

MIGASA

Empresa aceitera líder del mercado que desde sus orígenes, en los años treinta, mantiene el mismo espíritu competitivo y dinámico, sin perder sus señas de identidad como empresa familiar.

Con la tercera generación ya incorporada y la profesionalización de la empresa, la historia de MIGASA se ha caracterizado por el esfuerzo, la dedicación, la inversión en innovación y el trabajo en equipo.

Este liderazgo es el fruto de la convicción, transmitida desde sus dirigentes, de conseguir una mejora continua en todas las fases y actividades que persigan la elaboración del mejor aceite, así como de ofrecer un excelente servicio que cumpla con las expectativas de sus clientes.

Con clara vocación de internacionalización de sus procesos, MIGASA cuenta con un Departamento de Exportación e Importación capaz de gestionar un gran flujo de transacciones internacionales.

This company is a market leader in the olive oil sector and, since it was created in the 1930s, it has maintained the same competitive and dynamic spirit, without losing its identity as a family business.

With the incorporation of the third generation of the family and the professionalization of the company, the history of MIGASA has been characterized by effort, dedication, investment in innovation and teamwork.

This leadership is the result of the belief, transmitted from management, in the need to strive for continuous improvement in all phases and activities towards the preparation of the best oil, as well as offer excellent service to satisfy the requirements of all our clients.

With a clear commitment to the internationalization of its processes, MIGASA has an Import/Export Department capable of handling a large flow of international operations.



Atención al cliente. Tratar con rigor y profesionalidad todas las exigencias, adaptándose a las necesidades. Favorecer una política de anticipación y agilidad en la toma de decisiones.

Calidad. Los productos y procesos de fabricación son supervisados por un equipo de técnicos cualificados. Además, superan rigurosos y exigentes controles de calidad avalados por prestigiosos reconocimientos.

Trabajo en equipo. Equipos de profesionales sólidos, orientados al éxito y en contacto con los clientes compartiendo su conocimiento de forma cercana y constructiva.

Desarrollo profesional. Igualdad de oportunidades, formación integral y permanente de todos los trabajadores, promoviendo su participación activa en todos los proyectos.

Innovación. Necesaria en cualquiera de los ámbitos de actuación, tanto para el progreso empresarial como para adaptarse a las expectativas de los clientes. MIGASA destina una partida importante de su presupuesto a I+D+i.

Responsabilidad social. Compromiso con el desarrollo sostenible. Optimizar los procesos para conseguir el mínimo impacto sobre el medio ambiente. Favorecer el bien común.

Globalidad y proximidad. Crecer contribuyendo al progreso económico y social de los países en los que opera, sin imponer productos ni criterios.

Excelencia. Resultado de aplicar los valores de la compañía al trabajo diario, optimizando medios y recursos mediante la adecuada coordinación y el aprovechamiento de las sinergias.

Customer Service. Dealing with all demands seriously and professionally, catering for all needs. Encouraging a policy of anticipation and agility over decision-making.

Quality. The products and manufacturing processes are supervised by a team of qualified technicians. In addition, they undergo a strict and demanding quality control process which has won widespread recognition.

Teamwork. Teams of competent professionals, orientated towards success, who are in contact with their clients, and share their knowledge in a friendly and constructive manner.

Professional development. Equal opportunities, integral and on-going training of all employees, promoting their active participation in all projects.

Innovation. This is necessary in all areas of action, both for business progress and to adapt to client expectations. MIGASA channels an important part of its budget to R+D+i.

