



OURENSE
2 - 5 NOVEMBRO 2023

FICHAS INFORMATIVAS

ECONOMIA SOCIAL DE GALICIA



XUNTA
DE GALICIA

PRODUTOS LÁCTEOS E DERIVADOS		3
COOPERATIVA AGRARIA PROVINCIAL S. COOP. GALEGA	BICO DE XEADO	4
PRODUCTORES DEL CAMPO DE CAPELA S. COOP. GALEGA	CAMPO CAPELA	5
PRODUTOS APÍCOLAS		6
ERICA MEL S. COOP. GALEGA	ERICA MEL	7
PRODUTOS CÁRNICOS		8
TRES FUCIÑOS S. COOP. GALEGA	TRES FUCIÑOS	9
PRODUTOS VITIVINÍCOLAS		10
BODEGA COOPERATIVA JESÚS NAZARENO S. COOP. GALEGA	VINOS BARCO	11
VIÑA COSTEIRA S. COOP. GALEGA	VIÑA COSTEIRA	12
VIÑA COSTEIRA S. COOP. GALEGA	VIÑA COSTEIRA	13

**PRODUTOS LÁCTEOS
E DERIVADOS**

**ECO
NOMÍA**
SOCIAL DE GALICIA

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 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.



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 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.

PRODUCTORES DEL CAMPO DE CAPELA
S. COOP. GALEGA



Esta cooperativa dedícase fundamentalmente á produción de leite de vaca, con gran respecto ao medio ambiente e á biodiversidade e sempre coa intención de que as familias das súas explotacións poidan seguir formando parte do rural galego.

Fundada en 1969, é a primeira queixería en España en elaborar queixos de maduración curta con leite cru. De feito, todos os produtos Campo Capela están elaborados con leite cru de vaca, sen conservantes nin colorantes; tampouco conteñen ningún tipo de aditivo ou proceso que desvirtúe o seu sabor e as súas potencialidades nutricionais.

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



QUEIXO FRESCO, QUEIXO TENRO, QUEIXO TETILLA: primeiro e único queixo de leite cru de vaca con DO Queixo Tetilla, con moitos premios internacionais e nacionais e premiado na Cata de Queixos de Galicia.

REQUEIXO: o clásico queixo fresco galego, sen callos, unicamente con leite cru como ingrediente. Preséntase natural e cremoso.

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

QUEIXO CON CHOURIZO CELTA: queixo tenro con chourizo celta no interior e cobertura de pemento agridoce.

QUEIXO DE INVERNO: queixo curado de leite cru de vaca elaborado só co leite de outubro a marzo, meses nos que o gando se alimenta máis con heno e nabizas, isto fai que o sabor sexa diferente.

MANTEIGA ARTESANAL: produto tradicional elaborado con nata batida. **É unha das dúas únicas manteigas recomendadas en España na Guía Repsol dende hai dez anos.**

**PRODUTOS
APÍCOLAS**

**ECO
NOMÍA**
SOCIAL DE GALICIA

ERICA MEL
S. COOP. GALEGA



A Cooperativa Erica Mel naceu no ano 1990 pola iniciativa dun pequeno grupo de apicultores integrados na Asociación Galega de Apicultura-AGA que, convencidos da extraordinaria calidade dos seus produtos apícolas, buscaron xuntos a mellor vía para facelos chegar ao consumidor.

Nestes comezos a aportación dos coñecementos e o esforzo persoal dos socios foi determinante. A capacidade ilusionante daquel proxecto, o traballo e a constancia desembocan hoxe nunha cooperativa integrada por máis de 250 socios que da emprego a seis persoas e vende os seus produtos en nun ámbito autonómico e mundial.

O nome da cooperativa é un recoñecemento á erica (queiroga), a planta melífera galega por excelencia. Está moi extendida polos nosos montes e, dende tempos inmemoriais é a fonte máis xenerosa dos noso meles escuros, que tanta sona alcanzan alén da nosa comunidade. As súas cores características, que van dende o branco da variedade arbórea ate o fermoso violeta da cinérea, enchen de viveza as zonas silvestres donde florecen.

