

Virto
group 



Sain, Frais
et Surgelé





QUI SOMMES-NOUS?

Depuis 1984, année de création de la première usine, le **Groupe Virto** mise sur la connaissance du produit, la créativité, l'effort et le plaisir du travail bien fait. Cette philosophie d'entreprise a fait de nous un leader de l'industrie alimentaire et une référence dans le secteur des légumes surgelés.

QUE FAISONS-NOUS?

Le **Groupe Virto**, se consacre à la surgélation de toute la gamme de légumes, légumes secs, fruits et plats cuisinés à base de légumes, en offrant toujours à nos clients la meilleure qualité et le meilleur service au meilleur prix.



Expérience



Notre mission



NOS CHIFFRES

A ce jour, le **Groupe Virto** représente plus de 30.000 hectares de cultures, toutes productions confondues, pour 400.000 tonnes de matières premières.

Avec ce volume de matières premières, le Groupe Virto obtient 200.000 tonnes de produits surgelés comprenant les légumes verts, légumes secs et tubercules.

Notre capacité de mélanges est de 40 tonnes / heure avec des centaines de mélanges possibles.

Les 23 lignes automatisées sont prêtes à conditionner 2 millions de sachets par jour (1.000 tonnes de produits surgelés par jour).

Notre capacité de stockage est de 200.000 palettes maintenues à -22°C.

Et tout cela ne serait pas réalisable sans la participation de notre équipe humaine. Plus de 900 salariés rattachés à l'entreprise et le double en comptabilisant les emplois indirects générés.

Croissance
soutenue



CHIFFRES CLÉS

- 400.000 T de matières premières
- 240.000 T de produits surgelés
- 450.000 T de potentiel de surgélation
- 23 lignes de conditionnement automatisées
- 2.000.000 de sachets par jour
- 200.000 palettes de capacité de stockage à moins 22°C

SITES SPÉCIALISÉS



2

ULTRACONGELADOS DE CORTES

CORTES, NAVARRE (1986)

Site très flexible disposant d'une grande capacité de production, proche du siège social, spécialisé dans les légumes secs, les petits pois, les haricots verts et haricots plats, les fèves, le chou-fleur et le brocoli.



6

ULBASA: BADAJOZ (1994)

LA ALBUERA, BADAJOZ (2010)

Le Groupe Virto inaugure en 2010 le site de production le plus avancé au monde du point de vue technologique pour la production d'épinard, de feuilles de navet et de feuilles de blette.



3

ULTRACONGELADOS AZARBE

EL RAAL, MURCIE (1993)

Situé au cœur de la zone maraîchère de Murcie, ce site est spécialisé dans tous les légumes méditerranéens. Il fournit en outre au groupe sa production de légumes grillés et pré-frits.



1 SIÈGE SOCIAL: ULTRACONGELADOS VIRTO

AZAGRA, NAVARRE (1994)

Remplissant la fonction de siège social du groupe, il s'agit d'un des sites de mélange, de conditionnement, de stockage et de distribution le plus avancé du secteur d'un point de vue technologique. Les efforts réalisés par les sites spécialisés et par notre équipe aboutissent à l'élaboration de la plus grande gamme de produits, d'assortiments les plus variés et de mélanges les plus riches, le tout avec un vaste choix d'ingrédients et de formats.

PRÉSENCE INTERNATIONALE



9

IFT GELCAMPO

MURTOSA, PORTUGAL

Société logistique et commerciale dont le Groupe Virto détient des parts depuis 2005, consacrée au conditionnement et à la commercialisation d'une vaste gamme de produits, elle constitue une référence majeure sur le marché portugais.



12





4

ULTRACONGELADOS DEL DUERO

SANCHONUÑO, SÉGOVIE (2000)

Ce site de production est spécialisé dans la production de maïs super doux, de pomme de terre, de carotte, de petit pois et de navet.



5

CENTRE LOGISTIQUE MALLÉN

MALLÉN, SARAGOSSE (2006)

Ce site est un point stratégique disposant d'une haute capacité de stockage (60.000 palettes), et fournit un appui capital pour toute la logistique du Groupe Virto.



7

ULTRACONGELADOS DEL OJA

DOMINGO DE LA CALZADA, LA RIOJA (1995)

Proche des sommets enneigés de San Lorenzo, alimenté par les eaux provenant des pluies et du ruisseau, ce site est spécialisé dans le riz, les petits pois et le haricot plat.



8

ULTRACONGELADOS VIRTO, CENTRO FUNES

FUNES, NAVARRE (2010)

Nouveau site de production et de mélange, proche du siège social, qui augmente la capacité de production et de stockage de produits de façon considérable. Spécialisé dans la pomme de terre, la carotte, les fèves, les petits pois, le chou-fleur, le brocoli, le cardon, les côtes de blette, la bourrache, les olives et les pâtes.