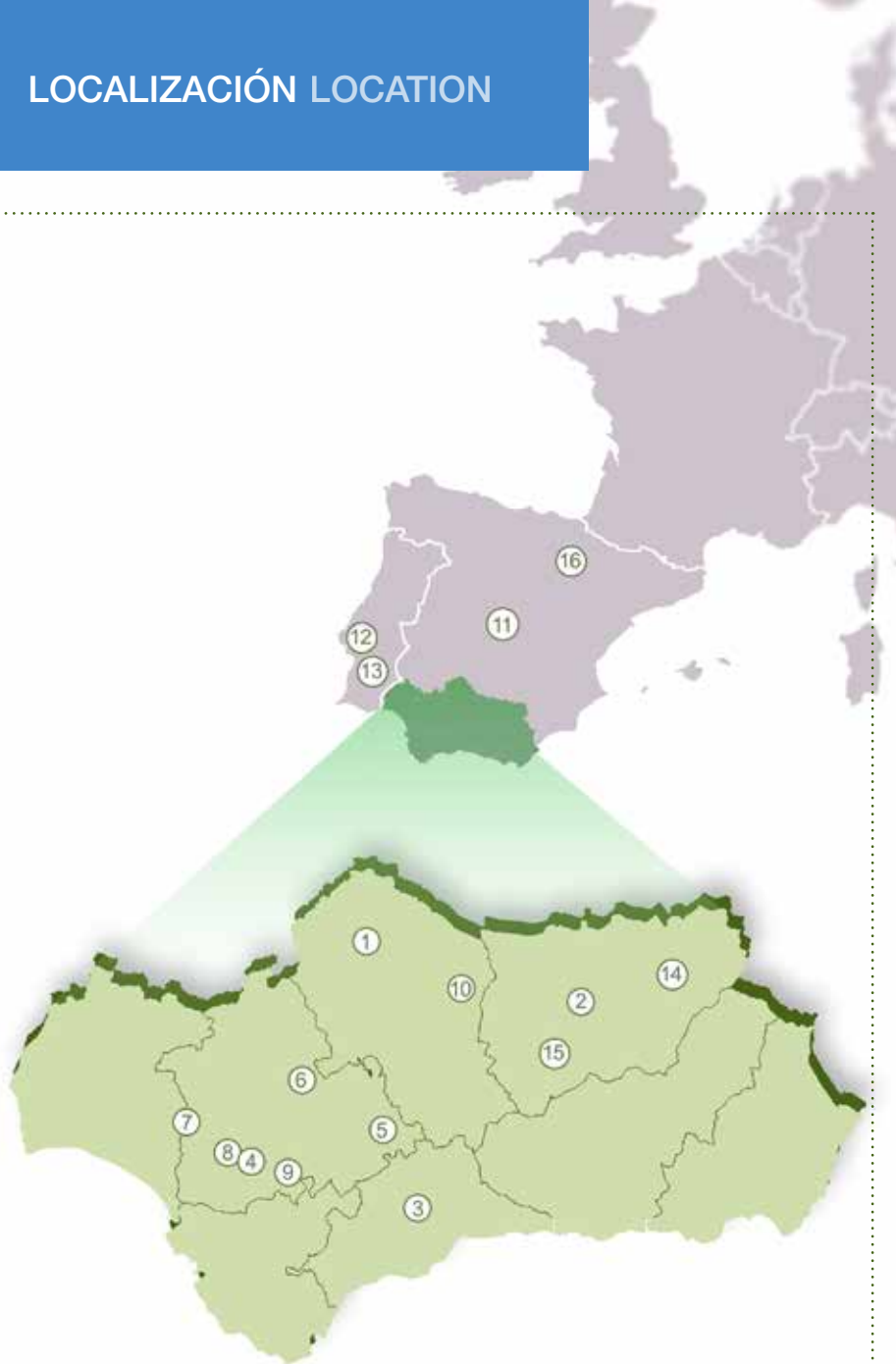
Social responsibility. Commitment to sustainable development. Optimize processes to minimize the impact on the environment. Favour the common good.

Global and local. Grow while contributing to the economic and social progress of the countries in which it operates, without imposing either products or criteria.

Excellence. The result of applying company values to daily work, optimizing means and resources through adequate coordination and benefiting from synergies.



