



**#OliveLovers**



# MEDITERRANEAN THROUGH AND THROUGH

## THE FRUITS OF OUR PASSION

*In the very heart of each olive*

Behind every olive there are hands helping them to grow and take care of them so you can enjoy them on your table today. And behind each of these hands is **Hutesa Agroalimentaria S.A.**

## EL FRUTO DE UNA GRAN PASIÓN

*En el corazón de cada aceituna*

Detrás de cada aceitunas hay una mano que la hace crecer y la cuida para que hoy esté en tu mesa. Y detrás de cada mano está **Hutesa Agroalimentaria, S.A.**





## THE VALUE OF AUTHENTICITY

*Olives with human qualities*

Hutesa Agroalimentaria S.A. is the story of a family-run EXPORT company, a BIG FAMILY that has grown and has remained true to its personal values as a distinguishing feature of our brands. COMMITMENT and SOLIDARITY are the qualities that set us apart and are the seal of personality for the Hutesa Agroalimentaria Corporation.

Our highly professional employees are our most important capital. They are committed to our growth through constant development and training and are friendly, warm and respectful towards both our suppliers and our customers from all over the world. The keys to our success are rigour, professionalism and flexibility.  
Our values: commitment and solidarity.



## EL VALOR DE LO AUTÉNTICO

*Calidad humana*

Hutesa Agroalimentaria, S.A. es la historia de una empresa **FAMILIAR EXPORTADORA**, una **GRAN FAMILIA** que ha crecido manteniendo los valores personales como signo de identidad de nuestras marcas. **COMPROMISO y SOLIDARIDAD** son las cualidades que nos distinguen, imprimiendo personalidad a la corporación Hutesa Agroalimentaria, S.A.

Nuestro gran valor, siempre preservando la profesionalidad, es nuestro EQUIPO HUMANO, comprometidos con el crecimiento, siempre en desarrollo y formación continua. Se distinguen por su amabilidad y calidez con nuestros proveedores y clientes de cualquier parte del mundo. La clave de nuestro ÉXITO: rigor, profesionalidad y flexibilidad.







## INNOVATION ON YOUR TABLE

### Quality and service

Our continuous commitment to innovative processes and state-of-the-art equipment enables us to achieve the highest quality standards and the most demanding certifications at international level: ISO, IFS, BRC, HALAL. We have 400,000 square meters of floor space and 25,000 square meters of production and storage facilities as well as a capacity of up to 17 million processed net kilos, which enables us to offer an unbeatable service - from order acceptance to dispatch in less than 10 days. We have a production capacity of 12 trucks every 8 hours of both glass jars and tins, for retail and foodservice.

Our significant presence in more than 30 countries and a reliable presence in more than 10 others confirm the high quality of our products and services, as well as our ability to adapt ourselves to the most demanding and exotic palates and regulations.

## LA INNOVACIÓN EN TU MESA

### Calidad y servicio

La apuesta continua por los procesos innovadores y el equipamiento de alta tecnología nos permite alcanzar los estándares máximos de calidad y las certificaciones internacionales más exigentes: ISO, IFS, BRC, HALAL. Tenemos 400.000 mt<sup>2</sup> de suelo, 25.000 mt<sup>2</sup> en naves de producción y almacenamiento, capacidad hasta 17 millones de kilos netos procesados. Todo ello nos permite ofrecer un servicio difícil de igualar, desde que se inicia el pedido hasta su envío en menos de diez días. Tenemos capacidad de producir 12 camiones en 8 horas, en formato vidrio y latas, para retailer y foodservice.

Nuestra presencia en más de 30 países de manera significativa y en 10 países de forma puntual, avalan nuestra calidad y servicio y nuestra adaptación a sus normativas así como a los paladares más exigentes y exóticos.



