

#OliveLovers





Mediterráneos hasta los huesos

Mediterranean through and through



ACEITUNAS DE MESA ESPAÑOLAS PARA MERCADOS INTERNACIONALES

Lo nuestro con la aceituna viene de lejos. De conocer la tierra, respetar sus tiempos, entender cada variedad y cuidar cada fase del proceso con la experiencia de quien sabe bien lo que tiene entre manos.

En **Hutesa** recolectamos, producimos, elaboramos, envasamos y exportamos aceitunas de mesa españolas para clientes profesionales en todo el mundo. Unimos tradición familiar, producción propia, tecnología y capacidad industrial para ofrecer un producto seguro, regular y adaptado a las necesidades de cada mercado.

Empresa familiar
Producción propia
Aceitunas 100% españolas
Capacidad industrial
Vocación exportadora

SPANISH TABLE OLIVES FOR INTERNATIONAL MARKETS

Our connection with olives goes back a long way. It comes from knowing the land, respecting its timing, understanding each variety and taking care of every stage of the process with the experience of those who know the product well.

At **Hutesa**, we harvest, produce, process, pack and export Spanish table olives for professional customers around the world. We combine family tradition, our own production, technology and industrial capacity to offer a safe, consistent product adapted to the needs of each market.

Family company
Own production
100% Spanish olives
Industrial capacity
Export vocation



ORGULLOSOS DE NUESTRAS RAÍCES

**Más cerca del origen, más
control en el proceso**

Nuestras aceitunas nacen en tierras andaluzas, en un entorno unido al olivo desde hace generaciones. A ese origen sumamos producción propia en Málaga y Cádiz, con fincas como **Cortijo Fátima**, **Cortijo del Río** y **Cortijo Colchado**.

Estar más cerca del campo nos permite conocer mejor la materia prima, reforzar el control desde el inicio y trabajar con una visión completa del proceso productivo.





PROUD OF OUR ROOTS

Closer to the origin, greater control over the process

Our olives grow in Andalusian lands, in an environment shaped by generations of olive farming. To this origin we add our own production in Málaga and Cádiz, with estates such as **Cortijo Fátima**, **Cortijo del Río** and **Cortijo Colchado**.

Being closer to the field allows us to know the raw material better, strengthen control from the very beginning and work with a complete view of the production process.

HOJIBLANCA, MANZANILLA Y GORDAL

Tres variedades con carácter propio, seleccionadas por su sabor, textura, presencia y comportamiento en distintos formatos.

HOJIBLANCA, MANZANILLA AND GORDAL

Three varieties with their own character, selected for their taste, texture, presence and performance across different formats.



Málaga y Cádiz



A close-up photograph of a pair of hands holding a cluster of green olives and olive leaves. The olives are small, round, and have a light green color with some darker green spots. The leaves are elongated, dark green, and have a slightly serrated edge. The hands are positioned in the center of the frame, with the fingers gently cupping the olives. The background is blurred, showing more olives and leaves, suggesting an olive grove setting.

Hojiblanca
Manzanilla
Gordal

Cortijo Fátima
Cortijo del Río
Cortijo Colchado



ACEITUNAS EN SU PUNTO ÓPTIMO

Preparados para producir, elaborar y responder

Una vez en nuestras instalaciones, comienza un proceso completo de lavado, cocido, fermentación, selección y calibrado. En cada fase buscamos el punto adecuado de color, sabor y textura.

Después llegan el deshuesado, el relleno o el rodajado, según el producto, el formato y las necesidades de cada cliente. La combinación de experiencia, tecnología y capacidad industrial nos permite trabajar con regularidad, adaptarnos a distintas especificaciones y responder a mercados cada vez más exigentes.



OLIVES AT THEIR BEST

Ready to produce, process and respond

Once at our facilities, the olives undergo a complete process of washing, cooking, fermentation, selection and sizing. At each stage, we work to achieve the right colour, taste and texture.

The process then continues with pitting, stuffing or slicing, depending on the product, format and customer requirements. The combination of experience, technology and industrial capacity allows us to work consistently, adapt to different specifications and respond to increasingly demanding markets.



