



Champinter desde su fundación en 1.977 nuestra empresa está enteramente dedicada a la producción, distribución y comercialización de setas y champiñones frescos cultivados para satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes.



Líder en el mercado español, Champinter trabaja con las más importantes cadenas de distribución, garantizándoles servicio y productos de calidad. Apostamos por la novedad y la investigación, de ahí que nuestros productos evolucionen para adaptarse a los cambiantes hábitos del consumidor.



Contamos con instalaciones punteras en Europa, en planta de compost y cultivos. Nuestro “saber-hacer” se extiende a todo el continente ofreciendo una respuesta rápida y eficaz, frente a las peticiones de nuestros clientes.



**CHAMPINTER SOCIEDAD COOPERATIVA**

Carretera Cenizate, km 1 - 02270 VILLAMALEA (ALBACETE)

Teléfono +34 967 48 31 41 - Fax +34 967 48 65 15

Web: [www.champinter.com](http://www.champinter.com) - E-mail: [champinter@champinter.com](mailto:champinter@champinter.com)



# TRADICION

En 1977 se constituyó Sociedad Cooperativa CHAMPINTER, para difundir el apreciado champiñón de la Manchuela, considerado por los gastrónomos como el “oro blanco” de nuestra cocina. Desde entonces nuestros cultivadores han guardado y transmitido este saber hacer a lo largo de los años para garantizar un producto de gran calidad a los consumidores.

A pesar de tener las más modernas instalaciones en cuanto a las plantas de compost y a los cultivos, CHAMPINTER ha sabido perpetuar una forma de trabajo artesanal recolectando sus champiñones y setas manualmente. De hecho aportamos una atención especial al valor humano sin el cual no sería posible tener la confianza que habéis depositado en nosotros desde el principio.

CHAMPINTER guarda sus raíces tradicionales, una base imprescindible para desarrollar un futuro cada vez más cerca de vosotros.



# INNOVACION

Ha creado una red de distribución propia, con una flota de camiones frigoríficos, que dejan el producto fresco en los puntos de venta.

Ha adaptado su planta de compost a las más modernas técnicas de compostaje

Ha modernizado sus máquinas y salas de manipulación con los más avanzados sistemas de envasado

Ha contratado técnicos expertos para combinar el cultivo artesanal del champiñón con nuevas técnicas, en su tratamiento y elaboración, para lograr la máxima calidad

Ha investigado y está desarrollando nuevos productos de 4ª y 5ª gama.

Ha comprado una conservera y está modernizándola para ofrecer una amplia gama de champiñones, setas y hongos naturales o cocinados

# PRODUCTOS



## CHAMPIÑÓN

El champiñón, es el hongo más conocido que tiene unas propiedades nutricionales muy interesantes, lo cual es un alimento muy apreciado por nutricionistas y dietistas debido a su bajo valor calórico. Está disponible todo el año en pie entero, pie cortado, laminado y también lavado en múltiples formatos.

## SETAS

En Champinter, producimos todas las variedades de setas cultivadas como son: la seta común (Pleurotus Ostreatus), la seta de chopo (Pholiota Aegerita), la seta de cardo (Pleurotus Eryngii), la seta Shii-take y el Portobello (Agaricus Brunnessens). Son setas muy aromáticas que sin duda les sorprenderá por su sabor.



## COMBINADOS

Son bandejas de distintos gramajes que combinan el champiñón con el ajete, la seta y el espárrago. Existen varias combinaciones (de setas también) que están especialmente concebidas para un uso rápido ya que los ingredientes vienen pre-cortado.

¡Eficiencia y sabor garantizados!

## CONSERVAS

Para completar el ciclo de productos, Champinter les ofrece una gama de champiñones embotados (laminado o entero) así que una gama de setas que incluso se pueden combinar entre ellas.



# CALIDAD

Desde su fundación, Champinter ha desarrollado un proceso que asegura la máxima calidad tanto a nivel interno como externo. Su objetivo prioritario es alcanzar la excelencia y el cumplimiento de las expectativas de sus clientes.

La Política de Calidad de Champinter es suministrar productos en fresco que cumplan los requisitos de sus clientes y que tras pasar los diferentes procesos productivos, conservan las propiedades naturales del producto. La calidad de nuestros productos está garantizada gracias a los rigurosos controles internos a los que son sometidos. Unos controles que se realizan sobre las materias primas, los procesos productivos y sobre el producto terminado.

Otra de las herramientas ligadas a la gestión de calidad y con objeto de poder dar información veraz a los clientes, Champinter trabaja con un sistema automatizado que controla la trazabilidad de los productos suministrados al consumidor, es decir, el conocimiento del histórico, la ubicación y la trayectoria de nuestros productos a lo largo de la cadena de suministro.



# MEDIO AMBIENTE



Champinter, siguiendo una política de respeto con el Medio Ambiente en todas las áreas de la empresa y consciente de la necesidad de seguir avanzando en el camino de la mejora continua, previene los efectos medioambientales perjudiciales de sus actividades y productos, con vistas a reducir el impacto medioambiental de los mismos; y se compromete en un proceso que implica la continua identificación y evaluación de los aspectos medioambientales de la organización como herramienta para su prevención y mejora continuada.