GRUPO SR

SOLA RICCA

Calidad por Tradición

Quality by Tradition

El valor de la experiencia: 50 años alimentando ilusiones

The value of experience: 50 years nurturing ambitions

C/ Martillo, 30
41020 Sevilla

Atención al cliente:
+34 954 25 25 00

Celebramos 50 años de vida empresarial como una oportunidad para seguir adelante en nuestros retos y objetivos, poniendo en valor la experiencia atesorada para alcanzar y mantener una calidad excepcional en todos y cada uno de nuestros productos, siempre en línea con las necesidades del cliente.

En el GRUPO SOLA RICCA apostamos por un crecimiento sostenible en el que aprendemos del pasado, actuamos en el presente y nos preparamos para el futuro. Creemos en el concepto de compra de mercado tradicional, de llamar a cada cliente por su nombre, de darle los buenos días y aconsejarle sobre algún producto recién incorporado.

Echamos la vista atrás y recordamos, con cierta nostalgia, unos inicios con mucho esfuerzo y dedicación, no sin ciertas dificultades. Agradecemos, en estos 50 años, a las decenas de personas que han ayudado a conformar el actual grupo empresarial que es, hoy en día, SOLA RICCA. Las importantes inversiones en capacidades, infraestructuras y tecnologías son otra de las principales causas de nuestro desarrollo empresarial, facilitando nuestra competitividad para los desafíos actuales y los que vendrán.

Gracias también a usted por formar parte de esta historia de ilusión, trabajo y buenos alimentos que ayudan a generar aspectos tan importantes como una sociedad más saludable.

We are celebrating our 50 years in business as an opportunity to move forward in our challenges and goals; highlighting our treasured experiences in order to achieve and maintain the exceptional quality of each of our products, always in line with the customers' needs.

The SOLA RICCA GROUP is committed to sustainable growth, where we can learn from the past, act in the present and prepare for the future. We believe in a traditional sales relationship, calling each customer by their name, greeting them personally and advising them on any newly incorporated products.

We take a look back and remember our beginnings with nostalgia, recalling the initial efforts and dedication, not to mention difficulties. We are grateful to the dozens of people who, over these 50 years, have helped to shape the current business group that is, today, SOLA RICCA. Important investments in skills, infrastructure and technology are further reasons for our corporate development, facilitating our competitiveness for today's challenges and those yet to come.

We also thank you, our customers, for being part of this story of ambition, enterprise and good foods that help to develop aspects as important as a healthier society.

info@solaricca.com
www.solaricca.com

ÍNDICE
INDEX

El valor de la experiencia: 50 años alimentando ilusiones
The value of experience: 50 years nurturing ambitions 2

Líder por calidad y tradición
A leader through quality and tradition 4

La evolución del líder en distribución del suroeste español
The evolution of a leader in distribution in the Spanish southwest 6

El ADN de un grupo empresarial de referencia
The DNA of a benchmark group 8

Equipo humano: personal especializado de trato cercano
Our team: close customer-staff links 10

Bienvenido a SOLA RICCA Andalucía
Welcome to SOLA RICCA Andalusia 12/29

La calidad empieza desde la materia prima
Quality begins with the raw material

Sala de ventas
Retail outlet

Distribución
Distribution

Completa flota de vehículos
A complete fleet of vehicles

Equipo comercial
Sales Team

Sala de despiece
Quartering room

Sala de precocinados
Precooked Room

Cocina central
Central kitchen

Instalaciones Extremadura
Matadero propio | Salas de despiece | Sala de ventas
Extremadura facilities
Abattoir | Quartering rooms | Retail outlet 30/37

Amplio stock
Ample stock 38

Productos
Products 40

MARSAN
QUESOS

Puro de oveja
Reserva
18 meses Curación

Puro de oveja
Viejo
12 meses Curación

70% Oveja / 30% Vaca
Curado
6 meses Curación

www.marsan.es

Líder
por calidad y tradición

A leader through quality and tradition

Desde su fundación, el GRUPO SOLA RICCA se ha caracterizado por un talante colaborador y de cercanía. Saber qué necesitan nuestros clientes es clave para cooperar y avanzar junto a ellos de un modo amigable y siempre profesional.

La matriz del grupo es la empresa de distribución de alimentos y afines SOLA RICCA, conjuntamente con SOLA RICCA Extremadura. La estupenda acogida de los canales de distribución y de los clientes finales ha generado una diversificación estratégica de la que surge El Asador.

Todos juntos, unidos, logramos una serie de sinergias muy productivas que suponen una mejora continua de nuestra amplia gama de servicios y productos.

From the outset, the SOLA RICCA GROUP has been characterised by its spirit of close collaboration. Knowing what our customers need is crucial for cooperating and moving forward together in a friendly and always professional way.

The group's backbone is the food and sundries distribution company SOLA RICCA, together with SOLA RICCA Extremadura. The great reception of the distribution channels and end-customers generated a strategic diversification that gave rise to the "El Asador" brand.

All together united, we achieved a series of very productive synergies that represent a continuous improvement in our range of products and services.

SR
SOLA RICCA

Blog
30 años
creciendo juntos
La Niña del Sur
www.laninadelsur.com
ATÚN Y QUESO
Suspicolinos
JAMÓN YORK Y QUESO
Suspicolinos
Listo en 10 min
La Mia Casa
Pizza Atún
Gran Casa
Jamón & Queso
Gran Casa
Atún
La Mia Casa
Pizza Jamón
Panipeni
Panipeni
Panipeni
Panipeni
Camino del Reguerón, s/n · Polígono Industrial 4B · 30580 Alquerías · Murcia · España - T: +34 968 873 033 · +34 968 812 359 · F: +34 968 812 304 · nisur@laninadelsur.com

La evolución del líder en distribución del suroeste español

The evolution of a leader in distribution in the Spanish southwest

SOLA RICCA Andalucía se define como el líder en el sector de la distribución de alimentos y afines gracias a una eminente visión empresarial que le ha permitido crecer de modo sostenible.

