

*Alimentos de España*
Foods of Spain
Aliments d'Espagne



Raíces
de España
Spain Roots


grupo ads
www.grupo-ads.es
www.spainroots.com

Spain's
Roots
Raíces de España

Aceite
Oil
Haile



HISTORIA History HISTOIRE



Grupo ADS Extremadura, es una Compañía joven creada a principios de 2010, dotada de un equipo humano experimentado y cualificado en lo referente al caldo de nuestra tierra: el aceite de oliva.

Actualmente envasando los mejores aceites extremeños y andaluces, con gran experiencia en el Sector, y realizando distintos procesos de tratamiento de diversos productos de la oliva en las instalaciones situadas en Jaén y Don Benito, efectuando la recogida y almacenamiento y proceso de refinado de los mismos en nuestras propias instalaciones.

Una de las claves de nuestra compañía radica en una búsqueda y exhaustiva selección de la materia prima a través de nuestro equipo humano. Esta amplia selección y el conocimiento del mercado final por parte de nuestro equipo comercial nos permite asegurar el origen y la trazabilidad del producto, así como las mejores combinaciones del mismo para darle en cada botella lo mejor de los aceites de nuestra tierra.

Young company created at the beginning of 2010, endowed with a team experienced and qualified in what concerns the broth of our land: the olive oil.

Grupo ADS has extensive experience in the Sector and packages the best oils from Extremadura and Andalusia. It performs nowadays different treatment processes of diverse olive products and carries out the collection, storage and the refining process in its facilities located in Jaen and Don Benito.

One of the keys of our company takes root in the search and exhaustive selection of the raw material carried out by our human team. This wide selection and the knowledge of the final market on the part of our sales team allows us to assure the origin and the traceability of the product in order to provide the best oils of our land.

Jeune compagnie crée début de l'année 2010, dotée d'une équipe expérimentée et qualifiée en ce qui concerne la culture de notre terre: l'huile d'olive.

Grupo ADS, conditionne les meilleures huiles d'Extremadure et d'Andalousie, et possède une grande expérience dans le secteur. Actuellement nous réalisons des processus distincts de traitement de divers produits de l'olive dans les installations que nous possédons à Jaén et Don Benito, où est effectué le ramassage et le stockage ainsi que le processus de raffinement dans nos locaux.

L'une des clés de notre compagnie reside dans la recherche et la sélection exhaustive de la matière première par le biais de notre équipe de professionnels. Cette large sélection et la connaissance du marché final de notre équipe commerciale nous permet d'assurer l'origine et la traçabilité du produit ainsi que les meilleures combinaisons pour donner dans chaque bouteille le meilleur des huiles de notre terre.

Producción Production Production

Actualmente el aceite se obtiene como antaño lo hacían nuestros antepasados. Lo único que ha cambiado ha sido el perfeccionamiento de las máquinas y útiles empleados.

El aceite es extraído en frío en menos de 24 horas desde el momento de la recolección de la aceituna, en su momento óptimo de madurez, sin utilizar ningún tipo de tratamiento químico y tan solo mediante procedimientos mecánicos limpios y respetuosos con el medio ambiente.

Nuestra variada gama de productos, no es obstáculo para ofrecer una importante capacidad de producción y envasado anual; sobre unos 15.000.000 de kg entre aceite de oliva virgen extra, intenso, suave, orujo y blended.

La diversidad de formatos de los envases, permitirá disponer del mejor producto en la presentación que más se adecue al consumidor.

Disponemos de laboratorios dotados con la última tecnología en aceites y grasas vegetales controlando cada entrada, proceso y salida de fábrica, permitiéndonos asegurar la calidad de lo embotellado y el tiempo que nuestros caldos mantienen sus sabores, olores y matices que lo hacen inconfundible.

Certificaciones: ISO, BRC, IFS.

At present, the oil is obtained in the same way it was obtained in the old days. The only thing that has changed is the development of the machines and tools used.

The oil is extracted from cold in less than 24 hours from the time of the olive harvest, at their optimum maturity, without using any chemical treatment and with environment and climate-friendly processes.

Our wide range of products is no obstacle to provide an important annual production and packaging capacity: approximately 15.000.000 kg of extra olive virgin oil, intensive, soft, olive pomace oil and blended.

