
PONT
1929
Spécialistes du jambon
depuis 1929

SCANEZ LE CODE QR
ET DÉCOUVREZ-NOUS



# À PROPOS DE NOUS

Notre histoire a commencé en 1929, lorsque Josep Pont Sirvent a ouvert l'usine à Osona, une région riche en traditions charcutières où le jambon, le fuet et le saucisson sont des incontournables dans chaque foyer. Avec près d'un siècle d'histoire, nous en sommes à quatre générations engagées dans cet héritage, dédiées à offrir les meilleures viandes et produits de charcuterie.

Nous continuons d'innover, en explorant de nouveaux formats, recettes et méthodes de production durables pour proposer des produits de haute qualité qui respectent l'environnement et répondent aux besoins de nos clients, tout en restant fidèles à nos traditions







## NOUS CONNECTONS AVEC PLUS DE 30 PAYS GRÂCE À NOS EXPORTATIONS.

Nous détenons la **certification SAE** (Système d'Approbation des Exportateurs) pour divers pays, garantissant l'excellence et la sécurité de nos exportations et contribuant au prestige mondial de la production agricole espagnole.

# Engagés à offrir des produits qui favorisent votre bien-être.



Notre engagement envers la **sécurité alimentaire** et notre dévouement à l'excellence se reflètent dans notre respect des **appellations d'origine** et des **certifications** qui valident nos processus, garantissant que chaque produit est non seulement sûr, mais conserve également ses caractéristiques uniques et prestigieuses.

IFS Food

PRODUCTO CERTIFICADO
ETG JAMÓN SERRANO
Certificado: JS - 038/15

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

PROTOCOLO CERTIFICADO
PRODUCTOS IBÉRICOS RD 4/2014
Expediente: ID-485/62

LLONGANISSA VIC
I·G·P

# Engagés envers notre planète et notre environnement

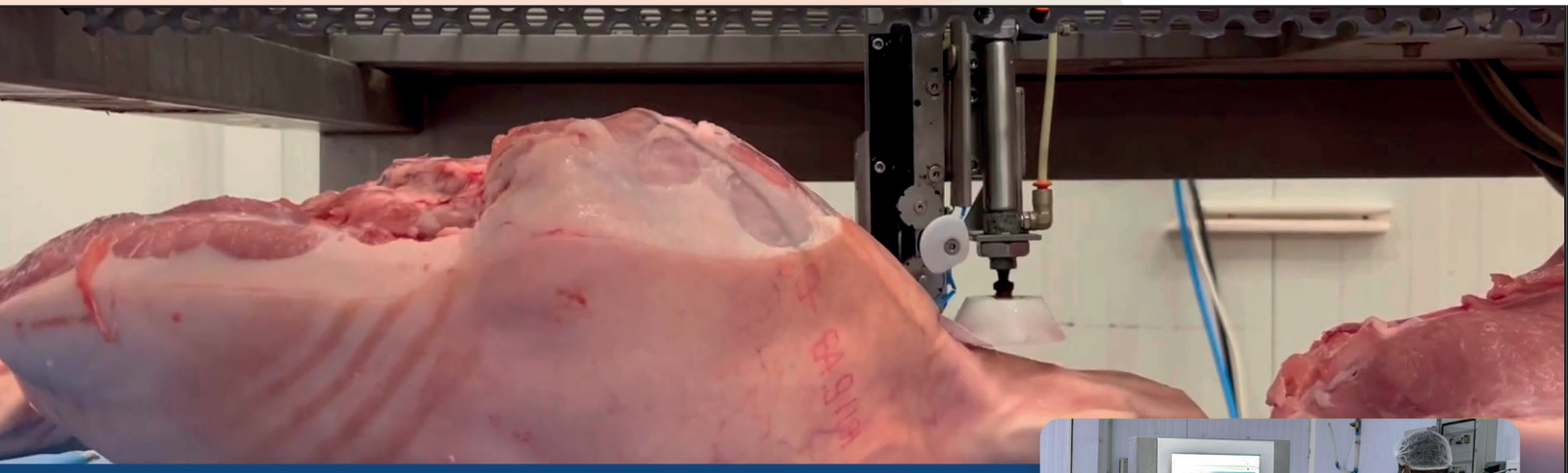
**Notre engagement pour la protection de la planète commence par la conception de nos emballages:**

