



VIVEROS CAMPIÑAS S.C.A.

Ctra. de Valledado Km. 1
40216 Chañe (Segovia) España
Tfno. 921155506
Fax. 921155508

www.viveroscampinas.com



PUERROS

PUERROS

DESCRIPCIÓN

Los puerros originarios de **VIVEROS CAMPIÑAS S.C.A.** han sido producidos con técnicas de cultivo que permiten un producto de altísima calidad y excelente presencia para los mercados. Su bulbo es de un blanco que continúa por el tallo hasta una altura considerable para fundirse luego en muy pocos centímetros con las hojas envainadas de color verde intenso.

La recolección se realiza de manera que no perjudique las propiedades físicas de cada elemento. Se realiza por personal especializado y en terrenos propios, lo que garantiza un control de la calidad día a día.

La certificación ISO 9001 en gestión empresarial es sinónimo de un compromiso firme de esta empresa para la producción acorde con las especificaciones del mercado y con los criterios de satisfacción a nuestros clientes.



FECHAS DE PRODUCCIÓN

ENR



FEB



MAR



ABR



MAY



JUN



JUL



AGT



SEPT



OCT



NOV



DIC



COMERCIALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN

Los puerros de **VIVEROS CAMPIÑAS S.C.A.** son visiblemente sanos y frescos, debido a la recolección, almacenamiento en nuestras cámaras frigoríficas y distribución diaria. Llegan a su destino sin restos de barro, tierra u hojas secas.

La selección se hace por riguroso control de Calidad en el cual se escogen los mejores productos en función de las peticiones del cliente. De esta manera, el blanco del puerro se extiende por el tallo unos 15-20 cm hasta llegar al verde de las hojas. El diámetro del tronco se comprende entre 2 y 3 cm y la longitud total es de unos 45 cm.

La comercialización se hace en cajas de 10 kg y manojos de 3 a 6 puerros, según épocas y tamaños.

Cualquier otro tipo de envasado y etiquetado es posible a petición de nuestros clientes.



www.viveroscampinas.com