Our diversity of packaging formats enables us to offer the best product to the consumer.

We have laboratories endowed with the last technology in oils and vegetable fats controlling every entry, process and exit of factory. This allows us to assure the quality of the bottling and the time that our broths maintain their flavours, smells and nuances that make it unique and unmistakable.

Certification: ISO, BRC and IFS.

Actuellement, l'huile est obtenue comme l'ont fait nos ancêtres. La seule chose qui a changée a été le perfectionnement des machines.

L'huile est extraite à froid dans les 24h suivant le ramassage des olives, a maturité sans l'utilisation d'aucun produits chimiques et dans des conditions climatiques et un environnement propice au processus."

Notre gamme variée de produits n'est pas un obstacle pour offrir une capacité importante de production et de conditionnement annuel; environ 15.000.000 kg d'huile d'olive extra, intense, douce et pressée.

Les nombreux formats de conditionnement permettront l'adaptation aux besoins du consommateur.

Nous possédons des laboratoires dotés de la dernière technologie dans l'élaboration des huiles et des graisses végétales tout en contrôlant chaque entrée, processus et sortie de fabrique, ce qui nous permet d'assurer la qualité de l'emouteillage et le temps que nos huiles maintiennent leurs goûts, odeurs et nuances qui font leurs caractéristiques.

Certifications: ISO, BRC ET IFS.

GOURMET

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM
OLIVE OIL EXTRA VIRGIN PREMIUM
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE PREMIUM



Formato Format Format	Consumir antes de Best before A consommer avant	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut	Unidades por caja Units per case Unités par caisse	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut	Número de unidades por palet Number of units per pallet Nombre d'unités par palette	Número de cajas por palet Number of boxes per pallet Nombre de cartons par palette	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut
750 ML	730 días	0,687 kg	0,93 kg	15	10,31 kg	13,95 kg	900	60	618 kg	837 kg
500 ML	730 days	0,458 kg	0,653 kg	15	6,87 kg	9,80 kg	1500	100	687 kg	980 kg
250 ML	730 jours	0,229 kg	0,375 kg	36	8,24 kg	13,50 kg	1296	36	297 kg	486 kg



Formato Format Format	Consumir antes de Best before A consommer avant	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut	Unidades por caja Units per case Unités par caisse	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut	Número de unidades por palet Number of units per pallet Nombre d'unités par palette	Número de cajas por palet Number of boxes per pallet Nombre de cartons par palette	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut
Marasca 1 L	730 días	0,916 kg	1,016 kg	15	13,74 kg	15,24 kg	750	50	687 kg	11430 kg
Marasca 750 ML	730 days	0,687 kg	0,785 kg	15	11,78 kg	11,78 kg	1200	80	942 kg	942 kg
Marasca 500 ML	730 jours	0,456 kg	0,55 kg	15	6,87 kg	8,25 kg	1200	80	550 kg	550 kg
Marasca 250 ML		0,229 kg	0,315 kg	36	8,24 kg	11,34 kg	2160	60	496 kg	680 kg
Bertoli 1 L	730 días	0,916 kg	1,456 kg	15	13,74 kg	21,84 kg	810	57	783 kg	1245 kg
Bertoli 750 ML	730 days	0,687 kg	0,93 kg	15	10,31 kg	13,95 kg	810	54	556 kg	753 kg
Bertoli 500 ML	730 jours	0,456 kg	0,653 kg	15	6,87 kg	9,80 kg	1440	96	660 kg	940 kg
Bertoli 250 ML		0,229 kg	0,375 kg	36	8,24 kg	13,50 kg	1512	42	346 kg	567 kg
Pet 5 L	730 días	4,58 kg	4,96 kg	3	13,74 kg	14,88 kg	165	55	756 kg	818 kg
Pet 1L	730 jours	0,916 kg	0,97 kg	15	13,74 kg	14,55 kg	750	50	687 kg	687 kg

