

Caramelos
LA PÁJARA



Historia History

Los orígenes de esta empresa se remontan a un siglo y medio, más concretamente al año, 1.850.

The origins of this company goes back a century and a half, more specifically the year 1850.

Su fundador fue Juan Losada García, que comenzó a trabajar como confitero para más tarde especializarse en la fabricación de caramelos en Hellín. Él denominó a su pequeño negocio como "La Pájara" en atención a su esposa, que era así conocida en el pueblo.

Se inició en esta actividad cuando marchó a Francia para cobrar una herencia, de la cual gastó gran parte en adquirir unos moldes para la fabricación de caramelos.

A su vuelta a Hellín comenzó a experimentar con ellos, hasta conseguir formas diversas, y a hacer los caramelos de una forma totalmente artesanal empleando sus manos para darles forma, así inventó el famoso caramelo de Hellín de forma cilíndrica (le dio forma un día tan significativo para los hellineros como el Jueves Santo, intentando calmar sus nervios mientras su esposa daba a luz), el cual hasta 1.960 fue hecho y envuelto de forma artesanal.

También creó otros caramelos característicos como los Caramelos del Congreso, llamados así ya que Juan Losada García (creador de estos caramelos) era amigo de varios congresistas de esta zona como Tesis-

The origins of this company goes back a century and a half, more specifically the year 1850. Its founder was Juan Losada García, who began working as a confectioner later to specialize in the manufacture of candy in Hellín. He named his small business as "The Pájara" in response to his wife, who was known like this in their village.

He started in this activity when he went to France to collect an inheritance, of which much expense in acquiring the molds for making candy.

Upon his return to Hellín he started experimenting with them to achieve various forms, and make sweets completely handmade using their hands to shape and invented the famous round caramel Hellín (he made it on Holy Thursday, trying to calm her nerves while his wife gave birth), which was made until 1960 and wrapped on a small scale.

He also created other sweets such as the characteristic Candy of Congress, named as this, because Juan Losada García was the creator of

fonte Gallego and Juan Martínez Parras, este último fue el que los dio a conocer en el congreso de los Diputados, obsequiando a los congresistas con ellos y cuando le preguntaban los otros congresistas como se llamaban estos caramelos él les respondía que eran "Caramelos Del Congreso", algún tiempo después se le prohibió repartir estos caramelos dentro del Congreso de los diputados pero él los siguió repartiendo en el exterior de este recinto a las esposas de los congresistas. Él pretendía de esta forma atraer la atención de todos para conocer y favorecer al pueblo de Hellín.

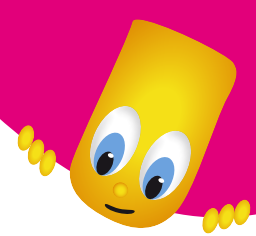
Esta empresa ha seguido produciendo ininterrumpidamente desde 1.850. Incluso en tiempos de crisis como la Guerra Civil, donde solo se conseguía producir pequeñas cantidades de caramelos debido a las restricciones existentes. En aquella época, se tenían dificultades para adquirir los componentes utilizados en la fabricación, como el anís (uno de los sabores más típicos de los caramelos de Hellín) que por aquel tiempo era muy difícil de conseguir y además estaba grabado con fuertes impuestos por ser un alcohol. Gracias a las cartillas de racionamiento de la postguerra podía proveerse de materias primas como azúcares, esencias, Cremol Tártaro, etc. continuó la producción.....

candy, and was a friend of several members of Congress from this area as Tesisfonte Gallego and Juan Martínez Parras, the latter which was launched in The Congress, gifting the congressmen with the candies and when they asked about the name of the candies, he answered that they were "Congress Candies", some time after he was banned distribute these sweets in the Congress of Deputies but he continued spreading in the outside of this chamber to the wives of congressmen. The way this was intended to attract the attention of all to appreciate and encourage the people of Hellín.

This company has continued uninterrupted since 1850. Even in times of crisis like the Civil War, where he managed to produce only small amounts of candy due to restrictions. At that time, were difficult to source components used in manufacturing, such as anise (one of the most traditional flavors of sweets Hellín) which at that time was very difficult to achieve and was recorded with high taxes because it was alcohol. Through ration cards in the postwar could provide of materials as sugar, essences, Cremol Tatar, etc. and continues the production ...