10

VICAMPO

PAU, FRANCE (2003)

Société agricole fondée en 2003, fruit de l'expérience du travail commun pour le développement de cultures telles que les haricots verts et haricots plats, le maïs doux, la carotte et la pomme de terre.



11

VIRTO FRANCE

ANGERS, FRANCE (2011)

Bureau commercial créé en 2011 dont la mission est d'être plus proche de nos clients et d'apporter des solutions appropriées aux besoins et goûts du marché français.



13

VIRTO FROZEN FOODS

UPPINGHAM, ROYAUME-UNI (2012)

En 2012, a été créé Virto Frozen Foods Ltd, dont la mission est d'approfondir la connaissance et de créer une stratégie de croissance durable sur le marché britannique.

FRANCE



LES ÉTATS-UNIS

12



LE ROYAUME-UNI

13

Notre procédé

COMMENT TRAVAILLONS-NOUS?



Solutions sur mesure



LE PRODUIT DANS TOUTE SON EXPRESSION

Notre service commercial, avec l'aide de notre équipe de recherche et développement de nouveaux produits (R&D), travaille en étroite collaboration avec nos clients pour améliorer et adapter nos produits aux besoins et au goût des consommateurs dans le but de fournir des solutions optimales pour chaque besoin et chaque client.

Tout ceci serait impossible sans la participation de notre équipe de professionnels expérimentés, qui apportent créativité, expérience et s'engagent pour l'amélioration continue dans leurs domaines respectifs.



POURQUOI CHOISIR VIRTO?

1. Nous sommes des **EXPERTS** dans notre domaine
2. Nous disposons de 8 **USINES SPÉCIALISÉES** situées dans les meilleures zones de cultures
3. **TRAÇABILITÉ** et **CONTRÔLE** tout au long du processus de production
4. **TRANSPARENCE TOTALE** dans la gestion avec nos clients
5. **RÉINVESTISSEMENT CONTINU** de 100 % des ressources générées
6. Respect de la **SOCIÉTÉ** et de **L'ENVIRONNEMENT**
7. **SOUPLESSE** productive, adaptabilité des produits et formats
8. Prix **JUSTES** et **COMPÉTITIFS**
9. Une grande **ÉQUIPE HUMAINE** au service de nos clients
10. Une entreprise **PROFESSIONNELLE** et **CRÉATIVE** dans tous les secteurs
11. Engagement dans le modèle de **LA QUALITÉ TOTALE** et de l'amélioration continue
12. La **SATISFACTION** de nos **CLIENTS** est notre meilleure publicité