DATOS LOGÍSTICOS
LOGISTICS DATA
DONNÉES LOGISTIQUES

ACEITES REFINADOS
REFINED OILS
HUILES RAFFINÉES



GIRASOL
SUNFLOWER
TOURNESOL



GIRASOL
ALTO OLEICO
SUNFLOWER
HIGH OLEIC
TOURNESOL
HAUTE TENEUR
EN ACIDE OLÉIQUE



SOJA
SOYBEAN
SOJA



MAIZ
CORN
MAÏS



COLZA
RAPESEED
COLZA



PALMA
PALM
PALME



COCO
COCONUT
COCO



UVA
GRAPE
RAISIN



AGUACATE
AVOCADO
AVOCAT

Formato Format Format	Consumir antes de Best before A consommer avant	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut	Unidades por caja Units per case Unités par caisse	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut	Número de unidades por palet Number of units per pallet Nombre d'unités par palette	Número de cajas por palet Number of boxes per pallet Nombre de cartons par palette	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut
Pet 25 L	730 días	22,975 kg	23,475 kg	—	—	—	24	—	581,4 kg	593,4 kg
Pet 5 L	730 days	4,58 kg	4,96 kg	3	13,74 kg	14,88 kg	165	55	756 kg	818 kg
Pet 1L	730 jours	0,916 kg	0,97 kg	15	13,74 kg	14,55 kg	750	50	687 kg	687 kg

Tomate
Tomato
Tomate



HISTORIA History HISTOIRE



Grupo ADS Extremadura, compañía joven y dinámica creada en 2010 realiza procesos de transformado y envasado en sus instalaciones de Extremadura variados productos derivados del tomate natural, posee una gran experiencia en el Sector realizando actualmente distintos procesos de transformados.

Este informe pretende ser una introducción a nuestro portafolios de productos y como una idea clara de nuestro negocio y capacidad de producción.

Certificaciones: UNE-EN-ISO 9001, UNE-EN-ISO 14.001, BRC.

Gama de Productos: tomate natural triturado, entero, tamizado y jugo. Tomate frito. Salsa ketchup. Otros tipos de salsas.

Formatos de envases:

- Bote de hojalata (440g, 880g, 2550g, 4000g).
- Envase en cartón brick (200ml, 250ml, 330ml).
- Botella de plástico (330ml, 600ml)
- Botella vidrio en tarro (350ml, 500ml, 1000ml).

Capacidad de producción:

- Formato brick, 40.000.000 u/año.
- Formato lata, 60.0000.000 u/año.
- Formato botella de plástico o vidrio, 75.000.000 u/año.

Grupo ADS Extremadura, a young and dynamic Spanish Food Sector company created in 2010, packages in their production facilities several products obtained from natural tomato. It has an extensive experience in the sector and at present realizes different treatment processes of various fruit and vegetable products.

This report is intended as an introduction to our product portfolio and as a clear idea of our business and production capacity.

Certifications:UNE-EN-ISO 9001, UNE-EN-ISO 14.001, BRC.

A range of products: natural, crushed, sieved, juice and peeled whole tomato. Fried tomato. Sauce ketchup. Other types of sauces

Packaging:

- Bote de Hojalata (440g, 880g, 2550g, 4000g).
- Packaging in brick (200ml, 250ml, 330ml).
- Plastic bottle (330ml, 600ml).
- Glass Bottle in jar (350ml, 500ml, 1000ml).

Production capacity:

- Formats in brick, 40.000.00 u./year.
- Formats in can of food, 60.0000.000 u./year
- Formats in plastic or glass bottle, 75.000.000 u./year

Grupo ADS Extremadura est une entreprise jeune et dynamique. Créée en 2010, elle conditionne dans leurs locaux de production plusieurs produits et dérivés de la tomate nature. Grupo ADS possède une grande expérience dans le secteur et réalise actuellement distincts processus de traitement de divers produits horticoles.

Ce rapport introduit notre gamme de produits et donne une idée claire sur notre entreprise et notre capacité de production.

Certifications:UNE-EN-ISO 9001, UNE-EN-ISO 14.001, BRC.

Gamme de produits: tomates en morceaux, entières, pelées et en jus. Tomate en petit morceaux. Sauce ketchup. Autres types de sauces.

Conditionnement:

- Boîte de conserve (440g, 880g, 2550g, 4000g).
- Conditionnement en brique (200ml, 250ml, 330ml).
- Bouteille en plastique (330ml, 600ml)
- Bouteille et pot en verre (350ml, 500ml, 1000ml).