Fundada en 1980 bajo la visión emprendedora de Juan José Sola Ricca, nuestra compañía siempre ha apostado por la calidad.

Una de nuestras enseñas es la alta especialización en carnes frescas, las cuales procesamos y suministramos, así como nuestra gama de productos, que abarca un amplio segmento de perecederos.

SOLA RICCA Andalusia is defined as the leader in the sector of distribution of food and food-related products thanks to a notable business vision that has enabled it to grow sustainably.

Founded in 1980 under the business auspices of Juan José Sola Ricca, our company has always focused on quality.

One of our flagships is our high degree of specialisation in fresh meat, which we process and supply, as well as our product range which covers a broad segment of perishable.

SOLA RICCA EN CIFRAS

SOLA RICCA IN FIGURES

Más de **50 años** de experiencia

Over **50 years'** of experience

Capital social de **5.100.000 €** y volumen de negocio superior a **100.000.000 €**

Capital of **€5,100,000** and turnover of over **€100,000,000**

Más de **2.000** clientes en distribución y más de **3.000** clientes en punto de venta

More than **2,000** wholesale customers and more than **3,000** point of sale customers

Equipo humano de más de **300 personas**

Dedicated team of more than **300 people**

Flota propia de **40 vehículos**

Own fleet of **40 vehicles**

Capacidad frigorífica de **35.000 m³** en cámaras a -20° y 0°

Cold store capacity of **35,000 m³** at -20° and 0°

El ADN de un grupo empresarial de referencia

The DNA of a benchmark group

MISIÓN
Producción y distribución de productos de alimentación de calidad contrastada a través de un servicio integral y flexible que genera satisfacción y confianza en nuestros clientes, ahorrándoles además tiempo y dinero.

VISIÓN
Mantener nuestro posicionamiento de líderes en el suroeste de España sin dejar de buscar la excelencia en el servicio y las estrategias para adaptarnos a los requerimientos de cada cliente.

MISSION
Production and distribution of foodstuffs of proven quality through a comprehensive and flexible service that generates satisfaction and confidence in our customers, allowing them to save money as well as time.

VISION
Maintaining our position of leadership in the southwest of Spain while continuing to seek excellence in service and strategies to adapt to the requirements of each customer.

NUESTROS **VALORES**

- ✓ Personal altamente especializado
- ✓ Instalaciones amplias y equipadas
- ✓ Efecto colaborador con clientes y proveedores
- ✓ Servicio de entrega eficaz
- ✓ Flexibilidad en el suministro

OUR **VALUES**

- ✓ Highly qualified personnel
- ✓ Spacious and well-equipped facilities
- ✓ Emphasis on collaboration with customers and suppliers
- ✓ Effective delivery service
- ✓ Flexibility in supply

50 años con nuestros clientes

50 years alongside our customers

Equipo humano: personal especializado de trato cercano

Our team: close customer-staff links

El valor fundamental SOLA RICCA son las personas que conforman el grupo empresarial. Camino de los 50 años de evolución, nuestro equipo humano ofrece un trato personalizado que supone una mayor fidelización en clientes y consumidores.

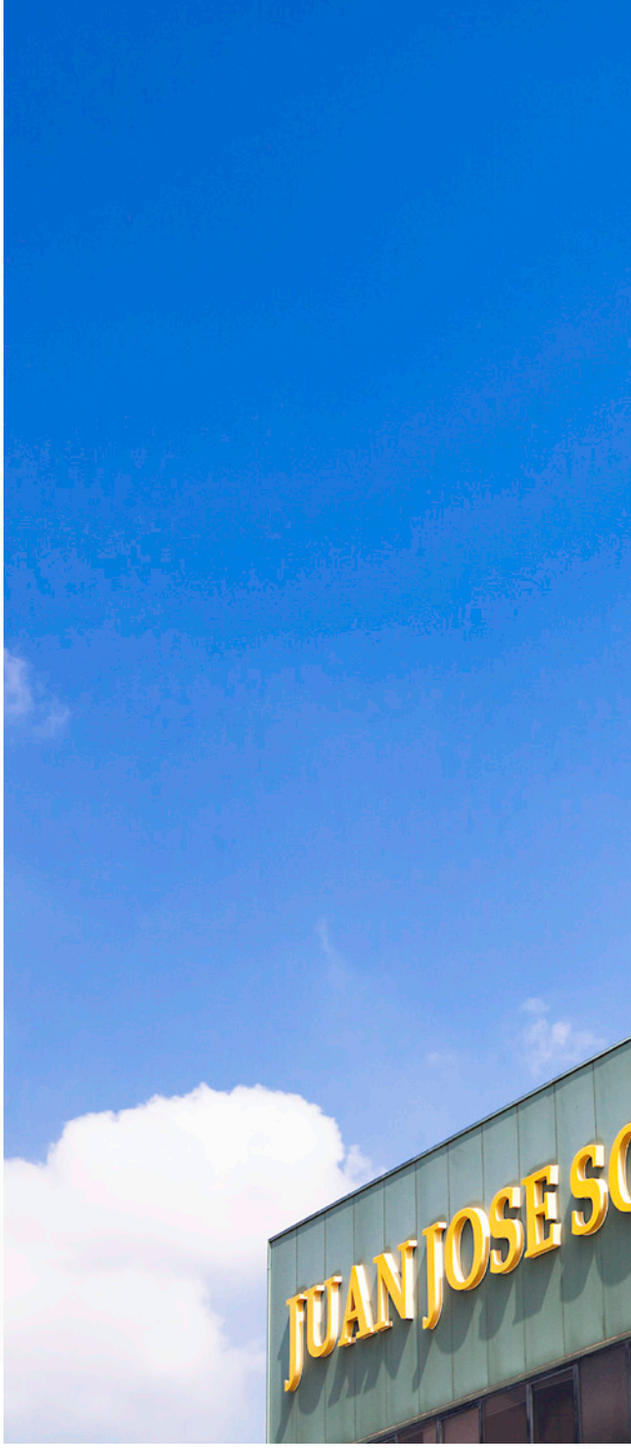
Desarrollamos una relación en la que prima la colaboración y el alineamiento con lo que cada cliente necesita, siempre a través de un trabajo en equipo en cada uno de los distintos departamentos de la empresa.

