

Jijonenca[®]



**MAESTROS DE LA CALIDAD
DESDE 1968**



Más de *40 años* de experiencia

Industrias Jijonicas, S.A. inicia su actividad en 1968, cuando un pequeño grupo de heladeros artesanos procedentes de JIJONA une sus fuerzas con el objetivo de producir en mayores cantidades los helados que vendían en sus Heladerías Tradicionales, caracterizados por sus **altos niveles de reconocimiento y calidad**.

Su rápido crecimiento hizo que unos años más tarde se sumaran dos actividades complementarias al helado, la fabricación de barquillos y la comercialización de productos afines a la heladería, con el fin de convertirse en el proveedor completo para el heladero.



Helados artesanos, exclusivos y de calidad

En 1988, Industrias Jijonencas, S.A. adquiere la Industrial Turroneira, S.A., una de las principales empresas productoras de turrón del momento, esto hace que se sume una tercera actividad industrial, la fabricación de turrones y dulces navideños, que se comercializan bajo la marca **INJIHESA**.

La evolución de la compañía ha hecho que nuestra marca, HELADOS JIJONENCA, se convierta en **una de las principales marcas del sector del helado en España**, pero siempre manteniendo los pilares que han caracterizado a nuestra compañía desde sus orígenes: **tradición, calidad y artesanía**.



Nuestras *instalaciones*

En los últimos años Jijonenca ha renovado parte de sus instalaciones y ha centralizado toda su producción en la central de Jijona (Alicante), la cual ha quedado compuesta por:

- Planta de fabricación de helados
- Planta de fabricación de barquillos
- Planta de fabricación de turrones
- Planta piloto
- Laboratorio
- Centro logístico y de distribución
- Oficinas



Además también disponemos de dos instalaciones más que funcionan como centros logísticos y de distribución en La Roda de Andalucía y El Vendrell (Tarragona).





Innovación y tradición

La continua evolución del mercado exige reinventarse permanentemente, por eso **apostamos firmemente en I+D**, para desarrollar productos innovadores que estén a la altura de las exigencias del mercado y además mantengan la esencia que los caracteriza, ser productos de alta calidad.

Para ellos disponemos de una **planta piloto** y un **laboratorio** donde desarrollamos todos nuestros productos y realizamos las pruebas necesarias para poder lanzarlos al mercado.

Algunas de nuestras innovaciones más recientes que podemos destacar son los helados desarrollados para el canal infantil con sabor a golosinas, como las nubes y las piruletas, o sabores gourmet como el sorbete de Gin Tonic.



JJONENCA
GIN TONIC SORBETES



JJONENCA
NUBES CLASIC



JJONENCA
PIRULETA CLASIC



estos y muchos más en su casa

www.progelcone.pt - infoes@progelcone.com - Tlf. 965 61 30 80



Selección de materias primas

Nuestras **materias primas están rigurosamente seleccionadas**, buscando siempre la mayor calidad e intentando apostar por el mercado nacional, ya que en nuestro país encontramos las mejores marcas, que nos proporcionan la calidad requerida.

Sumado a todo ello, con todos nuestros proveedores firmamos un pacto de compromiso, que nos asegura una relación estrecha y una gran calidad en nuestros productos.

Finalmente la selección acaba en nuestras instalaciones, donde se lleva a cabo un control exhaustivo de toda la materia prima que entra a planta.

BD Foodtech
Expertise in ice cream filling & packing at your service

C/ Milà i Fontanals, s/n - 43205 Reus (Tarragona), Spain - Tel.: +34 977 75 99 00
www.bigdrum.com

BIG DRUM

Worldwide supplier for the ice cream industry

C/ Dels Forners, 46-56 - 43205 Reus (Tarragona) - Spain - Tel.: +34 977 75 99 00
www.bigdrum.com