Capacité de production:

- Formats en brick, 40.000.00 u./an.
- Format en conserve, 60.0000.000 u./an.
- Formats en bouteille plastique ou en verre, 75.000.000 u./an.

PRODUCTOS
PRODUCTS
PRODUITS

TOMATE SALSA PIZZA
SALSA TOMATO PIZZA
SAUCE TOMATE SPÉCIALE PIZZA



TOMATE TROCEADO
TOMATO CUT
TOMATE COUPÉE



TOMATE ENTERO PELADO
ENTIRE PEELED TOMATO
TOMATES ENTIÈRES PELÉES

TOMATE FRITO
FRIED TOMATO
SAUCE TOMATE



PRODUCTOS
PRODUCTS
PRODUITS

220 kg

300 g

400 g



TOMATE CONCENTRADO 28-30° Brix
TOMATO PASTE 28-30° Brix
TOMATE CONCENTRÉE 28-30° Brix

4.000 g



300 g



400 g



TOMATE TRITURADO
CRUSHED TOMATO
TOMATE CONCASSÉE

TOMATE FRITO CASERO
HOMEMADE TOMATO SAUCE
SAUCE TOMATE FAITE MAISON

2.550 g



300 g



400 g



500 g



350 g



DATOS LOGÍSTICOS
LOGISTICS DATA
DONNÉES LOGISTIQUES



TOMATE y DERIVADOS
TOMATO AND DERIVATIVES
TOMATE ET DÉRIVÉS



Formato Horeca	Horeca Format	Format Horeca	Peso neto Net weight Poids net	Unidades por caja Units per box Unités par carton	Número de cajas por palet Number of boxes per pallet Nombre de cartons par palette	EU 120 X80
Tomate triturado	Crushed tomato	Tomate concassée	4000 g	3	180	
Tomate frito	Fried tomato	Sauce Tomate	2550 g	6	300	
Tomate frito casero	Homemade tomato sauce	Sauce tomate faite maison	2550 g	6	172	
Tomate frito	Fried tomato	Sauce tomatee	4000 g	3	180	
Tomate salsa pizza	Pizza sauce tomato	Sauce tomate spéciale pizza	4000 g	3	180	
Tomate entero pelado	Peeled whole tomato	Tomates entières pelées	4000 g	3	180	
Puré de tomate	Tomato puree	Purée de tomate	4000 g	3	180	

Formato Supermercado	Supermarket Format	Format Supermarché	Peso neto Net weight Poids net	Unidades por caja Units per box Unités par carton	Número de cajas por palet Number of boxes per pallet Nombre de cartons par palette	EU 120 X80
Tomate triturado	Crushed tomato	Tomate concassée	800 g	12	864	
Tomate triturado	Crushed tomato	Tomate concassée	400 g	12	1728	
Tomate frito	Fried tomato	Sauce Tomate	800 g	12	864	
Tomate frito	Fried tomato	Sauce Tomate	400 g	12	1728	
Tomate entero	Whole tomato	Tomates entières	800 g	12	864	
Tomate entero	Whole tomato	Tomates entières	400 g	24	1728	
Tomate troceado	Crushed Diced Tomato	Tomate en morceaux	400 g	12	1440	
Tomate troceado	Crushed Diced Tomato	Tomate en morceaux	800 g	6	840	
Tomate frito estandar en tarro	Standar fried tomato in glass	Sauce tomate standard en pot	350 g	12	1440	
Tomate frito estandar en tarro	Standar fried tomato in glass	Sauce tomate standard en pot	500 g	12	1008	
Tomate frito casero en tarro	Standar homemade fried tomato in glass	Sauce tomate en pot faite maison	500 g	12	1008	
Tomate frito casero en tarro	Standar homemade fried tomato in glass	Sauce tomate en pot faite maison	350 g	12	1440	
Tomate frito casero	Homemade tomato sauce	Sauce tomate faite maison	400 g	12	1728	
Tomate concentrado 28/30° brix	Tomato paste 28/30° brix	Tomate concentrée 28/30° brix	425 g	24	1600	
Tomate concentrado 28/30° brix	Tomato paste 28/30° brix	Tomate concentrée 28/30° brix	850 g	12	792	
Tomate concentrado 28/30° brix	Tomato paste 28/30° brix	Tomate concentrée 28/30° brix	220 kg	1	4	

PRODUCTOS
PRODUCTS
PRODUITS

TOMATE IBÉRICO IBERIAN TOMATO TOMATE IBÉRIQUE

El primer aperitivo de tomate
The first tomato appetizer
Le premier apéritif de tomate



El jamón vegetal.
Vegetable ham.
Jambon végétal.



