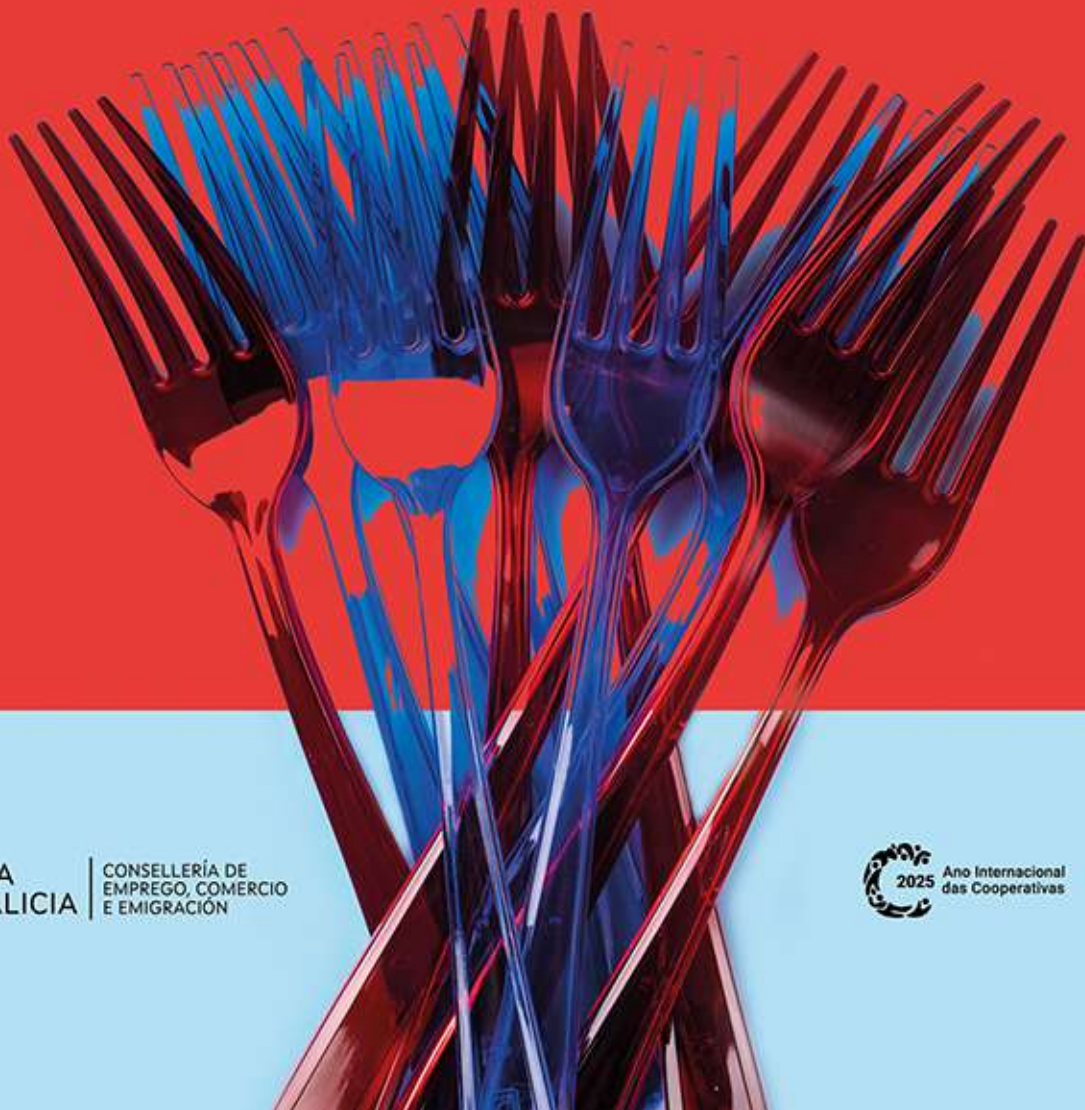




ECONOMÍA SOCIAL PARA UNHA GALICIA SUSTENTABLE



AGACA

Asociación Galega de Cooperativas Agroalimentarias de Galicia

PRODUTOS CÁRNICOS

TRES FUCIÑOS

PRODUTOS LÁCTEOS E DERIVADOS

BICO DE XEADO
CONDADO PARADANTA

PRODUTOS VITIVINÍCOLAS E LICORES

BARBUDOS (LICORES)
VINOS BARCO (VIÑOS)

