



TALA FOODS

TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES, S L U

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



TALA FOODS ofrece productos de fruta fresca y derivados de hortalizas convencionales y ecológicas que cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria



Normativa internacional para la fabricación de productos alimentarios seguros



Certificado que garantiza que el producto y los ingredientes cumplen con las exigencias de la Ley Judía para su consumo



Certificado que garantiza que el producto y los ingredientes cumplen con lo establecido en la Ley Islámica para su consumo



TALA FOODS

TRANSFORMADOS AGRICOLAS LOS ALCORES, S.L.U

Cebolla



Cebolla



TALA FOODS

TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES, S.L.U

PRODUCTOS

- » Cocida
- » Frita
- » Caramelizada
- » Natural

APLICACIONES

Ideal para guisos, salsas, aderezos, asados, quiche, sopas o sofritos.

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción y distintos cortes (dados, tiritas o puré, entre otros).

Capacidad de proveer recetas a medida para el cliente.

ALÉRGENOS

No

VENTAJAS

- » Mejora en el rendimiento respecto a cebolla fresca.
- » Precios anuales estables.
- » Sin riesgo microbiológico.
- » No es necesaria infraestructura para procesamiento.
- » Se puede fusionar con ingredientes adicionales.
- » Transporte y almacenamiento en ambiente.

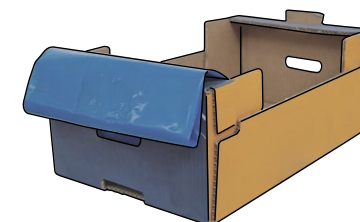
VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

18 meses de vida útil. Una vez abierto, conservar 5 días como máximo.

EMBALAJE



Arca de 1000kg



Bag in box



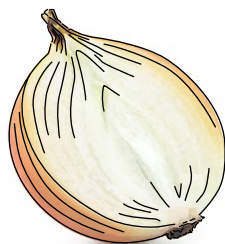
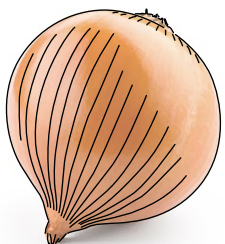
Bidón aséptico

- 1000kg
- 210kg
- 20kg
- 10kg
- 5kg
- 3kg



TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES. S.L.U

Cebolla



Cocida

INGREDIENTES

Cebolla

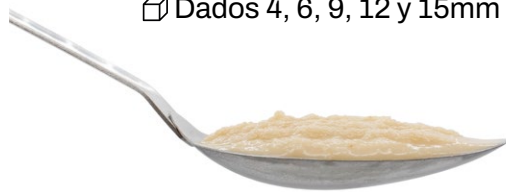
DESCRIPCIÓN

Cebolla cocida en su propio jugo en aséptico

PRESENTACIÓN

☉ Puré

☒ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm



Frita

INGREDIENTES

Cebolla y aceite de oliva

DESCRIPCIÓN

Cebolla frita en aséptico

PRESENTACIÓN

☉ Puré

☒ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm





Caramelizada

INGREDIENTES

Cebolla y azúcar

DESCRIPCIÓN

Cebolla caramelizada

PRESENTACIÓN

☉ Puré

☒ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm



Natural

INGREDIENTES

Cebolla

DESCRIPCIÓN

Cebolla natural

PRESENTACIÓN

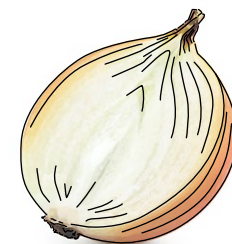
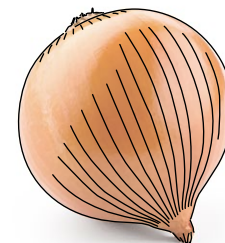
☉ Puré

☒ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm



TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRICOLAS LOS ALCORES, S.L.U

Cebolla





TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES, S.L.U

Pimiento



Pimiento



TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES, S.L.U

PRODUCTOS

- » Concentrado
- » Puré
- » Asado
- » Natural
- » Jalapeños

APLICACIONES

Ideal para guisos, salsas para pastas, asados, quiche, salsas, frituras de verduras, pisto, tortilla o guarniciones.

