

GAG

GESTIÓN AGROGANADERA

Comercio nacional e internacional de
LECHE DE OVEJA directa de nuestros ganaderos

*National and international trade in
SHEEP MILK directly from our farmers*

100% leche fresca - 100% fresh milk



ES/EN



Nuestra Empresa / *Our Company*

La materia prima: Leche de oveja / *The raw material: Sheep Milk*

Garantía de Origen / *Origin Guarantee*

Garantía de Calidad / *Quality Guarantee*

Garantía de Servicio / *Service Guarantee*

Evolución histórica / *Historical evolution*

Ficha técnica / *Technical Sheet*

Dónde estamos / *Our location*

NUESTRA EMPRESA *Our Company*

Gestión Agro Ganadera, S.L. (GAG) somos una compañía fundada en el año 1994, con importante presencia en el sector lácteo de ovino de la región de Castilla y León (España), la de mayor producción de leche de oveja de Europa.

Gestión Agro Ganadera, S.L. (GAG) is a company founded in 1994 that has an important presence in the sheep dairy sector of the region of Castilla y León (Spain), the one with the highest sheep milk production in Europe.

En GAG estamos especializados en la comercialización de leche de oveja, con una recogida estable propia y directa del ganadero, con capacidad de suministro de leche fresca en cisternas a cualquier punto de España y Europa.

In GAG we are specialized in sheep milk trading, with our own stable collection directly from our farmers, and with the capacity to supply fresh milk in tanks anywhere in Spain and Europe.

En 2002 creamos La Antigua, una pequeña quesería dedicada a la elaboración artesanal de queso de oveja de la máxima calidad.

In 2002, we created La Antigua, a small dairy dedicated to the elaboration of artisan Spanish Sheep Cheese of the highest quality.



LA 
ANTI-
GUA DESIGNER

LA MATERIA PRIMA: LA LECHE DE OVEJA

The raw material: Sheep milk

Unas cuidadas y seleccionadas ganaderías nos dan el resultado de una leche procedente de rebaños locales y regionales, **FRESCA, PURA, NATURAL, INTACTA Y VIVA**, poseedora de una excepcional microflora natural propia y exclusiva del sano medioambiente de nuestros campos.

Desde nuestros inicios en 1994, implantamos en la empresa una política de calidad basada en dar satisfacción a nuestros clientes en la demanda de un producto sano, puro, con una trazabilidad y calidad garantizadas y que cumple todas las normativas vigentes en la CE.

Selected and carefully taken care of farms give us the result of a milk from local and regional herds, **FRESH, PURE, NATURAL, INTACT AND ALIVE**, possessing an exceptional natural microflora of its own, exclusive from the healthy environment of our fields.

Since our beginning in 1994, we implemented in our company a Quality Policy based on satisfying our customers in the demand for a healthy and pure product, with guaranteed traceability and quality that complies with all the regulations in force in the EC.

Nuestros 3 valores

Our 3 values

Garantía de ORIGEN - *ORIGIN Guarantee*

Garantía de CALIDAD - *QUALITY Guarantee*

Garantía de SERVICIO - *SERVICE Guarantee*

GARANTÍA DE ORIGEN

ORIGIN Guarantee

Nuestra leche es producida en explotaciones ganaderas de ovino situadas en la región de Castilla y León y cuenta con altos niveles de control sanitario.

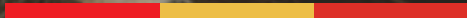
Tras su ordeño, la leche es con servada en tanques de frío y transportada diariamente hasta nuestras instalaciones en camiones cisternas isoterms que garantizan el mantenimiento de todas sus cualidades en un estado óptimo.

Our milk is produced in sheep farms located in the region of Castilla y León and has high levels of sanitary control.

After milking, the milk is served in cold tanks and transported daily to our facilities in isothermal tanker trucks that guarantee the maintenance of all its qualities in an optimal state.



