



Taisi
DESDE EL ORIGEN



Taisi

DESDE EL ORIGEN

Más que fruta.

More than fruit.





Presentación 04

Introduction

01 Mermelada y rellenos 10

Jams and fillings

02 Fruta en almíbar 20

Fruit in syrup

03 Fruta y verdura confitada 24

Candied fruit & vegetable

José María Lázaro SA, más conocida como **Taisi**, se dedica desde 1940 a la fabricación de conservas de frutas y verduras y está situada en la localidad de Calatayud (Zaragoza-España).

Ofrece una amplia gama de productos para la industria alimentaria como mermeladas y rellenos, fruta en almíbar, verduras y frutas confitadas y frutas en SO₂. La producción se destina tanto a mercado nacional como al internacional, con gran versatilidad en los procesos de elaboración de los productos adaptados para la industria de la bollería, pastelería, heladería, lácteos, chocolate, platos preparados y de la restauración.

Nuestro punto fuerte es el desarrollo de productos a medida. Fuera de catálogo, diseñamos y elaboramos productos exclusivos según las necesidades de cada cliente.

*José María Lázaro SA, more known by its commercial brand **Taisi**, is dedicated from 1940 to the manufacturing of fruits and vegetables and it is placed in the city of Calatayud (Saragossa-Spain).*

It offers a wide range of products for the food industry, such as jams and fillings, fruits in syrup, candied vegetables and fruits and fruits in SO₂. The production is aimed to the national and international market, with a great versatility in the manufacturing process addressed to patisserie, bakery, ice-cream parlour, dairy products, chocolate, ready-to-meal products and HORECA.

Our strong point is the customization of products. Apart from the products in the catalogue, we design and develop unique products following each client's needs.

3 generaciones de la familia Lázaro 3 generations of Lázaro family



60	Personas Employees
13	Mercados Markets
+40	Contactos y países emergentes Emerging markets
+300	Clientes Customers
+7M	Facturación Turnover
4	Gamas de producto Products range
+400	Productos Products
60	Proyectos I+D por año Open IT projects per year
40%	Tasa de éxito en proyectos al año IT projects success rates finally improving



Taisi facts
& figures

Taisi en cifras

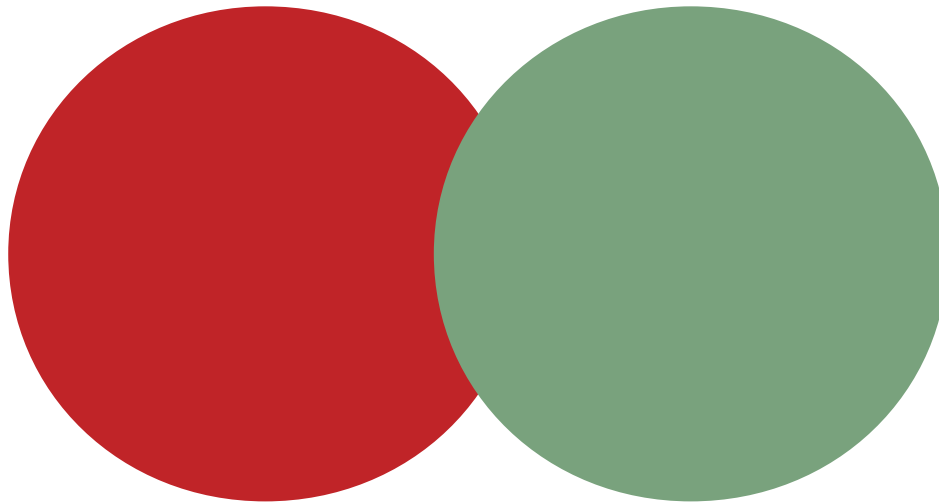
Valores

Values



Los 3 círculos son nuestra identidad. Tradición y sostenibilidad van unidos, innovación va siempre un paso por delante.

The 3 circles are our identity. Tradition and sustainability go together, innovation is always a step ahead.