The fundamental value at SOLA RICCA is the personnel who make up the group. Throughout our 50-year track record, our team has offered a personalised service to nurture greater loyalty in customers and consumers.

We have developed a relationship focussing on collaboration and catering for individual customer needs, always through teamwork in each of the company's different departments.

Bienvenido a SOLA RICCA Andalucía

Welcome to SOLA RICCA Andalusia



Es fundamental contar con unas instalaciones que posibiliten el desarrollo óptimo de las gestiones y trabajos que se realizan en SOLA RICCA, 24 horas cada día. En Sevilla poseemos unos 7.000 m^2 de infraestructuras donde se desempeñan las tareas que conforman un modelo de negocio sostenible y que genera beneficios a todos los grupos de interés: trabajadores, clientes y proveedores.

La enorme capacidad de almacenaje es uno de nuestros caballos de batalla, con más de 15.000 m^3 de espacio en las cámaras frigoríficas. Paralelamente, la amplitud y adecuación de las instalaciones permiten suministrar los pedidos de forma profesional y eficaz.

It is essential to have facilities that allow the optimal development of the efforts and tasks carried out at SOLA RICCA, 24 hours a day. In Seville, we have 7,000 m^2 of infrastructures for implementing the operations that make up a sustainable business model, capable of generating benefits for all its stakeholders: employees, customers and suppliers.

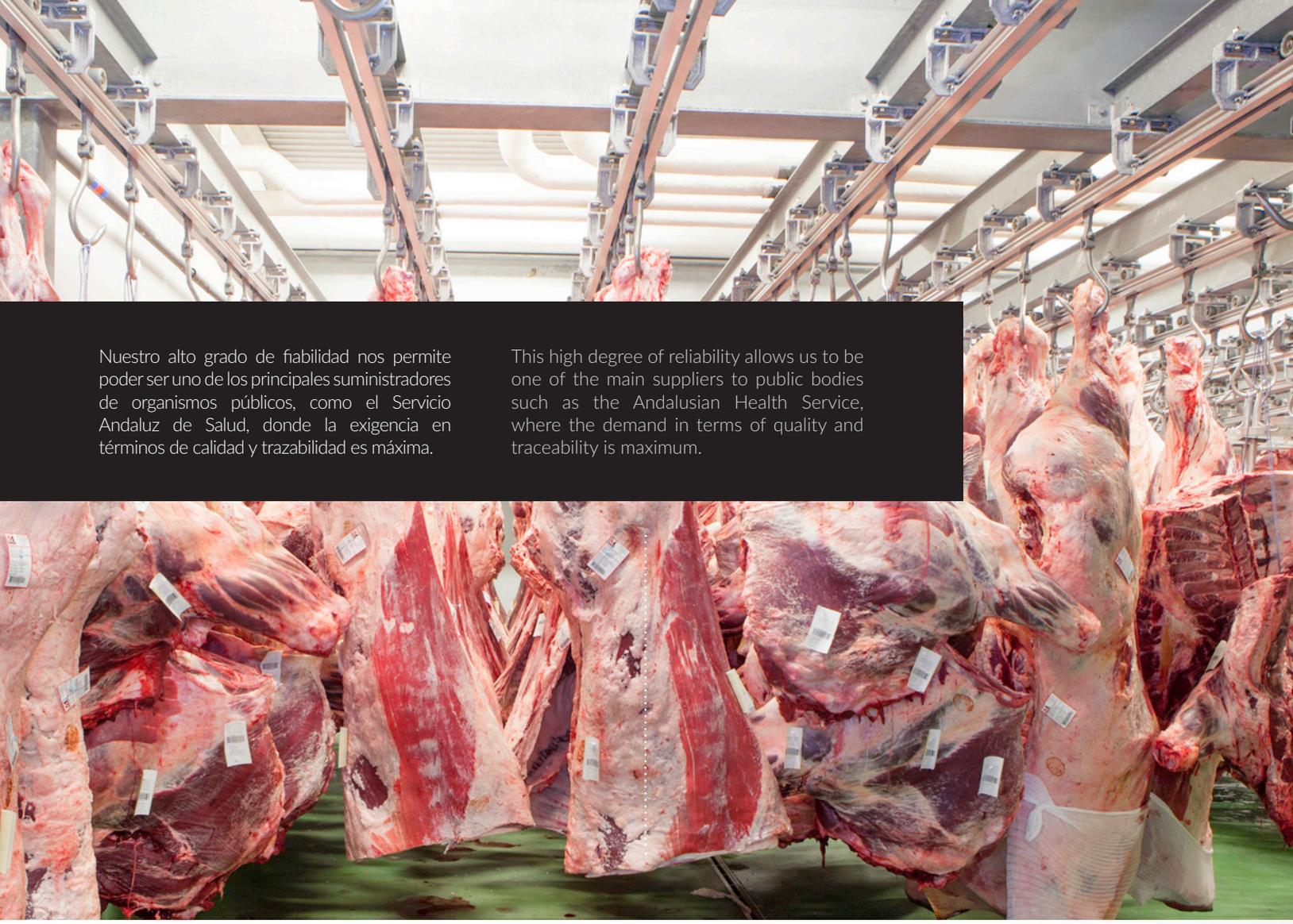
Our huge storage capacity is one of our main assets, with more than 15,000 m^3 of the refrigerated stores. At the same time, the breadth and amenities of the facilities allow orders to be processed professionally and effectively.