100% leche fresca - 100% fresh milk



GARANTÍA DE SERVICIO

SERVICE Guarantee

Podemos suministrar a cualquier punto de España o de Europa:

We can supply anywhere in Spain or Europe:

LECHE CRUDA DE OVEJA - *Raw Sheep Milk*

LECHE TERMIZADA DE OVEJA - *Thermized Sheep Milk*

LECHE PASTERIZADA DE OVEJA - *Pasteurized Sheep Milk*

Nuestra cartera de clientes es diversa y atendemos durante todo el año tanto a fábricas de gran volumen como a medianas o pequeñas, cumpliendo puntualmente todas las entregas programadas.

Our client portfolio is diverse and we serve both large volume factories and medium or small factories throughout the year, punctually fulfilling all scheduled deliveries.

En GAG queremos colaborar contigo y satisfacer tus necesidades anuales de leche de oveja.

At GAG we want to collaborate and meet your annual needs of sheep's milk.



GAG

GRUPPO GAG

GAG

12542 JOY

GARANTÍA DE CALIDAD

QUALITY Guarantee

En nuestro Centro de Recogida, la leche es sometida a los más estrictos controles de calidad con el fin de asegurar el más alto nivel de Seguridad Alimentaria.

Así, además de una leche fresca y natural, garantizamos que la leche no contiene inhibidores ni mezclas de otras leches, y que tiene unos niveles adecuados de acidez, pH y temperatura.



In our Collection Center, the milk is subjected to the strictest quality controls in order to ensure the highest level of guarantee in terms of Food Safety.

Thus, in addition to a fresh and natural milk, we guarantee that the milk does not contain inhibitors or mixtures of milks, and that it has adequate levels of acidity, pH and temperature.



EMPRESA CERTIFICADA
POR LLOYDS REGISTER
QUALITY ASSURANCE



Las instalaciones que comparten la Quesería y el Centro de Recogida desde el año 2007, está certificada por LLOYDS REGISTER QUALITY ASSURANCE LIMITED en el Sistema de Control de Calidad **BRC GLOBAL STANDARD FOOD** y por la Norma **INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)**, sistemas de calidad que gozan del más alto prestigio a nivel internacional.

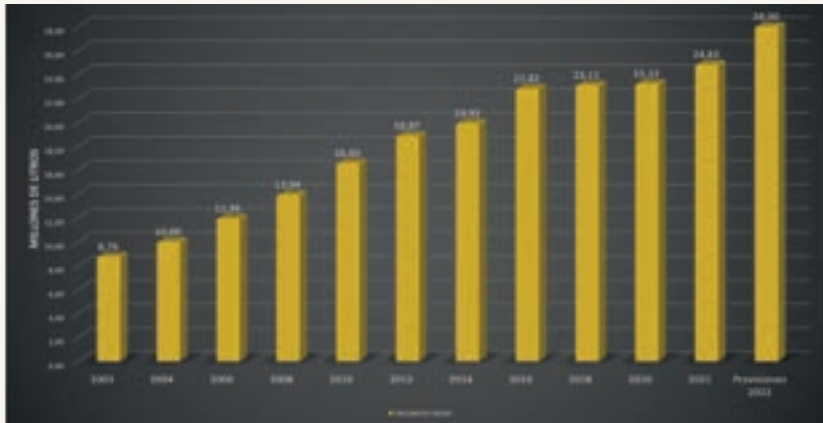
*The facility, which is shared by the Cheese Factory and the Collection Center, since 2007, is Certified by LLOYDS REGISTER QUALITY ASSURANCE LIMITED in the **BRC GLOBAL STANDARD FOOD** Quality Control System and also by the **INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)**, quality systems that enjoy the highest international prestige.*

EVOLUCIÓN HISTÓRICA

Historical evolution

Con nuestro compromiso durante todos estos años, somos una empresa consolidada y de prestigio dentro del sector lácteo de ovino. En el último año, la cantidad de litros de leche de oveja recogidos supera los 27 millones de litros, y trabajamos con más de 80 fábricas de queso distribuidas por España y Europa.

