





Hola, te presentamos nuestro catálogo digital.

En él, podrás avanzar > o retroceder < con estos iconos.

También podrás desplazarte más rápido con los botones:



Para continuar, puedes elegir una de estas opciones:



EMPRESA



PRODUCTOS



CONTACTO



EMPLEADOS

+ de 100 empleados.



INSTALACIONES

+ de 12.000 m² en instalaciones.



AMPLIACIONES

42.000 m² disponibles para futuras ampliaciones.



PRODUCTOS

Contamos con la última maquinaria del mercado, elaborando más de 100.000 pizzas al día.



PALLETS

Almacenamos más de 3.500 pallets en las mejores condiciones de frío e higiene.

HISTORIA

La Niña del Sur es una empresa familiar, que empezó su andadura hace más de 30 años al calor de un humilde horno de pan.

Gracias al trabajo, la profesionalidad y la continua formación de nuestro gran equipo, hemos conseguido que La Niña del Sur sea actualmente reconocida como un referente en su sector.

La incorporación continua de las nuevas tecnologías a nuestro trabajo supone una alta calidad del producto y por ello, la satisfacción de nuestros clientes. Así conseguimos que nuestros productos sean reconocidos por todo el territorio nacional e internacional.

INNOVACIÓN

Desarrollamos nuestros productos de una forma exclusiva, logrando así innovar en nuevos productos para cubrir las demandas del mercado.

INSTALACIONES

Disponemos de amplias y modernas instalaciones en crecimiento continuo de más de 12.000 metros cuadrados en pleno corazón de la huerta de Europa. La más moderna tecnología para líneas de producción que amasan, hornean y elaboran los productos bajo los más rigurosos controles de calidad.



NUTRICIÓN Y SALUD

Una dieta equilibrada es aquella formada por alimentos que aportan una cantidad adecuada de todos y cada uno de los nutrientes que necesitamos para tener una salud óptima.

Ejercicio moderado diario y una alimentación variada son las claves para una correcta nutrición y lograr así, una buena salud para nuestro cuerpo.

Nuestros productos contienen ingredientes naturales y de calidad, que con una gran variedad de verduras, lácteos, cárnicos y cereales, nos aportan los nutrientes necesarios para una alimentación sana y equilibrada.

CALIDAD

La calidad está presente en todos y cada uno de nuestros procesos de elaboración.

Una cuidada selección de las materias primas y un continuado control en los procesos de fabricación, son nuestras señas de identidad en La Niña del Sur.

INNOVACIÓN

En La Niña del Sur trabajamos día a día para seguir siendo un referente en el sector de los productos precocinados ultracongelados.

Apostamos por la innovación y la adaptación de nuestros productos a las cambiantes y cada día más exigentes necesidades del consumidor, avalados por nuestra dilatada experiencia.

La continua apuesta por la innovación nos lleva a la reciente ampliación de nuestras instalaciones con la incorporación de una nueva línea de producción (incluidas instalaciones auxiliares de envasado, paletizado, fermentación, congelación y conservación del producto) adaptada a las demandas del mercado.

CERTIFICADOS

La Niña del Sur S.L. está certificada bajo las normas de Calidad y Seguridad alimentaria más exigentes, disponemos de certificados IFS y BRC así como otras certificaciones de sostenibilidad y mercados de consumo especiales, como el certificado RSPO, relativo a la sostenibilidad en el uso del aceite de palma.





*Horno
de Piedra*



*La Mia
Casa*



*GRAN
CASA*



Suspicolinos



PANIPENI



*Bases
de Pizza*



Mini Piezas



Masas



Pizzas al

Horno de Piedra



Masa horno de piedra.



25 cm diámetro aprox.



400 gramos aprox.

Con  Aceite de Oliva



Pizzas al Horno de Piedra



Una masa muy cuidada, para conseguir un sabor inigualable: el sabor horneado sobre piedra y unos ingredientes seleccionados, para unas pizzas que no te dejarán indiferente.