## GROWING TOGETHER EACH DAY

Present in more than 30 countries  
Capacity of 17 million of kg of olives  
Innovation and state-of-the-art technology



## CRECIENDO JUNTOS DÍA A DÍA

Presente en más de 30 países.  
17 millones de kg netos de capacidad  
Innovación y alta tecnología





## PROUD OF OUR ROOTS

*A treasure you  
can taste*

We offer 100% genuine Spanish olives, cultivated in Andalusian territories, with the highest quality of origin, from the olive tree to the consumer, with guaranteed prices from harvest to harvest and with guaranteed quality all year round. We offer exceptionally competitive prices thanks to the location of our premises in the very heart of the olive-producing region par excellence.

## ORGULLOSOS DE NUESTRAS RAÍCES

*Un tesoro  
que puedes  
saborear*

Ofrecemos aceitunas 100% españolas, cultivadas en tierras andaluzas, de máxima calidad en origen, desde el olivo hasta el consumidor y con precios garantizados de cosecha a cosecha, con garantía de calidad todo el año a precios realmente competitivos por estar instalados justo en la zona olivarera por excelencia desde hace más de 30 años.



## THE TASTE OF OUR VALUES

Excellence, origin,  
tradition, guarantee  
and experience

## EL SABOR DE NUESTROS VALORES

Excelencia,  
origen, tradición,  
garantía y experiencia







## **TASTE THE MEDITERRANEAN**

*Our olives – the base of the Mediterranean Diet*

Hojiblanca, Manzanilla and Gordal varieties are hand-picked from the olive tree when they are at their optimum ripeness. Every year our families of olive farmers provide us with their best fruits, for us to start the production process.

## **MEDITERRÁNEOS HASTA LOS HUESOS**

*Nuestra aceituna, la base de la Dieta Mediterránea*

Las variedades Hojiblanca, Manzanilla y Gordal se recogen artesanalmente del olivo en su momento óptimo. Nuestras familias de olivareros nos suministran cada año sus mejores frutos y así comenzamos el proceso de aderezo.



## **NATURAL SELECTION**

The most natural is knowing what to choose

## **SELECCIÓN NATURAL**

Lo natural es saber elegir.



**ENJOYING LIFE CALMLY BUT  
CONSTANTELY**

*Capacity of selecting 15.000 kg/h*

**DISFRUTANDO LA VIDA SIN PRISA,  
PERO SIN PAUSA.**

*15.000Kg/h de selección*

## **OLIVES AT THEIR OPTIMUM FOR OPTIMISTIC PEOPLE**

*Washing and fermentation*

When the olives reach our facilities, the production process begins with the washing of the olives before they undergo the first treatment with caustic soda and the subsequent fermentation process. During this process, they achieve their optimum colour, taste and texture before they are classified according to size and shape in the following selection process.

## **ACEITUNAS EN SU PUNTO ÓPTIMO PARA GENTE OPTIMISTA**

*Lavado y fermentación*

Una vez en nuestras instalaciones comienza el proceso de aderezo con el lavado de las aceitunas antes de someterlas al proceso de cocido y posteriormente a la fermentación. En este proceso es cuando adquieren el punto óptimo de color, sabor y textura antes de su selección y calibrado por tamaño y forma.





## ONLY THE VERY BEST GETS ON YOUR TABLE

### *Production and packaging*

Only the olives that meet our quality requirements go through the pitting or stuffing process before they are packed in jars or cans.

Our current capacity is 15,000 kg / hour for selection and 7,600 kg / hour for our pitting, stuffing and slicing lines.

Our stuffings made from almonds, fresh garlic, chilli or bitter almonds combine manual abilities and innovation in taste and presentation.

## SOLO LO MEJOR LLEGA A TU MESA

### *Producción y embalaje*

Sólo serán envasadas las aceitunas que cumplan los requisitos de calidad, pasando finalmente al proceso de relleno o deshueso, antes de ser envasados.

