



COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LAS VIRTUDES

LA HUERTA DE CONIL: ORIGEN, CALIDAD Y FRESCURA.



## Catálogo Profesional para Horeca y Distribución

### LA HUERTA DE CONIL: ORIGEN, CALIDAD Y FRESCURA.

En el corazón de la costa gaditana, S.C.A. Ntra. Sra. de las Virtudes une la tradición agrícola de Conil con la eficiencia logística moderna. No somos solo proveedores; *somos productores comprometidos con la excelencia.*

Nuestro modelo cooperativo garantiza:

- Trazabilidad total: Desde el campo al cliente.
- Volumen constante: Capacidad para gran distribución.
- Frescura inigualable: Sin intermediarios innecesarios.

📍 Sede: Pol. Ind. La Lobita, Ctra. Cádiz–Málaga, km 21, Conil

☎ Atención: 956 44 08 35 | 📠 615 235 707

✉ Pedidos: [frutas@coagrico.com](mailto:frutas@coagrico.com)



# Catálogo Profesional para Horeca y Distribución



## Verduras y Hortalizas: Referente de Calidad

### Tomates & Solanáceas



**Tomate de Conil**  
Pera, Rama, Cherry,  
Ensalada y Raf.  
*El sabor del primor.*



**Pimientos**  
Italiano, Lamuyo,  
California y el auténtico  
Padrón.



**Calabacín &  
Berenjena**  
Producción constante con  
texturas y pieles perfectas.

*Disponibilidad y Calidad Superior*

# Catálogo Profesional para Horeca y Distribución



## Verduras y Hortalizas: Referente de Calidad

### Raíces & Tubérculos



**Zanahorias & Rábanos**  
En manojo con rama o bolsa. *Frescura de raíz.*



**Patatas**  
Nueva, Lavada y Guarnición.  
*La predilecta en cocina.*



**Cebollas & Cebolletas**  
Producción constante con texturas y pieles perfectas.

*Origen y Textura*

# Catálogo Profesional para Horeca y Distribución



## Verduras y Hortalizas: Referente de Calidad

### Huerto Verde



**Acelgas, Apio  
Lechugas,  
Tagarninas**  
*Frescura diaria.*



**Legumbres**  
Judías verdes, habas y  
guisantes recién  
cosechados.



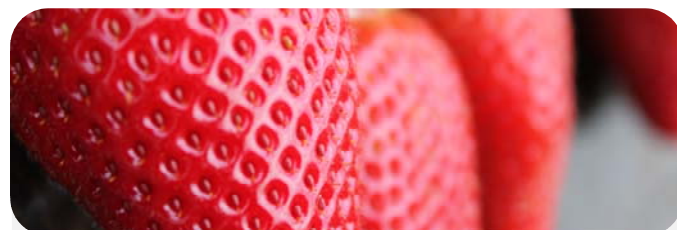
**Crucíferas**  
Brócoli, Coliflor y Repollo.  
*Calidad Horeca.*

*La Huerta Verde*

# Catálogo Profesional para Horeca y Distribución



## Frutas: Selección Premium



### **Fresas de Conil**

*Sabrosas, exquisitas y de cultivo tradicional. El emblema de nuestra huerta dulce.*

