

óóó  
SAYCA®  
*Sabor y calidad*



nuestra  
EMPRESA

óóó  
SAYCA<sup>®</sup>  
*Sabor y calidad*

SOMOS una empresa con más de treinta años de experiencia, y una forma de entender la calidad diferente a las demás empresas de nuestro sector.

Esto nos implica un **sacrificio constante**, donde cada día y minuto a minuto no dejamos de aprender, donde la naturaleza cumple su ciclo y donde nosotros intentamos corregir en cada momento todo lo que podemos con nuestra experiencia.

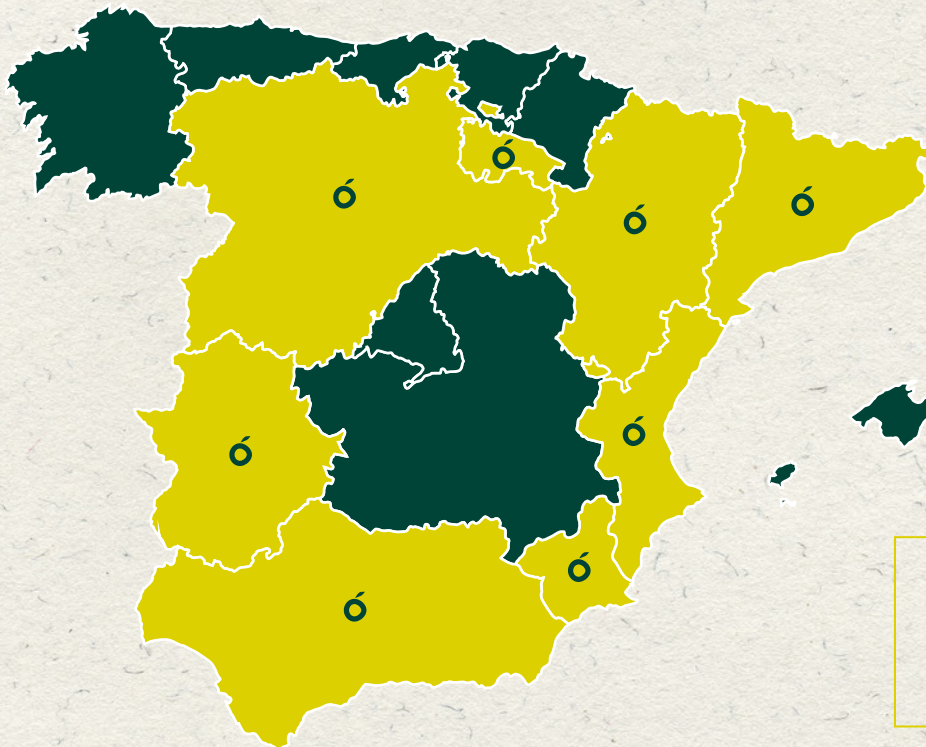
El **sabor**, la **textura** y el **color natural** de nuestros productos son los valores que nos hacen diferentes.

*Sabor y calidad  
nos distingue*



# nuestras zonas de PRODUCCIÓN

Abarcan desde las zonas más cálidas de Andalucía, Murcia y Comunidad Valenciana (para luego ir cambiando y conseguir un estado óptimo de madurez), hasta las zonas de Extremadura, Cataluña, Aragón, La Rioja y Castilla y León.



Para poder conseguir el mejor sabor y mejor calidad durante toda la campaña, nos sentimos obligados a desplazarnos en cada momento a la zona más adecuada