OUTROS PRODUTOS

A FACTORÍA DO LUME (SALSAS E ACEITE PICANTE)
A MOENDA (EMPANADAS E REPOSTERÍA)
DAVEIGA (MARIÑEIRAS)

ÍNDICE



AGACA Asociación Galega de Cooperativas Agroalimentarias de Galicia





Queres constituírte como cooperativa?

En AGACA estamos para axudarche.

Porque cooperar é sumar. Cooperar é Galicia.

Por que somos importantes

As cooperativas agroalimentarias galegas son fundamentais para a vitalidade do rural galego. Xeran emprego, fixan poboación no rural e, grazas ao seu modelo colectivo, garanten produtos de calidade con identidade propia e un valor engadido que os diferencia do resto do mercado.

Dende AGACA traballamos para que este modelo siga medrando e, como asociación, agrupamos ás cooperativas adquirindo unha maior dimensión representativa a nivel comercial, identitaria e institucional.



Agaca

Rúa Tomiño, nº22 – Entlo.

15703 Santiago de Compostela

A Coruña

Unimos o potencial das cooperativas galegas

Somos unha organización sen ánimo de lucro que representa e defende os intereses das cooperativas agroalimentarias galegas dende hai máis de 35 anos. O noso labor, ao longo de todo este tempo, permítenos coñecer de primeira man os retos do sector e acompañar con servizos adaptados a cada realidade.

Traballamos para fortalecer un modelo empresarial participativo, con base no territorio e con impacto social e económico: o cooperativismo.

Que ofrecemos

· Asesoramento integral

Ofrecemos apoio estratéxico en áreas como seguros, calidade alimentaria, eficiencia enerxética e sustentabilidade.

· Apoio técnico e estratéxico

En temas como planificación, gobernanza, calidade alimentaria, comunicación ou comercialización.

· Formación especializada e homologada

En áreas como fitosanitarios, benestar animal, igualdade, xestión corporativa, dixitalización e novas oportunidades de negocio.

· Proxectos de innovación e desenvolvemento

Participamos en proxectos europeos e nacionais para aplicar solucións novas e sostibles no agro galego.

· Información e orientación para emprender en cooperativa

Se estás a valorar crear unha cooperativa, axudámote dende o primeiro paso: información, acompañamento nos trámites, apoio á posta en marcha e seguimento.



WWW.AGACA.COOP

AGACA@AGACA.COOP/// AGACA +34 981 58 47 83

TRES FUCIÑOS





Porco Celta

Produtos frescos e elaborados: chuletas de agulla, costela de porco, filetes de xamón, lomo, paletilla, presa, secreto, solomillo, costeletas, bistés, hamburguesas...

Porco Celta Salazóns e afumados: cacheira, codillo, xamón, panceta, lacón..



A raza **porcina celta** críase de maneira tradicional, en semiliberdade e aproveitando os recursos naturais da horta e do 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, o que a fai cardiosaudable. 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 adquirida pola equilibrada presenza de proteínas e graxas ricas en ácidos graxos insaturados oleico e linoleico.

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.

