

PRODUCTOS GOURMET DE LA PATAGONIA

Puros, intensos y naturales.





QUIÉNES SOMOS

**Somos una empresa familiar
patagónica ubicada en
Bariloche, Argentina, dedicada a
la elaboración artesanal de
productos gourmet.**



En 1997 comenzamos a ofrecer los primeros productos Valleverde a los que rápidamente se sumaron muchos otros sin perder nunca nuestro foco, ofrecer alimentos de excelencia, puros y naturales.



Creamos luego Don Melitón, abocados a elaborar dulces y mermeladas donde prevalece el sabor de la fruta.



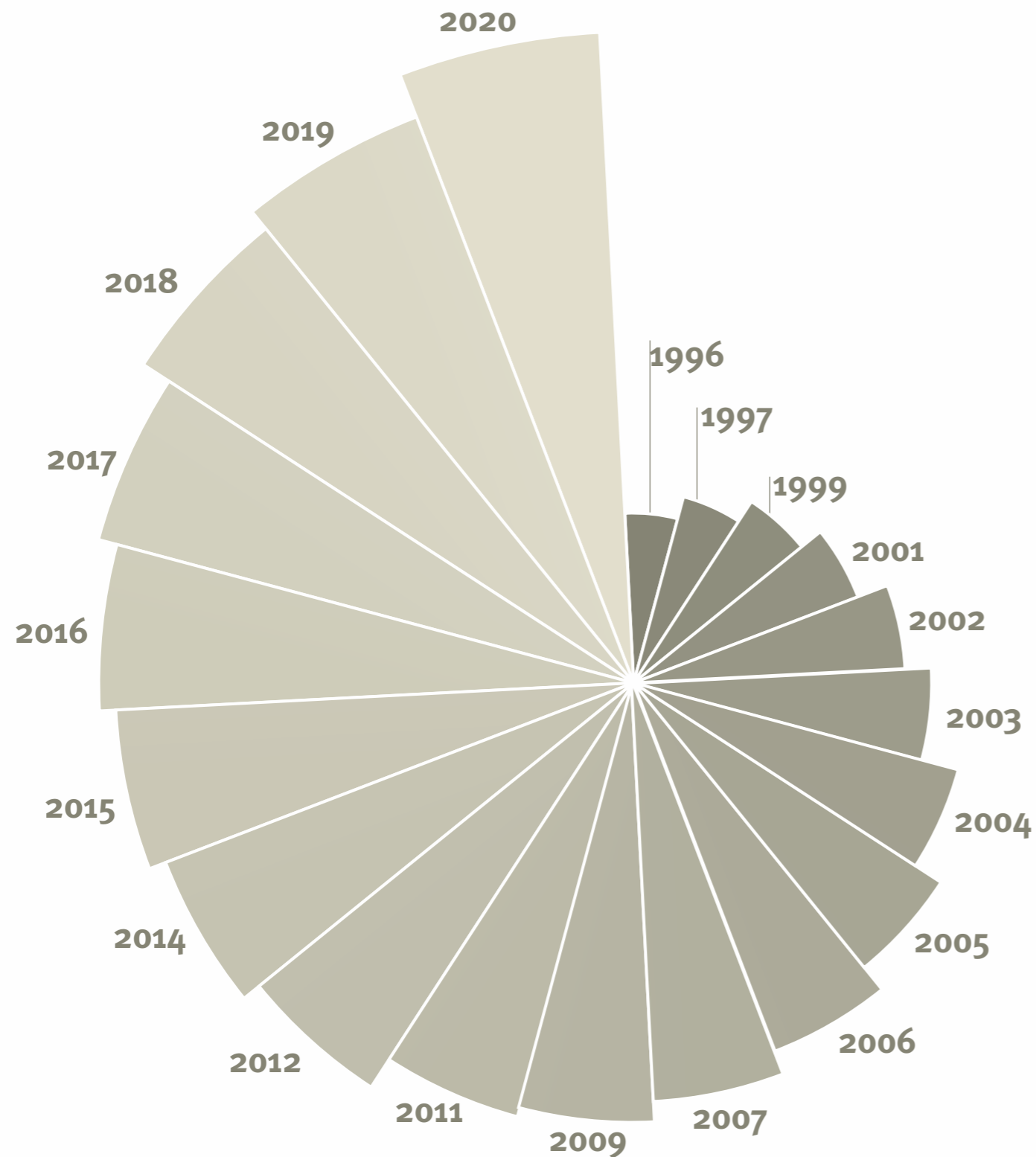
En la entrada a nuestro predio construimos el Museo de los Viajeros, un espacio que cierra nuestro ideal de cuidado de la naturaleza, resguardo de la historia, educación alimentaria y promoción de la cultura.