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes tiempos de cocción y distintos cortes (dados, tiritas o puré, entre otros).

Capacidad de proveer recetas a medida para el cliente.

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

18 meses de vida útil. Una vez abierto, conservar 5 días como máximo.

ALÉRGENOS

No

VENTAJAS

- » Mejor rendimiento y más consistencia y sabor que el pimiento fresco.
- » Precios anuales estables.
- » Sin riesgo microbiológico.
- » No es necesaria infraestructura para procesamiento.
- » Se puede fusionar con ingredientes adicionales.
- » Transporte y almacenamiento en ambiente.

EMBALAJE



Lata de 5kg



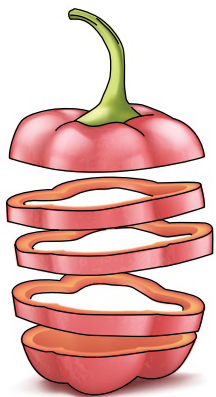
Bidón aséptico

1000kg, 210kg, 20kg, 10kg, 5kg y 3kg



TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES. S.L.U

Pimiento



Concentrado 13Brix

INGREDIENTES

Pimiento en su propio jugo

DESCRIPCIÓN

Molienda, filtración, concentración y pasteurización a 102°C

PRESENTACIÓN

☉ Filtro 0,6mm y 1,2mm



Puré

INGREDIENTES

Pimiento en su propio jugo

DESCRIPCIÓN

Molienda, filtración y pasteurización a 102°C

PRESENTACIÓN

☉ Filtro 0,6mm y 1,2mm





Asado

INGREDIENTES

Pimiento en su propio jugo

DESCRIPCIÓN

Descorazonado, asado, lavado y cortes

PRESENTACIÓN

🍴 Entero y 🗑️ Tiras 5, 10 y 12mm

📦 Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm



Natural

INGREDIENTES

Pimiento en su propio jugo

DESCRIPCIÓN

Descorazonado, lavado y cortes

PRESENTACIÓN

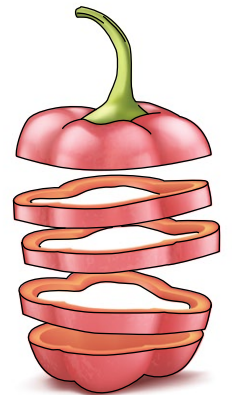
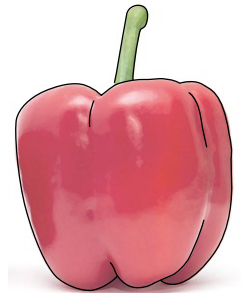
🍴 Entero y 🗑️ Tiras 5, 10 y 12mm

📦 Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm



TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRICOLAS LOS ALCORES, S.L.U

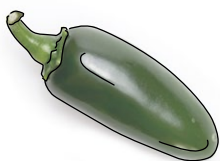
Pimiento





TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES. S.L.U

Pimiento



Jalapeño

INGREDIENTES

Pimiento Jalapeño en su propio jugo

DESCRIPCIÓN

Molienda, filtración, concentración
y pasteurización a 102°C

PRESENTACIÓN

🔪 Entero y 🍴 Puré

📦 Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm





TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES, S.L.U



Cítricos



Cítricos



TALA FOODS

TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES, S.L.U

PRODUCTOS

- » Cremogenado
- » Pulpa
- » Tiras y dados de corteza
- » Cuartos mitades de corteza



**PRODUCTO
ECO ECOLÓGICO**

APLICACIONES

Ideal para mermeladas, salsas, postres o distintos aderezos.

POSIBILIDADES DE PERSONALIZACIÓN

Diferentes cortes (cremogenados, zumos, dados, tiritas o pulpas, entre otros).

Capacidad de proveer recetas a medida para el cliente.

