



Total
Service

FOOD SERVICE

by Agotzaina



The background features a dark grey, stylized leaf pattern on a black background. The leaves are large and curved, creating a sense of depth and texture.

01.
AGOTZAINA

02.
TU FOOD SERVICE

03.
NUESTROS 3 PILARES

04.
NUESTRAS MARCAS



01.
Agotzaina

*“La experiencia
nos avala”*

Agotzaina

4 pinceladas sobre nosotros



SOMOS UNA EMPRESA
AGROALIMENTARIA GLOBAL



APOSTAMOS POR LA **INVERSIÓN**
CONTÍNUA EN LA EMPRESA



CREEMOS EN
LA CALIDAD A UN PRECIO JUSTO



CONTROLAMOS LA CADENA DE
VALOR Y LOS SUMINISTROS.



NUESTRO COMPROMISO
CON EL **MEDIOAMBIENTE**



APOSTAMOS POR LA **INNOVACIÓN** Y LA
CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS



02.

Tu FOOD SERVICE

*“Tu necesidad es
nuestra prioridad”*

Tu FOOD SERVICE



SOMOS PRODUCTORES

Contamos con granjas, centros de producción y logísticos por todo el territorio nacional.



SOLUCIONES ADAPTADAS A TU NEGOCIO

Gracias a años de experiencia en el sector y al continuo impulso en I+D+i, contamos con el conocimiento y la capacidad para adaptarnos a las nuevas tendencias del mercado y satisfacer las demandas de nuestros clientes, ya sea en productos frescos, congelados, elaborados o precocinados. De este modo, desarrollamos gamas de productos y formatos diseñados específicamente para el canal de food service, con el fin de optimizar las programaciones de cada negocio de restauración, ajustándonos tanto a la cantidad como al tamaño.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nuestra principal prioridad es proporcionar productos de alta calidad, garantizando la máxima seguridad alimentaria. Para lograrlo, implementamos un riguroso sistema de análisis de riesgos y control. Cada día seguimos avanzando, consolidándonos como una marca con una sólida experiencia y trayectoria, y con una presencia cada vez más destacada.





03.

NUESTROS 3 PILARES

*“Tenemos lo
que necesitas”*

NUESTROS 3 PILARES



	AMBIENTE	REFRIGERADO	CONGELADO
HUEVO CÁSCARA	X	-	-
HUEVO LÍQUIDO	-	X	-
POLLO	-	X	X
PLATOS ELABORADOS	-	X	X
EMBUTIDOS	-	X	-
QUESOS	-	X	-



04.
NUESTRAS MARCAS

*“Trabajamos
en equipo”*



NUESTRAS MARCAS

by Agotzaina 



GRANJA
SANT JORDI

ecológicomartí

Ovolucía

cocó



LIQUOVO

innuOVO



04.

Agotzaina



NOSOTROS

Agotzaina dispone de granjas y centros de clasificación propios en todo el territorio español y en todas los tipos de cría demandados por el consumidor actual adaptándonos a sus necesidades, ecológicos, camperos, suelo y jaula. Producimos huevos de la mejor calidad y fresca, seleccionando los mejores cereales para nuestras gallinas.

Somos la única empresa española de avicultura de puesta integrada verticalmente, controlamos todo el proceso de producción sin depender de agentes externos, desde la incubación de nuestras gallinas hasta la distribución a cliente final.

Servimos en todo el territorio nacional y nos adaptamos a las necesidades del cliente.

Cumplimos con todas las más altas exigencias de calidad y bienestar animal de la comunidad europea, certificados IFS y ANIMAL WELFARE.



NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTO CATEGORÍA A	ENVASE	CONTENIDO CAJAS	TIPO CRÍA	VIDA PRODUCTO
Huevos clase XL + de 73 grs.	20 huevos	10-20 docenas	Jaula	28 días tras la puesta
Huevos clase L DE 63 A 73 grs.	24-30 huevos	15-20-30 docenas	Jaula / suelo	28 días tras la puesta
Huevos clase M DE 53 A 63 grs.	24-30 huevos	15-20-30 docenas	Jaula / suelo	28 días tras la puesta
Huevos ecológicos L / M + de 53 grs.	30 huevos	15-30 docenas	Ecológicos	28 días tras la puesta
Huevos camperos L / M + de 53 grs.	30 huevos	15-30 docenas	Camperos	28 días tras la puesta



UBICACIÓN

GARCÍA PUENTE
Valladolid - Olmedo
47410

HUEVOS GARRIDO
Granada - Caparacena
18290

OVOLUCÍA
Granada - Ogijares
18151

LIZARRAGA
NAVARRA - Urdiain
31810

COCCÓ
VALENCIA - Titaguas
46178

ECOLÓGICA MARTÍ
BARCELONA - Sta. Eulalia Ronçana
08187

SANT JORDI
GIRONA - Sant Jordi Desvalls
17464

TIPO DE LÍNEA

CERTIFICACIONES



04.

innuovo
LIQUOVO



NOSOTROS

Agotzaina cuenta con más de 6.5M de gallinas ponedoras en granjas propias e integradas, y disponemos de 3 centros de producción de ovoproducto, especializados según las necesidades de nuestros clientes.

