

# **almerca**

**ALHONDIGA Y MERCADOS S.L.**

Ctra. F-12 Balsicas-Fuente Álamo km9, 30709 Roldán  
Torre Pacheco, Murcia, ESPAÑA Tel.:968.59.72.28

[info@alhondigaymercados.com](mailto:info@alhondigaymercados.com)

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

En 1989 un grupo de agricultores empieza a funcionar bajo el nombre de **Merca**, en Fuente Álamo, Campo de Cartagena, con tierras vírgenes, un microclima suave e índice pluviométrico bajo, que favorece en invierno el cultivo de alcachofa, habas, calabacín, brócoli, coliflor, guisantes, y toda clase de verduras. En verano, el melón y la sandía son los protagonistas de los cultivos de la zona, sus características y dulzura hacen que sean unas frutas muy apreciadas.

El crecimiento agrícola en la zona y la calidad de los productos, avalada por las buenas técnicas y prácticas agrícolas da lugar a la creación en 2003 de La Huerta de Fuente Álamo, formada por más de 100 agricultores, que vela por la calidad y seguridad alimentaria desde su origen hasta el destino.

Hoy en día, nos encontramos en nuestras nuevas y ampliadas instalaciones situadas en Roldán (Torrepacheco), cuna de la Comarca del Campo de Cartagena, donde por accesibilidad y espacio (11.000 m<sup>2</sup> distribuidas en varias naves) podemos dar un mejor servicio.







El brócoli es una hortaliza muy cercana a la coliflor y al igual que en ésta, la parte consumida son las flores antes de abrirse, que se agrupan formando pellas. Su color suele ser verde oscuro.

Su cultivo se extiende a la par que su consumo, debido a que es fácil de preparar y muy sano. Tiene un agradable sabor y se puede consumir de diversas formas, ya sea gratinado, cocido al vapor o como guarnición en toda clase de platos, e incluso crudo acompañado de salsas o quesos. Es un alimento rico en vitaminas A y C. Contiene fibra, calcio, hierro y potasio. Además, al ser bajo en grasas, se recomienda en dietas hipocalóricas.

### CALENDARIO DE PRODUCCIÓN

SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.

### NUESTRAS ZONAS DE PRODUCCIÓN:

Campo de Cartagena y Lorca.

**PRODUCCIÓN ESTIMADA:** 3.000 toneladas.





La parte comestible de este producto son las vainas y las semillas. Las vainas, según variedad, pueden ser largas y estrechas o cortas y anchas. Las semillas tienen forma arriñonada y se utilizan tanto secas como en fresco. El haba con vainas pequeñas suele tomarse entera, mientras que las que tienen un mayor tamaño se desgranar previamente a su consumo en fresco o cocinadas de múltiples formas.

El haba tierna es una hortaliza baja en calorías, tan solo 52 kcal por 100 g, por tanto puede constituir un alimento a tener en cuenta en dietas hipocalóricas.

## NUESTRA ZONA DE PRODUCCIÓN:

Campo de Cartagena (Aire libre).

**PRODUCCIÓN ESTIMADA:** 700 toneladas.

## CALENDARIO DE PRODUCCIÓN

	NOV.	DIC.	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.
PALENCAS						
VALENCIANAS						



El melón amarillo es una fruta globosa de 15 a 30 cm de largo y 1 a 3 kg de peso aproximadamente. La corteza surcada o lisa suele ser de color amarillo intenso, la pulpa es blanca, aromática, jugosa y dulce.

Su consumo principal es en fresco como postre, también se utiliza en la elaboración de platos como ensaladas y aperitivos o mermeladas, cremas, licores, sorbetes, etc. Es rico en agua, hidratos de carbono y en algunos minerales y vitaminas. Es una fruta ideal para calmar la sed.

**NUESTRAS ZONAS DE PRODUCCIÓN:**

Mazarrón y Águilas (Aire libre y cubierto).  
Campo de Cartagena (Aire libre y cubierto).  
Castilla la Mancha (Aire libre).

**PRODUCCIÓN ESTIMADA:** 8.000 toneladas.**CALENDARIO DE PRODUCCIÓN**





La sandía es un fruto grande, de hasta 30 cm de diámetro y 15 kg de peso, esférica, de corteza lisa y color verde oscuro o con bandas irregulares más pálidas. Su pulpa es roja con pepitas negras o blanquecinas, aunque cada día hay mas variedades sin semillas y de menor tamaño.

Refrescante y diurética, se suele consumir como postre en crudo o en sorbetes, mermeladas y confituras. Rica en agua, apenas contiene grasas, aporta muy pocas calorías y es una fuente importante de licopeno, potasio y vitamina A.

## NUESTRAS ZONAS DE PRODUCCIÓN:

Mazarron y Aguilas (aire libre).

Campo de Cartagena (aire libre).

Yecla (aire libre).

**PRODUCCIÓN ESTIMADA:** 2.000 toneladas.

## CALENDARIO DE PRODUCCIÓN

MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.

Trabajamos con diferentes formatos (IFCO, STECO, EUROPOOL, CHEP, cartón etc...), adaptándonos a las exigencias del mercado, conformidad alimentaria y cumpliendo con la normativa de etiquetado. Controlando en todo momento trazabilidad y calidad del producto.

**Podemos adaptarnos a cualquier tipo de confección que el cliente necesite.**

<b>BROCOLI</b>		
DIMENSIONES	ENVASADO	PESO APROX.
50 X 30 X 21	GRANEL EN POLIEXPAN	8kg
60 X 40 X 18	GRANEL EN POLIEXPAN	10kg
40 X 30 X 20	10 X 500g FILMADO	5kg

<b>ALCACHOFA</b>		
DIMENSIONES	CALIBRES	PESO APROX.
60 X 40 X 12	18-36 PIEZAS >90mm	6kg
60 X 40 X 12	30-48 PIEZAS 60 a 90mm	6kg
60 X 40 X 18	60-96 PIEZAS 60 a 90mm	12kg
50 X 33 X 18	56-80 PIEZAS 60 a 90mm	9kg
50 X 30 X 23	GRANEL. PIEZA 60 a 90mm	9-10kg
BANDEJA	5-7 PIEZAS 60 a 90mm	750g
BANDEJA	3-5 PIEZAS >90mm	750kg

<b>CALABACÍN</b>		
DIMENSIONES	ENVASADO	PESO APROX.
40 X 30 X 14	GRANEL	5kg
60 X 40 X 16	GRANEL	10kg
50 X 30 X 23	GRANEL	10kg

## HABAS

DIMENSIONES	CALIBRES	PESO APROX.
60 X 40 X 12	GRANEL	5-6kg
60 X 40 X 18	GRANEL	10-11kg
50 X 30 X 23	GRANEL	8-9kg
50 X 33 X 18	GRANEL	7-8kg

## MELON AMARILLO

DIMENSIONES	CALIBRES	PESO APROX.
60 X 40 X 16	6-7-8-9-10-12-14	12-13kg
60 X 40 X 18	4-5-6-7	15-16kg
50 X 40 X 20	3-4-5-6	15-16kg
50 X 33 X 18	3-4-5-6-7-8	9-10kg
40 X 30 X 15	3-4-5-6	5-6kg
Green Box G70	GRANEL	120kg
Green Box G100	GRANEL	180kg

## MELON PIEL DE SAPO

DIMENSIONES	CALIBRES	PESO APROX.
60 X 40 X 16	6-7-8-9-10-12-14	12-13kg
60 X 40 X 18	4-5-6-7	15-16kg
50 X 40 X 20	3-4-5-6	15-16kg
50 X 33 X 18	3-4-5-6-7-8	9-10kg
40 X 30 X 15	3-4-5-6	5-6kg
Green Box G70	GRANEL	120kg
Green Box G100	GRANEL	180kg

## SANDIA

DIMENSIONES	CALIBRES	PESO APROX.
60 X 40 X 18	6-7-8-9	14-16kg
60 X 40 X 20	5-6-7-8	16-18kg
60 X 40 X 23	3-4-5-6-7	18-20kg
50 X 30 X 25	2	14-16kg

**DEPARTAMENTO ADMINISTRACIÓN:** PEDRO PALLARÉS PERNÍAS, SONIA SÁNCHEZ LORENTE  
TELF: 968.59.72.28 [admon@alhondigaymercados.com](mailto:admon@alhondigaymercados.com)

**DEPARTAMENTO TÉCNICO-CALIDAD:** CRISTINA GARCÍA LORENZO  
TELF: 968.59.72.28 – 676.46.53.24 [calidad@alhondigaymercados.com](mailto:calidad@alhondigaymercados.com)

**DEPARTAMENTO COMERCIAL:** ANDRÉS LEGAZ GARCÍA  
TELF: 676.47.49.48 [info@alhondigaymercados.com](mailto:info@alhondigaymercados.com)

**CONFECCIÓN Y LOGÍSTICA:** BERNARDO LEGAZ OTÓN  
TELF: 626.69.90.65 [info@alhondigaymercados.com](mailto:info@alhondigaymercados.com)



Ctra. F-12 Balsicas-Fuente Álamo km 9, 30709 Roldán,  
Torre Pacheco, Murcia, ESPAÑA Telef:968.59.72.28

[pedidos@alhondigaymercados.com](mailto:pedidos@alhondigaymercados.com) [www.alhondigaymercados.com](http://www.alhondigaymercados.com)

---