Nuestra capacidad actual está en 15.000 kilos/hora de selección y en 7.600 kilos/hora en líneas deshuesadoras, rellenadoras y rodajadoras.

Los rellenos de almendras, ajo natural, chili o almendra amarga son la suma de artesanía y de innovación tanto en sabores como en presentaciones.



### **EN LÍNEA CONTIGO.**

7.600 kg/h en líneas deshuesadoras,  
rellenadoras y rodajadoras.



### **IN LINE WITH YOU**

7.600 kg/h in our pitting,  
stuffing and slicing lines







## TAKING CARE OF EACH DETAIL MEANS ALSO CARING FOR YOU

*Sterilization and preservation*

During the packaging process, our green olives are pasteurized, which means that the goods are guaranteed to be "commercially sterile", i.e. 100% free from pathogens. Our black olives are subjected to a sterilization process.

## CUIDAR CADA DETALLE ES CUIDAR TAMBIÉN DE TI

*Esterilización y conservación*

En el proceso del envasado las aceitunas verdes son pasteurizadas, garantizando el estado de "comercial estéril", es decir 100% libre de organismos patógenos. Las aceitunas negras son sometidas al proceso térmico de esterilización.



IH-825/1.6/MA/20



CERTIFIED



**FOR YOUR HEALTH**  
Our olives 100% free of  
pathogenic organisms

**¡A TU SALUD!**  
Nuestras aceitunas 100%  
libres de organismos  
patógenos





# GROWING IS DOING BETTER EVERY DAY

*Committed to quality*

The high standards of our quality controls are applied from the olive groves to the final loading of the goods for shipment to the various destinations. All human actions and handling of the olives, as well as the machines we use during production, are constantly controlled. All processes are permanently and comprehensively checked in the internal and external laboratories.

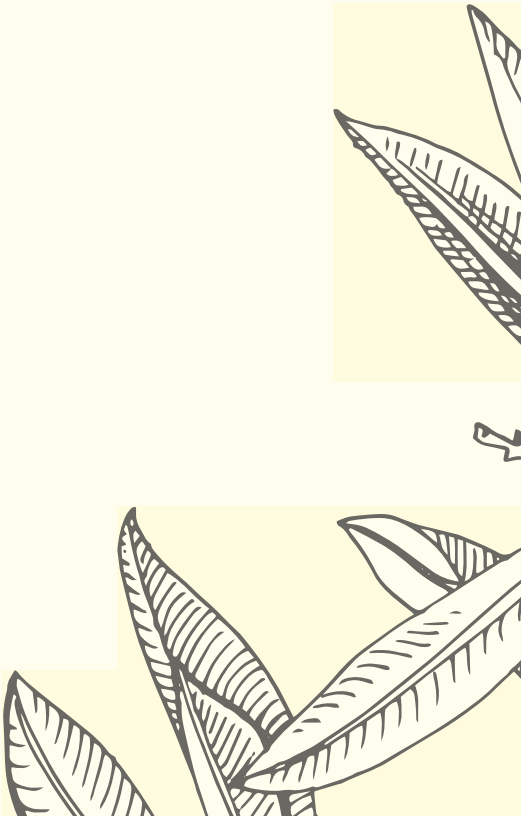
FERMENTATION, TRACEABILITY, OXIDATION, PITTING OR STUFFING PROCESSES, PACKAGING, STERILIZATION / PASTEURIZATION, LABELLING, STORAGE - every single production step is subject to strict controls that guarantee the final product and the satisfaction of our customers.

# CRECER ES HACERLO MEJOR CADA DÍA

*Comprometidos con la calidad*

El alto estándar de nuestro control de calidad se aplica desde el campo hasta la carga final hacia los distintos destinos. Se hacen controles de la manipulación humana y de las máquinas empleadas. En los laboratorios internos y externos se controlan de forma regular y exhaustivamente todos los procesos.

