



AVANCER ENSEMBLE
POUR MIEUX GRANDIR
ET ALLER PLUS LOIN





**Qui
sommes-nous?**



L'objectif d'une entreprise n'est jamais le produit, c'est son client. Ainsi, le produit n'est que le moyen qui permet de répondre aux attentes d'une clientèle selon des centres d'intérêt qui peuvent être très différents. Mais à la vérité, un produit se doit d'aller au-delà de ses plus hautes attentes.

Un regroupement entrepreneurial, notamment s'il est structuré à partir d'un concept fondé sur le bien-être, se doit de comprendre son client final et répondre à ses besoins et attentes via différents produits et services.

Il s'agit de proposer de la diversité dès l'origine, mais en fonction d'une référence commune : le client. Ainsi, les synergies obtenues en termes d'identification de publics cibles, d'accès à ces publics, de connaissance et de confiance dans une marque de la part de la clientèle, tout cela permet d'avancer dans de nouveaux projets avec de plus grandes garanties quant à l'organisation des activités internes et externes en tant que domaines distincts.

Ce concept rassemble et coordonne les entreprises qui composent Essentia Alicante.

Essentia Alicante, le luxe à la portée du plus grand nombre.

Nous intégrons essentiellement des produits de proximité, l'essence même de la région d'Alicante. Nous sommes un regroupement d'entreprises traditionnelles locales et spécialisées dans les produits gastronomiques accessibles, véritables signatures de ce terroir.

Tout gourmet reconnaîtra la qualité en matière de gastronomie : un nougat artisanal, un panettone préparé avec soin, une huile d'olive vierge extra, une pâtisserie d'exception, des vins et des spiritueux, des confitures, du miel, des pralines, des fromages, du pêche locale, des fruits gorgés de soleil... sans exception des produits de proximité de la plus haute qualité.

La synthèse même de ce concept renvoie à notre nom: **Essentia**, mot latin qui signifie « nature, qualité fondamentale, caractère ou qualité propre et nécessaire d'une chose », autrement dit, essence, qualité, proximité.

Nous avons ajouté le nom **d'Alicante** comme sceau incontournable attestant de notre origine, d'où nous tirons nos racines profondes.

Amélioration de l'efficacité, mise en valeur de la qualité de nos produits et diversification ou positionnement géographique : voici les trois cibles que vise ESSENTIA ALICANTE pour toutes les entreprises associées.

Notre mission: Regrouper les PME gastronomiques (une par secteur) de la province d'Alicante dans le but de coordonner nos efforts et parvenir à des synergies en termes de production, commercialisation, internationalisation, etc. Et ce, afin d'améliorer l'efficacité de chaque partenaire en agissant sur les deux références de notre indicateur : progresser dans les bénéfices et réduire les coûts, mais aussi contribuer à l'amélioration de notre environnement social par le biais de nos activités professionnelles.

Notre vision: Nous souhaitons mettre en valeur nos produits artisanaux naturels préparés ou commercialisés par des PME d'Alicante qui soutiennent le cachet de notre région grâce à l'excellence, dans tous les aspects de leurs relations avec leur clientèle et les consommateurs des produits de ce territoire.

En nous appuyant toujours sur les **valeurs** qui nous caractérisent : passion, engagement, résilience, coopération, innovation, dépassement. innovación, superación.

Avancer ensemble pour mieux grandir et arriver plus loin

Nous sommes Essentia Alicante

Nos marques



Turrões Hijos de Manuel Picó

Découvrez le traditionnel nougat d'Alicante et Jijona préparé par les maîtres pâtisseries de Turrões Hijos de Manuel Picó.

Artisans depuis 1770, la passion pour leur métier est restée intacte dans l'élaboration des tourons traditionnels et des nougats pâtisseries, desserts et pâtisseries ainsi que de délicieuses nouveautés comme Turrodela Gourmet, le premier nougat tartinable au monde.

Saveur, arômes, tradition et artisanat.