Calidad Quality



CARAMELOS LA PÁJARA S.L. es una empresa fundada en 1850, en la actualidad es la quinta generación la que continúa con la actividad de fabricación de caramelos de todo tipo, caramelos con palo planos y redondos, caramelos publicitarios y un largo número de productos de golosinas y dulces.

Desde 1992 la actual dirección ha hecho un gran esfuerzo en la mejora continuada de instalaciones (contando en la actualidad con unas nuevas instalaciones de 2000m², donde se pueden fabricar 10.000Kg. de todo tipo de caramelos al día), y compra de máquina de última generación para la fabricación de nuevos productos y mejora de los existentes.

Dentro de este ambicioso plan está la implantación de la ISO 9001, durante el año 2010. Lo cual nos posicionará mejor para mantener y ampliar nuestros clientes en el extranjero. No hay que decir que la empresa cumple con todas las normativas nacionales en relación con la calidad de fabricación, impuestas por el gobierno central y autonómico en tema de sanidad y alimentación. Caramelos La Pájara ha ido creciendo y fortaleciéndose en el mercado con el paso del tiempo, este éxito se ha obtenido mediante la aplicación en los últimos años de un ambicioso programa de mejora continuada que ha permitido el desarrollo de una tecnología propia.

CARAMELOS LA PÁJARA S.L. was founded in 1850, it is now the fifth generation to continue the manufacturing activities of all kinds of candy, candy stick lollipops and round, candy advertising and a number of long products candy and sweets.

Since 1992 the current management has done a great effort in continuous improvement of the facilities (cont in today with a new plant of 2000 m², which can produce 10,000 kgs. of all kinds of candy on a day), and purchase of last generation machine for the manufacture of new products and improvement of existing.

Within this ambitious plan is the implementation of the iso 9001 for the year 2010. We are better position to maintain and enhance our customers abroad. There's nothing to say that the company complies with all national regulations in relation to the quality of manufacturing imposed by the government and central theme in regional health and nutrition.

The candy Pajara has grown and strengthened in the market over time, this success has been obtained by applying in recent years in an ambitious program of continuous improvement that has allowed the development of a proprietary technology. Our manufacturing systems have been automated in a gradual manner, and in 1960 began to use machines to cut pedal Pilluliers sweets almost automatically. Pilluliers were acquired in 1970 and wrapping machines started to be used. But as has been said has been in recent years which have carried out the bulk of investments for the acquisition of technologically advanced machines, such as wrapping, packing, weighing, etc. ... which have enabled us to improve the production process, increase the quantity produced and above all improve the quality and customer satisfaction.

We have also expanded our facilities, which in 1994 came the move to a bigger building and better accessibility than the original, which was located in Asunción street in the old Hellín from the foundation of this company .

Nuestros sistemas de fabricación se han ido automatizando de forma gradual, ya en 1.960 se comenzaron a utilizar el Pilluliers a pedal para cortar los caramelos de forma casi automática. En 1.970 fueron adquiridos Pilluliers y envolvedoras automáticas. Pero como ya se ha dicho ha sido en los últimos años donde se han llevado a cabo la mayor parte de las inversiones para la adquisición de máquinas tecnológicamente avanzadas, como envolvedoras, envasadoras, pesadoras,..etc. que nos han permitido mejorar el proceso productivo, aumentar la cantidad producida y sobre todo mejorar la calidad y satisfacción de nuestros clientes.

También hemos ampliado nuestras instalaciones, para lo cual en 1.994 se produjo el traslado a un edificio de mayores dimensiones y con mejor accesibilidad que el originario, el cual estaba situado en la calle Asunción en el casco antiguo de Hellín, desde la fundación de esta empresa. Y en el año 2.003 el traslado a nuestras actuales instalaciones en el polígono industrial San Rafael con un total de 2.000 m² con todas las mejoras de trabajo que ello implica.



And in 2003 we moved to our current facilities in the industrial San Rafael with a total of 2,000 m² with all the improvements of work involved.