Con el pasar del tiempo, además de diversificar y ampliar nuestra cartera de productos, fortalecimos nuestra red de distribuidores e incrementamos el prestigio de nuestra marca dentro del país.

Motivados por el avance y el reconocimiento que nuestra empresa ha adquirido, buscamos nuevos horizontes siempre teniendo en claro nuestra esencia.

En Valleverde, desde el corazón de la Patagonia, nos esforzamos cada día por acercar a nuestros clientes toda la frescura, calidad y pureza que nuestra región posee.

NUESTRA HISTORIA



1996

Francisco Ponzinibbio se establece en Bariloche y pone en funcionamiento las instalaciones de un frigorífico que en ese momento se encontraban fuera de uso.

1997

Primeros productos congelados IQF elaborados con vegetales de la región, frambuesas, maíz, brócoli, repollitos de Bruselas entre otros.

1999

Comenzamos con la elaboración de vegetales mínimamente procesados, listos para su consumo y en atmósfera modificada.

2001

Primeras conservas en aceite.

2002

Ponemos en marcha el horno de ahumado para vegetales.

2003

Comenzamos a elaborar las pastas vegetales en frascos de vidrio.

2004

Se realizan las primeras exportaciones de muy pequeñas cantidades de conservas a Canadá, Inglaterra y España.

2005

Cambiamos imagen y marca de Valleverde, renovando el sistema gráfico de la empresa.

2006

Desarrollamos una cerradora de latas y comenzamos a envasar dips, pastas y conservas en estos envases.

2007

Comienza a funcionar la línea de cerrado de frascos bajo vacío.

2009

Diseñamos y pusimos en marcha nuestra primera etiquetadora automática con revisión de vacío para frascos.

2011

Construimos un túnel de pasteurizado continuo e importamos de Alemania la primera cerradora de latas automática.

2012

Se lanza al mercado la línea de mezclas de especias.

2014

Comenzamos a vender la línea de acetos y vinagres macerados con vegetales y frutas.

2015

Desarrollamos la línea de preparados gourmet, productos en base a arroz y polenta.

2016

Terminamos de construir la reproducción del hotel San Carlos – Museo de los Viajeros

2017

Importamos de Italia el monoblock de llenado y tapado para dulces y mermeladas.

2018

Importamos de Austria una pulpadora para la elaboración de pulpas de frutas.

2019

Comenzamos a comercializar los productos Don Melitón.

2020

Nos abocamos a la internacionalización de nuestros productos.



NUESTRA ESENCIA

RESPECTO POR LAS PERSONAS

RESPECTO POR EL AMBIENTE

FUENTE DE INSPIRACIÓN

RESPECTO POR LAS PERSONAS

Creemos que la verdadera diferencia en el trato con nuestros clientes está en nuestra gente.

Trabajamos con profesionalismo y experiencia, cada uno de nosotros da lo mejor de sí. En producción lo hacemos a conciencia, cuidando los recursos y optimizando los procesos.