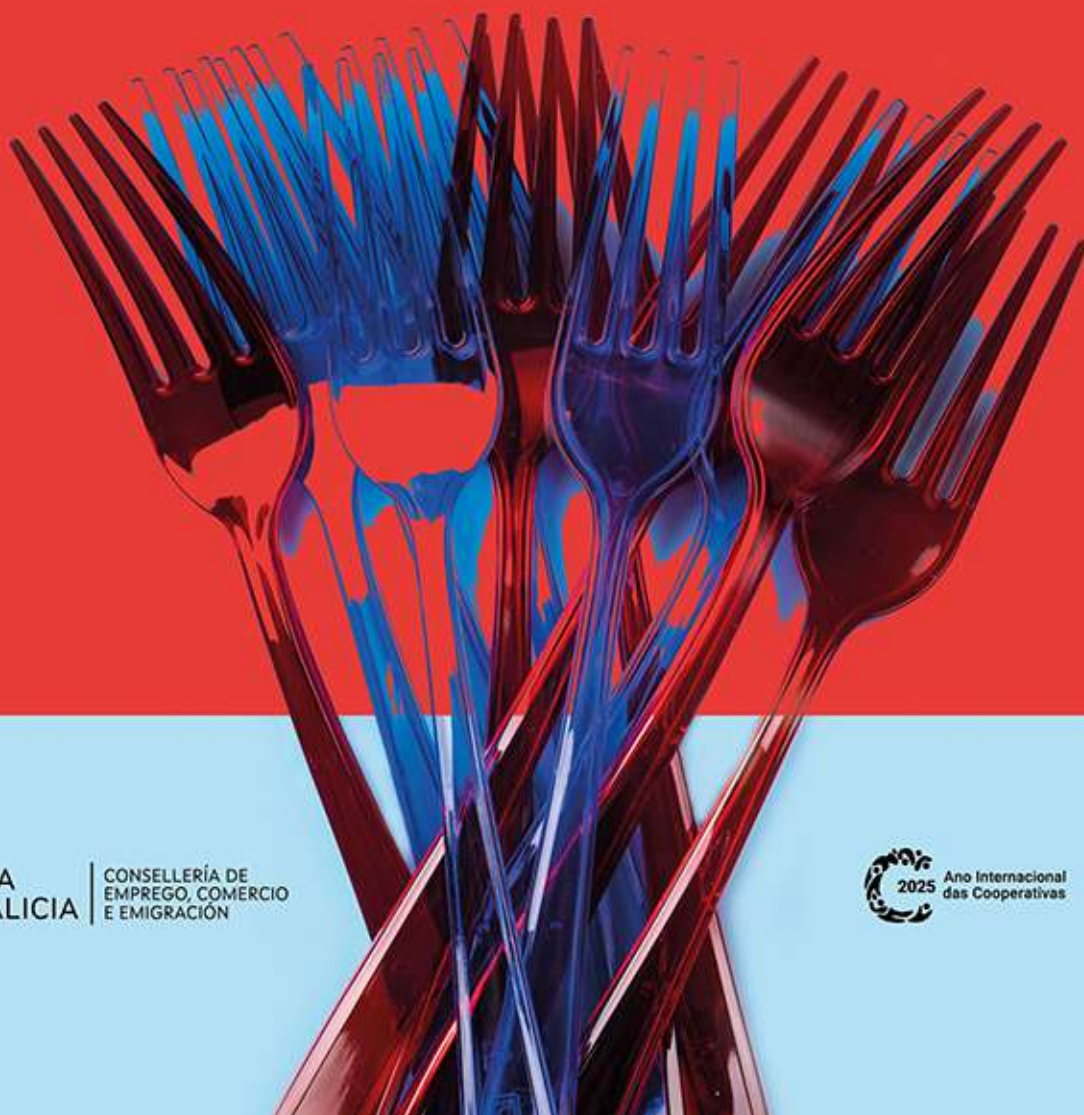
As explotacións de **Tres Fuciños** contribúen ao coidado natural e sostible da contorna agroforestal galega e funcionan como pequenas devesas naturais.



