

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



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

Raíces
de España
Spain Roots

Spain's
Roots
Raíces de España

Tomate
Tomato
Tomate



HISTORIA History Histoire



Grupo ADS Extremadura, compañía joven y dinámica creada en 2011 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 kétchup. 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 2011, 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 2011, 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. Tomato en petit morceaux. Sauce ketchup. Autres types de sauces.

Conditionnement:

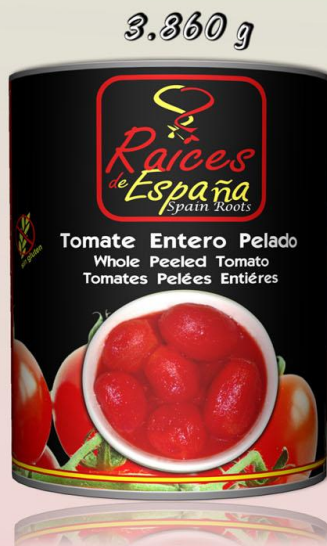
- Boîte de conserve (440g, 880g, 2550g, 4000g).
- Conditionnement en brique (200ml, 250ml, 330ml).
- Bouteille en plastique (330ml, 600ml)
- Bouteille et pot en verre (350ml, 500ml, 1000ml).

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
PIZZA SAUCE TOMATO
SAUCE Á PIZZA Á LA TOMATE



TOMATE ENTERO PELADO
WHOLE PEELED TOMATO
TOMATES PELÉS ENTIÈRES

TOMATE FRITO
FRIED TOMATO
SAUCE TOMATE



PRODUCTOS
PRODUCTS
PRODUITS

TOMATE CONCENTRADO 28-30° Brix

TOMATO PASTE 28-30° Brix

TOMATE CONCENTRÉE 28-30° Brix

4.500 g

210 g



425 g



350 g



3.000 g



4.000 g



2.550 g



300 g



400 g



TOMATE TRITURADO

CRUSHED TOMATO

TOMATE HACHÉE

TOMATE DADOS

DICED TOMATO

TOMATE CONCASÉE

400 g



300 g



2.550 g



4.125 g





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 120x80
Tomate triturado	Crushed tomato	Tomate concassée	4000 g	3	180	
Tomate frito	Fried tomato	Sauce Tomato	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 120x80
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 Tomato	800 g	12	864	
Tomate frito	Fried tomato	Sauce Tomato	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".

*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

*Raices
de España*
Spain Roots



*Spain's
Roots*
Raíces de España