



Índice

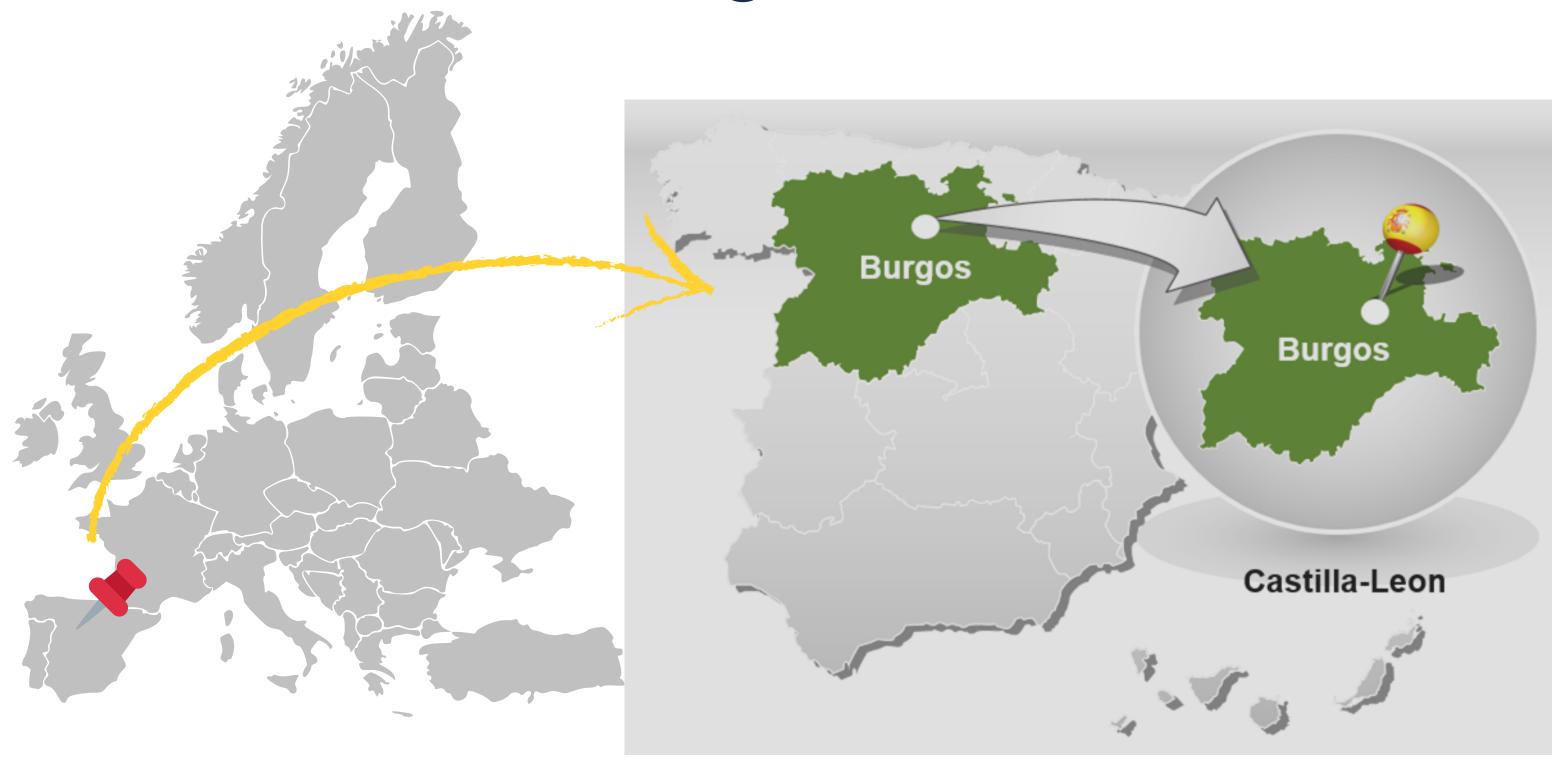
PARTE 1	Localización Geográfica
PARTE 2	Localización del Inmovilizado
PARTE 3	Almacenes: Superficie y Volúmenes
PARTE 4	Seleccionadoras
PARTE 5	Ámbito de Actuación

PARTE 6	Actividades de la Empresa
PARTE 7	Clientes y Proveedores
PARTE 8	Finanzas
PARTE 9	Tasación Inmovilizado





1. Localización Geográfica





2. Localización del Inmovilizado





3. Almacenes: Superficie y Volúmenes

ALMACENES PROPIOS

ALMACENES ALQUILADOS

TERRAZOS DE BUREBA

MIRANDA DE EBRO

ESTEPAR

SOTOPALACIOS

SUPERFICIE

5.000 M₂

2.100 M2

1.800 M2

700 M2

CAPACIDAD

25.000 TM

7.500 TM

6.000 TM

2.100 TM





4. Seleccionadoras

- De Cereales:

CEREZO DE RIO TIRÓN

TERRAZOS DE BUREBA

ESTEPAR

10 Tm. / Hora

5 Tm. / Hora

3 Tm. / Hora

- De Legumbres:

MIRANDA DE EBRO

3 Tm. / Hora





5. Ambito de Actuación

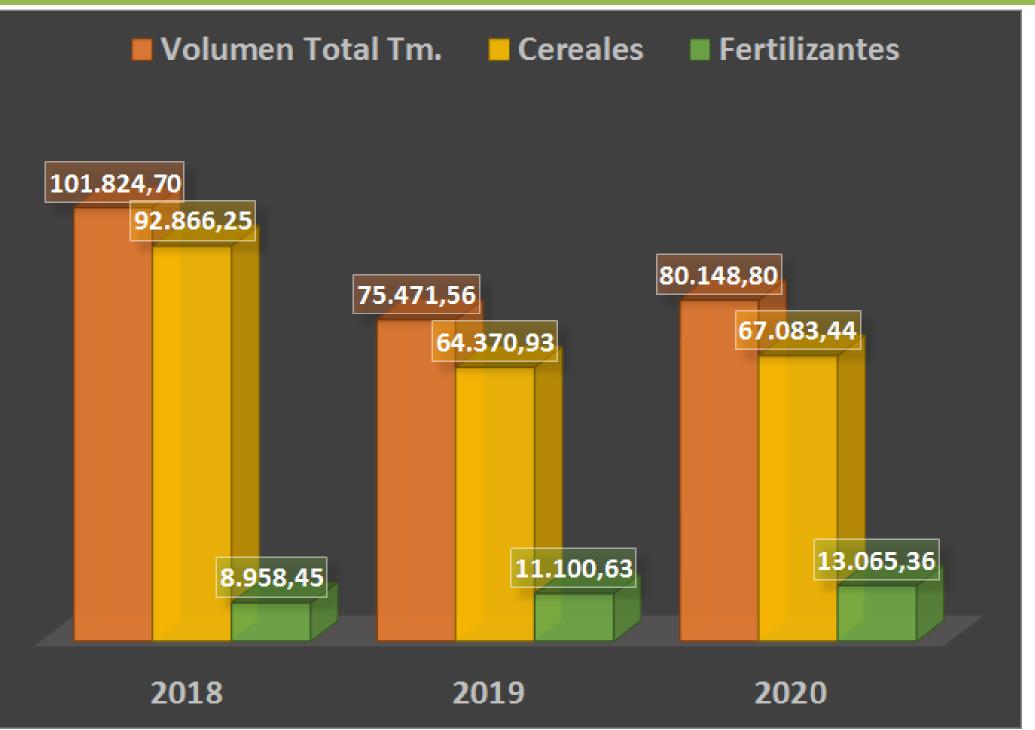




6. Actividades de la Empresa



VOLUMEN DE TM EJECUTADAS





7. Clientes y Proveedores

CLIENTES

N° Total de Clientes en 2020: 188

PROVEEDORES

Nº Empresas Proveedoras 2020: 98

N° Agricultores Proveedores 2020: 185

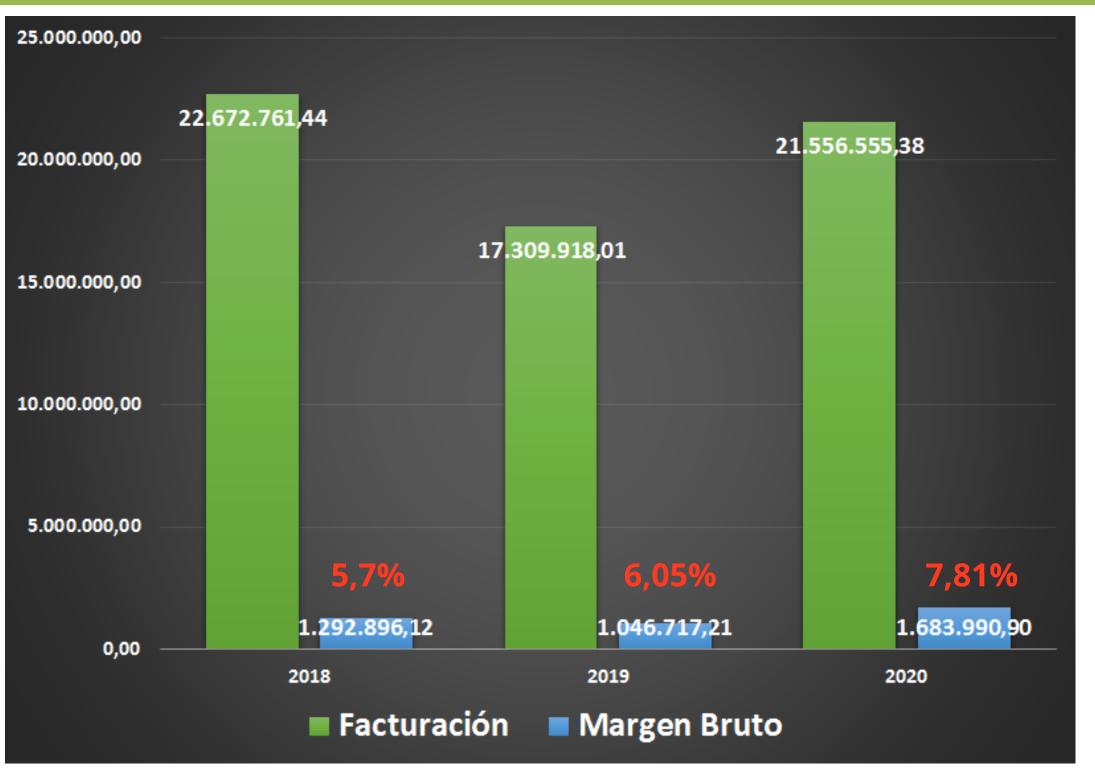
Nº de Agricultores en Base de Datos: 1.968



8. Finanzas



8.1 FACTURACIÓN Y MARGEN BRUTO (EN €)



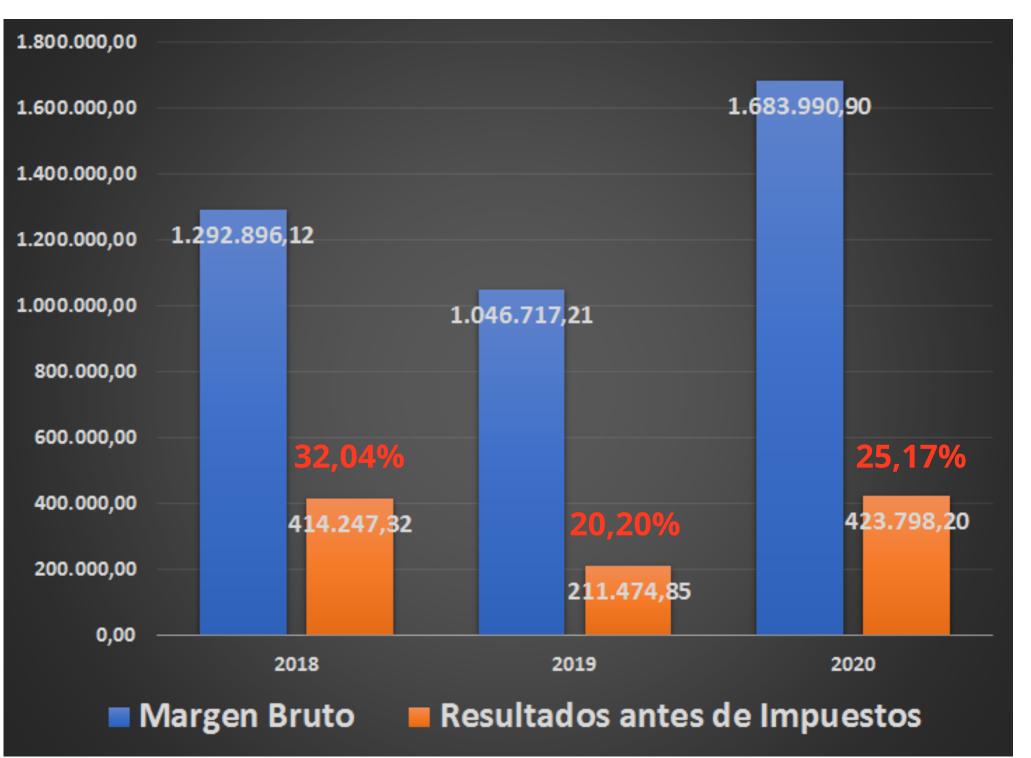
% del Margen Bruto sobre la Facturación



8. Finanzas



8.2 MARGEN BRUTO Y RESULTADOS ANTES DE IMPUESTOS (EN €)



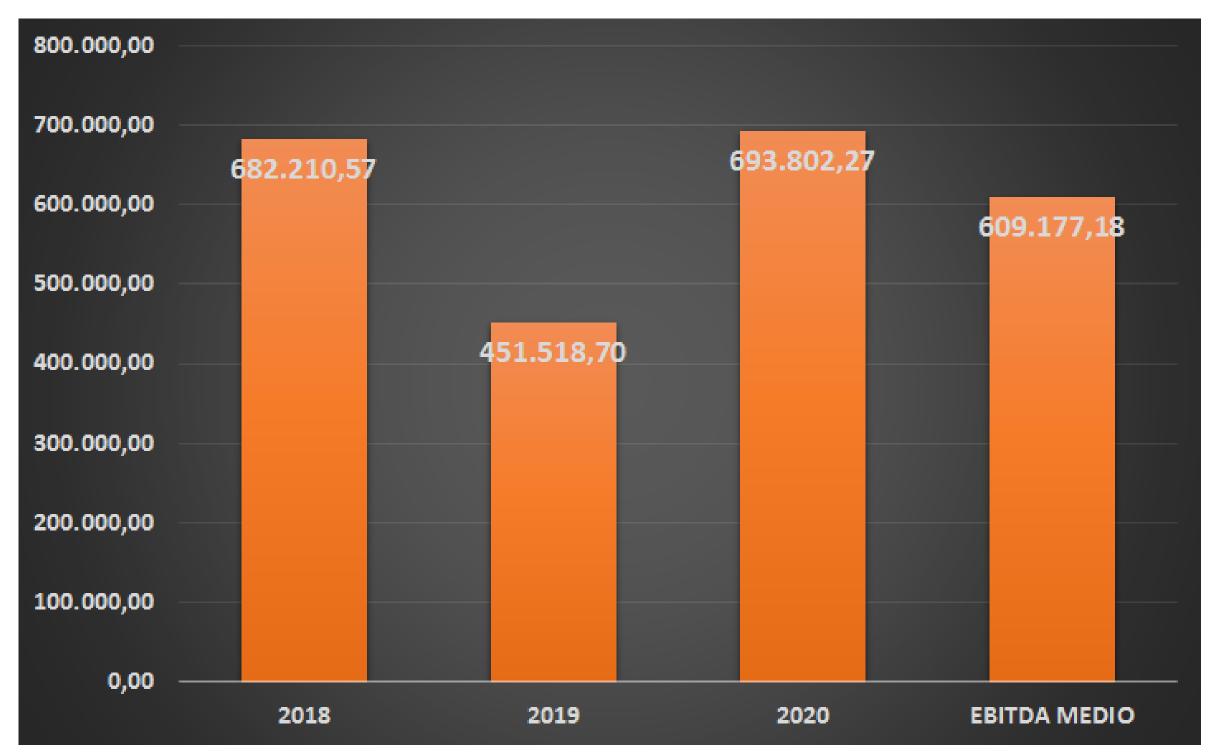
% del Resultado sobre el Margen Bruto



8. Finanzas



8.3 EBITDA (EN €)









9. Tasación Inmovilizado

Inversión Total: 4.164.599'86 €









Buenas para ti... buenas para la tierra.