Con nuestros proveedores, clientes y consumidores, cultivamos relaciones directas y sinceras, escuchando cada caso, encontrando respuestas a cada desafío y aconsejando lo mejor para cada situación.



RESPECTO POR EL AMBIENTE

Nos encontramos en la Patagonia, dentro del Parque Nacional Nahuel Huapi, zona protegida por su encanto natural y el equilibrio con la naturaleza.

Siempre impulsados por nuestra pasión crecimos y mejoramos nuestros procesos basados en la economía circular, teniendo en cuenta la importancia de respetar nuestro ambiente y disminuir el consumo energético.

Tecnología de alta eficiencia, reciclado de embalajes, compostado de residuos, todo impacta directamente en nuestra oferta y nos hace quienes somos.

NUESTRA FUENTE DE INSPIRACIÓN.

Abocados a lograr la excelencia y con el afán de transmitir esos pequeños placeres que nos regala la vida comenzamos a pedir secretos. Noches en refugios de alta montaña donde la camaradería tiñe toda conversación; cabalgatas por la estepa, árida y feroz; noches en carpa con amigos, fogones interminables con relatos llenos de alegría; almuerzos en la nieve, travesías en esquí, paseos por el bosque y salidas a pescar, sólo por citar algunas, son nuestra fuente de recetas.

Recetas tradicionales donde cada uno aporta su experiencia y las convierte en algo único. En algo lleno de magia y encanto. En su tesoro para compartir con los demás.

Cuidando nuestro lugar, generando el mínimo impacto posible y manteniendo los más altos estándares de calidad buscamos compartir los sabores de nuestra Patagonia.



PROCESOS PRODUCTIVOS

Nuestra fábrica se encuentra sobre la orilla sur del lago Nahuel Huapi, a minutos del centro de la ciudad, en un lugar privilegiado por la naturaleza.

La envergadura del establecimiento, el crecimiento ordenado y planificado y la especial atención al desarrollo de las líneas

de trabajo nos aseguran capacidad de aumentar nuestros niveles de producción sin dificultad.

Con el tiempo hemos desarrollado líneas de trabajo artesanal con el respaldo de tecnología europea de avanzada.

Nuestros rigurosos procedimientos productivos con estrictos puntos de control posibilitan una producción eficiente, segura y de gran calidad.



INNOVACIÓN

Fieles a nuestro origen, nuestro desafío es elaborar productos sin agregar ningún tipo de aditivos, conservantes ni colorantes, es decir, totalmente naturales.

Buscamos mantener todas las propiedades de sus ingredientes, sus colores intensos, los sabores puros y sus aromas cautivantes de manera natural y segura.

Desarrollamos líneas de trabajo siempre con vistas al futuro y adoptando tecnología de punta con los más altos estándares internacionales.

Materias primas nobles, procesos de elaboración artesanales, recetas tradicionales y una innovación continua hacen que nuestros productos sean puros, genuinos e inigualables.



AHUMADO NATURAL



Nuestra consigna de no usar conservantes ni aditivos se mantiene inalterable también durante el proceso de ahumado.

Fuimos pioneros en el ahumado de vegetales en nuestro país y con la experiencia adquirida diseñamos un horno para ahumar según nuestros requerimientos.

Con maderas de nuestra región, seleccionadas por su bajo contenido en resina y controlando las condiciones obtenemos un ahumado de gran calidad.

La tecnología hoy en día nos permite emplear procesos de ahumado donde el humo se genera en condiciones controladas. Es por esto que no debería asociarse al ahumado de nuestros productos con un riesgo para la salud.

EDUCACIÓN ALIMENTARIA

Tanto con Valleverde como con Don Melitón buscamos involucrarnos en la educación alimentaria. Ser promotores de hábitos alimentarios saludables y duraderos.

Estamos convencidos de que una buena nutrición es clave en el desarrollo de nuestras vidas y en nuestro bienestar.

En nuestras comunicaciones transmitimos estos conceptos y brindamos más información profundizando en temas puntuales a todos aquellos que nos consultan.



