

Ourense, 31 de xaneiro ao 4 de febreiro de 2018

# FICHAS INFORMATIVAS dos Produtos Alimentarios da Economía Social de Galicia



19º SALÓN INTERNACIONAL  
DE TURISMO GASTRONÓMICO



# INDICE

## PRODUTOS LÁCTEOS, DERIVADOS E APÍCOLAS

- COBIDEZA, S. COOP. GALEGA ..... 2
- CONDADO PARADANTA, S. COOP. GALEGA ..... 4
- COOPERATIVA AGRARIA PROVINCIAL, S. COOP. GALEGA (BICO DE XEADO) ..... 5
- PRODUCTORES DEL CAMPO DE CAPELA, S. COOP. GALEGA ..... 6

## PRODUTOS VITIVINÍCOLAS E OUTRAS BEBIDAS

- BODEGA COOPERATIVA JESÚS NAZARENO, S. COOP. GALEGA ..... 7
- BODEGAS EIDOSELA, S. COOP. GALEGA ..... 9

## PRODUTOS CÁRNICOS

- 3 FUCIÑOS, S. COOP. GALEGA ..... 11
- VÉLARO, S. COOP. GALEGA (PASTORES DE GALICIA) ..... 12

## PRODUTOS HORTOFRUTÍCOLAS

- FRESHCUT, S,L, (GALIFRESH) ..... 13
- TERRAS DA MARIÑA, S. COOP. GALEGA ..... 14

# PRODUTOS LÁCTEOS, DERIVADOS E APÍCOLAS

## **COBIDEZA, S. Coop. Galega**

www.cobideza.es  
queixeria@cobideza.es  
Amelia Colmenero  
Tel. +34 986 580 473  
+34 628 537 067



Cobideza, S. Coop. Galega, constitúese como tal no ano 1994, aínda que leva funcionando como asociación de gandeiros desde finais dos anos 80. No ano 1999 funda, xunto con outras cooperativas da comarca, Xuncoga S. Coop. Galega, cooperativa de segundo grao destinada á fabricación e comercialización de pensos.

Na actualidade, Cobideza está formada por máis de 300 socios dos cales 183 son produtores en activo de leite. O ámbito de actuación da cooperativa abarca a maioría dos concellos das comarcas de Deza-Tabeirós e Terras de Montes.

## **Servizos**

Tendas agrogandeiras.  
Unidades de subministración de combustible.  
Servizos de maquinaria.  
Servizos veterinarios.  
Servizo farmacéutico.  
Servizo de asesoramento agronómico.  
Servizo de alimentación.  
Servizo de substitución.  
Programas de formación.  
Servizo de tramitación de seguros agrogandeiros.



## **Comercialización de leite**

Cobideza, como o primeiro comprador autorizado, comercializa o leite de todos os membros da cooperativa en conxunto co fin de obter as mellores condicións, tanto para os seu gandeiros como para a cooperativa.

No ano 2015 a cooperativa asinou un contrato anual coa multinacional asturiana ILAS, coñecida comercialmente como Reny Picot, para a comercialización de 35 millóns de litros. Ademais, Cobideza participa, xunto coas principais cooperativas lácteas galegas, en Acolat (Clesa).

## **Transformación de leite en cru**

En abril de 2015, coincidindo co final da cota láctea, cun aumento da produción e coa necesidade de transformación que está a atravesar o sector lácteo, Cobideza pon en marcha unha pequena queixería.

A produción da queixería enfócase fundamentalmente aos mercados de proximidade, principalmente en Galicia, aínda que xa está a ser comercializada no exterior.

## PRODUTOS

- **Queixo Arzúa-Ulloa DOP**

Este queixo, cun mínimo de 6 días de maduración, está elaborado con leite pasteurizado de vaca procedente de explotacións gandeiras sustentables que usan preferentemente o pastoreo, e seleccionadas pola Cooperativa Cobideza, cun marcado carácter de elaboración tradicional e artesanal.

