

Frutas con chocolate Villacruz, ricas ricas...

Por Ángel Marqués Ávila

La historia de esta empresa extremeña nace hace ya más de 35 años fruto de la pasión de su fundador por el sector primario y agrícola de su región de origen, Extremadura. En 1986, deciden incorporar a su actividad la elaboración y comercialización de higos secos y sus derivados. Exportan casi 1.500 toneladas de higos al año.

La gran mayoría de su producción está destinada al mercado internacional donde nos dicen tanto Aurelia Hernández como Elodie Vernay , que el reto que se han marcado es que *“cada día estamos esforzándonos para posicionarnos como referencia para la venta de [higos secos de España](#)”*.

En 2016, hemos plantado más de 220 hectáreas de **higueras ecológicas** en súper intensivo con objetivo de garantizar al cliente el volumen que necesita y la mejor calidad de producto todos los años. Nuestra empresa dispone de unas instalaciones amplias y modernas dedicadas exclusivamente a la actividad de los higos secos y sus derivados.

Además, tenemos cámaras frigoríficas de 2000m² que nos permiten guardar el producto en condiciones óptimas durante todo el año y poder así ofrecer un producto de calidad a los clientes en cualquier época del año.



Y me añaden que *“basamos nuestra producción en una precisa selección de la materia prima y una posterior elaboración bajo estrictas normas a través de procesos que cumplen con los estándares, requisitos legales y reglamentaciones vigentes de los protocolos IFS y BRC (nivel A)”*.

Protagonista el higo

[Comercializan fundamentalmente los higos secos](#) de la variedad «Calabacita». Tienen un tamaño pequeño (alrededor de 110-140 unidades por kilo). Tienen una pulpa abundante, son tiernos, muy dulces y su piel es muy fina.

Esta fruta es secada al sol, *“nuestros **higos** son 100% naturales, sin SO2 añadido. La nueva temporada comenzó a finales de agosto, por lo que tenemos casi dos meses antes de la llegada de los **higos turcos**, que son nuestra competencia, pero nosotros apostamos por los higos españoles, no porque sean más baratos que los turcos, es que tienen un sabor diferente que a nosotras nos gusta más”*.



También elaboran **higos secos** enharinados con harina de **arroz** certificada sin gluten a granel en cajas genéricas blancas de 5 y 10 kilos. Dentro de nuestra extensa variedad de este producto y otros , buscamos lo que el consumidor busca en cada momento para satisfacer a todos los **paladares**, gustos y costumbres, y estilos así hemos puesto en el mercado "*higos secos ecológicos*" a granel en caja genérica blanca de 5 y 10 kilos, pero también los elaboramos en bolsas de 250 gramos, igualmente han sacado y puesto en el mercado **higos secos** recubiertos de una fina capa de delicioso **chocolate** con **leche** que permite conservar el sabor del higo.



Frutas con chocolate Villacruz, ricas ricas...

Además, han quitado el pedúnculo de los higos para que sea más agradable al consumirlos, y lo presentan en bolsas de 250 gramos.

Frutos secos con chocolate

Estas extremeñas comercializan en bolsas de 200 gramos nueces recubiertas de una fina capa de delicioso chocolate con **leche** que permite conservar el sabor de la nuez. Lo mismo para las almendras, así como con pistachos. También elaboran un **bombón de higo** relleno con una crema de avellanas y recubierto de auténtico **chocolate negro**.

Este **bombón de higo** es muy especial porque está relleno con un sorprendente **praliné** crujiente hecho a base de **avellanas, almendras y galleta** y recubierto de auténtico **chocolate negro**. Otro de los **bombones** que preparan esta uno de higo está vez relleno con una crema de pistacho al 70% y recubierto de auténtico **chocolate negro**.

Todos estos productos están elaborados, nos dicen Elodie y Aurelia, con mucha delicadeza y respetando el proceso artesanal para que el consumidor disfrute de ellos y le resulte agradable al **paladar**.