FERMENTACIÓN, TRAZABILIDAD, OXIDACIÓN, PROCESO DEL DESHUESO O RELLENO, EMBALAJE, ESTERILIZACIÓN/PASTEURIZACIÓN, ETIQUETADO, ALMACENAJE - todos y cada uno de estos procesos de producción están sometidos a rigurosos controles, garantizando la calidad del producto final y la satisfacción de nuestros clientes.







## EXPORTING PRIDE AND TRADITION

*From Andalusia into the whole world*

We owe our reason of existence to the fertile and productive soils of Andalusia and Malaga. They give us the fruits of the olive tree – the most renowned TABLE OLIVES in the world.

From here, 100% of our production is sold by our marketing, customer service and logistics departments in more than 45 countries on the 5 continents. All our departments are characterized by the great professionalism of their human team, which is committed to the growth, development and constant improvement of our company and the satisfaction of our customers.

Our vocation to export enables us to carry the name of our origin as a flag. A well-deserved homage that is visible on each of our glass jars and tins from each of our brands: HUTESA, BENANAI, MARKESA DE OLIVA and SALIMA



Markesa<sup>®</sup>  
de Oliva

**BENANAI**

*Salima<sup>®</sup>*

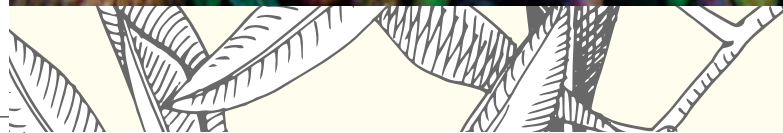
## EXPORTANDO ORGULLO Y TRADICIÓN

*De nuestra tierra a todo el mundo*

A las tierras fértiles y productivas de Andalucía y Málaga debemos nuestra razón de ser por darnos el fruto del olivo: LAS ACEITUNAS DE MESA, las más reconocidas del mundo.

De aquí el 100% de nuestra producción se comercializa a más de 45 países en los 5 continentes a través de nuestros departamentos de comercialización, atención al cliente y logística que destacan por la gran profesionalidad de su equipo humano, comprometido con el crecimiento, desarrollo y la mejora constante de nuestra empresa y con la satisfacción de nuestros clientes.

Nuestra vocación exportadora nos permite llevar el nombre de nuestro origen como bandera. Un merecido homenaje que viaja con cada envase de cada una de nuestras marcas Hutesa, Benanai, Markesa de Oliva y Salima.







## EXPORTING MEDITERRANEAN TRADITION TO THE WHOLE WORLD

### EUROPE

Albania  
Austria  
Belarus  
Belgium  
Bulgaria  
Czech Republic  
Croatia  
Denmark  
England  
Eslovaquia  
Finland  
France  
Germany  
Greece  
Hungary  
Italy  
Latvia  
Malta  
Moldova  
Netherlands  
Norway  
Poland  
Portugal  
Rumania  
Serbia and Montenegro  
Sweden  
Switzerland  
Ukraine

### ASIA

Armenia  
Azerbaijan  
Baherim  
China  
Cyprus  
Georgia  
India  
Iran  
Iraq  
Japan  
Jordan  
Kazakhstan  
Korea  
Kuwait  
Lebanon  
Libya  
Oman  
Pakistan  
Qatar  
Russia  
Saudi Arabia  
Tajikistan  
Turkmenistan  
United Arab Emirates  
Vietnam  
Yemen

### AFRICA

Angola  
Benin  
Egypt  
Democratic Republic of Congo  
Namibia  
South Africa

### AMERICA

Argentina  
Brasil



**A370**

Diámetro: 65 mm  
Capacidad: 370 ml.  
Neto: 350 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 200 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 155 grs.  
Bandeja: 12 uds.  
Europalet: 154 bandejas

Diameter: 65 mm  
Capacity: 370 ml.  
Net weight: 350 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 200 grs.  
Drained weight (pitted): 155 grs.  
Tray: 12 units  
Europallet: 154 trays



