

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.



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 repostería de España.

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

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

**INES
ROSALES**
1910



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.

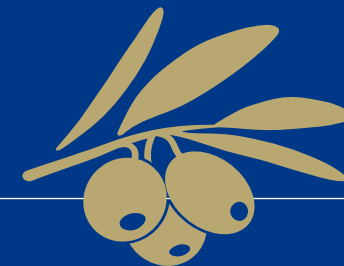


Tradición y Vanguardia al servicio de la Calidad

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

Torta de Aceite “Sin Azúcares”



La Torta de Aceite Original de Inés Rosales se lleva elaborando desde 1910 con la misma receta original, sólo con Oliva Virgen Extra. La fórmula fue rescatada por Inés Rosales Cabello del legado familiar. Como antaño, continúan elaborándose a mano, una a una, cien por cien natural, para la obtención de su singular textura ligera, crujiente y hojaldrada.

La Torta de Aceite Inés Rosales Sin Azúcares, es la mejor opción para aquellos que no podéis o no queréis añadir azúcar en vuestra dieta, ahora volveréis a disfrutar de la textura y el sabor de antaño.



Torta de Aceite con Naranja de Sevilla

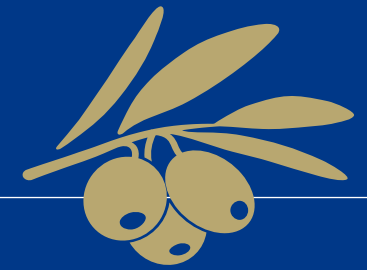


El exquisito aroma y delicado sabor de la Torta de Aceite con Naranja, te envolverá de la magia del Sur en primavera. La textura de esta Torta es ligera y crujiente, tostada y con trocitos de naranja confitada.

Torta de Aceite con Canela



Mestizaje gastronómico andalusí. Cambiamos el tradicional sabor a anís de nuestras Tortas y le damos un toque con canela natural y su sugerente aroma deleitarán todos tus sentidos.



Torta de Aceite con Limón



Las Tortas de Aceite con Limón Inés Rosales están elaboradas a mano y hornada a partir de ingredientes de la mejor calidad. Su sabor suave a limón y textura crujiente las hacen ideales para los más exigentes. Una opción perfecta para los que buscan la calidad de sus desayunos, meriendas y aperitivos.

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.

¿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 pâtes.



Torta con Naranja de Sevilla y yogur cremoso.



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

SALADAS

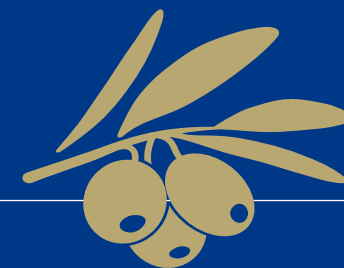
Combinan perfectamente con vinos blancos o tintos, cerveza, refrescos o zumo de frutas.

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.



100% NATURAL Y EXQUISITO..

- ✦ Inés Rosales solo 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 y poliinsaturadas.
- ✦ **Horneadas, perfectas para disfrutar en cualquier momento del día. Listas para degustar.**
- ✦ **Las Tortas de Aceite Original son únicas, están hechas a mano, una a una.**



Tortitas Nevadas



Receta tradicional renovada, caracterizada por su toque de canela y anís. Alto oleico.

Tortitas con Coco

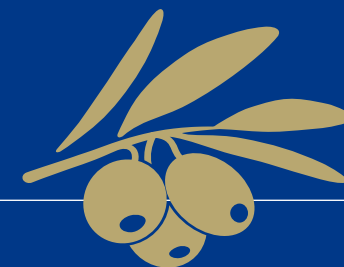


El sabor y la textura inconfundibles de las Tortitas Inés Rosales, ahora con un nuevo ingrediente: COCO. Su peculiar sabor las hará tus favoritas para desayunos y meriendas. Envueltas individualmente para llevar siempre contigo.

Tortitas Nevadas “Sin azúcares”



Porque todos nos merecemos un momento dulce, adaptamos la receta Original para aquellos que no pueden o no quieren incluir el azúcar en su dieta, manteniendo todo su aroma y sabor a canela y anís.



Cortadillos con Cabello de Ángel



Dulce tradicional de Sevilla, caracterizado por su sabor a limón y cabello ángel, que hará las delicias de toda la familia. Elaborados con los mejores ingredientes y utilizando solo aceite de girasol alto oleico para un placer más saludable.

Cortadillos con Cabello de Ángel “Sin azúcares”



Descubre los nuevos Cortadillos SIN AZÚCARES horneados y con ingredientes de máxima calidad. Un clásico para tomar en desayunos y meriendas sin perder el aroma de la receta original y el sabor a cabello de ángel y toque a cítricos.

Cortadillos con Crema de Cacao



Dulce tradicional de Sevilla, relleno de un delicioso cacao.



