Campojoyma cultiva salud y sostenibilidad para toda Europa

Campojoyma cultiva sostenibilidad para toda Europa. Este compromiso con la producción de hortalizas y cítricos ecológicos y con el medio ambiente lo traslada a Fruit Attraction, donde la empresa bio almeriense cuenta con un expositor, el número 9B06, en el que comparte sus valores, innovación, sostenibilidad y compromiso social, con clientes y profesionales de toda Europa.

El equipo de Campojoyma está liderado por su gerente, Francisco Jesús Montoya Sánchez, el cual afirma que “en Madrid mantendremos estos días reuniones con clientes y profesionales, con el fin de fortalecer la red comercial internacional que nos ha convertido en un referente en los mercados ecológicos más importantes de Europa”.

Campojoyma quiere que el sabor natural de sus frutas y hortalizas se saboree en Fruit Attraction y por eso ha preparado dos showcookings, para hoy día 4 y para mañana día 5 de octubre, que elaborará uno de los chefs de mayor prestigio de Almería, Tony García, cuyo restaurante está muy

bien valorado dentro de la Guía Michelín y recomendado en Tripabvisor y El Tenedor, tanto por los críticos gastronómicos, como los viajeros foodies. De esta manera, los productos ecológicos de Campojoyma maridarán con la creatividad de Tony García, cuya cocina se caracteriza por la reinterpretación de la tradición gastronómica de Almería.

Campojoyma, empresa almeriense con sede en Campohermoso, comprometida con la salud y que ha demostrado que cultiva sostenibilidad, se ha desarrollado exponencialmente desde que Francisco Jesús Montoya la fundó en el año 2004, hasta convertirse en la actualidad en el mayor productor de hortalizas bio en España. Con más de 30 referencias en frutas y hortalizas ecológicas, y repartidos los cultivos entre Almería, Murcia y Granada, produce los 365 días del año, siempre bajo las pautas de un modelo de agricultura ecológica tradicional, respetuoso con el medio ambiente y que contribuye al equilibrio natural del entorno. El resultado de este trabajo son productos ecológicos y sostenibles de máxima calidad y seguridad alimentaria.