PIZZAS HORNO DE PIEDRA	TAMAÑO	PESO
PIZZA JAMÓN Y QUESO "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	400 gr
PIZZA 4 QUESOS "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	400 gr
PIZZA BACON Y ATÚN "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	400 gr
PIZZA BOLOÑESA "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	390 gr
PIZZA KEBAB "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	385 gr
PIZZA BARBACOA "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	400 gr
PIZZA PEPPERONI "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	365 gr
PIZZA MARGARITA "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	350 gr
PIZZA ATÚN "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	385 gr
PIZZA VEGETAL "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	430 gr
PIZZA ESPINACAS "Horno de Piedra"	Ø 25 cm aprox.	415 gr



Pizzas al

Horno de Piedra



Una masa muy cuidada, para conseguir un sabor inigualable: el sabor horneado sobre piedra y unos ingredientes seleccionados, para unas pizzas que no te dejarán indiferente.

TAMBIÉN
REDONDAS
Ø 16 CM.



PIZZAS HORNO DE PIEDRA	TAMAÑO	PESO
PIZZA JAMÓN Y QUESO "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	400 gr
PIZZA 4 QUESOS "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	400 gr
PIZZA BACON Y ATÚN "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	400 gr
PIZZA BOLOÑESA "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	390 gr
PIZZA KEBAB "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	385 gr
PIZZA BARBACOA "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	400 gr
PIZZA PEPPERONI "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	365 gr
PIZZA MARGARITA "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	350 gr
PIZZA ATÚN "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	385 gr
PIZZA VEGETAL "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	430 gr
PIZZA ESPINACAS "Horno de Piedra" HGD	Ø 25 cm	415 gr

PIZZA JAMÓN Y QUESO "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	545 gr
PIZZA 4 QUESOS "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	540 gr
PIZZA KEBAB "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	575 gr
PIZZA BARBACOA "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	600 gr
PIZZA PEPPERONI "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	545 gr
PIZZA VEGETAL "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	580 gr
PIZZA MARGARITA "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	500 gr
PIZZA BACON Y ATÚN "Horno de Piedra" HGD	Ø 30 cm	600 gr

Pizzas al

Horno de Piedra



PIZZAS JUNIOR

Tamaño **INDIVIDUAL** para surtir el canal
horeca de pizzas al Horno de Piedra.



PIZZAS JUNIOR

PESO

PIZZA YORK Horno de Piedra

160 g

PIZZA ATÚN Horno de Piedra

160 g

La Mia Casa



La masa más crujiente y fina de nuestra gama de pizzas.

Ideales para toda la familia, son sobre todo la delicia de los más pequeños de la casa: una amplia variedad de sabores, será difícil ¡cual elegir!.



Masa muy fina.



25 cm diámetro aprox.



380 gramos aprox.

La Mia Casa



PIZZAS LA MIA CASA	TAMAÑO	PESO
PIZZA JAMÓN "La Mia Casa"	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA 4 QUESOS "La Mia Casa"	Ø 25 cm	340 grs
PIZZA ATÚN "La Mia Casa"	Ø 25 cm	380 grs
PIZZA BOLONESA "La Mia Casa"	Ø 25 cm	365 grs
PIZZA MARGARITA "La Mia Casa"	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA BACON "La Mia Casa"	Ø 25 cm	370 grs
PIZZA POLLO / BARBACOA "La Mia Casa"	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA PEPPERONI "La Mia Casa"	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA KEBAB "La Mia Casa"	Ø 25 cm	375 grs

La Mia Casa



Una masa muy cuidada, para conseguir un sabor inigualable: el sabor horneado sobre piedra y unos ingredientes seleccionados, para unas pizzas que no te dejarán indiferente.



PIZZAS LA MIA CASA

	TAMAÑO	PESO
PIZZA JAMÓN "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA 4 QUESOS "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	340 grs
PIZZA ATÚN "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA BOLOÑESA "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	365 grs
PIZZA MARGARITA "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA BACON "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	370 grs
PIZZA POLLO / BARBACOA "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	360 grs
PIZZA PEPPERONI "La Mia Casa" HGD	Ø 25 cm	360 grs



Una masa muy cuidada, para conseguir un sabor inigualable: el sabor horneado sobre piedra y unos ingredientes seleccionados, para unas pizzas que no te dejarán indiferente.