TRADICIÓN

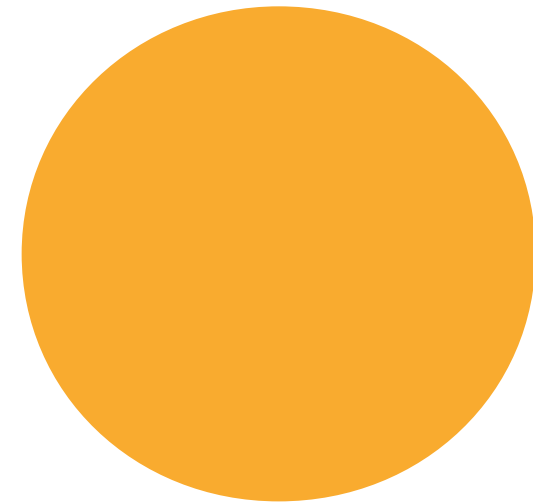
Estamos orgullosos de nuestros orígenes

Tradition. We are proud of our origins.

SOSTENIBILIDAD

Satisfacemos las necesidades del presente sin comprometer a las futuras generaciones

Sustainability. We satisfy the present necessities without compromising the future generations.



INNOVACIÓN

Tenemos un pie en el presente y otro en el futuro

Innovation. We have one foot in the present and one foot in the future.



Equipo Staff humano

El equipo humano de **Taisi** está formado por más de 60 profesionales que aúnan juventud y dinamismo con una enorme experiencia. Un equipo técnico renovado multidisciplinar, experimentado, estable, que trabaja entregado de un modo dinámico y con entusiasmo compartiendo su **Pasión por la Fruta.**

La empresa está liderada por Ruth Lázaró Torres, la tercera generación al frente de esta empresa agroalimentaria, quien ha sabido convertir en oportunidades y fortalezas lo que para muchos serían debilidades: ser mujer, rural, joven...

Así lo demuestran los premios y reconocimientos conseguidos en los últimos años.

Taisi staff is made with more than 60 young professionals with a great dynamism and experience. A technical multidisciplinary and stable team, that works committed in a dynamic way and sharing its "Passion for the Fruit" with enthusiasm.

The company is lead by Ruth Lázaró Torres, the third generation running this agri-food enterprise, who knows how to transform into opportunities and strongholds what others consider as weakness: to be woman, rural, young,...

The obtained prizes and awards prove all these characteristics.



Ruth Lázaró Torres
Directora general
CEO



Nuria Gil Júlvez
Comercial ventas
Export manager

export@taisi.es



César Sánchez Espolio
Comercial ventas
Sales

ventas@taisi.es



Sara Ramón Rivas
Administración y ventas
Administration & sales

comercial@taisi.es



Mª Luisa Cano Burgos
Administración, RRHH y RSE
*Administration and
accountancy HR & R&D*

administracion@taisi.es



Elisa Marín Forcén
**Recepción y soporte
administrativo**
Front desk

taisi@taisi.es



Carlos Badesa Gracia
Comercial compras
Purchasing

compras@taisi.es



Alberto Pablo Torres
**Calidad, salud, seguridad,
medio ambiente**
*Quality, health,
security & environment*

sostenibilidad@taisi.es



Patricia Molina Alonso
**Calidad y seguridad
Alimentaria**
*Quality and food safety
and security*

laboratorio@taisi.es



Nuria Gómez García
**Calidad y
seguridad alimentaria**
*Quality & food safety
and security*

calidad@taisi.es



Marta Callejero Andrés
I+D
*Research &
development*

innovation@taisi.es



Mariola Rodríguez Gonzalez
I+D
*Research &
development*

desarrollo@taisi.es



Jams and fillings

Mermeladas y rellenos

Mermeladas	13
Jams	
Rellenos	13
Fillings	
Fruit fillings	13
Relleno para bollería	14
Fillings for bakery	
Rellenos para lácteos	15
Fillings for dairy products	
Rellenos para chocolate	16
Fillings for chocolate	
Rellenos para productos Navidad	16
Fillings for Christmas products	
Rellenos para galletas	17
Fillings for biscuits	
Gelatinas y brillos	17
Jellies and glitters	
Rellenos para platos salados	18
Fillings for ready-to-mail products	

01



En **Taisi** fabricamos mermeladas, confituras y rellenos adaptados a cada masa, proceso y conservación del producto final. Elegimos las mejores materias primas para, mediante un proceso de cocción, adición de azúcares y concentración, conseguir la mermelada, confitura y/o relleno indicados en cada momento.