La calidad empieza desde la materia prima

Quality begins with the raw material

En SOLA RICCA solo distribuimos productos de máxima calidad. Nuestros proveedores proceden de diversos países, destacando Italia, Holanda, Francia, Bélgica, Inglaterra, Alemania, Irlanda, Polonia, Dinamarca, EE. UU., Argentina, Chile o Nueva Zelanda.

At SOLA RICCA, we only distribute products of the highest quality. Our suppliers are from many different countries, in particular Italy, Netherlands, France, Belgium, England, Germany, Ireland, Poland, Denmark, United States, Argentina, Chile or New Zealand.



Nuestro alto grado de fiabilidad nos permite poder ser uno de los principales suministradores de organismos públicos, como el Servicio Andaluz de Salud, donde la exigencia en términos de calidad y trazabilidad es máxima.

This high degree of reliability allows us to be one of the main suppliers to public bodies such as the Andalusian Health Service, where the demand in terms of quality and traceability is maximum.

Somos un grupo empresarial familiar con más de 90 años de experiencia en el exigente mundo de la alimentación. La central del grupo esta situada en Burgos, donde concentramos la mayor parte de la actividad industrial. Contamos con un equipo de más de 300 personas, que trabajan para conseguir una alimentación más saludable.

Calle de los Montes de Oca, 24 • Pol. Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos • España
t. +34 947 473 060 • e.friasnutricion@frias.es

Sala de ventas

Encuentre todo lo que necesita

Retail outlet

Find everything you need

SOLA RICCA se diferencia de la competencia, ofreciéndole su propio espacio para la venta al público de sus productos. Más de 750 m² pensados para una compra cómoda dirigida tanto al consumidor final como para carnicerías, restaurantes, bares y otros clientes de ámbito profesional.

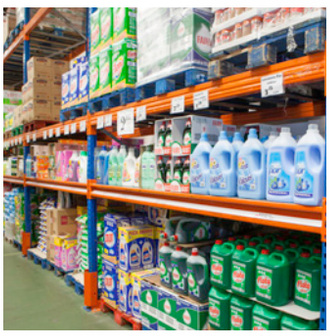
Con horario interrumpido **6 de la mañana a 10 de la noche de lunes a sábado**, el cliente se beneficia de nuestra política de precios competitivos. Facilitamos la venta de todo tipo de alimentos, destacando la sección de productos frescos y charcutería, con un amplio lineal de 20 metros.

Para un servicio más accesible, contamos con una segunda sala de ventas en Mercasevilla.

SOLA RICCA differs from the competition by offering its own space for marketing products to the public. Over 750 m² designed for a comfortable purchasing experience, aimed at the end consumer and butchers, restaurants, bars or other professional customers.

Open non-stop **from 6 a.m. to 10 p.m., Monday to Saturday,** allowing customers to benefit from our competitive price policy. We sell a wide range of foodstuffs, in particular the fresh produce and deli section, with 20 metres of counter space.

For a more accessible service, we have a second store in Mercasevilla.



Precios ajustados cada día, según las lonjas nacionales e internacionales

Our prices are adjusted daily according to national and international goods markets

Disponemos un equipo de profesionales carniceros, almaceneros, camaristas, preparadores y repartidores

We have a professional team of butchers, warehouse and cold store workers, packers and delivery drivers

Servicio de entrega diario de todos los pedidos recibidos antes de las 22:00 h. del día anterior

Daily delivery of all orders received before 10 p.m. on the previous day

DISTRIBUCIÓN

Un grupo sólido, una distribución excelente

La meta final de SOLA RICCA es simple: mantener al cliente completamente satisfecho. Pero esto conlleva algo más que la realización de una venta. Se trata de que su confianza y satisfacción perduren. En este caso, las gestiones de distribución tienen una estrecha relación con el resto de los procesos claves que aseguran la calidad del servicio y de los productos, eligiendo y distribuyendo marcas de reconocido prestigio en el mercado.

Nuestra fuerza comercial realiza una labor de proximidad en Andalucía y Extremadura, nuestras zonas de influencia. Cada día, nuestros agentes visitan al pequeño comercio, carnicerías, charcuterías, bares, restaurantes, etc., anotando de media unos 400 pedidos diarios.

DISTRIBUTION

A solid group, with excellent distribution

The ultimate goal of SOLA RICCA is simple: to keep the customer completely satisfied. However, this involves more than just making a sale. Trust and satisfaction must also endure. In this case, the distribution efforts are closely linked to the rest of the key processes that ensure the quality of the service and products, selecting and distributing well-known market brands.

Our sales force maintains close working ties with customers in Andalusia and Extremadura, our main areas of influence. Every day, our representatives visit small shops, butchers' shops, delis, bars, restaurants, etc., taking an average of 400 orders per day.

flota de **40 vehículos** | fleet of **40 vehicles**

Más de veinte años manteniendo la **seriedad** y el **buen hacer** en el trabajo diario

AVG
VILLARREAL SUR, S.L.

