

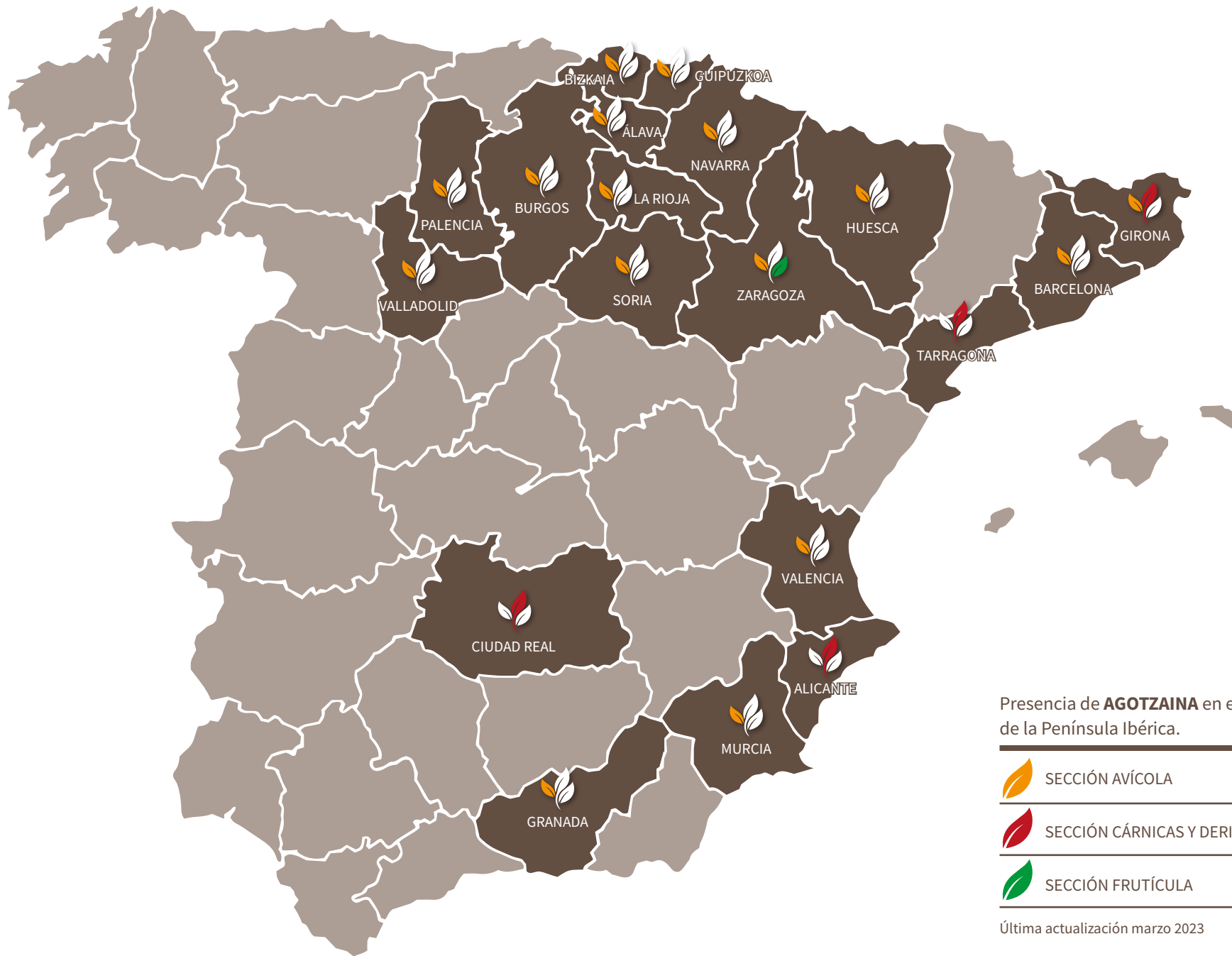
Agotzaina

Experts in Quality Food








Experts in Quality Food



Presencia de **AGOTZAINA** en el territorio de la Península Ibérica.

-  SECCIÓN AVÍCOLA
-  SECCIÓN CÁRNICAS Y DERIVADOS
-  SECCIÓN FRUTÍCULA

Última actualización marzo 2023

A large, stylized graphic of a leaf or plant branch, rendered in light gray, occupies the right side of the page. It has several broad, rounded lobes that fan out from the bottom right towards the top left.

AGOTZAINA,
somos una empresa agroalimentaria global que tiene
como core business el sector Avícola.

Nuestro objetivo siempre ha sido, **proporcionar a la sociedad alimentos y productos de la máxima calidad a un precio correcto.**

Es por eso, que **la totalidad de los resultados anuales se reinvierten en la empresa** y estos nos permiten mejorar día a día los procesos de producción tal como, el mantenimiento y modernización de las fábricas, implementación de sistemas de ahorro energético y mejora medioambiental a través de diferentes energías renovables como placas solares y sistemas de calefacción sostenibles, formación de nuestros empleados y departamentos de I+D para la creación de nuevos productos donde su principal componente es el huevo.

El crecimiento constante de nuestra empresa, nos permite controlar la cadena de valor, los márgenes, suministros y no vernos sometidos a especulaciones.

La compañía ha consolidado una estrategia de integración vertical simultáneamente con un proceso de concentración e integración en el sector avícola.

Agotzaina 

Experts in Quality Food

ÍNDICE

1_ SECCIÓN AVICULTURA

1.1_AVICULTURA DE RECRÍA

1.1.1. GENÉTICA PROPIA

01. Tarragona

1.1.2. INCUBACIÓN

02. Tarragona

1.1.3. RECRÍA

03. La Rioja

1.2_AVICULTURA DE PUESTA

1.2.1.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS JAULA Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

01. Granada

02. Burgos

03. Valladolid

04. Valencia

05. Valencia

06. Álava

07. Guipuzkoa

08. Navarra

09. Girona

10. Palencia

1.2.2.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS AVIARIO Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

11. Valladolid

12. Granada

13. Granada

14. Zaragoza

15. Bizkaia

1.2.3.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS CAMPERAS Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

16. Soria

17. Valencia

18. Navarra

19. Bizkaia

1.2.4.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS ECOLÓGICAS Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

20. Valencia

21. Barcelona

1.2.5.PROYECTOS DE GALLINAS CAMPERAS

22. Granada

23. Navarra

1.2.6. FÁBRICAS DE OVOPRODUCTOS

24. Navarra

25. Valencia

26. Burgos

27. Burgos

28. Murcia

1.2.7.FÁBRICA DE TORTILLAS

29. Soria

1.2.8.FÁBRICA DE POSTRES CON PROTEÍNA DE HUEVO

30. Girona

1.2.9.PASTELERÍA INDUSTRIAL

31. Huesca

32. Álava

33. Girona

34. Granada

1.2.10.PARAFARMACIA

35. Navarra

1.2.11.I+D CON PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO

1.3_AVICULTURA DE CARNE

1.3.1.GRANJAS DE RECRÍA DE POLLO

01. Girona

1.3.2.GRANJAS DE PUESTA DE POLLO

02. Tarragona

1.3.3.SALAS DE INCUBACIÓN DE POLLO

03. Girona

1.3.4. GRANJAS DE ENGORDE DE POLLO

04. Girona

1.3.5. MATADERO, SALA DE DESPIECE Y SALA DE ELABORADOS DE CARNE DE POLLO

05. Girona

1.3.6. MATADERO Y SALA DE DESPIECE DE CARNE DE GALLINA

06. Girona

1.3.7. FÁBRICAS DE PIENSO

07. Tarragona

08. Álava

09. Valladolid

2_SECCIÓN FRUTÍCOLA

2.1.MANIPULADO DE FRUTA

01. Zaragoza

2.2.MERCAZARAGOZA

02. Zaragoza

2.3.CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN

03. Zaragoza

3_SECCIÓN CÁRNICAS Y DERIVADOS

3.1.SALA DE DESPIECE Y TÚNEL DE CONGELADO DE CARNE DE CERDO

01. Girona

3.2. COMERCIALIZACIÓN DE VACUNO, OVINO, CONEJO, PAVO ...

02. Girona

3.3. FÁBRICA DE QUESOS

03. Alicante

3.4. PLATOS PRECOCINADOS

04. Ciudad Real

4_SECCIÓN PROYECTOS

4.1.Proyecto LIVE de la UE

4.2.Proyecto creación de un centro especial de empleo para la INTEGRACIÓN LABORAL DE PERSONAS CON DIVERSIDAD FUNCIONAL

A black and white photograph of a nest made of straw with several white eggs. The text "Experts in Quality Food" is overlaid in a cursive font.