LOCALIZACIÓN LOCATION



1. Envasadora / Bottling plant (Alcolea - Córdoba).
2. Destilación de ácidos grasos / Fatty acids distillation plant (Mengíbar - Jaén).
3. Molino de aceite, secadero de orujo y extractora / Olive oil mill, olive-pomace drying facilities & crushing plant (Villanueva de Algaidas - Málaga).
4. Refinería de oliva y girasol / Olive oil & sunflower oil refinery (Dos Hermanas - Sevilla).
5. Extractora de semillas / Seeds crushing plant (Roda de Andalucía - Sevilla).
6. Refinería de orujo y extractora de semillas / Olive-pomace oil refinery and crushing plant (La Luisiana - Sevilla).
7. Extractora de semillas / Seeds crushing plant (Pilas - Sevilla).
8. Envasadora / Bottling plant (Dos Hermanas - Sevilla).
9. Molino de aceite y almazara / Olive oil mill (Morón de la Frontera - Sevilla).
10. Distribuidora comercializadora / Commercial distributor (Getafe - Madrid).
11. Secadero de orujo y extractora / Olive-pomace drying facilities & crushing plant (Villa del Río - Córdoba).
12. Envasadora / Bottling plant (Setúbal - Portugal).
13. Extractora / Crushing plant (Ferreira do Alentejo - Portugal).
14. Refinería y extractora / Refinery and extractor (Castellar - Jaén).
15. Almazara / Mills (Los Villares - Jaén).
16. Envasadora conservas vegetales / Canned vegetable preserves (Lodosa - Navarra).

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Zumo natural obtenido de una combinación de las mejores variedades de aceitunas, recolectadas en su momento justo de maduración. Aceite afrutado cuyo sabor transporta a los parajes más hermosos de Andalucía y lleva a la mesa la esencia de la dieta mediterránea. Excelentes cualidades organolépticas que realzan el sabor de los platos.

Natural juice obtained from a combination of the best varieties of olives, picked at the right point of maturity. The taste of this fruity oil evokes the beautiful landscapes of Andalusia, while bringing to the table the essence of the Mediterranean diet. Its excellent organoleptic qualities help enhance the taste of food.

ACEITE DE OLIVA REFINADO REFINED OLIVE OIL

Un aceite muy demandado por la industria alimentaria por sus propiedades organolépticas, dietéticas, nutricionales y medicinales.

This oil is in great demand from the food industry as a result of its organoleptic, dietary, nutritional and medicinal properties.



ACEITE DE OLIVA OLIVE OIL

Mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra que da como resultado un aceite de sabor suave con todas las propiedades naturales del aceite de oliva. Perfecto para su uso diario, tanto en frío como en caliente, su sabor ligero y almendrado hace que los platos conserven la esencia de sus aromas.

This is the result of mixing refined olive oil with extra virgin olive oil giving a product with a mild taste and all the natural properties of olive oil. Ideally suited for daily use, both hot and cold, its light, almond taste means that food will conserve the essence of its aromas.

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA OLIVE POMACE OIL

Se obtiene de la mezcla de aceites de orujo refinado y aceite de oliva virgen extra. Un aceite es ideal para su uso en fritos por estar especialmente preparado para soportar altas temperaturas y realzar el sabor original de los productos. Todo ello, manteniendo las propiedades esenciales del aceite de oliva.

This is obtained from a mixture of refined olive pomace oils and extra virgin olive oil. This oil is ideally suited for frying, being specially prepared to withstand high temperatures and enhance the original taste of products. All this, while maintaining the essential properties of olive oil.



ACEITE DE GIRASOL SUNFLOWER OIL

Aceite de origen vegetal que se extrae del prensado de semillas de girasol (*Helianthus annuus*). Rico en grasas insaturadas cardiosaludables y vitamina E, considerado un potente antioxidante.

A vegetable oil extracted by pressing sunflower seeds (*Helianthus annuus*). It is rich in unsaturated fats for a healthy heart and vitamin E, considered a powerful antioxidant.

ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL

Aceite de semillas seleccionadas sin modificación genética. Una de sus características esenciales es que no impregna a los alimentos de mucha grasa y, por tanto, éstos tendrán menos calorías.

This oil is made from seeds that have not been genetically modified. One of its essential characteristics is that it does not impregnate food with excessive fat, thereby reducing calorie intake.

