



Tomatar



¿Quiénes somos?

Nuestra historia



Tomalar S.A es una **empresa argentina** ubicada en La Rioja; dedicada a la **fabricación de concentrado doble de tomate**, cuyo objetivo principal es ofrecer productos de **alta calidad** al mercado local e internacional.



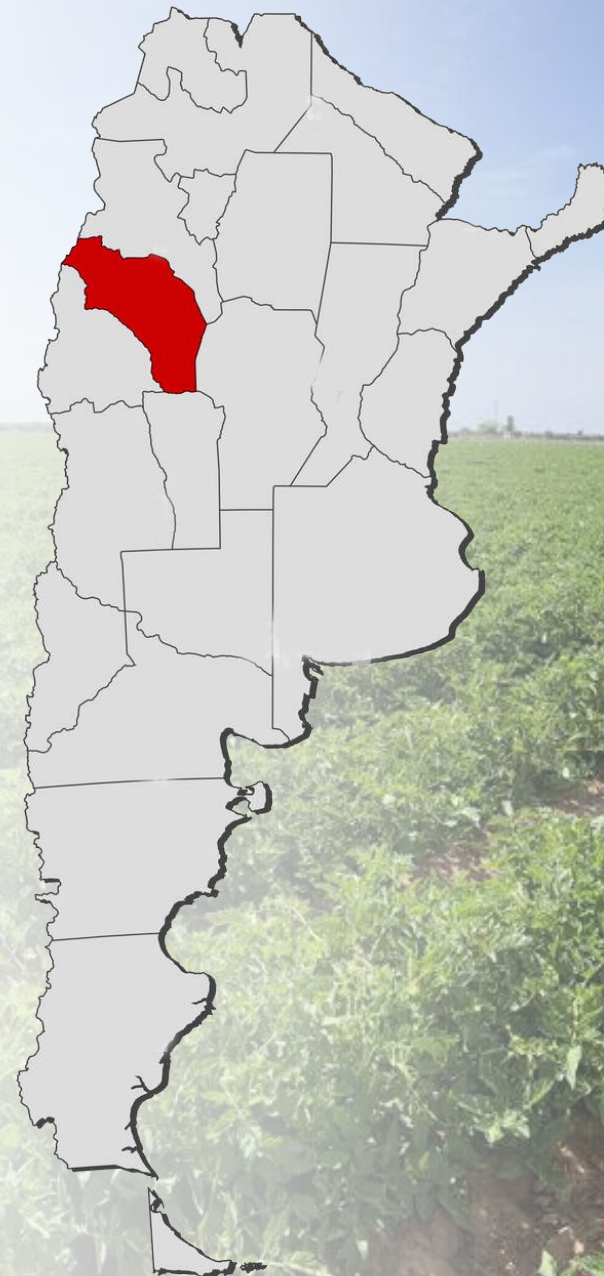
La empresa se destaca por su capacidad **de innovar y adaptar** sus procesos a las exigencias del mercado global.



A pesar de ser una joven empresa, Tomalar ha crecido manteniendo siempre la tradición y el amor por la tierra. Desde nuestras fincas en La Rioja, hemos desarrollado un modelo de negocio que integra lo mejor de la experiencia agrícola con tecnología de vanguardia.

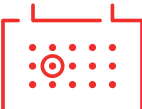


Contamos con un equipo de profesionales especializados en cada etapa de la producción, desde la siembra hasta la distribución. Nuestra experiencia combinada garantiza un concentrado de tomate excepcional.




¿Quiénes somos?

Unión con el Grupo Cazorla



En 2022, el **Grupo Cazorla**, reconocido como el **tercer líder mundial** en la industria de aceitunas, **se integró a la historia de Tomalar**. Este paso representó un hito clave para nuestra empresa, **marcando el inicio de una nueva era de crecimiento y excelencia**. Gracias a la visión innovadora de Cazorla, **Tomalar se fortaleció con equipamiento de última generación**, incluyendo la avanzada tecnología italiana CFT, una referencia mundial en maquinaria para la industria alimentaria.



Con estas herramientas de vanguardia, Tomalar **garantiza la máxima eficiencia y calidad en la producción** de concentrado doble de tomate, alineándose con los más altos estándares globales y reafirmando su compromiso con la excelencia.

¿Quiénes somos?