Experts in Quality Food



1

SECCIÓN AVICULTURA





1.1_

AVICULTURA DE RECRÍA

1.1.1. GENÉTICA PROPIA

01. Tarragona

1.1.2. INCUBACIÓN

02. Tarragona

1.1.3. RECRÍA

03. La Rioja





NOVOGEN

Caring for life



NOVOGEN aporta una calidad superior a nuestras gallinas ponedoras, gracias a su constante investigación y desarrollo de nuevos productos para adaptarse a las nuevas necesidades de cada mercado, **buscando siempre la mejor productividad, eficiencia y bienestar animal.**

Somos distribuidores oficiales en exclusividad para la producción y venta en España y Portugal de la genética NOVOGEN para gallinas ponedoras.






01.TARRAGONA







1.1.2.
INCUBACIÓN



02.TARRAGONA





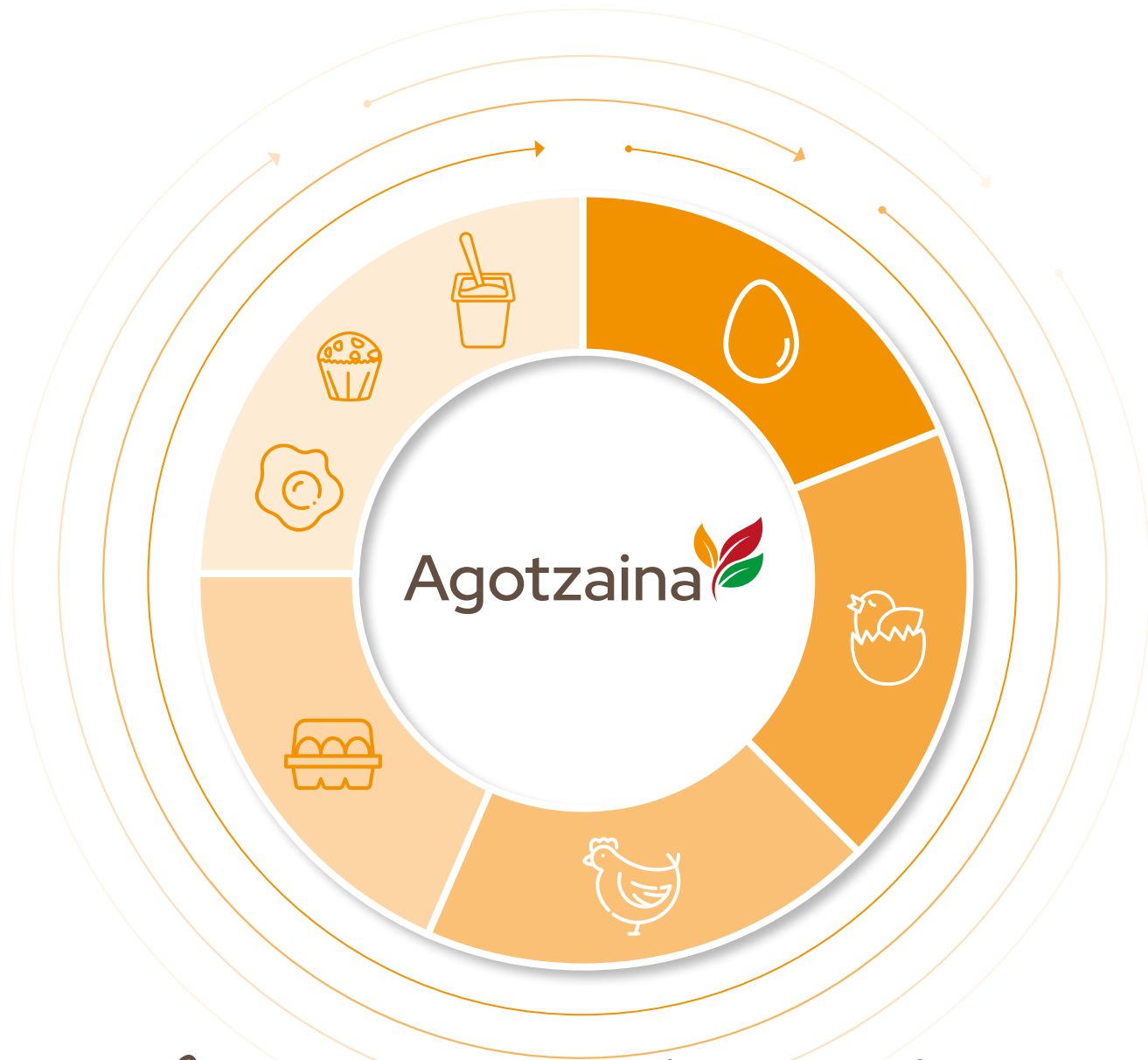
A close-up, sepia-toned photograph of a young, downy chick standing on a nest made of straw. The chick is the central focus, with its head turned slightly to the right. Its body is covered in soft, light-colored down. The background is blurred, showing other chicks and the texture of the straw. The overall mood is warm and natural.

1.1.3.
RECRÍA



03.LA RIOJA





Cerramos el círculo

1.2_

AVICULTURA DE PUESTA

1.2.1. GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS JAULA Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

01. Granada
02. Burgos
03. Valladolid
04. Valencia
05. Valencia
06. Álava
07. Guipuzkoa
08. Navarra
09. Girona
10. Palencia

1.2.2. GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS AVIARIO Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

11. Valladolid
12. Granada
13. Granada
14. Zaragoza
15. Bizkaia

1.2.3. GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS CAMPERAS Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

16. Soria
17. Valencia
18. Navarra
19. Bizkaia

1.2.4. GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS ECOLÓGICAS Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN

20. Valencia
21. Barcelona

1.2.5. PROYECTOS DE GALLINAS CAMPERAS

22. Granada
23. Navarra

1.2.6. FÁBRICAS DE OVOPRODUCTOS

24. Navarra
25. Valencia
26. Burgos
27. Burgos
28. Murcia

1.2.7. FÁBRICA DE TORTILLAS

29. Soria

1.2.8. FÁBRICA DE POSTRES CON

PROTEÍNA DE HUEVO

30. Girona

1.2.9. PASTELERÍA INDUSTRIAL

31. Huesca
32. Álava
33. Girona
34. Granada

1.2.10. PARAFARMACIA

35. Navarra

1.2.11. I+D CON PRODUCTOS

DERIVADOS DEL HUEVO







1.2.1.

GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS JAULA Y
CENTROS DE CLASIFICACIÓN



01.GRANADA





02.BURGOS

1.2.1.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS JAULA Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN



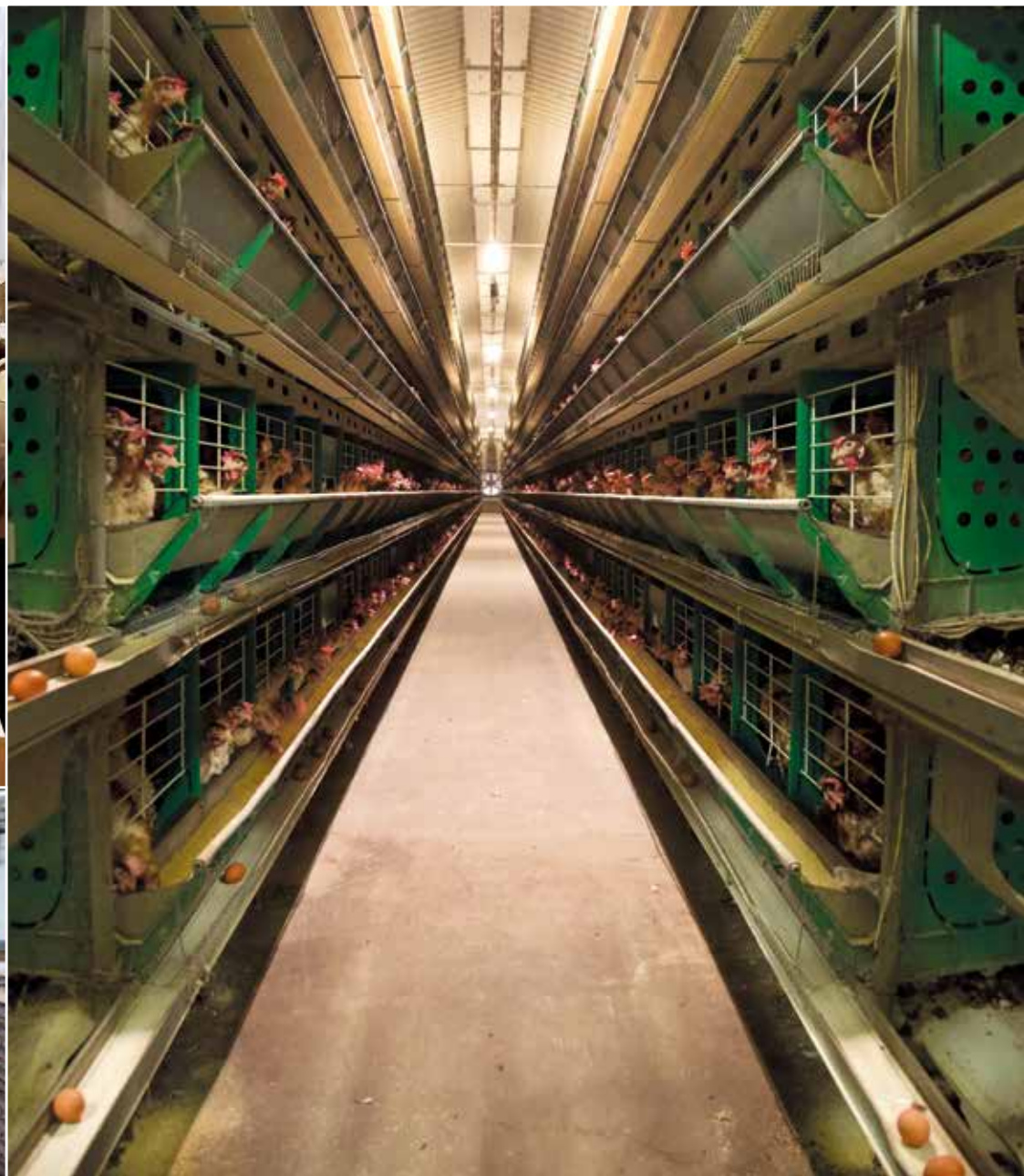


03.VALLADOLID





04.VALENCIA





05.VALENCIA

1.2.1.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS JAULA Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN





06.ÁLAVA

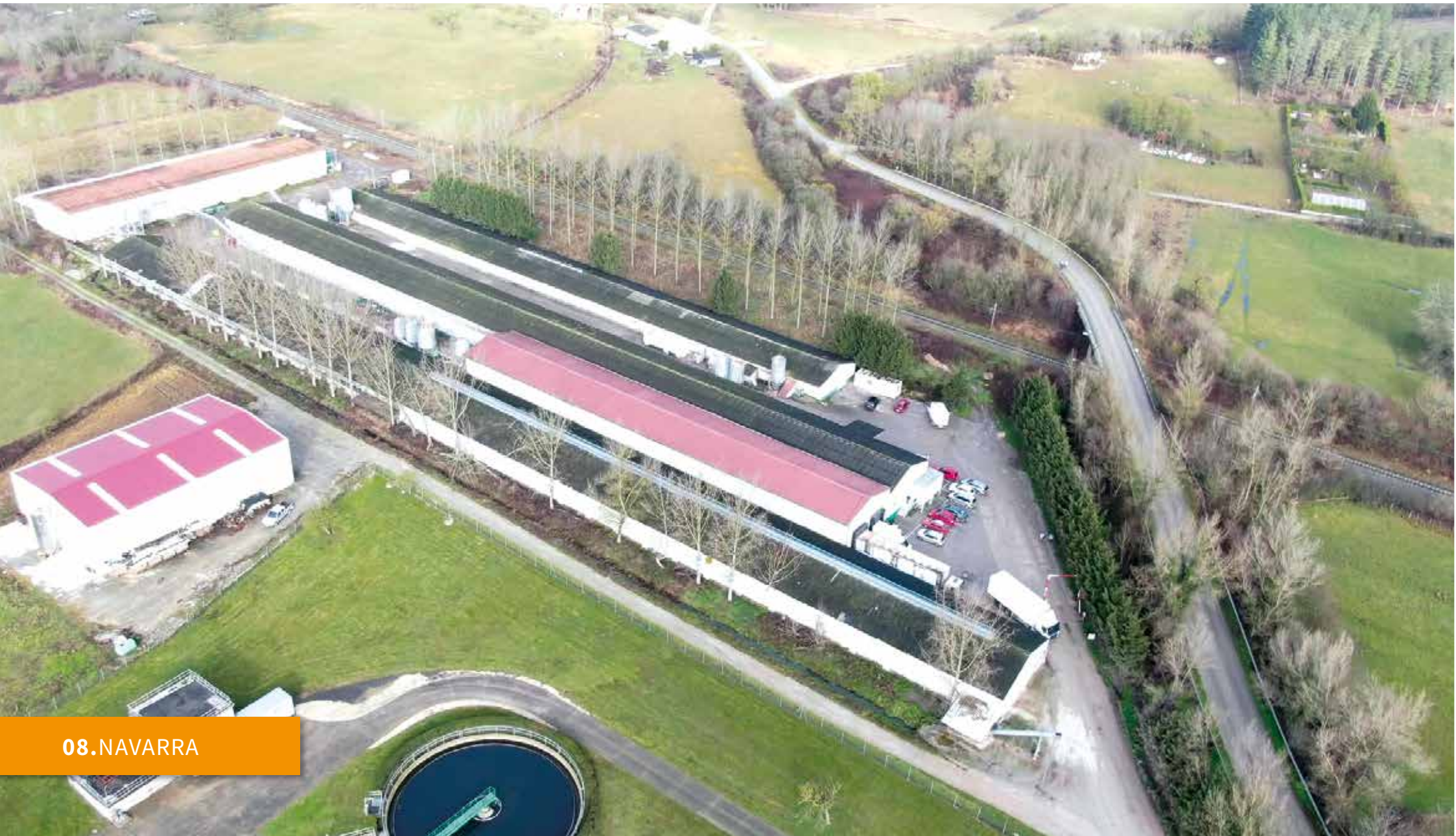




07.GUIPUZKOA

1.2.1.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS JAULA Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN





08.NAVARRA

1.2.1. GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS JAULA Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN





09.GIRONA





10. PALENCIA







1.2.2.
GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS AVIARIO
Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN



11.VALLADOLID





12.GRANADA





13.GRANADA





14.ZARAGOZA





15.BIZKAIA







1.2.3.

GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS CAMPERAS
Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN



16.SORIA

1.2.3.GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS CAMPERAS Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN





17.VALENCIA





18. NAVARRA





19.BIZKAIA







1.2.4.

GRANJAS DE GALLINAS PONEDORAS ECOLÓGICAS
Y CENTROS DE CLASIFICACIÓN



20.VALENCIA





21. BARCELONA







1.2.5.
PROYECTOS DE
GALLINAS CAMPERAS



22.GRANADA






23.NAVARRA







1.2.6.
FÁBRICAS DE OVOPRODUCTO



24.NAVARRA





25.VALENCIA





26.BURGOS





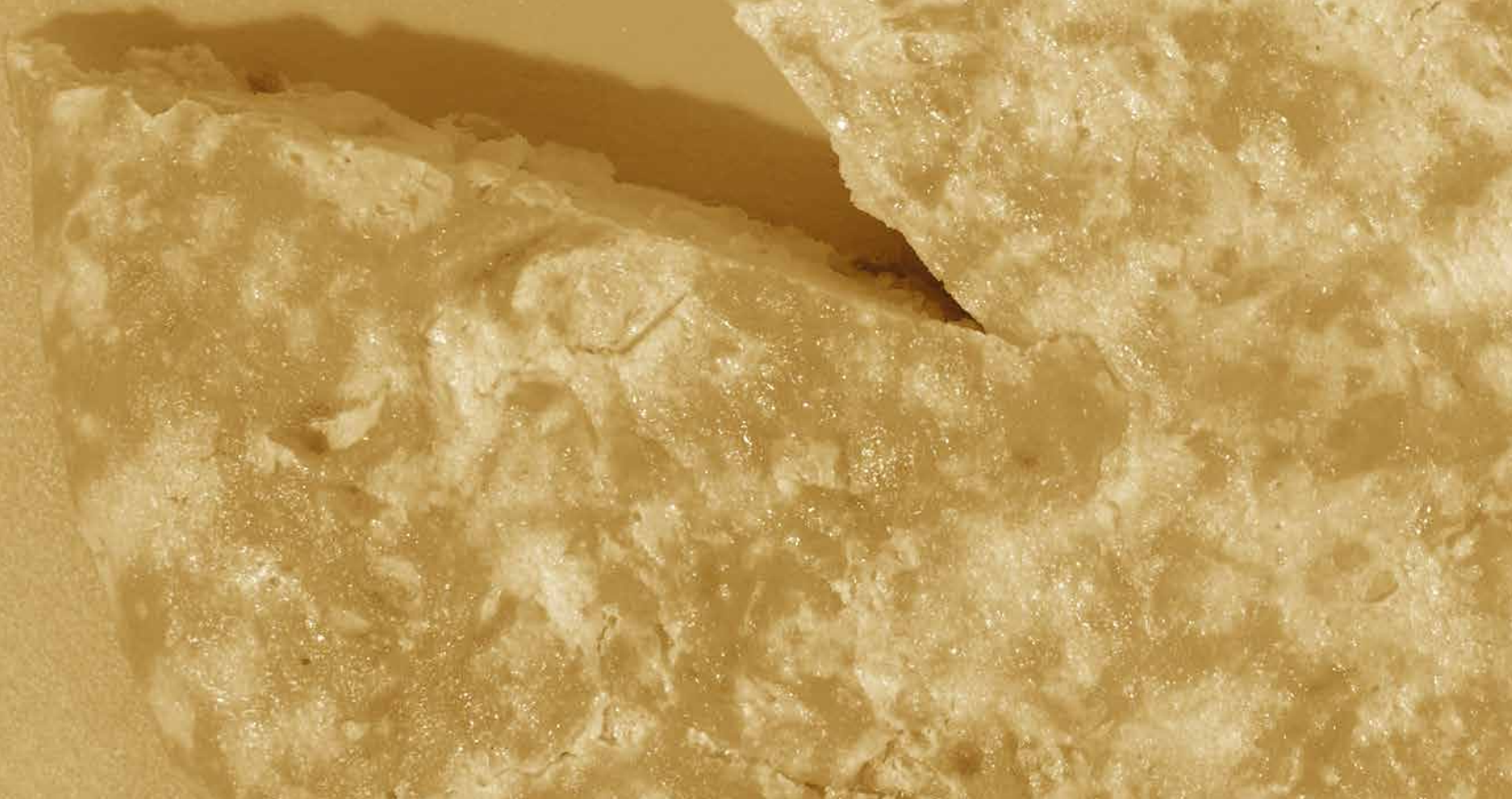
27.BURGOS





28.MURCIA








1.2.7.
FÁBRICA DE TORTILLAS



29.SORIA








1.2.8.
FÁBRICA DE POSTRES
CON PROTEÍNA DE HUEVO



30.GIRONA







1.2.9.
PASTELERÍA INDUSTRIAL



31.HUESCA





32.ÁLAVA





33.GIRONA





34.GRANADA







1.2.10.
PARAFARMACIA



membraflex®

MEMBRAFLEX es un complemento alimenticio obtenido a partir de membrana de huevo, que tras su extracción mantiene su riqueza en componentes activos y más de un 90% de proteínas.

Es un suplemento indicado como apoyo nutricional para la salud y bienestar de las articulaciones, manteniendo huesos, ligamentos y tendones en condiciones saludables. **Contribuye a la flexibilidad articular y reduce la rigidez.**



**ARTICULACIONES Y
HUESOS**



**PIEL Y
CABELLOS**



DIENTES



**FUNCIONAMIENTO
MUSCULAR**



1.2.11.
I+D CON PRODUCTOS
DERIVADOS DEL HUEVO



Nuestro I+D está en constante desarrollo para crear nuevos productos hechos a base de huevo y de todas sus diferentes partes:

CÁSCARA, YEMA, MEMBRANA Y CLARA.

