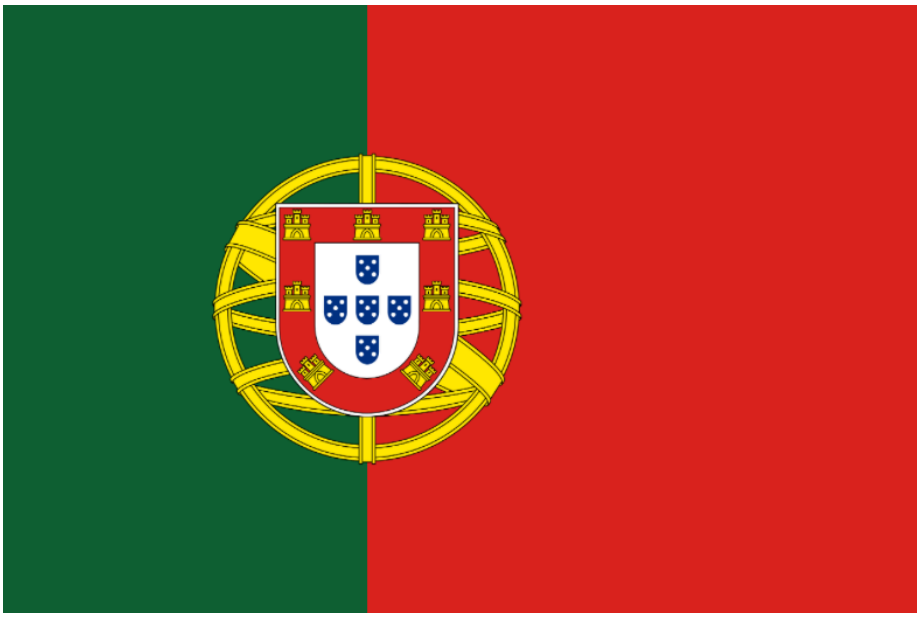
Granja RODRIGUEZ



VISÃO GERAL DA EMPRESA

TABELA DE CONTEUDOS

1. INTRODUÇÃO 2

2. SOBRE NÓS 3

3. PRODUTOS 5
3.1. OVOS FRESCOS INTEIROS 5
3.1.1. OVOS MATINADOS.....5
3.1.2. OVOS ORGANICOS 6
3.1.3. OVOS FRESCOS.....7
3.1.4. OVOS DE CODORNA.....8
3.2. OVOS PASTEURIZADOS 9
3.2.1. OVO INTEIRO LIQUIDO 9
3.2.2. GEMA DE OVO LIQUIDA.....10
3.2.3. CLARA DE OVO LIQUIDA 11
3.3. OVOS COZIDOS 12
3.4. AS NOSSAS CARNES.....13
3.4.1. BOVINO.....13
3.4.2. PORCO 13

4. MULTIMEDIA 14
4.1. LOCAL DE ALIMENTAÇÃO 14
4.2. TRACTORES PREPARANDO O CAMPO 14
4.3. PORCOS E LEITOES.....14
4.4. QUINTA DE GADO.....14
4.5. MÁQUINA DE EMBALAGEM E GRAVAÇÃO DE OVOS.....14
4.6. GALINHAS DE CAMPO 14
4.7. LINHA DE PRODUCAO DOS OVOS LIQUIDOS PASTEURIZADOS...14

5. CONTACTOS 15

1. INTRODUÇÃO

Somos uma empresa familiar localizada em Conil de la frontera (Cadiz), no sul de Espanha, dedicada à producao e distribuicao de ovos desde 1961. Somos lideres no sector de producao de ovos em Cadiz e operamos, para já, apenas em Espanha. Estamos abertos a receber novos parceiros de negócios de todas as partes do mundo.

Temos também um numero significante de terrenos utilizados para a alimentacao de novilho. Os novilhos sao criados de forma livre, garantindo assim a sua melhor qualidade. Gerenciamos também uma quinta de suinos em Chiclana de la frontera (Cadiz), sul de Espanha, dedicada à reproducao dos suinos em ciclo fechado.

