



Especialistas jamoneros  
desde 1929

DESCARGA EL QR  
Y CONÓCENOS



## SOBRE NOSOTROS



Nuestra historia se inició en 1929, cuando Josep Pont Sirvent inauguró la fábrica en Osona, una región con una rica tradición charcutera donde el jamón, el fuet y el salchichón son los protagonistas en cada hogar. Con casi un siglo de trayectoria, hemos llegado a ser cuatro generaciones comprometidas con este legado, dedicándonos a ofrecerte las mejores carnes y embutidos.

Seguimos innovando, explorando nuevos formatos, recetas y métodos de producción sostenibles, con el objetivo de ofrecer productos de alta calidad que respeten el medioambiente y satisfagan las necesidades de nuestros clientes, respetando nuestras tradiciones.





## CONECTAMOS CON MÁS DE 30 PAÍSES A TRAVÉS DE NUESTRAS EXPORTACIONES.

Contamos con la Certificación SAE (Sistema de Aprobación de Exportadores) para diversos países, garantizando así la excelencia y la seguridad de nuestras exportaciones, contribuyendo al prestigio global de la producción agrícola española.

# Comprometidos en proporcionar productos que promueven su bienestar.

Nuestro compromiso con la seguridad alimentaria y dedicación a la excelencia, se refleja en el respeto por las denominaciones de origen y en las certificaciones que respaldan nuestros procesos, asegurando que cada producto no solo sea seguro, sino que también preserve sus características únicas y de prestigio.



I · G · P

# Dedicados a nuestro planeta y nuestro entorno

Nuestro compromiso para proteger el planeta comienza con el diseño de nuestros envases:

- Reducción del 80% en el uso de plástico con envases ECOPACK, fabricados a partir de fuentes renovables.
- Disminución del 20% en el uso de plástico en nuestra línea de hostelería Food Service.
- Aplicación de iniciativas para minimizar y reciclar los residuos generados en nuestra planta de producción.



## Tecnología alimentaria para la gestión de producción de jamón

Apuesta por una gestión de producción de jamón eficiente y sin complicaciones. ¿Necesitas clasificar tus jamones de manera guiada y precisa? ¿Quieres conocer el coste real de tu fabricación y controlar las mermas?

Con Delsys by SEIDOR, podrás gestionar automáticamente, y desde cualquier

dispositivo, el stock en cámaras, el número de piezas en cada etapa del proceso y las mermas de producto.

Este software de gestión integral, diseñado específicamente para plantas de jamones, cubre todas las necesidades: recepción, elaboración, administración y distribución de productos, todo en un único sistema.



**delsys**  
SEIDOR

**in** [www.delsysseidor.com](http://www.delsysseidor.com)

# Impulsando el futuro con tecnología eficiente y digitalización avanzada.

## ● PERSPECTIVA SOSTENIBLE

Invertimos en la modernización de nuestras instalaciones, sustituyendo los sistemas de gases fluorados por tecnologías más eficientes, lo que permitirá reducir el consumo de gas en un 90%.

## ● BIENESTAR ANIMAL

Cuidamos el producto desde su origen, promoviendo buenas prácticas entre nuestros proveedores y garantizando la calidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, avalados por el certificado de bienestar animal.

## ● COMPROMISO SOCIAL Y SOLIDARIO

Colaboramos con proveedores locales para fortalecer nuestra comunidad y economía local, además de apoyar diversas iniciativas sociales, culturales y deportivas.

Trabajamos en conjunto con centros de formación y colaboramos con fundaciones y ONG que generen oportunidades y favorezcan la inclusión social.



**CARNE**  
**INNOVACIÓN**  
**CALIDAD**  
**EFICIENCIA**

Enginyeria Consultoria Costa SL se ha especializado en ingeniería y formación, destacando ahora por la creación de **Meattrack**, una tecnología que revoluciona la calidad en la industria cárnica.

El **software** transforma y automatiza los procesos de calidad:

- Garantizando el cumplimiento de la normativa internacional, gestionando las incidencias y las acciones correctivas correspondientes.

- Ofreciendo una interfaz para la gestión eficaz del personal del departamento.

**ECCOSTA**



**MEATTRACK**

**Innovación** en la gestión de **calidad** en la **industria cárnica**



 938 81 45 88

 marc.vilaregut@meat-track.com

[www.meat-track.com](http://www.meat-track.com)

[www.eccosta.es](http://www.eccosta.es)

# JAMÓN

## El sabor de la tradición

A partir de carne de cerdo, elaboramos jamón serrano, jamón duroc y jamón ibérico, disponible en formatos tradicionales o en finas lonchas cortadas.