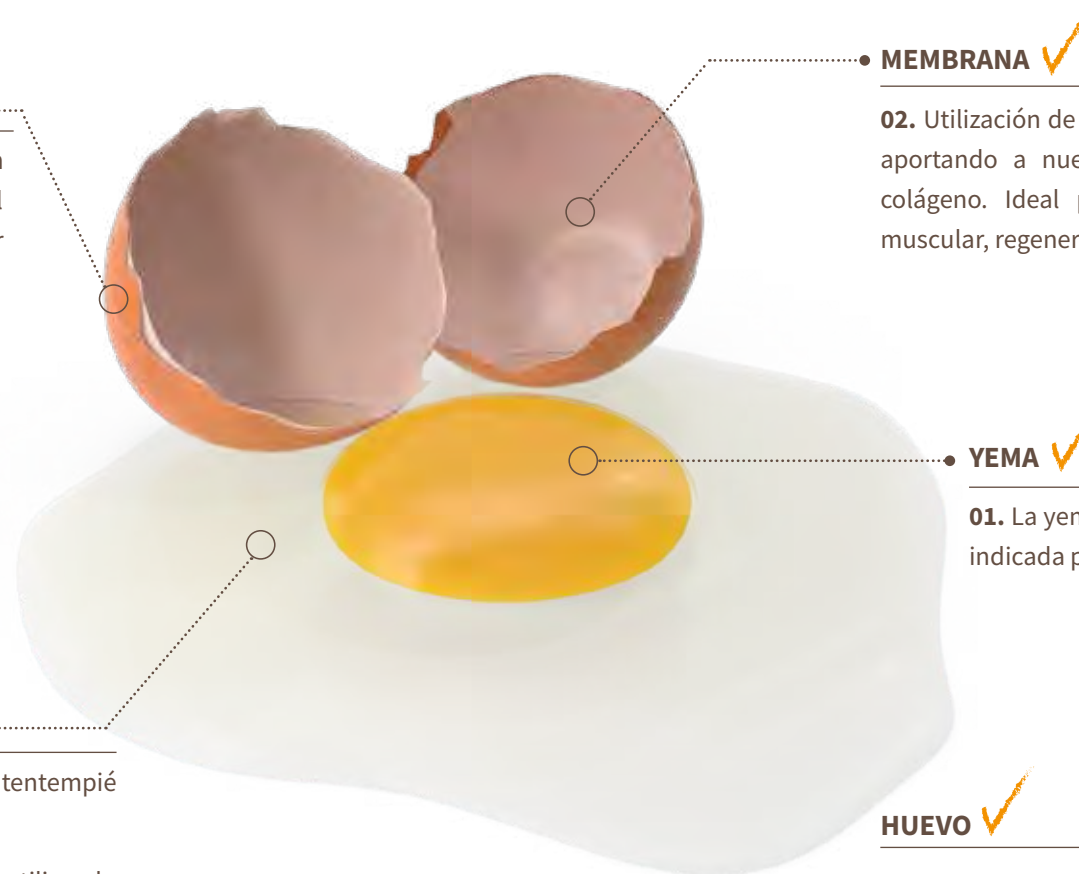
CÁSCARA ✓

01. Línea de estudio I+D sobre la reutilización de la cáscara de huevo, para un uso final dentro de nuestras líneas de negocio y crear una economía circular de este residuo.

CLARA ✓

01. Snacks de clara de huevo y especies, un tentempié para toda la familia.

02. Productos cosméticos, cremas para la piel utilizando la clara de huevo, gracias a sus múltiples aminoácidos como (arginina, glicina, lisina, prolina...) estos ayudan a la regeneración de los tejidos dañados.



MEMBRANA ✓

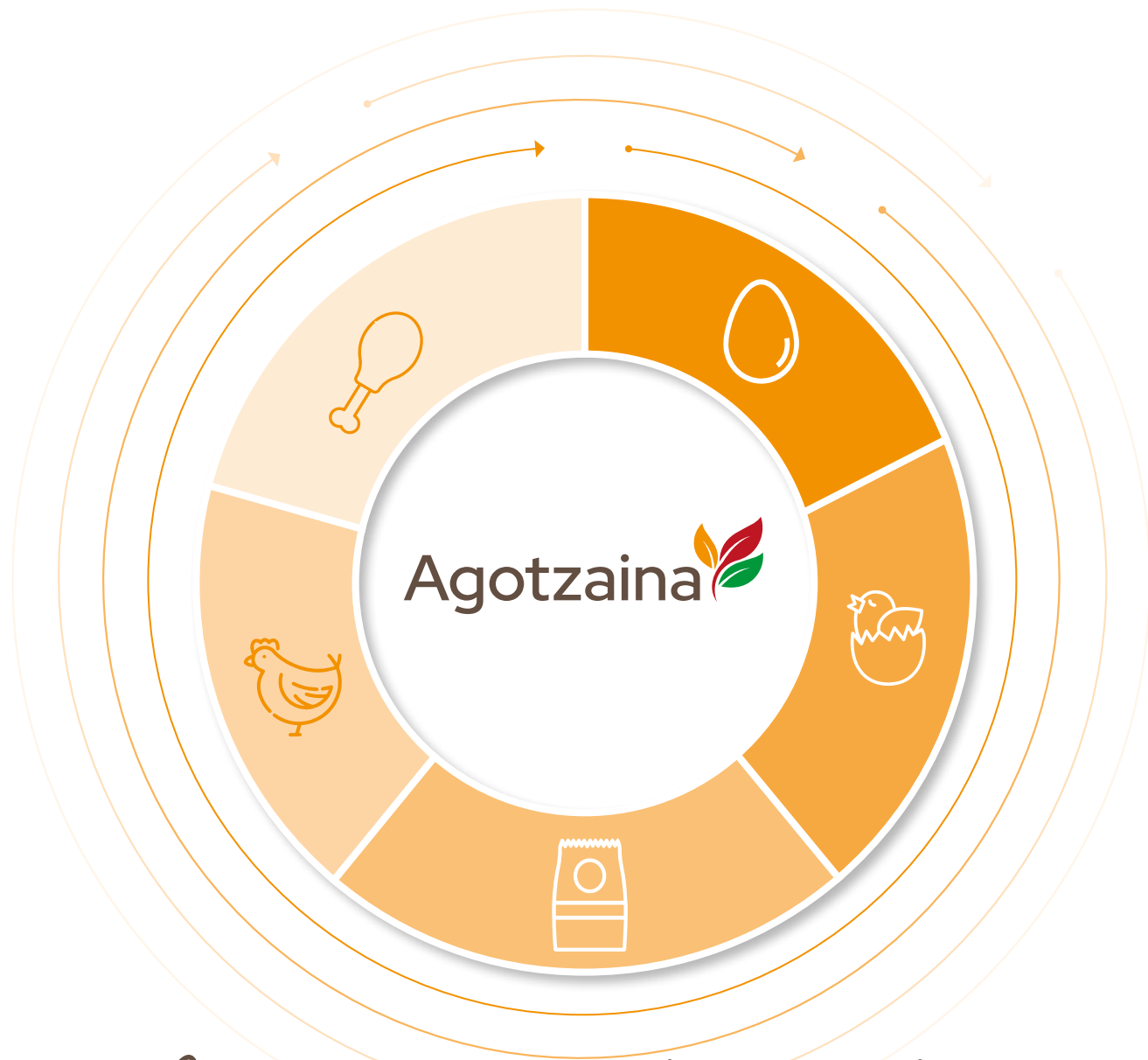
02. Utilización de la membrana del huevo, en gelatinas, aportando a nuestro cuerpo una fuente natural de colágeno. Ideal para las articulaciones, inflamación muscular, regeneración de tejidos...

YEMA ✓

01. La yema de huevo como mascarilla capilar, indicada para regenerar el cabello dañado.

HUEVO ✓

01. Embutidos a base de huevo, ideal para los desayunos y meriendas, substituyendo a la carne, y aprovechando todos los nutrientes del huevo.