Distribuidores de:
SOLARICA, SEVILLANA DE QUESOS, EL BIERZO, FRIPOZO, FINDUS ESPAÑA,
DOCTOR OETCKER, CONGELADOS APOLO, HELADOS CASTY, McCAIN, JAIME ESTÉVEZ

Grupo PERICO

Pol. Ind. Los Palillos, C/ Nueve, Nave 9 - 41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla)
TELS.: 955 630 444 / 615 659 280 - FAX: 955 630 148

www.avgvillarreal.com

Completa flota de vehículos

Por una entrega eficaz

A complete fleet of vehicles

For efficient deliveries

En SOLA RICCA sabemos que una entrega de pedido a tiempo es algo indispensable para cada uno de nuestros clientes. Un servicio rigurosamente puntual y flexible que genera confianza para que cada cliente pueda planificar su día a día en su modelo de negocio particular.

Para asegurar un perfecto cumplimiento de los plazos de entrega contamos con una flota de 40 vehículos propios. Con diferentes tamaños según necesidades, están dotados de modernos equipos frigoríficos con tecnología isotermo, que aseguran el mantenimiento riguroso de la cadena de frío de los productos que requieren temperaturas en negativo.

At SOLA RICCA, know that delivering orders on time is crucial for each of our customers. Our flexible service is rigorously punctual, building trust so that each customer can plan the daily activities of his particular business model.

To ensure perfect compliance with deadlines we have our own fleet of 40 vehicles. Of different sizes according to needs, they are equipped with modern refrigeration equipment with isothermal technology, to ensure that the cold chain is strictly maintained for products requiring freezing temperatures.

Equipo comercial:

Pura vocación de servicio

Sales team:

Service-oriented vocation

Nuestra empresa cuida las relaciones con cada uno de nuestros clientes desde un plano de cercanía y profesionalidad. Para ello contamos con un equipo comercial formado por personas altamente especializadas en atención detallada y un alto conocimiento del portfolio de productos distribuidos por Sola Ricca.

Se trata de un grupo de personas con gran iniciativa que trabajan como intercomunicadores que generan relaciones comerciales más provechosas, siempre en busca de la máxima satisfacción de los clientes. Apoyamos y orientamos para lograr una compra adaptada a cada necesidad, informando sobre soluciones a medida.

Nuestra empresa se sitúa a la cabeza del mercado autonómico gracias a la rapidez, efectividad y calidad de la atención comercial que ofrecemos.

Our company takes care of the relations with each of our customers from a standpoint of proximity and professionalism. To achieve this, we have a highly specialised sales team with great attention to detail and in-depth knowledge of the product ranges distributed by Sola Ricca.

This group of people displays strong initiative by working as the nexus to generate more profitable business relationships, always striving for maximum customer satisfaction. We offer support and advice to ensure that purchases are adapted to every need, suggesting custom solutions.

Our company is the leader in the regional market thanks to the speed, effectiveness and quality of the sales service we offer.

rapidez	efectividad	atención
speed	*efficiency*	*attentiveness*

FÁBRICA DE EMBUTIDOS Y SALAZÓN DE JAMONES IBÉRICOS DE BELLOTA

CAYO RODRIGUEZ

GUIJÜELO
CONSEJO REGULADOR
DENOMINACION DE ORIGEN

C/ GUARDIA CIVIL, 37 • 37730 LEDRADA (SALAMANCA)
TELS.: 923 591 198 • 923 591 137

Aproximadamente se despieza una media diaria de **6.000 kilos** de carne de vacuno, cerdo, pollo y cordero

An average of approximately **6,000 kilos** of beef, pork, chicken and lamb is quartered per day

INSTALACIONES SEVILLA: sala de despiece

En SOLA RICCA no somos un distribuidor más. Trabajamos durante dos turnos en una sala de despiece de más de 100 m². Controlamos la calidad del producto cárnico fresco gracias al buen hacer de 20 expertos carniceros que despiezan diariamente una media de 6.000 kilos de carne de vacuno, cerdo, pollo o cordero.

Esta carne abastece nuestras salas de venta, el servicio de reparto y la cocina central, y se usa para fabricar los productos precocinados SOLA RICCA.

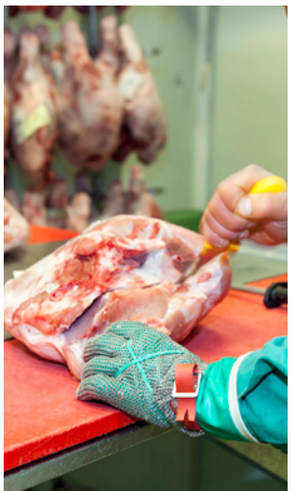
La sala de despiece está totalmente homologada bajo normativas UE y todos los trabajos se realizan bajo un sistema de gestión de trazabilidad. Toda esta operativa de calidad garantizada nos ha valido la reciente homologación por parte del Servicio Andaluz de Sanidad (SAD) como proveedor de productos cárnicos en la red de hospitales de Andalucía.

SEVILLE FACILITIES: quartering room

At SOLA RICCA, we are not just another wholesaler. Our 100 m² quartering room works two shifts a day. We control the quality of the fresh meat produce, thanks to the skills of 20 expert butchers who quarter a daily average of 6,000 kilos of beef, pork, chicken or lamb.

This meat supplies our retail outlets, delivery service, the central kitchen or is used to prepare SOLA RICCA precooked products.

The quartering plant is fully certified under EU regulations and all work is performed under a traceability management system. The entire quality assurance operation has recently earned us the approval of the Andalusian Health Service (SAD) as a supplier of meat products in the Andalusian hospital network.