The background image shows a blurred scene of olive processing. In the foreground, there are several large, shallow, reddish-brown trays filled with small, light-colored, irregularly shaped objects, likely olive pits or small olives. In the background, a person wearing a red shirt is visible, working with more trays. The overall scene is dimly lit, with a focus on the textures and colors of the olives and the trays.

700 ha
de cosecha
propia

→
700 HA OF
OWN-GROWN CROPS

400.000 m²
de suelo

→
400,000 M² OF LAND

20 millones
de kg netos
de capacidad
productiva

→
20 MILLION KG NET
PRODUCTION CAPACITY



80.000 m²
en naves de
producción y
almacenamiento

→
80.000 M² OF PRODUCTION
AND STORAGE FACILITIES

7.600 kg/h en
líneas deshuesadoras,
rellenadoras y
rodajadoras

→
7,600 KG/H IN PITTING,
STUFFING AND SLICING LINES



SOLO LO MEJOR LLEGA A DESTINO

**Soluciones para cada canal,
garantías para cada mercado**

Solo las aceitunas que cumplen nuestros requisitos de calidad pasan al proceso de envasado. Trabajamos en vidrio, lata y soluciones de plástico y aluminio para adaptarnos a diferentes canales, hábitos de consumo y necesidades logísticas.

La calidad se controla desde el campo hasta la carga final. Trazabilidad, controles internos y externos, laboratorio, pasteurización y esterilización forman parte de una misma forma de trabajar: cuidar cada detalle para que el producto llegue con todas las garantías.





ONLY THE BEST REACHES ITS DESTINATION

***Solutions for every channel,
guarantees for every market***

Only olives that meet our quality requirements move on to the packaging process. We work with glass, tins and plastic/aluminium solutions to adapt to different channels, consumption habits and logistical needs.

Quality is controlled from the field to final loading. Traceability, internal and external controls, laboratory work, pasteurisation and sterilisation are all part of the same way of working: taking care of every detail so the product reaches its destination with full guarantees.

TRAZABILIDAD,
LABORATORIO,
PASTEURIZACIÓN,
ESTERILIZACIÓN,
ETIQUETADO,
ALMACENAJE

TRACEABILITY
LABORATORY
PASTEURISATION
STERILISATION
LABELLING
STORAGE

**CERTIFICACIONES
CERTIFICATIONS**



**FORMATOS
FORMATS**





EXPORTANDO ORGULLO Y TRADICIÓN

De Andalucía a más de 50 países

Desde Andalucía llevamos nuestras aceitunas de mesa a más de 50 países en los 5 continentes.

Nuestra experiencia exportadora nos permite adaptarnos a normativas, documentación, formatos, canales y preferencias de consumo muy diferentes.

Hutesa, Markesa de Oliva, Benanai y Salima comparten una misma base: origen, calidad, servicio y una forma de trabajar pensada para responder a cada cliente.

Más que un producto, ofrecemos capacidad de respuesta, flexibilidad y acompañamiento comercial desde el primer contacto hasta la llegada a destino.

**Más de 50 países
5 continentes**





EXPORTING PRIDE AND TRADITION

From Andalusia to more than 50 countries

From Andalusia, we take our table olives to more than 50 countries across 5 continents.

Our export experience allows us to adapt to very different regulations, documentation, formats, channels and consumer preferences.

Hutesa, Markesa de Oliva, Benanai and Salima share the same foundation: origin, quality, service and a way of working designed to respond to each customer.

More than a product, we offer response capacity, flexibility and commercial support from the first contact through to delivery.

**More than 50 countries
5 continents**

**MARCAS
BRANDS**



Markesa de Oliva®

BENANAI

Salima®

DE NUESTRA
TIERRA AL MUNDO



FROM OUR REGION TO THE WORLD

EUROPA

- > Albania.
- > Austria.
- > Bielorrusia.
- > Bélgica.
- > Bulgaria.
- > República Checa.
- > Croacia.
- > Dinamarca.
- > Inglaterra.
- > Eslovaquia.
- > Finlandia.
- > Alemania.
- > Grecia.
- > Hungría.
- > Italia.
- > Letonia.
- > Malta.
- > Moldavia.
- > Países Bajos.
- > Macedonia.
- > Noruega.
- > Polonia.
- > Rumanía.
- > Serbia y Montenegro.
- > Suecia.
- > Suiza.
- > Ucrania.