Cerramos el círculo

1.3_

AVICULTURA DE CARNE

1.3.1. GRANJAS DE RECRÍA DE POLLO

01. Girona

1.3.2. GRANJAS DE PUESTA DE POLLO

02. Tarragona

1.3.3. SALAS DE INCUBACIÓN DE POLLO

03. Girona

1.3.4. GRANJAS DE ENGORDE DE POLLO

04. Girona

1.3.5. MATADERO, SALA DE DESPIECE, SALA DE ELABORADOS DE CARNE DE POLLO

05. Girona

1.3.6. MATADERO Y SALA DE DESPIECE DE CARNE DE GALLINA

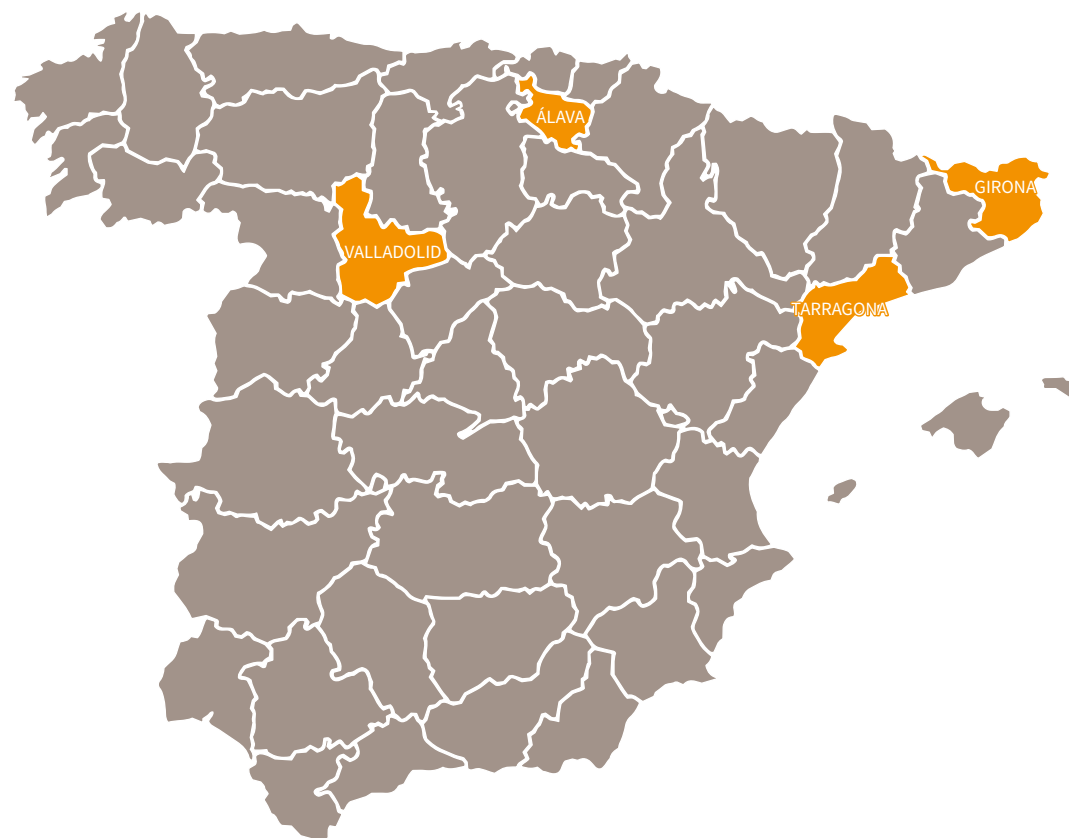
06. Girona

1.3.7. FÁBRICAS DE PIENSO

07. Tarragona

08. Álava

09. Valladolid





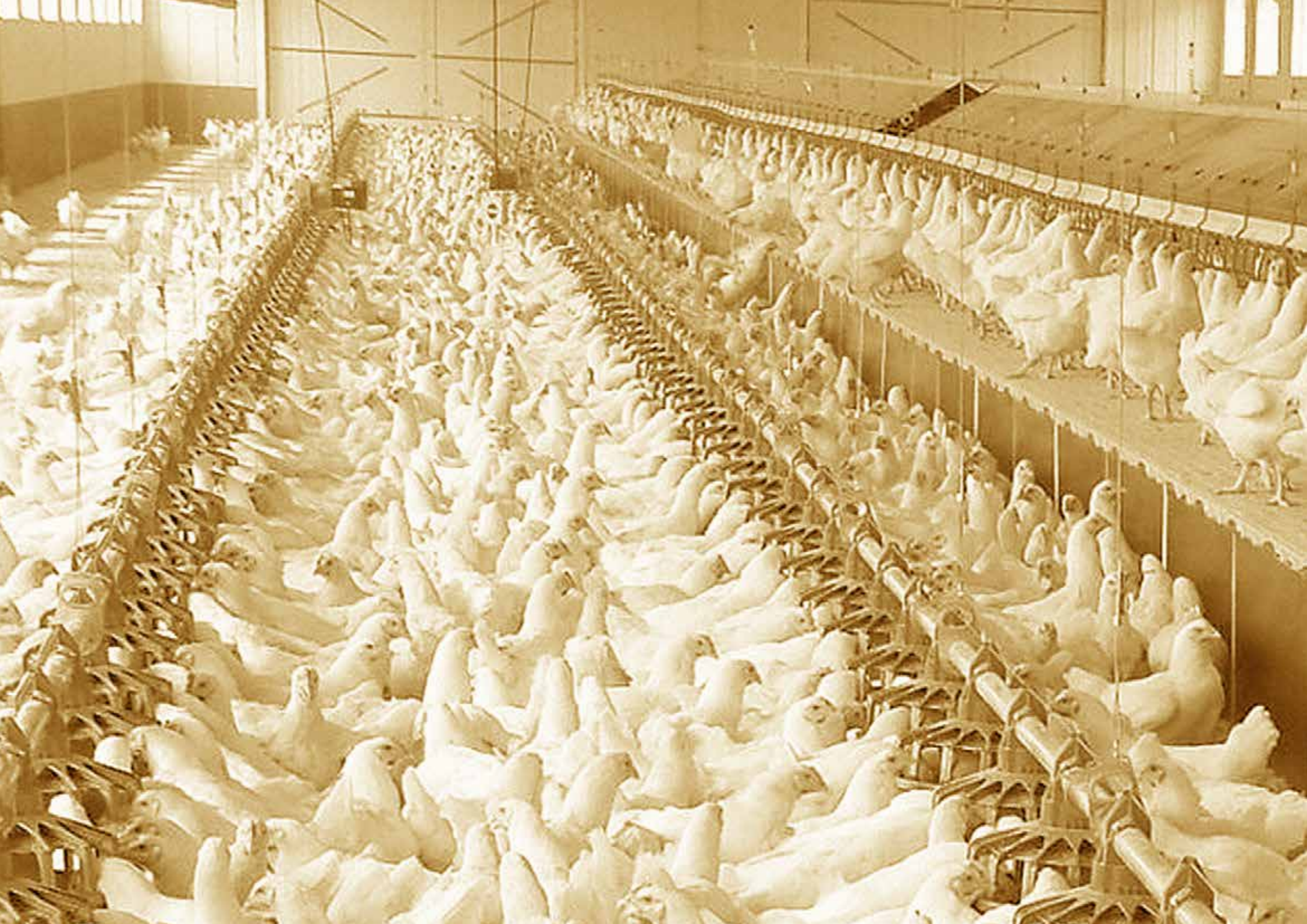
A photograph showing a group of white, fluffy chicks in a brooder. The brooder is made of cardboard and has a white plastic structure on the left side. The chicks are on a bed of straw. The lighting is warm and yellowish. The text "1.3.1. GRANJAS DE RECRÍA DE POLLO" is overlaid in the center of the image.