- DELICIOSO EN CANAPES, PINCHOS Y TAPAS EN FRIO
- ACOMPAÑAMIENTO IDEAL EN TABLAS DE QUESOS AHUMADOS
- SUGERENTE GUARNICION EN LA COCINA EXPERIMENTAL

- COLD AND DELICIOUS APPETIZERS, CANAPES, "PINCHOS" AND "TAPAS"
- THE IDEAL TO ACCOMPANIMENT TO CHEESES, SMOKED PRODUCTS
- SUGGESTIVE GARNISH WITHIN THE EXPERIMENTAL CUISINE

- DÉLICIEUX HORS-D'OEUVRES, "TAPAS" ET CANAPÉS FROIDS
- IDÉAL POUR ACCOMPAGNER LES FROMAGES ET ALIMENTS FUMÉS
- GARNITURE SUGGESTIVE DANS LA CUISINE EXPÉRIMENTALE



Intenso sabor y textura "ajamonada"
Intense flavour and ham texture
Saveur intense et texture de jambon



TOMATE IBÉRICO IBERIAN TOMATO TOMATE IBÉRIQUE

... Tras varios años de investigación hemos logrado perfeccionar y patentar a nivel europeo un procedimiento alimentario derivado del "tomate ecológico"; mediante un procedimiento artesanal en hornos especiales. El tomate es sometido dentro de unos márgenes de deshidratación controlados que denominamos "atmósfera en Ort".

La atmósfera en Ort es la que nos permite lograr el primer aperitivo de tomate del mercado, innovación gastronómica que reportará al mundo de la alimentación y restauración una polivalente materia prima, también denominada "jamón vegetal" ó "tomate ibérico" gracias a su intenso sabor y "textura ajamonada"



... Following several years of research, we have improved and patented at European level a food processing derived from "Organic tomato" using a traditional procedure and special ovens. The tomato is subject to a range of controlled dehydration margins called "ORT Atmosphere".

The Ort Atmosphere is the process that enables us to launch the first tomato appetizer on the market. This gastronomic innovation will provide a multi-purpose raw material to the food industry and catering sector. This new product is also called "vegetable ham" or "Iberian tomato" due to its intense flavor and "ham texture".



... Après plusieurs années de recherche, nous avons amélioré et fait breveter au niveau européen une transformation alimentaire dérivée de la «Tomate biologique» à l'aide d'une méthode traditionnelle et de fours spéciaux. La tomate est soumise à une série de déshydratation contrôlée appelée "Atmosphère ORT".

L'atmosphère Ort est le processus qui nous permet de lancer le premier apéritif de tomate sur le marché. Cette innovation gastronomique va fournir à l'industrie alimentaire et au secteur de la restauration une matière première multiusage. Ce nouveau produit est également appelé «jambon végétal» ou «tomate ibérique» en raison de sa saveur intense et de sa "texture jambon".

Jamones y Embutidos

Ham and Sausage

Jambons et Saucisses





JAMÓN DE BODEGA

SERRANO HAM

JAMBON DE CAVE

Jamón elaborado en Extremadura, de Curación lenta y natural de sobre unos 12 meses, corte limpio. Color rojo intenso. Oreo con estabilización del magro y la grasa, donde los aromas se fijan y el sabor alcanza su máximo bouquet. Contiene todos los elementos necesarios para una buena alimentación.

Ham elaborated in Estremadura, of slow and natural treatment approximately in 12 months, clean cut. Intense red colour. Aired with stabilization of the loin and the fat, where the aromas are fixed and the flavor reaches his maximum bouquet. It contains all the elements necessary for a good supply.

