

Cuando las cosas se hacen bien

When things are done well.
Quand les choses sont bien faites.
Wenn etwas gut gemacht wird.
Quando as coisas são bem feitas.





1.-Vista general de San Pedro Manrique y fábrica de EMBUTIDOS LA HOGUERA.

2.-Vista aerea de las granjas.

3.-Fachada principal de la fábrica.

En continuo crecimiento

In continuous growth.
En croissance constante.
Kontinuerliches Wachstum.
Em contínuo crescimento.

ES
EMBUTIDOS LA HOGUERA, comenzaba con la primera de sus granjas en el año 1975 y doce años más tarde, una vez sentadas las bases ganaderas correctas, con sus 3 granjas de producción, nació una empresa elaboradora de productos que tiene como materia prima básica nuestras razas autóctonas DUROC, Large White y Large drace.

La calidad ha sido, y será el factor determinante de nuestra empresa, la cual ha sido reconocida a través de la obtención de las marcas internacionales IFS, BRC, ISO 9002, Lista Marco y la local Tierras de Sabor, que garantizan la calidad de nuestros productos y servicios desde hace más de 25 años.

El continuo crecimiento de nuestra empresa tanto en las estructuras de fabricación, como en la venta de producto en los mercados nacional y exterior hacen que Embutidos La Hoguera afronte el futuro con nuevas inversiones en tecnología, I+D y también en la formación continuada y el reciclaje de todos los trabajadores de la empresa, con el objeto de satisfacer la cada vez más exigente demanda de los consumidores. EMBUTIDOS LA HOGUERA, una empresa sólida, rentable y de futuro.

GB
EMBUTIDOS LA HOGUERA, started out with the first of its farms in 1975 and, twelve years later once the correct livestock foundations were laid, with its 3 production farms, a company was born that makes products from our autochthonous DUROC, Large White and Large drace breeds.

Quality has been, and always will be, the determining factor in our company, which has been acknowledged by obtaining international brands such as IFS, BRC, ISO 9002, Lista Marco and the localTierras de Sabor, which have guaranteed the quality of our products and services for over 25 years.

The continuous growth of our company, in manufacturing structures as well as in the sale of products in national and foreign markets, means Embutidos La Hoguera faces the future with new investments in technology, R+D and also in the continuous training and refresher courses for the company's workers, with the aim of satisfying the ever more demanding consumer requirements.

EMBUTIDOS LA HOGUERA, a solid, profitable and forward looking company.

P
ENCHIDOS 'LA HOGUERA', começou com a primeira das suas quintas no ano 1975, e ,doze anos mais tarde, depois de ter consolidado correctamente as suas bases pecuárias, abriu 3 novas quintas de produção, dando origem a uma empresa produtora de produtos que tem como matéria prima básica as nossas raças nativas DUROC, Large White e Large drace.

A qualidade sempre foi e será o factor determinante da nossa empresa, a qual foi reconhecida a nível internacional mediante atribuição dos rótulos internacionais IFS, BRC, ISO 9002, Lista Marco e a marca local 'Tierras de Sabor'(Terras de Sabor), que garantem a qualidade dos nossos produtos e serviços desde há mais de 25 anos. O continuo crescimento da nossa empresa tanto a nível das estruturas de fabrico, como a nível da comercialização do produto no mercado nacional e no exterior fazem com que a empresa Enchidos "La Hoguera" enfrente o futuro com novos investimentos em tecnologia, I+D e ainda na formação continua e reciclagem de todos os trabalhadores da empresa, com a finalidade de satisfazer a procura cada vez mais exigente dos consumidores.

ENCHIDOS 'LA HOGUERA', uma empresa sólida, rentável e de futuro.

FR
EMBUTIDOS LA HOGUERA a débuté avec la première de ses fermes en 1975 et douze ans plus tard, une fois que les bases correctes étaient bien établies, avec ses 3 fermes de production est née une compagnie consacrée à l'élaboration de produits avec nos races autochtones DUROC, Large White et Large Drace comme matière première de base.