Presenta forma lenticular, de cortiza fina e elástica, brillante e lisa.

Formatos: pezas de 500 gr. 800 gr. e 3 kg.

- **Queixo barra madurado**

É un queixo con forma de barra (base máis ancha con respecto á cara superior), clasificado como graxo e madurado un mínimo de 8 a 10 días.

Elaborado de igual maneira que un tipo Arzúa- Ulloa e partindo da mesma selección coidadosa do leite en orixe.

Formatos: peza con forma de barra de peso aproximado de 1,7 kg.

- **Queixo semigraxo**

Queixo semigraxo e sen sal (0%), elaborado con leite de vaca parcialmente desnatada e pasteurizada procedente de explotacións gandeiras sustentables e seleccionadas pola cooperativa Cobideza.

Presenta forma lenticular, de cortiza fina e elástica, brillante e lisa.

Formatos: peza de 800 gr. aproximadamente.

- **Queixo tetilla DOP**

É un queixo amplamente coñecido e recoñecido pola súa peculiar forma cónica na gastronomía galega. Ten un período mínimo de 8 días de maduración, elaborado con leite pasteurizado de vaca procedente de explotacións gandeiras sustentables que usan preferentemente o pastoreo, e seleccionadas pola cooperativa Cobideza, do mesmo xeito que en DOP Arzúa-Ulloa, cun estrito control de calidade e rastrexabilidade do leite en orixe.

Formatos: pezas de 800 gr. aproximadamente.

- **Requeixo**

É un queixo fresco, semigraxo, válido para untar. Está elaborado con leite pasteurizado de vaca procedente de explotacións gandeiras sustentables e seleccionadas pola cooperativa Cobideza.

No proceso de elaboración soamente se emprega callo e cultivos lácticos, respectando o método tradicional de callado e escurrido en sacos co posterior batido, momento no que se achega á textura desexada.

Formatos: terrinas de 500 gr. e de 250 gr.



## CONDADO PARADANTA, S. Coop. Galega

www.requesonymiel.com  
comercial@requesonymiel.com  
Alejandro Martínez  
Tel. +34 629 813 675



A Sociedade Cooperativa Condado-Paradanta é unha cooperativa agraria froito dunha idea colectiva, a de comercializar dous produtos tradicionais e deliciosos da bisbarra, “Queixo de As Neves” e “Mel Condado-Paradanta”.

A filosofía da empresa é a procura da calidade dentro dun proceso de mellora continua, a través dunha estratexia de diferenciación do produto, sobre a base da súa caracterización.

Consegue así a elaboración de produtos naturais (non contén estabilizantes nin conservantes), artesanais (a maior parte dos procesos son manuais), tradicionais (produtos elaborados dende tempos inmemoriais) e saudables (o seu consumo é beneficioso para a saúde).

Un exemplo é o “Requeixo das Neves” que debido ao seu baixo contido en sal se recomenda en dietas de hipertensos.



### PRODUTOS

- **Mel:** mel con pole, mel con pole e xelea real, mel con xelea real e mel con noces.
- **Pole:** o pole das abellas é un pequeno tesouro alimenticio do que cada vez se descubren máis substancias nutritivas. A súa complexa composición contén valiosas vitaminas, encimas, minerais e oligoelementos que fan del un complemento ideal para reforzar o sistema inmunolóxico especialmente nas épocas de cambio de estación; é un auténtico reconstituínte.
- **Licores:** crema de augardente, licor de herbas, licor café, augardente e licor de mel.
- **Requeixo tradicional As Neves:** O requeixo é un queixo fresco elaborado con leite enteiro de vaca, sen engadido de sal, e que habitualmente se consume como postre, adozándoo con mel ou azucre.