Objectives: To introduce in 2010 the ISO 9001 quality assurance as to strengthen and improve our exports.

And this is a brief explanation of the evolution of this company dedicated to the manufacture of candy. What began as a small family business and has gone from generation to generation, until the fifth and current generation represented by Juan Azorín Jesús Losada, current manager. It has a staff of 15 employees, 2,000 square feet of facilities.

Caramelos con palo Redondos

Ball Lollipops

Hellín Pop
9-13 Gr/und



Pica Hellín Pop Fizzy
20 Gr/und



Hellín Pop Fizzy
9-13 Gr/und



Hellín Pop Soda Fizzy
9-13 Gr/und



Hellín Pop Gum
9-13 Gr/und



Hellín Pop Fizzy Gum
9-13 Gr/und



Hellín Pop Sugar Free
9-13 Gr/und

Pintalenguas Pink-tongue



Flow Pack Fruity 9 Gr/und



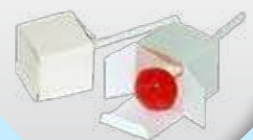
Hellín Pop Fizzy Gum
13 Gr/und



Hellín Pop Premio + Pegatina 9 gr/ud
Gachet + stiker



Hellín Pop
9-13 Gr/und **Cubo/Box**



Flat Lollipops

Caramelos con palo Planos

Hellinetas
6 Gr/und



Maxi Hellinetas
11 Gr/und



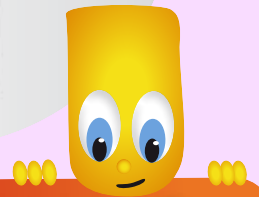
Latidos
14 Gr/und



Hellinetas Sugar Free
6-11 Gr/und



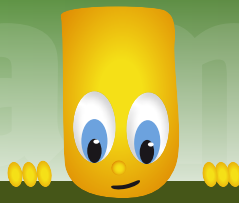
Hellinetas 2D & 3D
11 Gr/und



Corazonadas
7 Gr/und



Caramelos *Candies*



Cilíndrico Hellín
Cylindrical Candy



Zumo Naranja Limón
Orange Lemon Juice



Crocant



Cilíndrico Eucaliptus
Cylindrical Eucaliptus



Picardías



Congreso
Congress



Flow Pack Fiesta
Party Flow Pack



Fiesta Mini
Mini Party



Mini La Pájara
La Pájara's Mini



Candy
Sugar Free



Cilíndrico
Picapica
Pike-Pike
Cylindrical



Caramelo
Sobre
Envelope
Candy



Caramelo Miel
(propeleto,
malvaisco, regaliz)



Coated pills

Grajeas



Gajos de naranja y limón
Section of orange & lemon



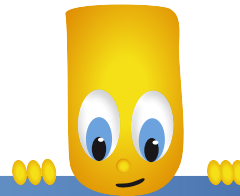
Moras
Bellies



Hojas y frutas del mar
Sea's leaves & fruits



Bolas de anís
Anis balls



Bolsitas polvo efervescente con caramelo de palo Efervescent powder bags with lollipop

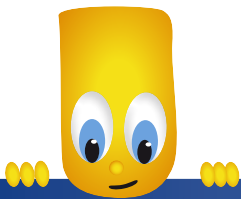


Violetinas



Hellineta con Pica Pica
Flat lollipop with pike pike
20 Gr/und

Pica Hellín Pop
Fizzy
20 Gr/und



Bolsitas Flow Pack & Variedades Flow pack bags & Varieties



Bolas de chocolate
Chocolet balls



Marshmallow
package



Bolsa gominolas 10 y 25 gr
bag drops
bags chocholet
bags varius



Productos Varios (Jelly Beans, Lacasitos,
Perlas de goma, goma conformada y
caramelo depositado)

Various products



Perlas y pectina
Drop/Assorted jellies



Goma conformada



Mints



Caramelo depositado duro y chicle
Deposited hard candy & bubble gum



Grajeado
Jelly Beans



Caramelos "La Pájara, SL"
Polig. Ind. San Rafael Parc. 36/37
02400 Hellín
Albacete
España - Spain

www.carameloslapajara.com
carameloslapajara@carameloslapajara.com