



ACEITES Y SALSAS



> Historia

Aceites Millàs inicia su actividad en el año 1868, momento en que nuestra familia se instala a orillas del mar Mediterráneo. Desde entonces hemos ido creciendo de forma constante, con ilusión y espíritu de superación.

Durante este tiempo se ha multiplicado la capacidad de producción, se ha ampliado la gama de productos y se han implantado avanzados sistemas de envasado y de control de calidad, con laboratorios propios e instalaciones de última tecnología.

Ramon Millàs

La Finca La Vall de Bovera, con más de 500.000 olivos de la variedad Arbequina, es una garantía de la máxima calidad.



> Instalaciones

El Grupo Millás tiene en funcionamiento cuatro fábricas con las más modernas instalaciones. Su tecnología puntera permite la fabricación de salsas y emulsiones, la oferta de productos en porciones individuales y minidosis, la elaboración y el envasado de aceite de oliva virgen extra, además de la elaboración y el envasado de aceites vegetales.

Aseguramos el suministro en el menor plazo posible. Nuestras líneas de producción actuales nos permiten asumir todo tipo de pedido y formato, según especifique el cliente.

La oferta de formatos con los que trabajamos incluye porciones individuales, recipientes *bag in box*, tarros de cristal y una extensa gama de cubetas, entre otros.

Le garantizamos la perfecta composición del producto. Trabajamos con un avanzado sistema productivo totalmente informatizado que nos permite realizar operaciones, mezclas y emulsiones con una exactitud matemática.



> Innovación y desarrollo

El 10% de nuestros colaboradores operan en el ámbito del I+D y el control de calidad. Sus dos modernos laboratorios incluyen el equipamiento más avanzado. Asimismo, disponemos de cocina experimental y panel de cata profesional.

Millás es una empresa con un sólido compromiso en la defensa del medio ambiente.

Más de 140 años en el mercado y más de 10.000 clientes nos avalan.



Certificaciones

Para Millās, la búsqueda de los más altos estándares de calidad y la mejora continua son nuestra máxima prioridad.

Esta filosofía nos ha permitido obtener las máximas certificaciones internacionales de calidad:

ISO 9001: 2008
BRC: ISSUE 5
IFS VERS. 5

Asimismo, se nos ha distinguido con certificaciones ecológicas y denominación de origen en Aceite de Oliva.



Proyectos a medida

Millās es una empresa dinámica capacitada para desarrollar proyectos a medida. Nuestro departamento de I+D diseña formulaciones específicas para todo tipo de clientes. Podemos crear nuevas salsas, preparados o combinaciones de aceites para usos muy determinados.

Ofrecemos la fabricación de otras marcas.

Atención al cliente

93 760 49 10

FORMATO "TOP DOWN"