Nuestra máxima es la personalización de la receta, para conseguir justo lo que el cliente necesita

*In **Taisi** we produce jams, confitures and fillings adapted to each dough, process and final product preservation. We choose the best raw materials to get, through a process of boiling, sugars addition and concentration, the jam, confiture or filling needed for each moment.*

Our maxim is the personalization of the recipe, to get just what the customer needs

Envases disponibles:
Available packaging:



Para otros formatos, consultad nuestro Dpto. comercial.
For other packagings, consult our commercial department.





Mermeladas y rellenos

Jams and
fillings

Cómo lo hacemos

- Seleccionando los **ingredientes** necesarios para aportar las características técnicas y organolépticas que cada cliente, producto, proceso o destino final necesita. Así mismo, incorporamos ingredientes naturales consiguiendo una etiqueta limpia.
- Eligiendo el **sabor** más idóneo de nuestra ilimitada gama ya que, aparte de los sabores más tradicionales, fabricamos mermeladas, confituras y rellenos de diversos frutos del bosque, frutas tropicales, verduras/hortalizas, frutas exóticas, últimas tendencias y otros sabores como café, vino, canela o menta, utilizando siempre la materia prima real y no solo aroma.
- Utilizando tanto **azúcares** como maltitol u otros polialcoholes y jarabes naturales para adaptarlas al consumidor diabético y a una opción de consumo más saludable.
- Poniendo a disposición diferentes **envases**; desde frasco de cristal de 300gr hasta contenedores de 1200kg, según producto y/o cliente.

How we do it

- *Selecting the required **ingredients** to provide the technical and organoleptic specifications that each client, product, process or final destination need. Moreover, we include natural ingredients to get a clean label.*
- *Choosing the most suitable **flavor** of our unlimited range. We produce traditional flavors and also jams and fillings from different berries, tropical fruits, vegetables, exotic fruits, last trends and other flavors such as coffee, wine, cinnamon or mint, always using real raw material and not only aroma.*
- *Using several sweeteners such as **sugar**, maltitol or other polyalcohols and natural syrups to adapt our products to diabetic people and to a healthier option of consumption.*
- *Offering different **packaging**: from 300gr glass jar to 1200kg containers, according to each product or client.*





Mermeladas

Jams

Espatulable. 50-55°Bx y % de fruta/verdura variable, desde el 40% al 70%. Tamizada o con trozos. Aptas para consumo directo o como ingrediente en bollería, crêpes, salsas, vinagretas o maridaje en platos salados.

Can be used with spatule. 50-55°Bx and variable fruit/vegetable % from 40% to 70%. Sieved or with chunks. Ready for direct consumption or as ingredient in bakery, crêpes, sauces, vinaigrettes or marinades in salty dishes.

Rellenos

Fillings

Relleno denso inyectable 58-62°Bx y 45% de fruta/verdura.

Injectable thick fillings 58-62°Bx and 45% fruit/vegetable.

Fruit Fillings

25-30°Bx y alto contenido en fruta: desde el 50% al 70%. Horneable, espatulable y congelable.

25-30°Bx and high content of fruit: from 50% to 70%. Suitable for oven, can be used with spatula and freezable.

Taisi
DESDE EL ORIGEN





Rellenos inyectables para bollería

Injectable fillings for bakery



Magdalena

74-76°Bx y 20% de fruta/verdura.

Muffin

74-76°Bx and 20% fruit/vegetable



Croissant

74-76°Bx y 20% de fruta/verdura.
Congelable.

Croissan

74-76°Bx and 20%
fruit/vegetable. Freezable.



Berlinas

64-66°Bx y 30% de fruta/verdura.
Congelable y Aw 0.78-0.82.

Scone

64-66°Bx and 30%
fruit/vegetable. Freezable and Aw
0.78-0.82.



Hojaldres

65-69°Bx y 30% de
fruta/verdura. Horneable y
congelable.

Puff pastry

65-69°Bx and 30%
fruit/vegetable. Bakeable and
Freezable.



Hojaldradas

65-69°Bx y 30% de fruta/verdura.
Horneable, congelable y Aw
0.78-0.82.

