



Champinter depuis sa fondation en 1977, notre entreprise est entièrement dédiée à la production, distribution et commercialisation de toutes les variétés de champignons frais cultivés pour satisfaire les besoins de notre clientèle. Lidder sur le marché espagnol, Champinter travaille avec les plus importantes chaînes de distributions, garantissant un service et des produits de qualité. Nous parions sur la nouveauté, la recherche et le développement ce qui permet une constante évolution de nos produits s'adaptant ainsi aux moindres changements d'attitudes des consommateurs chaque jour plus exigeants.

Nous disposons également d'installations les plus avancés d'Europe en matière de centrales de compostage et de cultures. Notre "savoir faire" s'étend sur tout le continent offrant une réponse rapide et efficace à chaque pétition de nos clients



CHAMPINTER SOCIEDAD COOPERATIVA

Carretera Cenizate, km 1 - 02270 VILLAMALEA (ALBACETE)

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

Web: www.champinter.com - E-mail: champinter@champinter.com



TRADITION

En 1977 la société coopérative Champinter a été mise en place pour diffuser les savoureux champignons de la Manchuela, considérés par les gourmets comme "l'or blanc" de notre cuisine. Depuis lors, nos producteurs ont sauvé et transmis cette connaissance au fil des années pour assurer un produit de qualité aux consommateurs.

Malgré la présence d'installations les plus modernes en matière de substrat de végétaux et de cultures, Champinter a réussi à perpétuer une façon de travailler artisanale avec une collecte des champignons manuelle. De plus, nous apportons une attention particulière aux valeurs humaines sans lesquelles il ne serait pas possible d'avoir la confiance que vous avez placée en nous depuis le début.

Champinter garde ses racines traditionnelles, une base essentielle pour un avenir chaque jour plus proche de vous.



INNOVATIONS

Dans sa constante innovation Champinter:

- A créé son propre réseau de distribution, avec une flotte de camions frigorifiques, laissant le produit frais au point de vente.
- A adapté sa centrale de compostage avec les techniques les plus modernes sur le marché.
- A modernisé ses machines et la manutention des salles de manipulations avec les systèmes d'emballages les plus avancés et les techniciens les plus qualifiés.
- A recruté des experts techniques pour combiner les métiers de la production champignonnière avec la transformation et la conception en barquettes, pour atteindre la plus haute qualité.
- A effectué des recherches et met au point de nouveaux produits de 4e et 5e gamme.
- A acheté une machine à étamage et elle est mise à niveau pour offrir un large éventail de champignons, naturels ou cuits.

PRODUITS



LE CHAMPIGNON DE PARIS

Le champignon de Paris qui est le plus connu, a des propriétés nutritionnelles très intéressantes, de fait c'est un aliment très apprécié par les nutritionnistes et les diététiciens grâce à sa faible teneur calorifique. Il est disponible toute l'année en pieds coupé, pieds entier, émmincé et aussi lavé sous différents formats.

LES CHAMPIGNONS EXOTIQUES

Chez Champinter, nous produisons toutes les variétés de champignons cultivés comme: La pleurote commune (Pleurotus Ostreatus), la pholiotte du peuplier (Pholiota Aegerita), la pleurote eryngii (Pleurotus Eryngii), le Shii-take ainsi que le champignon brun (Agaricus Brunnessens). Ce sont des champignons très aromatiques qui vous surprendront par leurs saveurs incomparables.



LES GARNITURES

Ce sont des barquettes de différents poids qui conjuguent les champignons à l'aillet et aux asperges. Il existe plusieurs combinaisons (également avec pleurotes), qui sont spécialement conçues pour une préparation rapide car les ingrédients sont déjà prés-coupés.

LES CONSERVES

Pour terminer son cycle productif, Champinter vous offre sa gamme de champignons de paris en conserves (émmincés ou lavés) ainsi que des champignons exotiques qui peuvent également se combinés entres eux.



Efficacité et goût garantit!



QUALITÉ

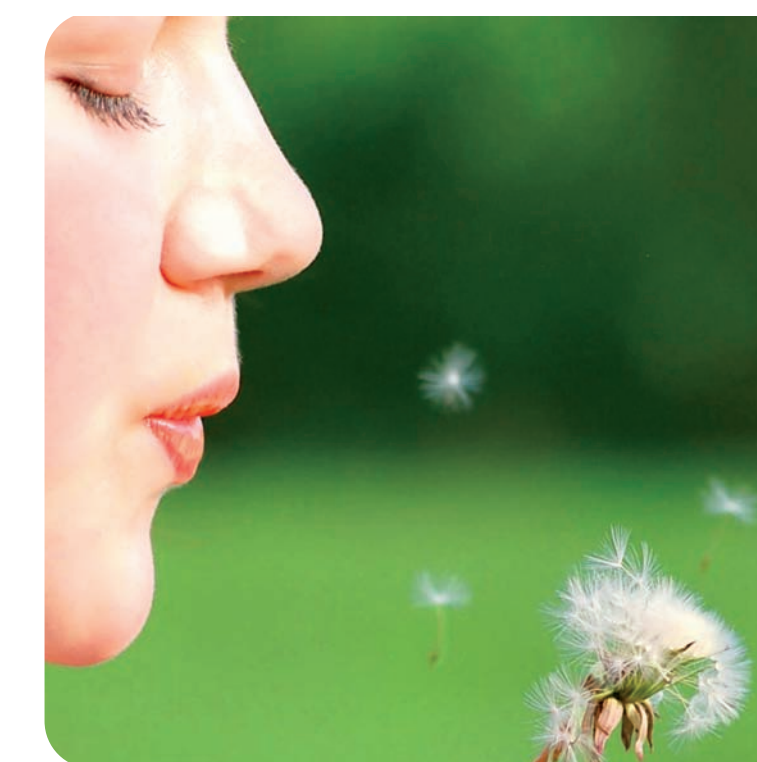
Depuis sa fondation en 1977, Champinter a mis au point un processus qui assure la plus haute qualité tant en interne qu'en externe. Son objectif principal est d'atteindre l'excellence et la conformité avec les attentes de ses clients.

La politique qualité de Champinter est d'approvisionner des produits frais qui répondent aux exigences de ses clients et que, après les différents procédés de production, les propriétés naturelles du produit restent intactes. La qualité de nos produits est garantie grâce à la rigueur des contrôles internes à laquelle ils sont soumis. Certains contrôles sont effectués sur les matières premières, les procédés de production et sur le produit fini.

Un autre des outils liés à la gestion et la qualité afin de fournir des informations précises aux clients, est un système automatisé qui gère la traçabilité des produits fournis au consommateur, c'est-à-dire la connaissance de l'historique, la localisation et la trajectoire de nos produits au long de la chaîne d'approvisionnement.



ENVIRONNEMENT



Champinter, poursuit une politique de respect de l'environnement dans tous les domaines de l'entreprise, et consciente de la nécessité d'avancer sur la voie de l'amélioration continue, empêche les effets nocifs sur l'environnement de leurs activités et produit en vue de réduire l'impact environnemental. Champinter est engagé dans un processus continu qui implique l'identification et l'évaluation des aspects environnementaux de l'organisation comme un outil pour la prévention et l'amélioration continue.