



sandías
sin pepitas



SEEDLESS
WATERMELONS



Anecoop

LOS 10 LOGROS CONSEGUIDOS POR LA SANDÍA BOUQUET DESDE 1991

- 1 Primera sandía sin pepitas que abrió el mercado europeo
- 2 Primer operador mundial de sandías sin pepitas y líder en ventas en los principales mercados de consumo.
- 3 Familia con 4 tipos de sandías sin pepitas: Roja, Amarilla, Mini y Negra
- 4 2 Millones de toneladas comercializadas = 400 Millones de piezas.
- 5 Presente en 27 países, es la marca de calidad de sandías más reconocida en el mercado europeo.
- 6 Suponen el 18% del total de las sandías producidas en España y el 15% de las exportadas.
- 7 Nuestras sandías sin pepitas son comercializadas por las principales Cadenas de Distribución en Europa
- 8 Un amplio calendario de producción gracias al cultivo en diferentes zonas: Andalucía, Murcia, Comunidad Valenciana y Castilla-La Mancha.
- 9 Un posicionamiento líder. Disponibilidad + Regularidad + Calidad Bouquet.
- 10 Más de 10 millones de euros en Campañas de Promoción y publicidad, traducidas a 10 idiomas.



THE 10 ACHIEVEMENTS OF BOUQUET WATERMELONS SINCE 1991

- 1 *First seedless watermelon to break into the European market.*
- 2 *World's number one supplier of seedless watermelons and leader in seedless watermelon sales in the main consumer markets.*
- 3 *Family including 4 types of seedless watermelons: red, yellow, mini and black.*
- 4 *2,000,000 tonnes marketed = 400 million watermelons.*
- 5 *Available in 27 countries, it is the best known, top quality watermelon brand on the European market.*
- 6 *They represent 18% of the total of watermelons produced in Spain and 15% of Spanish watermelon exports.*
- 7 *Our seedless watermelons are marketed by Europe's main distribution channels.*
- 8 *Our watermelons are grown in different areas (Andalusia, Murcia, Valencian Region and Castile-La Mancha) which gives us an extended production calendar.*
- 9 *Leading position. Availability + regularity + uniform product + top quality*
- 10 *Over €10 million invested in promotion and advertising campaigns translated into 10 languages.*





Origen de la sandía sin pepitas

Cultivada desde la antigüedad en Japón, el origen de la sandía sin pepitas data de siglos atrás. Los agricultores japoneses, sin ser conscientes de que ciertas prácticas agrícolas provocaban una generación triploide, dieron vida a este producto que más tarde, en concreto en los años 70, fue desarrollado en California.

Fruto de la investigación del departamento de Producción y Desarrollo de Anecoop mediante la realización de pruebas con diferentes semillas, se inicia por primera vez en Europa la comercialización de la variedad "Reina de Corazones".

La sandía sin pepitas es fruto del cruce natural de tres variedades que ha dado como resultado la obtención de plantas en las que las semillas no completan su desarrollo y no se notan al consumirlas.

Forma de cultivo

Según las distintas fechas y zonas de producción, el cultivo puede hacerse al aire libre o en invernadero, siempre siguiendo métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente y que garantizan la seguridad alimentaria, como el sistema de producción **naturane** (homologado por Globalgap) o la producción biológica.

Almacenaje y transporte

La temperatura de almacenaje y transporte recomendada es de 10-12°C (8°C para la mini). La exposición continuada a temperaturas inferiores, puede producir daños por frío. En ningún caso se recomienda dejarlas al sol o a temperaturas superiores a 18°C. En caso de almacenar o transportar sandía con productores de etileno como melones, frutas de hueso, tomates, etc... deberán colocarse absorbentes de etileno y asegurar la máxima ventilación posible.



Seedless watermelon origins

The origins of seedless watermelons date back many centuries. They were originally grown by Japanese farmers, unaware that the use of certain farming techniques would lead to a triploid variety, which later underwent technical development in California in the 1970s. As a result of research and tests carried out with different seeds, Anecoop was the first to introduce the "Queen of Hearts" variety onto the European market.

