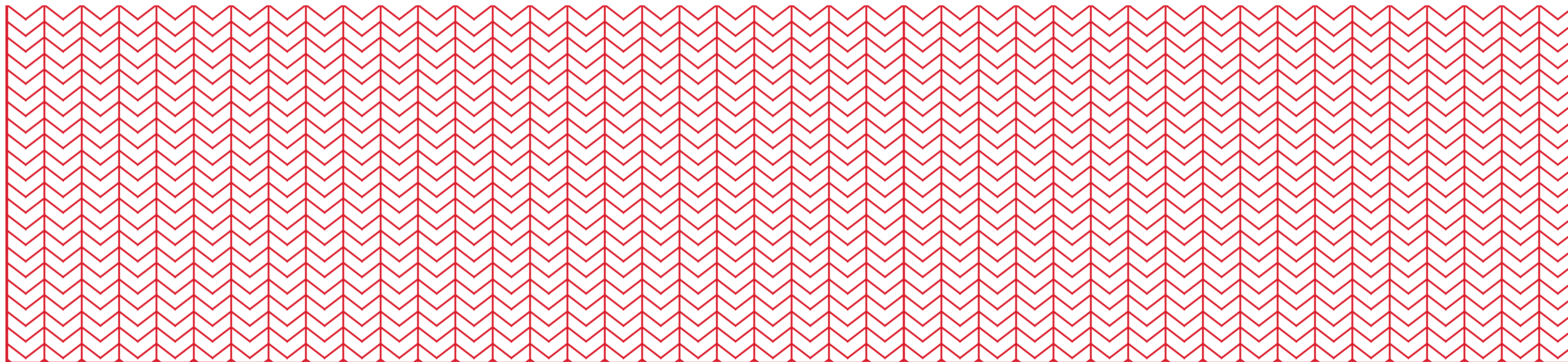


# EL MIMBRE



**EL BUEN PAN LO CAMBIA TODO**

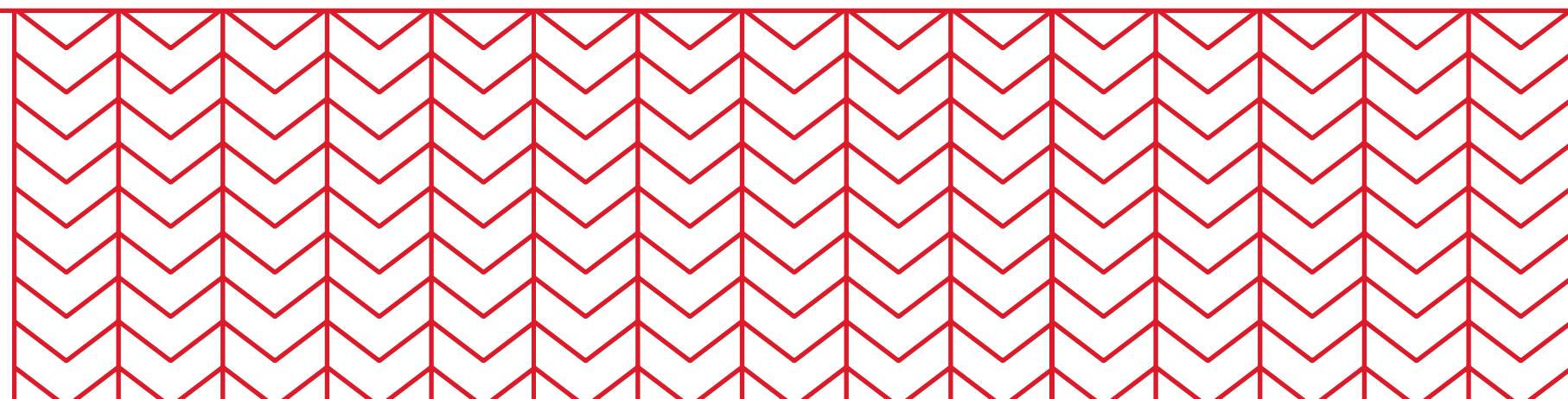
[elmimbres.com](http://elmimbres.com)

# El Mimbre redefine el buen pan manteniendo su calidad inquebrantable.

Hay algo en el corazón del buen pan que lo hace extraordinariamente valioso. Su color dorado, textura perfecta, aroma irresistible y sabor inigualable tienen el poder de alegrar el alma y unirnos en la mesa.

