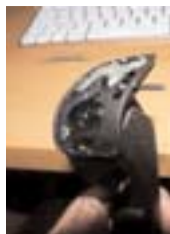




PÀGINES D'AGRICULTURA I RAMADERIA

El Camp

Els Mossos patrullen els camps gironins per evitar raboritoris de cultius i màquines



Productes que cada vegada duren menys

Sovint les avaries dels productes apareixen per la voluntat del fabricant de fer-los poc duradors >PÀG 2



Hi ha més problemes que el dèficit

El Govern sortint de les eleccions del 20 de novembre s'enfronta a una dura tasca >PÀG 4

Economia i Empresa

DdG

Núm. 604 | Diari de Girona | Dissabte, 10 de setembre de 2011

Embotits Caula aposta pel mercat islàmic europeu i vol produir 10 tones setmanals de producte «halal»

► L'empresa gironina ha invertit 12 milions d'euros en unes noves instal·lacions al polígon industrial de Sant Gregori

GIRONA | ACN/DdG

■ L'empresa gironina Embotits Caula ha decidit apostar pel mercat islàmic i arribar a destinar una quarta part de la producció als consumidors musulmans d'Europa. En els darrers anys, la firma càrnia ha creat una gamma d'embotits fets de vedella, gall dindi o ànec sacrificats segons el ritual islàmic. Com assegura el director comercial, Eduard Caula, la companyia està preparada per «fer el salt» i vendre els embotits a l'engròs. En aquest sentit, la intenció és produir deu tones setmanals de producte «halal».

D'altra banda, la companyia fa pocs mesos que s'ha traslladat a una nau al polígon de Cartellà, al Gironès, deixant així la seva anterior ubicació al Pont de la Barca de Girona. Les noves instal·lacions, que han suposat una inversió de 12 milions d'euros, compten amb una línia de producció destinada exclusivament als embotits islàmics. «En total, disposem de 7.000 metres quadrats, però en un futur aquesta superfície de producció es pot ampliar en 3.000 metres més», indica Caula.

20.000 quilos d'embotit

L'empresa gironina produeix cada setmana uns 20.000 quilos d'embotits, la gran majoria derivats del porc (fuets, llonganisses, xoriços, salamis i pernills). Fa uns set anys, però, Embotits Caula va decidir obrir-se al mercat islàmic i començar a produir sota la denominació «halal», un terme que engloba tot allò que es permet consumir al món musulmà perquè segueix els pre-



Embotits Caula produeix setmanalment 20 tones d'embotits i ven un 85% de la seva producció a l'exterior.

ceptes religiosos.

El camí per aconseguir aquesta fita no ha estat fàcil. I és que a diferència d'altres càrnies, centrades a produir mortadelles, la companyia gironina va decidir apostar pels curats. «Un xarcuter del sud de França ens va demanar si seríem capaços de desenvolupar una línia de productes curats "halal"», explica el director comercial abans de precisar que «a partir d'aquí, vam decidir desenvolupar una gamma àmplia d'aquests productes per a mercats europeus com el francès, el belga i l'holandès».

Actualment, Embotits Caula compta amb unes 30 referències etiquetades sota la denominació

«halal». Entre aquestes hi ha xoriços, llonganisses, salamis, fuets o, fins i tot, pernills curats de vedella. A més d'aquesta carn, l'empresa també utilitza gall dindi i ànec per als embotits destinats al mercat islàmic.

Eduard Caula subratlla que, a l'hora de produir producte «halal», s'han de seguir unes regles molt estrictes. Per exemple, l'animal s'ha de sacrificar seguint el ritual islàmic, sense fer-los patir, i, durant el procés de producció, s'ha d'evitar qualsevol mena de contacte amb carn de porc. A més, en molts casos els embotits surten certificats de la fàbrica o bé és el mateix client qui en supervisa el procés.

Tot i que ja fa temps que l'em-

presa fa embotits «halal», fins ara aquests només representaven el 5% de la producció. A dia d'avui, no obstant, Embotits Caula ha decidit apostar pel mercat islàmic i, en cinc anys, s'ha fixat l'objectiu de vendre deu tones setmanals de producte «halal» curat.

Doblar la producció

Amb la nova nau situada a Cartellà, l'empresa s'ha fixat arribar a doblar la seva producció d'embotits des d'ara i fins al 2016. «Ens hem fixat poder arribar a produir 45.000 quilos setmanals d'embotits, i d'aquests, 10.000 volem que siguin producte "halal"», explica el director comercial.

Una empresa amb tradició exportadora

► Embotits Caula és una empresa amb llarga tradició exportadora. De fet, actualment el 85% de la seva producció es ven a mercats exteriors, principalment a Europa. Entre els països on s'exporta hi ha França, que concentra una quarta part de les vendes, Holanda, Alemanya, Bèlgica, Anglaterra, Suècia, Dinamarca, Portugal o Noruega. A més, l'empresa també ven els seus embotits a indrets més allunyats com Nova Zelanda, Austràlia, els Emirats Àrabs i el Líban. En aquests països àrabs, però, sobretot s'exporten embotits fets amb porc per als consumidors occidentals que hi viuen. GIRONA | ACN

L'any passat, Embotits Caula va tancar l'exercici facturant prop de 6 milions d'euros, una quantitat que enguany espera incrementar en un 10%. L'empresa gironina ven els embotits que produeix a distribuïdors i majoristes, que s'estenen des de la petita botiga de barri fins a les cadenes de supermercats.

Dins el mercat estatal, la companyia vol apostar per introduir la marca Caula a la gran superfície a través d'una nova gamma d'embotits curats sans. Així doncs, els productes, batejats amb el sobrenom de «Cuídate», han sortit fa poc al mercat i, segons indica el director comercial, «estan fets amb gall dindi o carns baixes en grasses».

ArtAgencia Internacional Companies & Gustavo Russo presenten

Gustavo Russo's

TANGO

14 - 20 SETEMBRE 2011 *Seducción*

every night

Tickets-Booking: www.quierofiesta.com - Agency Travel Tours
Nova Radio Lloret - Carnet Jove - El Corte Inglés - Tr3sC - Servicalxa - TicketMaster

PALAU de CONGRESSOS OLYMPIC
Tel. 972 374 444
Lloret de Mar
a les 22.00 hores
Preu: 35 €

www.agencaia.cat
www.tangoseduccion.com