**COOPERATIVA AGRARIA  
PROVINCIAL, S. Coop. Galega**  
[www.bicodexeado.es](http://www.bicodexeado.es)  
[xeerencia@capcoruna.com](mailto:xeerencia@capcoruna.com)  
Jesús Otero Antelo  
Tel. +34 981 647 560



Na Cooperativa Agraria Provincial de A Coruña entenden que a práctica é unha estupenda maneira de aprender. Foi por iso que no 2009 asumiron a xestión directa dunha granxa no concello de Miño (A Coruña). Así naceu Granxa O Cancelo, un proxecto para traballar a favor do sector lácteo. Producen leite aproveitando os recursos da nosa terra e ofertan un produto local e diferenciado.

Granxa O Cancelo é un proxecto integrador que pretende conectar directamente produtores con consumidores, sen intermediarios. Non se trata dunha granxa produtora de leite máis. Utilízanse técnicas de produción que lles permiten obter os mellores rendementos garantindo un uso responsable e sustentable dos recursos, o benestar das súas vacas e unhas boas condicións de traballo para as persoas.

Tamén se realiza unha tarefa de formación de persoal técnico, colabórase con outras empresas, con centros de investigación e universidades e desenvólvese un labor divulgativo para dar a coñecer aos consumidores como se produce o leite que consomen e a importancia deste sector para o noso país.

Granxa O Cancelo é un soño feito realidade. É unha mostra máis da aposta da Cooperativa Agraria Provincial da Coruña polo sector lácteo galego e polo desenvolvemento do medio rural.



## PRODUTOS

A vocación de Granxa O Cancelo á hora de facer xeados foi a de elaborar unha crema excepcional a partir do fantástico leite de vaca que se produce na Granxa. O proceso de elaboración dos xeados é totalmente artesanal; comeza coa dosificación e mestura de todos os ingredientes e a súa pasteurización a 80 graos centígrados para eliminar calquera contaminación bacteriolóxica. Despois realízase o proceso de mantecación directamente sen extraer a mestura da máquina e arrefríase progresivamente ata os -6 graos, temperatura á que se procede ao envasado.

Elabórase unha variada carta de sabores que van desde os máis tradicionais como a nata, vainilla, chocolate, amorodo, limón, plátano... a elaboracións máis especiais como turrón, crema de licor café... en distintos formatos. Todos os xeados de Granxa O Cancelo son sen glute, aptos para persoas celiacas.

Comercialízase en envases de 500 ml, envase ideal para a conservación durante máis tempo en perfecto estado.

Tamén se comercializa en envases de 2 litros, en formato cadrado, e envase de 6 litros en formato redondo adecuado ao consumo profesional para vitrinas e hostalería.

## PRODUCTORES DEL CAMPO DE CAPELA, S. Coop. Galega

www.coopcapela.com  
info@coopcapela.com  
Ana Isabel Vence Permuy  
Tel. +34 981 459 028



Esta cooperativa dedícase fundamentalmente á produción de leite de vaca, á cría de gando de carne e a dar servizo de asesoramento ás explotacións gandeiras. Fundada en 1969, a entidade aposta dende o principio por servizos de calidade e innovación. Froito desta estratexia, en 2005 crea unha fábrica artesanal de produtos lácteos con leite de vaca cru, sendo, ata o momento, a única en Galicia.

Os produtos da cooperativa caracterízanse pola súa calidade, consecuencia dun estrito proceso de selección, control, conservación e distribución.

Todos os produtos Campo Capela, requeixo, crema de requeixo, queixo fresco, queixo do país, queixo- tetilla, nata fresca, manteiga e torta de requeixo, están elaborados con leite cru de vaca, sen conservantes nin colorantes. Non conteñen ningún tipo de aditivo ou proceso que desvirtúe o seu sabor e as súas potencialidades nutricionais.