Seedless watermelons are a natural cross between three different varieties resulting in a fruit with imperceptible white seeds.

Cultivation

*Watermelons can be grown outdoors or in greenhouses according to the time of year and to the different production areas. Bouquet watermelons are grown using environmentally friendly methods, such as the **naturane** production system (approved by Globalgap) and organic farming techniques, which ensure food safety.*

Storage and transport

The recommended storage and transportation temperature is 10-12°C (8°C for the Mini watermelon). Continued exposure to lower temperatures may damage the fruit. It is not advisable to leave watermelons in the sun or to store them at temperatures over 18°C. If watermelons are transported with items that produce ethylene, such as melons, stone fruit and tomatoes, ethylene absorbers must be used and there should be as much ventilation as possible.



Bouquet Stars, la primera sandía sin pepitas.

Sandía roja sin pepitas Red Seedless Watermelon



La primera sandía sin pepitas en el mercado europeo.
The first seedless watermelon on the European market.

Primera por años de presencia en el mercado y primera en ventas. Tiene el mismo sabor, color, calidad, y textura que la sandía tradicional, pero sin pepitas. Dulce, sabrosa y crujiente. Exteriormente se distingue fácilmente por su exclusiva piel rayada. Sin duda, un éxito asegurado.

Leader in terms of years on the market and leader in sales. The red watermelon has the same flavour, colour, quality and texture as an ordinary watermelon yet without the seeds. It is sweet, tasty and crunchy, and is easily recognisable from the outside by its unique striped rind. A guaranteed success.

Sandía amarilla sin pepitas Yellow Seedless Watermelon



Innovadora, sorprendente, su color amarillo contagia de dinamismo las ventas.

Its revolutionary yellow-coloured flesh delights consumers and boosts sales.

Del cruce de otras variedades de sandía se obtiene una sandía amarilla sin pepitas de una excelente calidad.

Su carne amarilla, de un tono similar al de la piña, es su principal característica, aunque también destaca su notable jugosidad, que con todo el sabor de la sandía tradicional la convierten en un producto exquisito, muy sano y natural, ideal para combinarla con la sandía roja, ya que sus dos colores se complementan perfectamente a la hora de elaborar deliciosos platos.

Different watermelon varieties are crossed to produce a top-quality yellow seedless watermelon.

This watermelon's yellow flesh, which is similar in colour to that of a pineapple, is its main feature. It is juicy with all the taste of an ordinary watermelon. An exquisite, healthy, natural product which is the ideal partner for red watermelons as their two colours complement each other to perfection when preparing all sorts of delicious dishes.



Las sandías Roja, Negra y Mini están disponibles también en producción biológica.

Organic Red, Black and Mini watermelons are also available.

Bouquet Stars, the first seedless watermelon.

Sandía negra sin pepitas Black Seedless Watermelon



La clásica sandía de piel negra, para los amantes de las tradiciones.

The classic dark-skinned watermelon, for lovers of tradition.

La última llegada a la familia BOUQUET. Responde a la demanda de una sandía de aspecto tradicional, de piel lisa y oscura. Con todas las virtudes del resto en cuanto a sabor, dulzura y falta de pepitas, es siempre una opción ganadora.

The most recent addition to the BOUQUET family has been introduced to cater for the demand for a traditional looking watermelon with a smooth, dark rind. This classic watermelon is just as tasty, sweet and seedless as the rest of the family. Always a winner!

Sandía mini sin pepitas Mini Seedless Watermelon



¡La sandía más dulce de la familia Bouquet!

The sweetest watermelon in the Bouquet family!

Pequeña en tamaño, pero la más grande en sabor y posibilidades.

Small on size, big on taste and highly versatile.

De entre 2 y 3 kg y unos 20 cm de diámetro, presenta una calidad óptima con altos niveles de azúcar, textura crujiente, homogeneidad y buen calibre. Su fina corteza permite un máximo aprovechamiento de la fruta, cuyo sabor es igual de dulce desde el exterior hasta el corazón. Es la solución ideal para los hogares de una o dos personas.