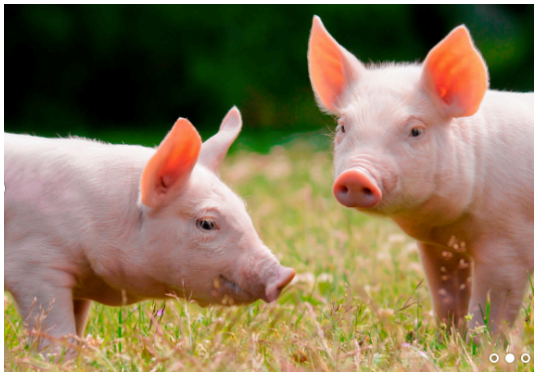
A Granja Rodriguez tem como principal prioridade, a qualidade dos seus produtos. Por essa razao, todos os alimentos utilizados na dieta dos nossos animais, sao produzidos nas nossas instalacoes. Todos os productos utilizados sao certificados em laboratório.

Temos um grande canal de distribuicao que se estende por toda a provincia. Por isso, temos seis camioes refrigerados, utilizados para as nossas entregas de carne e ovos. Estamos à complete disposicao dos nossos clientes no caso de precisarem de algum suporte.

O que oferecemos?

Ovos frescos
Ovos matinados
Ovos organicos
Ovos de codorna
Ovo liquid pasteurizado
Gema liquida pasteurizada
Clara liquida pasteurizada
Ovos cozidos descascados

Bovino



Porco

2. SOBRE NÓS

A Empresa

A Granja Rodriguez S.L foi fundada em 1961, por Manuel Rodriguez Ramirez, pai dos gerentes. Ele era um fabricante de tijolos, mas depois de vários anos trabalhando duro, ele decidiu construir sua própria quinta quando completou 35 anos. A sua primeira compra foram quinhentas galinhas, que foram alimentadas na mesma terra onde ele costumava fazer tijolos. Com o passar do tempo, a fazenda se tornou uma grande empresa familiar, onde pai e filhos trabalharam juntos arduamente para levar a empresa ao topo da indústria de alimentos processados.

Depois de 50 anos de história, hoje a Granja Rodriguez S.L conta com mais de cem mil galinhas e trezentas porcas, produzindo uma média anual de cinco mil porcos para o matadouro. Por outro lado, o local de alimentação é formado por cinquenta vacas dos tipos *Limousin* e *Charolais* e duzentos e cinquenta novilhos. Em 2017, um módulo de galinhas criadas ao ar livre foi instalado em nossa empresa para promover o conforto dos animais.

O número de funcionários vem aumentando ao longo dos anos. A maioria deles continua trabalhando conosco há mais de dez anos. A sua grande experiencia no sector de ovos permite que todas as tarefas sejam perfeitamente coordenadas. Alguns exemplos dessas tarefas são: fabricação de ração, suporte à máquina classificadora de ovos, produção de ovos líquidos, apoio a fazendas suínas, controle e supervisão de locais de alimentação, distribuição de produtos, manutenção, secretaria e gerenciamento.

O nosso caso de negócio é baseado na produção, venda e distribuição de ovos e carne. Oferecemos os seguintes produtos: ovos inteiros frescos, ovos matinados, ovos orgânicos, ovos de codorna, ovo inteiro líquido pasteurizado, gema de ovo líquida pasteurizada, clara de ovo líquida pasteurizada, ovos cozidos e descascados.
Após o passo do matadouro, também comercializamos carne bovina e suína.

O objective da nossa empresa é de sempre satisfazer efectivamente as necessidades dos nossos clientes. Os pilares, que são a fundação do nosso successo, são dois:

- QUALIDADE: A Granja Rodriguez S.L seleciona as melhores matérias-primas provenientes de nossas próprias terras ou dos mercados internacionais, para produzir um alimento de alta qualidade para os nossos animais. Além disso, somos responsáveis pela criação de todos os nossos animais, pois são pintos, novilhos ou leitões. Crescem em nossas instalações até se tornarem adultos. Desta forma, temos a certeza de que nossos animais são correctamente vacinados e alimentados, factos que têm influência positiva sobre o produto final.

