

▶ FINALISTA DEL CERTAMEN EMPRESA DEL AÑO 2011 DE 'MEDITERRÁNEO'

SU ACEITE DE GAMA ALTA SE SITÚA ENTRE LOS MÁS PRESTIGIOSOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Belluga Gourmet crea una selección única de productos a partir de la aceituna de Espadán



RAFAEL MARTÍN

La calidad de sus creaciones, clave para la expansión internacional

▶ Durante el año 2011, Belluga Gourmet se ha consolidado dentro de la red comercial de cercanía, en la Comunitat, y ha mejorado su presencia tanto a nivel nacional (Madrid, Barcelona, Zaragoza, Sevilla, Pamplona y Toledo) como internacional, con clientes en Francia, Reino Unido y Alemania, y avanzadas negociaciones para incurrir en Japón, Rumanía, República Checa, Holanda, México y Canadá.

▶ La creación de la firma nace a partir de la exitosa explotación del Museo del Aceite de Segorbe.

La mejor materia prima da vida a patés, aceites, mermeladas, y cosméticos selectos

DIANA GALÁN
especiales@epmediterraneo.com
CASTELLÓN

Belluga Gourmet nace en el año 2009 a partir de la gestión y explotación del Museo del Aceite de Segorbe, y debido a la buena acogida que tienen algunos de los productos de la tienda del centro decide crear una línea de productos propios, basados en el aceite y la aceituna de la variedad autóctona Serrana de Espadán.

Su determinante apuesta por la máxima calidad, el diseño del producto y la promoción de los ingredientes de la tierra le han valido la preciada nominación de finalista del Certamen Empresa del Año 2011 que celebra el periódico **Mediterráneo**.

NUEVAS CREACIONES // El progresivo y continuo desarrollo de productos de la firma es muy llamativo. Belluga Gourmet inicia su andadura con un aceite de alta gama (extracción en frío y sin filtrar de aceitunas Serranas seleccionadas de cosecha temprana) que desde su primera cosecha se sitúa entre los más prestigiados de la Comunitat Valenciana.

Posteriormente, amplía la gama de productos con 9 patés de aceitunas, la más amplia gama del mercado, combinando la aceituna serrana, tanto verde como negra, con otros productos locales, como la almendra, la naranja, las nueces, las hierbas del Espadán o el chocolate.

A continuación crea una gama de seis mermeladas, donde des-



▶ La firma impulsa actividades complementarias, como las catas.



▶ José Luis Calpe está al frente de un cualificado equipo humano.



▶ Belluga trabaja con los mejores olivos de la Sierra de Espadán.

taca la de aceitunas serranas, así como siete productos cosméticos que utilizan su aceite como base, y donde destacan el jabón tradicional, la crema de manos o el serum antiarrugas.

Ahora, la firma innova con gominolas de aceite de oliva en seis sabores y caviar de aceite de oliva, todavía en proceso de desarrollo.

OFERTA COMPLEMENTARIA // Además, Belluga Gourmet organiza cursos y seminarios relacionados con el aceite de oliva del Palancia y colabora con asociaciones como Oleorum o AEMO en el desarrollo

de actividades relacionadas con la cultura del olivo.

Esta oferta se complementa con las posibilidades de turismo cultural y de naturaleza que ofrece Segorbe y la comarca del Alto Palancia, siempre de manos de profesionales, ya que la entidad concerta visitas con guías turísticos oficiales, en varios idiomas.

Así, la empresa ha incrementado su facturación un 10% en el 2011 con respecto al ejercicio anterior, pese a la coyuntura.

MÁS INFORMACIÓN Y SUGERENCIAS
www.elperiodicomediterraneo.com
Contestador: 964214322 - Buzón: 25511 CONT

La firma impulsa el Camino del Aceite de Segorbe, catas y el alojamiento rural

▶ Belluga Gourmet desarrolla toda una serie de actividades ligadas al mundo del olivo y del aceite. Desde el museo del aceite se ha configurado un Camino del Aceite de Segorbe que incluye una visita guiada al museo, iniciación a la cata de aceites y degustación de productos, visita al Jardín de variedades de Olivo Oleorum, a almazara y al olivo milenario La Morruada. Además ofrece la posibilidad a sus clientes de alojarse en el propio edificio del Museo, el edificio Belluga, donde explota seis alojamientos rurales.



▶ El año 2011, la firma ha recibi-

do el primer Premio a la Iniciativa Agraria Joven de la Conselleria de Agricultura. La Conselleria de Medio Ambiente ha certificado su aceite como Producto natural de la Sierra Calderona. Su aceite Belluga Selección ha sido uno de los tres aceites de la Comunitat Valenciana seleccionados en la guía Flos Olei entre los mejores virgen extra del mundo -con 84 puntos-.

Ha recibido el Premio al Turismo de la Cámara de Comercio y ha sido finalista de los premios CEII a la mejor empresa innovadora de la provincia. Además, su aceite ha sido certificado por la Denominación de Origen Aceites de la Comunitat Valenciana.