Somos Delaterra

Somos DELATERRA, somos productores de legumbres nacionales cultivadas con mimo por nuestros más de 700 agricultores de Castilla y León, País Vasco, Navarra y La Rioja.

Son fuente de proteínas vegetales y fibra, ricas en vitaminas y minerales y bajas en grasas.

Reivindicamos las legumbres como producto sostenible, saludable y que contribuye al mantenimiento de nuestros entornos rurales.

Delaterra es una apuesta por un futuro mejor.

Somos origen

El 70% de todas las legumbres que se consumen en España son de importación, con las consecuencias a nivel medioambiental que ello supone.

En Delaterra tenemos un compromiso con la sostenibilidad y la calidad de nuestro producto, por eso todas nuestras legumbres proceden de campos españoles. Realizamos un cuidadoso seguimiento de todas ellas, desde el campo hasta la mesa, garantizamos su trazabilidad y trabajamos con nuestros agricultores para ofrecer un producto de máxima calidad.

En Delaterra tenemos un compromiso con la sostenibilidad por eso nuestras legumbres se cultivan en España.



Somos sostenibles

En Delaterra cuidamos la huella hídrica y vigilamos la huella de carbono de nuestras legumbres. Somos auténtico producto kilómetro cero. Todas nuestras legumbres se cultivan en campos de Castilla y León, País Vasco, Navarra y La Rioja, con lo que reducimos la huella de carbono acortando su transporte y manipulado. Las legumbres son un cultivo clave para la salud del planeta. Su capacidad de fijar el nitrógeno en el suelo hace que mejore el rendimiento de futuros cultivos.

Todas nuestras legumbres se cultivan en España, con lo que reducimos la huella de carbono.



Somos cultura rural

Luchamos contra la despoblación, defendiendo la vida y tradiciones de nuestros pueblos. Trabajamos con más de 700 agricultores que cultivan más de 2.000 hectáreas de legumbres en campos de Castilla y León, País Vasco, Navarra y La Rioja.

Desde hace más de una década generamos riqueza en los entornos rurales de nuestro país con lo que contribuimos a fijar la población en los pueblos.

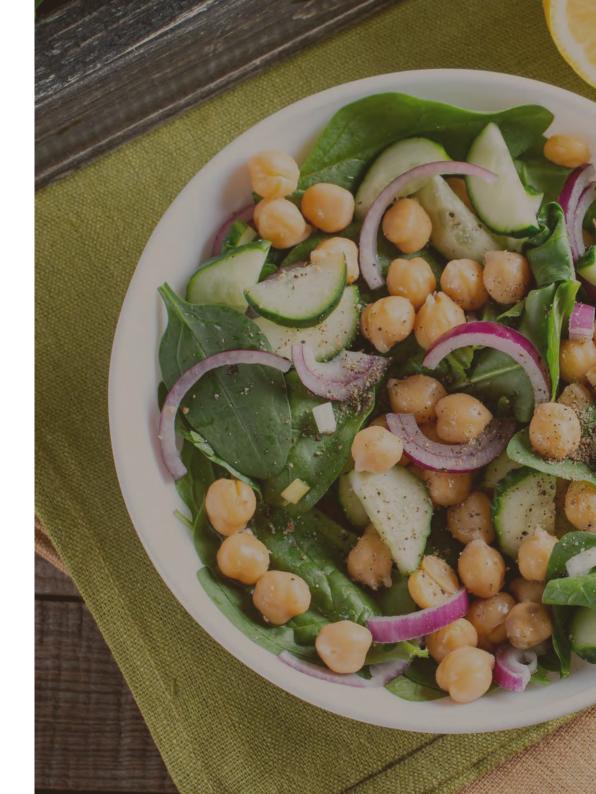
Delaterra contribuye al desarrollo rural, generando riqueza en nuestros pueblos.

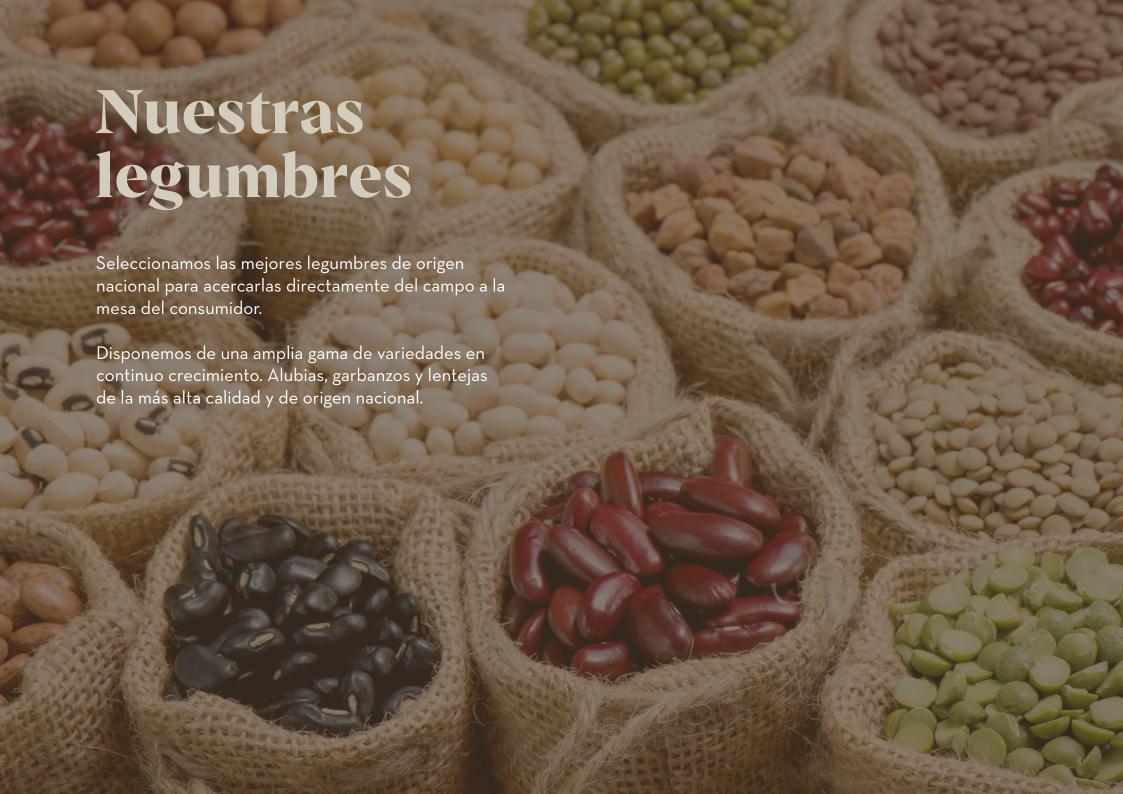


Somos salud

Nuestras legumbres son un producto con infinidad de propiedades beneficiosas para la salud. Uno de los alimentos más completos y que forma parte fundamental de una dieta variada y equilibrada. Son fuente de proteínas vegetales de alto valor biológico. Fibra, vitaminas y minerales y bajas en grasas.

Son fuente de proteínas vegetales y fibra, ricas en vitaminas y minerales y bajas en grasas.









Lenteja pardina

Es una lenteja de pequeño tamaño que se caracteriza por su color pardo, del que toma su nombre. Presenta pequeñas motas negras que las hacen muy características. Miden entre 3-5 mm y son ricas en hidratos de carbono, hierro y magnesio. Su piel es muy fina y tierna y aguanta muy bien el cocinado.



Garbanzo pedrosillano

Este garbanzo típico de las dos castillas recibe su nombre de una localidad de Salamanca. Se caracteriza por ser pequeño, puntiagudo y de color marrón claro, ligeramente anaranjado. Una vez cocinado conserva su forma y no se despelleja, por lo que es muy agradable de comer.





Garbanzo lechoso

Los garbanzos lechosos son grandes y muy pálidos, casi blancos. Se distinguen porque tienen el relieve muy marcado. También se denominan manteca, debido a su cremosidad una vez cocinados. Tienen la peculiaridad de absorber muy bien los sabores por lo que son ideales para guisos.



