



ARTESANAS ALIMENTARIAS

BIENVENIDOS A NUESTRA CASA

DE MOLINA

¿QUIENES
SOMOS?



LAS FINCAS



HORTALIZAS

OLIVAR





ALMENDROS



HORTALIZAS







GUINDILLA

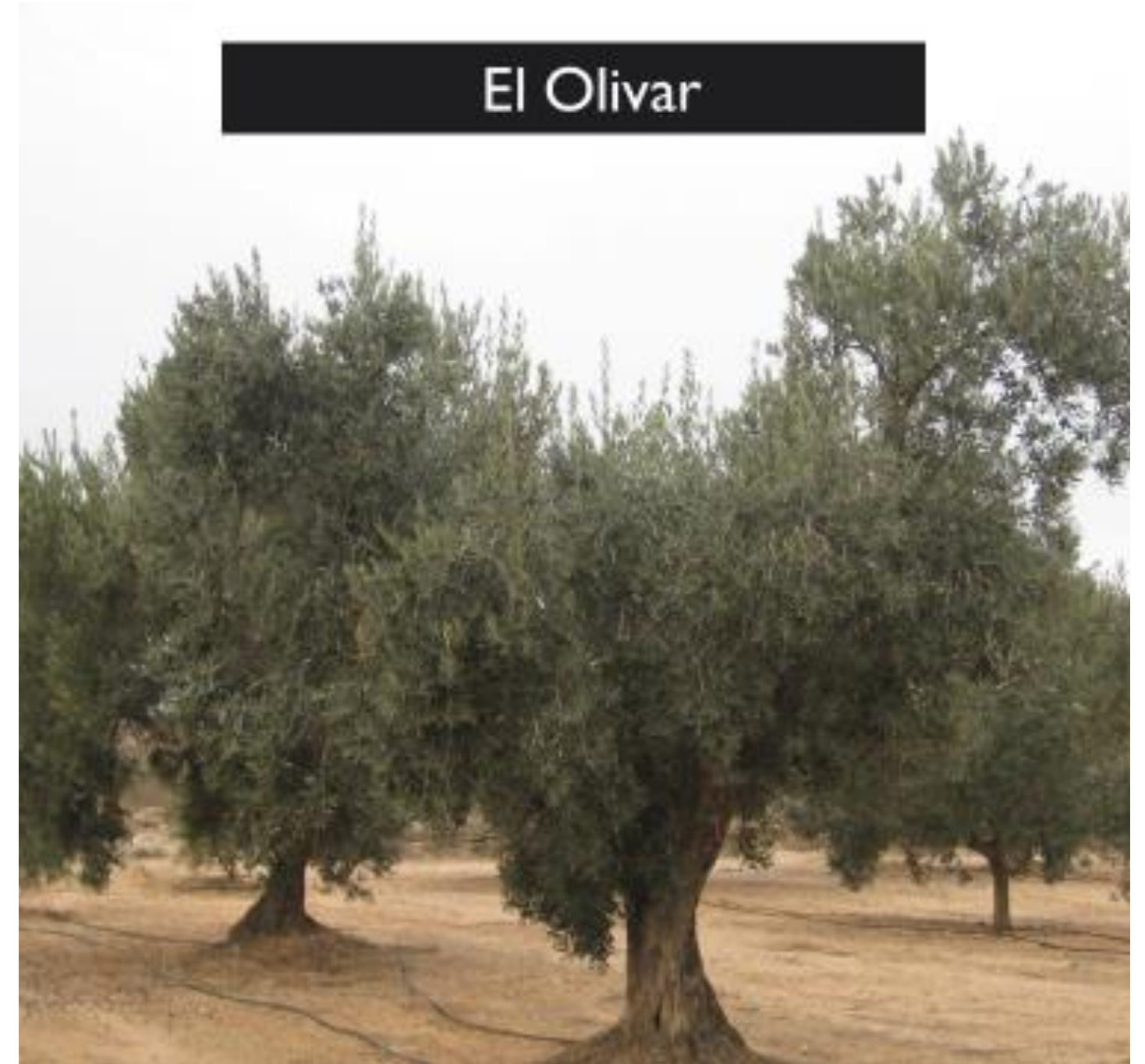


CULTIVAMOS EN NUESTRAS
FINCAS LAS MATERIAS
PRIMAS QUE NECESITAMOS
PARA NUESTRA
ELABORACION DE
ACEITUNAS, ENCURTIDOS,
PATES VEGETALES,
DESHIDRATADOS,
MERMELADAS Y DULCES