Día tras día, desarrollamos nuevas variedades de productos con la mirada puesta en garantizar las demandas de nuestros clientes, manteniendo siempre nuestro sabor distintivo.

Es nuestra manera de afirmar nuestro compromiso con todos aquellos que nos eligen cada día.







01

# NOSOTROS



El Mimbres celebra más de 45 años como obrador con un sello artesanal siempre vivo.

Desde entonces cuidamos la procedencia de los ingredientes con los que elaboramos productos de alto valor nutricional que brindan multitud de experiencias sensoriales en la mesa.

Hoy seguimos siendo sinónimo de calidad, para garantizarte el servicio, volumen y variedad que necesitas.

El Mimbre ha evolucionado hasta convertirse en una empresa con capacidad de producir a gran escala, adaptándose a los nuevos gustos y necesidades, sin perder su esencia.



01

Mejorando nuestro servicio impactamos positivamente en tu negocio.



02

Introducimos nuevos productos, sabores y tendencias para que atraigas a nuevos consumidores.

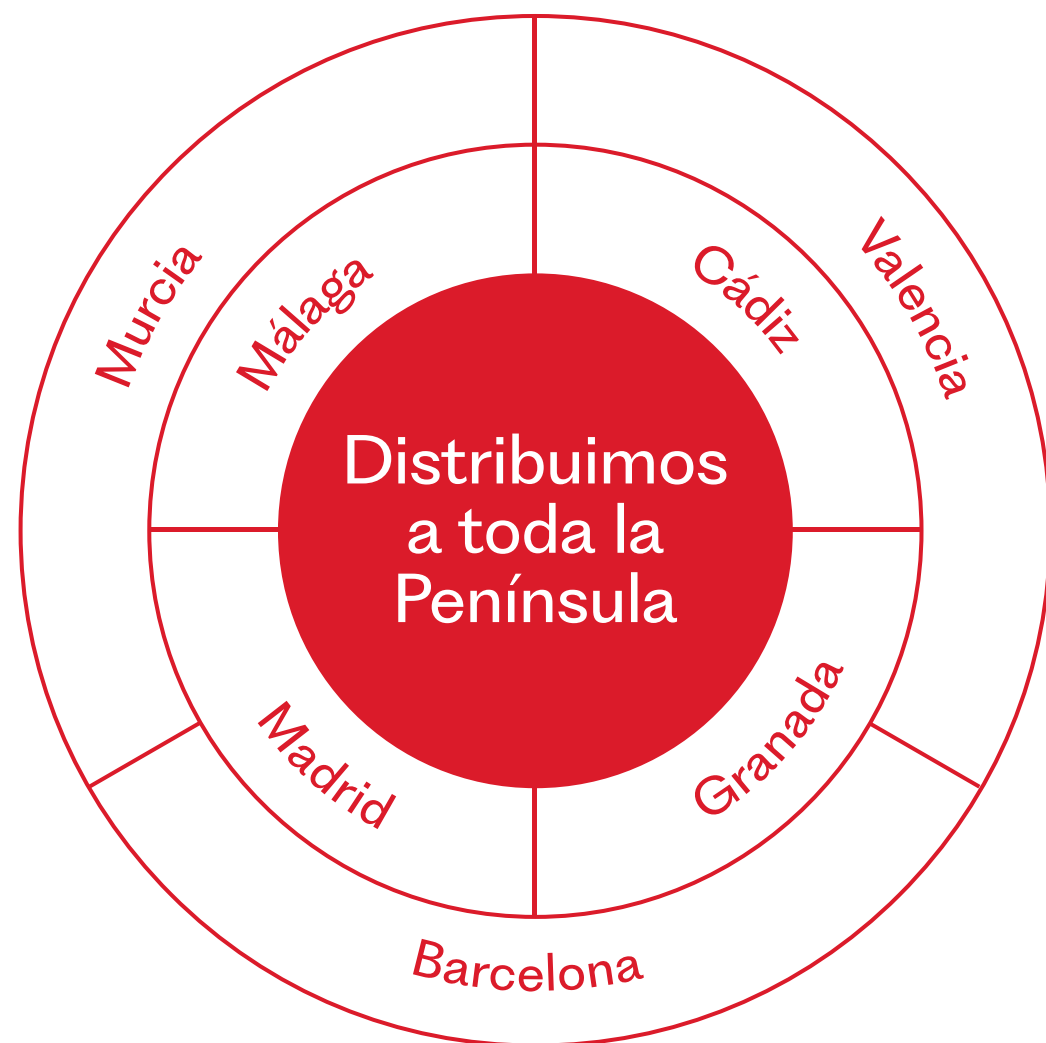


03

Somos flexibles en los pedidos para atender las necesidades de todos nuestros clientes.

