Jijonenca®

Momentos de **felicidad**

www.jijonenca.es

Más de **50 años** de experiencia

INDUSTRIAS JIJONENCAS, 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 los años 90, Industrias Jijonencas, S.A. adquiere La Industrial Turronera, 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**.

La aplicación GoZee hace que tu catálogo cobre vida

GoZee: cómo empezar en tan solo 30 segundos

1. En App Store o Google Play, escribe "GoZee" en el campo de búsqueda y descarga la aplicación en tu Smartphone o tu tableta.
2. Abre la aplicación y utilízala en las páginas que contengan el icono de GoZee.

Panorámica de 360° · Galería de fotos · Cinemagrafía · Icono web · Snap video

Jijonenca®

PRODUCTOS INDUSTRIALES

CACAO PURO EN POLVO • COBERTURAS • GRAGEADOS • ESCAMAS • FIDEOS

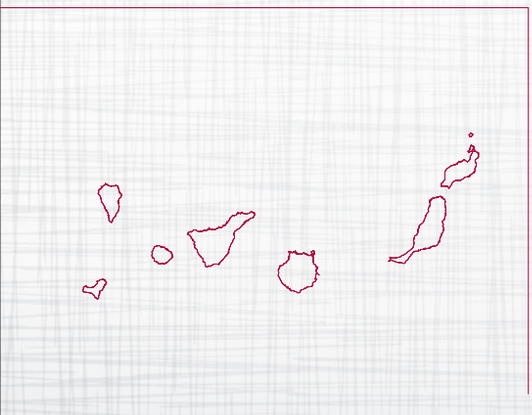
HERMANOS LÓPEZ LLORET, S.A
Calle de Colón, 187, - 03570 -
La Vila Joiosa/Villajoyosa (Alicante)
Tel. 965 89 07 78 - Fax.965 891 028
www.chocolatesclavileno.com

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 de nuestra Central en Jijona, también disponemos de dos instalaciones más que funcionan como centros logísticos y de distribución en La Bisbal del Penedès (Tarragona) y La Roda de Andalucía (Sevilla).



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

Los clientes pueden elegir entre una gran variedad de combinaciones posibles de nuestra extensa gama de cremas y sorbetes.

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.

Hortimur
Cortezas congeladas de cítricos
Avd. Ciudad de Almeria, 50 30010 Murcia - SPAIN
+34 968 342829 +34 607340056
+34 968 269969 hortimur@hortimur.com
www.hortimur.com

Coloma García Artesanos
RESTAURACIÓN.
PASTELERÍA Y HELADERÍA
San Francisco, 14-03100 JIJONA (Alicante) - Aptd. 77 Tlf: 96 561 06 96
artesanos@colomagarcia.com - www.colomagarcia.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.

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 las exigencias de nuestros clientes.

MASQUEFRIO
ARMARIOS Y VITRINAS DE HELADERÍA / PASTELERÍA
DISPENSADORES DE GRANIZADO, HORCHATA Y CHOCOLATE
Pol. Ind. Pla de Rascanya, calle Ronda N2, número 4 • 46160 Lliria
Teléfono 96 110 73 39 • info@masquefrio.com • www.masquefrio.com

ENVASES Y EMBALAJES DE POLIESTIRENO EXPANDIDO
GRUPO poliex airpop engineered air
LA MEJOR SOLUCIÓN PARA EL TRANSPORTE DE SUS PRODUCTOS
• FABRICAMOS CONTENEDORES DE EPP
• MATERIAL HIGIÉNICO
• LIGERO
• AISLANTE
• MANTIENE LA FRESCURA DEL PRODUCTO
• RESISTENTE AL AGUA Y LA HUMEDAD
• PROTEGE DE IMPACTOS
966 56 05 00
www.poliex.es

Helados con alma

LITOGRAFÍA PLATIVAL
FUNDADA EN 1945

70 ANIVERSARIO

Fabricantes de packaging desde 1945

Litografía Platival, S.A. - Polígono Industrial Rabasa
C/ Játiva, 13 · 03009 Alicante · T. 96 517 17 34 · F. 96 517 39 80

Lopetes ARTESANOS
OBRADOR EN PASTELERÍA & TURRONES S.L. DE APOYO
NUTXES organic

Materias primas para heladeros

TURRONES PARA HELADEROS
DECORACIÓN EN CHOCOLATE
MATERIAS PRIMAS PARA EL HELADO
GRAGEADOS CARAMELIZADOS
TOPPINGS

Avenida de Alcoy, 56 • 03100 Jijona (Alicante)
Apartado de correos 1
Teléfono: 965 610 718 / 680 100 280
Fax: 965 613 331 Email: jadria@lopetes.com
www.lopetes.com

HELADOS ARTESANOS. NUESTRAS **CREMAS**

CLÁSICAS
Compuestas por una gran cantidad de sabores entre los que se encuentran avellana, café, chocolate, mantecado, fresa o vainilla.

EXCELLENT
Excellent está formada por los sabores más innovadores. Es una línea de producto de valor añadido que incluye salsas y trocitos en los helados.

LIGHT EN AZÚCARES / CON FRUCTOSA
La línea más saludable de Jijonenca está compuesta por varios tipos de helados, elaborados con fructosa o light en azúcares.

