

A chef in a white uniform is shown from the chest up, focused on garnishing a dish. The chef's hands are in the foreground, carefully sprinkling fresh green herbs onto a plate of food. The background is slightly blurred, showing the chef's uniform and the kitchen environment. A dark circular graphic is overlaid on the image, containing the text "Complet Service".

*Complet
Service*

EL FOOD SERVICE

by Agotzaina 





01.
AGOTZAINA

02.
TU FOOD SERVICE

03.
NUESTROS 3 PILARES

04.
LAS COMPLET MARCAS

05.
CONTACTA CON NUESTROS FOODIES



01. Agotzaina

*“La experiencia
nos avala”*

Agotzaina

**Complet
Service**
by Agotzaina

4 pinceladas sobre nosotros

CLIENTES

+ 8 5 0

PRODUCTOS

+ 9 5 0

PRESENCIA INTERNACIONAL

+ 1 5 0

COMERCIALES

+ 0 9 0

CENTROS PRODUCCIÓN

+ 0 3 0



SOMOS UNA EMPRESA
AGROALIMENTARIA GLOBAL



APOSTAMOS POR LA **INVERSIÓN**
CONTÍNUA EN LA EMPRESA



CREEMOS EN
LA CALIDAD A UN PRECIO JUSTO



CONTROLAMOS LA CADENA DE
VALOR Y LOS SUMINISTROS.



NUESTRO COMPROMISO
CON EL **MEDIOAMBIENTE**



APOSTAMOS POR LA **INNOVACIÓN** Y LA
CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS



02.

Tu FOOD SERVICE

*“Siempre adaptándonos
a nuestros clientes”*

Tu FOOD SERVICE

**Complet
Service**
by Agotzaina

SOMOS PRODUCTORES

Contamos con granjas, centros de producción y logísticos por todo el territorio nacional.

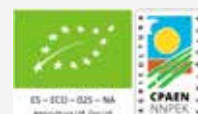


SOLUCIONES ADAPTADAS A TU NEGOCIO

Gracias a todos estos años de experiencia en el sector y al continuo impulso en I+D+i, contamos con el conocimiento y la capacidad para adaptarnos a las nuevas tendencias del mercado y satisfacer las demandas de nuestros clientes, ya sea en productos frescos, congelados, elaborados o precocinados. De este modo, desarrollamos gamas de productos y formatos diseñados específicamente para el canal de food service, con el fin de optimizar las programaciones de cada negocio de restauración, ajustándonos tanto a la cantidad como al tamaño.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nuestra principal prioridad es proporcionar productos de alta calidad, garantizando la máxima seguridad alimentaria. Para lograrlo, implementamos un riguroso sistema de análisis de riesgos y control. Cada día seguimos avanzando, consolidándonos como una marca con una sólida experiencia y trayectoria, y con una presencia cada vez más destacada.





03.

NUESTROS 3 PILARES

*“Tenemos lo
que necesitas”*

NUESTROS 3 PILARES

**Complet
Service**
by Agotzaina



	AMBIENTE	REFRIGERADO	CONGELADOS
EMBUTIDOS	-	X	-
FRUTA Y HORTALIZAS	-	X	-
HUEVO CÁSCARA	-	X	-
HUEVO LÍQUIDO	-	X	-
PLATOS ELABORADOS	-	X	X
TORTILLAS	-	X	X
QUESOS	-	X	-



04.

LAS COMPLET MARCAS

*“Trabajamos
en equipo”*

Las COMPLET MARCAS

by Agotzaina 



AGÖTZAINA FRUITS

COCCÓ

ecológicamartí



GRANJA
SANT JORDI



innuOVO



lacteos
Segarra

LIQUOVO




Royal Chef
COCINA CASERA

LA
TORTILLERÍA
A TU
GUSTO

04.

Royal Chef
COCINA CASERA

Callos de Ternera
Guisados
2,5 Kg

Oreja de Cerdo
Cocida y Adobada

Costillas
COCINADAS A BAJA TEMPERATURA
500 g

Codillo de Jamón
ENTERO



Royal Chef
COCINA CASERA

Royal Chef
COCINA CASERA

NOSOTROS

En **ROYAL CHEF** trabajamos para ofrecer platos preparados que combinan tradición y tecnología, llevando a la mesa el auténtico sabor de la comida casera. Seleccionamos cuidadosamente las mejores materias primas e ingredientes naturales, garantizando sabores originales y altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Controlamos cada etapa del proceso, desde la fabricación, envasado, pasteurización y conservación de los productos, hasta el transporte refrigerado y su llegada al punto de venta. Contamos con un Departamento de Calidad exclusivo para la vigilancia y trazabilidad del producto, además de un laboratorio acreditado que analiza las materias primas y el producto final para asegurar su excelencia en todo momento

