De MOLINA



- Bienvenidos a De Molina, nuestra casa

¿Quiénes somos?



- Soy Concha Molina y junto con mi hermana Antonia gestionamos esta pequeña empresa familiar ubicada en Caspe (Zaragoza).
- Elaboramos conservas vegetales artesanas de alta calidad.

- La fundo en 1954 nuestra abuela Concha, y nuestros padres Mariano y María la continuaron.


MOLINA
RSA
2017
DONDE HAY calidad
NO HAY competencia
Molina
Antonia Molina Manrique
C/. Alcañiz, 15 50700 CASPE (ZARAGOZA)
Tel. 976 630610 www.encurtidosmolina.es
R.G.S. 21/255/Z

De Molina la componen:

1.- LAS FINCAS



Plantación de guindillas











Del campo a su mesa

- Cultivamos en nuestras fincas las materias primas que necesitamos para la elaboración de las **aceitunas**, lo **encurtidos** y una amplia gama de **productos premium**, una vez aderezados, los comercializamos.
- Nuestra filosofía es "Del campo a su mesa"

CALIDAD

- Para ello llevamos un control de la producción agraria (cuaderno de campo), realizamos producción **integrada**, buscando el menor uso de insecticidas químicos y utilizando abonos orgánicos, para que nuestra materias primas sean de la mejor **CALIDAD**.



El Olivar de las Fajuelas





ACEITUNA CASPE





Recolección de guindillas






Preparadas para la selección

2.-LA FÁBRICA





ADEREZO

- Si la producción de materias primas es importante, también lo es COMO se adereza.
- Nosotras seguimos un **sistema tradicional de aderezo**, seleccionando de modo manual las materias primas cuando vienen del campo
- Reposan en el almacén de fermentación los meses necesarios para una correcta fermentación.



Seleccionando aceitunas

- Nos gusta la tradición, pero también **innovar** con nuestra materias primas, hemos realizado varios productos novedosos cuya base es la aceituna de calidad :

  ** Confitura de aceituna*

  ** Molinitos (bombones de aceituna y chocolate).*

  **Aceituna Empeltre en polvo*

Molinitos



Aceituna Empeltre en polvo



- Aplicando los principios de Seguridad Alimentaria (APPCC) y Trazabilidad que tenemos implantados realizamos diversas analíticas durante todo el proceso para asegurarnos la calidad final de nuestros productos.


Guindilla
aderezada





Aceituna empeltre aderezada

ENVASADO

- Durante el proceso de envasado, que realizamos de modo **artesanal** volvemos a realizar una selección manual de los productos
- Sin saborizantes ni conservantes, queremos un producto **SANO y NATURAL.**

DESHUESADO DE ACEITUNA EMPELTRE



Paté aceituna Empeltre



Paté aceituna Arbequina



Paté de guindilla



Aceituna Aragón arrugada



Aceituna Caspe



TURMAS




TURMAS
Molina
Antonia Molina Manrique
C/. Alcañiz, 15 50700 CASPE (ZARAGOZA)
Tel. 976 630610 www.encurtidosmolina.es
R.G.S. 21/255/Z

Turmas ralladas



Formación

Es muy importante la formación a todos los niveles.

En nuestro caso hemos cursado estudios de formación agraria, administrativa y universitaria, solemos realizar varios cursos a lo largo del año, tanto de agricultura, puesto que siempre hay nuevas técnicas de cultivo y manejo de las fincas que estudiar.

- Como del proceso de aderezo realizando cursos en el Instituto de la Grasa de Sevilla, las IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa en Córdoba, etc..

- Y por supuesto de nuevas tecnologías (internet, correo electrónico, facebook, tuitter…)puesto que vamos hacia un mundo más tecnológico, y debemos estar preparados para los nuevos cambios.

Artesanía Alimentaria

- Desde el año 2011 el Gobierno de Aragón nos ha reconocido como:

  -Empresa Artesanal Alimentaria

  - Ha otorgado a Mª Antonia Molina Manrique la Carta de artesano alimentario.

  Pone en valor el trabajo que realizamos.


Molina
Antonia Molina Manrique
C/. Mcañiz, 15 50700 CASPE (ZARAGOZA)
Tel. 976 630610 www.encurtidosmolina.es
R.G.S. 21/255/Z

Aproximación a la calidad turística

Actualmente estamos inmersas en un nuevo proyecto turístico y didáctico:

- Hemos implantado un sistema de Buenas Prácticas Turísticas y Compromiso de mejora continua de la Calidad Turística de Caspe.
- Realizamos **visitas guiadas** a las fincas y a la fábrica, donde enseñamos " in situ" como cultivamos y aderezamos las materias primas.

- Hemos puesto mucha ilusión en este proyecto porque consideramos muy importante **educar** en un **entorno natural**, dar a conocer y poner en valor el mundo rural, y sobre todo, potenciar la **transformación agroalimentaria** puesto que conlleva un valor añadido que se queda en nuestro territorio..


Molina
Molina
Molina

Comercialización



FERIAS

Mercados




Molina

EVENTOS



ALIANZA AGROALIMENTARIA ARAGONESA

- El 19 de Octubre de 2017 la Alianza Agroalimentaria Aragonesa nos otorgo el Premio Agricultoras Destacadas 2017.

¡ Muy orgullosas por el reconocimiento que supone a nuestro trabajo !


ALIANZA
AGROALIMENTARIA
ARAGONESA

Premios CON MUCHO GUSTO



- El 19 de Noviembre de 2015 nos entregaron el premio al Innovación en Producción Alimentaria.

  ¡ Fue un gran honor para nosotras.!


HERALDO
120
aniversario
premios
cmg
MUCHO GUSTO
SiMP
supermercad
Colaboran
ecovidrio
TELLSA
verallia

¡ De Molina es vuestra casa !

Si os apetece conocerla estáis invitados


Molina


¡ GRACIAS !
ZARAGOZA 16-Noviembre-2017