



Soleir, cuarta gama de hortalizas para facilitar el día a día en las cocinas de colectividades

20-12-2023

Soleir elabora hortalizas en cuarta gama, de producción propia. Entre su amplia oferta de productos destaca principalmente la cebolla en todos los cortes (pelada, juliana, *brunoise*, *microbrunoise*...), zanahoria, puerro, calabaza y calabacín. Una oferta que facilita mucho el día a día en las cocinas profesionales y ayuda a mejorar la calidad de platos y menús.

Por su parte, Betagrande es una empresa que se dedica, desde hace más de 20 años, a la producción y comercialización de hortalizas ya clasificadas y lavadas para venderlas en el mercado nacional en un 70% y exportarlas a países centroeuropeos, el resto. La empresa produce principalmente puerros, zanahorias, colirrábanos, coles y cebollas, así como *pak choi* y calabaza. De las alrededor de 450 hectáreas que tiene en producción en el término municipal de Hinojos (Huelva) en las inmediaciones del Parque Nacional de Doñana, 100 de ellas se dedican al cultivo de puerros.

En 2020 se fundó la empresa Procesados Vegetales del Sur, con su marca comercial Soleir - Transformados Agrícolas, con el objetivo de aprovechar los productos de segunda categoría que produce Betagrande, transformarlos y venderlos procesados (cuarta gama) como materia prima para el canal horeca, colectividades y otras fábricas de alimentos preparados o salsas.

Soleir facilita mucho el día a día de las cocinas profesionales y ayuda a mejorar la calidad de platos y menús al integrar hortalizas frescas cien por cien”.

Según **Joaquín Campos**, gerente de Betagrande y director de Soleir *“antes de hacer cuarta gama nos veíamos obligados a malvender o destinar a la alimentación animal una parte de la producción con peor apariencia o daños superficiales. Esto nos llevó a la idea de aportarle un mayor valor añadido y diversificar nuestro negocio en nuevos canales de venta”*.

La fábrica de Soleir se ubica en Dos Hermanas (Sevilla), donde procesan al año unas 250 toneladas de producto, siendo la cebolla el

que más peso tiene, aunque también se transforma puerro, calabacines, calabazas y zanahorias. Además de la cuarta gama, tienen una línea de producto de quinta gama con gazpacho y salmorejo (formatos de 5 y 15 litros). Todos los productos están por ahora enfocados a clientes españoles de gran volumen y se venden a granel.

Con su forma de trabajo, Soleir facilita mucho el día a día de las cocinas profesionales y ayuda a mejorar la calidad de platos y menús al integrar hortalizas frescas cien por cien.

Todos los alimentos se sirven lavados, desinfectados y listos para usar, con una vida útil de diez días en frío; son productos naturales sin ningún tipo de conservante. Se distribuyen a toda la península, con un formato de envasado que facilitan el uso y almacenamiento, ayudando al ahorro de espacio y generación de residuos.

Contacta con **Soleir** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.