Virto
group

Nos produits

Pag.	LÉGUMES VERTS ET LÉGUMES SECS:	15	Olive verte entière/en rondelles	30	Poêlée aux légumes
	Ail émincé	18	Persil	30	Poêlée aux légumes et colin
	Ail nouveau	11	Petits pois	30	Poêlée aux pois chiches et aux épinards
	Ail, gousse	11	Petits pois en gousse, pois gourmands	30	Poivron piquillo farci au cabillaud
	Ail, pousse	18	Poireau en dés	30	Poivron piquillo farci à la viande
	Artichaut baby, mini cœurs	18	Poireau en rondelles		GRILLÉS ET PRÉ-FRITS
	Artichaut, cœurs	20	Pois chiche	32	Asperge verte têtes et morceaux, grillée
	Artichaut coupé en quartiers	12	Poivron flamé	31	Aubergine en dés, grillée
	Artichaut moitiés	12	Poivron jaune en lanières et en dés	31	Aubergine en rondelles, grillée
	Artichaut, fonds	12	Poivron piquillo	32	Cœurs d'artichaut en quartiers grillés
	Asperge blanche morceaux	12	Poivron rouge en lanières et en dés	31	Courgette en dés, grillée
	Asperge blanche têtes	12	Poivron tricolore	31	Courgette en quartiers, grillée
	Asperge verte entière	12	Poivron vert en lanières et en dés	31	Courgette en rondelles, grillée
	Asperge verte têtes et morceaux	17	Pomme de terre en dés	31	Oignon en dés, grillé
	Aubergine en dés	17	Pomme de terre en coupés irréguliers	31	Poivron jaune coupé grillé
	Aubergine en rondelles	17	Pomme de terre entière (parisienne)	31	Poivron rouge coupé grillé
	Bambou, pousse de	16	Potiron en dés	31	Poivron vert coupé grillé
	Basilic	18	Raisins secs	32	Pomme de terre en rondelles, grillée
	Blette, côtes de	18	Soja, germes de	32	Mélange de légumes grillés
	Blette, feuilles	19	Tomate cerise	32	Poêlée de légumes grillés
	Blette en portions	19	Tomate cerise en rondelles/moitiés	32	Poêlée aux légumes grillés et cabillaud
	Bourrache coupée	19	Tomate en dés	31	Poivron rouge et jaune en lanières, grillés
	Brocoli, tiges coupées en dés	19	Tomate en quartiers	32	Ratatouille de légumes grillés cuisinée
	Brocoli, fleurettes	Pag.	SALADES, MACÉDOINES DE LÉGUMES ET MÉLANGES:	33	Aubergine en dés, pré-frite
	Cardon coupé en côtes	24	Haricot "Pocha" avec légumes	33	Courgette en dés, pré-frite
	Carotte baby	24	Légumes pour paëlla	33	Oignon en dés, pré-frit
	Carotte bâtonnets	24	Légumes pour pâtes	33	Pomme de terre en dés, pré-frite
	Carotte en dés	24	Légumes pour purée	33	Poivron rouge et vert coupés et pré-frits
	Carotte en rondelles	24	Légumes pour sauce sofrito	33	Ratatouille de légumes pré-frits ,cuisinée
	Carotte en rondelles cannelées	24	Légumes pour soupe		RIZ ET PÂTES
	Carotte jaune	23	Macédoine	35	Poêlée de riz et omelette
	Céleri en dés	23	Mélange couscous	35	Risotto aux champignons
	Champignon de Paris émincé	22	Mélange fleurettes	34	Riz 3 délices
	Champignon de Paris entier	22	Mélange fleurettes au chou romanesco	34	Riz 3 délices aux fruits de mer
	Chou romanesco en fleurettes	22	Mélange kaiser	34	Riz 5 délices
	Chou-fleur	23	Mélange leiptziger	35	Riz à l'encre de seiche
	Choux de bruxelles entiers	23	Mélange à la mexicaine	35	Riz au poulet
	Concombre en dés	23	Mélange oriental	35	Riz aux légumes
	Concombre en rondelles	23	Mélange ratatouille	34	Riz basmati
	Coriandre	23	Minestrone	34	Riz blanc
	Cornichons	23	Minestrone à l'artichaut	35	Riz cantonais
	Courgette en dés	23	Minestrone royal	34	Riz complet
	Courgette en quartiers	23	Minestrone spécial	35	Riz complet aux légumes grillés et à la dinde fumé
	Courgette en rondelles	22	Salade de crevettes		
	Echalote	22	Salade de pâtes	34	Riz jaune
	Épinard en branches	22	Salade de riz	34	Riz mariné
	Épinard en branches coupées	24	Soupes	34	Riz sauvage
	Épinard haché en portions	Pag.	MICRO-ONDABLES:	35	Riz sauvage avec legumes
	Fèves baby	26	Artichaut, mini-cœurs	36	Pâtes spirales
	Fèves extras	27	Brocoli	36	Pâtes tricolores
	Fèves fines	27	Carotte	35	Pâtes aux légumes
	Fèves grosses	27	Chou-fleur	36	Salade de pâtes
	Fèves superbaby	26	Haricot plat	36	Salade de pâtes et charcuterie
	Flageolet	26	Macédoine		PLATS EN SAUCE
	Feuilles de navet	26	Macédoine de légumes	37	Choux de Bruxelles aux lardons
	Gingembre	26	Petits pois	29	Épinards à la crème
	Haricot Adzuki	26	Petits pois aux lardons	37	Légumes avec fromage
	Haricot beurre	27	Patés	37	Maïs superdoux avec citron et coriandre
	Haricot beurre plat	27	Patés tricolores	23	Mélange pomme de terre grillée arôme de fromage
	Haricot blanc	27	Poivron	37	Mélange pomme de terre, poireau et oignon aromatisé
	Haricot borlotti	27	Risotto avec champignon de Paris	37	Petits pois à l'arôme de beurre
	Haricot coco « pochà »	27	Riz	37	Petits pois aux lardons
	Haricot de lima	27	Riz jaune	37	Pomme de terre et haricot vert à l'arôme de beurre
	Haricot noir	Pag.	PLATS CUISINÉS:		
	Haricot plat coupé		POÊLÉES		
	Haricot vert entier et coupé	29	Chou-fleur à la crème	Pag.	FRUITS:
	Haricot rouge	30	Mélange burrito	39	Ananas
	Piments Jalapenos	30	Mélange fajita	39	Avocat
	Lentilles	29	Poêlée à la pomme de terre pré-frite	39	Fraise
	Maïs superdoux	29	Poêlée au porc	39	Fruits rouges
	Maïs, mini épi de	29	Poêlée au poulet	39	Macédoine
	Navet	29	Poêlée aux champignons	39	Mangue
	Oignon émincé	29	Poêlée aux crevettes et champignons (dont champignons de Paris)	39	Pêche
	Oignon en dés	29	Poêlée aux crevettes, ail nouveau et asperges vertes sauvages	39	Pomme
	Oignon grelots	29	Poêlée aux crevettes, ail nouveau et champignons		
	Oignon rouge				
	Olive noire entière/en rondelles	29			