GRANEL BULK

FORMATOS INDUSTRIALES

- Bidones de 200 kg, 80 uds. x 20".
- Contenedores de plástico de 1.000 litros. (IBC: 916 kg, 18 uds. x 20").

MODO DE TRANSPORTE DEL GRANEL

- Flexitank de 21 tn: 21.000 kg x 20".
- Isotank o Tank Container de 23 tn x 20".
- Camión cisterna 25 tn.
- Contenedor de 20" y 40"

INDUSTRIAL FORMATS

- 200 kg drums, 80 units x 20".
- 1,000 l. plastic containers. (IBC: 916 kg, 18 units x 20").

BULK TRANSPORT MODE

- 21 t flexitank: 21,000 kg x 20".
- 23 t x 20" Isotank or Tank Container.
- 25 t tanker.
- Container 20" and 40"

ENVASADO PACKING

El grupo MIGASA es una de las principales empresas de aceite de oliva envasado a nivel mundial. A través de sus propias marcas o las del distribuidor está presente en más de 70 países de los cinco continentes.

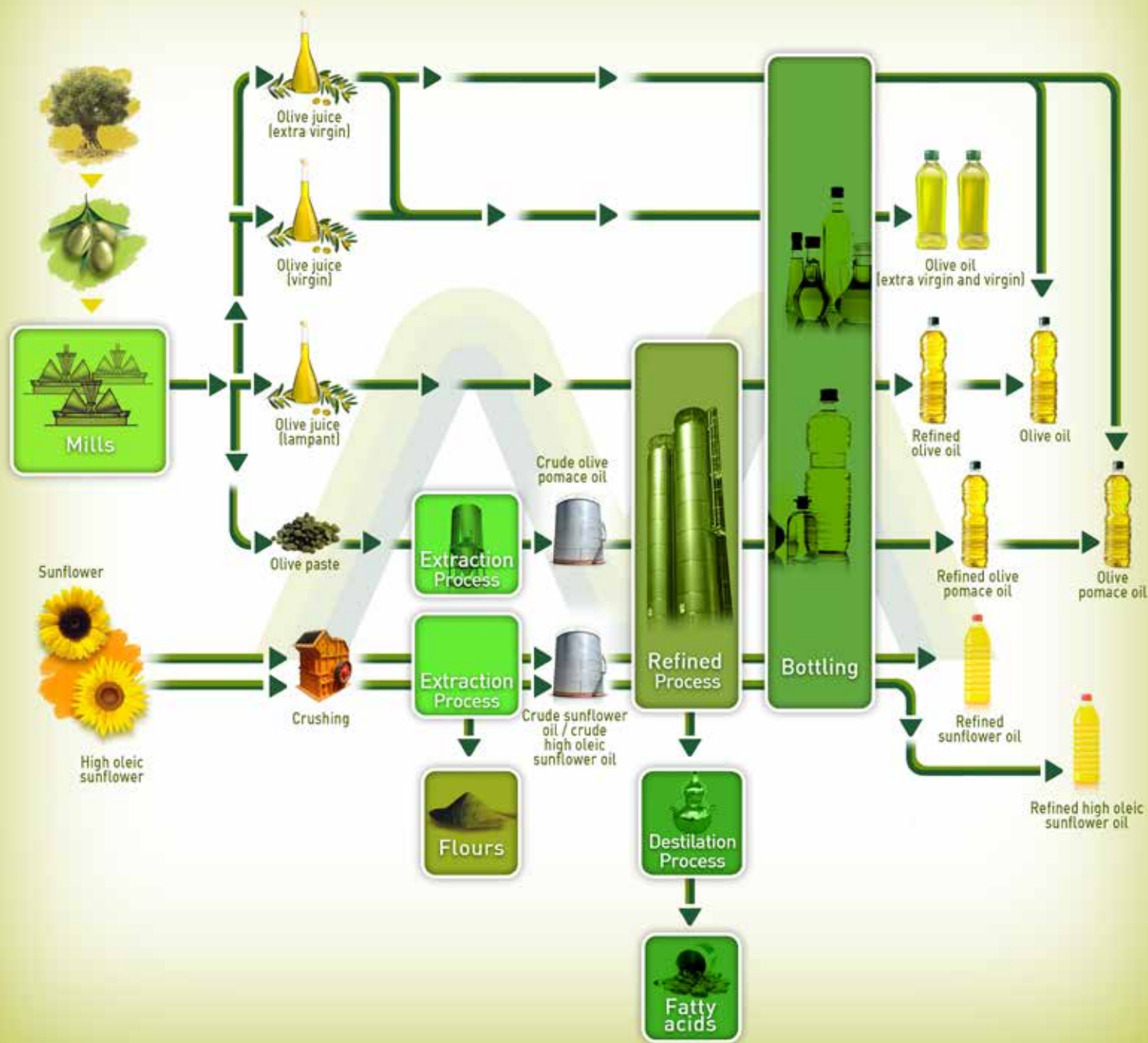
MIGASA sirve todo tipo de envase y volumen presente en cualquier supermercado del mundo. Gracias a su capacidad de producción, nivel de calidad, experiencia en exportación y flexibilidad para satisfacer las necesidades más exigentes, MIGASA se ha convertido en uno de los más importantes proveedores de aceite de oliva envasado.