NUESTROS FOOD SERVICE

REF.	ARTÍCULO	FORMATO	PESO	REGENERACIÓN
1.000	Callos de ternera	caja 2 u.	2,5 kg.	Microondas - Sartén
1.100	Oreja adobada	caja 3 u.	800 g.	Microondas - Sartén - Horno - Airfryer
3.015	Codillo de jamón	caja 6 u.	650 g.	Microondas - Horno - Airfryer
3.101	Costilla de cerdo	caja 8 u.	500 g.	Microondas - Horno - Airfryer

UBICACIÓN

CIUDAD REAL, Picón
Calle Matilla, 3
(Polígono Industrial El Raso), 13196



refrigerado

TIPO DE LINEA

CERTIFICACIONES



**Complet
Service**
by Agotzaina


Royal Chef
COCINA CASERA

04.

Lácteos Segarra



NOSOTROS

Después de más de cuatro décadas en el Mercado, **LÁCTEOS SEGARRA** no ha abandonado la forma tradicional de elaborar y cuidar sus quesos, desde la selección de la excelente leche de cabra del levante español, que a orillas del Mediterráneo se nos ofrece fresca e intensa al paladar y llena de matices sutiles, hasta la confección de la carta más exquisita de productos lácteos elaborados con el arte y la sabiduría que su fundador y su familia le han sabido aportar.

NUESTROS FOOD SERVICE

PRODUCTO	PESO	VIDA ÚTIL	ENVIO
Queso fresco cabra barra caprillice	1,5 Kg.	25 Días	Caja
Queso tierno cabra caprillice	2,5 Kg.	180 Días	Caja
Queso tierno la casita caprillice	2,5 Kg.	180 Días	Caja
Queso madurado casita caprillice	2,5 Kg.	180 Días	Caja
Requesón caprillice	1 Kg.	25 Días	Caja
Queso oreado caprillice	2,5 Kg.	180 Días	Caja
Queso madurado caprillice sin lactosa	2,5 Kg.	180 Días	Caja
Queso semicurado caprillice al vino	2,5 Kg.	180 Días	Caja
Queso semicurado al romero cuadrado caprillice	2,3 Kg.	180 Días	Caja
Queso curado cabra caprillice	2,5 Kg.	180 Días	Caja
Queso servilleta caprillice	1,8 Kg.	180 Días	Caja
Queso tronco de cabra caprillice	1 Kg.	48 Días	Caja

UBICACIÓN

ALICANTE, Torrellano
 Juan de la Cierva 60, 03203

TIPO DE LINEA



CERTIFICACIONES



04.

LA
TORTILLERÍA
A TU
GUSTO



NOSOTROS

Desde **LA TORTILLERÍA A TU GUSTO**, una de nuestras unidades productivas con las instalaciones más modernas del sector, un nutrido grupo de expertos y maestros tortilleros con amplia experiencia hemos recreado un espacio de innovación y tradición gastronómica donde elaboramos tanto **TORTILLAS DE PATATAS** como **TORTILLAS FRANCESAS** superiores en sabor y calidad. Trabajamos alineados con las necesidades del hostelero tanto las preparaciones en refrigerado, tortillas frescas, con su punto óptimo de jugosidad, y una variedad de ingredientes adaptados a las necesidades y gustos culinarios de nuestros clientes, como las versátiles tortillas congeladas, deliciosas y fáciles en su conservación, ideales para ofrecer al hostelero todo aquello que necesita en su cocina del día a día, todo ello elaborado con los mejores ingredientes y huevos de producción propia, ya sean camperos, de cría de gallinas al suelo... ¡tú eliges!

NUESTROS FOOD SERVICE

PRODUCTO	PESO	CONSERVACIÓN	VIDA
Tortilla de patatas congelada cebolla la suculenta	120 g. / 150 g.	congeladas	24 meses
Tortilla de patatas congelada varios ingredientes	700 g. / 800 g.	congeladas	24 meses
Tortilla de patatas congelada cebolla plancha	750 g.	congeladas	24 meses
Tortilla de patatas congelada cebolla	1200 g. / 1500 g.	congeladas	24 meses
Tortilla de patatas fresca refrigerada varios ingredientes	600 g. / 1200 g.	refrigerada	30 días
Tortilla francesa congelada varios ingredientes	75 g.	congeladas	24 meses

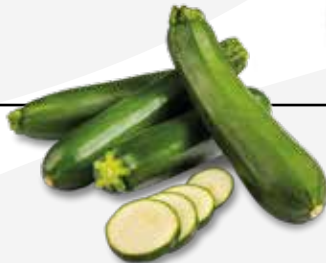
UBICACIÓN

SORIA, Ólvega
Av. Segovia 6, 42110

TIPO DE LINEA



CERTIFICACIONES



04.