La qualité a été et sera le facteur déterminant de notre compagnie, qui a été reconnue par l'octroi des marques internationales IFS, BRC, ISO 9002, Lista Marco et la marque locale Tierras de Sabor, garantissant la qualité de nos produits et services depuis plus de 25 ans. La croissance constante de notre société, aussi bien au niveau des structures de fabrication que dans la vente de produit sur les marchés national et extérieur, permettent à Embutidos La Hoguera d'affronter l'avenir avec de nouveaux investissements en technologie, R+D, mais également dans la formation continue et le recyclage de tous les travailleurs de la compagnie afin de répondre à la demande de plus en plus exigeante de nos consommateurs.

EMBUTIDOS LA HOGUERA, une compagnie solide, rentable et d'avenir.

DE
EMBUTIDOS LA HOGUERA startete 1975 mit seiner ersten Farm. 12 Jahre später waren die Grundlagen der Viehzucht gefestigt. Auf eigenen 3 Farmen stellt das Unternehmen Fleischprodukte her, deren Grundstoffe von den autochthonen Schweinerassen DUROC, Large White und Large Drace stammen.

Die Qualität war stets der bestimmende Faktor unseres Unternehmens und wird es auch immer sein. Anerkannt wurde dies durch die Auszeichnungen mit den internationalen Zertifikaten IFS, BRC, ISO 9002 und Lista Marco sowie dem nationalen Zertifikat Tierras de Sabor, die seit über 25 Jahren für unsere Produkte und Dienstleistungen bürgen.

Durch kontinuierliches Wachstum sowohl in unseren Produktionsanlagen wie auch bei den Verkaufszahlen an nationalen und internationalen Märkten kann sich Embutidos La Hoguera mit Investitionen in neue Technologien, Forschung und Entwicklung sowie Mitarbeiterweiterbildung zukünftigen Herausforderungen stellen. Wir wollen die immer höheren Ansprüche der Verbraucher zufriedenstellen.

EMBUTIDOS LA HOGUERA
ein solides, rentables und zukunftsweisendes Unternehmen.





Comprometidos con la tradición

Committed to tradition.
Engagés envers la tradition.
Der Tradition verpflichtet.
Comprometidos com a tradição.

El proceso de elaboración más natural.

No hay secretos para hacer buenos productos sino gente de una tierra comprometida con un proyecto. El sabor casero, de pueblo, de antes, en un mundo industrializado se obtiene de múltiples formas. Pero en el caso de EMBUTIDOS LA HOGUERA, cuidando su tierra, su entorno, alimentando natural y pausadamente a nuestros propios cerdos y después secando con tranquilidad y sosiego los jamones y embutidos. Así es como se hacen buenos productos, los de antes y los de ahora. EMBUTIDOS LA HOGUERA una gran marca comprometida con la salud y el futuro.

The most natural elaboration process.

There are no secrets about how to make good products, just people from a land that are committed to a project. That home-made taste, from the village, from before, in an industrialised world can be obtained in many ways. But in EMBUTIDOS LA HOGUERA's case it means taking care of our land, our surroundings, naturally and slowly feeding our own pigs and then curing the hams and cold-meats with tranquillity and calmness. That's how good products are made, those from before and now.

EMBUTIDOS LA HOGUERA a great brand committed to health and the future.

TO processo de elaboração mais natural.

Não existem segredos para conseguir fabricar bons produtos, bastando apenas gente de uma terra comprometida com um projeto. O sabor caseiro, de aldeia, de antes, num mundo industrializado, obtém-se de múltiplas formas. Porém, a empresa ENCHIDOS 'LA HOGUERA', cuida da sua terra, do seu entorno, alimentando os seus animais de forma natural e pausada e posteriormente secando os presuntos e enchidos com calma e tranquilidade. É assim que se elaboram os bons produtos, os produtos de antes e os de agora. ENCHIDOS 'LA HOGUERA' uma grande marca comprometida com a saúde e com o futuro.



Le plus naturel des processus d'élaboration.