NUESTRAS MARCAS



Productos gourmet, hongos
y vegetales ahumados



www.valleverde.com.ar



**DULCES Y MERMELADAS
DE LA PATAGONIA ARGENTINA**



www.donmeliton.com.ar



LÍNEA DE PRODUCTOS | ADEREZOS Y ALIÑOS

 Aderezos y Aliños



Salsa Agridulce de Rosa Mosqueta
Frasco de vidrio.
Peso neto: 221 g.

Chimichurri Ahumado
Frasco de vidrio.
Peso neto: 214 g.

Mostaza de Tomates Ahumados
Frasco de vidrio en estuche de cartón.
Peso neto: 175 g.

Pesto con Almendras
Lata en estuche de cartón.
Peso neto: 90 g.

Lata en estuche de cartón.
Peso neto: 90 g.



Vinagre con Ajíes Picantes
Vinagre con Ajos Ahumados
Vinagre con Limón

Aceto Ahumado
Aceto con Frutos del Bosque
Aceto con Rosa Mosqueta

BOTELLA PET
Con bomba dosificadora.
Peso neto: 80 cc.
30 unid. por caja.





LÍNEA DE PRODUCTOS | CONSERVAS VEGETALES EN FRASCO



Conservas vegetales



Hongos al Natural con Tapa Artesanal

Frasco de vidrio con tapa artesanal.
Peso neto: 360 g.
Peso escurrido: 200 gr



Antipasto de los Andes

Peso neto: 210 g.
Peso escurrido: 125 g.



Hongos Ahumados

Peso neto: 210 g.
Peso escurrido: 130 g.



Hongos del Sur

Peso neto: 210 g.
Peso escurrido: 130 g.



Hongos al Natural

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 125 g.



FRASCO DE VIDRIO con tapa artesanal.
4 unid. por caja.



FRASCO DE VIDRIO
12 unid. por caja.



Aceitunas a la Italiana en aceite

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 155 g.



Aceitunas Ahumadas en aceite

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 150 g.



Berenjenas Ahumadas

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 150 g.



Berenjenas con Morrón

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 125 g.



Tomates con Aceite de Oliva

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 125 g.



Tomates Ahumados

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 125 g.



Tomate Ahumado Picantón

Peso neto: 215 g.
Peso escurrido: 125 g.



LÍNEA DE PRODUCTOS | CONSERVAS VEGETALES EN LATA



Conservas vegetales



Aceitunas Ahumadas en aceite

Peso neto: 165 g.
Peso escurrido: 115 g.

Berenjenas Ahumadas

Peso neto: 175 g.
Peso escurrido: 115 g.

Hongos Ahumados

Peso neto: 170 g.
Peso escurrido: 110 g.

Hongos del Sur

Peso neto: 170 g.
Peso escurrido: 110 g.

Tomates Ahumados

Peso neto: 170 g.
Peso escurrido: 90 g.

Tomate Ahumado Picantón

Peso neto: 170 g.
Peso escurrido: 90 grs

LATA GRANDE
Lata en estuche
de cartón.
15 unid. por caja.





valleVerde
PATAGONIA

valleVerde
PATAGONIA

Hongos del Sur

PATAGONIA

ESCU
11
GRAM



LÍNEA DE PRODUCTOS | MEZCLA DE ESPECIAS EN ESTUCHE O BOX



Mezclas de especias



MEZCLA DE ESPECIAS

Ahumadas para Pizzas

Ahumadas para Tostadas

Ahumadas para Carnes



**MEZCLA DE ESPECIAS
PARA PREPARAR**

Carnes a la Italiana

Condimento Delicado

Condimento Picante

BOX
Bolsa en caja
de cartón.
Peso neto: 100 g.
12 unid. por caja.



ESTUCHE
Bolsa con estuche
de cartón.
Peso neto: 50 g.
24 unid. por caja.