GRAN CASA

PIZZAS

con masa al
al Horno de Piedra





GRAN CASA

PIZZAS al Horno de Piedra

PIZZA JAMÓN Y QUESO Horno de Piedra	600 grs
PIZZA ATÚN Horno de Piedra	600 grs
PIZZA BACON Y ATÚN Horno de Piedra	600 grs
PIZZA MARGARITA Horno de Piedra	575 grs
PIZZA 4 QUESOS Horno de Piedra	500 grs
PIZZA VEGETAL Horno de Piedra	600 grs





PIZZAS FAMILIARES	PESO
PIZZA YORK Horno de Piedra	1 kg
PIZZA BACON Horno de Piedra	1 kg
PIZZA ATÚN Horno de Piedra	1 kg
PIZZA 4 QUESOS Horno de Piedra	1 kg
PIZZA MARGARITA Horno de Piedra	1 kg
PIZZA BARBACOA Horno de Piedra	1 kg
PIZZA VEGETAL Horno de Piedra	1 kg

GRAN CASA

PIZZAS FAMILIARES al Horno de Piedra

Un tamaño XXL para surtir el canal horeca de pizzas al Horno de Piedra, ideales para porciones.





Suspicolinos

< Tanto los más pequeños de la casa como el resto de la familia, disfrutarán de estas mini pizzas: deliciosas y con una masa muy fina y crujiente.



Masa crujiente



7 cm diámetro aprox.



30 gramos aprox.





Suspicolinos



SUSPICOLINOS	TAMAÑO	PESO
SUSPICOLINOS 3 QUESOS	Ø 7 cm	270 grs
SUSPICOLINOS JAMÓN	Ø 7 cm	270 grs
SUSPICOLINOS ATÚN	Ø 7 cm	270 grs

SUSPICOLINOS JAMÓN 18 UD CASH	Ø 7 cm	540 grs
-------------------------------	--------	---------





Suspicolinos



SUSPICOLINOS	TAMAÑO	PESO
SUSPICOLINOS 3 QUESOS	Ø 7 cm	1 kg
SUSPICOLINOS JAMÓN	Ø 7 cm	1 kg
SUSPICOLINOS ATÚN	Ø 7 cm	1 kg
SUSPICOLINOS VARIADOS	Ø 7 cm	1 kg



PANIPENI

Una masa de pan crujiente para disfrutar de esos momentos con quien más queremos: momentos para compartir.



Masa pan crujiente



21 cm. aprox.



125 gramos aprox.





PANIPENI



PANIPENI	TAMAÑO	PESO
PANIPENI 4 QUESOS	21 cm	250 grs
PANIPENI JAMÓN Y QUESO	21 cm	250 grs
PANIPENI ATÚN	21 cm	250 grs
PANIPENI BARBACOA	21 cm	250 grs
PANIPENI PEPPERONI	21 cm	250 grs
PANNIPENI JAMÓN 4 UD CASH	21 cm	500 grs



Pan Pizza



PAN PIZZA	TAMAÑO	PESO
PAN PIZZA YORK HGD	27 cm.	180 grs
PAN PIZZA ATÚN HGD	27 cm.	170 grs
PAN PIZZA BACON HGD	27 cm.	180 grs
PAN PIZZA 4 QUESOS HGD	27 cm.	170 grs
PAN PIZZA BARBACOA HGD	27 cm.	180 grs





Bases de Pizza



BASES DE PIZZA

BASE PIZZA Horno de Piedra 22 cm

FORMATO

FILM

PESO

375 grs

BASE PIZZA Horno de Piedra 25 cm

FILM

300 grs

BASE PIZZA 30 x 40 Horno de Piedra

GRANEL

450 grs

BASE PIZZA Horno de Piedra 30 cm CON TOMATE

GRANEL HGD 380 Aprox





Saladitos

Mini Piezas

HOSTELERÍA	PESO	U/C
SALADITOS SABOR SOBRASADA	1 kg	50
SALADITOS SABOR ATÚN	1 kg	50
SALADITOS SABOR PATE	1 kg	50
SALADITOS SABOR QUESO	1 kg	50
SALADITOS SABOR SALMÓN	1 kg	50
SALADITOS SABOR YORK Y QUESO	1 kg	50
SALADITOS SABORES VARIADOS	1 kg	50





Masas



MASAS	FORMATO	PESO
MASA QUEBRADA - BRISA	ESTUCHE	500 grs
MASA HOJALDRE	ESTUCHE	500 grs
MASA HOJALDRE	GRANEL	1 Kg



LA NIÑA DEL SUR, S.L.
Camino del Reguerón, 2. Pol. Ind. 4B
30580 Alquerías. Murcia. Spain.



Tlf: +34 968 873 033
www.laninadelsur.com



Esríbenos un correo:



Síguenos en
nuestras redes sociales:

