



ORENCIOHOYO
fábrica de pimentón

Teléfonos. 927 17 21 35

web: www.orenciohoyo.com
10430 CUACOS DE YUSTE (Cáceres)

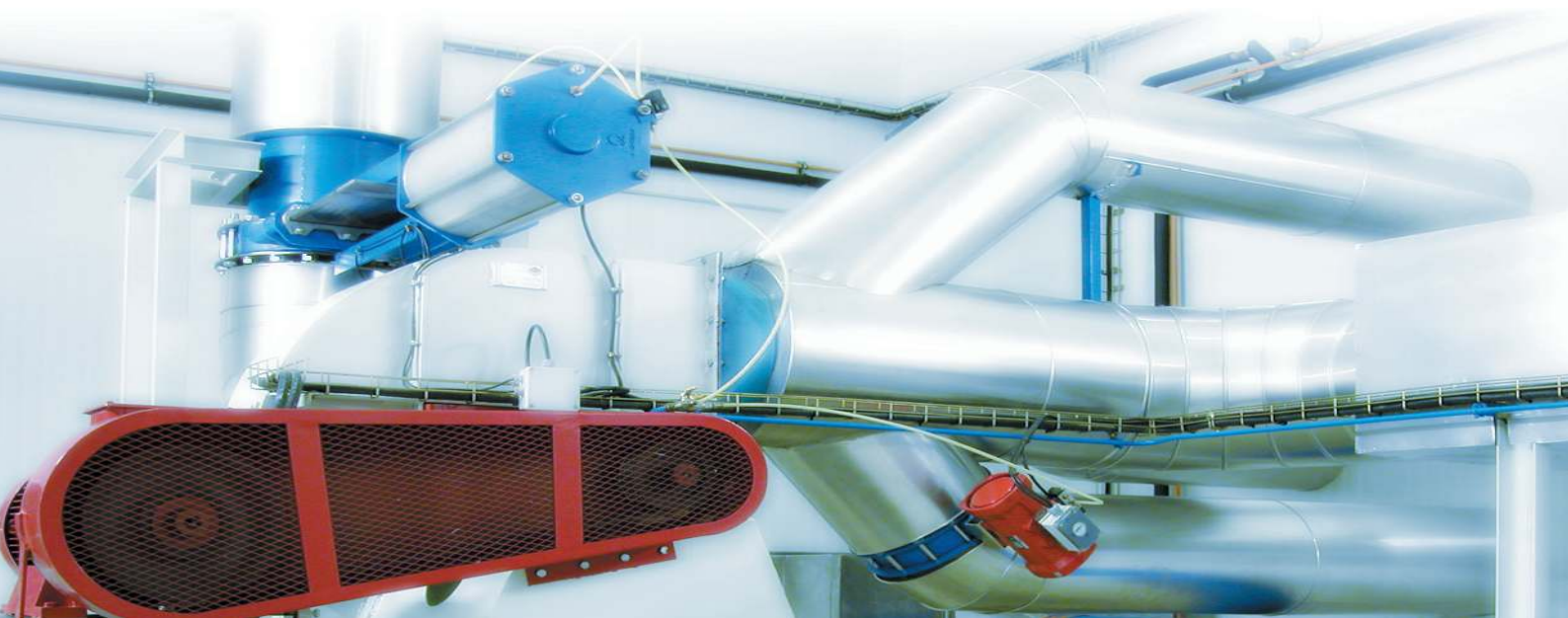
Email: orenciohoyo@orenciohoyo.com



ORENCIOHOYO

fabrica de pimentón

c a t á l o g o o f i c i a l



índice

LA EMPRESA: UBICACIÓN

páginas 4-5

COSECHA Y SELECCIÓN

páginas 6-7

FÁBRICA

introducción

páginas 8-9

molturación

páginas 10-11

climatizado

páginas 12-13

envasado

página 14

NUESTRA MARCA

página 15

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

páginas 16-17

página 18



Fiel a sus orígenes y, a la vez, comprometida con la mejora continua, la innovación y el desarrollo sostenible.

Orientada a responder a las necesidades de sus clientes, siempre en aras de ofrecer la mejor calidad de nuestros productos y servicios; gracias al equipo humano y de profesionales que es capaz de responder y adaptarse a los distintos entornos y mercados, y responder a los parámetros de calidad más exigentes de los mercados nacionales e internacionales.

Así es ORENCIO HOYO, s.l.

En la actualidad, con un desarrollo ágil, innovador y sostenible, Orencio Hoyo, s.l. sigue proyectándose al futuro.

Un futuro sumamente ilusionante y prometedor hacia otras líneas de productos y mercados exteriores, donde la capacidad de expansión de esta empresa familiar dirige sus productos y nuevos negocios.

Un desafío que Orencio Hoyo a la cabeza de su familia, y desde la fundación y origen de la empresa en 1.967, decidió afrontar. Liderando una empresa moderna y avanzada; un equipo humano capaz de desarrollar e innovar adaptándose a las necesidades y retos que han ido exigiendo los clientes y mercados. Continuando y desarrollando su labor la segunda generación en esa búsqueda de desarrollo sostenible y expansión de la empresa, acorde con las exigencias que la globalización, los mercados y los clientes requieren en la actualidad.

Por todo ello, agradecemos la confianza depositada en nuestro equipo de trabajo y en nuestros productos y servicios; y le garantizamos nuestro compromiso en seguir esforzándonos para poder ofrecerle la mejor calidad y diferenciación de nuestros productos y nuestra empresa, dentro del marco de sostenibilidad y cuidado del medioambiente que siempre nos ha caracterizado.

Le saluda atte.

Orencio Hoyo Pérez

Presidente Honorífico y Fundador

Teléfono: (+34) 927 17 21 35
web: www.orenciohoyo.com • Email: orenciohoyo@orenciohoyo.com
10430 CUACOS DE YUSTE (Cáceres)

Empresa Certificada:
Orencio Hoyo, s.l.





ORENCIOHOYO

100 años

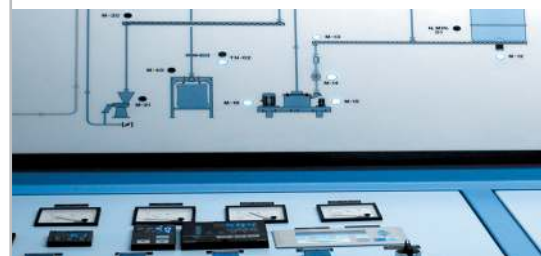
u n a e m p r e s a d e

CALIDAD



Somos privilegiados por desarrollar nuestra actividad en un marco tan incomparable como el que ofrece la comarca de La Vera, en la zona norte de Extremadura.

Sólo este lugar puede albergar un micro-clima capaz de preservar, con toda su riqueza, una naturaleza a la que nuestra empresa le debe toda su razón de ser.



a s e n t a d a e n u n e n t o r n o

Único



La misma naturaleza que es capaz de abrigar como ninguna la autenticidad de nuestro pimentón, otorgando un factor añadido de calidad.

Orencio Hoyo forma parte de esta tierra y se integra en ella, ofreciendo para sus clientes el mejor de sus frutos.

s ó l o s e l e c c i o n a m o s

EL MEJOR

P I M E N T Ó N



ORENCIOHOYO
fabrica de pimentón



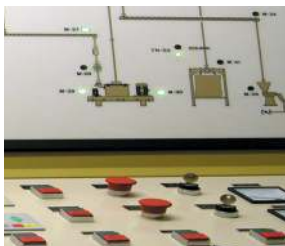
Nuestras fértiles tierras engendran pimientos en abundancia y calidad, sobre la base de las semillas seleccionadas que facilitamos a nuestros productores, obteniendo un fruto único que transmite confianza en el producto final.

Nuestras cosechas son seleccionadas escrupulosamente: antes de la recogida, asesorando a agricultores en técnicas de cultivo, abonados, secado y métodos avanzados de producción, para depurar al máximo el producto final. Después, realizando un último descarte siguiendo parámetros basados en el tamaño, madurez y limpieza del pimiento.

Sólo así se puede garantizar una cosecha de éxito y un producto final genuino.

conozca nuestra

FÁBRICA



ORENCIOHOYO
fabrica de pimentón



Descubra una factoría dedicada a la producción del mejor pimentón de La Vera, proyectada en plena revolución tecnológica.

Orencia Hoyo s.l. ha entrado con decisión en el comienzo del siglo XXI.

Esta era tecnológica nos inspira hasta el punto de hacer nuestra esta forma de entender la evolución y el progreso.

Nuestra mayor satisfacción es la de conseguir que nuestros clientes confíen plenamente en una empresa volcada por dedicación y entrega a su causa.



Esta nave da acogida a todo el pimentón que entra en nuestra fábrica antes de ser procesado. Con una capacidad de carga de hasta un millón de kilos, nuestro módulo está acondicionado para responder al más alto nivel de stock.



n a v e d e A C O N D I C I O N A M I E N O y

¹PREPARACIÓN

EL pimentón se somete a un riguroso proceso de criba y selección, eliminando cualquier tipo de impureza para preservar la auténtica esencia de este producto.

