



**JALANCINA NATURE**  
**SABOR**  
**GOURMET**  
**ARTESANAL**

[WWW.JALANCINA.COM](http://WWW.JALANCINA.COM)

Nuestro proceso de elaboración está basado en el respeto por el proceso manual y en el máximo cuidado del producto, gracias a la selección exhaustiva de fruta fresca, que servirá como materia prima de nuestros productos en conserva.

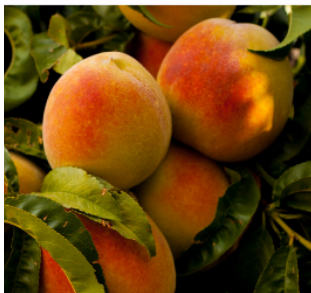
Our production methods are based on respect for the manual process and maximum care of fruits, thanks to the exhaustive selection of fresh produce to be used as the raw material for our preserved products.



FRUTA NATURAL 100% CALIDAD

**Pera de Lérida , el Níspero de Callosa de Ensarriá y el melocotón de La Almunia de Doña Godina en Aragón**

MADE IN SPAIN



*Talancina*



## **ESENCIA** **Essence**

Es en el año 1922 cuando Antonio García Cerdán funda la fábrica en Jalance (La Conserva). Es una sociedad dedicada al tratamiento y venta de fruta. Generación tras generación, se ha ido incorporando maquinaria, necesaria para afrontar nuevos retos empresariales , pero siempre respetando el proceso manual y artesanal de los productos , lo que confiere a los mismos una alta calidad.

In 1922, Antonio García Cerdán founded \_La Conserva\_ in Jalance, Spain, a company dedicated to the processing and sale of fruit. Throughout the generations, mechanization has been introduced to meet new business challenges and change with the times; yet we maintain dedication and respect for the artisan quality of our products.

## **NUEVOS TIEMPOS** **New times**

El paso de los años y los cambios en el mercado provocan que en 1990 La Jalancina de un cambio muy positivo a su modelo de negocio, pasándose a llamar La Jalancina – Artesanía en Conserva. Es en esta fase de la empresa en la que se decide apostar por ofrecer la mejor calidad de fruta en conserva a ámbitos como el sector gourmet, tiendas especializadas en restauración y grandes cadenas de distribución.

In response to market changes, in 1990 La Jalancina brought a positive change to its business model, renaming itself \_La Jalancina - Artesanía en Conserva\_. At this stage, the company shifted in focus to production of the highest quality preserved fruits. Our clients now are gourmet sector stores, and larger specialty distribution chains.

# PRODUCTOS

products

## ALMÍBARES GOURMET ARTESANAL

Crafted gourmet fruits in syrup

## MERMELADAS GOURMET ARTESANA

Crafted gourmet jams

## CONFITURAS GOURMET ARTESANAS

Crafted gourmet confitures

## PISTO CASERO

Home-made pesto

# NUESTRA FABRICACIÓN

## Our production

Nuestro proceso de elaboración se basa en tres aspectos fundamentales: **CUIDADO, ARTESANÍA Y DETALLE**. Seleccionamos la mejor fruta procedente de explotaciones agrarias que se dedican a la fruta fresca para el mercado.

Our production process is based on three fundamental goals: CARE, CRAFT AND DETAIL. We select only the freshest, best quality fruits from farms dedicated to cultivating for the fruit market.



Elaboramos nuestro producto en conserva de forma tradicional y mediante procesos manuales, como es el caso de la Pera de Lérida y el Níspero de Callosa de Ensarriá, productos cuya fruta es pelada y descoronada a mano. Además, durante el proceso nuestros productos son sometidos a controles, como el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). We employ traditional, craft-based methods in all our preserves and use the best regional crops such as pears from Lérida and loquats from Callosa de Ensarriá. Each fruit is peeled and cored by hand using time-honoured techniques. At every processing stage, our products are subject to industry standard controls such as HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).



Por otra parte, transportamos nuestros productos en pequeños camiones con el objetivo de mantener en todo momento el producto fresco y conservando sus propiedades.

To maintain freshness and quality, we streamline the delivery process by transporting our products in small batches directly to our clients.