Nuestra gama de ovoproductos incluye: huevo entero, yema y clara, en cría de jaula y alternativa: suelo / campero y bio. Podemos servir desde cisternas de 25 tn, contenedores de 1 tn y pequeño envase:

BB 20/10 y 5 KG, garrafas de 25 Kg, Botellas de 1 L y BRICK 1 Kg .

Nuestro trabajo y compromiso se centra en garantizar el mejor producto en cuanto a calidad y seguridad alimentaria se refiere y la mejora continua por el bienestar animal.

NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTO	ENVASE	CONTENIDO	TIPO HUEVO	VIDA
INNUOVO				
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	bag in box	20/10/5 kg.	jaula/suelo/campero/bio	45 días
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	botella	1L.	jaula/suelo/campero/bio	45 días
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	garrafa	25L.	jaula/suelo/campero/bio	21 días
LIQUOVO				
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	bag in box	10 kg.	jaula/suelo/campero/bio	45 días
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	brick	1 kg.	jaula/suelo/campero/bio	45 días



UBICACIÓN

ARBIZU, Navarra
ARANDA DE DUERO, Burgos
LORCA, Murcia

TIPO DE LÍNEA



CERTIFICACIONES



innuOVO
LIQUOVO

04.



afisa

NOSOTROS

En **Afisa**, nos esforzamos por criar pollos halal de manera responsable y ética. Nuestra crianza se lleva a cabo en instalaciones modernas y cómodas, donde garantizamos el bienestar y la salud de nuestras aves. Seguimos prácticas de producción sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, sin comprometer la calidad y la integridad de nuestros productos.

Nuestro equipo está formado por expertos en la industria avícola, quienes poseen una amplia experiencia en el cuidado de aves y la producción de pollo halal. Nos apasiona brindar productos de confianza que cumplan con los requisitos dietéticos y religiosos de nuestros clientes. Valoramos la calidad, la frescura y la seguridad alimentaria en cada etapa del proceso, desde la crianza hasta la distribución.

En Afisa, comprendemos la importancia de ofrecer pollo halal de primera calidad a nuestros clientes. Nuestros productos se someten a rigurosos controles de calidad y cumplen con las normativas halal establecidas. Nos esforzamos por garantizar que cada producto que sale de nuestras instalaciones cumpla con los más altos estándares de calidad y satisfaga las expectativas de nuestros consumidores.



NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTO

Salchichas

Hamburguesas

Fínguers



UBICACIÓN

GIRONA, Figueres
Pg del Cementiri s/n
17600

TIPO DE LÍNEA



CERTIFICACIONES



04.



Royal Chef
COCINA CON ALMA

PAELLA MIXTA
Sabor Mediterráneo
CALENTAR Y LISTO!
2 RACIONES
5 MIN
7 MIN. 96°C

ARROZ NEGRO
Sin gluten
Sabor Mediterráneo
CALENTAR Y LISTO!
1 RACION
3 MIN. 85°C

Wok de Tallarines con pollo y verduras
Sabor del Mundo
CALENTAR Y LISTO!
1 RACION
3 MIN. 5 MIN. 85°C

PREJA DE CERDO
Cocida a la Asturiana
500g
CALENTAR Y LISTO!
LA RECETA DE SEÑORES

CALLOS TERNERA
Gascón
CALENTAR Y LISTO!
LA RECETA DE SEÑORES
2 RACIONES
8 MIN.

CODILLO DE JEROPAGA ENTERO
COCINADO A BAJA TEMPERATURA
WHOLE PORK KNIFE AT LOW TEMPERATURE
FABRET DE PORC A BASSE TEMPERATURE
2 RACIONES
8 MIN.

NOSOTROS

En **ROYAL CHEF** trabajamos para ofrecer platos preparados que combinan tradición y tecnología, llevando a la mesa el auténtico sabor de la comida casera. Seleccionamos cuidadosamente las mejores materias primas e ingredientes naturales, garantizando sabores originales y altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Controlamos cada etapa del proceso, desde la fabricación, envasado, pasteurización y conservación de los productos, hasta el transporte refrigerado y su llegada al punto de venta. Contamos con un Departamento de Calidad exclusivo para la vigilancia y trazabilidad del producto, además de un laboratorio acreditado que analiza las materias primas y el producto final para asegurar su excelencia en todo momento.