Jambon fabriqué en Estrémadure, de traitement lent et naturel, sur 12 mois, coupure propre. Couleur rouge intense. Aéré avec une stabilisation du maigre et de la graisse, ou les aromes se figent et la saveur atteint son maximum. Il contient tous les éléments nécessaires pour une bonne alimentation.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. DEHESA DE EXTREMADURA

IBERIAN BELLOTA HAM D.O. PASTURE OF ESTREMADURA

JAMBON IBERIQUE DE GLAND D.O. PATURAGE D'ESTREMADURE

Jamón elaborado en Extremadura, bajo la estricta supervisión de los técnicos de la denominación de origen, se elabora una de las grandes joyas de nuestra gastronomía, de curación de 36 a 42 meses. Provenientes de Cerdos Ibéricos alimentados con bellota durante la montanera y curación con sistemas tradicionales.

Ham elaborated in Estremadura, under the strict supervision of the technical personnel of the name of origin, one of the major jewels of our gastronomy is elaborated, with a treatment from 36 to 42 months. It comes from Iberian Porks fed on acorn during the montanera and treatment with traditional systems.

Jambon conçu en Estrémadure, sous la stricte supervision des techniciens d'appellation d'origine, on conçoit l'un des plus grands bijoux de notre gastronomie, avec un traitement qui dure de 36 à 42 mois. Provenant de cochons ibériques nourrit avec des glands quand ils étaient en élevage dans les montagnes et traité par systèmes traditionnels.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 36 MESES DE CURACIÓN

IBERIAN BELLOTA HAM 36 MONTHS OF TREATMENT

JAMBON IBERIQUE DE GLAND 36 MOI DE TRAITEMENT

Jamón Ibérico de Bellota elaborado en Extremadura. Provenientes de Cerdos Ibéricos alimentados con bellota durante la montanera y 36 meses de curación con sistemas tradicionales.

Iberian bellota ham elaborated in Estremadura. From Iberian Porks fed on acorn during the montanera and 36 months of treatment with traditional systems.

Jambon ibérique de gland produit en Extremadura. Provenant de cochons ibériques alimentés avec des glands pendant la quand ils étaient en élevage dans les montagnes avec 36 moi de traitement par systèmes traditionnels.



JAMÓN IBÉRICO DE CEBO
IBERIAN FODDER HAM
JAMBON IBERIQUE DE NOURRITURE

Proveniente de Cerdos Ibéricos alimentados con piensos naturales, Elaborado en Extremadura y 24 meses de curación con sistemas tradicionales.

From Iberian Porks fed with natural feeds, Elaborated in Estremadura and with 24 months of treatment with traditional systems.

Provenant de cochons ibériques nourrit avec des aliments naturels, produits en Estrémadure et avec 24 mois de traitement par systèmes traditionnels.



PALETA BODEGA
SERRANO PALETA
PALETTE DE CAVE

Proveniente de Cerdos Ibéricos alimentados con piensos naturales. Elaborado en Extremadura y unos 10 meses de curación con sistemas tradicionales. Color rojo intenso.

From Iberian Porks fed with natural feeds, elaborated in Estremadura and approximately 10 months of treatment with traditional systems. Intense red colour.

Provenant de cochons ibériques nourrit avec des aliments naturels, élaboré en Estrémadure et avec 10 mois de traitement par des systèmes naturels.



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
IBERIAN BELLOTA LOIN
ECHINE IBERIQUE DE GLAND

Lomo ibérico de bellota limpio de grasa y condimentado con sal, ajo y pimentón de La Vera. Tras 4 meses de secadero y bodega natural el producto alcanza sus magnificas cualidades de aroma y sabor. Presenta al corte color exterior rojo claro e interior rojo vivo, con aspecto marmóreo por la grasa infiltrada en el músculo.

Iberian bellota loin free of fats and flavored with salt, garlic and paprika de la Vera. After 4 months of dry and natural winery the product reaches his magnificent qualities of aroma and flavor. It presents exterior light red color and red alive interior when cut, with marmoreal aspect of the fat infiltrated into the muscle.

Echine ibérique de gland propre bien gras et condimenté avec du sel, de l'ail et du poivre de La Vera. Après 4 mois de séchoir et de cave naturel, le produit atteint ses magnifiques qualités aromatiques et savoureuses. In présente à la coupe une couleur extérieur rouge clair et intérieur rouge vifs, avec un aspect marmoréen dû à la graisse infiltré dans les muscles.



LOMO EMBUCHADO
STUFFED LOIN
ECHINE SAUMURÉ

Lomo embuchado de cerdo blanco.

Stuffed loin of white pork.

