



CATÁLOGO | 2022

NUEZZECO

Tradición y calidad

SOBRE NOSOTROS

ANTONIO PERÁLVAREZ Y NATALIA SANTAFÉ, JUNTO A SUS HIJOS MANUEL, ÁLVARO Y JAIME PERÁLVAREZ LE DAN LA BIENVENIDA A SU HISTÓRICA FINCA, SITUADA EN EL CENTRO DE ESPAÑA, EN CIUDAD REAL, ENTRE VILLAMAYOR Y ARGAMASILLA DE CALATRAVA.

20.000 METROS CUADRADOS DE CAMPOS DE CULTIVO, NOGALES, ALMENDROS, HIGUERAS Y VIÑEDOS. EN LA ANTIGÜEDAD, ESTA VARIEDAD PERMITÍA A LA HACIENDA PRODUCIR TODO LO NECESARIO PARA LA VIDA COTIDIANA.

ESTA TRADICIÓN, AHORA LLAMADA BIODIVERSIDAD, CONTINÚA HOY EN DÍA COMO LA FORMA MÁS NATURAL DE GARANTIZAR QUE EL SUELO SE MANTENGA RICO Y FÉRTIL, PROTEGIENDO LA VIDA DE TODAS LAS ESPECIES DEL ECOSISTEMA.

HOY EN DÍA, EN NUEZZECO, CONTAMOS CON MÁS DE 150 NOGALES DE MÁS DE 20 AÑOS DE EDAD Y CON UNA PRODUCCIÓN MÁXIMA ANUAL QUE SEGUIRÁ UN CARÁCTER PROGRESIVO.

VALORES DE LA MARCA



SOSTENIBILIDAD

EN NUEZZECO NO UTILIZAMOS NINGÚN ADITIVO QUÍMICO, AUNQUE HAY ALGUNOS QUE SÍ ESTÁN PERMITIDOS UTILIZAR CONSIDERAMOS QUE CUANTO MÁS AUTÉNTICO SEA EL PRODUCTO MEJOR. NO SÓLO MANTENEMOS EL PRODUCTO LO MÁS NATURAL POSIBLE SINO QUE TAMBIÉN DESARROLLAMOS TODO EL PROCESO DE TRABAJO DE MANERA MANUAL, DESDE LA RECOGIDA DE NUECES HASTA EL EMPAQUETADO DE LOS MISMOS.



TRADICIÓN

NUESTROS ABUELOS ANTONIO Y INÉS, PROPIETARIOS DE LA FINCA EN NUESTRO CORAZÓN, ERAN UNOS APASIONADOS DE LA NATURALEZA, LOS ANIMALES Y LA BIODIVERSIDAD. DESDE MUY PEQUEÑOS NOS HAN LLEVADO SIEMPRE A LA HUERTA Y A LA FINCA A VER LOS NOGALES.

LO QUE EN SU DÍA ERA SU PASIÓN, AHORA ES LA NUESTRA.



CALIDAD

ESTAMOS TOTALMENTE COMPROMETIDOS EN BRINDAR Y SATISFACER AL CONSUMIDOR CON LA MÁXIMA CALIDAD POSIBLE EN NUESTROS PRODUCTOS.

EN NUEZZECO, LAS NUECES SE DESARROLLAN SIN NINGÚN ELEMENTO NUTRITIVO QUÍMICO Y, LA NUTRICIÓN ES ECOLÓGICA, CON INSUMOS CERTIFICADOS CEAAE.

LA FINCA CUENTA CON ANÁLISIS DE CALIDAD DE LA TIERRA Y DEL AGUA PARA APORTAR LOS NUTRIENTES ECOLÓGICOS NECESARIOS PARA EL ÓPTIMO DESARROLLO DE LA NUEZ.



ARMONÍA

SOMOS UNA EMPRESA FAMILIAR CON TRES GENERACIONES DIFERENCIADAS, DONDE CADA UNA DE ELLAS HA APORTADO DISTINTOS VALORES, ESFUERZO, VISIÓN COMERCIAL E INNOVACIÓN.

HEMOS CONSIDERADO FUNDAMENTAL EL INTERCAMBIO DE IDEAS, QUE HA GENERADO PROPUESTAS MÁS DIVERSAS Y QUE HA CONDUCIDO ELLO A MAYOR INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD.



DISEÑO

DESDE NUEZZECO CREEMOS Y APOYAMOS LA FILOSOFÍA DEL PACKAGING SOSTENIBLE, BUSCANDO DE ESTA MANERA LA MEJORA PRODUCTIVA ECOLÓGICA Y LA REDUCCIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL DE NUESTROS PRODUCTOS. DESDE EL DISEÑO DE UN PAQUETE, LA ELECCIÓN DE MATERIALES, SU PROCESAMIENTO Y CICLO DE VIDA.



“
NUESTROS ABUELOS NO SÓLO
NOS HAN INCULCADO VALORES
SOCIALES Y PERSONALES, TALES
COMO EL ESFUERZO, EL
COMPROMISO, EL RESPETO Y LA
CONSTANCIA, SINO QUE
TAMBIÉN NOS HAN HECHO
ENAMORARNOS DE LA
NATURALEZA Y DE LA
PRESERVACIÓN DEL MEDIO
AMBIENTE.

