

El especialista del espárrago

En CENTRO SUR trabajamos día a día para llevar a la mesa de los consumidores los mejores productos.

En CENTRO SUR desde siempre oímos las necesidades de nuestros clientes mejorando día a día cualquier aspecto y ofreciendo a nuestros clientes la excelencia empresarial. Nuestra posición de liderazgo en el mercado del espárrago se basa en varios puntos claves para nuestra empresa:

- **Aseguramos la máxima calidad** trabajando bajo las principales certificaciones internacionales.
- **Focalizamos y dirigimos las relaciones a largo plazo** con nuestros clientes gracias a nuestra capacidad de comercializar espárragos durante 12 meses al año.
- **Controlamos toda la cadena de suministro**, desde el campo hasta el final, añadiendo valor al producto a cada paso del proceso.
- **Conocemos los ciclos de maduración y frescura de nuestros productos**, listos para comer.



Producto Exclusivo

El espárrago de Huétor Tájar es originario de las esparragueras silvestres, que desde hace siglos crecían en las cumbres de las montañas y en el sotobosque de los ríos, destacando por ser la variedad autóctona seleccionada por los agricultores de esta localidad desde la década de 1930. En el 2000 fue reconocido por la unión europea por su calidad diferenciada a través del distintivo comunitario I.G.P (Indicación Geográfica

Protegida, Reglamento CE 525/2000, de 14 de marzo).

El espárrago presenta un porte delgado, terminado en punta aguda y color de tallo verde-morado. Es famoso por su delicado sabor amargo-dulce, que combinado con un aroma intenso y textura tierna pero firme, lo convierte en un auténtico placer para gourmets.



CENTRO SUR SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA
Ctra. de la Estación, s/n - 18360 Huétor Tájar (Granada) España - Tel.: +34 958 33 20 20 - Fax: +34 958 33 25 22
info@centro-sur.es - www.centro-sur.es



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA COMUNIDAD EUROPEA



Historia de una pasión

CENTRO SUR S.C.A. es la pequeña historia de la pasión de un grupo de personas de un pueblo, Huétor Tájar, por los productos más tradicionales de la vegas andaluzas. Es pasado, presente y futuro en la producción y exportación mundial de espárragos verdes y espárragos trigueros.

Ubicada al oeste de la fértil y milenaria vega de Granada, nos encontramos con la zona de Huétor Tájar, pionera en el cultivo del espárrago triguero y verde. Donde convergen los factores agroclimáticos idóneos para la producción del espárrago.

Desde su constitución en 1977, nuestra empresa ha conseguido crecer incesantemente como consecuencia de una apuesta permanente por la

calidad y el servicio a los que acompañan el buen saber hacer de más de 30 años de experiencia y profesionalidad en el sector, gozando de un reconocido prestigio en el ámbito internacional.

Nuestra compañía cuenta con un cualificado equipo de especialistas en la áreas de **producción, control de calidad, técnico en campo, comercial, administración, logística, recursos humanos y marketing.**

Nuestra principal característica es la adaptación a nuevas necesidades del mercado, dando una respuesta a nuestros clientes en tiempo real con la más avanzada tecnología, todo ello sin olvidar el cuidado y el respeto por el medio ambiente.



Economía Social y Desarrollo Sostenible

En la comarca de Huétor Tájar, el espárrago actúa como motor dentro de una economía predominantemente agraria (más del 50% de la población activa).

CENTRO SUR cumple con una doble labor: por un lado se dirige a los más de 1100 agricultores socios defendiendo la rentabilidad de sus cultivos, y por otro lado, hacia los más de 3000 trabajadores asegurándoles su formación y

empleo anual.

En la protección del medio ambiente y el desarrollo del entorno, CENTRO SUR reconoce su responsabilidad jugando un importante papel tanto en la formación del agricultor como en la manipulación y transformación industrial de sus productos, contribuyendo al desarrollo sostenible del medio rural.

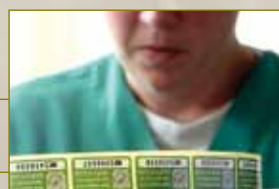


Certificaciones de Calidad, Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Las actividades de recepción, calibrado, almacenamiento en cámaras frigoríficas, envasado en fresco y en conserva, y embalado para su posterior distribución son realizadas en nuestros almacenes centrales de una superficie de 15000 m², contando con una capacidad de cámaras frigoríficas de 1500 m³ y un rendimiento de manipulación en fresco de 8000 kg/hora y de transformación en conserva de 1500 kg/hora. Nuestra mejor garantía de excelencia de servicio a nuestros clientes viene determinada por la convergen-

cia de cuatro factores primordiales:

- **El entorno:** asegura unas condiciones climáticas idóneas para nuestros cultivos destacando la baja incidencia de plagas y enfermedades.
- **Los proveedores:** organizamos jornadas técnicas anuales con nuestros socios agricultores, con un alto nivel de profesionalidad y respeto por el medio ambiente.
- **Las instalaciones:** en permanente actualización tecnológica.



- **Cercanía:** podemos alcanzar cualquier destino europeo con extraordinaria celeridad y en condiciones óptimas de calidad a diferencia de otros orígenes.
- **Calidad Certificada:** distintivo de calidad de la Junta de Andalucía, que garantizan el origen y la certificación del producto acogido a un pliego de condiciones.
- **Norma IGP Espárrago de Huétor Tájar:** pliego de condiciones acogido al Reglamento (CE) 525/2000 14 marzo.
- **Calidad Rural:** certificado que avala el desarrollo

sostenible y responsabilidad social.

- **Calidad Certificada:** distintivo de calidad de la Junta de Andalucía, que garantizan el origen y la certificación del producto acogido a un pliego de condiciones.
- **Norma IGP Espárrago de Huétor Tájar:** pliego de condiciones acogido al Reglamento (CE) 525/2000 14 marzo.



Espárragos verdes y trigueros

Variedades: Verde y Triguero autóctono de Huétor Tájar.
Historia: se cultiva en la zona de Huétor Tájar desde 1930.
Fechas de producción propia: mediados de febrero hasta mediados de junio.
Comercialización: en fresco y en conserva (12 meses).

Alcachofas

Variedades: blanca de Tudela, Alhambra y Lorca.
Historia: se cultiva en la zona de Huétor Tájar desde 1996.
Fechas de producción propia: abril - junio y septiembre - noviembre.
Comercialización: en fresco y en conserva.

Cebolla

Variedades: veraniega o babosa (Liria y Victoria) y de invierno (Reca).
Historia: se cultiva en la zona de Huétor Tájar desde 1965.
Fechas de producción propia: mediados de junio hasta mediados de agosto.
Comercialización: en fresco y en conserva.

Ajos

Variedades: chino, castellano morado y blanco.
Historia: se cultiva en la zona de Huétor Tájar desde 1985.
Fechas de producción propia: mayo - junio.
Comercialización: en fresco y en conserva.

Patatas

Variedades: semitará (Fábula, Red Pontiac y Elody).
Historia: se cultiva en la zona de Huétor Tájar desde 1945.
Fechas de producción propia: junio - julio.
Comercialización: en fresco.

Sandía

Variedades: con pepitas (Pata negra) y sin pepitas (Emerald).
Historia: se cultiva en la zona de Huétor Tájar desde 1965.
Fechas de producción propia: julio - septiembre.
Comercialización: en fresco.

Calabaza

Variedades: Cacahuete.
Historia: se cultiva en la zona de Huétor Tájar desde 2005.
Fechas de producción propia: agosto-octubre.
Comercialización: en fresco y procesada.