Echine saumuré de porc blanc.

CABECERO DE LOMO

LOIN HEADBOARD

POINTE D'ÉCHINE



El cabecero de lomo extra es la pieza que procede de la unión de varios músculos que confluyen entre el lomo y la presa de paleta del cerdo. La grasa intramuscular de dicha pieza hace que sea un producto más jugoso.

The extra loin headboard is the piece that comes from the union of several muscles that come together between the loin and the dam of palette of the pork. The intramuscular fat of this piece does it a juicier product.

La pointe d'échine extra est la pièce qui provient de l'union de différents muscles qui confluent entre l'échine et la chair du porc.

SALCHICHÓN DE HERRADURA IBÉRICO

IBERIAN HERRADURA SAUSAGE

SAUCISSON FER A CHEVAL IBERIQUE



Elaborado con carnes de cerdo ibérico, Tipo herradura tradicional de Extremadura.

Elaborated with Iberian pork, meats. Traditional horseshoe type from Extremadura.

Elaboré avec de la viande de porc ibérique, type fer à cheval traditionnel d'Éstrémadure.

CHORIZO DE HERRADURA IBÉRICO

IBERIAN HERRADURA CHORIZO

CHORIZO FER A CHEVAL IBERIQUE



Elaborados con carne de cerdos ibéricos de bellota. Elaborados artesanalmente con forma de herradura tradicional de Extremadura.

Elaborated with Iberian bellota porks meats. Handmade elaborated with traditional horseshoe shape from Extremadura.

Elaboré avec de la viande de porcs ibériques nourrit avec des glands. Produit artisanalement à la forme du fer à cheval traditionnel d'Éstrémadure.

PATATERA DULCE O PICANTE

SWEET OR SPICY PATATERA

PATATE SUCRÉ OU PIQUANTE



La patatera dulce o picante es un producto típico de Extremadura, compuesto de magro y grasa de cerdo ibérico, patata cocida, condimentado con ajo, sal y pimentón picante de La Vera.

The sweet or spicy patatera is a typical product of Extremadura, consisted of loin and fat of Iberian pork, cooked potato, flavored with garlic, salt and spicy paprika de la Vera.

La patate sucrée ou piquante est un produit typique d'Éstrémadure, composé de partie maigre et de graisse de porc ibérique, patate cuite, condimenté avec de l'ail, du sel et du poivre piquant de La Vera.

PANCETA IBÉRICA

IBERIAN BACON

BACON IBERIQUE



La Panceta Ibérica Salada se mantiene en salazón el tiempo suficiente para que adquiera el sabor característico, posteriormente se procede a su curación aproximadamente 2 meses.

The Iberian Salty Bacon is kept in salting the sufficient time in order that it acquires the typical flavor, later it is proceeded to its treatment approximately 2 months.

Le bacon ibérique salé se maintient en salaison suffisamment de temps pour qu'il acquière la saveur caractéristique, par la suite, on procède à son traitement pendant à peu près 2 mois.

TOCINO AÑEJO

MATURE BACON

LARD RANCE



Elaborado con grasas del cerdo ibérico es ideal para dar sabor a los guisos.

Elaborated with fats of the Iberian pork. It is ideal to give flavor to the stews.

Produit à partir de graisses porcines ibériques, il est idéal pour donner de la saveur aux plats.

SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO

IBERIAN CULAR SALAMI

SAUCISSON IBERIQUE NATUREL



Elaborado con carnes de cerdo ibérico, condimentadas con especias naturales y embuchadas en tripa de cerdo. De 4 a 6 meses de curación.

Elaborated with meats of Iberian pork, flavored with spices natural and stuffed in pork intestines. From 4 to 6 months of treatment.

Fabriqué avec de la viande de cochons ibériques, condimenté avec des épices naturelles et saumurés dans des tripes de porc. 4 à 6 mois de traitement.

CHORIZO CULAR IBÉRICO

IBERIAN CULAR SAUSAGE

CHORIZO IBERIQUE NATUREL



Elaborado con carnes de cerdo ibérico, condimentadas con especias naturales y pimentón de la vera y embuchadas en tripa de cerdo. De 4 a 6 meses de curación.

Elaborated with meats of Iberian pork, flavored with natural spices and paprika de la Vera and stuffed in pork intestines. From 4 to 6 months of treatment.

