



Embumar, calidad alimentaria

La empresa sanluqueña es especialista en embutidos de productos de mar, 100% naturales y saludables. Sus "embumares de huevas" son el producto estrella. José Viva Sánchez, director y su esposa Fabiola, quien también trabaja en la empresa

Embumar es el resultado de una idea brillante, aplicar a productos del mar técnicas de la industria cárnica. Así nacieron “los embumares”, embutidos de productos del mar 100% naturales y saludables, que se obtienen con materias primas de calidad y procesos específicos protegidos mediante varias patentes de invención. Pero no basta una buena idea para conseguir un producto de éxito, también se necesita ilusión y trabajo duro; características de cuantos trabajan en Embumar y, sobre todo, de José Viva, su director general, que se ha impuesto la misión de crear productos saludables de la pesca con estricto cumplimiento de seguridad, calidad y legalidad alimentaria.

Por estas razones, desde hace más de dos décadas, Embumar no ha dejado de crecer. No solo porque disponga de las únicas patentes de invención para embutir productos pesqueros, sino porque lo hace buscando permanentemente calidad, salud y precio.

Las huevas de pescado estaban desaprovechadas comercialmente, pues solo se utilizaban aquellas que se podían cocer o salazar, desechándose un alto porcentaje hasta que su director general, con la experiencia y el tesón suficientes, halló la manera de embutirlas y conservarlas sin añadir conservantes.

Así se crearon los “embumares de huevas”, una idea genial, ejemplo de aprovechamiento de recursos naturales. Huevas de pescado en su punto óptimo de cocción, en un formato garante de larga vida útil y todo el valor nutritivo (especialmente en Omega 3) a un precio fantástico.

Con sede actual en Sanlúcar de Barrameda, el año 2016 será un hito en la historia de esta empresa, ya que por necesidad de desarrollo, ampliará sus instalaciones en el Parque Científico Tecnológico Agroindustrial de Jerez de la Frontera, lo cual supondrá un crecimiento

aproximado del 200 % de la plantilla actual.

Embumar cumple de forma exhaustiva con el buen comportamiento ambiental, con el fin de generar un desarrollo sostenible de la empresa sin perjuicio de la gestión racional de los recursos pesqueros, al mismo tiempo que aplican I+D+i en la búsqueda permanente de productos beneficiosos para la salud, fáciles y cómodos de preparar

Por todas estas virtudes, la empresa Embumar es galardonada en la V Gala de Premio El Suplemento 2016 en la categoría Calidad Alimentaria. Premio que viene a sumarse a otros reconocimientos como el prestigioso galardón "Producto del año" en Andalucía Excelente, concedido en 2015.