Unión con el Grupo Cazorla




Presencia en 78 países


Exportamos el 69% de nuestra producción


260 mill € facturados


Más de 900 profesionales


145.000 m2 repartidos en 11 centros productivos


2.400 ha de plantaciones


80 millones kg procesados en 2023


Más de 9.000 contenedores y camiones al año

¿Quiénes somos?

Nuestros productos

En Tomalar, ofrecemos **concentrado doble de tomate** con tomates 100% naturales en diferentes formatos para satisfacer las necesidades de la industria alimentaria y consumidores finales.

Nuestro concentrado de tomate está disponible en **diversos niveles de concentración**, adecuado para todo tipo de preparaciones industriales o gastronómicas.

Nuestro concentrado doble de tomate es perfecto para **salsas, guisos y otros platos** que requieren un sabor auténtico y concentrado.

Ofrecemos **envases de distintos tamaños y formatos**: desde grandes cantidades para la industria alimentaria hasta presentaciones más pequeñas para uso comercial.



Primera campaña de producción

Año 2023-2024



“ La campaña 2023-2024 representa la primera campaña de producción plena de Tomalar S.A., consiguiendo 2.700 toneladas, esperando un próxima campaña de 7.000 toneladas ”

Durante este período, la empresa ha implementado procesos de fabricación optimizados que permiten transformar el tomate fresco en concentrado doble de tomate con los más altos estándares de calidad. Este es un hito significativo que demuestra el compromiso de la empresa con el crecimiento y la consolidación de su presencia en la industria.

Tecnología de vanguardia y eficiencia

Maquinaria CFT

Contamos con las **maquinarias de CFT**, una marca italiana reconocida por su precisión, durabilidad y eficiencia en la producción de alimentos. Este **equipamiento** ha sido **clave** para **alcanzar niveles de producción competitivos**, tanto en términos de volumen como de calidad. Gracias a esta tecnología de punta, Tomalar ha logrado maximizar su capacidad productiva, **reduciendo el impacto ambiental** y optimizando el uso de recursos.



LEADERS
INNOVATE.



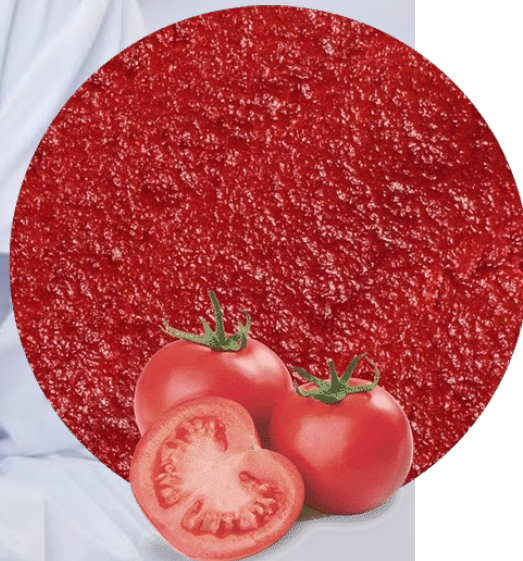
Compromiso con la calidad y la innovación



La misión de Tomalar S.A. es ofrecer productos alimentarios que no solo cumplan con los más altos estándares de calidad, sino que también se adapten a las demandas cambiantes del mercado. Nuestros tomates, cultivados en las fértiles tierras de La Rioja, provienen de una cuidadosa selección de las mejores variedades, garantizando una calidad superior en cada producto.

Utilizando tecnología de vanguardia, procesamos los tomates preservando su sabor y valor nutricional. Con nuestra reciente incorporación al Grupo Cazorla, hemos iniciado un riguroso proceso de implementación de las certificaciones **HACCP** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y **BRC** (British Retail Consortium), fortaleciendo nuestro compromiso con la excelencia.

La integración al Grupo Cazorla nos impulsa a mantenernos a la vanguardia en calidad e innovación, garantizando productos que superan las expectativas más exigentes.