WWW.TRESFUCINOS.GAL

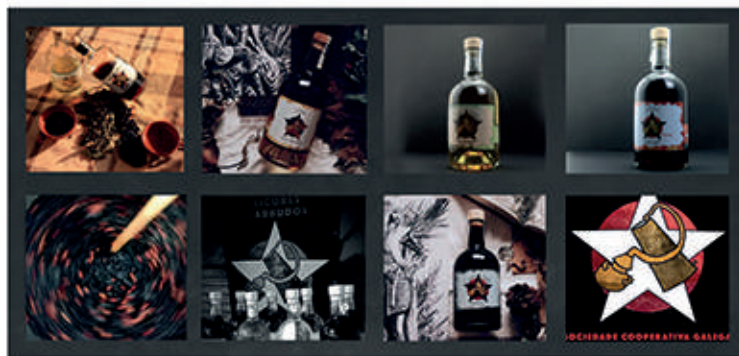
ADMINISTRACION@TRESFUCINOS.GAL /// ISABEL COSTAS +34 666 552 508

BARBUDOS





Barbudos Sociedade Cooperativa Galega naceu coa idea de poñer á venda unha gama de licores, elaborados da maneira máis artesanal, basándose na gran tradición vitivinícola de Valdeorras. O propósito é elaborar licores de gran calidade, poñendo especial esmero na elección de materias primas e nas formas e tempos de elaboración. Sin colorantes nin aromas manufacturados. A augardente é o fío conector dos seus licores.



Licor de Herbas Feito con herbas seleccionadas, tales como herbaluisa, fiúncho, manzanilla, loureiro, menta... e cortezas de froitas, deixándoas macerar durante 30 días, para conseguir como resultado un licor de herbas de 29% Vol. cun sabor característico e diferenciado do resto grazas á nosa receita única. 70 cl.

Licor Café Para a súa elaboración seguimos receitas tradicionais, aprendidas dos nosos maiores e utilizando produtos naturais: café en gran, herbas e froitas. Todos estes ingredientes quedan en maceración durante máis de 40 días. O resultado é un licor con 33% Vol.

Licor Café Descafeinado O noso clásico licor café, totalmente descafeinado.

Licor Café Picante O licor máis orixinal. Sabor dóce e suave cunha pizca de picante.

Licor de Limón Receita propia que mestura augardente con limón e herbas dándolle un sabor refrescante. Augardente con limón e herbas perfectas para o verán. 15 % vol. 70cl.

Licor de Laranxa Mestura de augardente, laranxa e herbas. 19 % Vol. 70cl.

Licor de Cereixa Licor de temporada.



WWW.BARBUDOSCOOP.COM

BARBUDOSCOOP@GMAIL.COM /// ANTONIO DOBAO +34 610887806

VINOS BARCO





O óptimo aproveitamento das horas de sol e unha pluviometría axeitada (inferior á do resto de Galicia) producen un microclima idóneo e único.

No municipio do Barco de Valdeorras, ao leste da provincia de Ourense no seu límite coas provincias de Lugo, León e Zamora, existe unha tradición milenaria do cultivo da vide. É nesta zona onde, no ano 1957, fúndase a **Cooperativa Jesús Nazareno**, formada na actualidade por 380 socios, que aglutinan unha expansión de 250 hectáreas.

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

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

Viña Abad Viño branco elaborado con uva exclusivamente godello. A vendima realízase de forma natural para preservar a uva. No proceso prodúcese un mosto xema obtido a baixas presións 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 marcada expresión froiteira.



Valdouro Viño tinto que permanece en barricas de carballo americano entre 9 e 12 meses. Elabórase coas variedades mencía e garnacha. O resultado visual é un viño de cor vermella 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 coloración 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 É un viño tinto da variedade mencía. 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.

Moza Fresca 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.



WWW.VINOSBARCO.COM

ALFREDO.VAZQUEZ@VINOSBARCO.COM/// ALFREDO VÁZQUEZ +34 988 320 262

BICO DE XEADO





“Granxa O Canelo é un proxecto integrador que pretende conectar directamente produtores con consumidores, sen intermediarios.”

A vocación de Granxa O Canelo á hora de facer xeados foi a de elaborar unha crema excepcional apartir 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 arrefriase 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 Canelo son sen glute, aptos para persoas celíacas.

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 envases de 6 litros en formato redondo adecuado ao consumo profesional para vitrinas e hostalería.

Na Cooperativa Agraria Provincial da Coruña entenden que a práctica é unha boa 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 Canelo**, 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 Canelo 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 Canelo 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.