The MIGASA group is one of the main olive oil packing companies on the world stage. Through its own brands or those of the distributor it is present in more than 70 countries over the five continents.

MIGASA produces all types of packing and volume present in any supermarket throughout the world. Thanks to its production capacity, level of quality, export expertise and flexibility to meet the most demanding requirements, MIGASA has become one of the most important suppliers of packed olive oil.

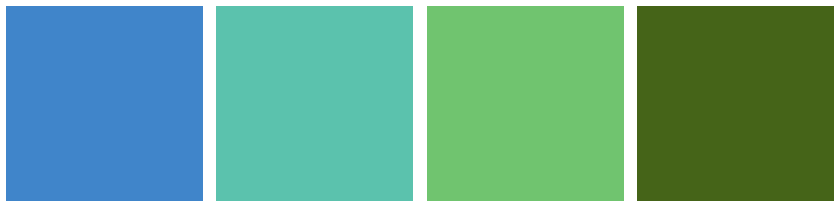
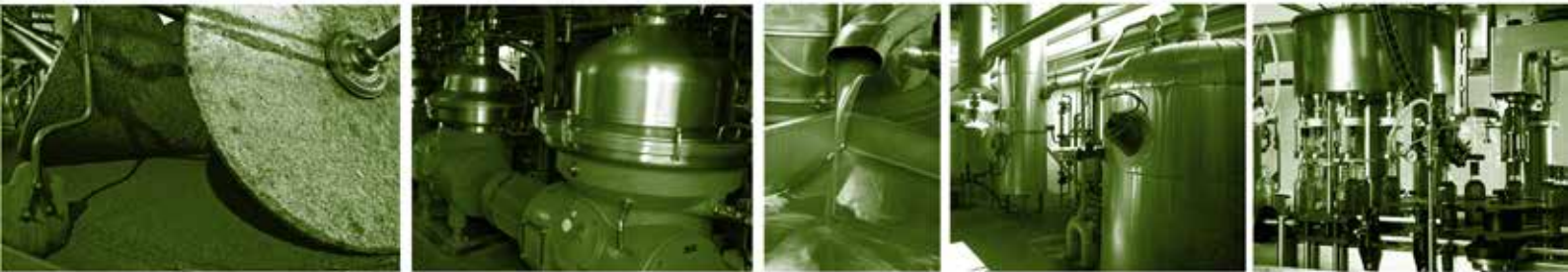




PROCESOS DE ELABORACIÓN PRODUCTION PROCESS

MIGASA está profundamente comprometida con el control del proceso productivo de sus aceites. Para ello, dispone de las instalaciones necesarias para asegurar el exhaustivo control y vigilancia de todas las fases de producción, lo que le permite conseguir el producto exigido por la organización.