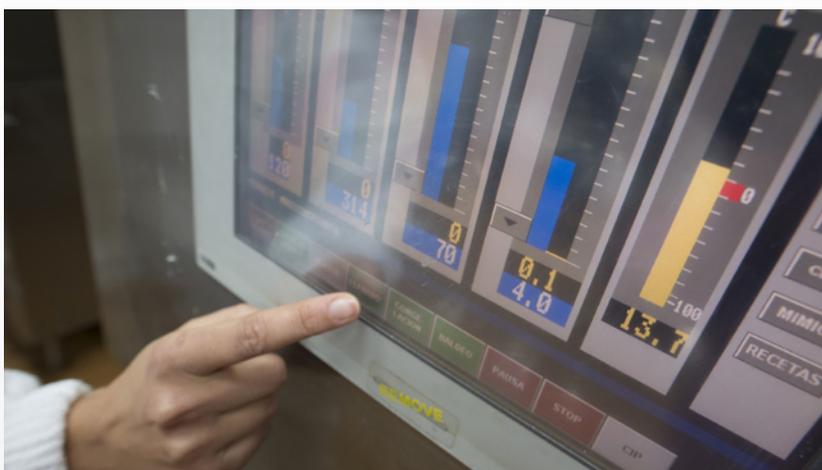
Proceso de *elaboración*

Nuestro primer proceso de elaboración es la hervida, donde llegan las mejores materias primas, realizada siempre de forma lenta y con mucho mimo, como lo hacían nuestros antecesores, porque de ellos aprendimos que éste es el paso principal para conseguir un helado de máxima calidad.

www.borges.es

AGULLÓ NOVELLA S.L.
C/ Zaragoza, nº 21
Polígono Industrial Retiro Casanova
03440 IBI (Alicante)
Tel.: 965 552 541 - Fax: 966 550 059
jovian@accesoriosjovian.com
www.accesoriosjovian.com

Fabricamos accesorios para heladerías desde 1947



Los siguientes pasos requieren de mucha paciencia y de controles de calidad, porque nuestro helado, como el buen vino, necesita de un tiempo de maduración en tanques especializados para conseguir la mezcla perfecta de sabores.

En el último paso el producto se finaliza siguiendo los patrones de diseño y calidad establecidos por la empresa según exigencias de nuestros clientes.



Pasaje nº 10, Pol. Ind. Torre Bovera. San Andrés de la Barca. 08740 BARCELONA
Tel.: 00 34 93 653 19 00 · Fax: 00 34 93 682 02 33 · info@hausmann.es
www.hausmann.es

Expertos en creación y producción de aromas y sabores para alimentación y de extractos vegetales para uso farmacéutico y cosmético



3 litros, decorada

5.5 litros, decorada

8 litros

En diferentes formatos:

GRANELES

CLÁSICAS - Compuesta por 35 sabores.



EXCELLENT - Compuesta por 24 sabores. Línea de producto de valor añadido, con salsas y trocitos.



DOBLE 0% - Compuesta por 4 sabores. Línea de productos elaborados con fructosa.



SORBETES - Compuesta por 5 sabores.





Ovoproductos

- Huevo entero, yemas y claras (Líquidos-congelados-en polvo)
- Cremas y especialidades
- Productos a medida

Más de 40 años al servicio de la industria alimentaria

REUS Telf. +34 977310819 Fax. +34 977315290 - copain@copain.cat
www.copain.co



GLOBAL FOOD

GLOBAL FOOD, S.L. - Avda. Montes de Oca, 12
Pol. Ind. Sur - 28703 S. S. de los Reyes (Madrid)
Tel.: 91 663 88 75 - Fax: 91 653 00 50
global_food@gfood.org

IMPULSO

Gama compuesta por 42 productos.

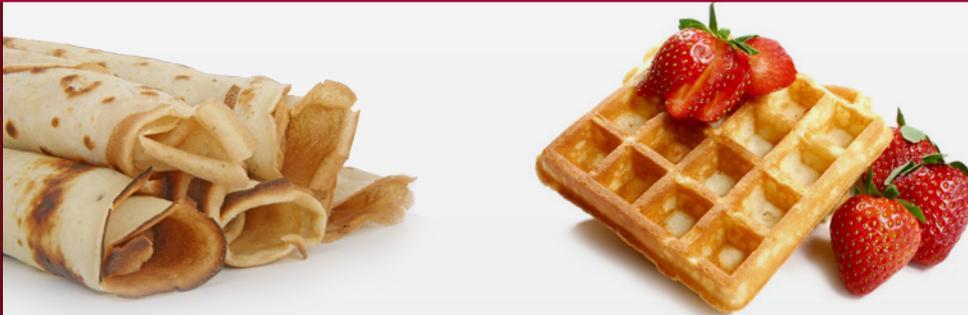


TARTAS Y POSTRES

Gama compuesta por 45 productos.



GOFRES & CREPES



TURRONES Y DULCES

Gama compuesta por 51 productos.