Alubia cannellini

Alubias con forma de riñón de tamaño medio y que se diferencian por tener un color marfil uniforme. Son fuente de hierro, magnesio y ácido fólico. Su piel es muy suave y, sin embargo, resistente y son ideales para tomar en platos tanto fríos como calientes.





Alubia tolosana

Alubias con forma ovalada y grano muy lleno. Se distinguen por su característico color, morado, muy oscuro, casi negro, mientras que por dentro su carne tiene un color rosado. Al cocinarlas producen un caldo espeso y muy sabroso.



Alubia palmeña

La alubia palmeña es originaria de León y Zamora. Se reconoce por su forma elíptica y un poco alargada y por su color jaspeado en tono vino. Es una alubia muy valorada por su sabor y porque produce un caldo muy espeso.





Alubia pinta de León

La alubia pinta de León es típica de la zona de la Bañeza. Se caracteriza por su color entre canela y rosáceo y las manchas granates oscuras que presentan. Es muy apreciada en el norte de España y destaca porque aportan gran cantidad de hierro.



Alubia roja carico, Ibeas

La alubia carico de Ibeas es muy valorada por su suavidad, y gran sabor. Se distingue por su color vino oscuro y brillante y su forma redondeada. Se les reconoce por la marca beige que presentan en su embrión.





Alubia pinta alavesa

Una alubia típica de la zona de montaña y de los valles alaveses. De pequeño tamaño, ovalada y con pintas rosáceas. Su color oscila entre el granate oscuro y el rosa claro. Tienen muy poca piel y son muy finas al paladar.



Alubia verdina

Estas alubias se caracterizan por su pequeño tamaño, su forma un poco plana, su tono verdoso y su piel muy fina. Esto hace que su textura sea mantecosa. Es una legumbre muy apreciada. Tienen alto contenido en proteínas, vitaminas C, A y B12 y minerales como calcio, sodio, fósforo y magnesio.

Estamos en...

Polígono Industrial Ircio

Avenida de México 50-52 09219 Ircio (BURGOS)

TEL. 680 507 470

info@legumbresdelaterra.com





www.legumbresdelaterra.com



Buenas para ti, buenas para la tierra

Las legumbres contra el cambio climático



Etimología







Legumbre

La palabra legumbre procede directamente del latín legumen, leguminis, que designaba a semillas comestibles como habas guisantes, lentejas, alubias, etc



Leguminosa

hace referencia a aquellas plantas cuyo fruto se encuentra dentro de una vaina.



Legumbre

Subgrupo de la familia de las leguminosas; hace referencia únicamente a la semilla seca.

Un antiguo cultivo

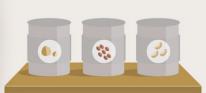
Las legumbres han sido una parte esencial de la dieta humana durante siglos.





La producción agrícola de frijoles, garbanzos y lentejas se remonta al 7000 - 8000 a.C.

Un ingrediente versátil de larga duración



Las legumbres se pueden almacenar durante meses sin que pierdan su elevado valor nutricional, aumentando la disponibilidad de alimentos entre cosecha y cosecha.

000000



Un ingrediente clave

en numerosos platos nacionales y regionales como:

- Frijoles cocidos
- Falafel Daal

Parte de la red vital de la biodiversidad



El cultivo intercalado con las legumbres incrementa la biodiversidad vegetal y crea **un** paisaje más variado para animales e insectos.



Datos sorprendentes sobre las



que quizás desconocías



y la protección del suelo



Como fijadoras de nitrógeno, las legumbres pueden mejorar la fertilidad del suelo, mejorando y alargando la **productividad de las** tierras agrícolas.



Necesitan poca agua

Consumo de agua para producir legumbres en comparación con otras fuentes de proteínas:

1 kg de lentejas

1 kg de pollo



1 kg de ternera



1 250 litros



4 325 litros



5 520 litros

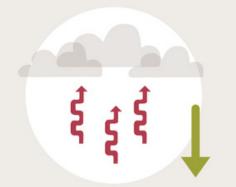


13 000 litros

Un aliado inesperado frente al cambio climático



La amplia diversidad genética de las legumbres permite seleccionar variedades adaptadas al cambio climático.



Al tener una menor huella de carbono, las legumbres reducen de forma indirecta las emisiones de gases de efecto invernadero.

Asequibles y polivalentes





Legumbres como el guandú y el bambara

se pueden cultivar en suelos muy pobres y ambientes semiáridos.

Los agricultores que cultivan legumbres tienen la opción de consumir y/o vender su cosecha.



Los residuos de cultivos de leguminosas de grano también pueden utilizarse como forraje animal.

Alto contenido en **hierro** y **zinc**

Cero colesterol

Ricas en nutrientes

Sin **gluten**



Un poderoso súper alimento

Bajo contenido en grasa

Ricas en minerales y vitaminas del grupo B

Fuente de fibra

Fuente de **proteínas**

Bajo índice glicémico

Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS



































OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Huella de Carbono

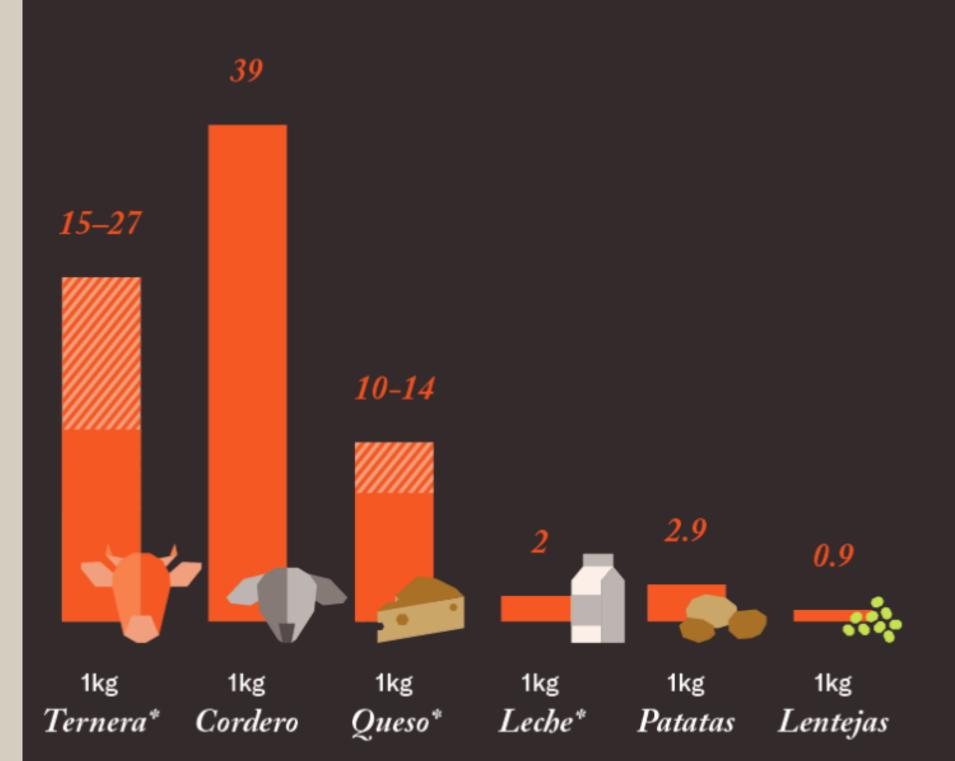
Cada gramo de carne producido genera unos 221,6 g de CO₂e, frente a los 0,58 g que generan las legumbres.

Los vegetales en general suelen tener una huella de carbono baja.

En particular, las lentejas son el alimento de consumo habitual que menos impacto medioambiental tiene (su huella de carbono es de tan solo 0,9 kg CO2/kg).

Emisiones de carbono de alimentos comunes

(Emisiones en equivalentes de CO2)





Huella de Carbono

LEGUMBRE

CARNE

Poca contribución a la emisión de gases con efecto invernadero Baja

Dióxido de carbono equivalente por un kilo de producto:



Clima

Efecto en el cambio climático.

Huella del carbono*

Aumento de los gases con efecto invernadero. equivalente por un kilo de producto:

Dióxido de carbono



Cordero: 39,2

Ternera: 27 Cerdo: 12,1

CO₂ Pollo: 6,9

La FAO calcula que el

14,5 %

del total anual de emisiones de CO2 corresponde al proceso productivo de la ganadería.

