



Prove

Catálogo de Producto
Product Catalogue



prove@prove.es



C/ Galería 13. La Campana
30813 - Lorca (Murcia)
Spain



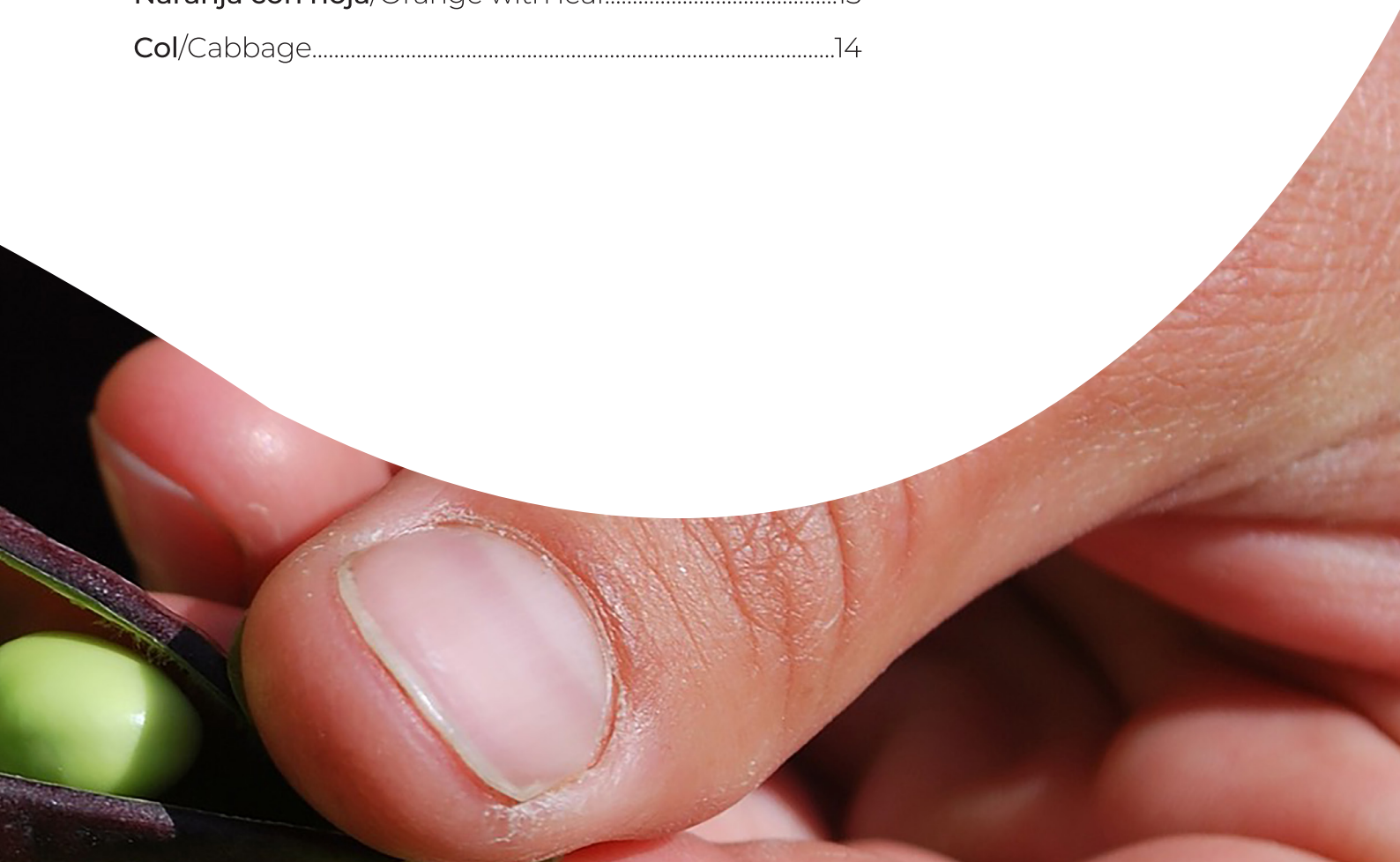
(+34) 868 110 711


WWW.PROVE.ES




Índice/Index

Introducción/Introduction.....	4
Guisante tierno/Tender peas.....	7
Calabaza/Pumkin.....	9
Habas/Broad beans.....	10
Cebolleta fresca/Spring onions.....	11
Tomate/Tomato.....	12
Naranja con hoja/Orange with leaf.....	13
Col/Cabbage.....	14





En Provesur S.Coop. tenemos como objetivo la transformación del guisante tradicional en un producto gourmet para su comercialización al cliente final y mayorista en España y Europa, así como la comercialización de otros productos como la cebolleta gourmet, incluyendo nuevas tecnologías desde la producción hasta la venta final. Además de ello, implementamos medidas para el ahorro de agua y el uso de energía renovable.



In Provesur S.Coop. we aim to transform the traditional pea into a gourmet product for its commercialization to the final customer and wholesaler in Spain and Europe, as well as the commercialization of other products such as the gourmet spring onion, including new technologies from production to final sale. In addition, we implement measures to save water and the use renewable energy.

Con nuestro sistema QR alojado en la etiqueta del producto, nuestros clientes podrán conocer todo el proceso productivo que ha llevado el producto.

Este proceso no durará mucho tiempo, ya que Prove con su compromiso 24 asume que todos sus productos estarán en manos del consumidor final en menos de 24 horas desde la fecha de recolección* garantizando así su máxima frescura y calidad, aprovechando al máximo todos sus beneficios nutricionales.

*En España y Perpiñán.

With our QR system housed in the product label, our customers will be able to know all the productive process of the product.

This process will not last long, since Prove with its 24 commitment assumes that all of its products will be in the hands of the final consumer in less than 24 hours from the date of harvesting, thus guaranteeing its maximum freshness and quality, taking full advantage of all its nutritional benefits.