AGÖTZAINA FRUITS



NOSOTROS

AGOTZAINA FRUITS fue fundada en 1985, ha crecido pasando de ser un productor a convertirse en una sociedad **dedicada a la producción, comercialización, envasado y exportación de frutas y verduras** frescas durante todo el año que dispone de varios centros de almacenamiento, manipulación y expedición estratégicamente ubicados en las zonas de producción de toda España, donde podemos confeccionar y distribuir frutas y verduras que cumplan con las especificaciones de nuestros clientes.

NUESTROS FOOD SERVICE

PRODUCTO	CAJA MANTO	GRANEL	BOLSA
Manzana Ganny Smith	x	x	x
Manzana Golden	x	x	x
Pera Conferencia	x	x	x
Cereza	x	x	x
Melocotón	x	x	x

UBICACIÓN

TIPO DE LINEA

ZARAGOZA,
La Almunia de Doña Godina
Miguel de Cervantes, 318 Bajos
50100



CERTIFICACIONES



**Complet
Service**
by Agotzaina



AGÖTZAINA FRUITS

04.



NOSOTROS

CÁRNICAS KIKO S.A. Lleva más de 40 años cubriendo toda la gama de derivados del cerdo, desde su propia sala de despiece con ganado navarro en su mayoría, la elaboración de toda la gama de productos cocidos, curados, empanados y elaborados frescos hasta el loncheado y envasado de sus productos tanto en vacío, como en bandeja con atmósfera protectora. Durante todos estos años, hemos apostado siempre por la calidad de nuestros productos y el servicio y adaptación a nuestros clientes, permitiéndonos un crecimiento sostenido.

NUESTROS FOOD SERVICE

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	PESO	CAJA	PALET	VIDA
CURADOS					
Chorizo vela dulce y picante	piezas y medias piezas vacío	1,80	4 u.	63 u.	270 días
Salchichon con pimienta o picado fino	piezas y medias piezas vacío	1,80	4 u.	63 u.	270 días
COCIDOS					
Lacón ahumado	piezas o medias piezas al vacío	7	1 u.	60 u.	150 días
Jamón cocido oval y 11x11	pieza al vacío oval o barra 11x11	6,7	1 u.	64 u.	150 días
AHUMADOS					
Bacon ahumado natural y selecto	piezas o loncheado	3,5	4 u.	40 u.	180 días
Bacon horno ahumado	piezas o loncheado con o sin piel	3,5	4 u.	40 u.	180 días
Bacon molde ahumado	piezas o loncheado con o sin piel	3	4 u.	40 u.	180 días
EMBUTIDO FRESCO					
Chorizo fresco BBQ familiar	vacío	1,000	6 u.	90 u.	90 días
Chistorra de navarra natural	vacío	1,300	6 u.	60 u.	60 días
Lomo adobado extra medias piezas	vacío	3,500	2 u.	60 u.	60 días
Lomo horno adobado y sajonia	vacío	3,500	2 u.	60 u.	120 días

UBICACIÓN

NAVARRA, Orcoyen
Polígono Industrial Ipertergui I 11
31160



refrigerado

TIPO DE LINEA

**Complet
Service**
by Agotzaina



04.

innuovo
LIQUOVO

NOSOTROS

Agotzaina cuenta con más de 6.5M de gallinas ponedoras en granjas propias e integradas, y disponemos de 3 centros de producción de ovoproducto, especializados según las necesidades de nuestros clientes.

Nuestra gama de ovoproductos incluye: huevo entero, yema y clara, en cría de jaula y alternativa: suelo / campero y bio. Podemos servir desde cisternas de 25 tn, contenedores de 1 tn y pequeño envase:

BB 20/10 Y 5KG, garrafas de 25 kg, Botellas de 1L Y BRICK 1Kg .

Nuestro trabajo y compromiso se centra en garantizar el mejor producto en cuanto a calidad y seguridad alimentaria se refiere y la mejora continua por el bienestar animal.

NUESTROS FOOD SERVICE

PRODUCTO	ENVASE	CONTENIDO	TIPO HUEVO	VIDA
INNUOVO				
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	bag in box	20/10/5 kg.	jaula/suelo/campero/bio	45 días
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	botella	1L.	jaula/suelo/campero/bio	45 días
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	garrafa	25L.	jaula/suelo/campero/bio	21 días
LIQUOVO				
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	bag in box	10 kg.	jaula/suelo/campero/bio	45 días
Huevo Líquido / Clara Líquida / Yema Líquida	brick	1 kg.	jaula/suelo/campero/bio	45 días

UBICACIÓN

ARBIZU, Navarra
ARANDA DE DUERO, Burgos
LORCA, Murcia

TIPO DE LINEA



CERTIFICACIONES



innuovo
LIQUOVO

04.