INSTALACIONES SEVILLA: sala de precocinados

SEVILLE FACILITIES: precooked room

Nuestro grupo empresarial presta una gran atención a la calidad y garantía de cada proceso de elaboración, con inversiones continuas en equipamientos y maquinarias de última generación. Ejemplo de ello es nuestra innovadora sala de precocinados, que entre otros medios cuenta con empanadoras, trituradoras, máquinas de vacío o un eficaz túnel de congelación. La demanda de estos productos ha deparado la creación de nuevos productos, tanto de carne como de pescado.

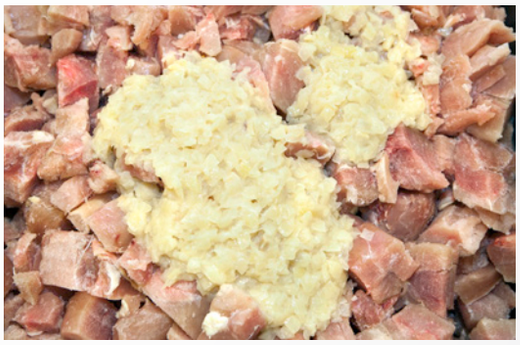
Our group pays close attention to the quality and guarantee of each process, with continuous investments in equipment and state-of-the-art machinery. An example of this is our innovative precooked room, which is equipped with breading machines, shredders, vacuum machines, or an efficient freezing tunnel, among others- The demand for these products has led to the creation of new products, both meat and fish.

Algunos de los principales productos que se realizan en la sala de precocinados:

- PINCHITOS DE CERDO Y DE POLLO
- FILETES DE POLLO EMPANADO
- HAMBURGUESAS
- ALBÓNDIGAS
- CHURRASCO
- CINTA DE LOMO
- EMPANADO DE POLLO
- FILETE DE MERLUZA EMPANADO
- FILETE DE MERLUZA SIN PIEL
- FILETE DE POLLO EMPANADO
- HAMBURGUESA DE CERDO
- HAMBURGUESA DE POLLO
- MONTADITO DE CABEZA DE LOMO
- MONTADITO DE JAMÓN
- PINCHO DE CERDO
- PINCHO ESPECIAL DE CERDO
- PINCHO ESPECIAL DE POLLO

Some of the main products prepared in the pre-cooked room:

- PORK AND CHICKEN SKEWERS
- BREADED CHICKEN FILLETS
- HAMBURGERS
- MEATBALLS
- STEAK
- LOIN OF PORK
- BREADED CHICKEN
- BREADED HAKE FILLET
- SKINLESS HAKE FILLETS
- BREADED CHICKEN FILLET
- PORK BURGER
- CHICKEN BURGER
- CURED PORK CANAPÉ
- HAM CANAPÉ
- PORK BROCHETTE
- SPECIAL PORK BROCHETTE
- SPECIAL CHICKEN BROCHETTE



INSTALACIONES SEVILLA: cocina central

SEVILLE FACILITIES: central kitchen

EL ASADOR

La evolución de la empresa nos condujo a crear una cocina central y una tienda de cara al público donde asegurar una confianza total en la elaboración de productos muy demandados, que comercializamos bajo nuestra marca propia El Asador.

Actualmente trabajan en esta cocina central más de 20 profesionales cualificados, que se apoyan en equipamientos modernos, como hornos de convección, marmitas, freidoras, abatidores de temperatura, etc. Las modernas instalaciones de nuestra cocina central están homologadas, hecho que nos posibilita ofrecer comidas en bares, restaurantes o negocios de toda índole.

The evolution of the company led us to create a central kitchen and shop open to the public to instil customer confidence in the highly sought products that we market under our own "El Asador" brand.

More than 20 qualified professionals, who use modern equipment like convention ovens, hotpots, fryers, blast chillers, etc., currently staff the central kitchen. The cutting-edge facilities of our central kitchen are licensed and approved, allowing us to offer our food to bars, restaurants and all kinds of restaurants.

Adaptados a los nuevos estilos de vida, en los que el tiempo para cocinar es escaso, nuestro amplio recetario incluye los principales platos de la dieta mediterránea. Apostamos por productos y elaboraciones tradicionales, sanas y con mucho sabor.

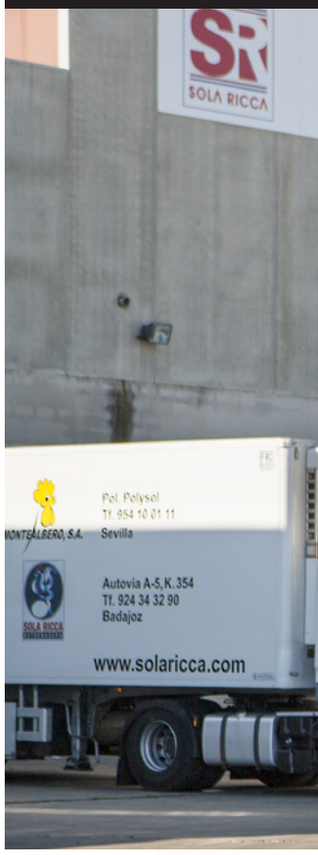
- ENSALADAS
- ALIÑOS
- ASADOS
- FRITOS
- GUISOS
- POSTRES

Adapted to new lifestyles, where cooking time is scarce, our wide range of recipes includes the main dishes in the Mediterranean diet. We focus on traditional, healthy and tasty products and dishes.