Alta



Huella Hídrica

La producción de 1 Kg. de legumbres necesita 100 veces menos agua que 1 Kg. de pollo.

1 Kg. de guisantes o lentejas partidos: 50l. 1 Kg. de pollo: 4.325l.

1 Kg. de carne de cordero: 5.520l.

1 Kg. de carne de vacuno: 13.000l.

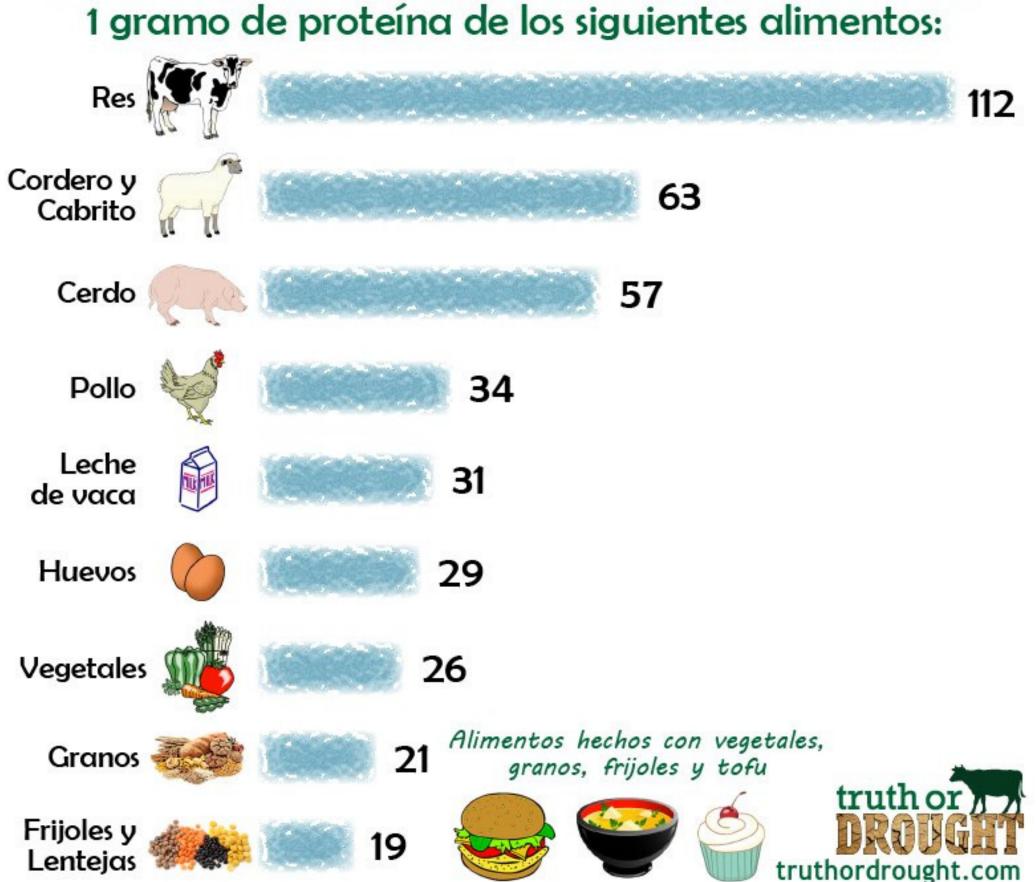
Por eso, el futuro del planeta pasa por el consumo de esta proteína vegetal, saludable y sostenible.



Huella Hídrica

¡Ahorra Agua, Come Proteína Vegetal! Observa los litros de agua necesarios para producir

1 gramo de proteína de los siguientes alimentos:



Fuente de Información:

Hoekstra, A.Y. "The hidden water resource use behind meat and dairy", Animal Frontiers, April 2012, vol.2, no. 2, Table 1.

Legumbres versus carne

Ventajas del consumo de legumbres respecto al de carne



Legumbres

Carnes

El cultivo intercalado de legumbres aumenta la biodiversidad vegetal y favorece la subsistencia de animales e insectos.



La producción de piensos para la producción intensiva de carne causa una pérdida de la biodiversidad vegetal.

×

Alta

Accesibilidad

Hay accesibilidad a proteínas y minerales para gran parte de la población rural del mundo. Baja

Poca contribución Baja a la emisión de gases con efecto invernadero

Dióxido de carbono

de producto:

equivalente por un kilo

Clima

CO₂

Efecto en el cambio climático.

Huella del carbono*

Aumento de los gases con efecto invernadero.

Dióxido de carbono equivalente por un kilo de producto:

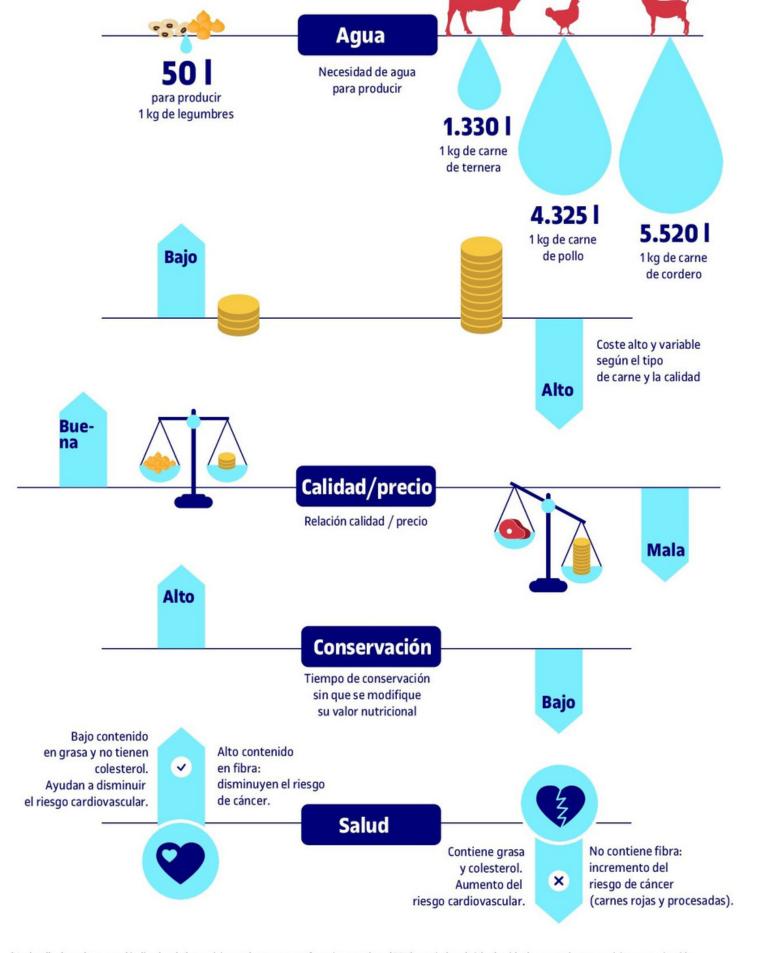
CO₂ Pollo: 6,9

Cordero: 39,2 Ternera: 27 Cerdo: 12,1

La FAO calcula que el

del total anual de emisiones de CO2

corresponde al proceso productivo de la ganadería.



^{*} La huella de carbono es el indicador de las emisiones de gases con efecto invernadero (GEH) asociadas al ciclo de vida de un producto, servicio u organización. Se cuantifica en emisiones de CO2 equivalentes que son liberadas a la atmósfera.