Le nougat d'Alicante ou les tourons de Jijona les plus exquis sont savamment élaborés par les maîtres pâtisseries de **Turrões Hijos de Manuel Picó**. Leur plein engagement dans leur métier se marie à une qualité optimale afin d'offrir depuis toujours des produits qui raviront les palais les plus exigeants pour des occasions inoubliables.

turrõesmanuelpico.com



Marufina

L'entreprise est née dans les années 1970 à Santa Pola, un village traditionnel de pêcheurs.

Elle dispose à ce jour d'une flotte composée de cinq bateaux : trois navires congélateurs dédiés à la pêche à la nasse (technique utilisée pour la pêche de la

« crevette ») et deux navires congélateurs dédiés à la pêche au chalut qui capturent principalement la gamba rouge et la gamba blanche en mer Méditerranée, dans le plein respect de la préservation des espèces. Carpaccio, tartare et bouillon de **caldero tabarquino** sont les produits élaborés à partir des captures dans les eaux de la Méditerranée.

Leur richesse en nutriments et leur salinité offrent un produit d'exception digne des palais les plus exigeants.

marufina.com



M de Alejandría

Les raisins de **M de Alejandría** mûrissent dans les vignes de la Finca La Alberca, situées sur un territoire privilégié : la commune de Teulada-Moraira dans la province d'Alicante. Son principe est d'intervenir le moins possible dans les vignes comme dans les caves pour laisser s'exprimer l'unicité du vignoble, du terroir et du climat dans une variété unique au monde de par sa proximité avec la mer : le Moscatel d'Alejandría.

Le résultat de ce labeur et de cette élaboration est chaque année une série limitée et numérotée de bouteilles.

M de Alejandría mise sur le caractère traditionnel comme sur l'innovation. Un produit né d'un élevage passionné d'une des variétés autochtones d'Alicante.

Un projet où priment le terroir et la qualité.

mdealejandria.com



Melífera

Melífera, qui signifie mellifère, propose un miel cru naturel du terroir d'Elche, récolté selon des méthodes traditionnelles.

Melífera et Miel del camp de Elche est une entreprise familiale principalement tournée vers l'apiculture, avec pour produit phare le miel et ses dérivés. L'entreprise compte un magasin physique à Elche et vend en ligne sur Facebook et Instagram.

Outre la section dédiée au miel de leur propre récolte, ils proposent des compléments nutritionnels et des cosmétiques pour le bien-être et le soin personnel, élaborés à partir des produits de la ruche.

Melífera distribue également une grande variété d'aliments artisanaux provenant du territoire d'Elche et ses alentours, mais aussi d'autres partenaires d'Essentia Alicante.



Frutas el Caimán

Frutas el Caimán est née en 1975 en tant qu'entreprise familiale productrice de raisin de table AOP, une garantie d'origine, de tradition et de qualité. Elle a lancé en 2020 une confiture exclusive de raisin Moscatel AOP et participe à l'aventure Essentia Alicante avec d'autres confitures de fruits. Toutes ses confitures sont classées en catégorie « extra » avec un minimum de 60 % de fruits, cueillis à leur point optimal de maturité en pleine saison, ce qui permet de bénéficier de leur saveur toute l'année et de ses excellentes qualités organoleptiques. L'entreprise propose en outre des conserves de très haute qualité, comme les poivrons de catégorie « extra » grillés au feu de bois ou encore le pistou traditionnel respectant la recette originale à l'huile d'olive.

frutaselcaiman.com

SELMA
MILLENNARY OLIVE OIL



Selma Olive Oil

Avec sa marque « Selma Millenary Olive Oil », la **Hacienda Cruz de Galindo** se positionne sur le marché de l'huile d'olive vierge extra premium en tant que leader en termes de fabrication, embouteillage et commercialisation, une référence incontournable dans les produits de haute qualité gastronomique. Innovation et qualité sont au rendez-vous pour guider l'entreprise, en matière de produit comme de conception – signée Mónica Armani – et service à la clientèle. Les produits sont distribués dans les épiceries fines et en restaurants, tant au niveau national qu'international, mais sont aussi en vente en ligne sur Internet. **Hacienda Cruz de Galindo** participe également aux côtés d'entreprises partenaires au développement de nouveaux produits gastronomiques de grande qualité (panettones, chocolats, etc.), selon un concept d'entreprise qui intègre les aspirations de tous les groupes concernés.

selmaoliveoil.com



Vinos de Algueña

Fondée en 1970, la cave coopérative **Bodega Cooperativa de Algueña** regroupe plus de 400 partenaires pour un total de 2 300 hectares de vignes se trouvant au sein des grands domaines de l'AOP d'Alicante. La production moyenne annuelle élaborée est de 5 millions de kilos de raisin approximativement.

La variété Monastrell, présente sur 80 % de ses vignobles, transmet l'essence méditerranéenne des vins d'Algueña. D'autres variétés comme les Tintorera, Tempranillo, Syrah, Merlot, Bobal et Grenache rouge, Meseguera, Airén, Macabeo et Verdil les accompagnent pour offrir des vins rouges d'élevage de caractère, corpulents et fruités, des vins rouges jeunes, des rosés et des blancs frais et aromatiques, des vins doux uniques ainsi que le célèbre et traditionnel Fondillón. Tous sont accessibles directement auprès de la coopérative ou dans les boutiques spécialisées et en ligne.

vinosdealguenya.es



Menges de Deus

Entreprise spécialisée dans l'élaboration artisanale et traditionnelle de fruits secs caramélisés et de pains de figue. Les produits sont entièrement nationaux, artisanaux et de grande qualité. Certifiés sans gluten, les produits marient tradition et innovation pour répondre aux exigences actuelles des consommateurs.

Une délicieuse sélection de fruits déshydratés, bonbons gélifiés naturels et végans ou encore nougats de qualité optimale, avec ou sans sucre. Des douceurs irrésistibles qui transforment un repas en moment inoubliable. Des confiseries idéales et gastronomiques pour des cadeaux à faire en ligne. L'entreprise apporte une touche d'originalité à ces « délices » traditionnels en créant de pures merveilles comme le savoureux « pain de dattes aux noix » ou les croustillantes et irrésistibles « pipas caramélisées » vendues auprès de boutiques spécialisées, salons gastronomiques et en ligne sur leur site internet.

mengesdedeus.es



Destilerías Tenis

Parler de Limiñana y Botella S.L. revient à parler de tradition et qualité. Plus d'un siècle certifie le savoir-faire de cette entreprise familiale qui défend au fil des années, et se veut le porte-drapeau, des spiritueux et liqueurs traditionnels de la province d'Alicante. Qu'il s'agisse de spiritueux relevant d'une tradition plus que centenaire comme l'anís Tenis et la liqueur de mandarine Tenis dont les formules se transmettent de génération en génération, ou de liqueurs plus récentes comme la gamme de crèmes (riz, café, chocolat, et anís et framboise), l'entreprise s'est forgée une réputation et un parcours où l'enjeu majeur est la recherche de la matière première de la plus haute qualité. Anisés, liqueurs et gins élaborés selon la tradition et le savoir-faire de quatre générations de distillateurs, toujours présents en digestifs, lors de fêtes et de grandes occasions.

