



**Herchamp**

A LA **VANGUARDIA**  
EN LA PRODUCCIÓN  
DEL CHAMPIÑÓN

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



# PASIÓN POR LO QUE HACEMOS



Desde hace más de **40 años** en **HERCHAMP** cultivamos **calidad, innovación y confianza**, lo que nos permite presumir de trabajar con los grandes **líderes de la distribución**.



**GARANTIZAMOS UN PRODUCTO HOMOGÉNEO 365 DÍAS/AÑO.**

- Disponemos de **24 salas de cultivo climatizadas** (sistema holandés).
- Disponemos de una superficie cultivable de **160.000m<sup>2</sup>/año**.
- Contamos con una planta de compost asociada, pionera en España, en la **producción de Compost Fase III**.
- **Sistema integral** propio.



**CUIDAMOS CON EXCELENTE CONTROL CADA FASE DE NUESTRO CICLO PRODUCTIVO.**

Controlamos **minuto a minuto todos los parámetros esenciales** y aseguramos las **condiciones óptimas** de cada proceso, gracias a nuestro **sistema digitalizado**.



**EL CONTROL INTEGRAL, LA INNOVACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS SON PARTE DE NUESTRA IDENTIDAD.**

El amplio **conocimiento del sector** hacen de **HERCHAMP** uno de los **principales operadores de Champiñón de Europa**.



Foto:  
Champiñones de cultivo Herchamp, en el punto óptimo para la recogida.



# VOCACIÓN POR EL CLIENTE

En **Herchamp** somos conscientes de las **exigencias del mercado**, por esta razón, volcamos todos nuestros esfuerzos en **adaptarnos a las necesidades de cada cliente**.



Seleccionamos y envasamos cada producto en **el formato que mejor se adapta a sus necesidades**.

**NUESTRA VOCACIÓN POR EL SERVICIO Y LA HONESTIDAD QUE NOS CARACTERIZA HACE QUE HERCHAMP CUENTE CON LA CONFIANZA DE LOS DISTRIBUIDORES LÍDERES DEL MERCADO ESPAÑOL.**



Foto: Control exhaustivo y constante de los parámetros en las salas de cultivo.

## CALIDAD, NUESTRA SEÑA DE IDENTIDAD

**Controlamos exhaustivamente la calidad de nuestro producto en casa fase de producción.**

El **primer filtro de calidad**, se realiza **diariamente durante la recolección manual del champiñón**, por parte de equipos experimentados. Tras la recolección, mediante un exhaustivo **control del proceso de enfriamiento y posterior envasado**, garantizamos las **condiciones óptimas de producto** hasta el cliente final. Para ello contamos con cámaras de enfriamiento y una sala blanca refrigerada donde realizamos la manipulación y envasado de producto, **sin romper la cadena de frío**.

**“NOS ADAPTAMOS A LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE, SOMOS FLEXIBLES Y NOS COMPROMETEMOS”**



Foto: Calibrado y clasificación del producto.



# CHAMPIÑÓN BLANCO

Bandejas

## LAMINADO



250g - 300g - 350g

## CUARTOS



250g - 300g - 350g

**DISPONIBILIDAD DE FORMATOS**  
en peso fijo o peso variable.

**DISPONIBILIDAD DE COLORES**  
Todas las bandejas están disponibles  
en transparente, azul y negro.

**MATERIALES**  
Las bandejas son 100% RPET y  
también están disponibles en  
material PP a petición de cliente.

## PIE CORTADO | Calibre pequeño



250g - 300g - 350g

## PIE CORTADO | Calibre grande



400g - 500g

## PIE RAÍZ



300g - 350g



# PORTOBELLO

Bandejas

## LAMINADO



250g - 300g - 350g

## PIE CORTADO



250g - 300g - 350g

## CUARTOS



250g - 300g - 350g



Otros Formatos  
**+ SOSTENIBLES**  
Bandejas Cartón

\*Disponibles en todos los  
productos y formatos

## LAMINADO



250g - 300g - 350g

## PIE CORTADO



250g - 300g - 350g

## CUARTOS



250g - 300g - 350g



# CHAMPIÑÓN BLANCO

Granel

## PIE CORTADO

BOTÓN



CALIBRADO



CALIBRES DISPONIBLES:

7 Filas 40/45 mm Ø	6 Filas 50 mm Ø	5 Filas 55/60 mm Ø	4 Filas 65/70 mm Ø

SIN CALIBRAR

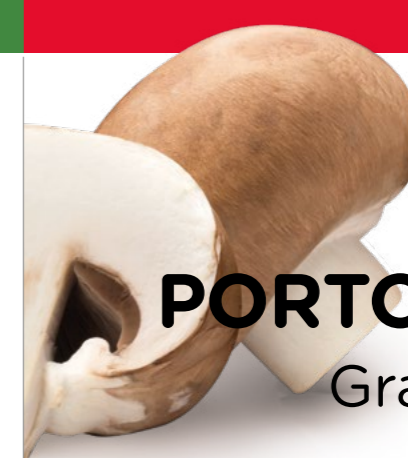


Caja de 3kg

2 CAPAS



**DISPONIBILIDAD DE COLORES**  
 Todas las cajas están disponibles en azul, rojo, verde y negro.  
 También disponemos de cubre de bandejas a petición de cliente.



# PORTOBELLO

Granel

## PIE RAÍZ

1 CAPA



CALIBRADO



2 CAPAS



SIN CALIBRAR



Caja de 3kg

**DISPONIBILIDAD DE COLORES**  
 Todas las cajas están disponibles en azul, rojo, verde y negro.  
 También disponemos de cubre de bandejas a petición de cliente.

# EL CHAMPIÑÓN, UN ALIMENTO SÚPER SALUDABLE



**EL CHAMPIÑÓN ES EL COMPLEMENTO ADECUADO PARA UNA DIETA SANA Y EQUILIBRADA**

Con **una ración de champiñón** (100 g), se consume **una de las 5 raciones diarias recomendadas de frutas y verduras.**

**UNA BUENA FUENTE DE FIBRA.**

Esto ayuda a **mejorar ostensiblemente el tránsito intestinal** contribuyendo a la **prevención de enfermedades** como la diabetes, cáncer y enfermedades cardiovasculares.

**RECOMENDADO EN DIETAS HIPOCALÓRICAS.**

Dado el **bajo contenido calórico** y su alto efecto saciante.

**BAJO EN GRASA Y SIN COLESTEROL.**

Por lo que su **consumo es muy recomendable** en caso de padecer hipercolesterolemia.

**BAJO CONTENIDO EN SODIO.**

Se recomienda para para el **tratamiento dietético de la hipertensión.**



## CONSEJOS DE USO



**Para limpiar el champiñón** se recomienda utilizar un trapo húmedo o papel absorbente para que la humedad no reduzca su sabor.



El champiñón se puede **comer tanto en crudo como cocinado**, así se puede disfrutar de su **versatilidad de sabores.**



El champiñón es un producto que sirve para comerlo como **tapa, como primer plato, ensaladas** o para hacer magníficos **acompañamientos a carnes y pescados.**



El **champiñón laminado** es ideal como ingrediente en woks asiáticos, pizzas, ensaladas...



El champiñón, por su **alto poder nutritivo**, es el producto ideal para **vegetarianos y veganos.**





**Herchamp**

# COMPROMISO CON LA **CALIDAD**

Contamos con los Certificados de Calidad:



**HERCHAMP 2017 S.L.**

Ctra. Calahorra, km. 6 - 26560 Autol (La Rioja)

Tel. 941 390 705 - Mov. 690 162 938 - herchamp@herchamp.es

**[www.herchamp.es](http://www.herchamp.es)**