FORMATO 320



PAP-320



Z-340



BR-370



SB-350



K-370



SCE-320



MY-320

FORMATO 500



MY-510



ZMI-600



BAR-620



KET-580

FORMATO 300



MY-300



K-300

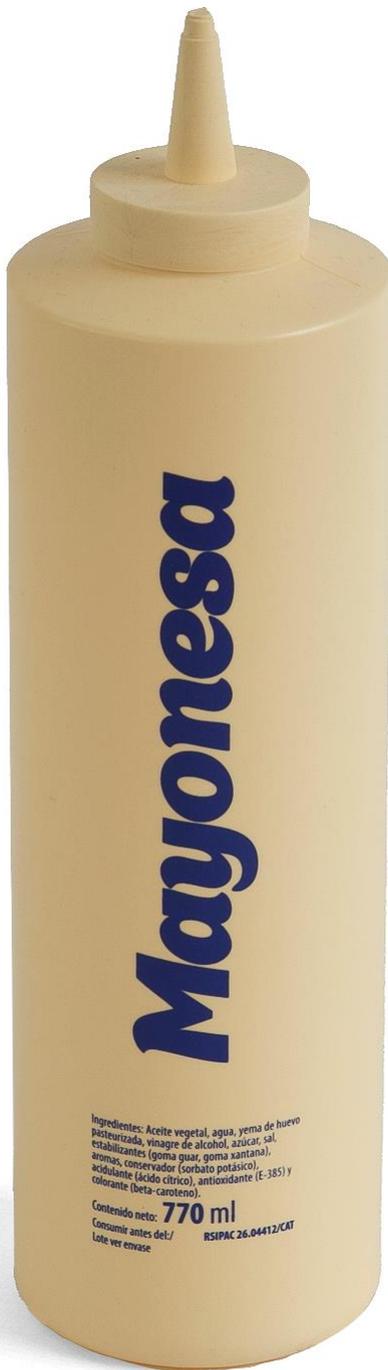


Z-300



SB-300

NUEVOS FORMATOS



MMI-770



KMI-840



ZMI-800

FORMATO 1,850



K-02



MZ-02



BR-02
Barbacoaa
humada



SB-02
Ketchup
picante



SSOJ-02

Soja



SSOJ-01



SKEB-02



SYOU-02

Yogur



SVI-02

Para aliños

Connotaciones
de eneldo

FORMATO 1,850

MYC-02



SQ-02



SCE-02



AOC-02



Color blanco
77/82 % G + H.

Con queso
roquefort

Connotaciones
de parmesano
y anchoas

Elaborada con ajos
frescos, huevos y
5% de
Aceite de oliva
virgen

PAP-02



SR-02



TAR-02



SCR-02



Especial para
patatas bravas

Especial
ensaladas de
marisco

Especial
pescados

Especial para
ensaladas de pasta

FORMATO 4,6

BUFFET



SR-46



BAR-46



MAI-46



KET-46



SVI-46



SQ-46



MOBLEDOS



MLI-46



MZA-46

MONODOSIS



MZA-PE 6 Grs.



MAI-NOF 10 ml.



KET-NOF 10 gr.



SAL-PE 1 gr.



PIM-PEO,12 gr.



SCE-50 /50 ml.



MIMO-50 /50 gr.



YOG-50 /50 gr.



CUBO 64 U.



TBR-30 /30 grs.



TAO-25 /25 ml.

SOBRES ACEITE Y VINAGRE



OLO-10 /10 ml.



VIV-10 ml.



OLIP-04 /4 ml.



Vm-33 ml.



OIV-10 /10 ml.



VIN-10 /10 ml.

DOY PACK , CRISTAL Y TARRINA

MY-45



450 ml.

DPM-01



1 L.

AO-200



200 ml.

DPME-22



DPM-22



220 ml.

Salsas fina 45 % y ligeras 30 %

Salsa fina



MGA-10

9,6 L.

MLI-46



4,6 L.

MLNC-96



9,6 L.

NUESTRAS MAYONESAS

MNCB-36
MNCB-10

formatos 3'6, 5 y 10 litros

MS-36
MS-96



MIBE-36

COLOR BLANCO



color crema

color crema



MI-36
MI-05
MI-10

NU-36
NU-96

MYS-10



color crema



color crema



color crema

MAYONESAS CON UNOS DE LOS % MAS ALTOS DEL MERCADO EN ACEITE Y HUEVO

MY-05



75/78 % color blanco

MYS-05



82/85 % color
crema intenso

JARABES DE 1 Kgrs.



SIX-01



SIC-01



SIF-01

ACEITES DE ALTO RENDIMIENTO

30 / 35 Horas rancimat

GBF-25



MAG-25



MAG-10

GBF-15



Especial pescado
alto % en soja

GP-25

GLV-25



GP-10



ACEITES DE ALTO RENDIMIENTO

GX-25



35/40 Horas
rancimat

GX-15



GSF-22



45/50
Horas
rancimat

GSF-15



GSF-10



OPT-25

Alto oleico

40/45 Horas
rancimat

GAO-25

OPT-10

GAO-10

35/40 Horas
rancimat

SOLF-25

SOL-15

SOL-10



ACEITE DE GIRASOL Y VINAGRE

G-25



25 L.

G-05

14 horas rancimat



5 L.

VMO-37



3,7 L.

DVM-10



10 ml.

DVV-10



VIT-05



5 L.

NUESTROS ACEITE DE OLIVA DE 5 L.



VO-05
Orujo



OE-05
Suave



OP-05
Intenso



OVV-05
Virgen



OV-05
Virgen extra



OAR-05
Virgen extra
Arbequina

ACEITES DE OLIVA



OP-01
INTENSO 1 L.



OE-01
SUAVE 1 L.

DAR-10



10 ML.

OLO-10



10 ML.

ACEITERAS

750 ML.



OVEG-75



250 ML.



VOO-25



VVO-25



OVE-25

Aceïte salvatge



VESXB-75



VEASX-75

PALET DE 252 AMPOLLES DE 750ML