



Conservas



Al-Jaque S.C.A

Nombre de la Empresa:	AL-JAQUE, S.C.A.
Nombre Comercial:	ECOMELAR
Dirección:	Avda. Europa, s/n. 29361. Montejaque. Málaga
Teléfono / Fax:	952 168 146
Correo electrónico:	aljaque@eresmas.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Mermeladas de fruta y verduras, conservas vegetales





Al-Jaque S.C.A



La Cooperativa Al-Jaque está situada en el corazón de la Serranía de Ronda, en Montajaque en el Parque Natural de Grazalema. Se trata de una cooperativa formada por mujeres que decidieron hacer realidad en su comarca un proyecto innovador de autoempleo en el sector ecológico.

Comenzaron con la elaboración de unas pocas mermeladas y en la actualidad cuentan con una gran gama de licores, conservas, mermeladas y cremas, con una línea artesanal y otra ecológica y artesanal.

Seleccionando productos ecológicos de gran calidad para la transformación y elaboración de sus productos procedentes de la Serranía de Ronda y de Andalucía, no utilizan ningún tipo de conservante artificial. Poseen en su saber antiquísimas recetas que inventaran mujeres de la comarca tiempo atrás.

En su línea de producción ecológica elaboran conservas vegetales como corazones de alcachofas al natural, tomate, zanahoria o pisto; cremas de calabaza, membrillo o batata y mermeladas de melocotón, fresa, naranja, ciruelas, tomate, limón, berenjena o mandarina.

Las mujeres de la Cooperativa Al-Jaque comercializan sus productos, con el nombre comercial de “Ecomelar”, tanto a nivel regional como en el extranjero, pudiendo adquirirse en prácticamente todas las tiendas de la FACPE, manteniendo una relación muy estrecha con la cooperativa Serranía Ecológica de Ronda, de la que son socias.

Al-jaque está certificada como ecológica por el CAAE, además está inscrita en la Asociación Calidad Agroalimentaria Serranía de Ronda y cuenta con las marcas de calidad “Parque Natural de Andalucía” y “Calidad Certificada” de la Junta de Andalucía.



Envasados Lola, S.C.A.

Nombre de la Empresa:	ENVASADOS LOLA, S.C.A.
Nombre Comercial:	ECODESPENSA LA NUESTRA
Dirección:	C/ Camino de las Cuevas, s/n. 14710. Villarubia. Córdoba
Teléfono / Fax:	957 458 871
Página web:	www.envasadoslola.com
Correo electrónico:	info@envasadoslola.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Tomate frito, paté de aceitunas, espinacas esparragadas con garbanzos, mermelada de aceitunas y mermelada de naranja.





Envasados Lola, S.C.A.



Envasados Lola es una cooperativa de conservas vegetales ubicada en Villarrubia, población cercana a la ciudad de Córdoba, integrada únicamente por mujeres, siendo en la actualidad cinco socias.

Como una iniciativa de autoempleo y de desarrollo local esta cooperativa comenzó con el objetivo de elaborar, de forma artesanal, productos de la cocina tradicional de nuestra tierra y, desde hace varios años, tienen una línea ecológica certificada por el CAAE.

Bajo la marca propia “Dispensa la Nuestra” encontramos conservas vegetales y platos cocinados elaborados con materias primas locales y aceite de oliva virgen extra. Para la elaboración de los productos de esta cooperativa no se le añade ningún tipo de aditivo, ni conservantes ni colorantes, y el envasado se realiza en tarros de cristal, que se ponen al “baño María”, de forma que se garantiza una duración de varios años sin necesidad de frío, como se han elaborado tradicionalmente las conservas. Los productos elaborados, en su totalidad, con materias primas procedentes de cultivo ecológico son tomate frito, paté de aceitunas, el plato típico cordobés “espinacas esparragadas con garbanzos”, mermelada de aceitunas y mermelada de naranja.

La venta de sus productos la realizan a nivel regional en ferias, promociones en grandes superficies, restauración, ecotiendas o organizaciones de la Facpe, como Almocafre; a nivel estatal en ciudades como Madrid o Barcelona, y también exporta a Alemania, Francia y Austria.

Envasados Lola, S.C.A. recibió el Premio Meridiana 1999 del Instituto Andaluz de la Mujer en la modalidad de proyecto empresarial.



La Molienda, S.C.A.