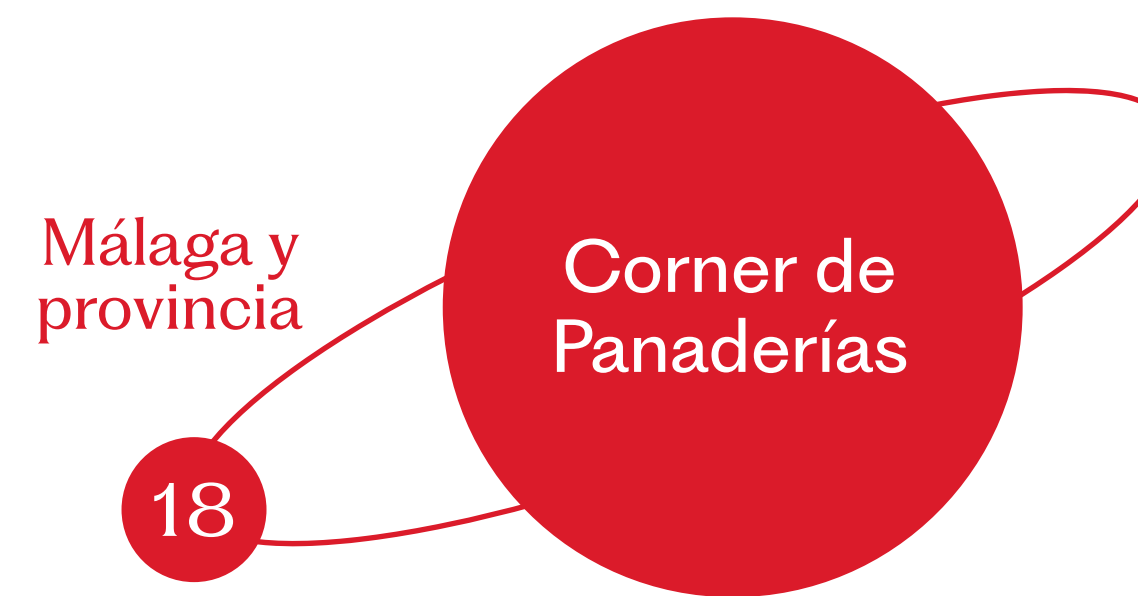


El 35% de nuestros clientes son fuera de la provincia de Málaga. Estas son algunas de ellas:



+  
**200.000**  
**Piezas**  
**fabricadas**

Piezas producidas  
diariamente y  
con capacidad  
de ampliación.



Porcentaje de ventas por grupo de clientes



Empleados directos

**30**

**20**

Empleados indirectos





El Mimbre es pionera en Andalucía entre las panificadoras con mayor aval de calidad y crecimiento del sur de España.

Fue la primera empresa alimentaria en establecerse en el Parque Tecnológico de Andalucía en 2001 y también en poseer el Certificado del Consejo Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE).

En 2006 también obtuvo el distintivo de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía.

## Nuestra historia

**1974**

Juan Rubio Valenzuela comenzó produciendo 100 Kg de harina al día en un pequeño obrador de Álora (Málaga).

**1982**

Apertura de una confitería en Álora, su primer punto de venta.

**1988**

Apertura del primer punto de venta en Málaga en Miraflores de los Ángeles.

**1990-98**

Apertura de 5 nuevas tiendas: 3 en Álora y 2 en Málaga.

