

Představení

COLORYN

“ z hor..... až na váš stůl “



KDO JSME

Firma Coloryn byla založena v souladu s vlastními pravidly pana José Benítez Goméze a ty jsou propojením tradičních chutí za použití nejmodernějších zpracovatelských technologií.

V roce 2003 J. Benítez uskutečnil jeho sen, přinést do kvalitních produktů klasické chutě ze starověkých porážek tak, jak se dělaly dříve v oblasti Sierra Morena, v okolí kostela Nuestra Sra de la Cabeza.



Naše farma



Farma se nachází na 330 hektarech v údolí plném dubů, v pohoří Sierra Morena. To je klíčové centrum pro iberijské vepřové v Andalusii.

Žaludy krmená prasata jsou 18-24 měsíců na farmě, kde se volně pohybují. Během jara a léta se sama krmí divokou trávou a přírodními obilovinami. Na podzim a v zimě žijí z žaludů našich dubů.

Všechny tyto věci se dělají proto, aby vám společnost Coloryn nabízela přírodní výrobky se špičkovou kvalitou.



NÁŠ ZÁVOD

Všechny naše produkty jsou vyráběny tradiční metodou výroby, kdy pečlivě vybíráme všechny části ze žaludy krmného prasete tak, abychom pro vás mohli vyrábět naše výrobky (Presa, Secreto, Pluma, Morrillo, Carrillada....)

Vytvrzování našich šunek je zcela ruční záležitostí, kdy každý kus individuálně sledujeme nejméně po dobu 24 měsíců. Z tohoto důvodu můžeme zaručit expedici výrobku právě v tom nejlepším okamžiku zrání.

*Parque Natural
de Andalucía*



PRODEJNÍ STRATEGIE

Firma Coloryn si vždy za jasný cíl klade vysokou kvalitu svých výrobků a to je znát i na produktech žaludy krměných prasat . Z tohoto důvodu firma Coloryn představuje zákazníkovi rozmanitý sortiment výrobků z našeho pečlivého výběru.

Naše zkušenosti a znalosti, jak na to, nám úspěšně napomáhají k naplňování následujících cílů:

- *Řízený process vytvrzování produktů*
- *Zvířata jsou krmena tradičním způsobem*
- *Nejkvalitnější produkty*
- *Dobrý poměr mezi kvalitou a cenou*





ŠPANĚLSKO

Francisco José Benítez Cano

+34 606 74 14 89

pacobenitez.coloryn@gmail.com

www.coloryn.com
