

# III EDICIÓN PREMIOS CGE



## CANDIDATURA PREMIO ADN EMPRESA

### EMPRESA PROPUESTA

**Empresa:** PRODUCTOS RUCA **CIF:** B18003772 **Dirección social:** AVENIDA GRANADA 8. 18210 PELIGROS. GRANADA **Web:** <https://ruca.es/> **Persona de contacto:** CARLOS MARTÍN **Teléfono de contacto:** 685175037 **Correo:** carlos@especiasruca.com

### ORGANIZACIÓN PROPONENTE

**Organización:** A S E G R A **CIF:** G18022830 **Dirección social:** AVENIDA ASEGRA 2. 18210. PELIGROS. GRANADA **Web:** <https://asegra.es/> **Persona de contacto:** ANTONIO J. ESPIGARES CUESTA **Teléfono de contacto:** 697171932 **Correo:** [asegra@asegra.es](mailto:asegra@asegra.es)

## FUNDAMENTOS

### **PRODUCTOS RUCA: 75 AÑOS DE EMPRESA FAMILIAR DE 3ª GENERACIÓN.**

Fundada en 1948, Especias Ruca S.L. es una empresa familiar de tercera generación que ha evolucionado de un pequeño negocio de especias artesanales a un referente nacional en el sector. Con más de 75 años de trayectoria, Ruca ha sabido combinar la tradición con la innovación, adaptándose a los cambios del mercado y expandiendo su gama de productos hasta alcanzar más de 600 referencias para hostelería, industria alimentaria y consumidores finales. Su dedicación a la calidad, la innovación y el sabor auténtico ha transformado los mercados locales e internacionales, convirtiéndose en un símbolo de la excelencia granadina. Con décadas de experiencia, Especias Ruca combina tradición

artesanal con tecnología moderna para ofrecer productos que deleitan los paladares de millones de consumidores.

### **Tradición e Innovación**

Hubo un tiempo en que las matanzas de cerdos no solo eran una tradición, sino un ritual lleno de vida, unión y herencia familiar en los pueblos Andaluces y granadinos. Durante los meses fríos, cuando el aire traía consigo el olor a leña quemada y tierra húmeda, las familias se reunían alrededor de este ancestral evento, no solo para asegurar el sustento del año, sino también para reforzar los lazos que las unían.

En estas jornadas de trabajo, las recetas, guardadas celosamente, se transmitían de generación en generación. Cada familia tenía su propio toque secreto: un poco más de ajo, un chorro de vino o algún ingrediente inesperado. Pero había algo que unía a todas las recetas, algo constante en medio de la diversidad: el **preparado para matanza de RUCA**. Ese genuino compuesto de especias, equilibrado a la perfección, era el alma común que daba carácter a cada embutido, convirtiéndolo en algo especial y memorable.

**El preparado para matanza de RUCA** no era sólo un conjunto de especias; era el **punte entre la tradición y el sabor**, una garantía de calidad que aseguraba que el legado culinario de cada familia se mantuviera intacto. No había margen de error, porque RUCA había perfeccionado ese equilibrio exacto que daba vida a los embutidos, elevando lo cotidiano a algo extraordinario.

Hoy, aunque las matanzas familiares hayan dado paso a procesos más industrializados, el nombre de RUCA sigue siendo un símbolo de aquel pasado lleno de autenticidad y sabor. Cada vez que el aroma del pimentón y la matalahúva nos alcanza, evoca esas jornadas de esfuerzo colectivo y alegría, recordándonos que, en esencia, el sabor de una tradición nunca se pierde.

Ruca S.L. ha sabido combinar el conocimiento transmitido de generación en generación con las más avanzadas tecnologías de producción y envasado. Este equilibrio entre

tradición e innovación ha permitido a la empresa liderar el mercado con productos de calidad superior que conservan la autenticidad de los sabores originales.

### **Compromiso con la Sostenibilidad**

La empresa apuesta por prácticas sostenibles en toda su cadena de valor. Utilizan envases biodegradables y apoyan a productores locales de especias y hierbas aromáticas, promoviendo una economía más justa y respetuosa con el medio ambiente. Esto se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente:

- **ODS 12:** Producción y consumo responsables.
- **ODS 13:** Acción por el clima.

### **Calidad y Excelencia**

Con certificaciones de calidad que respaldan sus procesos productivos, Especias Ruca garantiza productos que cumplen los más altos estándares del mercado. Su compromiso con la excelencia ha sido clave para expandirse hacia nuevos mercados nacionales e internacionales.

### **Impacto en la Comunidad Local**

Especias Ruca S.L. es un motor económico en Granada, generando empleo directo e indirecto para numerosas familias de la provincia granadina. Además, colabora con iniciativas locales, como ferias gastronómicas y eventos culturales, contribuyendo al desarrollo económico y social de la provincia.

### **Apuesta por la Digitalización**

Especias Ruca ha desarrollado una plataforma digital intuitiva y funcional que permite a sus clientes acceder a sus productos de manera sencilla y eficiente. Este enfoque ha fortalecido su competitividad en un mercado cada vez más digitalizado.

### **Crecimiento Internacional (Made in Granada)**

La empresa ha ampliado su presencia en mercados extranjeros, llevando el sello de calidad granadina a nuevos horizontes. Sus especias están presentes en hogares y restaurantes de múltiples países, destacando como un embajador de la cultura gastronómica española con el sello de **“Hecho en Granada”**.