*In Spain and Perpignan.





Origen/Origin

El sabor tradicional, unido a las nuevas tecnologías crean la puesta en marcha del proyecto Prove® en el año 2015, viendo la luz como tal en 2018, y que es creado en sí para diferenciar el sabor inconfundible del guisante tradicional.

En Prove®, se vela por la calidad del producto. El sabor dulce de su fruto, la robustez de la vaina unida al rujiente tacto y frescor precisan de unas condiciones especiales.

The traditional flavor, together with new technologies create the launch of the Prove® project in 2015, making its debut as such in 2018, and created in itself to differentiate the unmistakable flavor of the traditional pea.

In Prove®, we watch over the quality of the product. The sweet taste of its fruit, the robustness of the pod together with the crispy touch and freshness require special conditions.

Nuestras Tierras/ Our Land

Con nuestras plantaciones ayudamos a conservar el paisaje, a mantener el entorno rural frente a las nuevas edificaciones.

Nuestros agricultores son enamorados de su trabajo. Todos ellos respetan el medio ambiente, siguiendo nuestro modelo de empresa. Con esto contribuimos aún más a mejorar el entorno en el que cada uno de los guisantes crece.

Además, en las plantas de producción, toda la energía utilizada es abastecida mediante placas solares, obteniendo así por una energía limpia y renovable, más sostenible con el medio ambiente. El agua de lluvia, al mismo tiempo, es reutilizada en toda la totalidad de las plantaciones.

With our plantations we help conserve the landscape, maintain the rural environment in the presence of the new buildings.

Our farmers adore their work. All of them respect the environment, following our business model. With this we contribute even more to improve the environment in which each of the peas grows.

In addition, in the manufacturing facilities all the energy used is supplied by solar panels, thus opting for a clean and renewable energy more sustainable with the environment. Rainwater, at the same time, is reused throughout the entire plantation.