Puff pastry

65-69°Bx and 30%
fruit/vegetable. Suitable for oven
and freezable and Aw 0.78-0.82



Bizcochos

65-69°Bx y 25% de fruta/verdura. Horneable,
espatulable y congelable. Apto tanto para
rellenar masa de bizcocho como para su
decoración

Sponge cake

65-69°Bx and 25% fruit/vegetable. Suitable
for oven, can be used with spatula and
freezable. Suitable for fill in doughs and for
decoration.

Rellenos inyectables para lácteos

Injectable fillings for dairy products



Postres lácteos

66-70°Bx y 25% de fruta/verdura. Congelable

Dairy desserts

66-70°Bx and 25% fruit/vegetable. Freezable



Preparados para yogur líquido

30-35°Bx. Para mezclar en yogur bebido.

Preparations for liquid yogurt

30-35°Bx. For mixing with drinkable yogurt



Rellenos para base de yogur

58-60°Bx and 40% fruit/vegetable.

Fillings for double-layer yogurt

58-60°Bx and 40% fruit/vegetable.



Rellenos para quesos

20°Bx y 20% de fruta/verdura.

Fillings for cheese

20°Bx and 20% fruit/vegetable.



Jams and
fillings

Mermeladas y rellenos

Rellenos inyectables para chocolate

Injectable fillings for chocolate



Rellenos para
bombón

76-80°Bx y 20% de
fruta/verdura. Congelable.

*Fillings for
chocolates*

76-80°Bx and 20%
fruit/vegetable. Freezable.



Rellenos para
tableta

72-76°Bx y 20% de
fruta/verdura. Congelable

*Fillings for
chocolate bar*

72-76°Bx and 20%
fruit/vegetable. Freezable.

Rellenos inyectables para productos de Navidad

Injectable fillings for Christmas products



Rellenos para
turrón

66-70°Bx y 25% de
fruta/verdura.

Fillings for nougat

66-70°Bx and 25%
fruit/vegetable.



Rellenos para
mazapán

60-70°Bx y 20% de
fruta/verdura. Horneable.

*Fillings for
marzipan*

60-70°Bx and 20%
fruit/vegetable. Suitable for oven.

Rellenos inyectables para galletas/pastas

Injectable fillings for biscuits/pastries



Pasta de té

65-67°Bx y % de fruta/verdura variable, desde 25% al 35%. Horneable y congelable.

Pastries

65-67°Bx and variable % of fruit/vegetable, from 25% to 35%. Suitable for oven and freezable.



Galletas

66-70°Bx y 20% de fruta/verdura. Horneable.

Biscuits

66-70°Bx and 20% of fruit/vegetable. Suitable for oven.

Gelatinas y brillos

Jellies and glitters



Gelatina para aplicación en caliente

58-62°Bx. Espatulable y congelable. Adición de agua hasta un 25%. Calentar hasta 80-85°C, trabajo en 75-80°C y regelificación a 60°C

Jelly for hot application

58-62°Bx. It can be used with spatula and freezable. Water addition: until 25%. Heat it up until 80-85°C, work with it at 75-80°C and regelifies at 60°C



Brillo para aplicación en frío

63-67°Bx, Espatulable y congelable.

Bright for cold application

63-67°Bx. It can be used with spatula and freezable.



Rellenos inyectables para platos salados

Injectable fillings for salted dishes



Rellenos para pasta fresca

68-72°Bx y 20% fruta/verdura.
Horneable y congelable.

Fillings for fresh pasta

68-72°Bx and 20% of fruit/vegetable. Suitable
for oven and freezable.



Rellenos para carnes

65-69°Bx y 30% de fruta/verdura.
Horneable y congelable.

Fillings for meats

65-69°Bx and 30% of fruit/vegetable.
Suitable for oven and freezable



Rellenos para empanadas

74-76°Bx y 30% de fruta/verdura.
Horneable y congelable.

Fillings for pies

74-76°Bx and 30% fruit/vegetable. Suitable for
oven and freezable



Rellenos para fiambres

76-80°Bx y 20% de fruta/verdura.
Congelable.

Filling for cold and smoked meat

76-80°Bx and 20% fruit/vegetable.
Freezable.



Rellenos para pescados

74-76°Bx y 25% de fruta/verdura.
Horneable y congelable.