NUESTROS PRODUCTOS

LOS NOGALES SE CULTIVAN EN LA FINCA PERÁLVAREZ, EN CIUDAD REAL, DONDE LOS ÁRBOLES ALCANZAN UNA ALTURA DE SEIS METROS Y CREAN UN MARAVILLOSO ENTORNO PAISAJÍSTICO.

LA VARIEDAD DE NOGAL ES LA FRANQUETTE, UNA NUEZ DE CÁSCARA FINA Y DE GRAN CALIDAD. EL GRANO TIENE UN SABOR DULCE MUY CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE.

A) NUECES DESMENUZADAS ECOLÓGICAS 200G, NUECES NATURALES, CRUDAS Y SILVESTRES.

B) CAJA DE REGALO DE NUECES DESMENUZADAS ECOLÓGICAS 250G, NUECES NATURALES, CRUDAS Y SILVESTRES.

C) SACO DE REGALO DE NUECES ECOLÓGICAS CON CÁSCARA 450G.



SELLO ECOLÓGICO

EN NUEZZECO SE HA APOSTADO DESDE SU INICIO POR LA ECOLOGÍA DE SUS NUECES. DESDE QUE NUESTRO ABUELO PLANTÓ LOS NOGALES EL TRATAMIENTO SIEMPRE HA SIDO ECOLÓGICO NO EMPLEÁNDOSE NUNCA NINGÚN FERTILIZANTE QUÍMICO NI ACONDICIONADOR DEL SUELO.

AHORA, QUEREMOS DARLE OFICIALIDAD A ESTE PROCEDIMIENTO, POR ELLO DESDE DICIEMBRE DE 2021 A TRAVÉS DE LA CERTIFICADORA CAAE EN CASTILLA LA MANCHA, HEMOS INICIADO EL PROCESO DE CONVERSIÓN A PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.

ESTE PERIODO DE CONVERSIÓN SERÁ DE TRES AÑOS DESDE ENTONCES, Y EN ÉL, ASESORADOS POR TÉCNICOS DE LA CERTIFICADORA, COMPLETAREMOS EL DESARROLLO DE LOS NOGALES CON PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SU UTILIZACIÓN ECOLÓGICA SEGÚN EL ANEXO I-RCE 889/2008.

APLICAREMOS PRÁCTICAS DE LABRANZA Y CULTIVO ORIENTADAS A MANTENER O INCREMENTAR LA MATERIA ORGÁNICA, LA ACTIVIDAD BIOLÓGICA DEL SUELO, REFORZAR LA ESTABILIDAD Y BIODIVERSIDAD EDÁFICAS Y A PREVENIR LA COMPACTACIÓN Y EROSIÓN DEL SUELO.

CON TODAS ESTAS PRÁCTICAS, DESDE NUEZZECO QUEREMOS OBTENER EL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA PODER UTILIZAR LA MARCA CAAE, ALCANZANDO EL SELLO QUE AVALE LA FINCA COMO PRODUCTORA ECOLÓGICA.





VARIEDAD Y BROTACIÓN

LA FINCA CUENTA CON NOGALES DE VARIEDAD FRANQUETTE Y POLINIZADORES RONDE DE MONTIGNAC, ELEGIDOS POR SU ADAPTABILIDAD A LA CALIDAD DE LA TIERRA Y A LAS CARACTERÍSTICAS DEL CLIMA DE LA MANCHA.

LA VARIEDAD 'FRANQUETTE' ES UNA VARIEDAD TRADICIONAL FRANCESA, ORIGINARIA DE LA NOTRE DAME DE L'OSIER. ÁRBOL DE VIGOR MEDIO-ALTO Y PORTE SEMI-ERECTO CON UN FRUTO DE TAMAÑO MEDIO, ESTRUCTURA FUERTEMENTE ACANALADA, UN GRANO GRANDE Y DE COLOR CLARO. EL GRANO PRESENTA UN SABOR DULCE MUY CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE.

BENEFICIOS PARA LA SALUD

AUNQUE A VECES SE PASE POR ALTO, LOS FRUTOS SECOS SON UN ALIMENTO CLAVE A INCLUIR EN LA DIETA POR LOS MUCHOS BENEFICIOS PARA LA SALUD QUE ESTOS CONLLEVAN.

DE TODOS ELLOS, LAS NUECES HAN SIDO DESTACADAS EN NUMEROSAS INVESTIGACIONES POR SU ALTO VALOR NUTRITIVO.

EL CONSUMO DE ESTE FRUTO SECO APORTA INNUMERABLES BENEFICIOS AL ORGANISMO, POR SU ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS, VITAMINAS DEL GRUPO B, AMINOÁCIDOS ESENCIALES COMO LA LECITINA Y ACEITES EN FORMA DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3.

TODO ELLO HACE QUE HAYA SIDO ASOCIADA INCLUSO CON UN MENOR RIESGO DE PADECER ENFERMEDADES TALES COMO CÁNCER, ENFERMEDADES CARDÍACAS O RESPIRATORIAS.



CONTACTO

PARA REALIZAR PEDIDOS
INFORMACIÓN DE PRECIOS

Camino de la Tejeruela
Parcela 52, Polígono 4

T. 613-113-331

WWW.NUEZZECO.ES