MIGASA is deeply committed to the control of the production process of all its oils. To do this, it has all the installations required for the exhaustive examination and supervision of all production phases, allowing it to achieve the product required by the organization.





EXTRACCIÓN EXTRACTION

MIGASA dispone en Villanueva de Algaidas (Málaga) de una extractora donde se obtiene aceite de orujo crudo, listo para refinar en las instalaciones de La Luisiana, y orujillo, utilizado por su alto poder calorífico para generar energía eléctrica.

Además, cuenta con varias extractoras de semillas en los municipios sevillanos de La Roda, La Luisiana y Pilas donde se obtiene el aceite de semillas oleaginosas. Fábricas dotadas de plantas de peletización de harinas de semillas, subproducto que se usa como complemento en la fabricación de piensos animales por su alto contenido en proteínas y fibra.

At Villanueva de Algaidas (Malaga) MIGASA has an extractor from which crude olive pomace oil is obtained, ready to be refined at the La Luisiana premises, together with olive cake, used for its high energy content to generate electrical energy.

It also has several oilseed extractors in the towns near Seville of La Roda, La Luisiana and Pilas, where oil from oilseeds is obtained. These factories include pellet plants for oilseed meal, a by-product which is used in the manufacture of animal feed due to its high protein and fibre content.

ALMAZARA OLIVE OIL MILL

MIGASA posee una almazara en Villanueva de Algaida (Málaga) y otra en Morón de la Frontera (Sevilla), donde se muele la selección de las mejores aceitunas. Las instalaciones cuentan con patio de recepción, nave de elaboración y bodega. Además, la compañía mantiene acuerdos de colaboración preferenciales con distintas almazaras en varias provincias andaluzas.

MIGASA has an olive oil mill in Villanueva de Algaida (Málaga) and another one in Morón de la Frontera (Sevilla), where the selection of its best olives is milled. The installations have a reception area, production warehouse and a store. In addition, the company has preferential collaboration agreements with several olive oil mills in different parts of Andalusia.



PROCESO DE REFINADO REFINING PROCESS

MIGASA tiene en Dos Hermanas (Sevilla) una fábrica con dos refinerías, una para aceites de oliva y otra para aceites de semillas (principalmente girasol), dotada con la tecnología más avanzada del sector y que es, en la actualidad, la sede central de la compañía.

Además, posee una planta de refinación de aceite de orujo en La Luisiana, localidad sevillana muy cerca de Córdoba. Se trata de la más importante de su categoría, donde se refina más del 50% de este aceite a nivel mundial.

In Dos Hermanas (Seville) MIGASA has a factory with two refineries, one for olive oil and another for seed oil (mainly sunflower), both are equipped with the latest technology existing in the sector. The head offices are also located there.

It also has an olive pomace oil refinery in La Luisiana, a town very close to Cordoba. This plant is the most important of its kind, refining 50% of global production of this oil.

DESTILACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DISTILLATION OF FATTY ACIDS

De los subproductos que generan los distintos aceites tratados se obtienen ácidos grasos destilados que se destinan, por ejemplo, a la alimentación animal como soporte graso de origen vegetal, en la industria farmacéutica y cosmética como soporte para la obtención de detergentes, jabones y pomadas, y en la industria química como complemento a barnices, pinturas y polímeros. De esta forma, se cierra el círculo medioambiental del aceite de oliva sin generar residuos.

MIGASA tiene una planta de destilación de ácidos grasos en Mengibar (Jaén) con tecnología y un sistema de gestión de calidad que la han convertido en referente internacional.

Of the by-products generated by the different treatment processes, the obtained distilled fatty acids are used, for example, in animal feed as fatty basis of a vegetable origin, in the pharmaceutical and cosmetics industry as the basis for manufacturing detergent, soaps and creams, and in the chemical industry as a complement for varnishes, paints and polymers. This way, the environmental cycle of olive oil closes without generating any waste.

MIGASA has a fatty acid distillation plant in Mengibar (Jaen) which thanks to its technology and quality management system, is internationally renowned.