Importación de Alubias en España

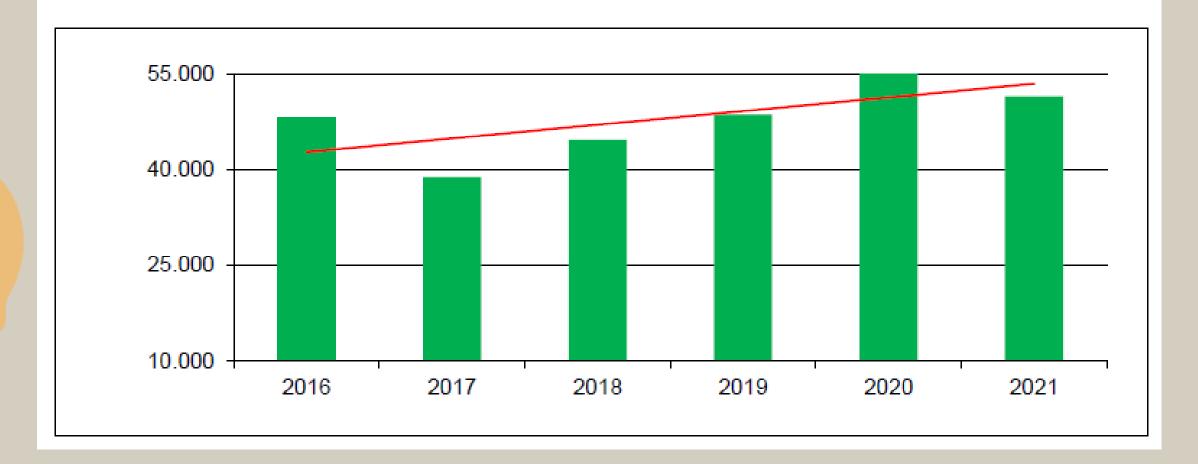
Alubias

Importaciones de Alubias (Tn): Evolución 2016-2021

COD. TARIC: 071333

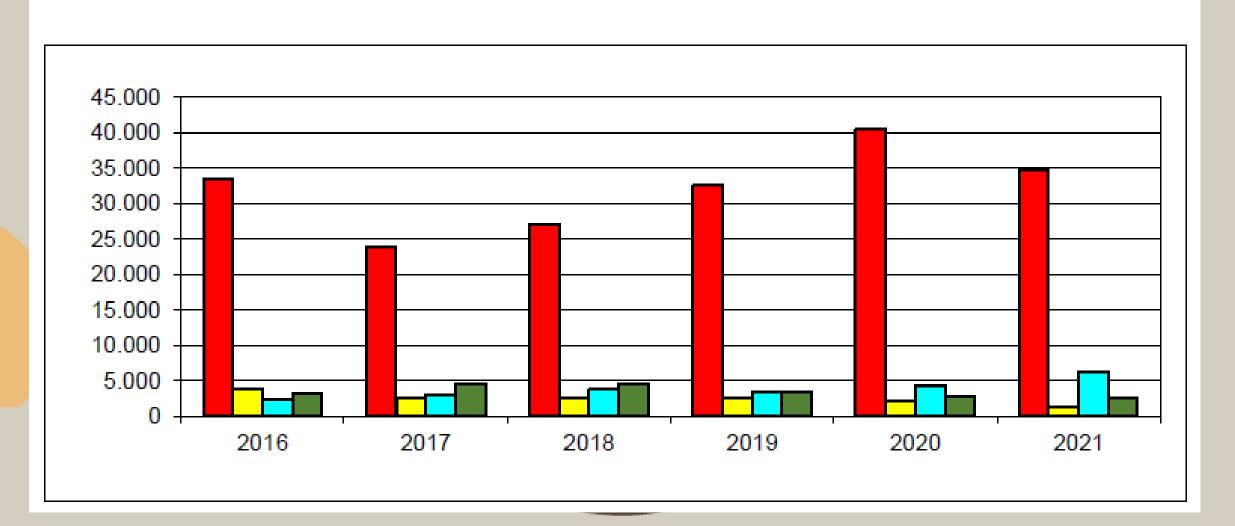
Fuente: AEAT (Recopilado por A.L.E.)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Alubias	48.128	38.829	44.638	48.600	56.859	51.508



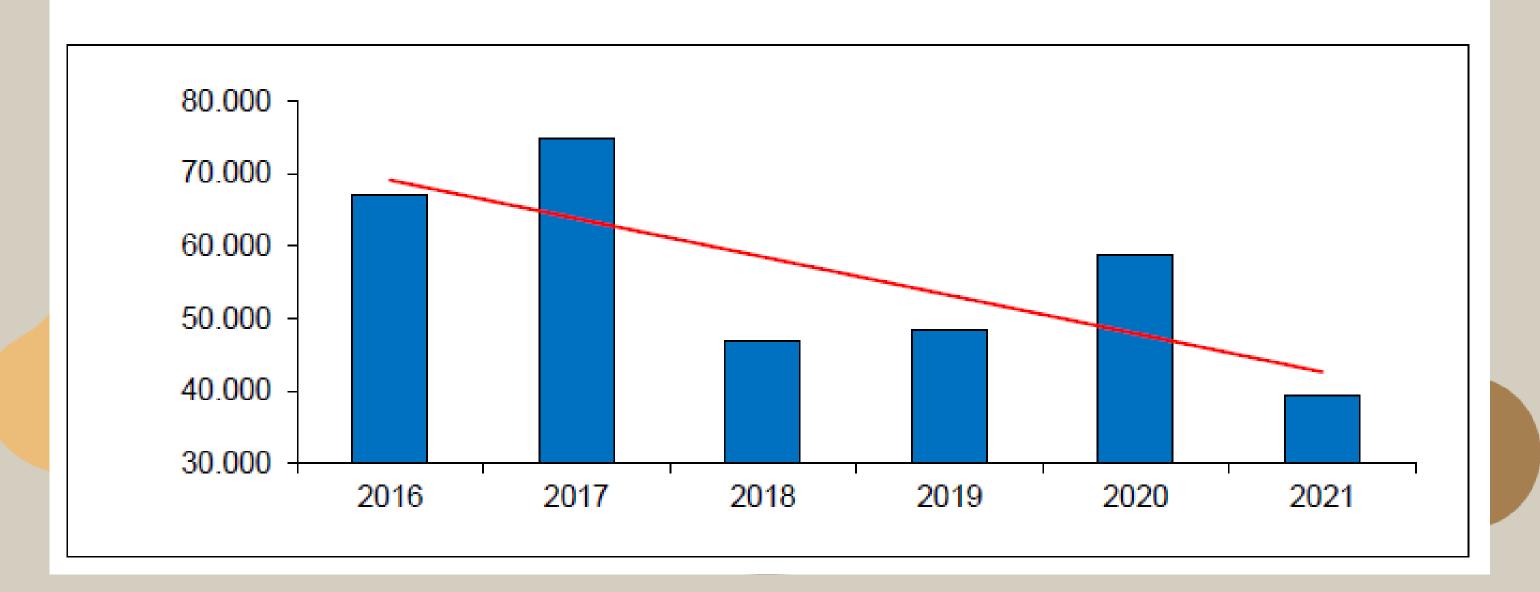
Importación de Alubias por Orígenes Principales (TM)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Argentina	33.391	23.905	27.071	32.525	40.393	34.796
Canadá	2.411	3.069	3.805	3.434	4.321	6.309
EE.UU	3.250	4.588	4.559	3.405	2.763	2.578
China	3.823	2.560	2.505	2.527	2.156	1.327



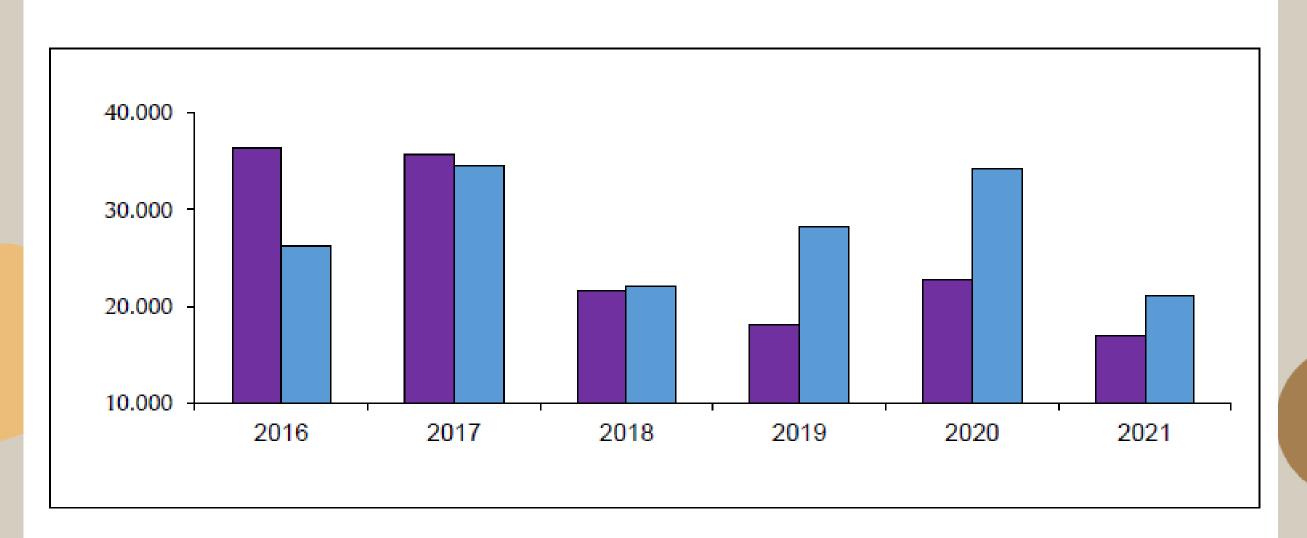
Importación de Lentejas en España

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Lentejas	67.171	74.734	46.769	48.467	58.906	39.221