ALÉRGENOS

No

VENTAJAS

- » Mejora en el rendimiento respecto a cítricos frescos.
- » Precios anuales estables.
- » Sin riesgo microbiológico.
- » No es necesaria infraestructura para procesamiento.
- » Se puede fusionar con ingredientes adicionales.
- » Transporte y almacenamiento en ambiente.

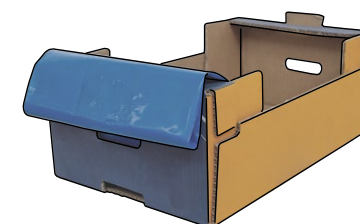
VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

18 meses de vida útil. Una vez abierto, conservar 5 días como máximo.

EMBALAJE



Lata de 5kg



Bag in box



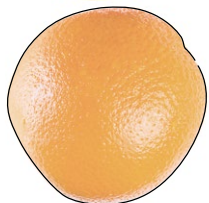
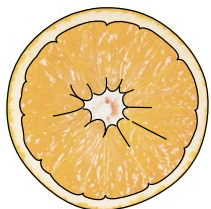
Bidón aséptico

- 1000kg
- 210kg
- 20kg
- 10kg
- 5kg
- 3kg



TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES. S.L.U

Cítricos



Naranja dulce

INGREDIENTES

Naranja dulce

DESCRIPCIÓN

Lavado, cortes, cocción y pasteurización a 102°C

PRESENTACIÓN

- ☉ Cremogenado, ☉ Pulpa y ☉ Zumo NFC
- ☐ Tiras y ☐ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm
- ☉ Cuartos mitades de corteza



Naranja amarga

INGREDIENTES

Naranja amarga

DESCRIPCIÓN

Lavado, cortes, cocción y pasteurización a 102°C

PRESENTACIÓN

- ☉ Cremogenado, ☉ Pulpa y ☉ Zumo NFC
- ☐ Tiras y ☐ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm
- ☉ Cuartos mitades de corteza





Limón

INGREDIENTES

Limón

DESCRIPCIÓN

Lavado, cortes, cocción y pasteurización a 102°C

PRESENTACIÓN

☉ Cremogenado, ☉ Pulpa y ☉ Zumo NFC

☐ Tiras y ☐ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm

☉ Cuartos mitades de corteza



Mandarina/Pomelo

INGREDIENTES

Mandarina o Pomelo

DESCRIPCIÓN

Lavado, cortes, cocción y pasteurización a 102°C

PRESENTACIÓN

☉ Cremogenado, ☉ Pulpa y ☉ Zumo NFC

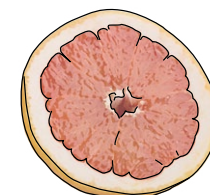
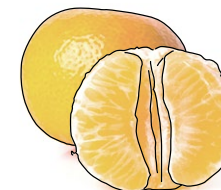
☐ Tiras y ☐ Dados 4, 6, 9, 12 y 15mm

☉ Cuartos mitades de corteza



TALA FOODS
TRANSFORMADOS AGRICOLAS LOS ALCORES, S.L.U

Cítricos



Con un modelo de trazabilidad 360°, TALA FOODS cuenta con un completo equipo de profesionales que controla todo el proceso de producción alimentaria, desde el origen agrícola con la siembra, cultivo y recolección hasta su elaboración, envasado, laboratorio, almacenaje y comercialización, que le permite ofrecer productos de alta calidad y saludables

Las innovadoras instalaciones de TALA FOODS de 100.000 m² en El Viso del Alcor ↓



Almacén de transformación de fruta fresca capaz de procesar hasta 500 Tn de fruta al día



Cantinas de almacenamiento de hasta 2 millones de litros de zumo



Planta de extracción de zumo (NFC) con una capacidad de exprimido de 350 Tn de fruta al día



Fábrica de derivados de cítricos, frutas y hortalizas capacitada para producir hasta 100 Tn de fruta al día



TALA FOODS

TRANSFORMADOS AGRÍCOLAS LOS ALCORES, S L U

📍 Carretera El Viso-Tocina, Km 2
41520, El Viso Del Alcor (Sevilla)

☎ Teléfono: 955 74 38 00

✉ Email: talafoods@talafoods.com