



Cultivos con experiencia, **cultivos** con calidad

Alifruit nace en 2003 con la vocación de producir y comercializar frutas y hortalizas del sureste español en toda Europa. Hoy somos líderes en el mercado italiano y hacemos llegar nuestros productos al resto de la Unión Europea.

Esto se ha conseguido gracias a una filosofía de empresa donde prima la calidad de nuestros productos, un servicio eficaz y personalizado al cliente y un excelente control de calidad en todos nuestros procesos.

Nuestro objetivo es seguir creciendo y ofreciendo productos de máxima calidad a nuestros clientes y a sus clientes, estableciendo relaciones comerciales sólidas basadas en la cooperación y la eficiencia.



Experienced cultivation, quality crops

Alifruit was established in 2003 with the intention of producing and marketing fruit and vegetables from the South East of Spain to the whole of Europe. Today we are leaders in the Italian market and are now promoting our products to the rest of the European Union.

We have managed to achieve this thanks to our company philosophy, where the quality of our products, efficient and personalised customer care and excellent quality control in all of our processes take precedence.

Our main objective is to continue growing and offering maximum quality products to our clients and to their clients, building solid business relationships based on cooperation and efficiency.



El sureste español, fuente de vida

Alifruit está ubicada en Archena, en la zona central de la denominada Huerta de Europa por la cantidad, variedad y calidad de los productos que se cultivan y producen.

Las excepcionales condiciones climáticas de esta zona, con un rango de temperaturas adecuado para el crecimiento y la maduración de frutas y verduras, permiten el desarrollo de variedades de excelente calidad durante la mayor parte del año.

Los árabes descubrieron y desarrollaron multitud de cultivos en estas fértiles tierras a orillas del Mediterráneo. Hoy con técnicas innovadoras y sostenibles obtenemos productos de gran calidad y características organolépticas excepcionales.



The Spanish South East, life source

The South East of Spain, the Alifruit life source, is situated in Archena, in the central area known as the "Market Garden of Europe" for the quantity, variety and quality of the products that are cultivated and produced here.

The exceptional climate in this area, with a range of temperatures that is perfect for the growth and ripening of fruit and vegetables, enable the development of excellent quality varieties for most of the year.

The Arabs discovered and developed a wealth of crops on this fertile land on the shores of the Mediterranean.

Today we are able to obtain high quality products with exceptional organoleptic features by using innovative and sustainable techniques.





Alifruit a pie de cultivo

Alifruit with the product every step of the way



Obtener un producto que responda a las expectativas de nuestros clientes pasa por el control total de todo el ciclo de producción y comercialización.

Alifruit dispone de plantaciones propias donde se ensayan las variedades más adecuadas a gusto del consumidor.

Todos nuestros cultivos se desarrollan dentro de un compromiso sostenible con el medio ambiente. El control de fertilizantes, abonos y fitosanitarios, el uso racional del agua y la materia orgánica, la aplicación de técnicas de lucha biológica. Un importante esfuerzo dirigido a la conservación y mejora medioambiental de nuestros cultivos y productos.

Todo el proceso de desarrollo de cultivos está controlado por nuestros técnicos para obtener frutas y hortalizas de máxima calidad. Nuestro departamento de calidad controla que todos los productos cumplan las especificaciones del GAUPO de nuestros clientes y la legislación vigente.

To obtain a product that reaches the expectations of our clients it must pass through the total control of the whole production and marketing cycle. Alifruit has its own plantations where the most appropriate varieties are tested to the consumer's liking.

All of our crops are developed with a sustainable commitment to the environment. The control of fertilisers and plant protection products, the rational use of water and organic matter and the use of biological control techniques. An important effort aimed at the environmental conservation and improvement of our crops and products.

The whole process of crop development is controlled by our experts to obtain maximum quality fruit and vegetables. Our quality control department ensures that all of the products meet the GAUPO specifications of our clients and the valid legislation.



**Cuidamos
hasta el último
detalle**

**We take care
of every last
detail**



Los procesos de recolección son controlados para evitar cualquier tipo de daño al producto. Del campo, las frutas y hortalizas entran en nuestros centros de manipulado donde modernas maquinarias de normalización y confección de producto proceden al envasado para la distribución.

En Alifruit trabajamos con variedades resistentes que permiten la recepción del producto en destino en las mejores condiciones de venta.

The collection processes are controlled to avoid any damage to the product. From the field the fruit and vegetables are taken to our handling facilities where modern product standardisation and preparation machines proceed to undertake the packaging for distribution.

At Alifruit we work with resistant varieties which ensure that the product reaches its destination in the best possible conditions for sale.



Variedad, calidad y sabor **de productos**

Los principales productos comercializados por Alifruit son: limón, naranja, mandarina, nectarina, melocotón, albaricoque, níspero, fresa, cereza, ciruela, uva, melón, sandía, lechuga, pimiento, berenjena y calabacín.

Variety, quality and flavour **of our products**

The main products marketed by Alifruit are: lemons, oranges, tangerines, nectarines, peaches, apricots, loquats, strawberries, cherries, plums, grapes, melons, water melons, lettuce, peppers, aubergines and courgettes.



INFORMACIÓN DE PRODUCTO PRODUCT INFORMATION

	ENERO JANUARY	FEBRERO FEBRUARY	MARZO MARCH	ABRIL APRIL	MAYO MAY	JUNIO JUNE	JULIO JULY	AGOSTO AUGUST	SEPTIEMBRE SEPTEMBER	OCTUBRE OCTOBER	NOVIEMBRE NOVEMBER	DICIEMBRE DECEMBER
Limón Lemon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Naranja Orange	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mandarina Tangerine	●	●	●						●	●	●	●
Nectarina Nectarine				●	●	●	●					
Melocotón Peach				●	●	●	●	●				
Albaricoque Apricot				●	●	●	●					
Níspero Loquat				●	●	●						
Fresa Strawberry		●	●	●	●							
Cereza Cherry				●	●	●	●					
Ciruela Plum					●	●	●	●				
Uva Grape					●	●	●	●	●	●	●	●
Melón Melon				●	●	●	●	●	●	●		
Sandía Watermelon				●	●	●	●	●	●	●		
Lechuga Lettuce	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimientos Peppers	●	●	●	●						●	●	
Berenjena Eggplant	●	●	●	●						●	●	
Calabacín Courgette	●	●	●	●						●	●	

Limón Lemon

El limón es el rey de los cítricos. Se caracteriza por la gran cantidad de nutrientes beneficiosos para la salud que contiene, como la vitamina C o el potasio. Las variedades autóctonas de la Región de Murcia son Fino y Verna, y representan más del 95% del total de la superficie de cultivo en España. Aunque existen otras como Eureka o Lisbon.

The lemon is the king of the citrus fruits. It is identified by the high quantity of nutrients that it contains which are beneficial to your health, like vitamin C or potassium. The local varieties in the Murcia Region are Fino and Verna, and they make up more than 95% of the total cultivated area in Spain. Although there are other varieties such as Eureka or Lisbon.



Mandarina Tangerine

La mandarina se divide en distintos tipos varietales como la Satsuma, Clauselin, Clemnules, Oroval, Marisol, Clemenvillas, Clemenvillas, Fernandina o Fortuna.

The tangerine is divided into different varietals such as the Satsuma, Clauselin, Clemnules, Oroval, Marisol, Clemenvillas, Clemenvillas, Fernandina or Fortuna



Naranja Orange

La Naranja es la reina de las frutas y de la vitamina C, es el cítrico más importante y popular en Europa gracias a su relación calidad-precio. Existen numerosas variedades en la Región, entre las que cabe destacar algunas como Navelina, Newhall, Washington Navel, Salustiana, Navelate, Navel Lane Late, Navel Powel, Sanguineli y Valenciana Late.

The orange is queen of the fruits and of vitamin C, and is the most important and popular fruit in Europe thanks to its quality-price relationship. There are several varieties in the Region, amongst which it is worth mentioning the Navelina, Newhall, Washington Navel, Salustiana, Navelate, Navel Lane Late, Navel Powel, Sanguineli and Valenciana Late.



Melocotón Peach

En la Región de Murcia se pueden encontrar los melocotones de mayor calidad desde finales del mes de mayo hasta septiembre, aunque es durante julio cuando más se consume. Las variedades más representativas en la Región de Murcia son Catherina, Carson, Baby Gold 6, Andross, Sudnell, pequeño.

In the Murcia Region it is possible to find the best quality peaches. From the end of May to September, although it is in July when they are consumed the most. The most represented varieties in the Murcia Region are Catherina, Carson, Baby Gold, Andross, Sudnell and Pequeño.



Nectarina Nectarine

En realidad se trata de la misma especie botánica que el melocotón, aunque presenta características singulares. Las nectarinas son de tamaño más pequeño y de piel suave y lisa, resulta muy aromática y con un sabor más intenso que el del melocotón, su coloración es rojiza con matices anaranjados o amarillos y poseen una pulpa firme de color rosado, amarillo o blanco, que se desprende fácilmente del hueso.

Really, it is comes from the same plant species as the peach, although its characteristics are somewhat different. Nectarines are smaller in size and have soft and smooth skin, they are very aromatic and have a more intense flavour than the peach, they are reddish in colour with orangey or yellow over-tones and they have a firm pulp which is pink, yellow or white in colour and the kernel can be easily taken out.



Albaricoque Apricot

Las variedades de albaricoque que se cultivan en la Región de Murcia son las Bulida, Mauricio, Valencianos, Real Fino, Moniquí y de Clases. Además, en 2007 se presentaron nuevas variedades como Estrella, Rosa, Sublime, Maravilla y Toñi.

The varieties of apricot that are grown in the Murcia Region are Bulida, Mauricio, Valencianos, Real Fino, Moniquí and de Clases. In addition, in 2007 the following new varieties were introduced: Estrella, Rosa, Sublime, Maravilla and Toñi.



Melón Melon

El melón contiene una altísima cantidad de agua (90-95%) y una cantidad de azúcar (6%) inferior a la de otras frutas; hecho que unido a que apenas contiene grasa, hace del melón una de las frutas con menor contenido calórico. En la Región de Murcia existen diversas variedades, tales como el Piel de Sapo, Amarillo, Galia o Cantalupo.

The melon contains a very high water content (90-95%) and (6%) of sugar, which is lower than in other fruits; coupled with the fact that it hardly contains any fat, it makes the melon one of the fruits with the lowest calorie content. In the Murcia Region there are several varieties, such as the Piel de Sapo, Amarillo, Galia or Cantaloupe



Lechuga Lettuce

La lechuga es uno de los cultivos más característicos de la agricultura murciana, la variedad iceberg es la más conocida y consumida, aunque existen otras variedades como la Romana, la Francesa o la Batavia.

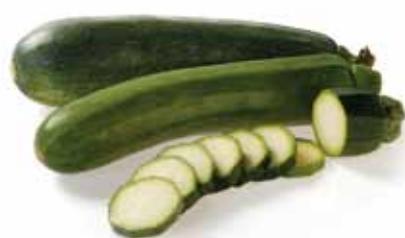
Lettuce is one of the most characteristic crops of Murcian agriculture, the iceberg variety is the most well known and consumed, although there are other varieties such as the Romana, Francesa or Batavia.



Calabacín Courgette

El calabacín pertenece a la misma familia botánica que la calabaza aunque presenta algunas diferencias con ella en cuanto a su composición. Su sabor está dominado por notas amargas con un ligero toque final dulcificado. Sus variedades más destacadas son Dorado, Black zucchini, Caserta, Globo mexicano o Águila negra.

The courgette comes from the same plant family as the pumpkin, although it has several differences with regard to its composition. Its flavour is dominated by a slight bitterness with a final sweet touch. The most prominent varieties are Black zucchini, Caserta, Globo mexicano or Águila negra.



Berenjena Aubergine

Es una de las hortalizas comunes en la huerta de Murcia. Pueden ser globosas, cortas y anchas, o alargadas, siendo estas últimas las más apreciadas. Entre sus variedades están las moradas, Long Purple y Black Enorma, jaspeadas e incluso blancas como la Easter Egg.

The aubergine is one of the most common vegetables in the Murcia market garden. They can be round, short and wide or long, the latter being the most appreciated. Amongst the different varieties there are the Moradas, Long Purple and Black Enorma, Jaspeadas and also white ones such as the "Easter Egg".



Cereza Cherry

Las cerezas presentan colores que varían entre el morado oscuro o negro y su sabor puede ser dulce y jugoso o agrio. Existen cientos de variedades de cerezas, entre las que destacan las Napoleón (especialmente producida en España como fruta de mesa), Tártara negra, Ambrunesa, Burlat, Starking, Summit, Vittoria, Lapins, Sandy y Picota.

Cherries come in various colours, between purple, dark or black and their taste can be sweet and juicy or sour. There are hundreds of varieties of cherry, amongst which the most prominent are the Napoleón (especially produced in Spain as a table fruit), Tártara negra, Ambrunesa, Burlat, Starking, Summit, Vittoria, Lapins, Sandy and Picota.



Níspero Loquat

El níspero que habitualmente se consume en la Región de Murcia es un fruto que proporciona diversos sabores que van desde el ácido al dulce. Las variedades de níspertos más cultivadas y consumidas en España son Algerie o Argelino, Tanaka o Golden

The loquat that is commonly consumed in the Murcia Region is a fruit that provides different flavours ranging from acidic to sweet. The most cultivated and consumed varieties of loquats in Spain are Algerie or Argelino and Tanaka or Goleen.