Fillings for fish

74-76°Bx and 25% of fruit/vegetable.
Suitable for oven and freezable.

Taisi
DESDE EL ORIGEN





Fruits in Syrup Fruta en almíbar

Taisi fabrica fruta en almíbar ligero (14 – 17 °Bx) o almíbar denso (45 +/- 2 °Bx) partiendo de fruta fresca, la cual se pela y corta según cada producto. Posteriormente se adiciona jarabe de almíbar, se envasa en latas de diferentes tamaños y se somete a un tratamiento térmico hasta lograr su esterilización comercial para mantener sus propiedades intactas durante varios años.

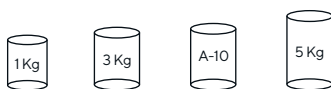
Pueden consumirse directamente o utilizarse en repostería fresca o congelada. Una vez abierto, se recomienda trasvasar a un envase de cristal o plástico y mantener en almacenamiento frigorífico durante máximo un mes.

Taisi manufactures fruit in light syrup (14 – 17 °Bx) or heavy syrup (45 +/- 2 °Bx) starting from fresh fruit, which is peeled and cut according to each product. Subsequently, syrup is added, it is packaged in cans of different sizes and is subjected to a heat treatment until it is commercially sterilized to keep its properties intact for several years.

They can be consumed directly or used in fresh or frozen pastries. Once opened, it is recommended to transfer to a glass or plastic container and keep in refrigerated storage for a maximum of one month.

Envases disponibles:

Available packaging



Para otros formatos, consultad nuestro Dpto. comercial.
For other packagings, consult our commercial department.

02







Fruits in Syrup

Fruta en almíbar



Filete manzana almíbar ligero

Lata A-10
Peso neto: 2700gr
Peso escurrido: 2000gr
6 latas-pack

Apple fillet in light syrup

A-10 can
Net weight: 2700gr
Drained weight: 2000gr
6 cans-pack



Mora silvestre almíbar ligero

Lata 3kg
Peso neto: 2650gr
Peso escurrido: 1000gr
6 latas-pack

Wild blackberry light syrup

3kg can
Net weight: 2650gr
Drained weight: 1000gr
6 cans-pack



Naranja discos almíbar ligero

Lata 3kg
Peso neto: 2650gr
Peso escurrido: 1500gr
6 latas-pack

Orange discs light syrup

3kg can
Net weight: 2650gr
Drained weight: 1500gr
6 cans-pack



Mandarina gajos almíbar ligero

Lata 3kg / 1kg
Peso neto: 2650gr / 840gr
Peso escurrido: 1500gr / 480gr
6 latas-pack / 12 latas-pack

Tangerine segments light syrup

3kg / 1kg can
Net weight: 2650gr / 840gr
Drained weight: 1500gr / 480gr
6 cans-pack / 12 cans-pack



Kiwi rodajas
almíbar ligero

Lata 1kg
Peso neto: 840gr
Peso escurrido: 515gr
12 latas-pack

*Kiwi slices
light syrup*

1kg can
Net weight: 840gr
Drained weight: 515gr
12 cans-pack



Cereza roja / verde
en almíbar denso

Lata 3kg / 1kg
Peso neto: 2650gr / 840gr
Peso escurrido: 1450gr / 460gr
6 latas-pack / 12 latas-pack

*Red/green cherry
in heavy syrup*

3kg / 1kg can
Net weight: 2650gr / 840gr
Drained weight: 1450gr / 460gr
6 cans-pack / 12 cans-pack

Para otras
frutas disponibles,
consultar con nuestro
departamento comercial.

For other available fruits
please contact our sales
department.

Taisi
DESDE EL ORIGEN





Frutas y verduras confitadas

Candied fruits
and vegetables

Frutas cítricas

Citric fruits

27

Frutas tropicales, exóticas y del bosque

Tropical and exotic fruits and berries

28

Frutas nobles

Noble fruits

29

Verduras

Vegetables

30

Sugerencias de aplicación

Application suggestions

32

03



En Taisi somos verdaderos expertos en el confitado de verduras y frutas. Nuestro know-how nos permite tener una amplísima lista de productos disponibles para nuestros clientes.