WWW.BICODEXEADO.ES

ANAMVAZQUEZ@BICODEXEADO.ES /// ANA MARÍA VÁZQUEZ +34 685313830

CONDADO PARADANTA



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
EMPREGO, COMERCIO
E EMIGRACIÓN



2025 Ano Internacional
das Cooperativas





“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.”

MEL

Dispoñemos de dous tipos, a Mel de Condado Paradanta procedente dos montes e bosques de A Paradanta y O Condado e a opción de acompañala con nozes galegas, recollidas dos nogais situados na zona do Camiño de Santiago o seu paso por Samos (Lugo).

REQUEIXO TRADICIONAL “AS NEVES”

O requexo é un queixo fresco elaborado con leite enteiro de vaca cen por cen galega, sen engadido de sal, que habitualmente se consume como postre, adozándoo con mel ou azucre.

Na elaboración utilízase só leite, callo, fermentos lácticos e moito cariño.

Consegue así a elaboración de produtos naturais (non conteñen 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 recoméndase en dietas de persoas hipertensas.



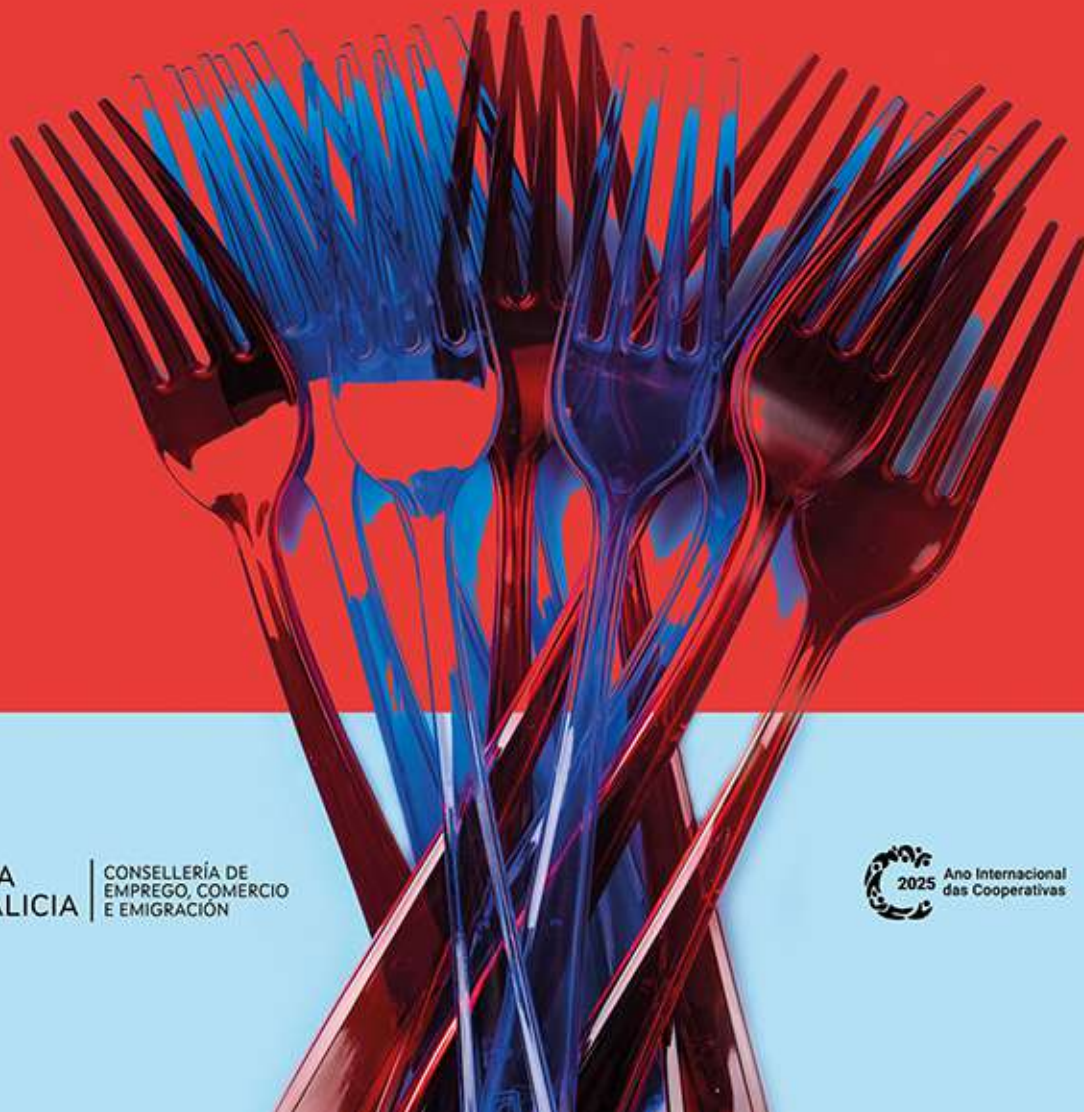
“
A Sociedade Cooperativa Condado Paradanta
é unha cooperativa agraria froito dunha idea colectiva,
a de comercializar dous produtos tradicionais
e deliciosos da bisbarra,
“Requeixo de As Neves” e “Mel Condado Paradanta”.