# ALMÍBARES artesanales (melocotones e higos)

## Crafted gourmet fruits in syrup (peaches and figs)

**Almíbares** (melocotón entero, melocotón mitades, melocotón vino tinto, melocotón vino tinto mitades, higos al vino rosado, pera en mitades, pera al vino tinto, níspero).

Fruits in syrup (whole & halved peaches in syrup or red wine; figs in rosé wine; whole & halved pears in syrup or red wine; loquats in syrup).



# ALMÍBARES artesanales (peras y nísperos)

## Crafted gourmet fruits in syrup (pears and loquats)



### ALMÍBARES

### PESO/ WEIGHT

higos al vino rosado/figs in rosé wine	450 gr
melocotón mitades/halved peaches in syrup	700 gr
melocotón al vino/peaches or red wine	700 gr
níspero/loquats in syrup	700 gr
pera mitades/pears halves	700 gr
pera vino tinto/pear or red wine	700 gr
melocotón lata/canned peach	850 gr

# MERMELADAS **temporada** Seasonal jams

**Temporada (Higos, níspero, mandarina, calabaza).**  
Seasonal (Figs, loquat, mandarins, pumpkin).



## MERMELADAS TEMPORADA SEASONAL JAMS

## PESO/ WEIGHT

Higos/Figs

275 g

Níspero/Loquat

261 g

Mandarina/Mandarins

275 g

Calabaza/Pumpkin

275 g



# MERMELADAS **bosque** forest jams

**Bosque (arándanos, mora y frutos del bosque).**  
Forest (blueberries, blackberry and forest fruits).



## MERMELADA/JAM

## PESO/ WEIGHT

Arándanos/blueberries

275 g

Mora/blackberry

275 g

Frutos del bosque/forest fruits

275 g

# MERMELADAS especialidades

## jams specialties

**Especialidades (Mora con café, naranja con chocolate , higos al vino, fresa con chocolate)**

**Specialties (Blackberry with coffee, bitter orange with chocolate, figs with rosé wine, strawberry with chocolate).**



### MERMELADA/JAM

### PESO/ WEIGHT

Mora con café/Blackberry with coffee	220 g
Naranja con chocolate/Bitter orange with chocolate	220 g
Higos al vino/Figs with rosé wine	220 g
Fresa con chocolate/Strawberry with chocolate	215 g

# MERMELADAS tradicionales

## traditional jams

**Tradicionales** (albaricoque, albaricoque con fructosa, ciruela, ciruela con fructosa, fresa, fresa con fructosa, melocotón, melocotón con fructosa).

Traditional ((apricot, apricot with fructose, plum, plum with fructose, strawberry, strawberry with fructose, peach, peach with fructose).



# MERMELADAS **tradicionales** traditional jams



# MERMELADAS tradicionales

## traditional jams



<b>MERMELADAS TRADICIONALES/ TRADITIONAL JAMS</b>	<b>PESO/ WEIGHT</b>
Albaricoque/Apricot	275 g
Albaricoque con fructosa/ Apricot with fructose	275 g
Ciruela/Plum	275 g
Ciruela con fructosa/Plum with fructose	275 g
Fresa/Strawberry	275 g
Fresa con fructosa/Strawberry with fructose	275 g
Melocotón/Peach	275 g
Melocotón con fructosa/Peach with fructose	275 g

# MERMELADAS **vegetales**

## Vegetables jams

**Vegetales (cebolla, pimiento rojo, calabaza).**  
Vegetables (onion, red pepper, pumpkin).



### MERMELADA/JAM

### PESO/ WEIGHT

Cebolla/ Onion

261 g

Pimiento rojo/Red pepper

261 g

Calabaza/Pumpkin

261 g

# MERMELADAS con fructosa

## Jams with fructose

Con fructosa (albaricoque, ciruela, fresa, melocotón, naranja amarga)

With Fructose (apricot, plum, strawberry, peach, bitter orange)



# MERMELADAS **con fructosa**

## Jams with fructose



### MERMELADA/JAM

### PESO/ WEIGHT

Albaricoque/Apricot	261 g
Ciruela/Plum	261 g
Fresa/Strawberry	261 g
Melocotón/Peach	261 g
Naranja amarga/Bitter orange	261 g



# MERMELADAS con azúcar integral de caña

## Brown sugar jams

**Azúcar Moreno (melocotón, fresa, albaricoque).**  
**Brown Sugar (peach, strawberry, apricot).**



### MERMELADA/JAM

### PESO/ WEIGHT

Melocotón /Peach

225 g

Fresa/Strawberry

225 g

Albaricoque /Apricot

225 g

# MERMELADAS **tropicales**

## Tropical jams

**Tropicales (papaya, mango)**  
Tropical (papaya, mango)



**MERMELADA/JAM**

Papaya/Papaya  
Mango/Mango

**PESO/  
WEIGHT**

275 g  
275 g

# CONFITURAS artesanales

## Handmade confituras

Confituras (limón, naranja amarga, tomate).  
Confituras (lemon, bitter orange, tomato).