Certificaciones en proceso de obtención



Protocolos de calidad de que incorporamos a partir de la unión con Cazorla



certificación internacional "HACCP"

Campos propios



■ Proyección proyectada en los próximos 5 años

■ Producción en próxima temporada 2024-2025



Cosechadora propia


B/RP 4X4 150



Ficha técnica

2023-2024

1. Descripción del producto:

NOMBRE DE FANTASÍA	Extracto doble de Tomate concentrado	
DENOMINACIÓN LEGAL	Extracto doble de Tomate	
CLIENTE / DESTINO	Tomalar Uso Industrial	
C.A.A.	Capítulo	Capítulo XI
	Artículo	Concentrados de tomate Art.946 (Resol. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 66/2007 y N° 187/2007)
MARCACIÓN Y PRESENTACIÓN	Marca	TOMALAR
	Tambor por 220 kg	
	Envase Primario: Bolsa de aluminio con propiedad de barrera de 60 galones - 4 láminas (Lámina externa Mexab - Lámina interna Ewon) con cuello y tapa de 2 "aséptica irradiada. Envase Secundario: Bolsa de polietileno color cristal - azul transparente 100 micrones de 1 x 1,70 m Envase Terciario: Tambor cónico de acero con tapa de metal con aro palanca capacidad 220 litros(58 galones)	
VIDA ÚTIL	24 meses	
ALÉRGENOS	Ausencia	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Tambores: 4 tambores x 220 Kg por Pallet	
PALETIZADOS	 <p>TAMBORES</p> <ul style="list-style-type: none">- Tipo de pallet: 12 tacos- Asegurado con flejes de 19mm con su respectiva hebilla- 4 Tambores por pallet	

2. Composición:

MARCA	INGREDIENTES
· TOMALAR S.A	· Pulpa de tomates frescos y regulador de la acidez (Ácido cítrico).

3. Parámetros.

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN				METODOLOGÍA
	Parámetros Reglamentarios		Parámetros TOMALAR		
Peso Neto	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Gravimétrico
			240 Kg	245 Kg	
Sólidos Solubles a 20°C	26,6	34,5	28	32	
pH		4.50	4.00	4.45	Potenciométrico
Cloruro de Sodio		3.00		2.5	Mohr
Acidez				3.00	IRAM 15735
Consistencia			4	7	Bostwick a 12 °Brix, 20°C, 30 seg
				13	Bostwick a 8 °Brix, 20°C, 30 seg
Color	Color rojo normal del tomate maduro		Color rojo normal del tomate maduro		Sensorial
Olor	Característico		Característico		
Sabor	Característico		Característico		
Fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1.2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista	Ausencia		Ausencia		
Pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente	Ausencia		Ausencia		
Recuentos de Mohos		60%		60%	Howard-Stephenson
Residuos pesticidas	RESOLUCIÓN-934-2010-SENASA				

Ficha técnica

2023-2024

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Detección de Bacterias Aerobias Mesófilas:	Ausencia/10gr	APHA (Compendium of Methods for the Microbiological of foods) "Cannes foods-Test for commercial sterility – Cap.61, pag 577. 4a ed.-2001- Adaptado por Lacyb.
Detección de Bacterias Aerobias Termófilas:	Ausencia/10gr	APHA (Compendium of Methods for the Microbiological of foods) "Cannes foods-Test for commercial sterility – Cap.61, pag 577. 4a ed.-2001- Adaptado por Lacyb.
Recuento de Bacillus coagulans	Sin Desarrollo	UMA 328
Recuento de Anaerobios sulfito reductores	Sin Desarrollo	ISO 15213:2003

4. Rotulación e información nutricional:

Porción 130 G		
	Por porción	%VD(*)
Valor energético	82 Kcal(343 kj)	4
Carbohidratos	18.9 g	6
Azúcares totales	10.4 g	-
Azúcares añadidos	0.0 g	-
Proteínas	4.3 g	6
Grasas Totales	0.5 g	1
Grasas Saturadas	0.1 g	0
Grasas Trans	0.0 g	-
Fibra Alimentaria	4.5 g	18
Sodio	84 mg	4

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 Kj.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

5. Conservación y consumo

- Uso industrial
- Una vez abierto el tambor utilizarlo inmediatamente.

6. Condiciones de almacenamiento, Depósito:

- Lugar libre de plagas.
- Estiba: No estibar más de 2 pallet de altura.
- Manipulación: evitar golpes, daños físicos, caídas y aplastamientos que puedan dañar el envase del insumo

7. Métodos de distribución

Los métodos de distribución deben ser tal que no afecte la inocuidad del producto.



Muchas gracias