Produit avec de la viande de cochon ibérique, condimenté avec des épices naturelles et du poivre de La Vera et saumuré dans des tripes de porc. 4 à 6 mois de traitement.

LONCHEADOS

SLICED

JAMBON DE TRANCHES



La forma más fácil de comer jamón y embutidos ibéricos.
Disponemos de los siguientes productos en paquetes envasados al vacío de 100gr en cajas de 20 Uds.

- Jamón Ibérico.
- Jamón serrano.
- Salchichón ibérico cular.
- Chorizo ibérico cular.
- Lomo ibérico.



Todos nuestros productos se sirven totalmente certificados y envasados en envases de vacío y en cajas de cartón, listos para su consumo.



The easiest way of eating ham and Iberian sausages. We have the following products in packages in vacuum of 100gr in boxes of 20 units.

- Iberian Ham.
- Serrano Ham.
- Iberian Salami.
- Iberian Sausage.
- Iberian Loin.

All our products are served totally certified and packed in packings of vacuum and wood boxes, ready for his consumption.



La forme la plus simple de manger du jambon et des charcuteries ibériques.
Nous disposons des produits suivant en paquets emballé à vide de 100gr en caisse de 20 Uds.

- Jambon ibérique
- Jambon de nourriture en cave
- Saucisson ibérique
- Chorizo ibérique
- Ibérique Echine.

Tous nos produits se servent totalement certifiés et conditionné dans des emballages vides et dans des caisses en carton, prêt pour leur consommation.



Vino
Wine
Vin



PRODUCTOS
PRODUCTS
PRODUITS

LA INFLUENCIA DEL SOL EN VINOS DE ALTA CALIDAD
THE INFLUENCE OF DE SUN IN HIGH QUALITY WINES
L'INFLUENCE DU SOLEIL DANS NOS VINS DE HAUTE QUALITÉ

MERLOT SHIRAZ SAUVIGNON DRY WINE SEMISWEET CHARDONNAY



Este vino es embotellado desde 1815 en España, pais dinámico con un clima ideal para la viticultura.

This wine has been bottled since 1815 in Spain, a dynamic country with an ideal climate for viticulture.

Ce vin est mis en bouteille depuis 1815 en Espagne, un pays dynamique avec un climat idéal pour la viticulture.

PRODUCTOS
PRODUCTS
PRODUITS

vino**TINTO**

REDwine

vin**ROUGE**

MERLOT
2012



SHIRAZ
2012



DRY WINE
2012



vino**BLANCO**

WHITEwine

vin**BLANC**

SAUVIGNON
2012



CHARDONNAY
2012



DRY WINE
2012



Productos
Products
Produits

D.O. RIBERA
DEL
GUADIANA

RESERVA 2003



GRAN BUCHE 2008



CASTILLO DE FERIA



ENTREMARES BLANCO



ENTREMARES ROSADO



FLOR



MMVII



GRAN RESERVA 2004



PARDINA 2009



TEMPRANILLO 2009



VINO WINE VIN

Bebidas Drinks Boissons



Solecito



**PRODUCTOS
PRODUCTS
PRODUITS**

**BEBIDA ENERGETICA
ENERGY DRINK
BOISSONS ÉNERGISANTES**



ZUMOS

JUICE

JUS

Arándanos
Guayaba
Mango
Manzana
Maracuyá
Melocotón
Multifrutas
Naranja
Piña
Uva

Myrtilles
Goyave
Mangue
Pomme
Fruit de la passion
Pêche
Multifruits
Orange
Ananas
Raisin

FLAVORS

SABORES

Cranberry
Guayaba
Mango
Apple
Passion fruit
Peach
Multifruit
Orange
Pineapple
Grape

SAVEURS

BEBIDA DE ZUMO

JUICE CANS

JUS EN CANETTE





*Grupo
Alimentación
Del Sur*

PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN
PRODUITS D'ESPAGNE

Tlf./Phone/Téléphone: +34 924 813 623
Móvil/M. Phone/Mobile: +34 645 990 997

Email: luis@grupo-ads.es Web: www.grupo-ads.es
info@grupo-ads.es www.spainroots.com

*Raíces
de España*
Spain Roots



*Spain's
Roots*
Raíces de España