Nombre de la Empresa:	LA MOLIENDA, S.C.A.
Nombre Comercial:	ECOMOLIENDA VERDE
Dirección:	Paraje "Era Cabezas", s/n. 29491. Benalauría. Málaga
Teléfono / Fax:	951 168 018 / 952 152 555
Correo electrónico:	verde@molienda.com
Página Web:	www.molienda.com
Empresa certificada por:	CertiCAAEE
Productos:	Conservas de castañas, frutas y hortalizas.





La Molienda, S.C.A.



La Molienda se creó con el objetivo de crear empleo en el ámbito rural y evitar tener que marcharse de sus zonas para poder trabajar. Cuenta con una doble línea, la empresarial, basada en el turismo rural y la actividad agroalimentaria, y la línea de acción social, sin ánimo de lucro.

La Molienda Verde es una cooperativa de Benalauría, en el Valle del Genal, en la Serranía de Ronda. Está formada por 5 socios y su actividad principal es la elaboración y envasado de productos naturales de su entorno. Cuentan con una línea artesanal en la que no se utilizan conservantes ni colorantes químicos y con una línea de producción ecológica, avalada por el CAAE, en la que tanto el cultivo agrícola como el proceso de elaboración en fábrica, se realizan bajo las normativas de la producción y la transformación ecológicas.

Forma parte de la filosofía de esta cooperativa que los productos se hayan cultivado, preferentemente, en su entorno, apoyando a los agricultores y agricultoras más cercanas y fomentando que en su comarca puedan perdurar los cultivos y costumbres agrarias que dan vida a la Serranía de Ronda, como son las pequeñas huertas, los frutales, como la higuera, o las zonas boscosas de castaños centenarios.

La Molienda es miembro de la Asociación de Calidad Agroalimentaria (A.C.A.) de la Serranía de Ronda, de la Red de Economía Social y Solidaria (REAS) y son socios fundadores de EPEA.

Esta cooperativa de la Serranía de Ronda distribuye sus productos a nivel nacional, en ecotiendas, herbolarios, comercios minoristas, y en dos de las cooperativas de la Federación, en La Ortiga y en Serranía Ecológica.





Manuel Vaquero Ortíz

Nombre de la Empresa:	MANUEL VAQUERO ORTIZ
Nombre Comercial:	LA ABUELA CARMEN
Dirección:	Pol. Industrial El Horcajo, C/ La Vega, s/n. 14548. Montalbán. Córdoba
Teléfono / Fax:	957 310 452 / 957 310 445
Correo electrónico:	info@laabueacarmen.com
Página web:	www.laabuelacarmen.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Ajo fresco, picado, deshidratado. Pulpa de ajo. Ajo frito en aceite de oliva, condimentado, en aceite de oliva y finas hierbas, con aceite vegetal y chile.





Manuel Vaquero Ortíz



Al sur de la provincia de Córdoba, en la campiña alta, Manuel Vaquero se dedica a la producción y comercialización de ajo ecológico. Se trata de una empresa familiar que lleva más de 15 años dedicada al cultivo, producción, manipulación y comercialización de ajos, contando en la actualidad con una línea de producción ecológica.

El ajo es de cosecha propia y cuentan con pequeños productores de apoyo en el caso de que la demanda de ajo sea mayor. El sector del ajo convencional está muy mal organizado, nos cuenta Manuel Vaquero Cabellodealba, y la producción del ajo ecológico es para ellos una buena alternativa económica, más rentable y con mayor estabilidad en los mercados; a pesar de los mayores costes de mano de obra que tienen en el manejo ecológico del ajo.

La superficie para el cultivo de ajo ecológico es de unas 100 hectáreas, certificadas por CAAE, y para la manipulación y envasado de los productos cuentan con unas modernas instalaciones propias en Montalbán.

La comercialización de sus productos es, sobre todo, a través de la exportación a la Unión Europea, así como a Brasil, EEUU y Japón. También asisten a numerosas ferias, tanto a nivel nacional como internacional, para dar a conocer sus productos.

De las organizaciones de la Facpe podemos encontrar los ajos de “La abuela Carmen” en la cooperativa Almocafre o los ajos secos a granel en La Ortiga, al final de la temporada.

Manuel Vaquero forma parte de EPEA, la Asociación de Empresas de Productos Ecológicos de Andalucía.



Piscifactoría de Sierra Nevada, S.L.

