

The logo consists of a dark green square with a thin white border. Inside the square, the word "FAIGES" is written in a bold, white, sans-serif font. A small white olive branch icon is positioned between the 'A' and 'I' of the word.

FAIGES

The background of the lower half of the image is a dark green field with a faint, stylized pattern of olive branches and olives.

Maestros aceiteros desde 1840



La familia FAIGES

La familia Faiges lleva dos generaciones dedicadas a la elaboración de aceite de oliva, incorporándose actualmente la tercera. Se empezó con pequeños campos de olivos y comercializando el aceite a nivel local y, hoy en día ha conseguido ser una de las empresas punteras en el sector.

En una primera etapa, Francisco Faiges, el fundador, adquirió las siguientes empresas: en 1970 compró Fernando Autran (1860) y Aceites BAU (1842), en entre otras. Posteriormente, al 1980 adquirió Abaco (1840), que coincidió con la entrada de la segunda generación en la empresa y que se estableció como marca líder. La compra de estas firmas aportó el sabor centenario al grupo empresarial.



Años más tarde, la empresa decide completar el desarrollo industrial creando al 2007 la sede de Daimiel con unas instalaciones nuevas que cuentan con los últimos avances industriales y tecnológicos en el envasado y, creando en el 2015, la sede de Los Navalmares que cierra el ciclo desde la aceituna a su mesa.

Abaco fue la primera enseña del sector español en envasar aceite con marca. A la foto, la primera botella de aceite de oliva envasada en España.



Dónde ESTAMOS

Tortosa, Daimiel, Los Navalmorales y Roquetes forman el triángulo geográfico perfecto para el éxito del conjunto de la empresa.

Esta estratégica ubicación es clave, ya que nuestra situación geográfica es privilegiada al estar cerca de los principales puntos de producción de las diferentes variedades de aceitunas y de parajes naturales de alto valor ecológico, lo que nos permite realizar los coupages al gusto de nuestros clientes finales adaptándonos a los requisitos de cada uno de los países de venta. Además, nos sitúa cerca de las mejores conexiones internacionales.





TORTOSA



LOS NAVALMORALES



ROQUETES



DAIMIEL



TORTOSA

En la planta de Tortosa, dónde nace Ffaiges, se encuentran las oficinas centrales. Esta planta ha concentrado su actividad en la producción a granel, destinada principalmente a los mercados de exportación hacia Europa. Aquí se sitúa una de las primeras refinerías de aceite de oliva que, hoy en día, trabaja al 100% para satisfacer el mercado internacional.

FICHA TÉCNICA:

Oficinas centrales.
División granel.
Refinería aceite oliva/girasol.
Laboratorio.
Panel de cata.
Filtrado de aceites.
Almacenaje materia prima:
5.000.000 Kg.
Almacenaje producto acabado:
6.000.000 Kg.
Capacidad refinería aceite
oliva/girasol:
250 t/día.





DAIMIEL

Fruto de la experiencia acumulada tras largos años y la capacidad de innovación, nació la planta de Daimiel en 2007. Este centro de producción incorporó las últimas tecnologías y abarató costes al tener más cerca los campos de Jaén, Córdoba y Granada.

Las líneas de envasado, totalmente independientes y automatizadas, son capaces de abastecer todos los formatos del mercado. La capacidad óptima de producción ronda los 100.000 litros/hora, lo que representa una elevada puntualidad en las entregas a los clientes.

El incremento de la producción de los últimos años ha llevado a tales niveles de utilización de la capacidad, que ya se ha invertido en una futura ampliación: la compañía ha adquirido unos terrenos de 25.000 m² para incrementar los niveles de fabricación.

De momento, los 50.000 m² de la planta, desde las refinerías hasta el envasado, son suficientes para ver los detalles que nos han hecho ser una de las principales empresas del sector del aceite.



FICHA TÉCNICA:

Planta envasadora.
Refinería aceite oliva.
Refinería aceite girasol.
Filtrado de aceites.
Laboratorio acreditado por:
Consejo Oleico Internacional.
Panel de cata.
Almacenaje materia prima:
20.000.000 Kg.
Almacenaje producto acabado:
15.000.000 Kg.
Capacidad refinería oliva: 350 t/día.
Capacidad refinería girasol:
350 t/día.





