

ÖRT BELL

INICI DE L'ACTIVITAT COM A JOVE PAGÉS

- . L'any 1987 inicio l'activitat com autònom.
- . Els últims 25 anys del segle passat el canvi més gran per nosaltres va ser el de com dimensionar la base territorial, la clau va ser a través de l'arrendament i fer un pla de millora com a inversió amb una subvenció retorn de fins el 40%.
- . Augmentàvem molt ràpidament la producció sense descapitalitzar-nos, els preus de la fruita eren bons.
- . Les innovacions bàsicament fins acabar el segle en el sector de la fruita, va ser la introducció de noves varietats, i nosaltres vam ser pioners.
 - . Nectarines de carn blanca
 - . Paraguayos
 - . Platerines

INICI DEL SEGLE XXI

- . Veiem molt clarament que necessitem comercialitzar la nostra producció.
- . L'any 2004 vam crear S.A.T. ORT BELL
 - . El primer repte va ser buscar un model societari que s'adaptés a la nostra activitat, vam decidir-nos per una S.A.T. (Societat Agrària de Transformació).
 - . Necessitàvem 3 persones per constituir una S.A.T., la meva dona Isabel Bellet, jo mateix Josep Antoni Ortiz i ens trobàvem que el meu pare ja estava jubilat i vam haver d'incorporar el nostre fill Ignasi Ortiz Bellet, que només tenia 14 anys.
- . L'any 2009 ens presentem a la primera fira internacional, Fruit Logistica a Berlín.
 - . Ens presentem com l'única empresa a Europa especialitzada en fruita plana.
- . L'any 2012 treballem en un magatzem de fruita de lloguer, que sumant amb el personal de les finques vàrem fer 198 contractes de treball.
- . A l'acabar el 2012, reestructurem S.A.T. ORT BELL, personalment intuïem un excés de producció i una crisi de preus.

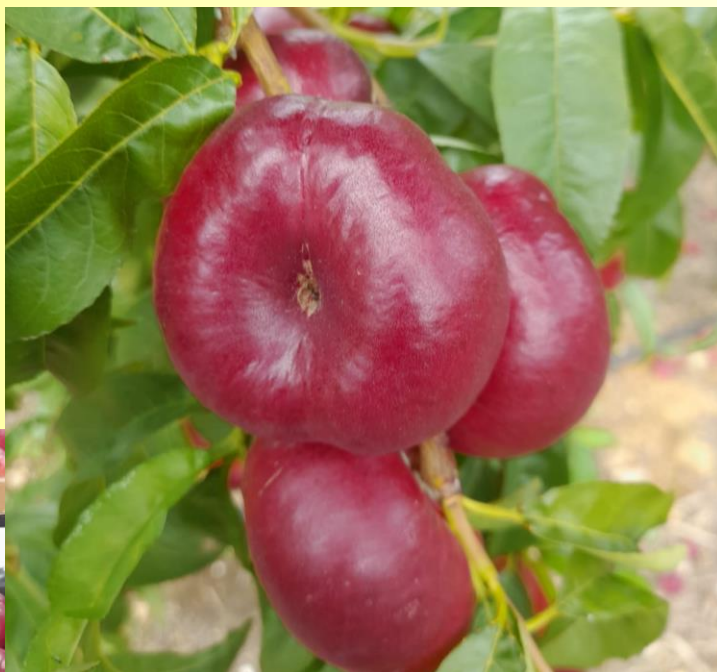
2012 RESTRUCTURACIÓ S.A.T. ORT BELL

- . Decidim deixar el magatzem de lloguer i anar al nostre petit magatzem, i fer-lo créixer poc a poc.
- . Ignasi Ortiz, el meu fill, marxa de comercial a una gran empresa puntera del sector de la fruita.
- . Invertim una part del nostre pressupost amb I+D.
- . Aproximadament un 30% de la terra de S.A.T. ORT BELL, la plantem d'OLIVERES **ECOLÒGIQUES** intensives, per reduir la mà d'obra.
- . Un altre 30% aproximadament continuem amb fruita dolça.
- . En aquests moments un altre 30% amb FIGUERES **ECOLÒGIQUES** amb varietat protegida per S.A.T. ORT BELL – Honey Figs (estalvi de mà d'obra i tractaments).
- . Es crea vivers ORT BELL, especialitzats en Figuera.