**2005**

Proveedores de Carrefour.

**2004**

Inauguración Aula Formación.

**2001**

Traslado al Parque Tecnológico de Andalucía.

**1998**

Traslado al polígono San Luís. Producción diaria para El Corte Inglés, Hipercor y Supercor.

**2007**

Proveedores de Ikea. Renovación de la flota de vehículos.

**2009**

Visita del Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Isaías Pérez Saldaña.

**2013-14**

Asociación Sabor a Málaga como empresa colaboradora. Proveedores de Lidl y Alcampo.

**2015**

Renovación de la imagen de Franquicia. El grupo Tejerings Coffee ofrece nuestros productos en todas sus franquicias.

## Nuestra historia





02

## INNOVACIÓN

**ELMIMBRE**

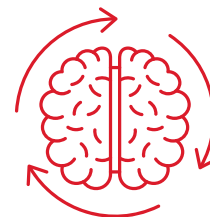
# Nuestra mayor innovación es saber escucharte para mejorar nuestros productos.



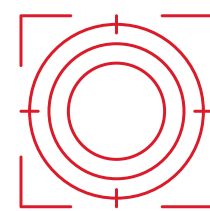
Con tus ideas realizamos pruebas y ajustamos nuestras recetas y procesos para garantizar altos estándares de calidad.



Investigamos constantemente las últimas tendencias en la industria, preferencias de consumo, nuevos ingredientes y técnicas de cocción.



Combinamos tecnología avanzada y métodos artesanales para mejorar la eficiencia en la producción preservando la autenticidad.



Implementamos rigurosos controles de calidad desde la selección de ingredientes a la producción, el empaque y el transporte.



Introducimos regularmente nuevos productos, sabores y tendencias para atraer a nuevos consumidores y mantener los existentes.



Implementamos rigurosos controles de calidad desde la selección de ingredientes a la producción, el empaque y el transporte.

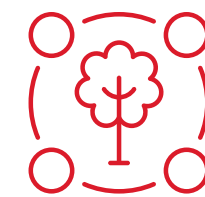


03

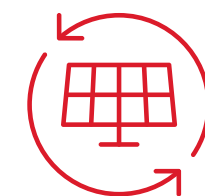
# SOSTENIBILIDAD

# La adopción real de prácticas más sostenibles tiene un impacto positivo en el mercado.

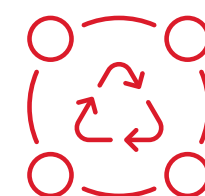
Lo hacemos por convicción, conectando con una nueva generación de consumidores y empresas que fortalecen su lealtad hacia nuestra marca.



Usamos ingredientes naturales que cuidan la salud de nuestros consumidores.



Generamos energía con placas solares en toda la cadena de producción.



Reducimos el impacto ambiental reciclando papel, cartón y otros desechos plásticos. Estamos adheridos a Ecoembes.



Destinamos a comedores sociales el sobrante diario ayudando a los más necesitados.



04

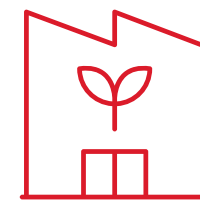
## DESARROLLO

# Desde nuestros orígenes, nuestro compromiso con la comunidad nos mantiene fieles a lo que somos.

Siempre desde esa vocación de acompañar a todos nuestros clientes, fortalecer los vínculos locales y contribuir a la salud de los consumidores.



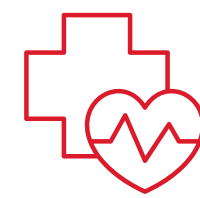
Mantenemos relaciones duraderas con agricultores y proveedores que garantizan la calidad de nuestros ingredientes.



Apoyamos a empresas locales para contribuir al dinamismo económico de nuestra comunidad.



Creamos empleo de calidad en un ambiente laboral propicio para crecer y prosperar.



Contribuimos al bienestar de los consumidores con productos sanos y nutritivos.



05

## PRODUCTOS

# Tradición e innovación.

## La combinación que demandan los nuevos consumidores.

Integramos tecnología avanzada y elaboración artesanal con masas naturales, creando una amplia variedad de panes con un sello distintivo.

