

ECONOMÍA SOCIAL PARA UNHA GALICIA SUSTENTABLE

#AFACTORIADOLUME #A MOENDA #CAMPOCAPELA #CONDADO PARADANTA
#DAVEIGA #MILHULLOA #TERRASDAMARIÑA #VERÍN BIOCOOP

FÓRUM GASTRONÓMICO 2025

WWW.EMPREGOEIGUALDADE.XUNTA.GAL/ECONOMIA-SOCIAL



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
EMPREGO, COMERCIO
E EMIGRACIÓN



Ano Internacional
das Cooperativas

As cooperativas constrúen
un mundo mellor



eusumo
Cooperativismo e Economía Social

ÍNDICE

Produtos lácteos e derivados

- Condado Paradanta, S. Coop. Galega 3-4
- Productores del Campo de Capela, S. Coop. Galega 5-6

Produtos hortofrutícolas

- Milhulloa, S. Coop. Galega 7-8
- Terras da Mariña, S. Coop. Galega 9-10

Produtos cárnicos

- Verín Biocoop, S. Coop. Galega 11-12

Outros Produtos

- A Factoría do Lume, S. Coop. Galega 13-14
- Daveiga – Lugar da Veiga (Sociedade Limitada Laboral) 15-16
- Distribuciones A Moenda, S.L. (Centro Especial de Emprego) 17-18





“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 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.

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 noces galegas, recollidas dos nogais situados na zona do Camiño de Santiago o seu paso por Samos (Lugo).



REQUEIXO TRADICIONAL “AS NEVES”

O requeixo 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.



“ 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”. ”

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





Parte da nosa identidade reside en manter e recuperar modos de elaboración do pasado. Sen esquecernos del, intentamos aportar matices e sabores novidosos ao panorama gastronómico galego.

Todos os produtos Campo Capela están elaborados sen conservantes nin colorantes e sin ningún tipo de aditivo ou proceso que desvirtúe o seu sabor e as súas potencialidades nutricionais.

Caracterízanse pola súa calidade, consecuencia dun estrito proceso de selección e control da materia prima que suministran os socios da propia Cooperativa.

QUEIXO TETILLA D.O.P.

O queixo galego máis popular, pola súa forma de seno. O Tetilla Campo Capela é o primeiro e único que se elabora con leite cru de vaca. Este queixo foi galardonado en numerosas ocasións polos World Cheese Awards.

REQUEIXO

O clásico queixo fresco galego, sen callos, un superalimento unicamente con leite cru como ingrediente. Preséntase natural e cremoso.

MANTEIGA ARTESANAL

Produto elaborado con nata batida. É unha das dúas únicas manteigas recomendadas en España na Guía Repsol dende hai dez anos.

QUEIXO TENRO "A RODA"

Queixo tradicional galego. A Roda é un queixo tenro en formato de aproximadamente 20kg que se diferencia en sabor e textura grazas ao seu tamaño.



QUEIXO "O MOURO"

Queixo semicurado de leite cru de vaca infundado en café e canela que lle dá unha cor e sabor único á corteza. É un dos queixos máis premiados de Galicia con numerosos recoñecementos a nivel nacional e internacional. É un queixo de corteza comestible.

QUEIXO CON CHOURIZO CELTA

Queixo tenro con chourizo celta no interior e cobertura de pemento agri doce. É un queixo de corteza comestible.

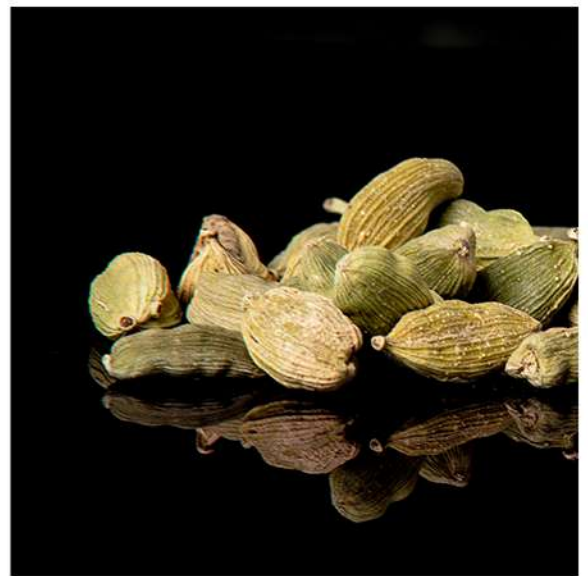
QUEIXO DE INVERNO

Queixo curado de leite cru de vaca elaborado só co leite de outubro a marzo que fai que o sabor sexa diferente. Bebe directamente do queixo da nabiza tradicional.



