas más prestigiosas de la Región en el sector del aceite de oliva, al que se lleva dedicando desde el año 1966 en Beniel, donde están ubicadas las modernas instalaciones de la compañía.

Manzano es conocida por la gran calidad de sus aceites, y buena parte de su éxito está en la selección la mejor especie en origen. Y siempre que es posible, ésta procede de Murcia. Así lo explica Alberto Manzano, director comercial de la firma: «Siempre que pode-

mos compramos la materia prima a los productores de la Región. El cultivo del olivar en Murcia ha requerido en los últimos años de un gran esfuerzo en el saneamiento y modernización de sus producciones. Murcia tiene aceites de extraordinaria calidad».

Pero hace falta mucho más para llevar a las mesas un gran aceite. «Para elaborar este producto es tan importante la selección de materia prima como la elaboración y conservación del producto. Nosotros disponemos de una bodega con gran capacidad de almacena-



Alberto Manzano, responsable de la compañía. L. O.

Envasan hasta 11.000 litros/hora

▶ Aceites Manzano dispone de unas espectaculares instalaciones en Beniel que son parte del secreto de su éxito. La factoría se levanta sobre un terreno de 11.000 m². Cuenta con amplios patios carga y descarga de mercancías, una bodega con gran capacidad de almacenamiento, zona de envasados, con línea de llenado para formatos Pet de 1, 2 y 5 Litros, línea de llenado para diferentes formatos cristal, con capacidades desde un cuarto de litro hasta un litro, línea de envasados de monodosis de 15 y 40 ml, así como línea de envasados de formato industrial. Cuenta también con nave para producto terminado y zona de muelles para carga. La fábrica está preparada para envasar entre 3.000 y 11.000 litros por hora.

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

Manzano se distingue por trabajar con diferentes monovarietales, cada uno reflejo de un aroma y sabor

«Marcamos como prioridad la compra de aceites de la Región», explica el director comercial, Alberto Manzano

aroma y sabor diferentes. La correcta combinación de aromas y sabores nos permite elaborar diferentes tipos de aceites de oliva en función de los gustos del consumidor».

Variedad de productos

En los últimos años, la marca también tiene productos diferentes para diversificar su oferta. Aceites Manzano está cada vez más involucrado en la venta de productos en el extranjero y está implicada en redes de distribución y representación fuera de las fronteras nacionales.

La firma envasa diferentes variedades de aceite. En los aceites de oliva de sabor suave ofrecen aceites mas dulces y almendrados, más dulces al paladar y, para los consumidores que prefieren aceites más intensos de sabor, hay aceites donde predominan los atributos positivos de amargos y picantes. En cuanto a aceites de semillas, ofrecen girasol, soja, alto oleico, maíz, granilla de uva. Sus marcas más representativas son Manzumo y Avima (Oliva virgen extra), Bernal Romero (Oliva suave), Manzano (Oliva intenso), Arioliva (aceite de orujo de oliva), Colosal (aceite de semillas refinado), Famosol (aceite de girasol refinado) y La Famosa (aceite de soja refinado).

La compañía Aceites Manzano dispone de una capacidad de producción moderna y adaptada a las exigencias actuales, que, en el sector de los aceites comestibles, siempre se encuentra en constante evolución.

ACEITES

MANZANO

Aceite de Oliva

MANZANO

MANZUMO

Aceite de Oliva Virgen Extra

A. BERNAL ROMERO
Etiqueta amarilla



Aceite de Oliva

Desean al gremio de hostelería un Feliz Día de su Patrona Santa Marta

A. BERNAL ROMERO
Etiqueta verde



Aceite de Oliva Virgen Extra