



Des de 1964



Sabors d'ahir, d'avui i de sempre

Més de 40 anys d'història avalen la trajectòria de Ferrer, una empresa familiar que va néixer a Sant Llorenç de Morunys (Solsonès) com un petit negoci de recol·lecció i comercialització de trufes fresques, primer, i de bolets en conserva, després. Mica en mica, i gràcies a un creixement sostingut i continuat, ha incorporat altres famílies d'aliments, elaborats amb mètodes tradicionals i de la forma més natural possible.

Avui dia, Ferrer és un dels líders del mercat nacional en el seu sector. Cerca constantment la innovació perquè el consumidor pugui cuinar de forma ràpida i fàcil sense perdre la qualitat del menjar fet a casa.

Sabores de ayer, de hoy y de siempre

Más de 40 años de historia avalan la trayectoria de Ferrer, una empresa familiar que nació en Sant Llorenç de Morunys (comarca del Solsonès, Lleida) como un pequeño negocio de recolección y comercialización de trufas frescas, primero, y de setas en conserva, después. Poco a poco, y gracias a un crecimiento sostenido y continuo, ha incorporado otras familias de alimentos, elaborados con métodos tradicionales y naturales.

Hoy en día, Ferrer es uno de los líderes del mercado nacional en su sector. Persigue constantemente la innovación para que el consumidor pueda cocinar de forma rápida y fácil sin perder la calidad de la comida hecha en casa.

Traditional Food for Modern Times

With over 40 years' experience producing high quality branded foods, the family owned Ferrer business began its journey in Sant Llorenç de Morunys, in the foothills of the Spanish Pyrenees, with the collection and distribution of truffles and wild mushrooms. Ferrer has grown steadily since that time and consistently expanded its product range while always using high quality, natural ingredients to prepare traditional preservative free Mediterranean products.

Today Ferrer is one of the leaders in quality branded food in the Spanish market. They are constantly innovating and adapting their products to meet their customers needs for high quality, easy to prepare meals, with that homemade feel.





Bolets i trufa

Els nostres orígens: més de 40 anys d'experiència conservant aliments frescos.

Setas y trufa

Nuestros orígenes: más de 40 años de experiencia conservando alimentos frescos.

Mushrooms and Truffles

Guaranteeing quality foods for over 40 years.



Conserves vegetals

Fem el procés de conservació al bany maria, sense conservants ni colorants.

Conservas vegetales

Hacemos el proceso de conservación al baño maría, sin conservantes ni colorantes.

Vegetable preserves

Preserving through high temperature technology with no preservatives or colourings.



Llegums

Envasem en vidre: total transparència amb materials reciclables.

Legumbres

Envasamos en vidrio: total transparencia con materiales reciclables.

Pulses

Caring for the environment with glass jars for transparent, recyclable materials.



Salses, olis i vinagres

Utilitzem ingredients 100% naturals, rigorosament seleccionats.

Salsas, aceites y vinagres

Utilizamos ingredientes 100% naturales, rigurosamente seleccionados.

Sauces, olive oil & vinegar

Selecting 100% natural ingredients.



Cremes, sopes i brous

Cuinem com a casa: amb mètodes tradicionals, a foc lent i amb paciència.

Cremas, sopas i caldos

Cocinamos como en casa: con métodos tradicionales, a fuego lento y con paciencia.

Soups and broths

Cooking like at home: slowly and patiently, following traditional methods.



Plats semielaborats

Innovem per una alimentació ràpida, fàcil, de qualitat i amb tot el sabor casolà.

Platos semielaborados

Innovamos para una alimentación rápida, fácil, de calidad y con todo el sabor casero.

Ready to cook meals

Innovating through easy to cook, homemade quality meals.



Conserves de peix i marisc

Seleccionem els millors proveïdors per la qualitat i el sabor de la seva matèria prima.

Conservas de pescado y marisco

Seleccinamos los mejores proveedores por la calidad y el sabor de su materia prima.

Seafood and fish preserves

Sourcing the best suppliers of high quality raw materials.



Olives i encurtits

Controlem minuciosament la traçabilitat per garantir la qualitat i un bon servei.

Aceitunas y encurtidos

Controlamos minuciosamente la trazabilidad para garantizar la calidad y un buen servicio.

Olives and pickles

Tracing the whole process to guarantee the best quality and service.



Fruits secs

La majoria dels nostres productes no contenen gluten i són aptes per als celíacs.

Frutos secos

La mayoría de nuestros productos no contienen gluten y son aptos para celíacos.

Nuts

Keeping it healthy: most of our products are gluten free and suitable for coeliacs.



Ferrer és qualitat

Els productes Ferrer s'elaboren amb la matèria prima subministrada per proveïdors homologats o productors d'aliments frescos de diversos punts del territori nacional, i arriben a les mans del consumidor després d'un rigorós procés de selecció i producció.

La qualitat en el procés de fabricació de Ferrer està garantida per les certificacions IFS Food (International Featured Standards) i BRC Food (British Retail Consortium), reconegudes a nivell internacional.

Ferrer es calidad

Los productos Ferrer se elaboran con la materia prima suministrada por proveedores homologados o productores de alimentos frescos de distintos puntos del territorio nacional, y llegan a las manos del consumidor después de un riguroso proceso de selección y producción.

La calidad en el proceso de fabricación de Ferrer está garantizada por las certificaciones IFS Food (International Featured Standards) i BRC Food (British Retail Consortium), reconocidas a nivel internacional.

Ferrer is Quality

Our products are made with natural ingredients provided by approved suppliers and fresh food producers from across Spain and they reach the consumer only after a stringent selection and production process.

The quality of our production process is guaranteed through Certification from IFS Food (International Featured Standards) and BRC Food (British Retail Consortium). These two are globally recognised quality standards for food production.



www.c-ferrer.com