### PRODUTOS

#### Variedades de requeixo:

- **Requeixo:** requeixo tradicional galego de elaboración artesanal, feito con leite cru.
- **Crema de requeixo:** requeixo tradicional azucrado con textura de crema, elaborado a partir de leite cru.
- **Torta de requeixo:** sen conservantes e con todo o sabor dos produtos naturais.
- **Licor de requeixo.**

#### Queixos:

- **Queixo fresco:** queixo tradicional de Galicia de elaboración totalmente artesanal. Baixo en sal.
- **Queixo país:** queixo tenro semicurado, de elaboración artesanal, elaborado con leite cru.
- **Queixo tetilla:** trátase do primeiro queixo elaborado en Galicia con leite cru de vaca, protexido baixo a Denominación de Orixe Queixo Tetilla.

#### Manteiga artesanal:

Produto co sabor, aspecto e a textura da manteiga tradicional. É ideal para torradas con azucre, mel ou marmeladas.

A presentación pode ser en barriña tradicional ou en terrina.



# PRODUTOS VITIVINÍCOLAS E OUTRAS BEBIDAS

## **BODEGA COOPERATIVA JESÚS NAZARENO, S.**

**Coop. Galega**

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

[alfredo.vazquez@vinosbarco.com](mailto:alfredo.vazquez@vinosbarco.com)

**Alfredo Vázquez**

**Tel. +34 988 320 262**



**BODEGA  
JESÚS NAZARENO, S.C.G.**

No municipio do Barco de Valdeorras, situado ao leste da provincia de Ourense, no seu límite coas provincias de Lugo, León e Zamora, existe unha tradición milenaria no cultivo da vide. É nesta zona onde, en 1957, se funda a cooperativa Jesús Nazareno formada actualmente por 380 socios, que aglutinan unha extensión de 250 hectáreas.

O óptimo aproveitamento das horas de sol e unha pluviometría axeitada (inferior ao resto de Galicia) producen un microclima único e idóneo que, xunto coas óptimas condicións do chan formado por sedimentos luosentos e arxila ao sur e calcáreo con sedimentos arxilosos ao norte, confiren ao froito unhas excepcionais condicións de maduración e calidade.

Coa utilización da máis moderna tecnoloxía, a cooperativa elabora viños brancos da variedade autóctona godello e tintos da variedade mencia de calidade recoñecida nos máis esixentes mercados.



## **PRODUTOS - MARCAS**

- **Viña Abad:** viño branco elaborado exclusivamente con uva godello. A vendima realízase de forma manual para preservar a uva. No proceso prodúcese un mosto xema obtido a baixas presións e que é sometido a unha fermentación controlada. O resultado é un caldo amarelo palloso de intensidade media-baixa. Presenta un aroma con finas notas balsámicas e un limpo fondo de froita branca. En boca mostra unha boa estrutura, acidez viva e unha boa expresión froiteira.
- **Valdouro:** viño tinto que permanece en barricas de carballo americano entre 9 e 12 meses. Elabórase coas variedades mencia e garnacha. O resultado visual é un viño con cor vermello rubí con tons tella. Na fase olfactiva hai un predominio da madeira con recordos froiteiros varietais.



- **Aurensis:** é un viño elaborado con godello 100%, a partir dunha vendima manual, ben seleccionada e cunha coidada elaboración. Visualmente presenta unha cor amarela pallosa limpa e brillante. En nariz, aparece sutilmente a vainilla mesturada con recordos varietais. É resinoso e elegante, con estrutura e final longo.
- **Menciño:** trátase dun viño tinto da variedade mencia. A uva recóllese de xeito manual e despalíllase. Visualmente presenta un ton vermello cereixa cunha textura de media capa. En boca é un viño estruturado e equilibrado, cun final harmónico e lambeteiro.
- **Mozafresca:** viño branco de aroma fresco, algo afroitado e moi sinxelo. Presenta lixeiros toques de herbas e vexetais. En boca é fresco e cunha lixeira acidez.