SORBETES / HELADOS DE AGUA
Ofrecemos a nuestros clientes distintos tipos de sorbetes: frambuesa, limón, mandarina, sandía o mojito, entre otros.

Conoce nuestros sabores pinchando aquí. www

Formatos: 8, 6.5 y 3 litros.

bel INDUSTRIES

Bel Industries está especializada en ingredientes lácteos funcionales.
Proponemos proteínas de suero de leche funcionalizadas para helados y soft serve, con el **objetivo** de:
- aumentar la resistencia al choque térmico reduciendo la velocidad de fusión.
- mejorar el sabor.

Presentation suggestion

belindustries.groupe-bel.com
Fromageries Bel SA with share capital of 10 308 502.50€– 2 allée de Longchamp
92150 Suresnes – France - RCS Nanterre 542 088 067
belindustries@groupe-bel.com

www.kelmy.com
kelmyshop.com
Pastelería Creativa
Yema y Batata Confitadas
Cremas y Preparados
Mazapán
Azúcares
Croccanti
Productos para LA REPOSTERÍA
Kelmy
PRODUCTOS KELMY, S.A.U. Ctra. Tibi Km 1.500. 03100 JIJONA Alicante SPAIN
SIN Gluten FREE&SANS
Tel. +34 965 612 600 / kelmy@kelmy.com

IMPULSO

TARTAS

POSTRES

TURRONES Y DULCES

CONSUMIBLES Y UTENSILIOS

En continuo **crecimiento**

Negocios rentables

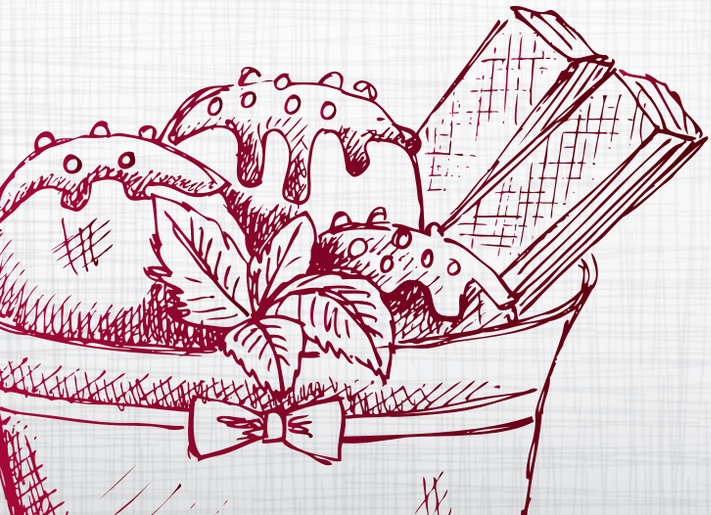
La clave del éxito

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 optima 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.



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, brindando al emprendedor un ahorro considerable de tiempo y esfuerzo.

Nuestros 50 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 900 puntos de venta, lo que demuestra el liderazgo del helado artesano de calidad.

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.

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...

IFS Food

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

50 Jijonenca®
50 AÑOS DE HELADOS ARTESANOS

La fama y el prestigio de Jijonenca se han consolidado. Jijonenca ha crecido con la sociedad. Nuestros helados han sido degustados por millones de personas, compartiendo momentos de alegría, especiales y familiares.

Nuestra pasión por los helados nos ha convertido en un líder referente en España y hoy nos enfrentamos a nuevos retos. Un mundo cambiante y en plena era digital nos invita a adaptarnos para responder a las nuevas tendencias.

Queremos mejorar el negocio tradicional y seguir consiguiendo nuevas metas. Queremos desarrollar nuevos productos y mejorar en todas las áreas. Queremos estrechar y fortalecer las alianzas con nuestros socios. Necesitamos mantener y reforzar los valores que nos caracterizan. **Tenemos un futuro lleno de oportunidades que afrontamos con la misma pasión e ilusión que hace 50 años.**

Barquillos y Galletas Tanis
B° Casuso, s/n, 39691 - Iruz, CANTABRIA (SPAIN)
Tel.: 942 59 60 33 info@barquillosygalletastanis.com
/barquillosygalletastanis @barquillostanis
/barquillosygalletastanis www.barquillosygalletastanis.com

Jijonenca®

CENTRAL DE JIJONA
Pol. Espartal, s/n
03100 Jijona (Alicante)
Tel. [+34] 965 611 025

LA BISBAL DEL PENEDÈS
C/ Del Ferrers, 23 Esq.
C/ Dels Espardenyers
Sector Industrial de les Planes
43717 La Bisbal del Penedès
(Tarragona)
Tel. [+34] 977 666 740

LA RODA DE ANDALUCÍA
C/ Sevilla, 99
41590 La Roda de Andalucía
(Sevilla)
Tel. [+34] 954 016 034

Atención al cliente:
atencionalcliente@lajijonenca.com

Tel.: [+34] 900 121 943

Tiendas:
infotiendas@lajijonenca.com

www.jijonenca.es

JS COMUNICACIÓN • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 11545 • www.jscomunicacion.es