LÍNEA DE PRODUCTOS | PASTAS VEGETALES EN LATA Y FRASCO



Pastas y Dips



PASTAS VEGETALES EN LATA

Aceituna Ahumada

Aceitunas Negras

Berenjenas Ahumadas

Berenjenas y Pimientos

Hongos Ahumados

Pimientos y Ciruelas Ahumadas

Tomate Ahumado

LATA
Lata en caja de cartón.
Peso neto: 90 g.
24 unid. por caja.



FRASCO.
Frasco de vidrio
en caja de cartón.
Peso neto: 175 g.
12 unid. por caja.



PASTAS VEGETALES EN FRASCO

Aceituna Ahumada

Hongos Ahumados

Pimientos y Ciruelas Ahumadas

Tomate Ahumado





LÍNEA DE PRODUCTOS | DIPS VEGETALES EN LATA

DIPS VEGETALES EN LATA

- Dip del Bosque con Hongos al Malbec
- Dip de Cebollas Dulces
- Dip de Hongos y Mostaza Ahumados
- Dip de Pickles y Jengibre
- Dip de Rosa Mosqueta y Ciruelas
- Dip de Tomate Ahumado y Cerveza
- Dip de Tomate y Aceitunas Ahumados
- Dip de Tomate y Mostaza Ahumados
- Dip de Zanahoria y Almendras



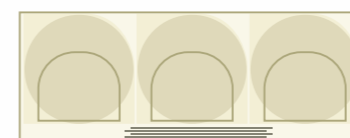
LATA
Lata en caja
de cartón.
Peso neto: 90 g.
24 unid. por caja.



Pastas y Dips



**PACK PARA PICADAS
3 LATAS SURTIDAS**



Pack x3 LATAS
Contiene:
- 3 latas en caja de cartón
de gustos surtidos.
- 4 untadores.
Peso Neto de cada lata: 90 g.



PACK PARA PICADAS
8 unid. por caja.





LÍNEA DE PRODUCTOS | ARROCES, POLENTAS, SOPA Y GUISO



MEZCLAS PARA PREPARAR

Arroz con Curry

Arroz con Espinaca

Arroz con Vegetales

Arroz con Hongos

Bolsa en caja de cartón.
Peso neto: 250 g.
Rinde: 3 Porciones o 5 Guarniciones.
10 unid. por caja.



MEZCLAS PARA PREPARAR

Polenta con Hongos

Polenta con Peperoncino Picante



MEZCLAS DE VEGETALES PARA PREPARAR

Guiso de la Cordillera
Peso neto: 100 g.

Sopa con Hongos
Peso neto: 70 g.



ESTUCHE
Bolsa con estuche de cartón.
24 unid. por caja.



Preparados Gourmet





Don
Melitón



**DULCES Y MERMELADAS
DE LA PATAGONIA ARGENTINA**



Don Melitón nació cuando un vasco de apellido Zabala se hizo a la mar. Era el año 1889 y ante la falta de oportunidades decide tentar al destino y forjar su futuro.



Melitón Zabala fue nuestro tatarabuelo. Él llegó a la Argentina desde su país vasco natal y su historia es como la de muchos inmigrantes que con su esfuerzo dieron forma a nuestra patria. Su historia es tan rica que decidimos compartirla y qué mejor forma que con un dulce o una mermelada.

Hoy sus descendientes, cuatro generaciones después y con el mismo entusiasmo, establecidos en el corazón de la Patagonia, elaboramos nuestros productos de forma artesanal, manteniendo las recetas tradicionales de nuestra familia. **Sabores puros y genuinos, naturales, sin agregar conservantes ni aditivos de ningún tipo utilizando sólo fruta e ingredientes de primera calidad.**



Así, en su honor, creamos Don Melitón, dulces y mermeladas muy especiales. Esta línea hoy está formada por tres variantes, una a la que llamamos Sabores tradicionales, otra a la que denominamos Blends de la Patagonia y la tercera Sólo fruta: gusto intenso.



www.donmeliton.com.ar



Don Melitón fue un aventurero típico de su época, amante de la naturaleza y los viajes, razón que nos inspiró en el desarrollo de esta línea.