De todas as socias e socios, máis dun cento de apicultoras e apicultores comercializan cada ano sobre uns 100.000 quilogramos de mel, que vai ao mercado envasado como mel multifloral e monofloral para todo o mundo.



MEL MULTIFLORAL: cor ámbar escura con tons vermellos. Mestura de meles con variada orixe floral: castiñeiro, silva, queiroga e outras flores de monte. Mel doce con notas salgadas, amargas ou acedadas, dependendo das floracións máis abundantes na contorna das abellas. Representa a nosa tradición en meles. Mellora moito o valor dietético da nosa alimentación ao substituírmos o azucre por este mel en todos os casos.

MEL MONOFLORAL CASTIÑEIRO: cor ámbar escura, aroma a madeira seca, mel doce con notas salgadas. Pole de castiñeiro superior ao 70%. Gran desinfectante e cicatrizante, favorece a circulación sanguínea, moi apropiado en estado de cansazo. Combina moi ben con lácteos, queixo, requexo, iogur, xeados, pan.

MEL MONOFLORAL EUCALIPTO: cor ámbar clara, alaranxada, aroma floral. Sabor doce. Pole de eucalipto superior ao 70%. Ideal para combater problemas de gorxa e, en xeral, para problemas do aparello respiratorio. Moi demandado polos que gustan das cousas doces (nenos). Pouca tendencia a cristalizar. Vai moi ben para usar con infusións.

**PRODUTOS
CÁRNICOS**

**ECO
NOMÍA**
SOCIAL DE GALICIA

TRES FUCIÑOS
S. COOP. GALEGA



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 do monte galego. É de baixo rendemento cárnico e lento crecemento, xa que senecesita 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.

As EXPLOTACIÓNS 3 FUCIÑOS contribúen ao coidado natural e sostible da contorna agroforestal galega e funcionan como pequenas devasas naturais.



PRODUTOS FRESCOS DE PORCO CELTA: chuletas de agulla, costela de porco, filetes de xamón, lomo, paletilla, presa, secreto, solomillo, costeletas, bistés, hamburguesas...

PRODUTOS ELABORADOS DE PORCO CELTA: embutidos (chourizo, salchichón, lomo), paté...

SALAZÓNS E AFUMADOS DE PORCO CELTA: cacheira, codillo, xamón, panceta, lacón...

**PRODUTOS
VITIVINÍCOLAS**

**ECO
NOMÍA**
SOCIAL DE GALICIA

**BODEGA COOPERATIVA JESÚS NAZARENO
S. COOP. GALEGA**

VINOS
BARCO
VALDEORRAS

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, en 1957, fúndase 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 á do 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 excepciónais condicións de maduración e 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 exclusivamente con uva godello. A vendima realízase de forma manual 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 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 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.

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.

VIÑA COSTEIRA
S. COOP. GALEGA



VIÑA COSTEIRA RIBEIRO: amarelo pallizo, brillante e con reflexos verdosos, este viño Ribeiro ten un aroma de intensidade media alta, moi fino e elegante, con notas de froita de óso, tropical e herba fresca. Boca moi equilibrada, saboroso e fresco, formando un conxunto pracenteiro e harmonioso. Solo: diversos terreos dos 4 vales do Ribeiro, maioritariamente de base granítica.

Uva: godello, treixadura, torrontés, albariño, loureira e outras. Temperatura de servizo, 8°C.

MENCIA DE VIÑA COSTEIRA: vermello picota con reflexos púrpuras, con capa media-alta e lágrima abundante, este viño mencía de Viña Costeira preséntase en nariz elegante e complexo, con notas de bagas vermellas de bosque e arandos maduros con fondos especiados. En boca é untuoso, glicérico, ben estruturado, con sensacións minerais que evocan as paisaxes nobres de Valdeorras. O postgusto deste mencía é longo e profundo de froitas vermellas. Solo: ladeiras da ribeira do Sil e do río Bibei, con solos sedimentarios pedregosos e fluviais de cantos rodados e pizarras descompostas.

Uva: mencía, sousón e garnachas vellas. Temperatura de servizo, 18°C – 20°C.