MERMELADA/JAM	PESO/ WEIGHT
Limón /Lemon	291 g
Naranja amarga /Bitter orange	291 g
Tomate/Tomato	291 g

## **PISTO** tradicional traditional ratatouille

**Pisto** (Pisto elaborado con Tomate, Pimiento, Caballa, Aceite de Oliva Virgen Extra, Azúcar, Sal y Ajo). Peso: 300g.

Traditional ratatouille (Pesto made with Tomato, Pepper, Mackerel, Extra Virgin Olive Oil, Sugar, Salt and Garlic).



**MERMELADA/JAM**

**PESO/  
WEIGHT**

Pisto tradicional/  
Traditional Ratatouille

300 g

**Nuestra empresa ha sido interés para medios escritos y televisiones....**  
**Our company has been interested in written media and televisions ...**

FÁBRICA ARTESANAL DE ALMÍBARES Y MERMELADAS EN JALANCA

## Roger Llanes, DG de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Comunitat, visita Jalancina

Valencia Plaza

-  COMPARTIR
-  TWEET
-  LINKEDIN
-  MENÉAME



En primer plano, Roger Llanes (izquierda) y Vicente Carpio (derecha)

17/01/2019 - VALÈNCIA (VP). El director general de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Comunidad Valenciana, Roger Llanes ha visitado las instalaciones de Jalancina, una fábrica artesanal de almíbares y mermeladas en Jalanca, en el Valle de Ayora. Roger Llanes ha podido conocer de primera mano las distintas dificultades con las que se encuentra el sector de la industria artesanal y ha asegurado que "desde la Conselleria de Agricultura se está trabajando para mejorar la situación del sector primario".

En la recepción, Vicente Carpio, director de Jalancina, ha explicado la historia de la fábrica que data de 1922, siendo ahora la cuarta generación que está al frente de la dirección. Asimismo, Carpio ha mostrado el desarrollo del funcionamiento de las distintas campañas de almíbares, que se desarrollan durante el año, comenzando en abril con el níspero, en septiembre con el melocotón y finalizando en noviembre con la campaña de la pera.

Además de los almíbares, también se ha resaltado la importancia del sabor de las mermeladas artesanas que se fabrican durante todo el año y que cuenta con más de treinta referencias además de los sabores nuevos en los que se está trabajando.

Llanes estuvo acompañado de otras personalidades como Demetrio Martínez, secretario de Organización Comarcal Valle de Ayora Cofreteras PSPV-PSOE; Fernando Benlure, secretario de Organización Comarcal Valle de Ayora Cofreteras PSPV-PSOE; y Fernando Benlure, secretario de Organización Comarcal Valle de Ayora Cofreteras PSPV-PSOE.

**EMPRESAS CON RAICES**

Un momento de los años treinta; y del que se han olvidado para sus compañeros de trabajo que se exponen a Escalona. Desde un día de la semana "¿Quién del futuro?"

**BANQUETE DE LOS PREMIOS**

### Una conserva de la Jalancina estuvo en la cena de los Nobel

La pera con chocolate endulzó a los sabios

tenemos una experiencia con el tiempo evolutivo. En cuanto a la elaboración del producto, no tiene nada que ver con la típica de industria, artificialidad a la que tenemos un gran respeto, pero que no es la nuestra. Desde 1922 elaboramos conservas de melocotón en almíbar: desde

Una conserva de La Jalancina, concretamente la pera, estuvo presente en los postres que se sirvieron en la cena de los **PREMIOS NOBEL** el pasado 10 de diciembre. (Suecia) el postre fue denominado Poik