”

WWW.CONDADOPARADANTA.COM

INFO@CONDADOPARADANTA.COM /// ALEJANDRO MARTÍNEZ (34) 986 648 625

A FACTORÍA DO LUME





É a primeira marca especializada en salsas e produtos picantes na comunidade galega. A idea xurde coa misión de apostar polo produto galego e impulsar así mesmo o consumo de produtos naturais relacionados co mundo do picante.

Un dos nosos obxectivos é a modernización dentro do sector da industria alimentaria, seguindo as tendencias do mercado, que mostran un consumo cada vez máis selectivo e ávido de novas experiencias culinarias.

Este proxecto pretende introducir orixinalidade mesturando ingredientes exóticos coa gastronomía galega e, deste xeito, achegar ao consumidor a maridaxe entre ambos a través da posta en valor da cultura autóctona e da mestura de novas e antigas técnicas culinarias.

Salsa BOTAFUME

Salsa picante elaborada a partir do proceso de fermentación láctica de chiles jalapeños vermellos. Despois de fermentar durante un tempo determinado engadímoslle chile Chipotle afumado con madeira de Faia, tomate, cebola, un mix de especias, vinagre e azucre de cana, conseguindo así unha salsa picante con aromas mexicanos e unha intensidade de picante media-baixa.

Salsa ARREDEMO

Salsa moi picante elaborada a partir do proceso de fermentación láctica de chiles jalapeños vermellos e chiles "Ghost Pepper" (Bhut Jolokia, un dos chiles mais picantes do mundo) con allo e sal. Despois de fermentar durante un tempo determinado engádeselle vinagre e azucre, acadando unha salsa moi picante con aromas moi intensos. Recomendamos esta salsa para xente que acostuma a comer picante.

Aceite REAPER

A nosa última incorporación. Un aceite de oliva virxe extra infundado lentamente e a moi baixa temperatura con allo, herbas e chile Carolina Reaper. Con esta técnica extraemos todos os sabores dos elementos dándolles unha presenza sutil en paladar ademais de manter intactas todas as excelentes cualidades do AOVE. É un aceite cun picante bastante intenso que non chega a abrasar e cun sabor espectacular debido aos matices que aporta o chile Carolina Reaper.

Salsa LUME

Salsa picante elaborada a partir do proceso de fermentación láctica de chiles jalapeños vermellos con allo e sal. Despois de fermentar durante un tempo determinado engádeselle vinagre e azucre, acadando unha salsa picante con aromas intensos pero balanceados, o que fan que sexa versátil para a súa utilización.