**BODEGAS EIDOSELA, S. Coop. Galega**

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

[fjpineiro@bodegaseidosela.com](mailto:fjpineiro@bodegaseidosela.com)

Rubén García García

Tel. +34 986 665 550



EIDOSELA é o nome que xorde da unión dos topónimos Eidos e Sela, que son os nomes do barrio e da parroquia respectivamente, onde Adegas Eidosela se atopa localizada.

Adegas Eidosela fúndase no ano 2007 por un grupo emprendedor de 60 viticultores decididos a unir esforzos para formar unha cooperativa. En conxunto, este grupo de amigos que comparte a ilusión dunha zona xeográfica, Condado de Tea, conta cun total de 45 hectáreas de viñedos propios, o que lles permite controlar o proceso completo para conseguir que ata o máis esixente dos padais comparta o seu gusto pola calidade.

Dispoñen dunhas amplas e modernas instalacións equipadas coa última tecnoloxía para combinar tradición e innovación.



## PRODUTOS - MARCAS

Baixo a D.O. Rías Baixas, a adega Eidosela produce as seguintes marcas:

- **Eidosela Albariño:** trátase dun viño elaborado exclusivamente con uvas albariño vendimadas no seu estado óptimo de maduración. Á vista presenta unha cor amarela palla con fulgores verdosos. En nariz ofrece unha intensidade alta. As súas notas froiteiras e florais recordan as froitas de ósos dando como resultado un produto fresco e sutil. É un viño moi potente, sedoso e cunha acidez moi ben integrada.
- **Arbastrum Condado de Tea:** este viño está elaborado con uvas albariño, treixadura e outras variedades autóctonas. É moi afroitado, fresco e destacan nel as notas de mazá verde que lle achega a uva treixadura. En boca é un viño suave, saboroso e cunha acidez moi equilibrada.
- **Eidosela Selección Barrica:** é un viño amarelo palloso con escintileos dourados, limpo e brillante. Presenta unha asociación de leas finas, torrados, afumados e toques froiteiros. Ten unha intensidade moi alta. Ten un moi bo paso en boca, saboroso, fino, con toques tánicos, graxos e cremosos. Presenta unha boa conxunción da froita ao seu paso por barrica. Delicado, goloso, franco e elegante. Presenta unha gran potencia, é moi persistente e con gran corpo e estrutura. Fermentado e vinificado durante 4 meses en barricas de carballo francés e 4 meses en depósito de aceiro inoxidable.

- **Gran Arbastrum:** é un viño cunha cor amarela pallosa con ribete grisáceo, limpo e brillante. En nariz ten unha intensidade media-alta destacando a conxunción de variedades que achega matices únicos. En boca é moi complexo, suave e delicado, debido á mestura de variedades; á súa vez é saboroso, expresivo e con carácter. Presenta unha boa conxunción da froita ao seu paso por barrica. Delicado, goloso, franco e elegante, con notas minerais e cunha acidez moi equilibrada. Fermentado e vinificado durante 4 meses en barricas de carballo francés e 4 meses en depósito de aceiro inoxidable.
- **Eidosela Burbullas do Atlántico extra brut:** este viño limpo, afroitado e con aroma a mazá e cítricos, presenta unha cor amarela pallosa e unha burbulla moi fina. En boca é un viño fresco, lambeteiro e cun posgusto froiteiro e elegante.
- **Eidosela Burbullas do Atlántico brut nature:** cor amarela pallosa pálido con reflexos verdoso-dourados, burbulla fina, persistente e elegante; en nariz é fresco, limpo e afroitado, aromas de mazá e cítricos con lixeiros toques de froitos secos. En boca é fresco, seco e delicado, cun posgusto froiteiro e elegante, lembrando a variedade albariño.
- **Eidosela Burbullas do Atlántico brut:** en fase visual presenta unha bonita cor rosa salmón cun rosario persistente e burbulla fina. En nariz está fresco e afroitado con certa complexidade destacando as froitas negras e a cereixa con notas de pan torrado procedente da segunda fermentación en botella. En boca está vivo con boa acidez ensamblada perfectamente coa apreciación doce, lembrándonos en retro nasal as mesmas sensacións da fase olfactiva.



