



paprimur

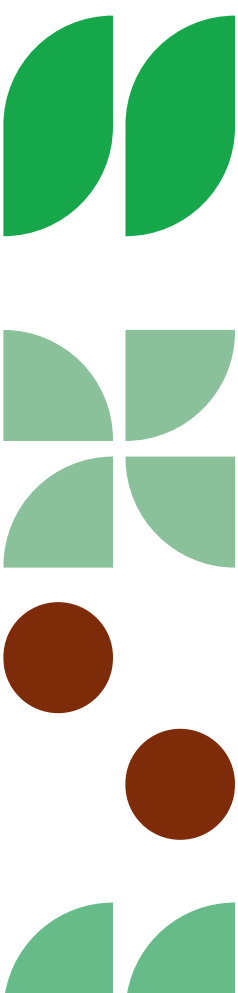
La especia precisa



La historia de una
marca que vive el arte de
hacer pimentón a través
del detalle y la
innovación aplicada al
producto...



...un producto
a medida que
cuenta la historia
de la especia precisa



La especia *Precisa*



Sobre **Paprimur**

Durante más de 90 años y 3 generaciones, en Paprimur hemos perfeccionado un arte estrechamente vinculado al de la **producción de pimentón y especias**. El arte de diferenciarnos por **hacer las cosas justo como hay que hacerlas**. Sin excusas ni atajos. Porque creemos que de la **precisión** nace la **calidad**. La **seguridad**. La **confianza**. La **cercanía**. Y, por supuesto, todas y cada una de las especias que nuestros clientes puedan considerar perfectas.

Precisión en nuestro producto

En la **selección de nuestra materia prima en origen y en su trazabilidad integral a lo largo de todas las fases del proceso**, garantizada mediante el **sistema IQS** (Integral Quality System). Pero también en nuestra capacidad de **adaptar nuestros productos a las exigencias y necesidades precisas** de cada uno de nuestros clientes asegurándoles, además, un **aprovisionamiento óptimo**.



Precisión en nuestra visión

Solo hay un modo de llegar a ser un referente visible de **honestidad, excelencia y precisión**: Asegurar la calidad de nuestros productos y nuestros servicios a través de **protocolos, procesos y compromisos precisos, medibles y contrastables**, garantizando que nuestras especias sean exactamente como se nos exige que sean en cada parámetro relevante para cada cliente.



Precisión en nuestro nivel de calidad

Tecnología aplicada al
servicio de la **calidad y
la seguridad**

La integración de diversos protocolos y tecnologías innovadoras en cada uno de nuestros procesos nos permite garantizar cualidades sanitarias y organolépticas óptimas con datos que nos hacen merecedores de diversos certificados de referencia en materia de calidad y seguridad alimentaria.



Certificados
obtenidos



Asociaciones de las que
formamos parte



Precisión en nuestro servicio

Creemos que la precisión también nace de nuestra capacidad para generar **relaciones profesionales duraderas** basadas en la **confianza** y el **cumplimiento de compromisos**. Que poder **garantizarte la cantidad de producto que vas a necesitar anualmente** te permite ser **más eficiente y rentable**. Que reaccionar inmediatamente ante cualquier situación o imprevisto relacionado con lo que necesitas es, de verdad, **hacer las cosas bien**.



Precisión en nuestros compromisos

Ecología y **sostenibilidad**

En PAPRIMUR **apostamos por un cultivo ecológico y sostenible**. Siendo no sólo respetuoso con la naturaleza, sino también con la preservación de los recursos naturales y el bienestar y los derechos de las comunidades locales. El vínculo establecido con nuestros clientes no solo está relacionado con la eficiencia de nuestro servicio o la calidad de nuestras especias. También lo está en el modo con el que llevamos a cabo nuestra actividad y nuestras inversiones. Con una serie de **compromisos adquiridos con las personas, la sociedad y el medio ambiente** fundamentados en unos valores precisos que guían nuestro presente e inspiran nuestro futuro partiendo de unos **valores sostenibles**.



Precisión en nuestro catálogo



Calidad & **seguridad**

Un catálogo diverso de sabores de calidad,
capaz de cubrir el amplio espectro de
necesidades y exigencias de las empresas
alimentarias.





pimentón
dulce



pimentón
ahumado



pimentón
ecológico



pimentón ahumado
ecológico



pimentón
picante



oleoresina
dulce



oleoresina
picante



cayena



cayena
triturada



cayena
molida



cayena molida
ecológica



cayena
ojo de pájaro



chilis



hojilla



ajo



alcaravea



semilla de
amapola



anís
estrellado



colorante
alimentario



cominos



cortezas de
cítricos



cúrcuma



anís
grano



azafrán



azúcar
vainillada



curry



fenogreco



flor de
macis



hinojo



cardamomo



canela
ceylan



canela
cassia



jengibre



mostaza



nuez
moscada



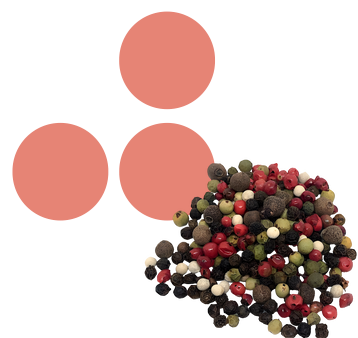
pimienta
blanca



cebolla



cilantro



cinco
pimientos



clavo



pimienta
jamaica



pimienta
negra



pimienta
rosa



pimienta
verde



vainilla en
rama

Hierbas deshidratadas



albahaca



eneldo



finas
hierbas



hierbabuena



laurel



manzanilla



mejorana



orégano



perejil



romero



tomillo



hierbas
provenzales

¡Contáctanos!



¿Hablamos?



[\(+34\) 608 422 895](tel:+34608422895)
[\(+34\) 636 511 421](tel:+34636511421)



comercial@paprimur.es
comercial2@paprimur.es



paprimur.es



[newsletter de paprimur](#)



PAPRIMUR S.L.

B30394001

Calle Baco Pg. Ind. de Fortuna nº24,
(30620), Fortuna, Murcia (España)

(+34) 968 68 70 00