

LA NIÑA DEL SUR

Suma más de 30 años en el sector de la alimentación en la rama del congelado, conquistando el mercado nacional e internacional

Con la meta de ser naturales, conseguir texturas y sabores únicos y adaptarse continuamente a las necesidades de sus clientes, desarrolla su labor La Niña del Sur, una empresa familiar orientada a la alimentación en la rama del congelado que se ha convertido en un referente no solo a nivel nacional, sino que no deja de conquistar el continente europeo.

Su secreto parte de unas buenas materias primas, eligiendo cuidadosamente los mejores ingredientes para llevar a la mesa el sabor de la huerta, a las que los profesionales de la empresa aplican sus conocimientos a la

hora de elaborarlos, haciendo que el consumidor final se capaz de apreciar la calidad aplicada en el conjunto del proceso.

Su trayectoria les avala: 30 años de experiencia en el sector y toda una vida dedicada a la panadería y a la bollería. Juan Antonio Baños, fundador de la empresa, tuvo visión de futuro y decidió apostar por un modelo de empresa de comida que se adaptara a los modelos de comidas preparadas y alimentación. Así, en 1992, junto a Paco Muñoz, empezó a desarrollar empanadas, napolitanas, pasteles y otros productos, introduciéndolos en panaderías y pequeños comercios. Su buen hacer lo han continuado Juan Anto-

nio, Jesús, Pepe y Fulgencio, hijos del fundador, que a día de hoy aplican el mismo entusiasmo y ganas de crecer que cuando empezó la empresa.

Todos los productos que comercializa se fabrican en sus instalaciones, ubicadas en Alquerías, que recientemente han ampliado para poder incluir dos nuevas líneas de producción y ofrecer así un mejor servicio y llegar a cualquier rincón del mundo. En ellas dispone de la más moderna tecnología para líneas de producción que amasan, hornean y elaboran los productos bajo los más rigurosos controles de calidad. Partiendo de harinas y hojaldres, fabrican pan, pizzas, saladitos, pasteles de carne, masas de hojaldre, pan pizza, etc.

Y es que estos productos, dentro de un marco de vida de estilo saludable, una alimentación equilibrada y un consumo moderado, pueden ser alimentos muy completos, ya que aportan todos los grupos de alimentos: hidratos de carbono en las masas y proteínas, grasas, minerales fibra y vitaminas en salsas y 'toppings'.

Constancia y compromiso

En la actualidad, La Niña del Sur se ha convertido en un referente a nivel nacional e internacional gracias a la excelencia en sus productos, resultado de los valores bajo los que desarrolla su actividad: constancia, humildad, compromiso, honestidad y equidad, sumado a los más altos estándares de calidad,



FICHA TÉCNICA

► **Año de fundación.** 1992

► **Actividad.** Elaboración de productos precocinados y ultracongelados.

► **Localización.** Camino del Reguerón, s/n Polígono Industrial 4B, Alquerías

► **Web.** laninadelsur.com

que comparten todos los miembros de la empresa.

Los continuos controles de calidad a lo largo del proceso certifican, paso a paso, que la elaboración se realiza de acuerdo a las normas y exigencias más rigurosas, garantizando así unas delicias difíciles de superar en sabor y nutrición. Además, otro factor imprescindible lo ocupa la innovación continua, tanto en productos como en procesos de elaboración. De hecho, recientemente ha sacado una nueva línea de pizzas al horno de piedra con fermentaciones lentas y pro-

cesos muy diferentes, que hacen que los productos tengan otras texturas y otros sabores, consiguiendo un producto final excelente.

«A nivel europeo estamos creciendo muy bien, poco a poco vamos introduciendo nuestros productos y adaptándolos a los gustos de según el país al que nos dirigimos, aunque nuestro reto y en lo que estamos apostando, es que esta empresa murciana pueda ser algún día un referente a nivel mundial», señala Juan Antonio Baños Gómez-Plata, gerente de la empresa.



Instalaciones de La Niña del Sur, que recientemente han ampliado con 6.500 metros más para su cadena de producción :: L.N.D.S