## El mago de las conservas

La Región Valenciana es ingrata, por machonismo o caninismo, por machonismo o caninismo, por machonismo o caninismo. Es el caso de Jalancina (Colón, 70. Jalanca. Tel. 982 196 003; jalancina@jalancina.com)

La historia de La Jalancina es la de unos pioneros dedicados de instinto y amor al trabajo, y de sus sucesos: Carlos García Nieto e hijo de los fundadores, Antonio García Cerdán y Carlos García Rubio. Pero, como sucede bastante a menudo, llegó un momento (la historia y el comercio cambian) en que los creadores, en 1922, de este original valenciano y español, de las confituras y mermeladas, no supieron, o pudieron, adaptarse a los tiempos modernos de Chaplin, y el negocio estuvo por un tiempo



LA VALANCIANA •

1965®



Para mi padre  
Para mi hermano  
Para mi hijo

M.P.G.

Documento original (1965) del dibujo que realizó María Pilar García, como icono de la marca. Representa a una mujer valenciana de la época con la indumentaria de aquellos años. Actualmente está impreso en color negro en todas las etiquetas.  
Original document (1965) of the drawing made by María Pilar García, as an icon of the brand. Represents a Valencian woman of the time with the clothing of those years. It is currently printed in black on all labels.

PRODUCTOS					FORMA TO	PESO NETO UNIDAD	PESO ESCURRIDO UNIDAD	
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR O AL VINO TINTO					720 ml	700 g	400 g	
					2650 ml	2650 g	1400 g	
PERA EN ALMÍBAR O AL VINO TINTO					720 ml	700 g	365 g	
					2650 ml	2650 g	1340 g	
HIGOS AL VINO ROSADO					467 ml	450 g	275 g	
NÍSPEROS EN ALMÍBAR					370 ml	370 g	170 g	
					720 ml	700 g	400 g	
CAJAS	Formato	P. Bruto unidad	Peso neto caja	Peso bruto caja	Medidas cm caja (largo x alto x ancho)	Unidades por caja		
	450 ml	750 gr	2,7 kg	4,5kg	218 x 75 x 140	6		
	720 ml	1100 gr	4,2 kg	6,5kg	260 x 75 x 180	6		
	2650 ml	3750 gr	53,6 kg	15kg	330 x 225 x 265	4		
PALETS	Formato	P. Bruto caja	Peso neto palet	Peso bruto*	Medidas cm palet (largo x alto x ancho)	Nº cajas por fila	Nº filas por palet	Total Cajas palet
	450 ml	4,5 kg	604,8 kg	1.008 kg	120 x 146 x 100 (palet normal)	32	7	224
			548,1 kg	913,5 kg	120 x 146 x 80 (europalet)	29	7	203
	720 ml	6,5 kg	735 kg	1.137,5 kg	120 x 146 x 100 (palet normal)	25	7	175
			558,6 kg	864,5kg	120 x 146 x 80 (europalet)	19	7	133
	2650 ml	15kg	321,6 kg	900 kg	120 x 146 x 100 (palet normal)	12	5	60
268 kg			750 kg	120 x 146 x 80 (europalet)	10	5	50	

No se ha tenido en cuenta el peso del palet. Palet de madera (ya sea normal o europalet): 21 kg. Palet de plástico (exportación): 6,5 kg.

PRODUCTOS					FORMATO	PESO UNIDAD	PESO bruto UNIDAD	
MERMELADAS Y CONFITURAS					250 ml	275 g	275 g	
CAJAS	Formato	P. Bruto unidad	Peso neto caja	Peso bruto caja	Medidas cm caja (largo x alto x ancho)	Unidades por caja		
	250 ml	275gr	1,65kg	2,565kg	196 x 50 x 125	6		
PALETS	Formato	P. Bruto caja	Peso neto palet	Peso bruto*	Medidas cm palet (largo x alto x ancho)	Nº cajas por fila	Nº filas por palet	Total Cajas palet
	250 ml	2,565 kg	742,5 kg	923,4 kg	120 x 146 x 100 (palet normal)	45	10	450
			594 kg	913,5 kg	120 x 146 x 80 (europalet)	36	10	360

**JALANCINA NATURE**

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



C/Conservas La Jalancina, 2  
46624. Jalance (Valencia).  
Spain.

[comercial@jalancina.com](mailto:comercial@jalancina.com)

Móvil: +34 96 219 60 03