Son cinco gustos y están elaborados sin ningún tipo de conservante ni aditivo, ni siquiera pectina. Sólo fruta y azúcar. Tienen además la particularidad de **contener más fruta que azúcar.** No es la clásica receta donde los ingredientes son mitad azúcar, mitad fruta. En nuestro caso, para elaborar un frasco de 430 g partimos de 330 g de fruta y 230 g de azúcar. **Esto lo hace más sabroso, con más gusto a fruta y nos ayuda a reducir el consumo de azúcares refinados.**

LÍNEA DE PRODUCTOS | DULCES Y MERMELADAS



Dulce de Frambuesa

Mermelada de Arándanos

Dulce de Frutos del Bosque

Mermelada de Calafate

Dulce de Rosa Mosqueta

FRASCO DE VIDRIO
Peso neto: 430 g.
12 unid. por caja.

 Sabores tradicionales







LÍNEA DE PRODUCTOS | BLENDS DE LA PATAGONIA



Blends de la Patagonia



A fines del siglo XIX la fábrica de licores y destilería de Melitón Zabala se encontraba en su apogeo, con productos de alta calidad premiados tanto en nuestro país como en Europa.

Como homenaje creamos **estos cinco blends que tienen la particularidad de estar elaborados con el añadido de bebidas alcohólicas.** Durante el proceso el alcohol se evapora en su totalidad, dejando un sabor en boca muy particular. Las notas de las bebidas se combinan perfectamente con el sabor de las frutas logrando una experiencia única. Algo totalmente distinto.

Al igual que en los sabores tradicionales, hemos reducido la cantidad de azúcar empleada para lograr un producto genuino y más sano.



Dulce de Arándanos y Sauco con Whisky

Dulce de Frutos del Bosque con Sidra

Dulce de Frambuesa con Espumante

Dulce de Manzanas con Cerveza

Dulce de Frutilla con Merlot

FRASCO DE VIDRIO
Peso neto: 210 g.
12 unid. por caja.







Melitón fue premiado en Europa por la excelencia de sus productos y la búsqueda de nuevos sabores.

Continuando sus pasos obtuvimos estas confituras para los amantes de lo natural donde **el único protagonista es el sabor de la fruta en su grado justo de madurez. No tiene el agregado de azúcar ni edulcorante. Únicamente el azúcar propio de la fruta.**

Dos confituras 100% naturales, sin conservantes ni aditivos. Para quienes amamos los sabores intensos y disfrutamos el sabor puro de la fruta.

LÍNEA DE PRODUCTOS | CONFITURAS UNTABLES



Sólo fruta: gusto intenso



Cereza Untable



Frambuesa Untable

FRASCO DE VIDRIO
Peso neto: 210 g.
12 unid. por caja.





Don
Melitón

PACKAGING

REGALOS EMPRESARIALES

Armamos diversas combinaciones para quedar bien en toda oportunidad.



ATRACTIVO

Desarrollamos nuestro packaging siempre teniendo en mente el destino final que tendrán. Creamos regalos sumamente atractivos.



FUNCIONAL

Envases funcionales pensando en que no haya desperdicios ni excesos.



INCLUSIVO

En nuestros estuches de cartón nombramos el producto en braille.



PRÁCTICO

Todas nuestras latas cuentan con abrefácil para que la apertura sea sencilla y no requiera de utensilios adicionales, permitiendo consumirlas en cualquier lugar o momento.

NUESTRO COMPROMISO CON LA NATURALEZA

Nos propusimos cuidar el medio ambiente para que nuestra huella de carbono sea lo más pequeña posible.