ASIA

- > Armenia.
- > Azerbaiyán.
- > Bahrein.
- > China.
- > Chipre.
- > Georgia.
- > India.
- > Irán.
- > Irak.
- > Japón.
- > Jordania.
- > Kazajistán.
- > Corea.
- > Kuwait.
- > Líbano.
- > Omán.
- > Pakistán.
- > Qatar.
- > Rusia.
- > Arabia Saudí.
- > Tayikistán.
- > Turkmenistán.
- > Emiratos Árabes Unidos.
- > Vietnam.
- > Yemen.

ÁFRICA

- > Angola.
- > Benín.
- > Egipto.
- > Guinea.
- > Kenya.
- > República Democrática del Congo.
- > Mozambique.
- > Namibia.
- > Senegal.
- > Sudáfrica.
- > Libia.

AMÉRICA

- > Brasil.



ENVASES PACKAGING

ALUMINIO Y PLÁSTICO

ALUMINUM AND PLASTIC

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.
Carton: 12 units.
Europallet: 154 trays.

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: 152 mm.
Capacity: 4.250 ml.
Net weight: 4.250 grs.
Drained weight (plain/stuffed olives): 2.750 grs.
Drained weight (pitted): 2.000 grs.
Carton: 3 units.
Europallet: 55 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.
Carton: 24 units.
Europallet: 84 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.
Bandeja: 2 uds.
Europalet: 65 bandejas

Diameter: Square.
Capacity: 8.100 ml.
Net weight: 8.000 grs.
Drained weight (plain/stuffed olives): 5.000 grs.
Drained weight (pitted): 3.750 grs.
Carton: 2 units.
Europallet: 65 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 bandejas.

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.

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

VIDRIO

3,5CYL



Diámetro: 38 mm.
Capacidad: 115 ml.
Neto: 100 grs.
Neto escurrido (alcaparras): 60 grs.
Bandeja: 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.

720ML



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

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



8PAR



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

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

314 ML



Diámetro: 63 mm.
Capacidad: 314 ml.
Neto: 290 grs.
Neto escurrido (entera/rellena): 170 grs.
Neto escurrido (deshueso): 135 grs.
Caja: 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.
Box: 12 units.
Europallet: 144 boxes.*

MINIBARRIL



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

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

12PAR



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

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

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 bandejas.

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

BARRIL



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

*Diameter: 82 mm.
Capacity: 960 ml.
Net weight: 950 grs.
Drained weight (plain/stuffed olives): 550 grs.
Drained weight (pitted): 480 grs.
Tray: 6 units.
Europallet: 84 trays.*

16PAR



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

*Diameter: 63 mm.
Capacity: 460 ml.
Net weight: 450 grs.
Drained weight (plain/stuffed olives): 260 grs.
Drained weight (pitted): 212 grs.
Box: 12 units.
Europallet: 104 boxes.*

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.*

QUARTER



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.
Caja: 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 (capers): 600 grs.
Tray: 6 units.
Europallet: 96 trays.*



UNA FORMA MUY NUESTRA DE HACER LAS COSAS

Detrás de cada aceituna hay una tierra, un proceso y un equipo que hace posible que todo funcione. Así entendemos nuestro trabajo: con origen, control, calidad y compromiso.

HUTESA AGROALIMENTARIA

Aceitunas de mesa andaluzas para mercados internacionales.

#OliveLovers

Del origen al destino final.





OUR OWN WAY OF DOING THINGS

Behind every olive are the land, the process and the team that make it all possible. This is how we understand our work: with origin, control, quality and commitment.

HUTESA AGROALIMENTARIA

Andalusian table olives for international markets.

#OliveLovers

From origin to destination.





HUTESA AGROALIMENTARIA, S.A.

Km 10, Carretera A-7280.

29520 Fuente de Piedra, Málaga.

T. (+34) 952 735 225

hutesa@hutesa.com · www.hutesa.com