LOS NAVALMORALES

Las instalaciones, rodeadas de olivos, incluyen: una almazara, una planta extractora (orujo y girasol), una refinería de orujo y una planta de tratamiento de subproductos. Este último aspecto es muy importante porque, esta planta de tratamiento permite reciclar los residuos de todas las refinerías del grupo.



FICHA TÉCNICA:

Almazara.
Refinería orujo.
Extractor orujo y girasol.
Almacenaje materia prima:
100.000 Mt (Alperujo).
5.000.000 Kg (Orujo crudo).
Almacenaje producto acabado:
5.000.000 Kg.
Capacidad refinería orujo:
200 t/día.
Capacidad refinería oliva:
200 t/día.



ROQUETES

La pasión por la tierra y los olivos nos ha llevado a apostar por la creación de un molino de aceite único en las Terres de l'Ebre, totalmente informatizado y orientado a dar un tratamiento de máximo cuidado a nuestras aceitunas para que den un aceite de oliva exquisito y de calidad premium.

Inaugurado el 23 de noviembre de 2018 en Roquetes (Baix Ebre), el nuevo molino de aceite de Rústicas Faiges cuenta con unas instalaciones de última generación para recibir las aceitunas recogidas directamente del árbol de nuestras fincas de Roquetes, Tortosa y Mas de Barberans.

FICHA TÉCNICA:

Molino de aceite
Oleoteca
Refinería aceite oliva
Laboratorio.
Panel de cata.
Filtrado de aceites.
Almacenaje producto acabado:
500.000 L.
Capacidad molturación aceite
oliva:
150.000 kg/día.



Proceso de PRODUCCIÓN

Actualmente, Ffaiges cuenta con todo el proceso productivo del aceite, des de la recolección de nuestras propias cosechas de aceitunas, hasta la extracción, el refinado, el envasado y el procesamiento adecuado de residuos.

Con todo este proceso, conseguimos cerrar el ciclo de producción garantizando así la máxima calidad, porque en cada etapa de transformación de la aceituna, seguimos minuciosos controles analíticos y organolépticos para que llegue a cada uno de nuestros clientes el sabor y color adecuados de cada producto.

Además, la compañía trata todos los subproductos con un gran compromiso medioambiental.

Ffaiges también nos hemos implicado en el proceso necesario para la creación de diferentes productos resultado de la prensa y refinado de distintas semillas.

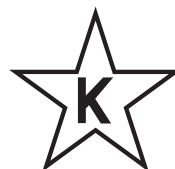




CALIDAD

Tecnología al servicio de la calidad. Esta frase resume gran parte de nuestra filosofía.

Los laboratorios, presentes en cada una de las plantas, realizan constantemente exhaustivos análisis físicos, químicos y organolépticos tanto de la materia prima como del producto acabado, cumpliendo estrictamente con las normativas españolas, internacionales y con las exigencias de los clientes.



La labor de control y calidad es de extrema importancia en una industria de gran consumo como la del aceite. Por eso, Ffaiges avala sus estándares de calidad con el certificado de BRC y el IFS que siempre están a su disposición. Gracias a estos resultados la compañía se ha ganado la confianza total de los clientes.



Nuestras MARCAS

Nuestras marcas más conocidas por el cliente final son:
Abaco, Bau y Autran.



La evolución de Ffaiges en el mercado a lo largo de tantas décadas, ha viajado desde la producción a granel y el envasado hasta la consolidación de las marcas propias. Estos tres peldaños de la escalera no son excluyentes; bien al contrario, su combinación permite modular el crecimiento de la compañía y calibrar las capacidades de producción de las cuatro fábricas.

Entre nuestras marcas contamos con activos centenarios, logotipos que han estado presentes en la historia de nuestro país durante mucho tiempo. Creemos que nuestras marcas han de tener la capacidad de establecer relaciones duraderas con los consumidores de nuestros productos porque, al fin y al cabo, son la expresión de nuestro compromiso y buen hacer.