Historia/History

El guisante se ha cultivado tradicionalmente en Europa durante siglos y es una de las hortalizas más populares del mundo. Consumidos en fresco, se constituye como una hortaliza especialmente succulenta.

Pea has been traditionally grown in Europe for centuries and is one of the most popular vegetables in the world. Consumed fresh, it is a particularly succulent vegetable.



Un guisante único/A unique pea

Coloración/Coloration

Comprendida entre Pantone 368 y 370
Between Pantone 368 and 370

Forma/Shape

Espectacular de la vaina
Spectacular shape of the pod

Un sabor/Flavor

Especial y jugoso
A special and juicy flavor



Equilibrio/Balance

Perfecto entre los nutrientes
Perfect balance among nutrients

Un frescor/Freshness

Inigualable
A matchless freshness

Una riqueza/Wealth

Gran diversidad y finalidades
Great diversity and purposes

Propiedades/Properties

Además de ser una delicia para el paladar, el guisante Prove® es un concentrado de vitalidad: posee notables propiedades nutricionales. Una delicia para comérsela sin moderación.

In addition to being a delight for the palate, the Prove® pea is a vitality concentrate: it has remarkable nutritional properties. A delight to eat without moderation.



Guisante tierno/Tender Peas



CAMPAÑA/SEASON



Variedades/Varieties

UTRILLO
DORIAN

Confección/Manufacturing

FRESCO A GRANEL
FRESH IN BULK
CORTE SOLO POR LAS
MAÑANAS Y ENVASADO A MANO
CUT ONLY IN THE MORNING AND
HAND PACKED



PACKAGING
Caja cartón/Cardboard box
30x40x12cm (3kg)



TEMPERATURA/TEMPERATURE
Preenfriado +3
Pre cooled +3





La calabaza es una hortaliza que destaca por su versatilidad

Pumpkin is a vegetable that stands out for its versatility and pleasant taste

Algunas de sus propiedades/Some of its properties

Rico en agua
Baja densidad calórica
Hidratos complejos
Fibra y variedad de micronutrientes
Potasio
Vitamina A y B

Rich in water
Low caloric density
Complex hydrates
Fiber and variety of micronutrients
Potassium
Vitamin A and B



Calabaza/Pumpkin



CAMPAÑA/SEASON



Variedades/Varieties

BUTTERNUT (ARIEL)
PLUTO

Confección/Manufacturing

GRANEL
IN BULK

ENVASADO Y CALIBRADO MANUAL
MANUAL PACKING AND CALIBRATION

CALIBRES
SIZES

4: 1,600 gm/2,200 gm
6: 1,400 gm/2,000 gm
8: 1,200 gm/1,600 gm
10: 0,850 gm/1,100 gm
12: 0,750 gm/1,000 gm



PACKAGING

Caja cartón/Cardboard box
60x40x15cm
30x40x15cm
30x40x23cm



TEMPERATURA/TEMPERATURE

Natural



Habas/Broad beans



CAMPAÑA/SEASON



Variedades/Varieties

MUCHAMIEL
LUZ DE LUNA
VALENCIANA/VALENCIAN

Confección/Manufacturing

FRESCO A GRANEL
FRESH, IN BULK
CORTE SOLO POR LAS MAÑANAS
CUT ONLY IN THE MORNING
ENVASADO A MANO
HAND PACKAGING
OPCIONES: CON BOLSA GARNITURES
OPTIONS: WITH GARNITURES BAG



PACKAGING

Caja plástica negra/Black plastic box 60x40x12cm
Caja plástica roja/Red plastic box 60x40x12cm