1.3.1.
GRANJAS DE RECRÍA DE POLLO



01.GIRONA








1.3.2.
GRANJAS DE PUESTA
DE POLLO



02.TARRAGONA



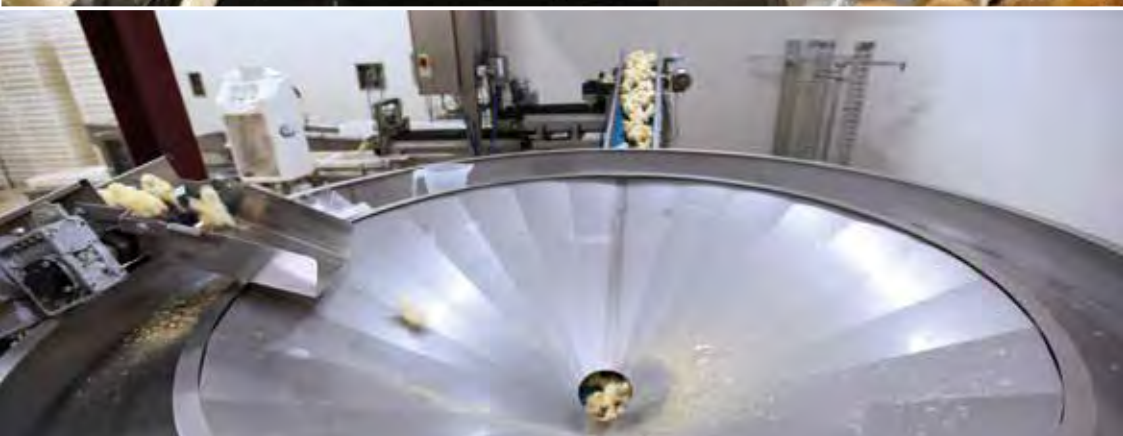


A close-up photograph of a chicken's head, focusing on the white patch on its face. The background is a warm, golden-brown color, and the lighting is soft, highlighting the texture of the feathers and the skin.

1.3.3. SALAS DE INCUBACIÓN DE POLLO



03.GIRONA







1.3.4.
GRANJAS DE ENGORDE DE POLLO



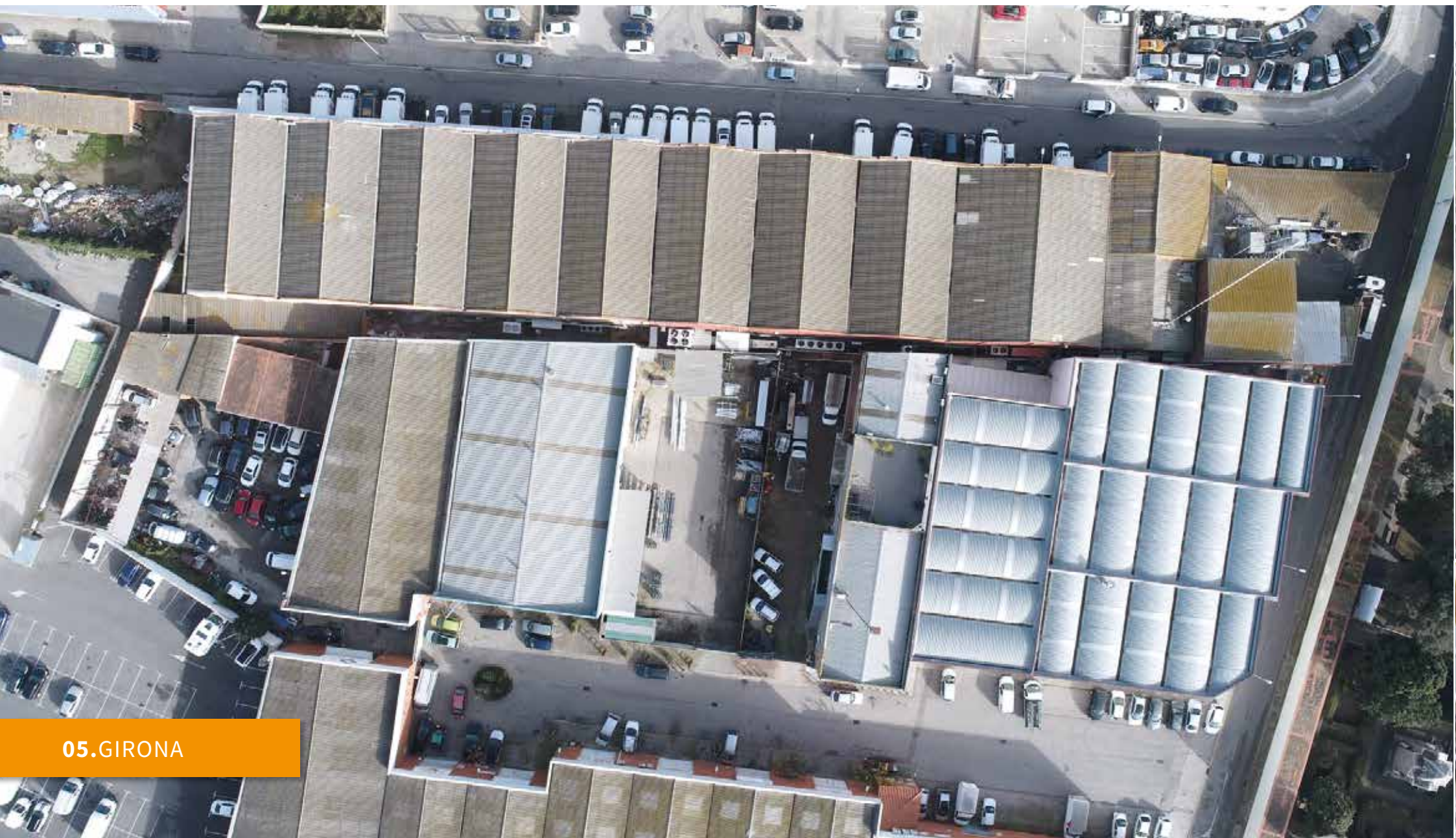
04.GIRONA







1.3.5.
MATADERO, SALA DE DESPIECE
Y SALA DE ELABORADOS DE CARNE DE POLLO



05.GIRONA







1.3.6.
MATADERO Y SALA DE DESPIECE
DE CARNE DE GALLINA



06.GIRONA







1.3.7.
FÁBRICAS DE PIENSO



07.TARRAGONA





08.ÁLAVA





09.VALLADOLID



A photograph of a woven basket filled with several apples, set against a dark green background. The basket is made of light-colored, woven material and is filled with approximately 10-12 apples. The apples are of various shades of green and yellow-green. The text "Experts in Quality Food" is written in a white, cursive font across the center of the basket. The overall image has a monochromatic green tint.

