

Juan Fra

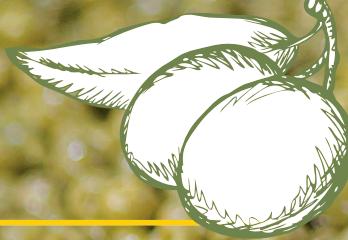
ACEITUNAS



Un óptimo aperitivo

An excellent aperitif

QUIÉNES SOMOS



WHO WE ARE

Con más de 40 años de trayectoria, Juanfra S.L. se estableció como sociedad en 1980 y ha evolucionado hasta convertirse en un referente en la producción de aceitunas de alta calidad. Con sede principal en El Palmar (Murcia) y una delegación en Carrión de los Céspedes (Sevilla), donde albergamos maquinaria de última generación y un equipo de profesionales altamente capacitado.

Nuestra filosofía, transmitida de generación en generación desde nuestro fundador, Francisco López Muñoz, se centra en la proximidad personal y la excelencia del producto.

With more than 40 years of experience, Juanfra SL was established as a company in 1980 and has evolved into a benchmark for high quality olive production. Our headquarters are located in El Palmar (Murcia) and we also have a delegation in Carrión de los Céspedes (Seville), where we store state-of-the-art machinery and have a team of highly skilled professionals.

Our philosophy, passed on from generation to generation by our founder, Francisco López Muñoz, is focused on closeness and product excellence.

Nuestro mayor logro es la fidelidad de nuestros clientes

Our greatest achievement is the loyalty of our customers



TRAZABILIDAD GARANTIZADA

En nuestro meticuloso proceso de selección, conservación y clasificación cuidamos cada detalle, desde la elección del fruto hasta el envasado. Las aceitunas, adquiridas a productores de confianza, pasan por un riguroso proceso de limpieza y fermentación para lograr la máxima calidad. Después se someten a un período de reposo antes de pasar por la línea de clasificación y/o deshuesado para su fabricación y distribución.

Contamos con más de 2.000 clientes a nivel nacional, destacando nuestra presencia en la costa del levante y en zonas como Castilla la Mancha y Madrid. Además, hemos extendido nuestra influencia a países como Francia, Reino Unido, Bélgica y Alemania.

GUARANTEED TRACKING

Our meticulous selection, conservation and classification process covers every last detail, from olive selection to packaging. The olives, acquired from trusted growers, undergo a rigorous cleaning and fermentation process to ensure maximum quality. They are then left to rest before being passed through the classification and/or pitting line for their manufacture and distribution.

We have more than 2000 clients across the country, and stand out for our presence on the east coast and in areas such as Castilla la Mancha and Madrid. We have also extended our influence to countries such as France, United Kingdom, Belgium and Germany.

ACEITUNAS

OLIVES

En Juanfra celebramos la riqueza de la aceituna ofreciendo una amplia variedad de opciones y encurtidos envasados en diversos formatos. Desde la Manzanilla fina, con sus deliciosas y diversas opciones, hasta otras variedades que deleitan los paladares más exigentes. Destacamos especialmente la Manzanilla fina con sabor a anchoa, una especialidad que resalta junto a su derivado relleno de anchoa.

At Juanfra we celebrate the richness of the olive by offering a wide selection, as well as pickles in a variety of formats. From the Fine Manzanilla olive with its delicious and diverse options, to other varieties that are a delight for even the most demanding palates. The anchovy flavour fine Manzanilla olive is a specialty that stands out together with the anchovy stuffed variety.

PRODUCTO PRODUCT	FORMATO FORMAT	A GRANEL IN BULK																	
		Cuarterola Quarter b.						Cubo PVC PVC tub											
	LATA TIN																		
ACEITUNAS OLIVES	CRISTAL GLASS JAR																		
Manzanilla verde con hueso Green manzanilla with stone	5kg 4kg 2.5kg 2.2kg 2kg 600g 150g 126g 80g 50g 500g 400g 200g 150g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Manzanilla verde sin hueso Pitted green manzanilla		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Manzanilla verde rellena de anchoa Anchovy stuffed green manzanilla		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gordal con hueso sabor anchoa Anchovy flavour Gordal with stone		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gordal deshuesada sabor anchoa Anchovy flavour pitted Gordal		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Negra cacereña con hueso Black cacereña with stone		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Negra cacereña deshuesada Pitted black cacereña		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Aliño huertana Country style dressing		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Verdes naturales Standard green olives		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Aliño gazpacha Gazpacha dressing		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cuquillo Cuquillo		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Moradas Morada		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Manzanilla verde rellena de pimiento Pepper-stuffed green Manzanilla		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gordal rellena de ajo Garlic-stuffed Gordal		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Manzanilla verde rellena de ajo Garlic-stuffed green Manzanilla		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Manzanilla verde rellena de almendra Almond-stuffed green Manzanilla		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Aragón Aragón		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Aceituna de sosa Sosa		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Obregón Obregon		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chupadecos Chupadedo		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Aliño mojo picón Mojo picón dressing		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Aliño dulce Sweet dressing		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Perdigón Perdigón		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pelotín Pelotín		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○



Fusión entre tradición y creatividad en cada bocado

Each bite is a fusion between tradition and creativity



VARIEDAD MANZANILLA

- Del calibre 140 al 320 y perdigón
- Con hueso o deshuesada
- Sabor anchoa o natural

MANZANILLA VARIETY

- From 140 to 320 calibre and perdigón
- With stone or pitted
- Anchovy flavour or standard

VARIEDAD GORDAL

- Con hueso o deshuesada
- Sabor anchoa o natural

GORDAL VARIETY

- With stone or pitted
- Anchovy flavour or standard

VARIEDAD VERDAL

- Con hueso y partida
- Aliño mojo picón, dulce o gazpacha

VERDAL VARIETY

- With stone or split
- Mojo picón, sweet or gazpacha dressing



OTRAS VARIEDADES

- Cuquillo
- Verdes naturales partidas
- Aceituna de Aragón

OTHER VARIETIES

- Cuquillo olives
- Natural split green olives
- Aragón Olives

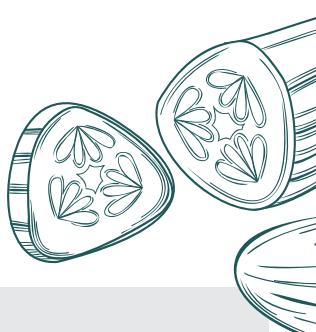


ENCURTIDOS

PICKLES

Los encurtidos, auténticas joyas culinarias, añaden un toque vibrante y sabroso a cualquier experiencia gastronómica. En Juanfra nos enorgullece presentar una selección excepcional de encurtidos, donde cada bocado es una explosión de sabores.

Pickles are a genuine culinary joy, adding a vibrant and tasty touch to any gastronomic experience. At Juanfra we are proud to present an exceptional selection of pickles, where each bite is a flavour explosion.





Juan Fra
ACEITUNAS

MURCIA

C/ Camino Villa Bernal, nº 15
30120 El Palmar, Murcia
Tel.: 968 88 06 78

aceitunasjuanfra@aceitunasjuanfra.es

SEVILLA DELEGATION

Callejón de los Espinos, s/n
41820 Carrión de los Céspedes, Sevilla
Tel.: 954 755 132



aceitunasjuanfra.es

