

INES ROSALES

1910





VISIÓN DE INÉS ROSALES

INÉS ROSALES aspira a ser una empresa de referencia en el sector agroalimentario, tanto en el ámbito nacional como a nivel internacional, por la calidad de sus productos artesanales, por la satisfacción y el aprecio de sus clientes y por su contribución al desarrollo sostenible del entorno social y medioambiental en el seno de los cuales desarrolla su actividad.

MISIÓN DE INÉS ROSALES

INÉS ROSALES quiere poner a disposición de sus clientes productos agroalimentarios elaborados con el máximo esmero, siguiendo métodos artesanales y con un elevado nivel de calidad. También pretende contribuir al desarrollo personal y profesional, al bienestar de las personas que integran su organización, garantizando un clima laboral adecuado basado en la transparencia, la honestidad, la justicia y el respeto a la dignidad de las personas. Y por último, aspira, en última instancia, a crear valor para sus partícipes, garantizando con ello la sostenibilidad a largo plazo de la compañía.

Juan Moreno,
Presidente de Inés Rosales
S.A.U.



El olivo y los cereales, junto con las semillas aromáticas del lejano oriente, acompañaron a todas las civilizaciones que surgieron en la antigüedad.

La nuestra, heredera y mestiza de algunas de ellas, encuentra en la gastronomía un elemento diferenciador y a su vez de valores universales.

Saludables, artesanos, cercanos, que se disfrutan con los cinco sentidos. Así son nuestros productos. Cien años venimos haciéndolo con lo mismo y de la misma forma.

Sin frontera, queremos que nos disfruten.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Juan Moreno'.



ORIGINAL DESDE 1910



LA HISTORIA DE INÉS ROSALES

En los albores del Siglo XX, en el Aljarafe sevillano abundaban las recetas de una riquísima repostería, hundida en el tiempo del mestizaje de las tres culturas. Las dificultades económicas hacían mella en una amplísima capa social. Para las mujeres, para muchas de ellas, el servicio doméstico o la penuria eran su destino natural.

Inés Rosales Cabello (1892-1934), inteligente y trabajadora, quiere cambiar el suyo. Utilizando una de esas recetas de repostería, allá por el año 1910, saca del entorno familiar las denominadas TORTAS DE ACEITE y comienza a buscar nuevos horizontes para las mismas. Su empuje y la calidad logran posicionar fuera de su lugar de origen uno de los primeros productos manufacturados de

**Las porciones de masa son “labradas” a mano, una a una, por mujeres de la zona.
Se requiere una formación de 6 meses para aprender esta técnica artesanal.**

Las Tortas de Aceite de INÉS ROSALES están hechas en Sevilla, con la misma receta desde 1910 y son las únicas tortas fabricadas a mano, una a una, con 100% Aceite de Oliva Virgen Extra.

repostería de España. Este hecho hace que forme parte de la memoria sentimental e histórica de algunas generaciones. Los dos nombres son uno solo, y amparará el genérico del producto.

En la actualidad, las Tortas de Aceite de INÉS ROSALES aún se elaboran a mano, una a una, y sin variar un ápice de la receta tradicional. Su textura crujiente, unida a la sutil mezcla de sabor a anís, aceite y ajonjolí, la convierten en el producto perfecto para tomar sola, o con acompañamientos dulces y salados.

Hechas a mano en Sevilla (España), desde 1910

100 % natural

Con Aceite de Oliva Virgen Extra.

La “Torta de Aceite” por excelencia.

Y PERFECTA PARA EL SIGLO XXI



Uno de los pilares fundamentales de Inés Rosales, S.A.U., que rigen el desempeño de nuestra actividad, es el compromiso con la Calidad y Seguridad de todos y cada uno de nuestros productos. Por ello, las Tortas de Aceite Inés Rosales, en todas sus variedades, son sometidas a exhaustivos controles de calidad y seguridad alimentaria, a lo largo de todo el proceso productivo, desde la recepción de las materias primas utilizadas en su elaboración, hasta la expedición del producto final. Merecen especial atención aquellos realizados en las etapas decisivas del proceso, entre los que destacamos:

- Monitorización y control exhaustivo de cada una de las etapas que comprenden el proceso productivo, con personal cualificado y alta tecnología.
- La verificación en continuo de las características del producto en cuanto a forma, tamaño y punto de cocción, de cada una de las unidades elaboradas, mediante equipos de avanzada tecnología, que permiten el descarte inmediato de todas aquellas que no cumplen con los estándares de calidad definidos.
- Control de la trazabilidad, permitiendo determinar con precisión el historial de cada uno de los ingredientes utilizados desde su origen hasta que entran a formar parte de nuestro producto y llega a su destino.
- Aseguramiento de las óptimas características microbiológicas y fisico-químicas del producto, realizando continuos controles tanto a nivel interno como a través de laboratorios externos acreditados.
- Innovación permanente resultado del Diseño y desarrollo de procesos y nuevas variedades de nuestros productos que nos permitan conquistar nuevos mercados cada vez más exigentes.