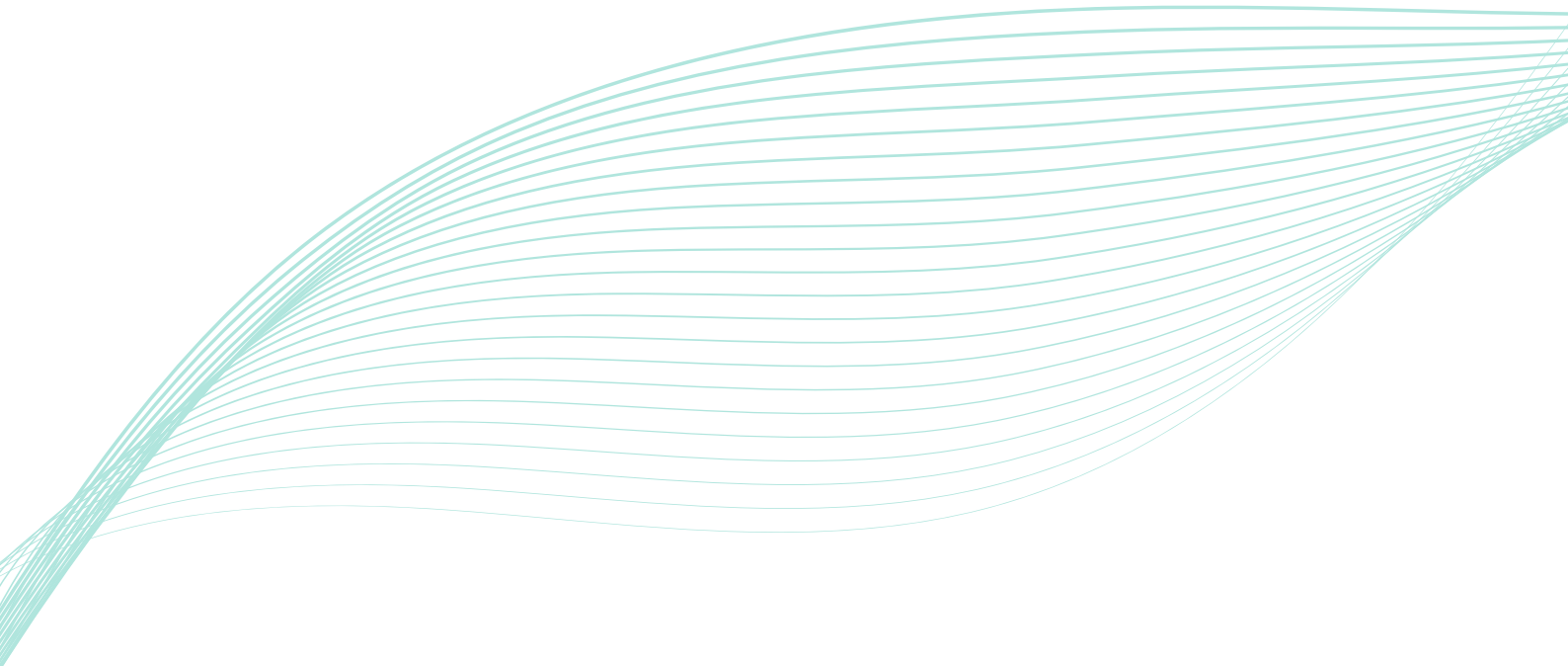
palomatenis.es



Raúl Asencio

Le maître Raúl Asencio appartient à une lignée de pâtisseries remontant à 1758. Dans son atelier d'Aspe à Alicante il prépare de manière entièrement artisanale neuf variétés de panettones avec des ingrédients locaux de la plus haute qualité, qui marient le respect de la tradition à une touche d'innovation. Ses panettones ont été récompensés quatre années de suite par les médailles d'argent et de bronze du Meilleur Panettone au monde à Rome, dans différentes catégories. Ses spécialités incluent également sa toña de boniato y calabaza (brioche à la patate douce et au potiron), ses glaces artisanales dont le catalogue de parfums comporte entre autres des parfums classiques comme la glace à la vanille ou au nougat, cotoyant d'autres plus uniques et originaux comme la glace au pain, huile et chocolat, la glace au panettone milanais ou la glace végan au lait de riz meringué. Ses pâtisseries ont de plus reçu la distinction Solete dans le guide Repsol.

raulasencio.es




Essentia
Gourmet Alicante

essentiagourmetalicante.com