NUESTROS PRODUCTOS

REF.	ARTÍCULO	FORMATO	PESO	REGENERACIÓN
2000	Paella Mixta	Caja 8 u.	350 g	Microondas - Sartén
2400	Arroz Negro	Caja 8 u.	350 g	Microondas - Sartén - Horno - Airfryer
2500	Fideuá	Caja 8 u.	650 g.	Microondas - Horno - Airfryer
1005	Callos de ternera	Caja 8 u.	500 g.	Microondas - Sartén
1107	Oreja de cerdo adobada	Caja 8 u.	400 g.	Microondas - Sartén - Horno - Airfryer

UBICACIÓN

CIUDAD REAL, Picón
Calle Matilla, 3
(Polígono Industrial El Raso), 13196



refrigerado

TIPO DE LÍNEA

CERTIFICACIONES



Total
Service

by Agotzaina


Royal Chef
COCINA CASERA

04.



Sabor de Origen
desde 1.975

NOSOTROS

CÁRNICAS KIKO S.A. llevamos más de 40 años cubriendo toda la gama de derivados del cerdo. Contamos con sala de despiece propia y trabajamos mayoritariamente con ganado navarro. Elaboramos productos cocidos, curados, empanados y elaborados frescos, e integramos también el loncheado y el envasado, tanto al vacío como en bandeja con atmósfera protectora.

Durante estos años, hemos apostado por la calidad, el servicio y la adaptación a nuestros clientes, lo que nos ha permitido un crecimiento sostenido.

NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CAJA	PALET	VIDA
CURADOS				
Chorizo vela dulce y picante	piezas y medias piezas al vacío	4 u.	63 u.	270 días
Salchichón con pimienta o picado fino	piezas y medias piezas al vacío	4 u.	63 u.	270 días
COCIDOS				
Lacón ahumado	piezas o medias piezas al vacío	1 u.	60 u.	150 días
Jamón cocido oval y 11x11	pieza al vacío oval o barra 11x11	1 u.	64 u.	150 días
AHUMADOS				
Bacon ahumado natural y selecto	piezas o loncheado	4 u.	40 u.	180 días
Bacon horno ahumado	piezas o loncheado con o sin piel	4 u.	40 u.	180 días
Bacon molde ahumado	piezas o loncheado con o sin piel	4 u.	40 u.	180 días
EMBUTIDO FRESCO				
Chorizo fresco BBQ familiar	al vacío	6 u.	90 u.	90 días
Chistorra de navarra natural	al vacío	6 u.	60 u.	60 días
Lomo adobado extra medias piezas	al vacío	2 u.	60 u.	60 días
Lomo horno adobado y sajonia	al vacío	2 u.	60 u.	120 días

UBICACIÓN

NAVARRA, Orcoyen
Polígono Industrial Iperregui I 11
31160



refrigerado

TIPO DE LÍNEA



Total Service

by Agotzaina



04.



lácteos Segarra



NOSOTROS

Después de más de cuatro décadas en el Mercado, **LÁCTEOS SEGARRA** no ha abandonado la forma tradicional de elaborar y cuidar sus quesos, desde la selección de la excelente leche de cabra del levante español, que a orillas del Mediterráneo se nos ofrece fresca e intensa al paladar y llena de matices sutiles, hasta la confección de la carta más exquisita de productos lácteos elaborados con el arte y la sabiduría que su fundador y su familia le han sabido aportar.

NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTO	PESO	VIDA ÚTIL	ENVÍO
Queso fresco cabra barra caprillice	1,5 kg.	25 días	caja
Queso tierno cabra caprillice	2,5 kg.	180 días	caja
Queso tierno la casita caprillice	2,5 kg.	180 días	caja
Queso madurado casita caprillice	2,5 kg.	180 días	caja
Requesón caprillice	1 kg.	25 días	caja
Queso oreado caprillice	2,5 kg.	180 días	caja
Queso madurado caprillice sin lactosa	2,5 kg.	180 días	caja
Queso semicurado caprillice al vino	2,5 kg.	180 días	caja
Queso semicurado al romero cuadrado caprillice	2,3 kg.	180 días	caja
Queso curado cabra caprillice	2,5 kg.	180 días	caja
Queso servilleta caprillice	1,8 kg.	180 días	caja
Queso tronco de cabra caprillice	1 kg.	48 días	caja

UBICACIÓN

ALICANTE, Torrellano
Juan de la Cierva 60, 03203

TIPO DE LINEA



CERTIFICACIONES





by Agotzaina 

agotzaina.com