

Quienes somos

Creado: Miércoles, 02 Junio 2010 09:08 - Última actualización: Miércoles, 24 Octubre 2018 10:59

Escrito por santiago ponce

Visto: 12187



A escasa media hora de Huelva, en Alosno, se encuentra Unión Alosnera. Somos una empresa de raíz familiar en la que se trabaja de forma artesanal los derivados del cerdo ibérico como principal actividad.

Nos encontramos ubicados a pie de la carretera para comodidad de todos nuestros clientes y proveedores.

La empresa la fundaron nuestros padres Juan y Antonia, quienes con la ayuda de algunos familiares, se dedicaron desde un principio al tratamiento de las carnes del cerdo ibérico con rigor y tenacidad. Con el paso del tiempo se fundó Unión Alosnera dándole un carácter más comercial a la actividad; a la vez, se tomó una decisión trascendental: salimos del núcleo urbano de nuestro pueblo hasta la ubicación actual, donde nuestras naves son más visibles y con mayor facilidad de acceso.

Quienes somos

Creado: Miércoles, 02 Junio 2010 09:08 - Última actualización: Miércoles, 24 Octubre 2018 10:59

Escrito por santiago ponce

Visto: 12187



Los hijos de los fundadores heredamos el espíritu y la responsabilidad que nos inculcaron nuestros padres para llevar a cabo la continuidad de la industria. De esta forma, Pepi es la administrativa, Francisco Javier trabaja en la tienda que se mantiene en el pueblo, Antonio lleva la venta en la fábrica de embutidos, y Juan Manuel controla la calidad de los productos. Esta distribución de competencias se produjo en 1988, y desde entonces Unión Alosnera ha crecido en volumen de negocio, debido a una mejor ubicación y al mantenimiento de la alta calidad que tienen nuestros productos.

Con el objetivo de complementar a la demanda de nuestros clientes, disponemos en nuestro despacho de otros artículos de gran aceptación. Entre ellos destacan las conservas de origen onubense y un queso artesanal de Palencia, elaborado con leche pura de oveja en la misma explotación donde se cría el ganado; este queso se presenta con nuestra propia marca.



Quienes somos

Creado: Miércoles, 02 Junio 2010 09:08 - Última actualización: Miércoles, 24 Octubre 2018 10:59

Escrito por santiago ponce

Visto: 12187

Pero son sin duda nuestros jamones, paletas y cañas de lomos las que nos hacen sentirnos más satisfechos, ya que conseguimos que estos productos sean de muy alta calidad. Para ello nos proveemos de los cerdos ibéricos de La Dehesa de nuestra comarca, el Andevalo, sacrificándolos en un matadero próximo, del que somos copropietarios. Con ello, la distancia que recorre tanto los animales en vivo como las canales derivadas de ellos es reducida, lo que favorece la calidad final de los productos. Éstos, además, son tratados artesanalmente siguiendo la tradición propia de nuestra tierra y que nuestros padres supieron transmitirnos como parte inestimable de su herencia.