Nombre de la Empresa:	PISCIFACTORÍA DE SIERRA NEVADA, S.L.
Nombre Comercial:	TRUCHAS DE RIOFRIO
Dirección:	Camino de la piscifactoría, 2. 18313 Riofrio-Loja. Granada.
Teléfono / Fax:	958 322 621 / 958 321 114
Correo electrónico:	comercial@caviarderiofrio.com
Página web:	www.caviarderiofrio.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Trucha y esturión frescos, caviar, ahumados, marinados, cremas y patés de trucha y esturión.





Piscifactoría de Sierra Nevada, S.L.



Se trata de la única Piscifactoría en el estado español certificada al 100% como ecológica, tanto la producción como los productos.

La empresa Piscifactoría de Sierra Nevada está ubicada en Riofrío desde el año 1974, debido a la inquietud de su fundador de buscar aguas de calidad para la producción acuícola. Desde entonces en esta población se ha generado un enorme desarrollo, con más de 200 empleos directamente relacionados con la actividad de la piscifactoría.

Con el objetivo de ir hacia la calidad de las producciones esta empresa cuenta con un Departamento de I+D. En colaboración con un grupo de investigadores editaron un libro de Acuicultura Ecológica. En el año 2001, se creó la normativa para la acuicultura ecológica y se certificaron como piscifactoría ecológica.

Cuentan con tres instalaciones, una en Loja para el alevinaje del esturión y la cría desde el huevo de la trucha, otra en Río Dulce para los juveniles y otra en Río Frío donde se terminan de criar y pasan a las zonas de transformación.

Para no contaminar el agua cuentan con un sistema de lagunaje - filtro verde que actúa como un humedal maduro, que no solo recupera realmente la pureza de las aguas, sino que además permite que vivan gran cantidad de especies autóctonas, muchas en peligro de extinción, como galápagos, anfibios, patos, etc.

La comercialización de esta empresa se desarrolla a través de tiendas especializadas, en grandes superficies, en la restauración y en algunas de las organizaciones de la Facpe como Serranía Ecológica, Almocafre o El Encinar.



La Frubense, S.L.

Nombre Empresa:	La Frubense, S.L.
Nombre Comercial:	La Biofrubense
Dirección:	Polígono Industrial El Cordoví. 18510. Benalúa, Granada
Teléfono / Fax:	669 786 888 / 958 684 020
Correo electrónico:	info@lafrubense.es
Página web:	www.lafrubense.es
Certificada por:	CertiCAA
Productos:	Tomate seco; tomate seco en aceite de oliva virgen; pimiento seco, calabacín deshidratado, berenjena deshidratada Y melocotón deshidratado.





La Frubense



Rogelio siente una gran inquietud por hacer cosas nuevas y, a pesar de ser un producto poco conocido, poco a poco se va abriendo mercado, como él mismo nos dice: "el ecológico, el que lo prueba una vez, lo busca".

La Frubense, S.L. es una empresa, situada en la localidad granadina de Benalúa, que desde el año 2006 se dedica al secado, envasado y comercialización de tomate, pimiento, berenjena, calabacín y melocotón.

Rogelio Pérez Hernández, artífice de esta iniciativa, sembró un año tomates para su consumo en fresco, la comercialización no fue cómo esperaba y pensó en la posibilidad de secarlos, como a él le gustan tanto, ¿por qué no a los demás? Así fue cómo empezó a investigar en las posibilidades de crear una empresa de transformación basada en el secado y deshidratación de hortalizas y frutas como el melocotón, cultivado con mucha tradición en su comarca, y del que él mismo tiene una finca ecológica. Contando con los conocimientos de su abuela y de su suegra, informándose aquí y allá, encargó un túnel de secado a Francia a la medida de sus necesidades. Empezó con el secado de tomate convencional, después introdujo el secado de tomate ecológico y finalmente, desde el año 2006 sólo trabaja con verduras y frutas ecológicas, de mayor calidad y con más continuidad en la venta, siendo las hortalizas con las que trabaja de una cooperativa ecológica de Almería. Para Rogelio trabajar en ecológico es una gran satisfacción y le llena más que el producto convencional que tenía peor calidad. A pesar de que la materia prima sale algo más cara, aunque no mucho más, tiene muy poco destrío ya que prácticamente no se pudren. Los exquisitos productos de La Frubense se pueden encontrar en varias organizaciones de la FACPE, tales como El Encinar, La Ortiga y Almocafre; además de ecotiendas a nivel estatal, prácticamente sin intermediarios.