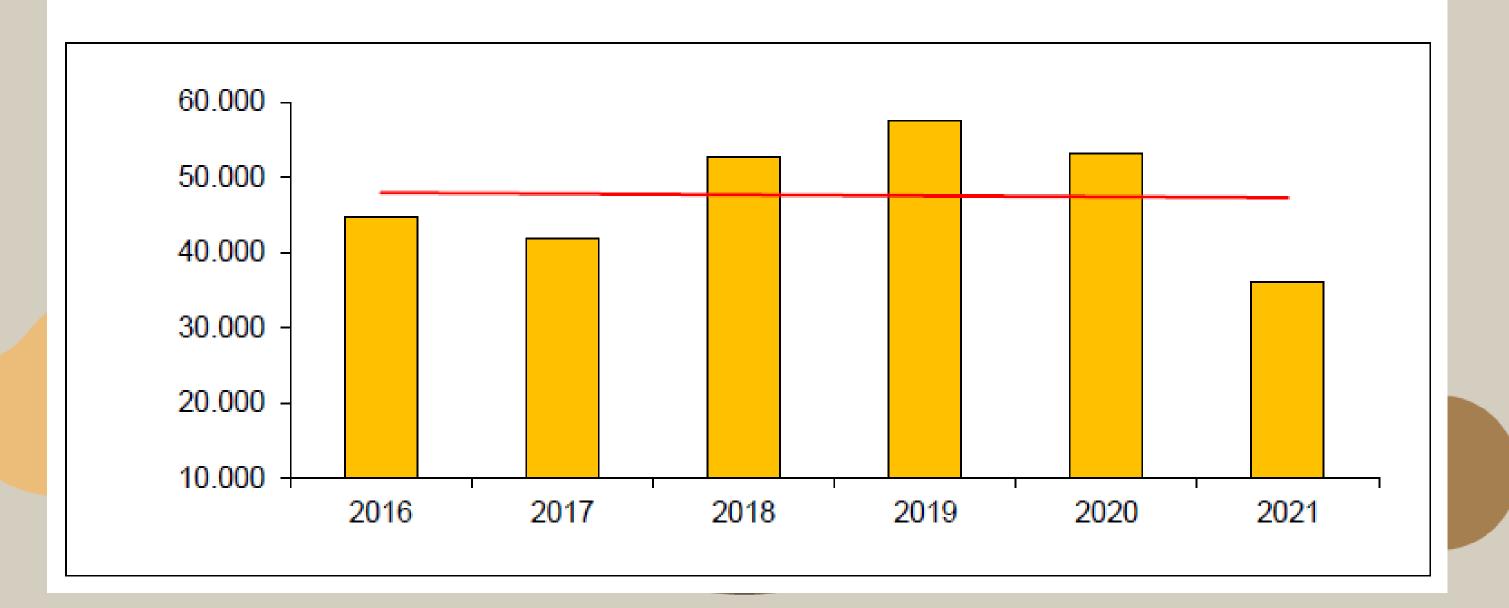
Importación de Lentejas por Orígenes Principales (TM)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
EEUU	26.134	34.429	21.991	28.161	34.120	21.149
Canadá	36.306	35.575	21.560	18.065	22.784	16.872



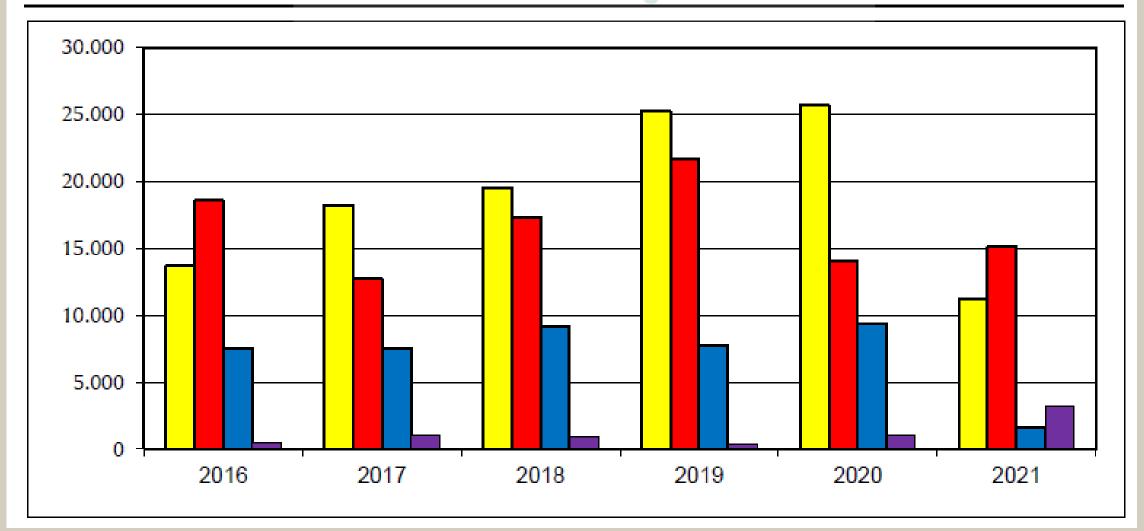
Importación de Garbanzos en España

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Garbanzos	44.756	41.758	52.646	57.473	53.105	36.039



Importación de Garbanzos por Orígenes Principales (TM)

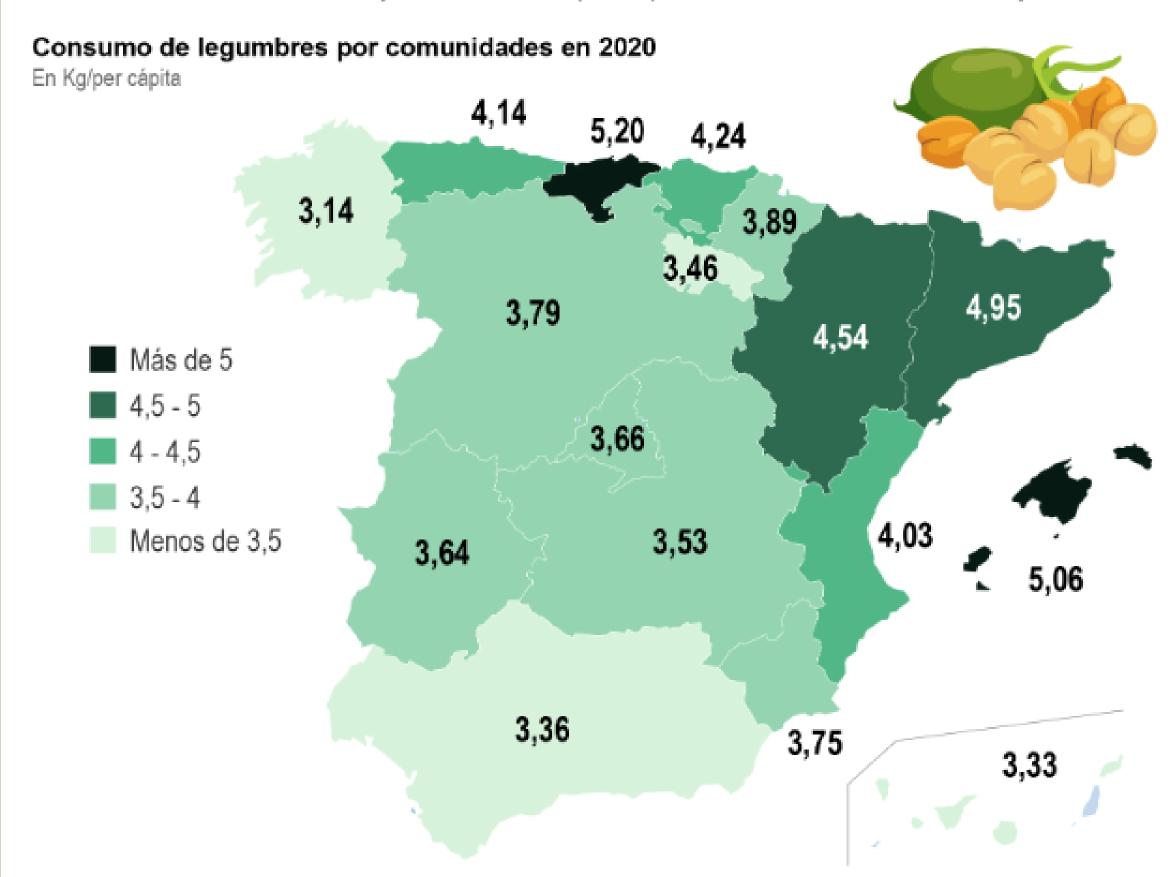
	2016	2017	2018	2019	2020	2021
EEFUU	13.694	18.225	19.534	25.222	25.662	11.215
México	18.576	12.686	17.360	21.701	14.012	15.084
Argentina	7.495	7.486	9.095	7.753	9.337	1.659
Francia	512	1.008	899	02 321	1.015	3.177



