

AL GUSTO La combinación de aromas y sabores les permite elaborar gran variedad de aceites

Aceites Manzano, esencia de materia prima

MURCIA

N.E. La filosofía de trabajo de Aceites Manzano marca como prioridad la compra de aceites de producción regional, aunque también adquiere aceites de diferentes zonas de producción nacional, siempre en función de la disponibilidad existente en origen.

En la Región de Murcia el cultivo del olivar ha llevado a cabo en los últimos años un gran esfuerzo en el saneamiento y modernización de sus producciones. Para elaborar un buen aceite es tan importante la selección de materias primas como la elaboración y conservación del producto.

Aceites Manzano trabaja con diferentes monovarietales cada uno reflejo de un aroma y sabores diferentes, cada uno con una personalidad diferenciada.

La correcta combinación de aromas y sabores permite a la empresa elaborar diferentes tipos de aceites de oliva en función de los gustos del consumidor. La empresa envasa y comercializa aceite de oliva virgen extra, ideal para aderezar, consumir en crudo o realzar el valor de otros alimentos en el momento de freír o cocinar.

MÁXIMA CALIDAD

En el caso de los aceites de oliva de sabor suave trabaja con aceite más dulce y almendrado, más suave al paladar y para los consumidores que prefieren aceites más intensos de sabor, trabaja con aceites donde predominan los atributos positivos de amargos y picantes en intensidades medias.

Aceites Manzano también cubre con los aceites de semillas una importante demanda en la industria de transformación alimentaria, sector horeca y colectividades.

Sus marcas gozan de muy buena catalogación en el mercado, las distintas calidades que envasa están cuidadas con el mayor esmero y el consumidor así lo reconoce.

En la exportación el reto de la empresa se dirige al establecimiento de unas estrategias que hoy en día atienden de forma prioritaria a una cada vez

mayor diversificación de los productos que exporta y a su cada vez mayor presencia y posicionamiento en los distintos mercados exteriores.

«Nos consideramos dentro de este campo dinámicos y ello nos está dando mucha capacidad de adaptación a sociedades y culturas diferentes, que nos está exigiendo concepciones comerciales, distintas a las conocidas y ante las cuales nos estamos integrando. Las iniciativas que llevamos a cabo se traducen en vender productos de manera estable y sostenida, entrando en juego factores tan diversos y positivos como redes de distribución o representaciones», se asegura desde Aceites Manzano.

Entre los mercados de interés preferente por razones de política comercial Aceites Manzano se encuentra actualmente en países de la Europa comunitaria, países del Este, existiendo grandes posibilidades en otros continentes.

EN CRECIMIENTO

Para esta empresa con sede central en Beniel tampoco está pasando desapercibido el crecimiento progresivo del consumo de aceites de oliva a nivel mundial. Éste es un producto natural, el zumo de la aceituna cuyas cualidades le hacen ser uno de los productos más representativos de la dieta medi-

terránea y también de los más sabrosos y saludables.

Todo este crecimiento implica igualmente de conocimientos, de ahí que Aceites Manzano haya ampliado a lo largo de estos años las variedades de productos comercializados, diversificando la presencia en determinados sectores y mercados, haciendo su oferta y servicio más integral, capaz de satisfacer las necesidades globales de sus clientes a corto, medio y largo plazo.

La calidad humana y el nivel técnico de sus trabajadores, las instalaciones, las inversiones que anualmente lleva a cabo, la calidad como proceso fundamental de gestión, habiendo conseguido certificar procesos y productos, y la propia dinámica de los elaborados que comercializa, permite a la empresa disponer de una industria moderna y adaptada a las exigencias actuales, que en el sector de los aceites comestibles, siempre se encuentra en constante evolución.

Aceites Manzano se adapta a otras sociedades y culturas distintas

Tienen una industria actual que responde a las necesidades

Está presente en distintos países de la Comunidad Europea



Los hermanos Eva y Alberto Manzano Rosique. Abel F. Ros/Enfoque



Instalac



Entradas de la fábrica de Aceites de Manzano situada en la ciudad de Beniel. Aceites Manzano



Las botellas de monodosis se venden en distintos formatos. A.M.

La cantidad exacta

Aceites Manzano cuenta entre sus productos con una línea de envasado de monodosis en formatos de 15, 20 y 40 mililitros, de aceite de oliva virgen extra, formato que cubre, dependiendo del envase, la dosis necesaria para una tostada en el desayuno, una ensalada en cualquier comida o cena o el aderezo de cualquier plato. «El objetivo es cubrir una importante demanda existente en el sector hos-

tes Manzano.

Uno de los productos más representativos de la dieta mediterránea es, sin duda, el aceite de oliva. Innumerables estudios han demostrado que ejerce un indudable efecto protector sobre el metabolismo, las arterias, el estómago, el hígado y las vías biliares, favorece el crecimiento del niño y prolonga la esperanza de vida del anciano.

Su equilibrada composición justifica la preferencia de los expertos en nutrición por el aceite de oliva.