Salsa MORTE

Salsa SÚPER picante elaborada a partir do proceso de fermentación láctica de chiles Carolina Reaper (1º chile mais picante do mundo) e chiles 'Fantasma' (Bhut Jolokia) e sal. Despois de fermentar durante un tempo determinado engadímoslle vinagre, conseguindo así unha salsa SÚPER picante con aromas intensos pero balanceados. Recomendase esta salsa para xente que acostuma a comer picante. Pica moito, moitísimo.



“
A Factoría do Lume Co.
é a cooperativa galega
do picante.
”



WWW.AFACTORIADOLUME.ES

INFO@AFACTORIADOLUME.ES /// JOAQUÍN PÉREZ (34) 644 766 411

A MOENDA





“Os nosos produtos caracterízanse pola súa calidade e polos controis exhaustivos que se realizan tanto a nivel das materias primas como dos procesos de fabricación.”

Centro Especial de Empleo creado no ano 2017, que naceu co obxectivo de proporcionar emprego ás persoas con diversidade funcional e a súa inclusión na vida laboral. Distribúen en toda Galicia, produtos de panadería e repostería ultra conxelado e forneado, en diversos canais horeca, servizos de cátering...

EMPANADAS

Empanadas de distintos formatos e con sabores tradicionais como o atún, bacallau ou algúns máis exclusivos como mexillóns con chourizo.

REPOSTERÍA

Repostería como a tarta de Santiago con IXP ou a tarta de queixo.

EMPANADILLAS

Empanadillas con sabores únicos, por exemplo, queixo e chacina, boloñesa, e os máis comúns como o atún e polo ao curry.



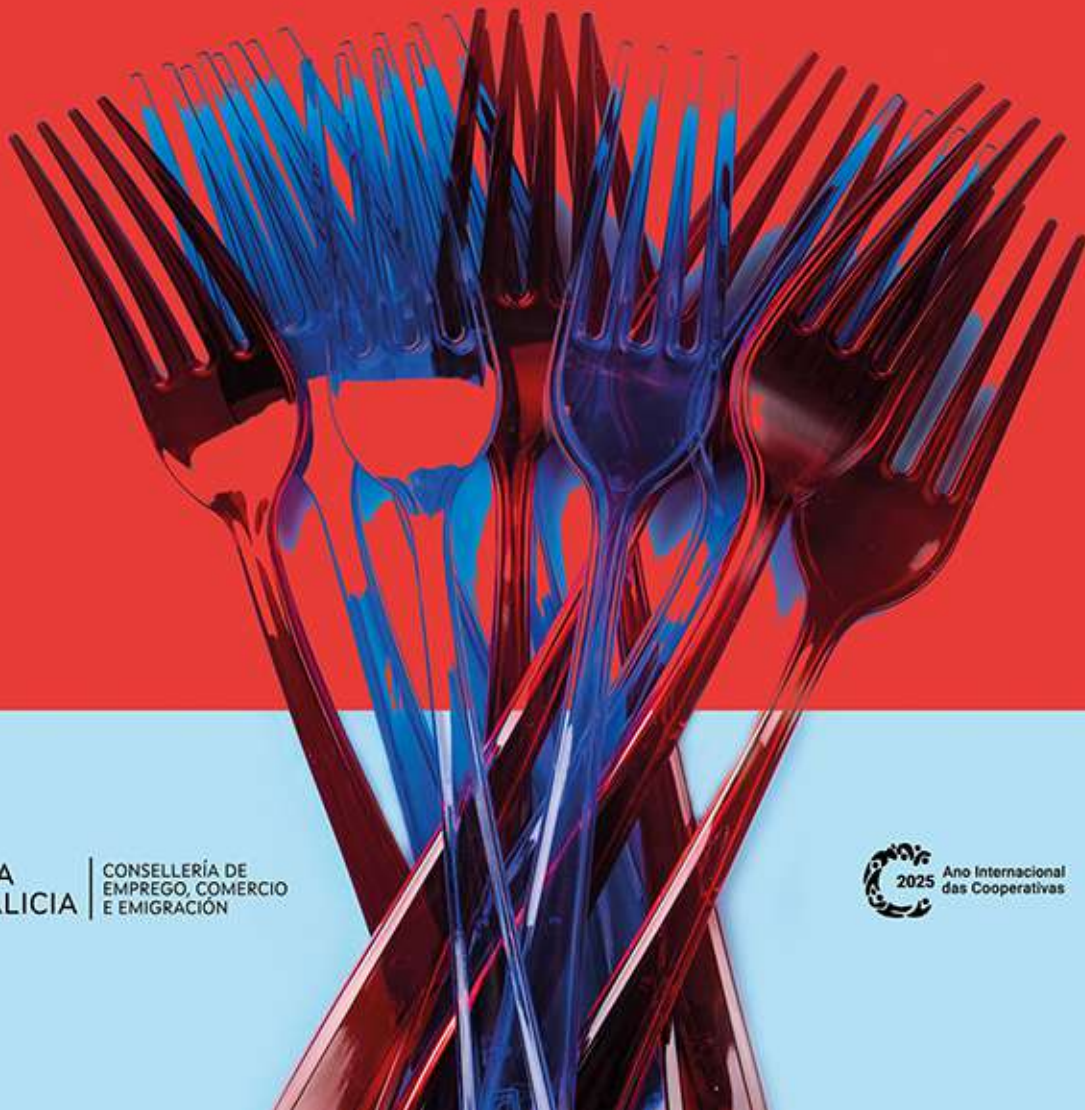
“ Panificadora Mencer nace en abril de 2014 froito da fusión de dous proxectos; unha función social de inserción de persoas con discapacidade tanto física como psíquica ao mundo laboral e a elaboración dun produto 100% galego e de elaboración manual, ao que se innova en sabores a través de incorporación de novas receitas ao produto. ”