Acabados en diferentes grados brix, diversos envases, colorantes naturales o extractos vegetales, utilización de diversos azúcares como glucosa con o sin fructosa, maltitol o miel, extracción de la actividad de agua para aplicación en según qué masas, maceración con aromas y recubrimientos con dextrosa, azúcar glass o harina de arroz, son algunas de las características especiales que ofrecemos frente al confitado tradicional, el cual también dominamos.

Vida útil extensa: 12 meses para productos sin conservantes y/o 65°Bx a <15°C o 24 meses para productos con conservantes y/o >72°Bx

In Taisi we are highly qualified in the candying process of vegetables and fruits. Our know-how let us to have a wide range of available products for our clients.

Candied at different brix degree, several packaging, natural colors or vegetal extracts, use different sweeteners such as glucosa with or without fructose, maltitol or honey, removal of the water activity for being used in some doughs, maceration with flavors and enrobing with dextrose, icing sugar or rice flour, are some of the special characteristics we offer. For sure, we expertise the traditional candying process.

Long shelf life: 12 months for products without preservers and/or 65°Bx at <15°C or 24 months for products with preservers and/or >72°Bx

Envases disponibles:

Available packaging:



Para otros formatos, consultad nuestro Dpto. comercial.
For other packagings, consult our commercial department.



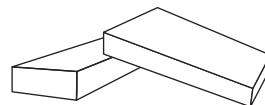


Cortes disponibles

Available cuts



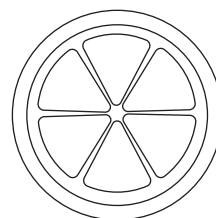
Pasta
Paste



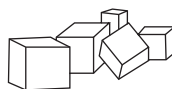
Filete
Fillet



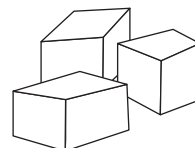
Brisura
Brisada



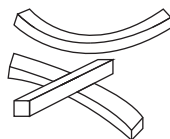
Discos
Slices



Cubitos
Cubes



Trozos
Chunks



Tiras
Strips



Mitades
Halves



Gajo
Segment



Entero
Whole

Frutas cítricas

Citric Fruits

Naranja
Orange



Limón
Lemon



Mandarina
Clementine



Nos adaptamos a sus
necesidades. Frutas y cortes
disponibles: consultad con
nuestro Dpto Comercial

We adapt to your needs.
Available fruits and cuts:
consult with our Commercial
Department



Frutas tropicales

Tropical fruits



Mango
Mango



Piña
Pineapple



Kiwi
Kiwi

Frutas exóticas

Exotic fruits



Yuzu
Yuzu



Jengibre
Ginger



Coco
Coconut

Frutos del bosque

Berries



Arándanos
Blueberries



Fresa
Strawberry



Grosella
Redcurrants



Bayas de saúco
Elderberries

Frutas nobles

Noble fruit



Pera
Pear



Ciruela
Plum



Calabaza
Pumpkin



Albaricoque
Apricot



Melocotón
Peach



Melon
Melón



Higo
Fig



Manzana
Apple



Cerezas
Cherries



Verduras Candied vegetables confitadas

Verduras Vegetables



Pimiento
Pepper



Maiz
Corn



Champiñon
Mushroom



Zanahoria
Carrot



Tomate
Tomato



Cebolla
Onion

Verduras Vegetables



Remolacha
Beetroot



Ruibarbo
Rhubarb



Berengena
Aubergine



Calabacín
Courgette

Nos adaptamos a sus
necesidades. Verduras
y cortes disponibles: consultad
con nuestro Dpto Comercial

We adapt to your needs.
Available vegetables and cuts:
consult with our Commercial
Department