Nuestros aceites de OLIVA

Aceite de oliva Virgen Extra

Nuestro aceite de oliva virgen extra, se elabora a partir de variedades de aceitunas, procedentes de las zonas productivas más importantes de España, siempre bajo un estricto control de calidad.

Aceite de oliva Suave

Se llama así a la mezcla de aceite de oliva refinado de oliva virgen o virgen extra.

Suave: tiene baja proporción de oliva virgen/virgen extra, entre el 10% y el 20%.

Aceite de orujo de Oliva

Es una mezcla de aceite de orujo refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra.



Aceite de oliva Virgen

Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Aceite de oliva Intenso

Se llama así a la mezcla de aceite de oliva refinado de oliva virgen o virgen extra.

Intenso: su porcentaje de oliva virgen/virgen extra es superior al oliva suave, entre el 30% y el 40%.

Aceite de oliva Virgen Extra Ecológico

El aceite de oliva virgen extra ecológico es un producto pensado para las personas que buscan una alimentación natural y completa, un aceite que está libre de residuos perjudiciales persistentes que pudieran proceder de pesticidas o fertilizantes sintéticos.



Nuestros aceites de **SEMILLAS**

Aceite refinado de Girasol

El aceite de girasol se obtiene de la prensa de las semillas de la planta del girasol. Es ligero en gusto y aspecto, y provee más vitamina E que cualquier otro aceite vegetal.

Ac. ref. Girasol Alto Rendimiento

Ac. ref. Girasol Alto Oleico 60%

Ac. ref. Girasol Alto Oleico 80%

Aceite refinado de Semillas

Aceite refinado de Maíz

Aceite refinado de Soja

Ac. ref. de Pepita de Uva

Ac. de Canola refinado

Ac. de Colza refinado



Marca del Distribuidor

Ffaiges pone a la disposición de los clientes, un producto de calidad y una gran variedad de aceites, adaptándolos a los requisitos exigidos por cada uno.

Para ayudar a cada marca privada a tener una máxima personalidad estética, la empresa cuenta con un extenso abanico

de formatos de distintos tamaños, formas y materiales para que el producto final sea el deseado.

Actualmente, la empresa sirve más de 150 marcas privadas que van en aumento año tras año.





PET: 630ml, 1L, 1.5L, 2L, 3L, 5L, 10L, 25L



MARASCA: 1L, 750ml, 500ml, 250ml

LATAS: 1L, 3L, 4L, 5L, 10L, 18L

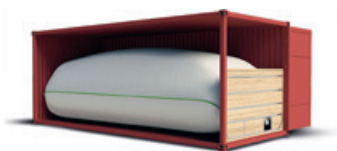


HARD PET: 1L, 500ml, 250ml

MONODOSIS: 10ml

SPRAY: 200ml

.....
*Consulte con nuestros comerciales para
 obtener más información de todos los
 formatos disponibles.*



FLEXITANK: 21 / 22 MT



CAMIÓN CISTERNA



DRUM: 200 KG



IBC: 1000 L

FAIGES

MAESTROS ACEITEROS



/// TORTOSA

C/ del Comerç, 64
43500 Tortosa
Tarragona (Spain)
T: +34 977 500 200

/// DAIMIEL

Pol. Ind. Daimiel Sur
C/ Calidad, 46B
13250 Daimiel
Ciudad Real (Spain)
T: +34 926 879 520

/// LOS NAVALMORALES

C/ Remedios, 29
45140 Los Navalmorales
Toledo (Spain)
T: +34 925 404 385

/// ROQUETES

C/ Observatori, 10
43520 Roquetes
Tarragona (Spain)
www.rusticasfaiges.com
comercial@rusticasfaiges.com

/// CHINA 大中华地区

Building 11, Dream Town,
Yuhang District, Hangzhou City,
Zhejiang Province
Contact Person: Sergio Xiang
sergio@faiges.com
WeChat ID: tk626424

www.faiges.com
info@faiges.com

www.aceiteabaco.com