### **Tendencias**

Nuestra gama de productos responde a las demandas actuales de los consumidores: panes tradicionales, especiales, ecológicos...

### **Variedad**

Ofrecemos una amplia variedad de panes con ingredientes de alta calidad atendiendo a diferentes segmentos del mercado, canales y consumidores.

### **Enfoque B2B**

Productos de marca propia que destacan en lineales de tiendas y supermercados y en Horeca (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías), etc.

### **Flexibilidad**

Nos adaptamos a las necesidades de cada cliente manteniendo nuestra esencia.



# El valor de lo de toda la vida.

Lo mejor de la panadería artesanal apreciada por generaciones de ayer, hoy y mañana. Cada uno de nuestros panes lleva consigo décadas de autenticidad y saber hacer en nuestro obrador.



05.1

## MOLLETES



## Nuestro mollete campero, un pan tradicional con mucha historia.

### **El secreto de nuestro mollete campero se remonta a los años 60.**

En nuestra panadería de Ardales se tuvo la idea de mezclar lo mejor del mollete con lo mejor del campero. El resultado fue un pan esponjoso y ligero que se vendía calentito, en cesta y con una voz que pregonaba ‘molletes calientes’ una y otra vez.

Han pasado los años, hemos seguido creciendo, y nos hemos ido adaptando a los nuevos tiempos abriendo nuestra propia panadería online, en la que por supuesto está disponible nuestro mítico mollete.

Tanto es su éxito que se encuentra oficialmente registrado desde 2010 como ‘Mollete Campero de Málaga’ en distintos pesos y tipos de harina (ecológica, integral, centeno...). Listo para disfrutarse calentito, transportándote con cada bocado al aroma y sabor de nuestras raíces.



DESTACADO

MOLLETES

## Mollete campero de Málaga 150g



MOLLETE®  
•CAMPERO•  
DE MÁLAGA

La esponjosidad y ligereza del mollete con un buen crujiente. El acompañamiento ideal para un desayuno tradicional o para bocadillos cargados de sabor.

150 GR

150x150x35 MM

 (35) UDS.

 PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

MOLLETES

## Mollete de Málaga 100g



Pan esponjoso y ligero típico de Andalucía, de tamaño mediano. Su versatilidad lo convierte en una opción perfecta para un buen desayuno o hacer un delicioso bocadillo.

100 GR

120x120x35 MM



(70) UDS.



PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

MOLLETES

## Mollete pequeño de Málaga 50g



Versión más pequeña del mollete tradicional, ideal para bocados más ligeros. A pesar de su tamaño, conserva la esponjosidad y ligereza que caracterizan al mollete malagueño.

50 GR

90x90x35 MM



(60) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

MOLLETES

## Mollete de centeno 100g



Pan esponjoso, elaborado con harina de centeno que le otorga un sabor más profundo y una textura más densa. Es una opción nutritiva que combina tradición y salud en cada bocado.