MODUS VIVENDI: o viño branco Modus Vivendi de Pazo de Toubes é amarelo pallizo, con sutís reflexos dourados, limpo e brillante, presentando un aroma moi expresivo, con froitos de óso e notas cítricas sobre un delicado fondo balsámico. É un viño estruturado en boca, saboroso e envolvente, cun postgusto fresco e moi longo. Solo: de procedencia granítica, con textura franco-areosa e algunha zona arcillo-limosa.

Uva: treixadura, albariño e loureira. Temperatura de servizo, 8°C.



TAMBORÁ GODELLO: o novo viño Tamborá godello é amarelo verdoso, con reflexos dourados, limpo e brillante. Presenta un aroma intenso moi expresivo, con notas de froita branca, matices florais e botánicos. É un viño branco equilibrado en boca, amplo e moi saboroso, cun final fresco e persistente. Solo: diversos de orixe granítica, textura francoareosa con algunha zona arxilosa.

Uva: godello. Temperatura de servizo, 9°C.

AMADEUS: o novo viño Amadeus é de cor amarelo pallizo con reflexos verdosos, limpo e brillante. O Amadeus é 100% uva treixadura seleccionada da finca San Cibrao. Presenta un aroma elegante e complexo que vai crescendo na copa, desenvolvendo notas de froita branca, pel de cítricos e especias doces. En boca é un viño amplo, equilibrado, persistente, con bo corpo e tacto sedoso. A botella, deseñada con mimo e agarimo polo pintor ourensán Alexandro, é a representación artística desta increíble fusión de sabores. Solo: franco-arenoso sobre roca nai granítica, con notable presenza de xistos.

Uva: 100% treixadura da Finca de San Cibrao. Temperatura de servizo, 8°C.

VIÑA COSTEIRA
S. COOP. GALEGA



No ano 1968 un grupo de persoas visionarias e rebeldes atreveuse a ir máis aló e pensar dun xeito diferente ao habitual nas adegas de viño da época, tendo coma prioridade a recuperación das variedades de uva históricas de Galicia: loureira, godello, albariño ou treixadura, entre outras. Así nacía Viña Costeira, actualmente referencia como adega de viño no panorama galego, cun crecemento continuo que dá como resultado nunha sólida marca, asentada tanto na tradición como na innovación.

A paixón é o elemento principal sempre presente en toda a súa actividade. Desde a primeira ata a última persoa toman parte en todos os detalles dos procesos, implicados nun proxecto do que gozan con total honestidade.

Cumpridos xa 55 anos desde que en 1968 se embotellou o primeiro viño ribeiro do mundo, o Pazo Ribeiro, actualmente a produción xera o 35% da Denominación de Orixe Ribeiro, cun total de 5 millóns de botellas vendidas cada ano.

Lonxe de conformarse, toda a súa traxectoria dalle ánimos para seguir investigando, xerando novos viños e adentrándose en experiencias ata agora descoñecidas.



Froito desta innovación continua naceron viños e licores dunha incontestable calidade e un merecido recoñecemento. **Colección 68, Tostado Costeira, Lua Jazz Brut ou Viña Costeira Mencía son só unha pequena mostra da proxección actual e futura da adega.**

Unha mostra máis da evolución e expansión da adega Viña Costeira é o viño de Valdeorras. Fieis a un espírito innovador, apostan tamén por cultivos nas terras altas de Valdeorras, no contorno do sinuoso río Bibei onde o factor climático crea unhas condicións especialmente favorables para a vide. Outro dos proxectos nos que a adega ten unha gran ilusión depositada é Pazo de Toubes, terra de viñedos centenarios situada nun lugar tan privilexiado como especial. Aí xorden viños de autor cunha elaboración completamente artesana e tradicional.

Cumprido o 50 aniversario e coa concesión do premio á “Mellor Adega de España”, o orgullo pola adega, as súas persoas e os seus produtos é total.

Un gran esforzo para un gran reto, que converteu Viña Costeira nun claro referente como adega de viño en España e que está destinada a seguir cruzando fronteiras e a expandir a marca e todos os seus valores inherentes moito máis aló do Ribeiro e aínda do país.

**ECO
NOMÍA**
SOCIAL DE GALICIA