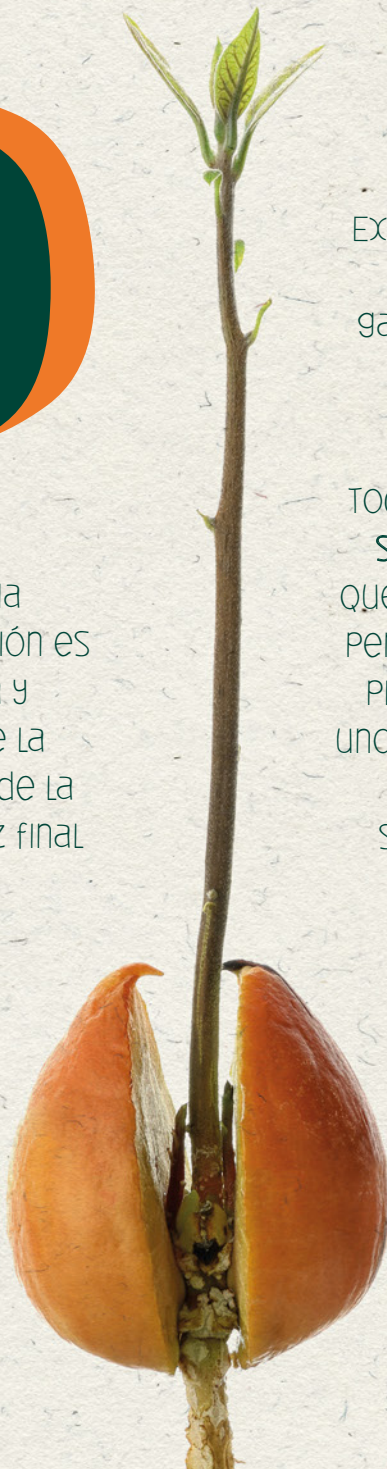


## nuestros PRODUCTOS

Desde nuestra experiencia sabemos que la recolección es un punto crítico en la vida y calidad de la fruta, donde la temperatura y el estrés de la planta influye en la acidez final del fruto que llega al consumidor.

EXIGIMOS para nuestra fruta un nivel mínimo de **BRIX** que garantizan un nivel máximo de **Sabor**, que al comer queda impregnado en el paladar.

Todo esto se transforma en un **Sacrificio constante**, que es el que nos da la ilusión cada día al pensar que podemos servir un producto muy diferente, y con unos máximos de calidad que el consumidor al comerlo se sienta totalmente satisfecho y con ganas de repetir, ese es nuestro **ORGULLO diario**.



óóó  
**SAYCA**<sup>®</sup>  
*Sabor y calidad*

## Frutas de hueso



PARAGUAYO



MELOCOTÓN



NECTARINA



PLATERINA



ALBARICOQUE



CEREZAS



CAQUI



CIRUELA

## Frutas de pepita



PERA



UVA



GRANADA



SANDÍA



MELÓN



HIGOS



AGUACATE



MANGO

## nuestras hortalizas



LECHUGA



BROCOLI



ALCACHOFA



CEBOLLETA



COLIFLOR



COL RIZADA



COL LISA



PIMIENTO

## nuestros cítricos



NARANJA



MANDARINA



LIMÓN



LIMA



## nuestro manejo

la uniformidad de la calidad que ofrecemos no ocurre por casualidad.

**Nuestro objetivo** es obtener la mejor fruta y lo conseguimos a través de un cuidadoso manejo de los cultivos durante todo su proceso vegetativo, contando para ello con técnicos de campo que nos aportan un valor profesional. Llevamos a cabo analíticas de suelo, de agua y de hoja, para en caso necesario, corregir carencias o excesos de minerales y realizar los abonados adecuados.

cumpliendo con los más altos **estándares de calidad** (GlobalGAP, BRC Food, IFS Food, Agricultura Ecológica), conseguimos que la textura y el sabor sean nuestras señas de identidad. que la carne del fruto sea dura y tersa, no quedándose fibra o pulpa en la boca difícil de masticar, llegando al consumidor en su estado óptimo.

## nuestras marcas



*Bohemio*  
Desde 1994

óóó  
SAYCA®  
*Selección*

óóó  
SAYCA®  
*Natural*

óóó  
SAYCA®  
*BIO*

NUESTRA EMPRESA OFRECE LO MEJOR DEL CAMPO A TRAVÉS DE CINCO MARCAS QUE RESPONDEN A DISTINTOS PERFILES DE CONSUMO, SIEMPRE CON LA CALIDAD COMO VALOR COMÚN.

**FLOR de cieza:** REPRESENTA LA TRADICIÓN Y EXCELENCIA DEL ORIGEN CIEZA.

**BOHEMIO:** CON UN CARÁCTER SIN DEFINIR, PROPIO, AUTÉNTICO, FUERA DE LO CONVENCIONAL, PERO QUE SIN DUDA NO DEFRAUDA.

**SAYCA SELECCIÓN:** LA GARANTÍA DE CALIDAD CONSTANTE, NUESTRO BEST SELLER.

**SAYCA NATURAL:** CALIDAD NATURAL PARA UNOS FRUTOS CON TEXTURA ALGO MÁS TERSA Y SABOR INTENSO.

**SAYCA BIO:** PARA NUESTROS PRODUCTOS ECOLÓGICOS.

nuestras  
calidades

Para conseguir la calidad deseada nos sentimos obligados a seguir un riguroso control, empezando por el cultivo anual que es fundamental hasta el momento de la recolección, completando el resto del ciclo.

óóó  
SAYCA®  
*Sabor y calidad*


Nuestras fincas están gestionadas bajo criterios de **GLOBALGAP, BRC FOOD, IFS FOOD y AGRICULTURA ECOLÓGICA**. Hasta poder llegar a residuos cero que es nuestro objetivo.







óóó  
SAYCA®  
*Sabor y calidad*

Tlfs.: 652 162 900 / 652 520 633  
[www.sayca.eu](http://www.sayca.eu)

 /sayca.eu

 /saycanatural/

 /company/sayca-natural-seleccion-sl/