S.A.T. ORT BELL

- Fruita (Simpatia)

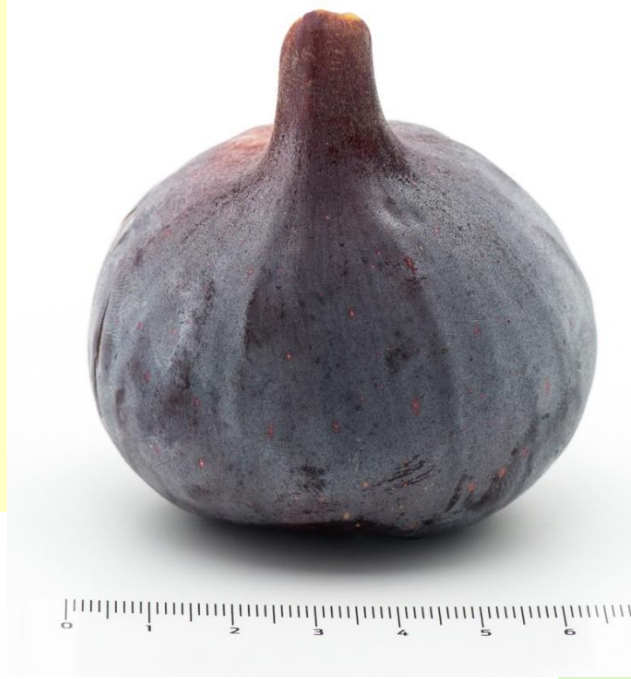
SIMPATIA



S.A.T. ORT BELL

- Fruita (Simpatia)
- Figs (Honey Figs)

HONEY FIGS



S.A.T. ORT BELL

- Fruita (Simpatia)
- Figs (Honey Figs)
- Viver (Honey Figs)

VIVER



S.A.T. ORT BELL

- Fruita (Simpatia)
- Figs (Honey Figs)
- Viver (Honey Figs)
- IV Gamma (Rosco Fruits)
 - Rosco Fruits
 - 100% Deshidratat
 - Infusió
 - Mermelada (Honey Figs)

ROSCCO

F R U I T S



Finalista al **Premi a la Innovació
Tecnològica Agroalimentària 2020** en la
modalitat d'agroindústria.

Extracció del cor i la pela de la poma



Roscós preparats per deshidratar



Roscós deshidratats



Bany de xocolata



Túnel de refredament



Final de linha



Muntatge roscons



Roscós preparats per envasar



Termosellat de la caixa



Producte preparat



Varietats



Milky



Dark 50%



Dark 70%



ÚLTIMES NOVETATS!

ROSCO 100% DESHIDRATAT

NOU! ROSCO 100% DESHIDRATAT

Descobreix totes les noves característiques d'aquest nou producte i gaudeix del millor de la poma i de la xocolata units de nou per conquerir el teu paladar.

comercial@roscofruits.com

DESHIDRATADO
DEHYDRATED
100%

Chocolate 85% cacao / cocoa



INFUSIÓ



NOVA! INFUSIÓ PELL DE POMA

Infusió 100% natural i rica en fibra, extreta directament de la pell de la poma. La nostra filosofia, economia circular i aposta pels productes saludables.

comercial@roscofruits.com



S.A.T. ORT BELL
CORREO POSTAL
Carrer Nou, 8 - 25110 ALPICAT,
Lleida (SPAIN)
Tel. (+34)973 190 985
GSM (+34) 666 492 409
comercial@ortbell.com

Venda de
proximitat



SIN AZÚCARES
AÑADIDOS
0%

INFUSIÓN
**PIEL DE
MANZANA**

Natural i rica en fibra
Ideal per a la teva dieta

Elaborada en Alcarràs

ORÍGEN
100%
NATURAL



Infusión 100% natural y rica en fibra, extraída directamente de la piel de la manzana. Nuestra filosofía, la economía circular y la apuesta por los productos saludables. Elaborada en Alcarràs.