“ Fundada en 1969,
é a primeira queixería en España
en elaborar queixos de maduración curta
con leite cru de vaca. ”

INFO@COOPCAPELA.COM /// ANDREA PIÑEIRO (34) 981 459 028 / 679451824





Milhulloa é unha pequena cooperativa galega que cultiva, transforma e comercializa plantas medicinais ecolóxicas dende o 2001. Ademais de cultivar, contan cunha planta de secado, que utilizan a unha temperatura moderada para conservar todos os principios activos e as propiedades de cada planta.

Nos últimos anos lanzaron unha liña de produtos de cosmética ecolóxica, en intercooperación con Granxa Maruxa, que produce leite ecolóxico e está situada no seu mesma comarca.

O proxecto de Milhulloa é un referente no ámbito dos emprendementos de mulleres no medio rural e cunha aposta clara pola sustentabilidade. Optou pola fórmula de cooperativa de traballo asociado, un modelo de base democrática e igualitaria. O feito de levar adiante o proxecto desde a filosofía da cooperación e como un proxecto colectivo axudoulles a sosterse.

O proxecto tamén responde a outros obxectivos non económicos, entre outros:

- A súa aposta pola sustentabilidade ambiental, incluíndo a recuperación de especies botánicas en perigo de extinción.
- A posta en valor das plantas medicinais como patrimonio material e inmaterial das súas nais e avoas.
- A procura de condicións de traballo compatibles con outros ámbitos da vida.
- A construción dun modelo económico transformador, baseado en fórmulas cooperativas.
- O traballo en rede, con outros proxectos rurais e coa economía social galega, buscando provedoras e alianzas con outros proxectos que tamén comparten os seus valores.

DESHIDRATADOS

Grelo de produción ecolóxica, deshidratados a baixa temperatura, o que fai que conserven intactas as súas propiedades.

OLEATOS

A elaboración deste oleato segue un proceso que parte do cultivo ecolóxico da materia prima, ata a extracción dos principios activos por maceración no laboratorio de Milhulloa. Isto fai que sexa un produto de gran calidade, ideal para unha masaxe terapéutica e unha perfecta hidratación da pel despois da ducha ou do baño.



INFUSIÓNS

Infusións de produción ecolóxica: Artemisa, Caléndula, Fiúncho, Chantaxe, Herbaboa, Melisa, Menta, Milenrama, Tomiño limonado, Ourego, Romeu e Sarxa. Mesturas especiais: Avoa, Madriña e Padriño.

ESPECIAS

Espicias culinarias ecolóxicas :albacá, allo en po e laminado, anís, canela, cardamomo, caiena, cebola, cilantro, cravo, comino, cúrcuma, curry, chimichurri, eneldo, lusco, garam masala, herbas da Ulloa, xenxibre, loureiro, fusco, noz moscada, ourego, perexil, pementas, pementóns, ras al hanout, romeu, sarxa e tomiño.

“ O proxecto de Milhulloa é un referente no ámbito dos emprendementos de mulleres no medio rural e cunha aposta clara pola sustentabilidade. ”



MILHULLOA@HOTMAIL.COM /// CARMELA VALIÑO (34) 620783682





A través da cooperativa experimentáanse novas técnicas de produción e innovación 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 da faba fai que os produtores poidan mellorar a calidade das súas 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 a profesionalización e a estabilidade do sector.