## PRODUTOS CÁRNICOS

**TRES FUCIÑOS, S. Coop. Galega**

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

[administracion@tresfucinos.gal](mailto:administracion@tresfucinos.gal)

Isabel Costas Vázquez

Tel. +34 666 552 508



Tres Fuciños é unha cooperativa de pequenos produtores de porco celta, o porco autóctono galego, que se unen para compartir parte da súa produción cos amantes da alimentación saborosa e saudable.

A raza porcina celta críase de maneira tradicional, en semiliberdade e aproveitando os recursos naturais da horta e o monte galego. É de baixo rendemento cárnico e lento crecemento xa que se necesita un ano para conseguir unha canle de 110 kg.

A cría tradicional achega unha alta proporción de ácidos graxos insaturados á graxa destes animais que a fan cardiosaludable. Aliméntanse de cereais, pero tamén comen herba, uces, moreiras, brotes de toxo, landras e castañas.

A carne é máis escura porque son animais atléticos cunha alta taxa de miohemoglobina procedente da súa vivencia en liberdade. Na mastigación ten unha textura suave achegada pola equilibrada presenza de proteínas e graxas ricas en ácidos graxos insaturados oleico e linoleico.



### PRODUTOS

- Panceta
- Costeletas
- Bistés do xamón
- Hamburguesas



## VÉLARO, S. Coop. Galega

[www.ovica.org/velaro.html](http://www.ovica.org/velaro.html)

[velaro.coop@gmail.com](mailto:velaro.coop@gmail.com)

Carlos Rodríguez

Tel. +34 687 77 80 13



Vélaro S. Coop. Galega está formada por un grupo de gandeiros de ovino e caprino distribuídos por toda a xeografía galega. A produción de cordeiro e cabrito baséase na alimentación con leite materno e cereais; as nais aliméntanse dos recursos naturais dos prados, pradeiras e montes. A organización dos produtores permite concentrar a oferta naquelas épocas de maior demanda do mercado.

### Marca de Garantía “Pastores de Galicia”

A marca nace para distinguir no mercado a carne de cordeiro e cabrito producida en Galicia e asociada ao aproveitamento dos recursos naturais mediante o pastoreo das nais.

A cooperativa solicita a súa inscrición en 2016 como operador autorizado a distribuír a carne de cordeiro e cabrito amparada baixo a marca “Pastores de Galicia”.

Isto supón unha mellora na calidade das producións mediante a:

- Clasificación e identificación dos produtos.
- Diferenciación dos animais producidos en Galicia en sistemas extensivos e semiextensivos con base no pastoreo das nais e a alimentación con leite materno dos cordeiros e cabritos.
- Control sanitario do gando a través do seguimento do programa sanitario oficial da ADSG ACIVO.



## PRODUTOS

- Carne fresca de cordeiro e cabrito en pezas.

# PRODUTOS HORTOFRUTÍCOLAS

**FRESHCUT, SL**  
www.galifresh.com  
galifresh@galifresh.com  
Belén Rodríguez-Sierro  
Tel. +34 986 475 396

The logo for Galifresh, featuring the brand name in a stylized, green, handwritten-style font.

Freshcut, S.L. é unha compañía dedicada á elaboración e comercialización de produtos frescos e procesados sans, saudables e sinxelos de consumir, elaborados a partir de froitas, verduras, hortalizas e legumes frescas, de primeira calidade. Galifresh é a marca comercial de Freshcut.

Situada no Parque Tecnolóxico e Loxístico de Valadares (Vigo), Freshcut dispón dunhas modernas instalacións que lle permiten desenvolver os procesos produtivos necesarios para garantir a calidade e seguridade alimentaria de todos os seus produtos.