- Réduction de 80 % de l'utilisation de plastique grâce aux emballages ECOPACK, fabriqués à partir de sources renouvelables.
- Réduction de 20 % de l'utilisation de plastique dans notre gamme hôtelière Food Service.
- Mise en œuvre d'initiatives pour minimiser et recycler les déchets générés dans notre usine de production.









## Tecnología alimentaria para la gestión de producción de jamón

Apuesta por una gestión de producción de jamón eficiente y sin complicaciones. ¿Necesitas clasificar tus jamones de manera guiada y precisa? ¿Quieres conocer el coste real de tu fabricación y controlar las mermas?

Con Delsys by SEIDOR, podrás gestionar automáticamente, y desde cualquier dispositivo, el stock en cámaras, el número de piezas en cada etapa del proceso y las mermas de producto.

Este software de gestión integral, diseñado específicamente para plantas de jamones, cubre todas las necesidades: recepción, elaboración, administración y distribución de productos, todo en un único sistema.







delsys
SEIDOR

www.delsysseidor.com

# Conduire l'avenir avec une technologie efficace et une numérisation avancée.

## • PERSPECTIVE DURABLE

Nous investissons dans la modernisation de nos installations, en remplaçant les systèmes à gaz fluorés par des technologies plus efficaces, permettant une réduction de 90 % de la consommation de gaz.

## • BIEN-ÊTRE ANIMAL

Nous prenons soin de nos produits dès leur origine, en promouvant de bonnes pratiques auprès de nos fournisseurs et en garantissant la qualité tout au long de la chaîne alimentaire, soutenue par la certification de bien-être animal.

## • ENGAGEMENT SOCIAL ET SOLIDAIRE

Nous collaborons avec des fournisseurs locaux pour renforcer notre communauté et l'économie locale, tout en soutenant diverses initiatives sociales, culturelles et sportives.

Nous travaillons en étroite collaboration avec des centres de formation et nous associons à des fondations et des ONG qui créent des opportunités et favorisent l'inclusion sociale.


ECCOSTA

MEATTRACK

**CARNE**
INNOVACIÓN
**CALIDAD**
EFICIENCIA

**Enginyeria Consultoria Costa SL** se ha especializado en ingeniería y formación, destacando ahora por la creación de **Meattrack**, una tecnologia que revoluciona la calidad en la industria cárnica.

**El *software* transforma y automatiza los procesos de calidad:**

- Garantizando el cumplimiento de la normativa internacional, gestionando las incidencias y las acciones correctivas correspondientes.

- Ofreciendo una interfaz para la gestión eficaz del personal del departamento.

**Innovación** en la gestión de **calidad** en la **industria cárnica**




938 81 45 88

marc.vilaregut@meat-track.com

**www.meat-track.com**
**www.eccosta.es**

# JAMBON
# Le Goût de la Tradition

À partir de viande de porc, nous produisons du jambon Serrano, Duroc et Ibérique, disponibles en formats traditionnels ou en fines tranches.

Notre processus de production se concentre sur la qualité et la personnalisation. Nous utilisons une technologie avancée, une traçabilité pièce par pièce pour la classification initiale, ainsi qu'un traitement minutieux lors du salage, du désossage et du séchage. Chaque préparation est réalisée sur commande, ce qui nous permet de soigner chaque détail et de proposer une variété de formats adaptés aux besoins de nos clients, garantissant des produits uniques.