Tradición y Vanguardia al servicio de la Calidad

Todo este sistema de control y verificación de procesos y diseño, basados en un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en nuestra industria, unidos a su cuidada elaboración artesanal, hace de las Tortas de Aceite Inés Rosales, productos únicos en el mercado, a la vez que garantizan la máxima calidad y su inocuidad.



VARIEDADES DE TORTAS DULCES

Torta de Aceite Original



Las tortas son 100% naturales, lisas y circulares delicias de unos 12 centímetros de diámetro, hechas con harina blanca, aceite de oliva virgen extra y especias aromáticas. El resultado es algo entre dulce y salado, con un toque de anís, con exactamente la misma receta que Inés Rosales utilizó en 1910.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (24%), azúcar, matalahúga (0,9%), semillas de sésamo, levadura, sal marina, esencia natural de anís.

Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendra).

Torta de Aceite Original “SIN AZÚCAR”



La Torta de Aceite Inés Rosales Sin Azúcar es la mejor opción para una dieta saludable gracias al aceite de oliva virgen extra con el que está elaborada, así como la harina integral, gran fuente de fibra. Además, siguiendo con la tradición de Inés Rosales, está elaborada a mano. Esta variedad de Torta de Aceite es perfecta para aquellos que no pueden o no quieren incluir el azúcar en su dieta.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (24%), harina de trigo integral (14%), edulcorante (10,4% maltitol), matalahúga, semillas de sésamo (0,6%), sal marina, levadura, esencia natural de anís, mezcla de edulcorantes (ciclámico sódico, acesulfamo K, sacarina sódica).

Contiene edulcorantes. Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendra).

VARIEDADES DE TORTAS DULCES

Torta de Aceite con Naranja de Sevilla



El exquisito aroma y delicado sabor de la Torta de Aceite a la Naranja Amarga de Sevilla, te envolverá de la magia del Sur en primavera. La textura de esta Torta es ligera y crujiente, tostada y con una fina capa de naranja confitada en su superficie.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (23%), azúcar, naranja confitada (4,6%) [piel de naranja, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante (ácido cítrico)], semillas de sésamo (1,1%), levadura, esencia natural de naranja, sal marina.

Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendra).

Torta de Aceite con Canela



La Torta de Canela es nuestra más reciente creación. Esta perfecta combinación del ligero dulzor y toque picante de la canela natural, deleitará todos tus sentidos.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (24%), azúcar, semillas de sésamo (1,4%), canela (0,4%), levadura, sal marina, esencia natural de canela.

Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendra).

VARIEDADES DE TORTAS SALADAS

Torta de Aceite con Romero y Tomillo



Te presentamos nuestra Torta más Mediterránea y natural. Disfruta de la intensidad que caracteriza a estas dos hierbas aromáticas: Romero & Tomillo.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (26%), harina de trigo integral, azúcar, sal marina, tomillo (0,6%), romero (0,3%).

Puede contener trazas de semillas de sésamo y frutos de cáscara (almendra).

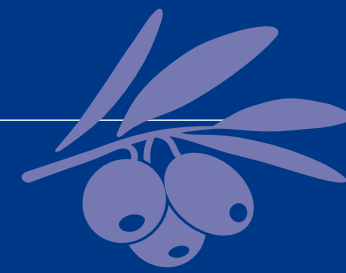
Torta de Aceite con Sésamo y Sal Marina



La Torta de Sésamo y Sal Marina, por su versatilidad, se convertirá en el mejor acompañante de tus platos favoritos.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (26%), harina de trigo integral (16%), azúcar, semillas de sésamo (3,7%), sal marina (1,1%).

Puede contener trazas de frutos de cáscara (almendra).



¿CÓMO DISFRUTAR DE NUESTRAS TORTAS DE ACEITE?

Solas.... están listas para disfrutar en cualquier momento

DULCES

El acompañamiento perfecto de las Tortas de Aceite dulces de Inés Rosales son los vinos de Málaga o un Pedro Ximénez.

Son ideales para tomar con café o té, además están deliciosas con helado. Prueba también los maridajes con quesos, embutidos o pâtés.



Torta con Naranja de Sevilla y yogur cremoso.



Torta de Aceite con Sésamo y Sal con crema de queso y anchoas.

SALADAS

Combinan perfectamente con vinos blancos o tintos, cerveza, refrescos o zumo de frutas.

Son el aperitivo perfecto, combinan a la perfección con todo tipo de quesos, embutidos, salsas como el guacamole o el hummus, ahumados o patés.