### **Campaña**

*Diciembre a Junio*

### **Sabor**

*Extra dulce*

### **Recolección**

*Artesanal*



### **Tropicales y Cítricos**

*trazabilidad garantizada desde el origen.*

### **Tropicales**

*Aguacate, Mango, Kiwi  
Pitaya, Maracuyá*

### **Cítricos**

*Naranja, Limón, Mandarina,  
Lima, Pomelo*

### **Estado**

*Maduración óptima*



### **Melón y Sandía**

*Piel de Sapo, Galia*

### **Manzanas, Peras**

*Premium*

### **Pátanos**

*De canarias*

### **Fruta de Hueso**

*Melocotones, Ciruelas,  
Cerezas*

**Uvas** *negras y verdes  
con y sin pepita*

*El punto óptimo de maduración para su cliente."*

# Catálogo Profesional para Horeca y Distribución



## Especialidades y Despensa Gourmet



**Setas y Hongos**  
*Champiñón, Portobello y Shiitake. Selección micológica.*



**Aromáticas**  
*Perejil, Cilantro, Albahaca y Romero frescos.*



**IV Gama**  
*Brotos tiernos y verduras cortadas listas para usar.*



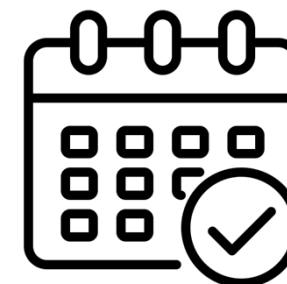
**Frutos Secos**  
*Almendras, nueces y avellanas seleccionadas.*



**Mieles**  
*Mieles de producción artesanal.*



**Deshidratados**  
*Pasas, Higos secos y Dátiles de primera.*



## Disponibilidad por Estaciones



### Invierno

*(Enero - Marzo)*

*Época de hortalizas resistentes y el inicio de las esperadas fresas de primor.*

- *Producto Estrella: Fresa y Fresón de Conil (inicio en Dic/Ene).*
- *Verduras: Acelgas, Espinacas, Coles, Brócoli, Coliflor y los primeros Rabanitos.*
- *Raíces: Zanahoria, Puerro y Ajo tierno*

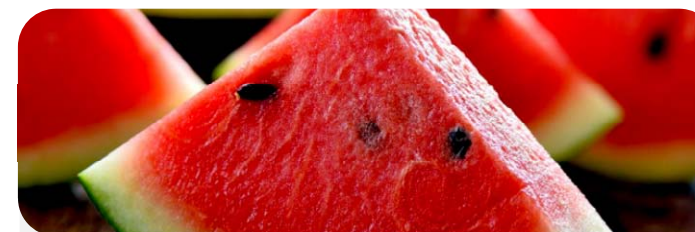


### Primavera

*(Abril - Junio)*

*La explosión de color y sabor. Es el momento de los tomates más famosos de España.*

- *Producto Estrella: Tomate de Conil (Raf, Pera, Cherry).*
- *Hortalizas: Pimientos, Berenjenas y Calabacines.*
- *Tubérculos: Patata Nueva de Conil, suave y de piel fina.*



### Verano

*(Julio - Septiembre)*

*Frutas jugosas e hidratantes para combatir el calor gaditano.*

- *Frutas: Melón (Galia, Piel de Sapo) y Sandía (Negra, Rayada).*
- *Hortalizas: Máxima producción de Pimientos, Tomates y Pepinos para gazpachos y piriñacas.*
- *Otros: Fruta de hueso (Nectarina, Ciruela).*



### Otoño

*(Octubre-Diciembre)*

*Transición hacia productos más terrosos y preparativos para la nueva campaña.*

- *Especialidades: Batatas (Boniato), Calabazas y Frutos Secos.*
- *Frutas: Inicio de Cítricos (Limón, Mandarina) y la exótica Pitaya.*
- *Legumbres: Habas y Guisantes de otoño.*

# Catálogo Profesional para Horeca y Distribución

## Servicios de Distribución Profesional

### Logística Nacional

*Capacidad de suministro diario a mercados centrales, grandes superficies y plataformas logísticas.*



### Servicio HORECA

*Rutas especializadas para el canal de restauración, garantizando entregas ágiles y producto de primor.*



### Trazabilidad 360°

*Seguimiento riguroso desde el socio agricultor hasta el punto de venta final.*





[www.coagrico.com](http://www.coagrico.com)

[frutas@coagrico.com](mailto:frutas@coagrico.com)

+34 956 44 08 35

Ctra.Cádiz-Málaga Km.21 – Pol.Ind. La Lobita  
11140 – Conil de la Frontera – Cádiz - España



## Horario

*Centro neurálgico  
para la recepción  
y expedición de  
pedidos.*

---

### Lunes

*06:00 – 18:30*

---

### Martes a Viernes

*07:00 – 18:30*

---

### Sábados

*07:00 – 12:00*