Nuestro proceso de producción se enfoca en la calidad y la personalización. Empleamos tecnología avanzada, trazabilidad pieza a pieza para la clasificación inicial y realizamos un cuidadoso tratamiento en la desaladora, el deshuesado y el secadero. Cada preparación se elabora bajo demanda, lo que nos permite cuidar cada detalle y ofrecer formatos variados que se adaptan a las necesidades de nuestros clientes, asegurando productos únicos.



**Nuestro envasado protector mantiene sabor, frescura y textura intactos.**

**14.000**  
m2 construidos

**21.300**  
m3 secaderos

**300.000**  
piezas en stock

**6.000**  
piezas saladas / semana

**12**  
meses  
curación media



### ● Jamones con pata

Disfruta del sabor tradicional del jamón con pata, ideal para los amantes de lo genuino.

### ● Jamones sin hueso

Disfruta de la esencia del jamón con la practicidad de un producto deshuesado, listo para lonchar o servir.

### ● Jamones en bloques

Ofrecen todo el sabor en un formato fácil de cortar y almacenar, perfectos para establecimientos que buscan optimizar el rendimiento sin perder calidad.

### ● Loncheado

Disponible en una amplia variedad de formatos y adaptado a las necesidades del sector horeca y libre servicio. La mejor calidad brindando una solución práctica y deliciosa para cualquier ocasión.

**fac** / TECNOLOGÍA ALIMENTARIA®

TECNOLOGÍA | EXPERIENCIA | INNOVACIÓN | CALIDAD

**Soluciones para optimizar su producción**

[www.industriasfac.com](http://www.industriasfac.com)



**REFRICA** FRITECNO

Soluciones personalizadas en **secaderos y refrigeración**, de la mano de la empresa líder en el sector

[www.refrica.com](http://www.refrica.com)



T +34 972 476 253 E [refrica@refrica.com](mailto:refrica@refrica.com)  
Ctra. Nacional Ila, 47 · 17458 Fornells de la Selva  
Girona · España



# EMBUTIDOS

## Satisfacen los paladares más exigentes

Desde 2006, con Ponatur, hemos creado una gama de productos orientados a una alimentación saludable, reduciendo aditivos, grasa y sal (CLEAN LABEL). Somos pioneros en ofrecer embutidos sin colorantes y libres de alérgenos, que preservan el sabor y las propiedades organolépticas.

Nuestra selección incluye fuet, lomo curado, bacon curado, chorizo y especialidades regionales como la famosa Longaniza de Vic.

20.000 kg  
de producto  
embutido  
cada semana.



### ● LONGANIZA DE VIC | La auténtica

Destaca por su textura jugosa y su sabor característico, donde la tradición se encuentra con la excelencia.

### ● Sotoviejo | Nuestra marca de ibéricos

Nuestra gama más amplia de jamones, paletas y embutidos ibéricos para los paladares más exigentes.

### ● Aperitivos | Seducción por el sabor y la creatividad en cada bocado

Gran Bouquet es nuestra línea de negocio lanzada en el año 2000, diseñada para ofrecer una amplia variedad de combinaciones originales y embalaje sostenible.

Nuestra presentación moderna y atractiva no solo resalta la frescura de los productos, sino que también facilita su preparación, ofreciendo productos listos para disfrutar en cualquier ocasión.

## Investigación y desarrollo en cada ingrediente

Nuestra empresa aporta soluciones tecnológicamente avanzadas y personalizadas para la industria alimentaria. Nos especializamos en la investigación, el diseño y el desarrollo de nuevos ingredientes, así como en el análisis y la optimización de ingredientes existentes. Nuestro enfoque se centra en mejorar la calidad y reducir los costes, siempre garantizando los más altos estándares de calidad. Nos distinguimos por ofrecer productos y aplicaciones desarrollados a medida, adaptándonos a las necesidades específicas de cada cliente y producto.

Pol. Ind. Pont-Xetmar, C/ G, nau 21  
17844 Cornellà de Terri (Girona)  
Tel.: +34 972 594 436  
activa@activafoodtech.com  
www.activafoodtech.com





Sucesores de J. Pont S.A.

Ctra. Ribes, 185-187. 08550  
Els Hostalets de Balenyà,  
Barcelona (España)

938 898 494

[jpont@jpont.com](mailto:jpont@jpont.com)



[www.jpont.com](http://www.jpont.com)