- SALADS
- DRESSINGS
- ROASTS
- FRIED DISHES
- STEWS
- DESSERTS

SOLA RICCA
EXTREMADURA

INSTALACIONES EXTREMADURA
EXTREMADURA FACILITIES



Del mismo modo que en Andalucía, las instalaciones de SOLA RICCA Extremadura destacan por su tamaño y por su alta adecuación a las necesidades del cliente.

La sala de ventas tiene unas dimensiones de 3.000 m², espacio en el que encontrar diverso género en frescos, alimentación en general, congelados, bebidas o productos de limpieza, entre otros, sin olvidar los productos de elaboración propia Sola Ricca.

Para una mejor experiencia de compra, ofrecemos amplios horarios y 500 plazas de aparcamiento.

As in Andalusia, SOLA RICCA's Extremadura facilities stand out for their size and high degree of adaptation to customer needs.

The showroom has a size of 3,000 m², a space where we can find a variety of fresh and frozen food in general, beverages or cleaning products, among others, without forgetting the Sola Ricca range of precooked products.

For a better shopping experience, we offer extensive opening hours and 500 parking spaces.

11.000 m² a su servicio

11,000 m² at your service

Soluciones para Vehículos Industriales:
neumáticos, recauchutados,
gestión de flotas personalizada
y asistencia 24 horas en toda Europa.

euromaster.com

EUROMASTER

INSTALACIONES EXTREMADURA: matadero propio

EXTREMADURA FACILITIES: abattoir

En SOLA RICCA poseemos recursos propios que nos permiten ser más competitivos en calidad, precio y entrega del producto. Entre estos medios técnicos queremos poner el acento en el matadero propio, con una capacidad de sacrificio superior a las 72.000 aves diarias, procedentes de granjas propias y ajenas situadas en todo el territorio nacional.

Cada proceso se lleva a cabo cumpliendo con los parámetros sanitarios y de calidad de la UE, siendo constantemente supervisado por la Consejería de Sanidad de la Junta de Andalucía.

Una gran parte de la producción del matadero se destina a exportación para países de Europa, África o Asia.

At SOLA RICCA, we have our own resources that allow us to be more competitive in the fields of product quality, price and delivery. Among these technical means, we wish to highlight the abattoir, with a processing capacity of more than 72,000 birds daily, from our own farms and others located throughout the national territory.

Each process is carried out in compliance with EU health and quality parameters, with constant monitoring by the Andalusian health authorities.

A large part of the abattoir's production is destined for export to countries in Europe, Africa or Asia.

AVICOLA BARCO S.L.
LA CALIDAD NOS DIFERENCIA
AVÍCOLA BARCO S.L. • C/ Luis I, nº 80, nave 7 A • 28031 - Madrid
T. 913 032 190 • F. 913 031 159

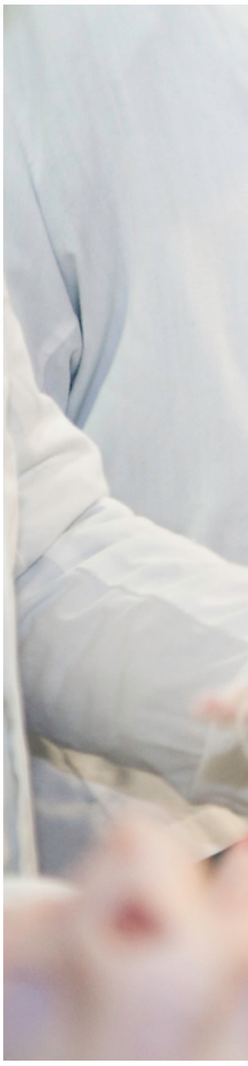
Capacidad de sacrificio superior a las **72.000 aves** diarias

Slaughtering capacity for more **72,000 birds** per day

NICO Jamones

Tradición y Vanguardia

www.nicojamones.com
Telf. 926 270 393 • Fax. 926 229 881
info@nicojamones.com



INSTALACIONES EXTREMADURA: salas de despiece

EXTREMADURA FACILITIES: quartering rooms

Otro de los puntales sobre los que se apoyan los procesos productivos en SOLA RICCA Extremadura es nuestra área de despiece, formada por dos salas independientes, dirigidas a la carne de aves, por una parte, y a la de cerdo, cordero y vacuno por otra.

Another of the mainstays of our production processes at SOLA RICCA Extremadura is our quartering section, formed by two independent rooms, one for poultry and another for pork, lamb and beef.

▪ La primera sala está especializada en el despiece de las 72.000 aves que diariamente llegan desde nuestro propio matadero. En ella se dan dos procesos: la clasificación completa de canales, para un destino de carne fresca o congelada, y el despiece de las aves, también para uso en fresco o congelado. En esta sala disponemos de hasta tres túneles de congelación con capacidad para 80 toneladas diarias, solo en aves.

▪ La segunda sala procesa cerdo, cordero y vacuno en una cantidad aproximada de 1.000 kilos diarios. Destaca el sistema de trazabilidad instalado, que del mismo modo que en las instalaciones de Sevilla, sirve para abastecer a la sala de ventas propia en Extremadura.

▪ The first room is specialised in quartering the 72,000 birds that arrive per day from our own abattoir. Here two processes are performed: the classification into channels for fresh or frozen meat and the quartering of poultry, also for use in fresh or frozen form. This room is equipped with three freezing tunnels with total capacity of 80 tons of poultry per day.

▪ The second room processes pork, lamb and beef with an approximate capacity of up to 1,000 kilos per day. The traceability system implemented stands out in that, like the Seville facilities, it is based on supplying our own retail outlet in Extremadura.