## Empresa social e comprometida

Freshcut é unha empresa comprometida socialmente. Fomenta a integración social mediante a inserción laboral de colectivos especiais. Neste aspecto, conta con máis dun 80% de persoal con discapacidade, altamente cualificado. É unha empresa sostible e comprometida co medio ambiente, desenvolvendo procesos de selección de cultivo responsables e respectuosos co seu entorno. Á súa vez, todos os seus provedores pasan uns estritos controis de calidade e produtividade.

Na medida do posible aposta polos produtos de orixe galega, fomentando deste modo a produción da súa zona e enalzando a calidade das súas terras.

Galifresh é unha marca rexistrada que se converteu en sinónimo de calidade, compromiso social, medioambiental e innovación.

A base deste éxito reside na elaboración de produtos frescos e procesados 100% naturais, sen conservantes nin colorantes, sen aditivos, sen lactosa e sen glute a partir dunha selección de materias primas procedentes das mellores hortas.

## PRODUTOS

A súa liña de produtos envasados baixo a marca Galifresh divídese en dous grandes grupos:

- **IV Gama:** liña de hortalizas e froitas frescas peladas, cortadas, lavadas e envasadas; conservadas, distribuídas e comercializadas baixo cadea de frío e listas para ser consumidas crúas. Esta gama realízase coas mellores froitas, verduras e hortalizas frescas de orixe 100% natural tratando de manter as súas propiedades naturais.
- **V Gama:** produtos a base de hortalizas e froitas tratados por calor, listos para consumir e que se comercializan refrixerados. Esta gama realízase coa selección das mellores froitas, verduras, hortalizas e legumes de orixe 100% natural. Os seus sistemas de produción permiten prolongar a vida útil dos produtos sen a necesidade de utilizar nin aditivos, nin conservantes e utilizando unha receita tradicional para obter un sabor auténtico.



## TERRAS DA MARIÑA, S. Coop. Galega

www.terrasdamarina.com  
terrasdamarina@gmail.com  
José Cuadrado  
Tel. +34 982 121 406  
+34 636 679 512



A cooperativa Terras da Mariña, S. Coop. Galega atópase encravada no termo municipal de Lourenzá, pero formada por socios de toda a comarca da Mariña Lucense.

Terras da Mariña nace pola inquietude dun grupo de produtores de faba de Lourenzá ante unha serie de peculiaridades relacionadas coa produción e comercialización da faba, con vistas a avaliar a posta en marcha dunha cooperativa de produtores para a comercialización conxunta da faba.

A cooperativa vólcase nunha xestión conxunta das producións de faba das explotacións dos seus socios para así poder garantir un referencial de calidade verificable que asegure unha trazabilidade e unha seguridade alimentaria aos clientes, en relación ao uso de fitosanitarios e á análise de puntos perigosos e críticos do seu manexo e comercio.

A través da cooperativa experimentáanse novas técnicas de produción e innovacións nas plantacións, e búscase poñer en marcha un proceso de caracterización da faba e das súas calidades.

O feito de ordenar e organizar a comercialización de faba fai que os produtores poidan mellorar a calidade das producións.

Os socios de Terras da Mariña non se conforman coa situación actual, polo que campaña tras campaña loitan por mellorar tanto as técnicas como as calidades das súas producións de faba, minimizando o impacto ambiental, e buscando unha profesionalización e estabilidade do sector.

### MARCAS

- Mariña Selecta: para produtos amparados baixo unha Indicación Xeográfica Protexida (IXP Faba de Lourenzá e IXP Grelos de Galicia).
- Da Terriña: para a comercialización do resto de produtos.

### PRODUTOS

- Faba de Lourenzá (Indicación Xeográfica Protexida)
- Faba Verdina ou “Faba do Marisco”
- Produto elaborado en conserva: fabas de Lourenzá con bacalao, con cogomelos, con callos e con polbo.