Il n'y a pas de secret pour faire de bons produits, il faut des personnes d'une terre engagée dans un projet. Il y a plusieurs manières d'obtenir un goût traditionnel, du village, d'avant, dans un monde industrialisé. Mais pour EMBUTIDOS LA HOGUERA, c'est en prenant soin de la terre, du milieu, en prenant le temps de nourrir nos propres porcs de façon naturelle puis en prenant le temps et le soin de sécher les jambons et la charcuterie. C'est ainsi que l'on fait de bons produits, d'hier et d'aujourd'hui.

EMBUTIDOS LA HOGUERA une grande marque engagée envers la santé et l'avenir.

Das natürlichste Verarbeitungsverfahren.

Die Herstellung guter Produkte ist kein Geheimnis. Man braucht dazu erdverbundene Menschen, die sich einem Projekt verpflichtet fühlen. Der Geschmack nach Hausgemachtem, nach Land, nach früher ... in einer industrialisierten Welt erreicht man das auf vielerlei Arten. Wir von EMBUTIDOS LA HOGUERA respektieren unser Land und unsere Umgebung. Wir mästen unsere eigenen Schweine langsam und mit natürlichem Futter und trocknen die Schinken und Wurstspezialitäten mit Ruhe und Bedacht. So werden gute Produkte gemacht, früher und heute.

EMBUTIDOS LA HOGUERA – eine großartige Marke, der Gesundheit und der Zukunft verpflichtet.





La calidad, factor determinante

Quality, a determining factor.
La qualité, un facteur déterminant.
Qualität, der wichtigste Faktor.
A qualidade, factor determinante.

ES
EMBUTIDOS LA HOGUERA continua expandiéndose en los mercados internacionales, teniendo presencia en muchos países de la Unión Europea y otras partes del mundo tales como Australia y Países Nómicos.

La sostenibilidad en el Medio Rural, el desarrollo de nuevos productos, el proceso de mejora continua, la calidad como factor determinante hacen de EMBUTIDOS LA HOGUERA una empresa de referencia en el mercado nacional e internacional

GB
EMBUTIDOS LA HOGUERA continues expanding into international markets, being present in many European Union countries and in other parts of the world like Australia and the Nordic Countries.

Sustainability in the Rural Environment, the development of new products, the continuous improvement process and quality as a determining factor make EMBUTIDOS LA HOGUERA a reference company in the national and international markets.

P
ENCHIDOS 'LA HOGUERA' continua a expandir nos mercados internacionais, estando actualmente presente em muitos países da União Europeia e outras partes do mundo, tais como Austrália e Países Nómicos.

A sustentabilidade do Meio Rural, o desenvolvimento de novos produtos, o processo de melhoria contínua, a qualidade como factor determinante convertem ENCHIDOS 'LA HOGUERA' num referente no mercado nacional e internacional



FR
EMBUTIDOS LA HOGUERA poursuit son expansion sur les marchés internationaux, étant présente dans de nombreux pays de l'Union Européenne et ailleurs dans le monde, comme en Australie et dans les Pays Nordiques.

La durabilité du Milieu Rural, le développement de nos produits, le processus d'amélioration continue, la qualité comme facteur déterminant, font d' EMBUTIDOS LA HOGUERA une compagnie de référence sur le marché national et international

DE
EMBUTIDOS LA HOGUERA expandiert weiter in den internationalen Märkten. Das Unternehmen ist in vielen Ländern der EU und in anderen Teilen der Welt wie in Australien und nordischen Ländern präsent.

Nachhaltigkeit in der ländlichen Umgebung, Entwicklung von neuen Produkten, kontinuierliche Verbesserungen, Qualität als bestimmender Faktor – all das machen EMBUTIDOS LA HOGUERA zu einer Referenz am nationalen wie am internationalen Markt.



EMBUTIDOS LA HOGUERA S.A.
Carrera Meiana, 9
42172 - San Pedro Manrique - Soria - Spain
Tfno.: 0034 975 398 000
Fax: 0034 975 381 107
comercial@lahoguera.es
export@lahoguera.es



Castilla y León



www.lahoguera.es