100 GR

120x120x35 MM

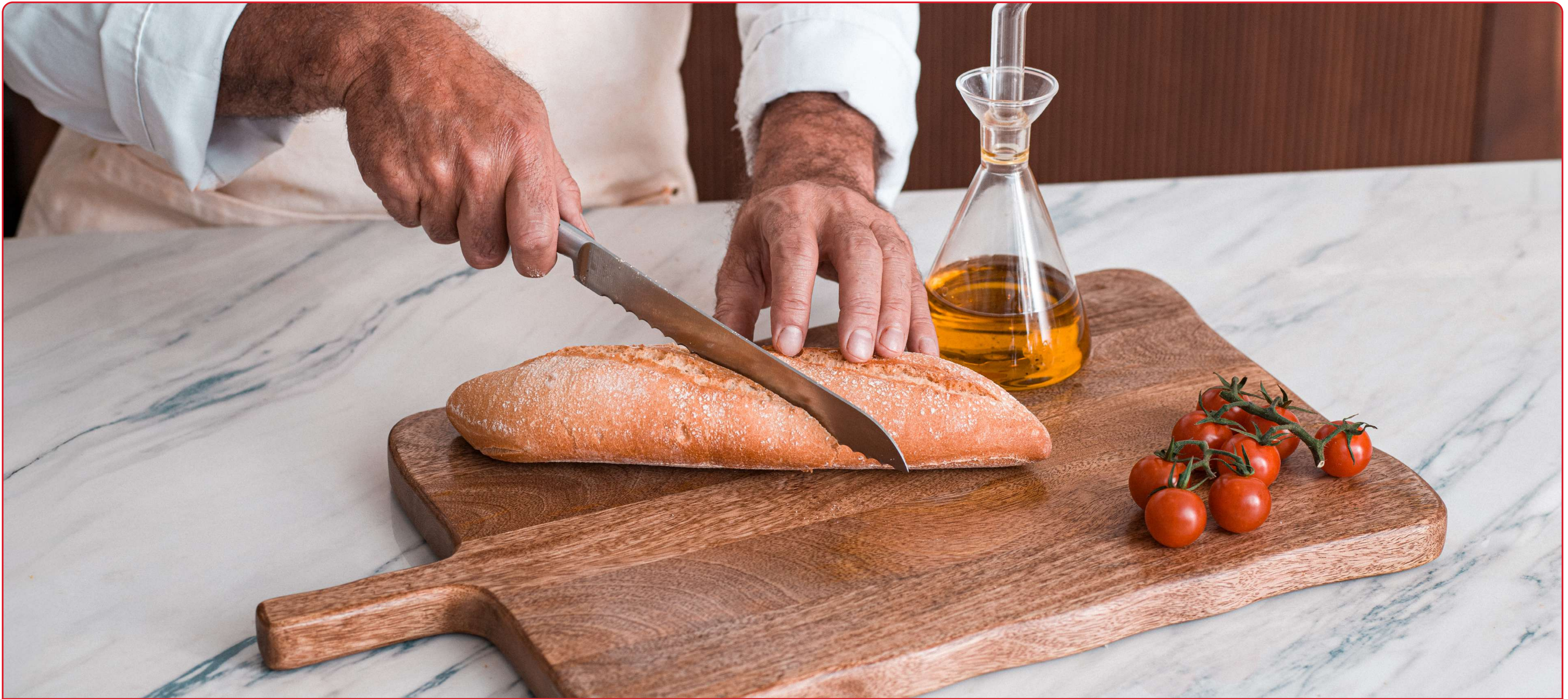


(70) UDS.



PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO



05.2

## GALLEGAS

GALLEGAS

## Media Gallega 130g



Barra de pan rústica inspirada en la tradición gallega, con corteza crujiente y miga esponjosa. Es ideal para hacer tostas, combinar con aperitivos salados o hacer bocadillos más contundentes.

130 GR

285x80x50 MM



(40) UDS.



PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

GALLEGAS

## Mini Gallega 80g



Versión más pequeña de la barra gallega tradicional, con la misma corteza crujiente y miga esponjosa. Para porciones individuales aportando la misma calidad y sabor.

80 GR

170x75x50 MM



(72) UDS.



PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

GALLEGAS

## Gallega 80g integral



Pan rústico, elaborado con harina integral que aporta un sabor más robusto y una textura más densa. Ideal para quienes buscan una opción más saludable sin sacrificar el sabor.

80 GR

160x75x45 MM



(72) UDS.



PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

GALLEGAS

## Galleguita 40g



Pan rústico esponjoso y de corteza crujiente inspirado en los panes gallegos. Su pequeño tamaño es ideal para controlar las porciones sin renunciar al sabor del pan tradicional.

40 GR

120x65x30 MM

 (72) UDS.

 PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

GALLEGAS

## Chapata tierna 80g



Corteza fina, interior suave y miga aireada es un pan que no abrumba al paladar. Su equilibrio entre crujiente y tierno combina muy bien con embutidos, quesos y comidas con salsas.

80 GR

145x70x45 MM

 (35) UDS.

 PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO



05.3

## ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES

## Barra multicereal 120g



Crujiente por fuera y tierno por dentro, elaborado con mezcla de harinas y semillas, rico en fibra y fuente de proteínas y minerales. Ideal para quienes siguen una dieta ligera y saludable.