With our permanent commitment all these years, we are a consolidated and prestigious company within the sheep dairy sector. In the last year, the liters of sheep milk collected exceeded 27 million liters, and we work with more than 80 cheese factories distributed throughout Spain and Europe.



Evolución de GAG en la comercialización de leche de oveja (en millones de litros)
GAG evolution in sheep milk trade (in million liters)

FICHA TÉCNICA *Technical Sheet*

Valores medios anuales orientativos de **Extracto Quesero** (% Grasa + Proteína)

Indicative average values of Quality (% Fat + Protein)

Temperatura en muelle carga: <4°C
Inhibidores: Ausencia
Mezclas: Ausencia
Punto crioscópico: >550-560

*Loading dock temperature: <4°C
Antibiotics: Absence
Mixtures of milks: Absence
Cryoscopic point: >550-560*

Enero / January 12.20 %

Febrero / February 12.00 %

Marzo / March 11.60 %

Abril / April 11.30 %

Mayo / May 11.40 %

Junio / June 11.60 %

Julio / July 11.70 %

Agosto / August 11.90 %

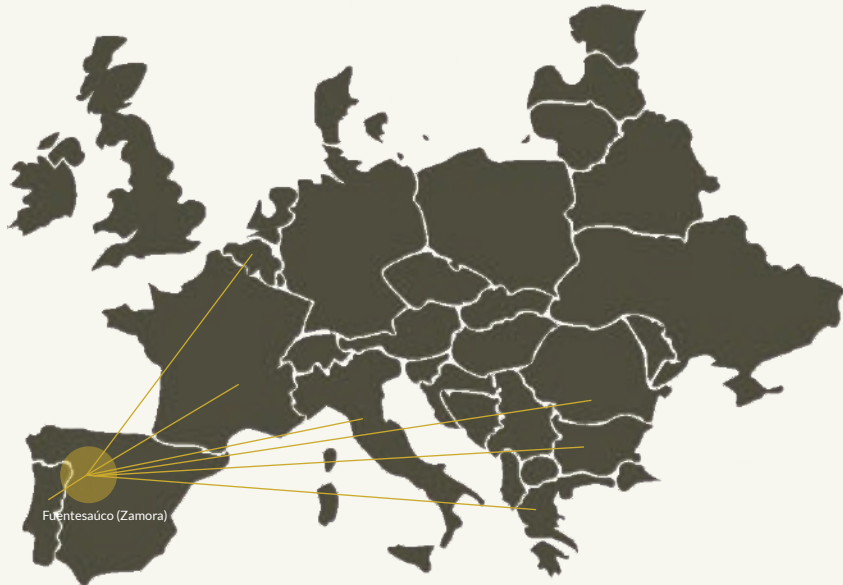
Septiembre / September 12.50 %

Octubre / October 12.90 %

Noviembre / November 12.90 %

Diciembre / December 12.50 %

DÓNDE ESTAMOS *Our location*



Nuestras instalaciones están ubicadas en un lugar estratégico: en la localidad de Fuentesaúco, provincia de **Zamora**, región de **Castilla y León**, en el noroeste de España.

*Our facilities are located in a strategic location: in the town of Fuentesaúco, province of **Zamora**, region of **Castilla y León**, in the northwest of Spain.*

Porque...

calidad,
continuidad,
consistencia,
coherencia y
compromiso

son, a largo plazo, la llave del éxito.

Because... quality, continuity, consistency, coherence and commitment are, in long term, the key to success.



Oficinas y sede social / Offices and headquarters:
Avda. Italia, 8 - 37006 Salamanca (España)

Fábrica y centro de recogida / Dairy and collection center:
Ctra. Salamanca km 32 - 49400 Fuentesauco (Zamora - España)

www.gestionagroganadera.com
gag@gestionagroganadera.com
Tel: 0034 923 222 554