- SERVIÇO: todos os funcionários da Granja Rodriguez S.L estão directa ou indirectamente em contacto com os clientes. A comunicação fluente entre si é importante para garantir um serviço rápido de produtos frescos. Temos uma linha telefônica activa, operando doze horas por dia, em total disposição, esperando clientes que demandem a nossa atenção.
  A nossa frota de camiões refrigerados opera todos os dias através de diferentes rotas dentro da província graças aos nossos entregadores confiáveis. Eles garantem uma óptima distribuição de produtos frescos.

3. PRODUTOS

3.1. OVOS FRESCOS INTEIROS

3.1.1. OVOS MATINADOS

O nosso querido produto. Granja Rodriguez S.L é uma das unicas quintas em Cadiz, que tem a sua própria producao de ovos matinados. Estamos orgulhosos de colaborar com o desenvolvimento de formas altenativas de criacao das nossas galinhas, melhorando assim o bem-estar dos nossos animais. Ovos matinados não são classificados de acordo com o seu peso, por isso dentro das nossas caixas podes encontrar ovos de diferentes tamanhos dentro das caixas. No entanto, esses ovos geralmente têm um peso entre 53-73 gramas.

Ao classificar os ovos, a qualidade interior e exterior é medida. Os nosso ovos matinados são todos da série A.

Impressão de ovos: primeiro número relacionado ao método de cultivo.

1 = criado ao ar livre

Embalagem: design novo e exclusivo da caixa de ovos. É castanho, feito de cartao ondulado e fornece duas versões: meia dúzia e uma dúzia.

São empacotados em caixas de 12-dúzias de ovos para ser enviados.

3.1.2. OVOS ORGANICOS

São os ovos mais valorizados actualmente no mercado de alimentos. É mais caro em comparação com outros produtos devido aos custos mais elevados desse sistema de produção. As galinhas da produção orgânica também são animais livres. As principais diferenças em relação aos ovos ao ar livre são dois: as galinhas têm mais espaço e são alimentadas apenas com forragem orgânica (sem qualquer substância química).

Ovos orgânicos não são classificados de acordo com seu peso, então podem ser encontrados diferentes tamanhos de ovos dentro da mesma dúzia. No entanto, esses ovos geralmente têm um peso entre 53-73 gramas.

Ao classificar os ovos, a qualidade interior e exterior é medida. Eles são todos da série A.

Impressão de ovos: primeiro número relacionado ao método de cultivo.

0 = orgânico

Embalagem: design colorido da caixa de ovos. É cor de laranja, feito de cartão e é separado em duas meias dúzias.

3.1.3. OVOS FRESCOS

É o produto mais popular da nossa empresa. Os ovos frescos vêm de galinhas enjauladas. Eles são alimentados com a nossa própria forragem.

Os ovos da Granja Rodriguez S.L são ovos frescos graças às instalações e logística da nossa empresa. Eles são colectados e embalados todos os dias, então podem ser comprados à dúzia com uma grande data de validade.

Tamanhos dos ovos:

PEQUENO (S) = peso por ovo <53 gramas

MÉDIO (M) = peso por ovo 53-63 gramas

GRANDE (L) = peso por ovo 63-73 gramas

EXTRA GRANDE (XL) = peso por ovo> 73 gramas

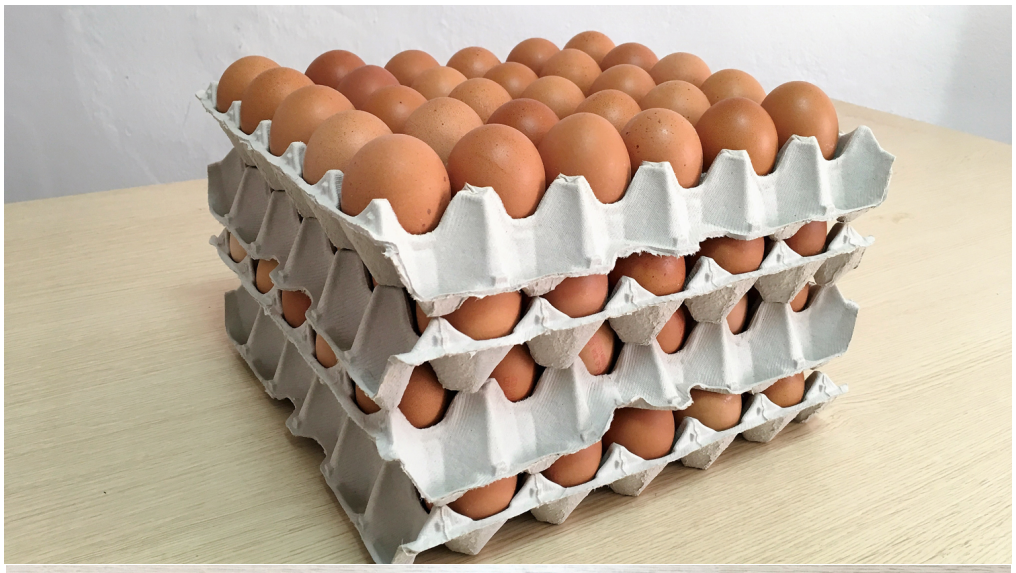
Além disso, os clientes têm a chance de escolher entre ovos brancos ou ovos castanhos. A cor depende da pena da galinha. Ambos têm dieta e requisitos veterinários idênticos.

Ao classificar os ovos, a qualidade interior e exterior é medida. Eles são todos da série A.

Impressão de ovos: primeiro número relacionado ao método de cultivo.

3 = gaiola

Formatos disponíveis de embalagem: caixa de cartão para ovos, caixa de plástico transparente, bandeja para ovos de pasta de papel, bandeja para ovos de plástico.



3.1.4. OVOS DE CODORNA

Nos últimos anos, os fãs de ovos de codorna cresceram drasticamente devido à cozinha moderna. É um produto atraente e com bastante sabor. Pode ser utilizado em uma grande variedade de receitas como aperitivos, sandes, saladas, etc.

O peso médio de um ovo de codorna é de 9 gramas.

Ao classificar os ovos, a qualidade interior e exterior é medida. Eles são todos da série A.

Embalagem: caixa de plástico.

3.2. OVOS PASTEURIZADOS

3.2.1. OVO INTEIRO LIQUIDO

Produção própria de ovos frescos de galinhas.
1 kg de ovo líquido contém cerca de 18 ovos grandes (63-73 gramas).
Conservar no frigorífico a 0-4ºC. É de particular relevância para uma maquina frigorifica manter essa faixa de temperatura específica para preservar a integridade do produto.
Formatos disponíveis: garrafas com 1kg de ovo inteiro líquido, recipientes com 5kg ou 20kg de ovo inteiro líquido.
Uso: omelete, ovos mexidos, para confeccao de massas, bolos, maionese, molhos, tiramisu, pão de ló, etc.
Os ovos pasteurizados têm o benefício de evitar o risco de doenças transmitidas por alimentos em pratos que não são cozidos ou são apenas cozidos levemente. Eles são tratados para destruir a bactéria Salmonella.
Outras vantagens são: fácil de usar, melhor segurança contra bactérias, economizar tempo e mão-de-obra, fácil de armazenar, aproveitar ao máximo o produto.
Empresas focadas no ramo da restauracao são responsáveis pela segurança alimentar. Portanto, a utilização de ovos pasteurizados é uma boa prática para os mesmos.

3.2.2. GEMA DE OVO LIQUIDA

Processo de produção de ovos frescos de galinhas enjauladas.
1 kg de gema líquida contém cerca de 60 gemas.
Conservar no frigorífico a 0-4ºC. É de particular relevância para uma maquina frigorifica manter essa faixa de temperatura específica para preservar a integridade do produto.
Embalagem: 1kg de embalagem Tetra Pak.
Uso: elaboração de sobremesas (tocino de cielo, creme de caramelo) e bolos.
Os ovos pasteurizados têm o benefício de evitar o risco de doenças transmitidas por alimentos em pratos que não são cozidos ou são apenas cozidos levemente. Eles são tratados para destruir a bactéria Salmonella.
Outras vantagens são: fácil de usar, melhor segurança contra bactérias, economizar tempo e mão-de-obra, fácil de armazenar, aproveitar ao máximo o produto.
Empresas focadas no ramo da restauracao são responsáveis pela segurança alimentar. Portanto, a utilização de ovos pasteurizados é uma boa prática para os mesmos.