Pestiños con Miel



Disfruta de los pestiños con miel artesanos de Inés Rosales, con el sabor de toda la vida. El pestiño es un dulce de masa frita aromatizada con ajonjolí y canela, típico de Andalucía. Dulce elaborado de forma tradicional.

Pestiños con Azúcar



Disfruta de los pestiños de azúcar artesanos de Inés Rosales, con el sabor de toda la vida. El pestiño es un dulce de masa frita aromatizada con ajonjolí y canela, típico de Andalucía, elaborado de forma tradicional.

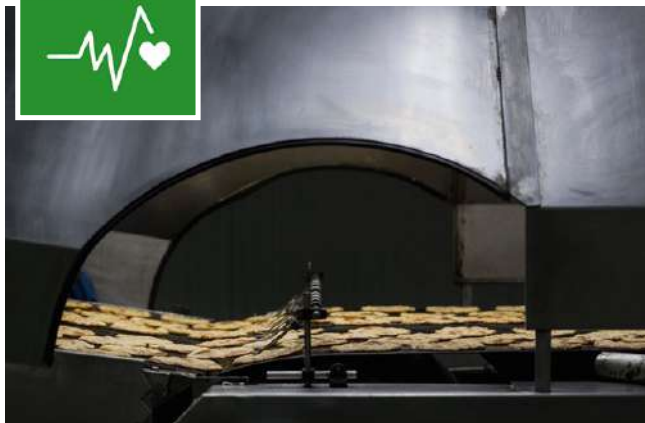
SOSTENIBILIDAD

Los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) son un conjunto de 17 objetivos que la ONU (Organización de las Naciones Unidas) establecieron en el 2015 para transformar nuestro mundo hacia un futuro más sostenible enmarcados dentro de la Agenda 2030. Los ODS incluyen metas ambiciosas como acabar con la pobreza, proteger el medio ambiente o promover la igualdad de género, entre otras.

Inés Rosales es una empresa comprometida con la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente por lo que trabaja activamente para cumplir con los ODS de la Agenda 2030 y así, contribuir a un mundo mejor.



Productos excelentes



En Inés Rosales tenemos más de 100 años de historia. Estamos especializados en la elaboración de productos de repostería tradicional andaluza. Utilizamos métodos artesanales y con productos de primera calidad, como es el uso del Aceite de Oliva Virgen Extra.



Igualdad de Género



Nuestra empresa está comprometida con la igualdad de género y la promoción de la equidad en el lugar de trabajo. Valoramos y enriquecemos el entorno local, contribuyendo positivamente a la comunidad.



Consumo de agua



Somos muy conscientes de que el agua se ha convertido en un elemento esencial y escaso, por lo que usamos boquillas para los grifos reduciendo el consumo de agua hasta en un 95%.



Acuerdos con proveedores



Inés Rosales tiene el compromiso de trabajar con proveedores éticos y socialmente responsables con los que establece acuerdos para asegurar un trabajo decente y un crecimiento económico sostenible.



Impulso industrial



Fomentamos el turismo industrial realizando visitas guiadas gratuitas o jornada de puertas abiertas para familiares donde se pueden ver las modernas instalaciones y la transparencia en la producción de los productos.

[Haz tu reserva](#)



Autoconsumo y desperdicio cero



Inés Rosales utiliza las tarrinas rPET 100% reciclado y reciclable. Además, cada Torta va envuelta en un parafinado de celulosa reciclado. Desperdicio cero: El producto descartado en el proceso de elaboración que está fuera de lo standard no se destruye, se selecciona y aparta para ser donadas a organizaciones benéficas impidiendo el desperdicio de alimentos y ayudando a aquellos que más lo necesitan.



Energías ecológicas



Apostamos por la instalación de placas fotovoltaicas que traen consigo la mejora de la eficiencia energética y la descarbonización de los procesos productivos de Inés Rosales, ahorrando la emisión de 1.450 toneladas de CO2 a la atmósfera: el efecto de plantar 7.170 árboles en ese tiempo.

NUESTRA PRESENCIA EN EL MUNDO



Desde nuestros humildes comienzos en Sevilla, hemos expandido nuestro alcance y hoy en día estamos **presentes en más de 30 países en todo el mundo.**

Con el objetivo de brindar un servicio más cercano a nuestros clientes internacionales, hemos establecido filiales en dos importantes mercados: Estados Unidos (EEUU) y el Reino Unido (UK). Estas filiales nos permiten adaptarnos a las necesidades y preferencias locales, asegurando su presencia en el mercado.

Nuestra tienda online está disponible exclusivamente para clientes en Europa. A través de nuestra plataforma en línea, los amantes de nuestras delicias pueden explorar y adquirir una amplia variedad de productos tradicionales desde la comodidad de sus hogares.



**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

