



# LOS RUBIALES



**VERSCHÄRFT BIO**



## Über den Betrieb

Mein Name ist Francisco Jesús Montoya Sanchez und ich bin Gründer und Betriebsleiter von LOS RUBIALES. Ich habe Agrarwissenschaften studiert und anschließend landwirtschaftliche Flächen von meinen Eltern übernommen. Von anfangen war mir klar, dass ich Bio-Landwirt sein will und habe den Betrieb gleich nach der Übernahme dementsprechend umgestellt. Zwischenzeitlich ist fast die ganze Familie im Unternehmen mit integriert, teilweise als Erzeuger, als Techniker oder auch in der Administration.

Wir sind ein junges, dynamisches Bio Unternehmen, das seit seiner Gründung auf Qualität, Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit setzt. Toleranz und Solidarität sind uns ebenso wichtig wie die Umweltverträglichkeit und die Nachhaltigkeit unserer Produkte! Den Betrieb habe ich bereits 2004 unter dem Namen CAMPOJOYMA gegründet. Der Name wurde zwischenzeitlich jedoch markenrechtlich geschützt, so dass wir unsere Produkte an die Firma Schramm unter dem Label LOS RUBIALES vermarkten.

## Produkte & Anbaufläche

Der Sitz unserer Erzeugergemeinschaft befindet sich im Südosten Andalusiens, in der Provinz Almería in Campohermoso, nahe dem „Cabo-de-Gata- Naturpark“. Wir bewirtschaften unsere Betriebe auf einem weit verzweigten Gebiet zwischen Carchuna bis San Javier. Dadurch hat jeder einzelne Betrieb eigene, klimatische Bedingungen. Und so können wir die Naturkost Schramm das ganze Jahr mit allerlei Fruchtgemüse, Kohl und auch Melonen versorgen. Bekannt sind wir auch für unsere tolle, exklusive Tomatenmarke „BioExcellent“. Für Schramm erzeugen wir auf einer Fläche von 350 ha Land, teilweise aus eigenem Anbau und teilweise von Erzeugern aus der nahen Umgebung, mit denen unsere Familie schon seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammenarbeitet. Unsere Felder sind eingrahmt in bunte, duftende Kräuter und Gewürze, die wichtige Nützlinge beherbergen. Im Kampf gegen den Pilz „Botrytis“ haben wir gute Erfahrungen gemacht, indem wir Stroh unter die Pflanzen auslegen.



## Besonderheiten

Wir, und auch unsere Partner, machen große Fortschritte bei der Umstellung auf Demeter. Momentan sind es bereits 65 ha der gesamten Tendenz steigend. Für die Anbau- und Erntevorgänge halten wir uns an den biodynamischen Kalender. Zur Herstellung von Hornmist sind 60 Hörner vorhanden. Im Demeter-Bereich verwenden wir Flüssigkompost.

## Zertifizierungen:



**ecovalia**  
PLUS SOCIAL



[www.losrubiales.com](http://www.losrubiales.com)

#verschärft bio #verschärftsozial #verschärfttransparent #verschärftlecker #verschärftfair #verschärftzertifiziert



**VERSCHÄRFT BIO**

Bio-Label gibt's wie Unkraut auf dem Acker – in unterschiedlichen Qualitäten und mit unterschiedlichen Standards. SIVISIO erfüllt sie alle. Und setzt zusätzlich so richtig einen oben drauf: mit einer Haltung, die keine Kompromisse zulässt. Mit der Ecovalia-Zertifizierung. Mit eigenen zukunftsweisenden Projekten und Initiativen. Und natürlich mit einer erstklassigen Bio-Qualität. SIVISIO ist eine Premiummarke von „Grenzenlos Bio“. Einfach **VERSCHÄRFT BIO** halt. Weitere Infos unter: [www.sivisio.de](http://www.sivisio.de)