La piel de manzana para desinflamar y más...

En la piel de la manzana es donde se concentran mayor cantidad de nutrientes. Estos favorecen nuestra salud digestiva y pueden ayudarnos a reducir la acumulación de grasa.

- Mejora la digestión y favorece la eliminación de sustancias de desecho, gracias a su **gran contenido en fibra**.
- Tiene un efecto **calmante y antiinflamatorio**.
- Contribuye a prevenir el envejecimiento prematuro de la piel por su **aporte de antioxidantes**.
- Reduce el riesgo de obesidad y **ayuda a quemar calorías** ya que equilibra los niveles de glucosa en sangre.
- Es buena para la **protección del sistema circulatorio y respiratorio**.
- Ayuda al **fortalecimiento y crecimiento del cabello**.
- Evita la **acumulación de colesterol** al disminuir los triglicéridos en el cuerpo.



Recomendaciones

- ✓ Te recomendamos beber esta bebida de piel de manzana a diario para obtener todos sus beneficios. Asimismo, evita añadirle azúcar y en caso de querer endulzarla, la mejor opción será la miel.
- ✓ Es ideal si haces ejercicio físico puesto que ayuda a reponer los líquidos perdidos durante el esfuerzo aumentando nuestra capacidad para quemar calorías.
- ✓ Puedes tomarla para desinflamar el vientre.
- ✓ Aumenta sus propiedades añadiéndole limón o canela.

MELMELADA

Melmelada IRTA - Innotrack



S.A.T. ORT BELL

- Fruita (Simpatia)
- Figs (Honey Figs)
- Viver (Honey Figs)
- IV Gamma (Rosco Fruits)
 - Rosco Fruits
 - 100% Deshidratat
 - Infusió
 - Mermelada (Honey Figs)
- Oli (Music Oil)

MUSIC OIL

RESIDÈNCIA NATURA EMILI PUJOL

— MAS JANET —

On les oliveres creixen amb música



Producció ecològica



Es podrà accedir a la finca amb cita prèvia
PERILL! TREBALL AMB MAQUINÀRIA AGRÍCOLA
T. 666 49 24 09

S.A.T. ORT BELL

- Fruita (Simpatia)
- Figs (Honey Figs)
- Viver (Honey Figs)
- IV Gamma (Rosco Fruits)
 - Rosco Fruits
 - 100% Deshidratat
 - Infusió
 - Mermelada (Honey Figs)
- Oli (Music Oil)
- Allotjament turístic (Castell Palau de Torrebesses)

ALLOTJAMENT TURÍSTIC

Castell Palau Torrebesses

Més de 1.000 anys d'història

Declarat Bé Cultural
d'Interès Nacional



Més informació
666 492 409



Habitatge
d'ús
turístic

Habitacions
per una estada
confortable



Lloguer

Lloguer de tot
l'espai per a
bodes, batejos,
comunions...



Visites

Visites guiades
al castell

COM VEIEM FUTUR DE LA FRUTICULTURA

- . Caldrà ser un bon lector per saber llegir que està passant en cada moment i prendre decisions valentes.
- . Tenim varies assignatures pendents que crec que s'hauria d'ensenyar a les universitats i a les escoles de capacitació agrària:
 - . Comercialització
 - . Comunicació
 - . Endeutament
 - . Gestió de l'endeutament
- . S'haurà de buscar bons companys de viatge (IRTA i Universitat).
- . Serà important continuar innovant per no desaparèixer.
- . Acabaria dient que caldrà molta imaginació i cadascú s'haurà d'arreglar a casa seva.

GRÀCIES PER LA VOSTRA ATENCIÓ