Experts in Quality Food

01. Zaragoza

02. Zaragoza

03. Zaragoza

2

SECCIÓN FRUTÍCOLA

2.1. MANIPULADO DE FRUTA

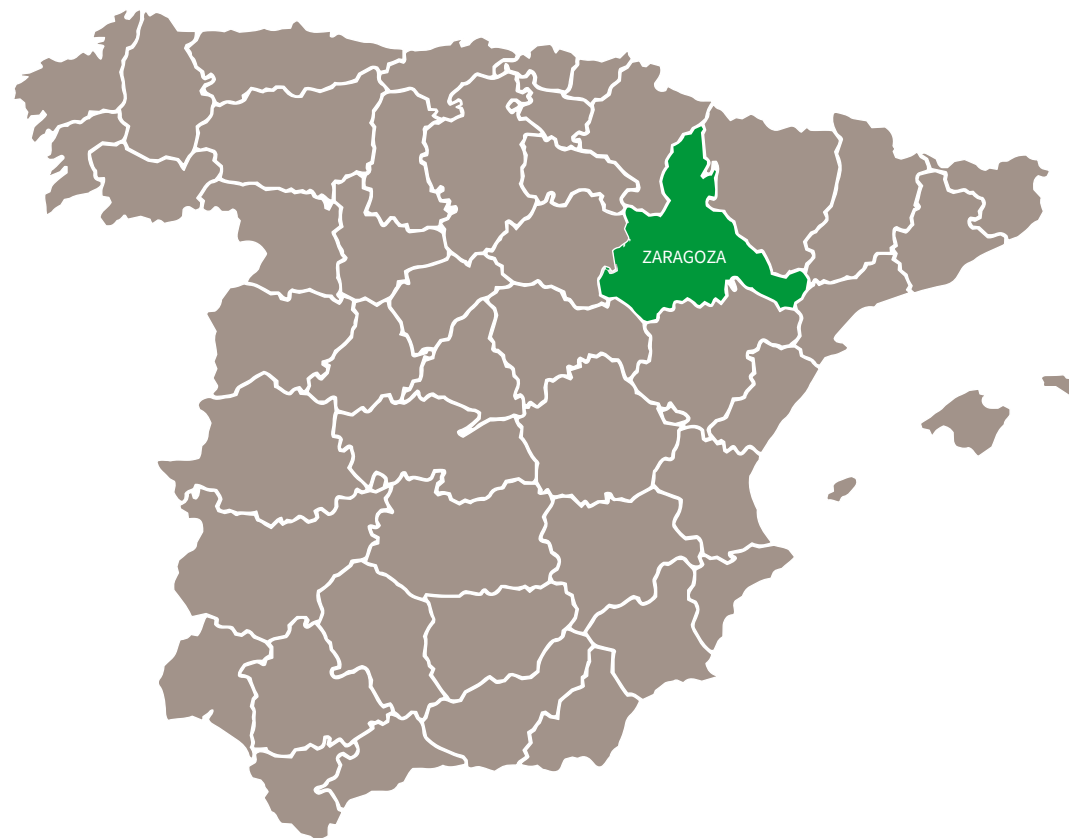
01. Zaragoza

2.2. MERCAZARAGOZA

02. Zaragoza

2.3. CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN

03. Zaragoza





01.ZARAGOZA





02.ZARAGOZA





03.ZARAGOZA





Experts in Quality Food

3

SECCIÓN CÁRNICAS Y DERIVADOS

3.1. SALA DE DESPIECE Y TÚNEL DE CONGELADO DE CARNE DE CERDO

01. Girona

3.2. COMERCIALIZACIÓN DE VACUNO, OVINO, CONEJO, PAVO ...

02. Girona

3.3. FÁBRICA DE QUESOS

03. Alicante

3.4. PLATOS PRECOCINADOS

04. Ciudad Real







3.1.
SALA DE DESPIECE Y TÚNEL DE
CONGELADO DE CARNE DE CERDO




01.GIRONA

3.1. SALA DE DESPIECE Y TÚNEL DE CONGELADO DE CARNE DE CERDO







3.2.
COMERCIALIZACIÓN DE VACUNO,
OVINO, CONEJO, PAVO ...



02.GIRONA







3.3. FÁBRICA DE QUESOS



03.ALICANTE



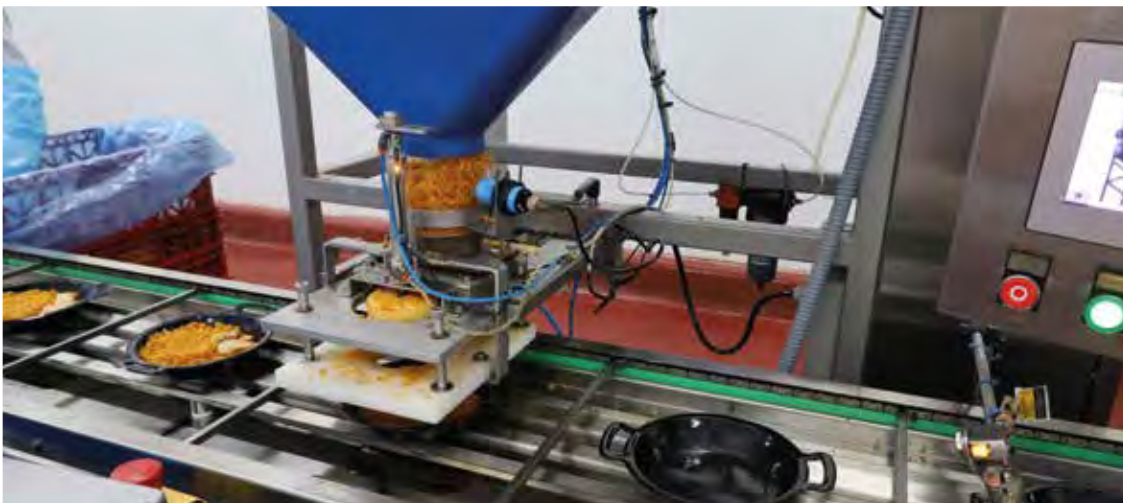


The image shows two white ceramic bowls filled with pre-cooked food, resting on a red textured surface. The bowl in the foreground contains white rice, a piece of cooked meat, and a slice of white cheese. The bowl in the background contains a thick, reddish-brown sauce or stew. The text '3.4. PLATOS PRECOCINADOS' is overlaid in white on the red background.

3.4.
PLATOS PRECOCINADOS



03. CIUDAD REAL





4

SECCIÓN PROYECTOS

4.1. Proyecto LIVE de la UE

01. Navarra

4.2. Proyecto creación de un centro especial de empleo para la INTEGRACIÓN LABORAL DE PERSONAS CON DIVERSIDAD FUNCIONAL

02. Murcia







EL PROYECTO LIVE tiene como objetivo demostrar la viabilidad técnica para procesar las cáscaras de huevo, que suponen un residuo problemático por los olores y el crecimiento de bio-organismos, y aprovecharlas para la fabricación de cerámica, puesto que la cáscara está compuesta en un 98% por carbonato cálcico.

El carbonato cálcico es utilizado ampliamente por la industria cerámica en numerosas composiciones, tanto para los esmaltes como para las pastas o bizcochos cerámicos.

España produce unas 16.000 toneladas al año de cáscaras de huevo, que de reaprovecharse no sólo redundaría en beneficios económicos, tanto para la industria de transformación de huevos como para la industria cerámica, sino también en beneficios ambientales.







Proyecto creación de un centro especial de empleo para la INTEGRACIÓN LABORAL DE PERSONAS CON DIVERSIDAD FUNCIONAL

AGOTZAINA apuesta por la integración social y laboral de las personas con diversidad funcional en una de nuestras plantas de ovoproducto.

Nos sentimos honrados de contar con personas que desean trabajar con nosotros, aprender y compartir, aportar ideas y enseñarnos como trabajar de una manera diferente para poder mejorar día a día.

Todos nosotros contamos con limitaciones a la hora de trabajar y relacionarnos con los demás, no todos podemos o sabemos hacer de todo, solo tenemos que ser conscientes de cuál es el trabajo que podemos realizar lo mejor posible y donde nos sentimos cómodos, al igual que ellos.

Des de AGOTZAINA-MÚRCIA, queremos aportar nuestro granito de arena, para promocionar un cambio de paradigma en esta sociedad y participar activamente en él. Por este motivo, hemos empezado con esta iniciativa, con la ilusión de poder ampliar el número de trabajadores lo antes posible.

Agotzaina 

Agotzaina 

agotzaina.com