PROCESO DE ENVASADO PACKING PROCESS

MIGASA es una de las principales empresas españolas en aceite de oliva envasado. Posee dos plantas de envasado: en Dos Hermanas (Sevilla) -preparada para formato PET y grandes volúmenes- y en Córdoba -más especializada en formatos de vidrio y lata-.

MIGASA is one of the main Spanish companies in packed olive oil. It has two packing plants: one in Dos Hermanas (Seville) –prepared for PET format and large volumes- and the other in Cordoba –more specialized in glass and can formats-.





En el proceso de elaboración de los aceites MIGASA se utilizan las técnicas más avanzadas en cuanto a calidad y protección del medio ambiente se refiere.

De entre todos los atributos de calidad de los alimentos, cabe destacar uno como fundamental, la seguridad e inocuidad del producto, para lo cual MIGASA dispone de un laboratorio propio en el que se realizan numerosos controles durante todo el proceso de elaboración de los productos.

CERTIFICACIONES:

MIGASA está avalada por el cumplimiento de normas de calidad y seguridad alimentaria.

- UNE-EN-ISO 9001:2008.
- UNE-EN-ISO ISO 22000:2005.
- Protocolo BRC: British Retail Consortium.
- CAAE, Agricultura Ecológica.

Debido a su mercado internacional, cuenta también con certificados como:

- Kosher: Comunidad judía.
- Halal: Comunidad Musulmana.

During the oil production process, MIGASA uses the most advanced techniques regarding quality and environmental protection.

Of all the quality attributes of the foodstuffs, the most fundamental is the safety and harmlessness of the product; for this reason MIGASA has its own laboratory which conducts several controls to monitor the product production process.

CERTIFICATIONS:

MIGASA is supported by compliance with the following quality and food safety regulations.

- UNE-EN-ISO 9001:2008.
- UNE-EN-ISO ISO 22000:2005.
- BRC Protocol: British Retail Consortium.
- CAAE, Agricultura Ecológica (Organic Farming).

For the international market, its certifications include:

- Kosher: Jewish community.
- Halal: Muslim community.



INNOVACIÓN, DESARROLLO E INVESTIGACIÓN RESEARCH, DEVELOPMENT AND INNOVATION

Para MIGASA la salud es bienestar social y progreso económico, por lo que desde hace tiempo mantiene una estrategia de investigación y desarrollo dirigida a estudiar y poner en el mercado productos saludables, dentro de su línea empresarial de producción y comercialización de aceites y grasas comestibles. Productos innovadores que, incorporados a la dieta, contribuyan a la mejora de la salud mediante la prevención de enfermedades crónicas como las cardiovasculares, la obesidad y el cáncer.

MIGASA dedica una partida importante de su presupuesto a este campo, a la aplicación de los últimos avances científicos, la incorporación de nuevas tecnologías y la colaboración con otras entidades investigadoras.

PROYECTOS:

- Genit Higea del Programa Ingenio 2010, presupuesto de 14.000.000 €.
- Impacto, financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI, perteneciente al Ministerio de Ciencia e Innovación).
- Proyecto conjunto con el Fondo Tecnológico (Ministerio de Educación).

For MIGASA health means social wellbeing and economic progress, which is why for a long time it has run a research and development strategy aimed at studying and bringing onto the market healthy products, within its business line of production and marketing of edible oils and fats. Innovative products which, once incorporated into the diet, help to improve health through the prevention of chronic illnesses such as cardiovascular disease, obesity and cancer.

MIGASA channels an important part of its budget to this field, to the application of the latest scientific developments, the incorporation of new technologies and collaboration with other research entities.

PROJECTS:

- Genit Higea of the Ingenio 2010 Programme, with a budget of €14,000,000.
- Impacto, financed by the Centre for Industrial Technological Development (CDTI, belonging to the Spanish Ministry of Science and Innovation).
- Project in conjunction with the Technological Fund (Ministry of Education).





Ctra. Madrid Cádiz Km. 556 - 41703
Dos Hermanas, Sevilla (España)
TELÉFONO: +34 954 720 550
administracion@migasa.com
www.migasa.com



Descarga este folleto