3.2.3. CLARA DE OVO LIQUIDA

Processo de produção de ovos frescos de galinhas enjauladas.
1 kg de clara de ovo contém cerca de 30 claras de ovo.
Conservar no frigorífico a 0-4ºC. É de particular relevância para uma maquina frigorifica manter essa faixa de temperatura específica para preservar a integridade do produto.
Embalagem: 1kg de embalagem Tetra Pak.
Uso: elaboração de sobremesas (sorvetes, mousse), sorvetes, merengue. Também recomendado para atletas e pessoas que precisam de um conteúdo extra de proteína.
Os ovos pasteurizados têm o benefício de evitar o risco de doenças transmitidas por alimentos em pratos que não são cozidos ou são apenas cozidos levemente. Eles são tratados para destruir a bactéria Salmonella.
Outras vantagens são: fácil de usar, melhor segurança contra bactérias, economizar tempo e mão-de-obra, fácil de armazenar, aproveitar ao máximo o produto.
Empresas focadas no ramo da restauracao são responsáveis pela segurança alimentar. Portanto, a utilização de ovos pasteurizados é uma boa prática para os mesmos.

3.3. OVOS COZIDOS

É um produto muito original e tão útil para o ramo da restauração. Tem como objective ajudar na economia de tempo e custos de mão-de-obra, pois os ovos já são cozidos e descascados, prontos para serem usados depois de serem lavados.

Tem um preço baixo. Por esse motivo, torna-se muito rentável para o seu negócio.

Processo de produção de ovos frescos de classe média (53-63 gramas).

Conservar no frigorífico a 0-4ºC. É de particular relevância para uma maquina frigorifica manter essa faixa de temperatura específica para preservar a integridade do produto.

Formato disponível: balde branco com 70 ovos médios cozidos e descascados.

Uso: saladas, sopas, sandes, etc.

3.4. AS NOSSAS CARNES

3.4.1. BOVINO

Granja Rodriguez S.L distribui carcaças inteiras de carne bovina, criados em nossa quinta, localizada em Chiclana de la frontera.
Método de trabalho: As carcaças no matadouro são divididas em quatro partes.

3.4.2. PORCO

Granja Rodriguez S.L distribui carcaças inteiras de porcos criados em nossa quinta localizada em Chiclana de la frontera. Método de trabalho: As carcaças no matadouro são divididas em duas partes.

4. MULTIMEDIA

4.1. LOCAL DE ALIMENTAÇÃO

Link: https://www.youtube.com/watch?v=JJLVFLYSBLI

4.2. TRACTORES PREPARANDO O CAMPO

Link: https://www.youtube.com/watch?v=RMAgLOycLuY

4.3. PORCOS E LEITOES

Link: https://www.youtube.com/watch?v=Czxfn53-P_I

4.4. QUINTA DE GADO

Link: https://www.youtube.com/watch?v=IcggUXavEAk

4.5. MÁQUINA DE EMBALAGEM E GRAVAÇÃO DE OVOS

Link: https://www.youtube.com/watch?v=9bZNIeYYI_Q

4.6. GALINHAS DE CAMPO

Link: https://www.youtube.com/watch?v=keJ7F9mZirs

4.7. LINHA DE PRODUCAO DOS OVOS LIQUIDOS PASTEURIZADOS

Link: https://www.youtube.com/watch?v=GT_USxN5IFE

5. CONTACTOS

Se tem um negócio e está interessado em comprar ovos, produtos de ovo, carne bovina ou carne suína, entre em contato conosco.
Para qualquer questao, Granja Rodriguez S.L está esperando para lhe oferecer a nossa melhor atenção.

Onde estamos localizados?

Endereço:
Ctra. Cadiz – Malaga, km. 19,3 – Vega La Preciada – 11149 Conil de la frontera, Cadiz (Spain)

Whatsapp – Telemovel: +34 608 055 109
Email: administracion@granjarodriguez.com

Whatsapp – Telemovel: +34 679 873 632
Email: rguez.am@gmail.com