INSTALACIONES EXTREMADURA: sala de ventas

EXTREMADURA FACILITIES: retail outlet

La proximidad y el trato cercano son dos de los principales valores que nuestros clientes encontrarán en la sala de ventas de SOLA RICCA Extremadura. Con una amplia infraestructura de 3.000 m², nuestros usuarios, tanto de ámbito profesional como cliente final, encontrarán un amplio muestrario en productos de todo tipo, desde carne hasta alimentación general, bebidas, droguería, etc.

Con un horario de apertura amplio **de lunes a sábado de 7 de la mañana a 10 de la noche,** nuestros clientes podrán disfrutar de la comodidad de una compra práctica y que a buen seguro les reportará mayor satisfacción, gracias a unos precios siempre contenidos para unos productos de calidad contrastada.

Proximity and personalised service are two of the main values that our customers will find at the SOLA RICCA retail store in Extremadura. With an extensive infrastructure of 3,000 m², our users, both professional and end-customers, will find a wide variety of products of all kinds, from meat, general foodstuffs, beverages, household goods, etc.

With extensive opening hours, **Monday to Saturday from 7 a.m. to 10 p.m.,** our customers can enjoy the comfort of a practical purchase that is bound to give them greater satisfaction thanks to the reasonable prices and proven quality of our products.

Los Riscos
AGUA MINERAL NATURAL

ISABEL

Calidad desde 1887
ISABEL
ISABEL
Mejillones en escabeche
ISABEL
Atún en aceite vegetal
ISABEL
Atún en aceite vegetal
Natur fresh
www.isabel.net

Amplio stock

Tenemos lo que necesita

Ample stock:

We have everything you need

Gestionar los pedidos requiere un amplio conocimiento de los productos y del modelo de negocio al que va dirigido el género. En SOLA RICCA contamos con un amplísimo stock en productos alimentarios, que van desde carnes frescas, frutas, verduras, pescados, productos de 4ª y 5ª gama, hasta básicos de alimentación, bebidas de todo tipo y un largo etcétera.

Uno de nuestros objetivos es mantener el liderazgo en ventas y distribución a través de unos precios siempre competitivos, con un equipo humano competente y cualificado. Para ofrecer una mejor oferta contamos con productos con marca propia SOLA RICCA.

Perfectly managing orders is a task that requires knowledge of the products and the specific business model of the target customer. SOLA RICCA keeps a very large stock in food products, from fresh meats, fruit, vegetables and fish to 4th and 5th range products, basic foodstuffs, beverages of all kinds and a long etcetera.

One of our goals is to maintain our sales and distribution leadership through competitive prices, with a skilled and qualified team. To offer a better choice we have our own SOLA RICCA brand of products.

CLIENTES **DE PRIMERA**

Nuestra fuerza comercial realiza una labor de proximidad en Andalucía y Extremadura, nuestras zonas de influencia. Cada día, nuestros agentes visitan al pequeño comercio, carnicerías, charcuterías, bares, restaurantes, etc., anotando de media unos 400 pedidos diarios.

FIRST-RATE CUSTOMERS

Our sales force maintains close working ties with customers in Andalusia and Extremadura, our main areas of influence. Every day, our representatives visit small shops, butchers' shops, delis, bars, restaurants, etc., taking an average of 400 orders per day.

Productos

Products

- CARNES
- PESCADOS
- HUEVOS
- CHARCUTERÍA
- AGUA Y LÁCTEOS
- CERVEZAS
- VINOS, ESPUMOSOS, ESPIRITUOSOS Y LICORES
- ZUMOS Y REFRESCOS
- FRUTAS Y VERDURAS

- MEAT
- FISH
- EGGS
- DELI
- WATER AND DAIRY
- BEERS
- WINES, SPARKLING WINES, SPIRITS AND LIQUEURS
- JUICE AND SOFT DRINKS
- FRUIT AND VEGETABLES

NOEL

NOEL ALIMENTARIA S.A.U.
Pla de Begudà · 17857 St. Joan les Fonts
Girona · España
noel@noel.es · www.noel.es

don Luciano
CRIANZA
CAVA
JAUME SERRA
Selección de Blancos
CRIANZA
VALDEPEÑAS
CRIANZA
RIOJA
ANTAÑO
CRIANZA
MAYOR DE CASTILLA
RIBERA DEL DUERO
GARCIA CARRION
Desde 1890
Since 1890
1ª BODEGA DE EUROPA
www.garciacarrion.com
Desde 1890 El esfuerzo de una familia
DON SIMON
Nº1 en Zumos
Piña
Melocotón
Naranja
Manzana
Zumo de Granada
DISFRUTA
Beb

Productos

Products

- PRODUCTOS COCINADOS FRESCOS
- PANADERÍA Y PASTELERÍA
- ALIMENTACIÓN SECA
- CONSERVAS
- PRODUCTOS CONGELADOS
- ACEITES Y VINAGRES
- SALSAS Y CREMAS
- PRODUCTOS DE LIMPIEZA

- FRESH COOKED PRODUCTS
- BREAD AND PASTRY
- DRY FOODSTUFFS
- CANNED FOOD
- FROZEN PRODUCTS
- OIL AND VINEGAR
- SAUCES AND CREAMS
- CLEANING PRODUCTS

GRUPO SR SOLA RICCA

C/ Martillo, 30
41020 Sevilla

Atención al cliente:
+34 954 25 25 00

info@solaricca.com
www.solaricca.com

JS/ESPAÑA • Concept: JS Media Tools A/S • 4883 • www.jsespana.es

GESCOMAR 2002, S.L

Miguel Teba Rodríguez – José Luis Benavides
Tlfnos.: 95 461 05 53/ 6 Fax: 95 461 01 31
Móviles: 629 16 37 30 – 630 91 47 75
E-mail: gescomar@gescomar.com