120 GR

220x75x40 MM



(24) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ESPECIALIDADES

## Chapata multicereal 70g



Chapata enriquecido con una mezcla de harinas y semillas. Su sabor y textura lo hacen perfecto para quienes buscan algo más que un pan convencional. Mojar en aceite de oliva ya es disfrutar.

70 GR

140x70x40 MM



(35) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ESPECIALIDADES

## Capricho multicereal 30g



Ligero, nutritivo y lleno de sabor. Su tamaño lo hace ideal para acompañar comidas, sopas y ensaladas, como base de canapés con queso y hierbas o para hacer pequeños bocadillos.

30 GR

70x70x30 MM



(88) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ESPECIALIDADES

## Pan Cresta 40g



Elaborado con harina de trigo, destaca por su corteza crujiente, su miga esponjosa y su sabor auténtico y artesanal. Su tamaño es perfecto para raciones individuales, desayunos y meriendas.

40 GR

60x60x45 MM



(100) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ESPECIALIDADES

## Pan Payesito 60g



Un clásico en la dieta mediterránea. De aspecto rústico y sabor tradicional destaca por su textura crujiente y miga esponjosa. Su tamaño es ideal para poner en la mesa de cada comensal.

60 GR

90x90x50 MM



(60) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ESPECIALIDADES

## Capricho Viena 40g



Pan suave y fresco de textura ligera y miga tierna. Perfecto como base para bocadillos y perritos calientes debido a su capacidad para contener ingredientes sin desmoronarse.

40 GR

95x55x40 MM



(90) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ESPECIALIDADES

## Viena Pepito 130g



Pan de Viena ligero y esponjoso elaborado principalmente con harina de trigo y masa madre. Su ternura y suavidad lo hacen ideal para preparar perritos y pepitos de ternera y para embutidos.

130 GR

230x70x45 MM



(25) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO



05.4

## BURGERS

BURGERS

## Hamburguesa Brioche 100g



Pan de receta artesana suave, tierno y ligeramente dulce. Perfecto para para hamburguesas. También se puede usar en desayunos con mantequilla y miel.

100 GR

100x100x50 MM

 (24) UDS.

 PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

BURGERS

## Mini Brioche 50g



Versión mini de la burger brioche con la misma suavidad y sabor dulce. Perfecto para bocadillos pequeños, mini hamburguesas o bocadillos con cremas dulces y frutas.

50 GR

85x85x40 MM

 (30) UDS.

 PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO



05.5

## ECOLÓGICO

ECOLÓGICO

## Viena malagueña ecológica 120g



Pan de Viena esponjoso, nutritivo y saludable elaborado con harina ecológica de trigo, respetando los métodos tradicionales. Su sabor suave y su ternura lo hacen ideal para desayunos y bocadillos.

120 GR

230x60x35 MM



(52) UDS.



PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ECOLÓGICO

## Mollete ecológico de Málaga 100g



Pan esponjoso y ligero, hecho con harina ecológica, preservando la tradición andaluza con un enfoque más saludable. Perfecto para desayunos, tentempies y camperos llenos de sabor.

100 GR

120x120x35 MM



(70) UDS.



PALÉ 24 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO

ECOLÓGICO

## Pitufo ecológico de espelta integral 90g



Pan pequeño y ligero, elaborado con espelta integral ecológica que aporta fibra y nutrientes adicionales. Para uso diario en desayunos suaves, bocadillos pequeños con queso y vegetales.

90 GR

120x70x45 MM



(50) UDS.



PALÉ 48 CAJAS

LISTO PARA SU CONSUMO



06

## CERTIFICACIONES



## Obtenido en 2014

Certificado internacional de estandarización de procesos para producir productos de calidad en entornos seguros que cumplen con los requisitos legales y sanitarios de la IFS.

PRIMERA EMPRESA ANDALUZA



## Obtenido en 2006

Certificado de cumplimiento con un sistema de gestión de procesos y protocolos ecológicos según estándares europeos en productos agroalimentarios.

**ELMIMBRE**

**CONCHI RUBIO**

CEO, Calidad y Marketing

**MARISOL PAZ**

Dpto. comercial y ventas

+34 952 02 86 02

Graham Bell nº 6 (PTA)  
29590 Campanillas, Málaga