



**TIERRA PALACIEGA**

TRADITIONEEL PRODUCT





## *Ons bedrijf*

Ontstaat Tierra Palaciega in Los Palacios y Villafranca, een familiebedrijf geleid door een jonge ingenieur met een passie voor koken sinds zijn jeugd en met een sterke band met de traditionele landbouw van zijn streek. Na het afronden van zijn studies besloot hij zijn liefde voor koken, zijn landbouwkennis en zijn academische opleiding te verenigen om gourmetproducten te maken.

Het uitgangspunt van Tierra Palaciega is om de eindklant een uniek product te bieden: van topkwaliteit, traditioneel bereid, gezond en met respect voor de waarde van de grondstof uit de streek.

In onze recepten staan kwaliteit, passie en innovatie centraal, samen met een traditionele bereidingswijze en ingrediënten die met de hand worden geselecteerd in onze eigen moestuin.

## *Onze grondstof*

De grondstof waarmee we onze producten bereiden komt van onze eigen finca: tomaten van eigen oogst, van rassen waarbij smaak belangrijker is dan massaproductie. Ze worden met de hand geplukt op hun optimale rijpingspunt.

Onze tomaten zijn van het gladde, ronde type. Het zijn geen industriële rassen, waardoor wij een uniek product verkrijgen.

Ze beschikken over het GlobalG.A.P.-certificaat, dat goede landbouwpraktijken bevestigt en onze zorg voor het welzijn van mensen en het milieu onderstreept. Zo voegen wij een kwaliteitskeurmerk toe aan onze producten.

Wat de overige ingrediënten betreft: de groenten zijn vers en seizoensgebonden en afkomstig van andere landbouwers uit Los Palacios y Villafranca.

## *Bereiding*

De bereiding van onze producten volgt strikt het traditionele recept dat de grootmoeder van de oprichter aan zijn moeder doorgaf. Ana María houdt dagelijks toezicht op het proces om een uniek product van de hoogste kwaliteit te garanderen.

Daarnaast zetten wij in op de combinatie van traditie en innovatie, met producten zoals onze Tomatensaus Zonder toegevoegde suikers of zoetstoffen. Dit bereiken wij dankzij een volledig natuurlijke grondstof van uitstekende kwaliteit.

Al onze producten worden langzaam bereid, met een kooktijd van meer dan drie uur. Zo ontstaat een langzame en zorgvuldige reductie van de grondstof en is meer dan één kilo natuurlijke tomaat nodig om een pot van 365 g Tomatensaus te verkrijgen.



## Onze producten

Het geheim van de unieke smaak van onze producten ligt in de bereiding en in de kwaliteit van onze grondstof. Daardoor verkrijgen wij de authentieke gebakken tomatensaus met de smaak van altijd.

Ons bedrijf produceert momenteel gebakken tomatensaus uit Los Palacios, extra rode-tomatenjam, extra groene-tomatenjam, pisto, sofrito en gebakken tomatensaus uit Los Palacios zonder toegevoegde suikers en zonder zoetstoffen.

Al onze producten zijn vrij van gluten en lactose en beschikken over de certificering Vegan Product.

Naast de formaten voor retaildistributie zijn onze producten ook verkrijgbaar in formaten voor het HORECA-kanaal.



# Pisto en Sofrito

Onze Pisto en Sofrito worden bereid met tomaten van eigen oogst, verse groenten en extra vierge olijfolie. Daarin fruiten we onze groenten langzaam, waarna we onze tomaten toevoegen.



LACTOSEVRIJ

GLUTENVRIJ

## Pisto met tomaat uit Los Palacios

Netto gewicht 340 g



## Sofrito met tomaat uit Los Palacios

Netto gewicht 340 g



LACTOSEVRIJ

GLUTENVRIJ

# Confituren

Onze confituren worden bereid met tomaten van eigen oogst en versgeperst citroensap. De bereiding gebeurt langzaam en zonder toevoeging van enig verdikkingsmiddel. Beide beschikken over de volgende certificeringen:



LACTOSEVRIJ ZONDER KLEURSTOFFEN ZONDER PECTINE  
GLUTENVRIJ ZONDER CONSERVEERMIDDELEN

## Extra confituur van groene tomaat

Netto gewicht 220 g



## Extra tomatenconfituur

Netto gewicht 250 g

## Tomate Frito

Onze Tomate Frito wordt bereid met tomaten van eigen oogst, verse seizoensgroenten en extra vierge olijfolie. De bereiding duurt meer dan drie uur op laag vuur. Daarnaast bieden wij onze Tomate Frito zonder toegevoegde suikers of zoetstoffen aan, mogelijk dankzij een grondstof van uitstekende kwaliteit.



## Tomate Frito uit Los Palacios

Netto gewicht 365 g



100%  
Extra vierge  
olijfolie

## Tomate Frito uit Los Palacios zonder toegevoegde suikers of zoetstoffen

Netto gewicht 355 g



LACTOSEVRIJ ZONDER KLEURSTOFFEN ZONDER PECTINE  
GLUTENVRIJ ZONDER CONSERVEERMIDDELEN



FEDER. Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Cofinanciado por  
la Unión Europea



MINISTERIO  
DE HACIENDA



Fondos  
Europeos



## Programa Xpande

CONSERVAS VEGETALES Y SALSAS DE LOS PALACIOS, S.L. ha sido beneficiaria de Fondos Europeos, cuyo objetivo es el refuerzo del crecimiento sostenible y la competitividad de las PYMES, y gracias al que ha puesto en marcha un Plan de Internacionalización para mejorar su posicionamiento competitivo en el exterior durante el año 2025. Para ello ha contado con el apoyo del Programa Xpande de la Cámara de Comercio de Sevilla.

### Duración

04/2025 – 04/2026

### Inversión

8.560 €

### Ayuda UE

7.276 €

**#EuropaSeSiente**

**Cámara**  
de Comercio de España

**Cámara**  
Sevilla

# De beste tomatensaus ter wereld



📍 **Cooperación, 51** - Nave 1 - Pol. Ind. El Muro  
41720 Los Palacios y Villafranca (Sevilla)  
📞 **854 60 54 26 / 630 27 90 05**  
✉ [info@tierrapalaciega.com](mailto:info@tierrapalaciega.com)  
🌐 [www.tierrapalaciega.com](http://www.tierrapalaciega.com)



 **SABORES**  
SMAKEN UIT DE PROVINCIE SEVILLA

7 Mayo 2026