COCCÓ

ecológicamartí

GRANJA
SANT JORDI

NOSOTROS

Agotzaina dispone de granjas y centros de clasificación propios en todo el territorio español y en todas los tipos de cria demandados por el consumidor actual adaptándonos a sus necesidades, ecológicos, camperos, suelo y jaula. Producimos huevos de la mejor calidad y fresca, seleccionando los mejores cereales para nuestras gallinas.

Somos la única empresa española de avicultura de puesta integrada verticalmente, controlamos todo el proceso de producción sin depender de agentes externos, desde la incubación de nuestras gallinas hasta la distribución a cliente final.

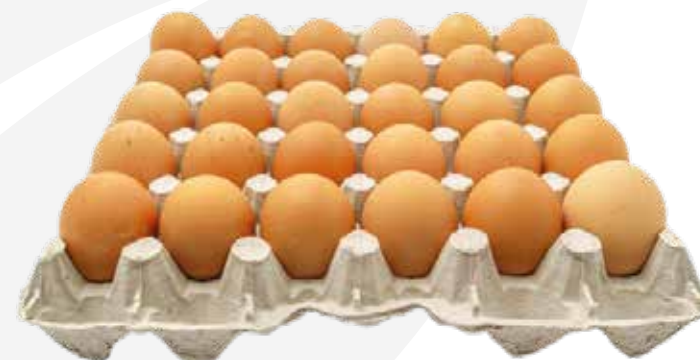
Servimos en todo el territorio nacional y nos adaptamos a las necesidades del cliente.

Cumplimos con todas las mas altas exigencias de calidad y bienestar animal de la comunidad europea, certificados IFS y ANIMAL WELFARE.

**Complet
Service**
by Agotzaina

NUESTROS FOOD SERVICE

PRODUCTO CATEGORIA A	ENVASE	CONTENIDO CAJAS	TIPO CRÍA	VIDA PRODUCTO
Huevos clase XL + de 73 grs.	20 huevos	10-20 docenas	Jaula	28 días tras la puesta
Huevos clase L DE 63 A 73 grs.	24-30 huevos	15-20-30 docenas	Jaula / suelo	28 días tras la puesta
Huevos clase M DE 53 A 63 grs.	24-30 huevos	15-20-30 docenas	Jaula / suelo	28 días tras la puesta
Huevos ecológicos L / M + de 53 grs.	30 huevos	15-30 docenas	Ecológicos	28 días tras la puesta
Huevos camperos L / M + de 53 grs.	30 huevos	15-30 docenas	Camperos	28 días tras la puesta



UBICACIÓN

GARCÍA PUENTE
Valladolid - Olmedo
47410

HUEVOS GARRIDO
Granada - Caparacena
18290

LIZARRAGA
NAVARRA - Urdiain,
31810

COCCÓ
VALENCIA - Titaguas
46178

ECOLÓGICA MARTÍ
BARCELONA - Sta. Eulalia Ronçana
08187

SANT JORDI
GIRONA - Sant Jordi Desvalls
17464

TIPO DE LINEA

CERTIFICACIONES



05.

Contacta con nuestros
FOODIES

AGÖTZAINA FRUITS

Vanesa Mata

agotzainafruits.es

+34 660 802 910 // vanesa@agotzainafruits.com

innuOVO LIQUOVO

Maite Carravilla

innuovofresh.com

+34 689 840 763 // comercial.ovo@agotzaina.com



Oscar Martínez

lacteossegarra.com

+34 611 326 067 // directorcomercial.lacteos@agotzaina.com



José Manuel Martínez

carnicaskiko.com

+34 608 422 079 // jmmartinez@carnicaskiko.com



IVÁN MARTÍNEZ

royalchef.es

+34 620 643 153 //comercial@royalchef.es



tortillasatugusto.es

Cristina M. Guardiola

+34 607 536 634 // cristina.guardiola@agotzaina.com

Francisco Chis

+34 636705279 // francisco.chis@agotzaina.com



coccó

ecológicamartí

GRANJA
SANT JORDI

Alberto Garrido

+34 628 520 583 // falta mail

The background of the image features several large, stylized leaves in shades of dark gray and black, arranged in a fan-like pattern. The leaves have smooth, curved edges and are set against a solid black background.

by Agotzaina 

agotzaina.com