**14.000**
**M² Construits**

**21.300**
**M³ de Séchoirs**

**300.000**
**Pièces en Stock**

**6.000**
**Pièces Salées par Semaine**

**12**
**Temps de Maturation Moyen (Mois)**

> **Notre emballage protecteur préserve la saveur, la fraîcheur et la texture intactes.**





## • Jambons avec Os

Savourez la saveur traditionnelle du jambon avec os, parfait pour ceux qui apprécient l'authenticité.

## • Jambons Désossés

Profitez de l'essence du jambon avec la commodité d'un produit désossé, prêt à être tranché ou servi.

## • Jambons en Bloc

Ils offrent toute la saveur dans un format facile à couper et à stocker, parfait pour les entreprises cherchant à optimiser leur efficacité sans compromettre la qualité.

## • Tranché

Disponible dans une large gamme de formats et adapté aux besoins du secteur HORECA et du commerce de détail. De haute qualité, offrant une solution pratique et délicieuse pour toutes les occasions.

fac / TECNOLOGIA ALIMENTARIA®

TECNOLOGÍA | EXPERIENCIA | INNOVACIÓN | CALIDAD

**Soluciones para optimizar su producción**

www.industriasfac.com

REFRICA FRITECNO

Soluciones personalizadas en **secaderos y refrigeración**, de la mano de la empresa líder en el sector



www.refrica.com

T +34 972 476 253 E refrica@refrica.com
Ctra. Nacional IIa, 47 · 17458 Fornells de la Selva
Girona · España

# CHARCUTERIE
# Satisfaire les palais les plus exigeants

Depuis 2006, grâce à Ponatur, nous avons développé une gamme de produits axés sur une alimentation saine en réduisant les additifs, les graisses et le sel (CLEAN LABEL). Nous sommes pionniers dans l'offre de charcuterie sans colorants ni allergènes, tout en préservant leur saveur et leurs propriétés organoleptiques.

Notre sélection comprend du fuet, du lomo séché, du bacon séché, du chorizo et des spécialités régionales comme la célèbre Longaniza de Vic.

**20.000 kg de produits de charcuterie chaque semaine.**



## • LONGANIZA DE VIC | L'Authentique

Reconnue pour sa texture juteuse et sa saveur distinctive, là où la tradition rencontre l'excellence.

## • Sotoviejo | Notre marque Ibérique

Notre gamme la plus large de jambons ibériques, épaules et charcuterie, conçue pour les palais les plus exigeants.

## • Aperitifs | Une Tentation de Saveurs et de Créativité à Chaque Bouchée

**Gran Bouquet** est notre ligne de produits lancée en 2000, conçue pour offrir une large variété de combinaisons originales avec des emballages durables.

Notre présentation moderne et attrayante met non seulement en valeur la fraîcheur des produits, mais facilite également leur préparation, offrant des options prêtes à déguster pour toutes les occasions.

## Investigación y desarrollo en cada ingrediente

Nuestra empresa aporta soluciones tecnológicamente avanzadas y personalizadas para la industria alimentaria. Nos especializamos en la investigación, el diseño y el desarrollo de nuevos ingredientes, así como en el análisis y la optimización de ingredientes existentes. Nuestro enfoque se centra en mejorar la calidad y reducir los costes, siempre garantizando los más altos estándares de calidad. Nos distinguimos por ofrecer productos y aplicaciones desarrollados a medida, adaptándonos a las necesidades específicas de cada cliente y producto.

Pol. Ind. Pont-Xetmar, C/ G, nau 21
17844 Cornellà de Terri (Girona)
Tel.: +34 972 594 436
activa@activafoodtech.com
**www.activafoodtech.com**

activa food-tech s.a.u





**Sucesores de J. Pont S.A.**

Ctra. Ribes, 185-187. 08550
Els Hostalets de Balenyà,
Barcelona (España)

938 898 494

jpont@jpont.com

**www.jpont.com**

JS COMUNICACIÓN · Concept: JS Media Tools A/S 19955 www.jscomunicacion.es