Faba DE LOURENZÁ

Produto amparado pola IXP Faba de Lourenzà. Características:

- Calidade culinaria excepcional.
- Escasa proporción de pel.
- Elevada capacidade de absorción de auga.
- Forma arriñonada e longa. Cor branca. Pel fina e pulpa tenra. Agradable textura e característico sabor.
- Tamaño: 80-120 grans /100 gramos de sementes. Medidas: 19-26mm de lonxitude, 9-11 de ancho e 7-8mm de grosor.
- Humidade: entre 14-17%.
- Calidade culinaria excepcional, motivada pola escasa proporción de pel (entre 8-10 %).
- Absorción de auga: Elevada capacidade de absorción de auga, superior ao 100 %.



Terras da Mariña, S. Coop. Galega atópase encravada no termo municipal de Lourenzà, está formada por socios de toda a comarca da Mariña Lucense. Nace pola inquietude dun grupo de produtores de faba de Lourenzà, o seu obxectivo é a de facer dunha comercialización conxunta deste produto. A cooperativa envórcase nunha xestión conxunta das producións de faba das explotacións dos seus socios, garantindo así un referencial de calidade verificable e asegurando a trazabilidade e a seguridade alimentaria aos seus clientes.

Faba VERDINA DA TERRIÑA ou “Faba DO MARISCO”

Características:

- Caracterízase por ter unha cor verde esmeralda.
- Pel fina e pulpa tenra. Agradable textura e característico sabor.
- Tamaño: 350-450 grans/100 gr. de sementes. Medidas: 13-16 mm. de lonxitude, 6-7 mm. de ancho e 3,2-3,9 mm. de grosor.
- Humidade: entre 14-17%.

Outras variedades de faba, froitas e produtos de horta



“ Terras da Mariña nace pola inquietude dun grupo de produtores de faba de Lourenzà. ”

INFO@TERRASDAMARINA.COM /// JOSÉ CUADRADO (34) 982 121 406 / 618 365 341





A consideración e o respecto ao consumidor, ao animal e ao medio constitúen, sen dúbida, a razón de ser da súa produción ecolóxica.

En 1998, once gandeiros de vacún agrupáronse nesta sociedade coa pretensión de orientar e reconverter as súas explotacións gandeiras cara a unidades produtivas respectuosas co medio e coa saúde dos consumidores. Para conseguilo decidiron establecer un vínculo directo entre o método de produción ecolóxica e as razas autóctonas en perigo de extinción da provincia de Ourense (vianesa, frieiresa, cachena, caldela e limiá) así como a loura galega.

Crían tenreiros sans, que se alimentan con leite materno ata os sete meses, ademais dun finalizado durante tres meses a base dunha mestura de cereais, leguminosa e feo de pradarías de produción ecolóxica. O concepto diferencial baséase, non na cantidade (rendemento cárnico dun tenreiro), senón nas súas calidades: calidade da carne, ausencia de residuos, seguridade alimentaria, preservación da biodiversidade, conservación do medio, trazabilidade.

Carne ECOLÓXICA de vacún (tenreira)

Solombo Hamburguesas de tenreira
Entrecosto Hamburguesa de vaca
Redondo Chuletas
Xarrete Filetes de primeira
Ragú Falda en tiras
Carne picada



“ O produto estrela desta cooperativa é a carne de tenreira ecolóxica. ”



SEDE@VERINBIOCOOP.COM /// JOSÉ LUIS VAZ (34) 988 412 549 / 609334507





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 engadímolle 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 engadímolle vinagre, conseguindo así unha salsa SÚPER picante con aromas intensos pero balanceados. Recómendase esta salsa para xente que acostuma a comer picante. Pica moito, moitísimo.



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

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



CONSELLERÍA DE EMPREGO, COMERCIO E EMIGRACIÓN





"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 dicir, 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.



“ Incorporárase 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. ”

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

AMENDA

DISTRIBUCIÓN



CONSELLERÍA DE EMPREGO, COMERCIO E EMIGRACIÓN





“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. ”

ADMINISTRACION@AMOENDADISTRIBUCION.COM /// JUAN RODRÍGUEZ (34) 981 072 010

ECONOMÍA SOCIAL PARA UNHA GALICIA SUSTENTABLE

FÓRUM GASTRONÓMICO 2025

WWW.EMPREGOEIGUALDADE.XUNTA.GAL/ECONOMIA-SOCIAL