The Mini variety weighs between 2 and 3 kg and is around 20 cm in diameter. It is a top-quality, uniform watermelon with high sugar levels and a crunchy texture. Its thin rind means more flesh which is sweet throughout, from the centre to the rind. The perfect solution for small families.

Presentación

Roja / Negra / Amarilla

Cartón	50 x 30 x 25,5	Calibre 2
Cartón	60 x 40 x 23	Calibres 3 y 4
Cartón	60 x 40 x 20	Calibres 5 y 6
Cartón	50 x 40 x 21	Caja ultramar
Green Box	80 x 60 x 100	

Mini

Cartón	60 x 40 x 20	Calibres 6, 7, 8, 9 y 10
--------	--------------	--------------------------

Adecuación de la presentación al producto y punto de venta: Cartón/Pool

Packaging

Red / Black / Yellow

Cardboard box	50 x 30 x 25.5	Size 2
Cardboard box	60 x 40 x 23	Sizes 3 and 4
Cardboard box	60 x 40 x 20	Sizes 5 and 6
Cardboard box	50 x 40 x 21	Container from overseas
Green Box	80 x 60 x 100	

Mini

Cardboard box	60 x 40 x 20	Sizes 6, 7, 8, 9 and 10
---------------	--------------	-------------------------

Packaging adapted to the product and to the point of sale: Cardboard box/Pool





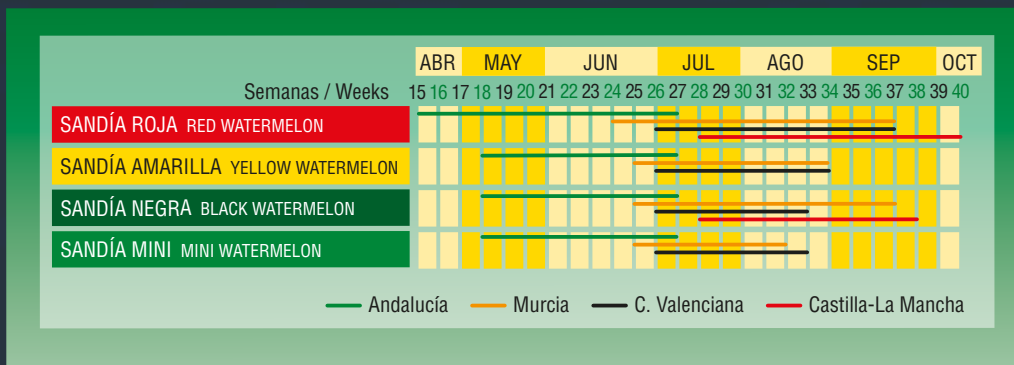
Son muchos los factores que confluyen en el programa de Sandía Bouquet: búsqueda de variedades, experimentación, adecuación, marketing, marca, programación, presentación, calidad, comercialización y consumo. El proceso comienza con el suministro a nuestros socios productores de un material vegetal sano y fiable en cuanto a cultivo y productividad, repartido en distintas áreas de producción, hasta conseguir llevar al consumidor un producto de la más alta calidad que cumpla con sus expectativas.

There are many factors which come together in the Bouquet watermelon programme: the search for varieties, experimentation, adaptation, marketing, branding, planning, packaging, quality, sales and consumers. The process begins by supplying our member producers with healthy, reliable transplants to ensure excellent cultivation and productivity across the different production areas. The end market result is a top quality product which satisfies consumer expectations.

ZONAS DE PRODUCCIÓN PRODUCTION AREAS



CALENDARIO DE PRODUCCIÓN PRODUCTION CALENDAR



Anecoop, S. Coop., Monforte, 1 - Entlo. 46010 Valencia • Spain
 Tel: +34 963 938 500 • Fax: +34 963 938 510
 e-mail: info@anecoop.com
 www.anecoop.com