Las partículas de arena, polvo, metales...son eliminadas mediante un proceso totalmente aséptico, donde la mano del hombre solamente interviene para poner en marcha la maquinaria.





ORENCIO HOYO
fabrica de pimentón

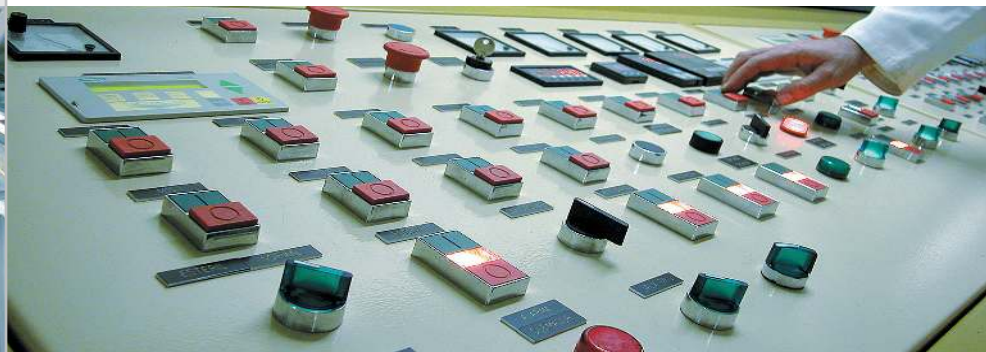
MOLTURACIÓN

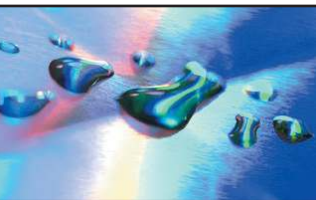
Toda la capacidad de producción de ORENCIO HOYO, s.l., se concentra en esta sofisticada nave de procesado final, donde el factor tecnológico alcanza su máxima expresión.

Nuestras máquinas trabajan con una perfecta sincronización; todo el proceso está computarizado y nos permite obtener una producción de 1,5 toneladas de pimentón a la hora.

Este pimentón, supervisado desde su cepa e higienizado mediante un proceso de temperaturas para reducir la carga microbiana, pasando por el control de partículas y acabando en este módulo de procesado, obtiene para nuestros clientes una calidad inigualable en el mercado.

Sólo un producto de "cinco estrellas" en su fase final de producción es, para nosotros, el único que puede merecer su confianza.





5 nave de conservación y **CLIMATIZADO**



Nuestro almacén de frío y conservación, con una capacidad de carga de hasta 1.000 toneladas, conserva el pimentón a temperatura y humedad controladas, asegurando el perfecto mantenimiento del producto.

Con un sistema robotizado de estantería móvil, controlamos en todo momento la capacidad de stock y todo el sistema logístico de entrada/salida de pimentón.



4 n a v e d e **ENVASADO**



El operativo logístico de nuestra empresa comienza en este módulo, donde el pimentón elaborado se clasifica y agrupa en los diversos soportes de envasado: sacos, latas, bolsas...

Como siempre, la manipulación está controlada y automatizada, sin que intervenga la manipulación humana, para preservar en todo momento la limpieza, que es un factor constante en nuestra manufactura.

nuestra MARCA

toda una filosofía



NUESTROS INICIOS

El Monasterio de Yuste, donde el Emperador Carlos I permaneció sus últimos días, se encuentra a 2 kms. de Cuacos, población sobre la que se asienta nuestra empresa.

Por ello, hemos querido rendir homenaje a este magno personaje acuñando su nombre en nuestra marca, y trasladar la presencia de esta figura histórica a un producto igualmente soberano, por aroma y sabor, en todos los combinados cárnicos y



IMAGEN ACTUAL



ORENCIOHOYO
fabrica de pimentón

Disponible en los siguientes formatos:

- 1/8 kg.
- 1/4 kg.
- 1/2 kg.
- 1 kg.

LATAS

Con estas variedades: **Dulce, agriculce y picante**



Disponible en los siguientes formatos:

- 100 g
- 250 g
- 1 kg
- 5 kg

BOLSAS

Con estas variedades: **Dulce, agriculce y picante**



Disponible en los siguientes formatos:

- 5 kg
- 25 kg
- Bajo demanda

SACOS

Con estas variedades: **Dulce, agriculce y picante**



localícenos

SITUACIÓN