NUESTRA
FILOSOFIA ES:
DEL CAMPO A SU
MESA

CALIDAD

En las fincas llevamos un control de la producción agraria a través del CUADERNO DE CAMPO. Realizamos PRODUCCION INTEGRADA, haciendo el menor uso posible de insecticidas químicos y utilizando abonos orgánicos, para obtener las materias primas de mayor CALIDAD



OLIVA CASPE



OLIVA
EMPELTRE





RECOLECCION MANUAL



RECOLECCION MECANIZADA

RECOLECCION
MANUAL



SELECCION MANUAL





Slow Food®

BALUARTE DEL ARCA DEL GUSTO DE LA SLOW FOOD FOUNDATION FOR
BIODIVERSITY



ALCAPARRERA

ALCAPARRONES



ALCAPARRAS



TURMAS





ALMENDRAS

DE MOLINA

LA FABRICA



ADEREZO

ADEREZO

- ◆ 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



Seleccionando aceitunas

INNOVACION

◊ Nos gusta la tradición, pero también **innovar** con nuestra materias primas.

* ***Mermelada de aceituna Empeltre.***

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

* ***Aceituna Empeltre en polvo.***

* ***Alcaparras de Ballobar en polvo.***



SEGURIDAD ALIMENTARIA

◊ 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.



GOURMET





SABOR



DE MOLINA

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.**



FORMACION

Formación

Es muy importante.

En nuestro caso hemos cursado estudios de formación agraria, administrativa y universitaria, solemos realizar varios cursos a lo largo del año:

-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..

-De nuevas tecnologías (web, Facebook, Instagram, etc..)

ARTESANIA ALIMENTARIA DE ARAGON



DESDE EL AÑO 2011 EL GOBIERNO DE ARAGÓN
NOS HA RECONOCIDO COMO:

- EMPRESA ARTESANAL ALIMENTARIA
- HA OTORGADO A M^a ANTONIA MOLINA
MANRIQUE LA CARTA DE ARTESANO
ALIMENTARIO.

¡¡ PONE EN VALOR EL TRABAJO QUE REALIZAMOS !

REALIZAMOS VISITAS GUIADAS A LAS FINCAS Y A LA FÁBRICA, DONDE ENSEÑAMOS “IN SITU” COMO CULTIVAMOS Y ADEREZAMOS LAS MATERIAS PRIMAS.



EDUCAR EN UN ENTORNO NATURAL

Ponemos mucha ILUSION en nuestro proyecto de vida, porque consideramos muy importante EDUCAR en un ENTORNO NATURAL, dar a conocer y poner en valor el mundo rural y, sobre todo, potenciar la TRANSFORMACION AGROALIMENTARIA, puesto que conlleva un valor añadido que se queda en nuestro territorio



COMERCIALIZACION



ALIMENTARIA 2018



◊ 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 !



Premios CON MUCHO GUSTO

PREMIO a la Innovación
en Producción Alimentaria 2015



- ◆ El 19 de Noviembre de 2015 nos entregaron el premio al Innovación en Producción Alimentaria. ¡ Fue un gran honor para nosotras.!





Reconocimiento por la
Buena Gestión
Empresarial otorgado
por ExpoCaspé en
2018

Galardón por la
Trayectoria
Empresarial y
Profesional
otorgado por
APEC en 2018





¡¡ DE MOLINA ES VUESTRA CASA !!
SI TE APETECE CONOCERLA ESTAS
INVITAD@

www.mdemolina.com

contacto@mdemolina.com

Teléfono: 976630610

Movil 660034891

@demolina.caspe