Application
suggestions

Sugerencias de aplicación

Chocolate Chocolate



Bañados: discos,
tiras y filetes

*Enrobed: slices,
strips and fillets*



Grajeas: cubitos
con baja actividad
de agua

*Dragées: cubes
with low activity
water*



Tabletas: cubitos
y brisuras con baja
actividad de agua

*Bars: cubes and
brisadas with low
activity water*

Bollería Bakery



Bizcocho: pasta,
brisura, cubitos,
tiras, filetes y discos

*Sponge cake:
paste, brisada,
cubes, strips,
fillets and slices*



Muffins:
pasta, brisura
y cubitos

*Muffins: paste,
brisada
and cubes*



Galletas: pasta,
brisura y cubitos

*Biscuits: paste,
brisada and cubes*

Productos para Navidad

Christmas products



Panettone:
cubitos
Panettone:
cubes



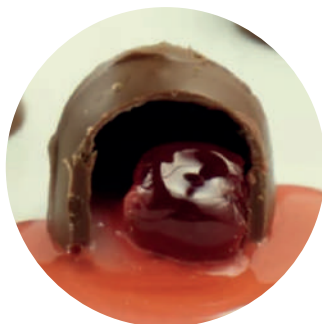
Roscón de Reyes: naranja o limón en pasta, brisura, cubitos, tiras y discos, filetes de calabaza o melón, cereza mitades
King cake: Orange or lemon in paste, brisada, cubes, strips, slices, pumpkin or melon fillets, cherries in halves



Turrón: pasta, brisura, cubitos, trozos, tiras, discos, cuartos, mitades
Nougat: paste, brisada, cubes, chunks, strips, slices, quarters, halves

Productos macerados

Macerated products



Cereza marrasquino
Cherries with anise

Cereza alcohol
Cherries with alcohol

Heladería

Ice-cream:



Inclusión:
brisura y cubitos
Inclusion:
brisada and cubes



Decoración:
brisura, cubitos, tiras, rodajas y cereza amarena

Decoration:
brisada, cubes, strips, slices and amarenated cherries



Sugerencias de aplicación

Application suggestions

Membrillo Quince



Inclusión y decoración:
brisura y cubitos
con baja actividad
de agua

*Inclusion and
decoration:
brisada and cubes
with low activitiy
water*

Lácteos Dairy products



Bases de yogur:
brisura y
cubitos

*Preparations
for yogur:
brisada
and cubes*

Pan Bread



Verduras y
frutas
en brisuras y
cubitos

*Vegetables and
fruits
cut in brisada
and cubes*

Platos preparados Ready to meal



Pizza: verduras en brisura,
cubitos o tiras

*Pizza: vegetables cut in
brisada, cubes or strip*



Paté: para inclusión o
decoración

*Paté: for inclusion or
decoration*



Empanadas: relleno

Pie: filling



Carnes y pescados:
acompañamiento

Meat and fish: side dish



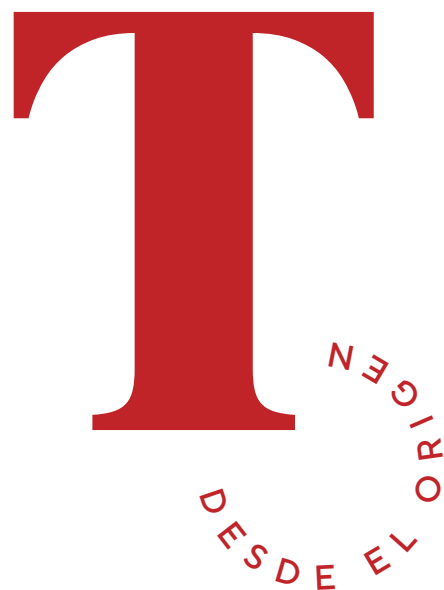


Empresa Integrada

Integrated Company

Taisi es una empresa totalmente integrada en la cadena de alimentación ya que una de nuestras máximas es el contacto directo con los agricultores. Controlamos los cultivos desde su plantación, el cuidado de los árboles y gestionamos las recogidas de las frutas y verduras para que estén en el punto óptimo que necesitamos para su conservación y posterior procesado, obteniendo así las mermeladas, frutas en almíbar y frutas y verduras confitadas de máxima calidad.

Taisi is a fully integrated company in the food chain as the direct contact with farmers is one of our maxims. We control the crops from their planting, tree cares and we manage the collection of fruit and vegetables to be in the optimal conditions for their preservation and later process. Therefore, we get the highest quality jams, fruits in syrup and candied fruit and vegetables.



José María Lázaró S. A.

Avenida Pascual Marquina s/n Aptdo. 21
50300 Calatayud (Zaragoza) España

T: +34 976 882 079 / +34 976 882 028
taisi@taisi.es / taisi.es