WWW.PANIFICADORAMENCER.COM

COMERCIAL.MORANDEIRA@PANIFICADORAMENCER.COM /// JOSÉ ANTONIO MORANDEIRA +34 653370860

DAVEIGA





"Comprometidos ca economía social e o desenvolvemento rural".

A sociedade Lugar Da Veiga SSL constitúese en xaneiro do 2005 para poñer en marcha o proxecto empresarial Daveiga Producción Responsable.

MARIÑEIRAS NATURAL

Produto cun proceso de elaboración semi-artesanal no que se empregan materias primas naturais e de calidade. Rexeitamos a utilización de aditivos saborizantes, colorantes e conservantes artificiais. Estas galletas non conteñen organismos modificados xeneticamente nin graxas trans. Están feitas a base de aceite de oliva virxe extra e manteiga.

MARIÑEIRAS BIO

Elaboradas con materias primas de produción ecolóxica, é decir, sen o uso de produtos químicos de síntese (insecticidas, herbicidas, etc).



A execución do proxecto técnico das instalacións remata en outubro do 2005 e a fase de desenvolvemento do produto prolóngase ata xuño do 2006, data na que se presentan as Galletas Mariñeiras no mercado.

O centro de produción atópase nos "Acivros", Chantada (Lugo), cunha superficie de 5.000 metros cadrados e unha capacidade de produción de máis de 6.000 kg de mariñeiras ó día.

Mariñeiras é unha marca inspirada no pan seco, sen miga, que utilizaban os mariñeiros dende o século XV. Unha solución antiquísima dos mariñeiros para conservar o pan en longas travesías oceánicas de forma natural." Chegaron a América nas diferentes expedicións mariñas e introducíronse na dieta habitual da poboación de moitos de esos países e que perdura na actualidade.

Pódense comer soas ou acompañadas. Para almorzos, aperitivos e sobremesas. Destacan pola súa versatilidade, o seu sabor neutro, a forma exclusiva, a crocancez e polas horas de conservación.



“ Incorporase o concepto de responsabilidade ó mundo empresarial con especial incidencia na calidade e seguridade alimentarias, na responsabilidade laboral, no compromiso co medio e no desenvolvemento rural. ”



WWW.DAVEIGA.ES

COMERCIAL@DAVEIGA.ES /// BEGOÑA GONZÁLEZ (34) 698 148 528