**425**

Diámetro: 73 mm  
Capacidad: 425 ml.  
Neto: 500 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 225 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 150 grs.  
Bandeja: 24 uds.  
Europalet: 84 bandejas

Diameter: 73 mm  
Capacity: 425 ml.  
Net weight: 500 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 225 grs.  
Drained weight (pitted): 150 grs.  
Tray: 24 units  
Europallet: 84 trays



**A10**

Diámetro: 152 mm  
Capacidad: 3.100 ml.  
Neto: 3.000 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 1.560 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 1.445 grs.  
Bandeja: 6 uds.  
Europalet: 40 cajas

Diameter: 152 mm  
Capacity: 3.100 ml.  
Net weight: 3.000 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 1.560 grs.  
Drained weight (pitted): 1.445 grs.  
Carton: 6 units  
Europallet: 40 cartons



**A15**

Diámetro: 152 mm  
Capacidad: 4.250 ml.  
Neto: 4.250 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 2.750 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 2.000 grs.  
Bandeja: 3 uds.  
Europalet: 55 bandejas

Diameter: 152mm  
Capacity: 4.250 ml.  
Net weight: 4.250 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 2.750 grs.  
Drained weight (pitted): 2.000 grs.  
Tray: 3 units  
Europallet: 55 trays



**A20**

Diámetro: square  
Capacidad: 8.100 ml.  
Neto: 8.000 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 5.000 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 3.750 grs.  
Caja: 2 uds.  
Europalet: 65 cajas

Diameter: square  
Capacity: 8.100 ml.  
Net weight: 8.000 grs.  
Drained weight (entera/rellena): 5.000 grs.  
Drained weight (deshueso): 3.750 grs.  
Carton: 2 units  
Europallet: 65 cartons



**POLYBAG**

Neto: 170/180 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 100/80 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 70 grs.  
Caja: 48 uds.  
Europalet: 81 cajas

Net weight: 170/180 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 100/80 grs.  
Drained weight (pitted): 70 grs.  
Carton: 48 units  
Europallet: 81 cartons



**FORMATS FOR ALL  
PREFERENCES,  
THOUSANDS  
OF DIFFERENT  
FORMS TO ENJOY**

**PARA GUSTOS,  
ENVASES  
MIL FORMAS  
DISTINTAS  
DE DISFRUTAR**





3,5CYL

Diámetro: 38 mm  
Capacidad: 115 ml.  
Neto: 100 grs.  
Neto escurrido (alcaparras): 60 grs.  
Bandejas: 24 uds.  
Europalet: 128 bandejas



Diameter: 38 mm  
Capacity: 115 ml.  
Net weight: 100 grs.  
Drained weight (capers): 60 grs.  
Tray: 24 units  
Europallet: 128 trays

16PAR

Diámetro: 63 mm  
Capacidad: 460 ml.  
Neto: 450 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 260grs.  
Neto escurrido (deshueso): 212 grs.  
Bandeja: 12 uds.  
Europalet: 104 bandejas



Diameter: 63 mm  
Capacity: 460 ml.  
Net weigh: 400 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 260grs.  
Drained weight (pitted): 212 grs.  
Tray: 12 units  
Europallet: 104 trays

5CYL

Diámetro: 43 mm  
Capacidad: 156 ml.  
Neto: 140 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 85 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 60 grs.  
Caja: 12 uds.  
Europalet: 224 cajas



Diameter: 43 mm  
Capacity: 156 ml.  
Net weigh: 140 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 85 grs.  
Drained weight (pitted): 60 grs.  
Box: 12 units  
Europallet: 224 boxes

MINIBARRIL

Diámetro: 66 mm  
Capacidad: 370 ml.  
Neto: 525 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 200grs.  
Neto escurrido (deshueso): 160grs.  
Bandeja: 12 uds.  
Europalet: 126 bandejas