Consumo de Legumbres en España por Comunidades

Consumo de legumbres en España

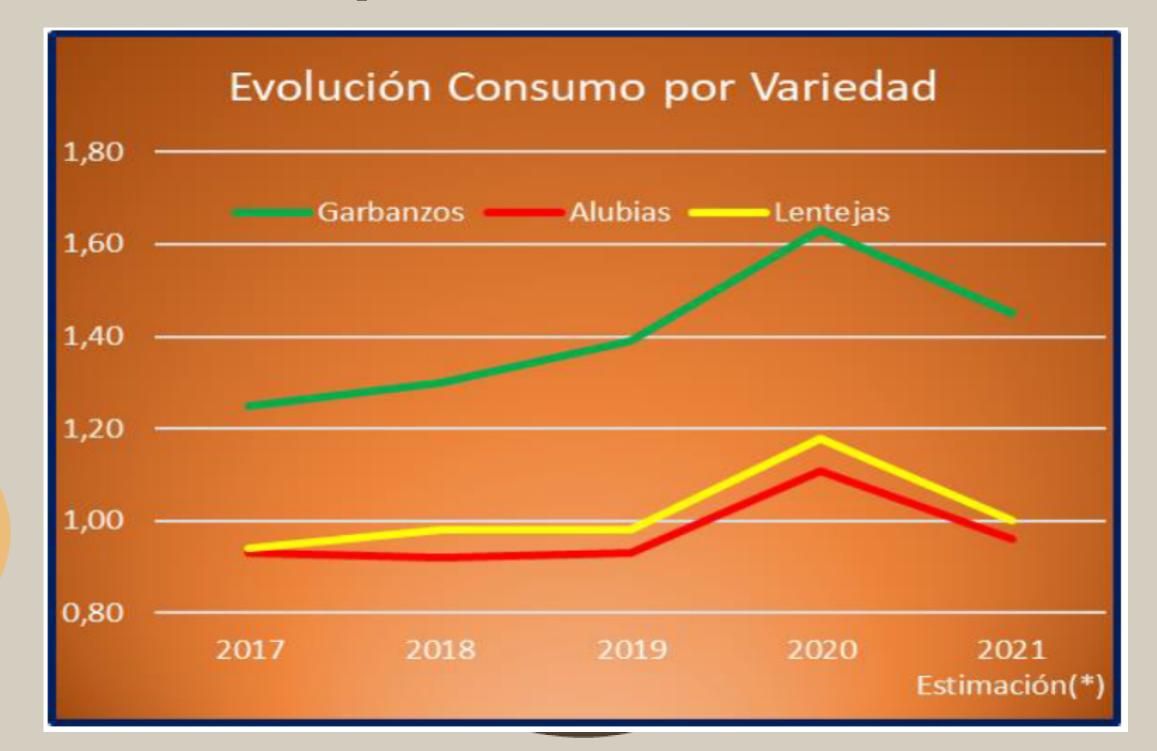
Las tres comunidades con mayores consumos per cápita fueron Cantabria, Baleares y Cataluña.



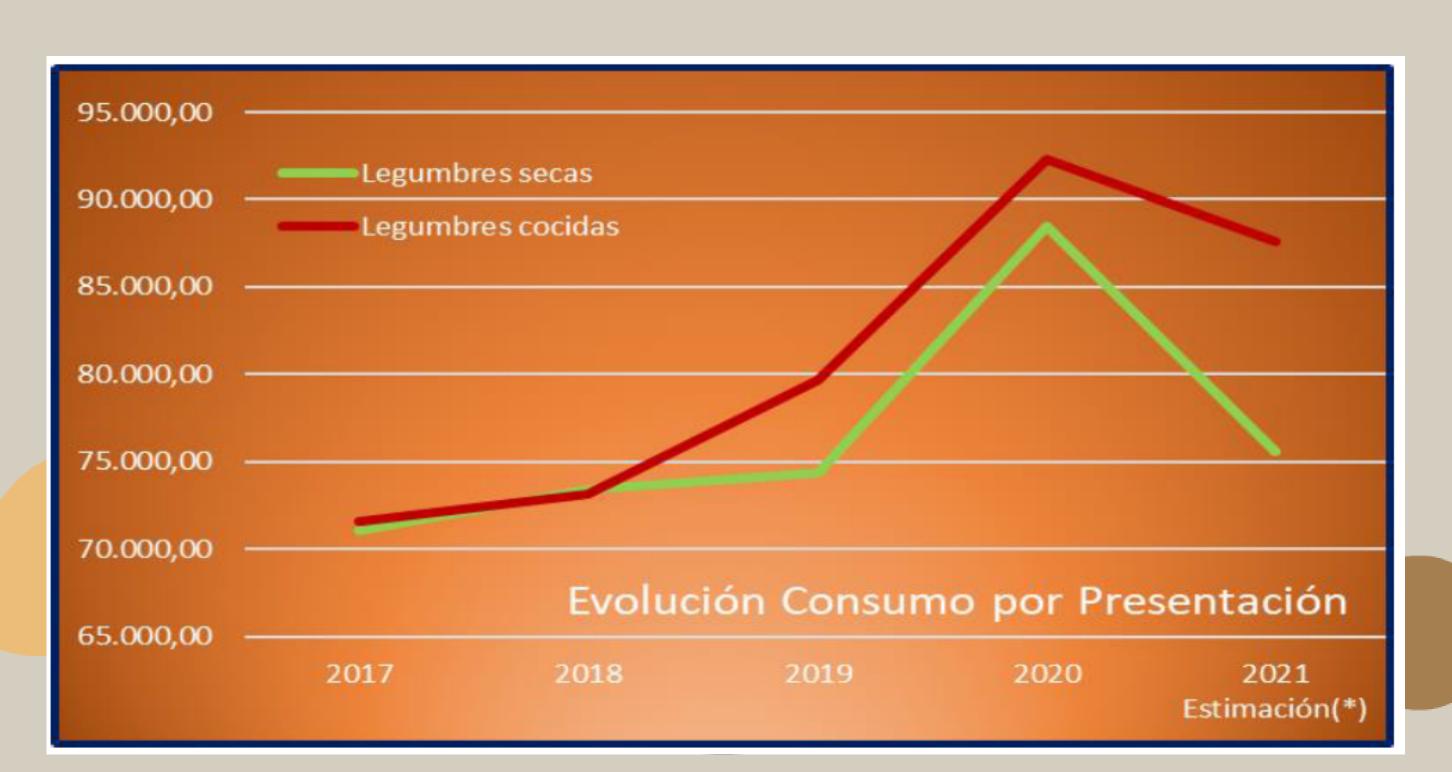
Evolución del Gasto en Legumbres por Hogar



Evolución del Consumo de Legumbres por variedad



Evolución del Consumo de Legumbres por Presentación



¡Muchas Gracias!

