

## Apis revaloriza la agricultura y origen de su tomate 100% español

La agrolimentaria extremeña sólo utiliza tomate cultivado en el Valle del Guadiana

**A**pis Group puede afirmar con certeza que los tomates que transforma han sido cultivados por sus agricultores, socios y dueños de la compañía, reafirmando como única cooperativa en España capaz de llevar a cabo por sí misma todo el proceso.

En un momento clave de reivindicación de la agricultura, Apis pone en valor su fuerza diferencial que la hace única: "una compañía formada por agricultores que, con su larga tradición y experiencia en el cultivo, transforma y envasa su propio tomate". Agricultores que conocen, cuidan el campo y velan por sus procesos, garantizando toda la trazabilidad y seguridad alimentaria desde la siembra hasta el envasado final.

### Reivindicar al sector primario

En el marco del contexto actual que acontece en el sector primario, Apis Group se posiciona firmemente a favor de los agricultores, abogando por la unión del sector y reivindicando la importancia de todas las personas que trabajan incansablemente, día a día, para llevar alimentos frescos y de calidad a nuestras mesas.

La agroalimentaria trabaja para poner al tomate español, y en particular el cultivado en Extremadura, en el lugar que le corresponde. Un producto de la más alta calidad, muy por encima en términos organolépticos, nutricionales y de garantía en seguridad alimentaria. Apis, garantiza siempre una calidad homogénea en todos y cada uno de los productos que elabora, gracias a que desarrolla el control completo del proceso, destinando un tiempo récord (6 horas máximas) desde la recolección del tomate en sus campos, hasta la transformación final. Esto permite mantener y conservar todas las características naturales del tomate, así como sus propiedades saludables. Un tomate que crece y madura al sol, en tierras gestionadas de forma sostenible y respetando el medioambiente.

apis.es

### Plantas de transformación propia con las más modernas instalaciones

Carnes y Vegetales SL (Apis Group), la agroalimentaria extremeña creada en 2011 comercializa en la actualidad productos de alimentación bajo las marcas Apis y Fruco. Con más de 90 años de historia, esta compañía española está especializada en la fabricación y comercialización de conservas vegetales y cárnicas, fusionando tradición, experiencia y sabiduría artesanal con los últimos procesos tecnológicos, ofrece productos naturales de excelente calidad.

Apis Group posee una gran ventaja diferencial: cuenta con producción propia. Sin intermediarios. Con una planta en Montijo, especializada en la transformación del tomate, inmediatamente tras ser recolectado, lo que permite mantener y conservar todas sus características naturales, así como sus propiedades saludables y nutricionales. En Mérida, Apis posee una de las fábricas más innovadoras, modernas y grandes en conservas cárnicas de Europa. Inaugurada en 2007, tienen una capacidad productiva de más de 7 millones de kg. al año.

La empresa extremeña sigue apostando por la I+D+i, con el objetivo de desarrollar productos novedosos que puedan adaptarse a las necesidades del mercado, sin perder su origen artesano, garantizando la máxima calidad y el mejor sabor, lo que le ha permitido obtener el reconocimiento social y empresarial, a lo largo de toda su trayectoria.



# Somos agricultores

Tomate de cultivos propios en el Valle del Guadiana.



**CULTIVADO Y ENVASADO POR AGRICULTORES ESPAÑOLES**



**140**  
CALIDAD SUPERIOR  
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Conoce nuestros TOMATES TRITURADOS



apis.es

**Que no te den agua por pulpa de tomate. Exige 140 CALIDAD SUPERIOR. En Apis tenemos la «pulpa» de hacer tus platos más sabrosos, exquisitos y nutritivos.**

Pocos fabricantes indican el grado Brix que posee su Tomate Triturado, por lo que es difícil apreciar y saber qué tomate está usted comprando. Los grados Brix indican la cantidad de azúcar (fructosa, glucosa y sacarosa) que está presente en el tomate de forma natural. En Apis mantenemos siempre una calidad homogénea, garantizando que nuestro Tomate Triturado natural tenga más de 7° Brix. Es por ello que, para elaborar 100g de Tomate Triturado Apis, utilizamos 140g de tomate natural en su estado óptimo, como recién cogido de la mata. Significa que nuestro producto contiene más pulpa de tomate natural y menos agua. Un tomate natural más sabroso, exquisito, nutritivo y eficiente, que necesita menos tiempo de cocción a la hora de preparar sus platos.