Lo hacemos reduciendo al mínimo las impresiones y la folletería impresa.

Los envases de nuestros productos son de materiales fácilmente reciclables como la hojalata, el vidrio y el cartón.

Los untadores de nuestros packs de regalos, son de madera sin tratar, pirograbados para no usar tintas y que sean fácilmente compostables.

Todo el embalaje se realiza en cartón reciclado y compostable.

Reducimos al mínimo la cantidad de plásticos utilizados en nuestros procesos.

Reutilizamos el embalaje de nuestros proveedores, especialmente maderas y cartones.

Usamos de manera eficiente la energía. Contamos con un generador de vapor de alta eficiencia y reutilizamos toda agua caliente y condensados proveniente de los procesos.

Utilizamos iluminación led y sensores de movimiento con temporizadores para reducir el consumo eléctrico.

Contamos con sistemas de limpieza CIP para reducir el uso de agua y detergentes.

Todo residuo orgánico es compostado y luego aprovechado en el jardín, parquizado con especies autóctonas respetando la biodiversidad local.

**El medio ambiente lo hacemos entre todos.
Es nuestra responsabilidad cuidarlo.
Solo así podremos disfrutarlo nosotros
y quienes nos sigan.**



RECICLAR

Los separadores para nuestra caja de cartón, los confeccionamos a partir del embalaje de nuestras materias primas.



TRANSFORMAR

Construimos material promocional a partir de pallets y embalaje de nuestros insumos.



REUTILIZAR

Nada se tira. Nuestros frascos de vidrio pueden usarse de mil modos distintos y para toda la vida.

APOORTE A LA CULTURA

En la entrada a nuestro predio construimos el Museo de los Viajeros, un espacio que cierra nuestro ideal de cuidado de la naturaleza, resguardo de la historia, educación alimentaria y promoción de la cultura.





MUSEO DE LOS VIAJEROS



En 1915 nuestro tatarabuelo Melitón Zabala junto a su familia pasaron por Bariloche en un viaje rumbo a Chile. Fue así que conocieron nuestra ciudad y se alojaron en el Hotel San Carlos.



100 años después decidimos replicar el hotel y dedicarlo no sólo a describir cómo se viajaba y cómo era el Bariloche de aquel entonces sino también a **mantener viva la historia de todos aquellos que alguna vez viajaron, por placer o por trabajo, por gusto o por necesidad, por algunos días o para siempre.**



Es nuestra intención rescatar esas historias y realizar un aporte a la comunidad al ofrecer un espacio de valor cultural, social y turístico tanto para los Barilochenses como para los miles de visitantes que llegan anualmente a nuestra ciudad.

Aquí también se ve la marca de nuestro amor por la naturaleza, la parquización se ha llevado a cabo con especies autóctonas, desde especies que algún día alcanzarán dimensiones gigantescas como los Alerces hasta pequeñas orquídeas como las Violas. Ñires, coihues, cipreses, arrayanes, coirones, chauras, cada uno aporta sus particularidades a la biodiversidad.

EXPANSIÓN A NUEVOS MERCADOS

Actualmente decidimos dar un paso más y hemos puesto énfasis en un nuevo proyecto de internacionalización.

Apuntamos a establecer alianzas estratégicas en el exterior para llegar con nuestros productos a nuevos mercados generando así relaciones comerciales a largo plazo.



**“La calidad nunca es un accidente,
es el resultado de un esfuerzo inteligente.”**

J. Ruskin



PRODUCTOS GOURMET DE LA PATAGONIA

Puros, intensos y naturales.



+54 9 294 4603101



+54 (0294) 4420499

info@valleverde.com.ar

info@donmeliton.com.ar

comex@valleverde.com.ar

✉ Modesta Victoria 3.556
(8400) Bariloche,
Río Negro, Argentina

  /ValleverdePatagonia

www.valleverde.com.ar

  /DulcesDonMeliton

www.donmeliton.com.ar