¡¡O deja volar tu imaginación!!

Nido con Torta de Aceite con Romero y Tomillo www.robotvegan.com.
Fotografía: Jenna

100% NATURAL Y EXQUISITO...

- ✿ Inés Rosales sólo usa los **mejores ingredientes**, y el resultado son productos completamente naturales y saludables. 100% libre de colorantes y conservantes, pero llena de sabor.
- ✿ El ingrediente básico de la Torta de Inés Rosales es el **Aceite de Oliva Virgen Extra**, uno de los pilares de la **Dieta Mediterránea**, mundialmente reconocida, y muy apreciado por sus múltiples beneficios para la salud.
- ✿ **Sin Lactosa, Sin Huevo y Apta para Veganos.**
- ✿ **Rica en grasas "BUENAS":** Grasas Monoinsaturadas and Poliinsaturadas.
- ✿ **Horneadas, perfectas para disfrutar en cualquier momento del día.** Listas para degustar.
- ✿ **Hechas a mano, una a una.**

REPOSTERÍA TRADICIONAL ANDALUZA

Tortitas con Canela



Pequeña torta caracterizada por su sabor a canela y anís, y cubierta por una fina capa de azúcar glacé.

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de girasol alto oleico (23%), azúcar, azúcar antihumedad (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma 0,027%)), canela (0,6%), yema de huevo, esencia natural de anís.

Alérgenos: puede contener trazas de leche (incluida lactosa), frutos de cáscara (almendra y avellana) y soja.

Cortadillos de cabello de ángel



Doble capa de masa aromatizada con canela y limón, unidas por un delicioso relleno de cidra

Ingredientes: Harina de trigo, relleno de cabello de ángel (31%), pulpa de calabaza, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (almidón modificado), acidulante (ácido cítrico), estabilizadores (goma de garrofín, cloruro cálcico), conservantes (sorbato potásico, metabisulfito sódico), aroma de canela, aceite de girasol alto oleico (16%), azúcar, azúcar antihumedad (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma 0,02%), mezcla de especias y aroma de limón.

Alérgenos: puede contener trazas de huevo, leche (incluido lactosa), frutos de cáscara (almendra y avellana) y soja.

Hojaldres



Variedades:

- Hojitas Tradicionales
- Hojitas Tradicionales SIN AZÚCAR
- Hojitas rellenas de crema
- Hojitas rellenas de chocolate
- Hojitas rellenas de cabello de ángel
- Hojitas rellenas de cabello de ángel SIN AZÚCAR
- Hojitas rellenas de chocolate y cubiertas de chocolate con almendras
- Hojitas rellenas de crema y cubiertas de chocolate blanco

Para más información, póngase en contacto con nosotros.

NUESTRA PRESENCIA EN EL MUNDO

✦ Con ventas en más de 20 países, Inés Rosales, S.A.U., es hoy en día el líder, tanto a nivel nacional como internacional de esta especialidad andaluza. Nos sentimos orgullosos de ofrecer en los 5 continentes el mismo producto que se disfruta en España desde hace más de 100 años. Porque, aunque cada país o mercado es diferente al resto, siempre hay personas que comparten un estilo de vida saludable y un gusto por los alimentos de calidad y con valores; y ése es nuestro público.

Lista de principales distribuidores:

España: Alcanpo, Carrefour, El Corte Inglés, Mercadona.

Estados Unidos: Balducci's, Central Market, Dean & DeLuca, Giant Eagle, Kings Supermarkets, New Seasons, Roche Bros, The Food Emporium, Wegman's, Whole Foods Market.

Alemania: Dallmayr, Edeka.

Australia: David Jones, Harris Farm, Thomas Dux.

Canada: Longo's, McEwan.

Dubai: Spinneys Supermarkets/Waitrose.

Finlandia: KESKO.

Francia: Casino, Galeries Lafayette, Le Bon Marché, La Grande Epicerie.

Japón: ABC Shokai, Akemiya, Amazon, Friendfoods, Kitano Ace Supermarket, MEIDIYA Speciality Shop, Plaza Ginza, Queen's Isetam, Speciality Shop, Wholesaler, World Foods.

México: HEB.

Nueva Zelanda: Dida's Foodstores, New World supermarkets, Sabato.

Reino Unido: La Tasca Restaurants.

Suecia: NK (Nordiska Kompaniet).

Suiza: Globus.



INES[®]
ROSALES
1910

C/ de la Mujer Trabajadora, 5
41830 Huévar de Aljarafe, Sevilla.

Teléfonos
+34 954 75 64 27
+34 670 409 089

grupo@inesrosales.com
www.inesrosales.com



INES[®] ROSALES

1910