TEMPERATURA/TEMPERATURE

Preenfriado +3/Pre cooled +3



Cebolleta fresca/Spring onion



CAMPAÑA/SEASON



Variedades/Varieties

- CEBOLLETA BLANCA DULCE
SWEET SPRING ONION
- CEBOLLETA ROJA TIERNA
RED SPRING ONION

Confección/Manufacturing

- CAJA CON 10, 12, 14 MANOJOS
BOX WITH 10, 12, 14 BUNCHES
- MANOJOS DE 2, 3 Y 4 UNIDADES
BUNCHES OF 2, 3 AND 4 UNIT
- OPCIONES: GARNITURE TRANSPARENTE
OPTIONS: TRANSPARENT GARNITURE
- OPCIONES: CON O SIN RAIZ
OPTIONS: WITH OR WITHOUT ROOT



PACKAGING

Caja plástica negra/Black plastic box 60x40x12cm
Caja madera/Wooden box 60x40x12cm



TEMPERATURA/TEMPERATURE

Preenfriado +3/Pre cooled +3



Tomate/ Tomato



CAMPAÑA/SEASON



Variedades/Varieties

TOMATE PERA ROJO
RED PEAR TOMATO

TOMATE PERA VERDE
GREEN PEAR TOMATO

Confección/Manufacturing

CALIBRADO
MEASURED

CALIBRES GG, G, MM, M
SIZES GG, G, MM, M



PACKAGING

Caja cartón/Cardboard box 40x30x14 cm
Caja cartón/Cardboard box 5 Kg



TEMPERATURA/TEMPERATURE

Preenfriado +3/Pre cooled +3



Naranja con hoja/Orange with leaf



CAMPAÑA/SEASON



Variedades/Varieties

NAVELATE
NAVEL LANE LATE
NAVEL POWELL
VALENCIA LATE

Confección/Manufacturing

SOLO CORTE CON HOJA
ONLY CUT WITH SHEET
CORTE Y ENVASADO A MANO
CUT AND HAND PACKED
CALIBRE 1-2-3-(4-5)
SIZES 1-2-3- (4-5)



PACKAGING

Caja plástica negra/Black plastic box 60x40x12cm
Caja madera/Wooden box 60x40x12cm



TEMPERATURA/TEMPERATURE

Preenfriado +3/Pre cooled +3



Col/Cabbage



Tipo/Type

COL LOMBARDA/RED CABBAGE

Varietades/Varieties

RANCHERO

Confección/Manufacturing

CALIBRE 7 A 12/SIZES 7 TO 12

CORTE DIARIO/DAILY CUT



Tipo/Type

COL REPOLLO/RED CABBAGE

Varietades/Varieties

GAZEBO

GREEN LUNAR

Confección/Manufacturing

CALIBRE 7 A 12/SIZES 7 TO 12

CORTE DIARIO/DAILY CUT



Tipo/Type

COL MILAN/MILAN CABBAGE

Varietades/Varieties

MELISA

Confección/Manufacturing

CALIBRE 7 A 12/SIZES 7 TO 12

CORTE DIARIO/DAILY CUT



Tipo/Type

COL PICUDA/POINTED CABBAGE

Variedades/Varieties

ORION

Confección/Manufacturing

CALIBRE 7 A 12/SIZES 7 TO 12

CORTE DIARIO/DAILY CUT



Tipo/Type

COL CRESPA/KALE CABBAGE

Variedades/Varieties

OLDEN BOR

Confección/Manufacturing

CALIBRE 7 A 12/SIZES 7 TO 12

CORTE DIARIO/DAILY CUT

CAMPAÑA/SEASON



PACKAGING

Caja madera, 60x40x14
Wooden box, 60x40x14



TEMPERATURA/TEMPERATURE

Preenfriado +3
Pre cooled +3





🌱 **Del Campo al Paladar** 🌱
From field to palate

El guisante Prove® es un concentrado de vitalidad: posee notables propiedades nutricionales.

Una delicia para comérsela sin moderación.

The Prove® pea is a vitality concentrate: it has remarkable nutritional properties.

A delight to eat without moderation.



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"

T: +34 868 110 711 • E: PROVE@PROVE.ES

WWW.PROVE.ES