Fresa Strawberry

Las fresas y los fresones, son unas de las frutas más apreciadas por los consumidores. Se presentan como un fruto perfumado y jugoso, con un sabor que puede variar de ácido a muy dulce, del cual se conocen en el mundo más de 1.000 variedades distintas, aunque las más destacables son la reina de los valles, Camarosa, Tudla, Oso grande, Cartujo, Carisma, Irving, Pájaro o Selva.

Strawberries are one of the fruits that are most appreciated by consumers. They can be described as a perfumed and juicy fruit, with a taste that ranges from acidic to very sweet, of which there are almost 1000 different varieties known throughout the world, although the most well known are the Reina de los Valles, Camarosa, Tudla, Oso grande, Cartujo, Carisma, Irving, Pájaro or Selva.



Sandía Watermelon

La sandía es de forma redondeada, aunque también existen ovaladas, cilíndricos achatados por los extremos y, gracias a las técnicas de cultivo japonesas, incluso cuadradas. Las principales diferencias que se pueden encontrar en las variedades de sandía cultivadas en la Región de Murcia son las pepitas, ya que podemos encontrar las sandías con pepitas (Diploides) o las sandías sin pepitas (Triploides).

The watermelon is round in shape, although there are also oval shaped ones, cylindrical ones that are flattened at the ends and, thanks to Japanese cultivation techniques, there are even square ones. The main differences that can be found in the varieties of watermelon found in the Murcia Region are the pips, since watermelons can be found with pips (Diploids) or without pips (Triploids).



Uva Grape

Tenemos dos tipos de uvas de mesa, con y sin pepitas. Entre las primeras destacan las variedades Dominga, Napoleón, Red Globe, Moscatel y Aledo. La recolección se realiza de mediados de agosto o primeros de septiembre, a diciembre. De las apirenas, o sin pepitas, en la actualidad se cultivan cerca de 3.000 hectáreas destacando las Sugraone, Flame Seedless, Dawn Seedless, Centenial Seedless, Thompson Seedless, Autumn Seedless y Crimsom Seedless.

There are two types of table grapes, with and without pips. Of the first variety the most popular are Dominga, Napoleón, Red Globe, Moscatel and Aledo. They are collected from mid-August or the beginning of September to December. There are nearly 3.000 hectares of the seedless variety cultivated at present and the most popular varieties are Sugraone, Flame Seedless, Dawn Seedless, Centenial Seedless, Thompson Seedless, Autumn Seedless and Crimsom Seedless.



Pimiento Pepper

Dentro de los pimientos dulces la variedad tradicional de las huertas de Murcia es el pimiento dulce Lamuyo. Otra es el pimiento de bola, que una vez maduro puede secarse y ofrecer las conocidas ñoras y cuya carne molida también sirve para la manufactura del pimentón, el pimiento blanco o amarillo alargado y de tamaño medio, el de padrón o el de piquillo.

Within the sweet pepper category, the traditional variety found in the Murcia market garden is the Lamuyo sweet pepper. Another is the bell pepper, which can be dried to produce capsicums once it is ripe and the grounded flesh can also be used for the manufacturing of paprika, the white or long and medium sized yellow pepper, the Padrón pepper or the Piquillo pepper.



Ciruela Plum

En la región se obtienen principalmente ciruelas Golden Japan o Japonesa, Santa Rosa, Red beauty y Claudia Reina Verde. Se pueden clasificar por su color en ciruelas amarillas de sabor ácido y abundante jugo, ciruelas rojas, muy jugosas y de sabor más dulce que las anteriores y por último ciruelas negras y ciruelas verdes, de carne firme y jugosa y gran dulzor.

In the Region the Golden Japan or Japonesa, Santa Rosa, Red beauty and Claudia Reina Verde plums are most commonly found. They can be classified according to their colour as follows: yellow plums are acidic and have an abundance of juice, red plums are very juicy and are sweeter than the previous ones and finally, black and green plums



Información Information

Telf. (+34) 968 671 989
Fax: (+34) 968 671 283
info@alifruit.es
www.alifruit.es

Polígono Industrial La Capellanía
Avda. Comunidad Valenciana, s/n
Parcela 14
30600 Archena
Murcia (Spain)





Polígono Industrial La Capellanía
Avda. Comunidad Valenciana, s/n, parcela 14 • 30600 Archena • Murcia (Spain)
Telf. (+34) 968 671 989 • Fax: (+34) 968 671 283 • info@alifruit.es
www.alifruit.es