Diameter: 66 mm  
Capacity: 370 ml.  
Net weigh: 525 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 200 grs.  
Drained weight (pitted): 160 grs.  
Tray: 12 units  
Europallet: 126 trays

8PAR

Diámetro: 53 mm  
Capacidad: 244 ml.  
Neto: 230 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 135grs.  
Neto escurrido (deshueso): 100 grs. Neto escurrido (relleno con ajo/almendra): 150 grs.  
Bandeja: 12 uds.  
Europalet: 189 bandejas



Diameter: 53 mm  
Capacity: 244 ml.  
Net weigh: 230 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 135 grs.  
Drained weight (pitted): 100 grs.  
Drained weight (stuffed with garlic /almonds): 150 grs.  
Tray: 12 units  
Europallet: 189 trays

720ML

Diámetro: 77 mm  
Capacidad: 720 ml.  
Neto: 700 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 380grs.  
Neto escurrido (deshueso): 320 grs.  
Bandeja: 12 uds.  
Europalet: 126 bandejas



Diameter: 77 mm  
Capacity: 720 ml.  
Net weigh: 700 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 380 grs.  
Drained weight (pitted): 320 grs.  
Tray: 12 units  
Europallet: 126 trays

314 ml

Diámetro: 63 mm  
Capacidad: 314 ml.  
Neto: 290 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 170 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 135 grs.  
Bandeja: 12 uds.  
Europalet: 144 bandejas



Diameter: 63 mm  
Capacity: 314 ml.  
Net weight: 290 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 170 grs.  
Drained weight (pitted): 135 grs.  
Tray: 12 units  
Europallet: 144 trays

QUARTER / 935 ml

Diámetro: 77 mm  
Capacidad: 935 ml.  
Neto: 900 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 550 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 400 grs.  
Neto escurrido (alcaparras): 600 grs.  
Bandeja: 6 uds.  
Europalet: 96 bandejas



Diameter: 77 mm  
Capacity: 935 ml.  
Net weight: 900 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 550 grs.  
Drained weight (pitted): 400 grs.  
Drained weight (carpers): 600 grs.  
Tray: 6 units  
Europallet: 96 trays

370 ml

Diámetro: 63 mm  
Capacidad: 370 ml.  
Neto: 350 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 200 grs.  
Neto escurrido (deshueso): 155 grs.  
Bandeja: 6, 8 y 12 uds.  
Europalet: 250/180/126 bandejas



Diameter: 63 mm  
Capacity: 370 ml.  
Net weight: 350 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 200 grs.  
Drained weight (pitted): 155 grs.  
Tray: 6, 8 and 12 units  
Europallet: 250/180/126 trays

12PAR

Diámetro: 63 mm  
Capacidad: 358 ml.  
Neto: 350 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 200grs.  
Neto escurrido (deshueso): 140/160 grs.  
Bandeja: 12 uds.  
Europalet: 119 bandejas



Diameter: 63 mm  
Capacity: 358 ml.  
Net weight: 350 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 200grs.  
Drained weight (pitted): 140/ 160 grs.  
Tray: 12 units  
Europallet: 119 trays

BARRIL

Diámetro: 82 mm  
Capacidad: 960 ml.  
Neto: 950 grs.  
Neto escurrido (entera/rellena): 550grs.  
Neto escurrido (deshueso): 480 grs.  
Bandeja: 6 uds.  
Europalet: 84 bandejas



Diameter: 82 mm  
Capacity: 960 ml.  
Net weight: 900 grs.  
Drained weight (plain/stuffed olives): 550 grs.  
Drained weight (pitted): 480 grs.  
Tray: 6 units  
Europallet: 84 trays





Aniversario



Ctra. Nacional 334, Km. 136 29520 Fuente de Piedra Málaga (España)

T: (+34) 952 735 225 | F: (+34) 952 735 100 | hutesa@hutesa.com | www.hutesa.com