CONSUMIBLES Y UTENSILIOS



Rótulos Gavalda

IDENTIDAD CORPORATIVA • SOPORTES PUBLICITARIOS
IMPRESIÓN DIGITAL • RÓTULOS • LUMINOSOS • LONAS
NEÓN • DECORACIONES EN VINOLO • LETRAS CORPÓREAS
VEHÍCULOS • SEÑALIZACIÓN INTERIOR Y EXTERIOR
ILUMINACIÓN DECORATIVA CON LEDS

LA MEJOR
RELACION
CALIDAD - PRECIO
DEL MERCADO

Más de 40 años de calidad y servicio nos avalan ☎ 965 112 803

P.I. Agua Amarga C/ Algueña, 9 - Fax 965 116 220 - 03008 ALICANTE
info@rotulosgavalda.com - www.rotulosgavalda.com



Negocios *rentables* La clave del éxito

Nuestro objetivo es impulsar la apertura de nuevas tiendas y facilitar a los emprendedores un **negocio rentable y seguro**. Nuestro equipo de marketing se encarga de asesorar a los interesados acerca del modelo de negocio y de los requisitos necesarios para poder implantarlo. Este asesoramiento consiste en una propuesta en la distribución del establecimiento con el objetivo de conseguir la más óptima y efectiva para el punto de venta, aprovisionamiento de los medios de frío necesarios y de utensilios para la manipulación y presentación del helado y la correcta implantación de imagen de marca en el establecimiento. Todo ello con el fin de conseguir la máxima rentabilidad en el negocio.

Disponemos de dos modelos: **corners y heladerías**.

Los corners se incorporan a un negocio ya existente ofreciendo excelentes resultados, mientras que las heladerías son locales identificados por completo con la marca Jijonenca, lo que se traduce en garantía de éxito.



Diferentes apuestas para distintas necesidades

Ofrecemos no solo el helado, sino también todos los complementos relacionados con el mismo. El hecho de tener un único proveedor facilita y agiliza todas las gestiones, ofreciendo al emprendedor un ahorro considerable de tiempo y esfuerzo.

Nuestros 40 años de experiencia quedan reflejados en nuestra capacidad para adaptarnos a las nuevas tendencias del mercado y seguir siendo el referente en el sector del helado artesano. Contamos con **más de 1.200 puntos de venta**, lo que demuestra el liderazgo del helado artesano de calidad.

clavileño
Maestros chocolateros desde 1882

www.chocolatesclavileno.com



Estrategia de *calidad*

Nuestros clientes rigen la calidad del producto, por lo que todo nuestro esfuerzo va ligado a la **satisfacción** de éstos. Para ello, por un lado controlamos la trazabilidad de nuestros productos desde el origen de la materia prima hasta su venta. Y por otro lado, disponemos de laboratorios propios, en los cuales realizamos todos los controles físico-químicos y organolépticos, asegurando así un **producto de gran calidad**: PH, humedad, textura, catas de control...



Un completo equipo de *profesionales*

Industrias Jijonencas S.A. dispone de un **amplio equipo de personas especializadas** en los diferentes departamentos, que trabajan día a día con ilusión y esfuerzo para poner a disposición de nuestros clientes un amplio abanico de productos para heladería de forma rápida y eficaz.

Síguenos en  

CENTRAL DE JIJONA
Pol. Espartal, s/n
03100 Jijona (Alicante)

Planta de El Vendrell
Ctra. de Barcelona, 17-21
43700 El Vendrell (Tarragona)

Tel.: +34 900 121 943

Atención al cliente:
atencionalcliente@jijonenca.es

Tiendas:
infotiendas@jijonenca.es

Comercial:
comercial@jijonenca.es



www.jijonenca.es

DISEÑO CON CARÁCTER
VITRINAS DE PRESTACIONES SUPERIORES



KALEIDO

CON UN DISEÑO REFINADO Y FUNCIONAL,
PENSADO EN EL MÍNIMO DETALLE
PARA EXALTAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
UNA EXPOSICIÓN INCLINADA PARA MOSTRAR
UNOS ÁNGULOS DE VISUALIZACIÓN
NUNCA ALCANZADOS HASTA AHORA.



SUPERSHOW

EUROFRED

Central Corporativa:
Marqués de Sentmenat, 97
08029 Barcelona
www.eurofred.com

DIVISIÓN HELADERÍA
heladeria@eurofred.com
Tel. 620 623 254

Distribuidor exclusivo:



EUROFRED



SISTEMA CANALIZABLE

A través de los modelos NEW DINAMICA, ENERGY y MAGIC disponemos de la línea modular que nos permitirá ofrecerle todas las combinaciones posibles, incluyendo módulos de pastelería mediante los cuales poder satisfacer sus necesidades y encontrar la solución adecuada.



DIFRIHO, S.A.

DISTRIBUIDORA INTERNACIONAL DE FRÍO Y HOSTELERÍA, S.A.
 C/LAUREA MIRÓ, 393 - 08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (BCN)
 TEL.: 93 666 52 52 FAX: 93 666 58 50
 comercial@difriho.com WWW.DIFRIHO.COM