

OBRADOR COMPARTIDO DE CONSERVAS VEGETALES

Estamos en Cedofeita (Ribadeo) en una antigua finca ganadera de 11 h. ahora en reconversión para darle otros usos (que también queremos compartir), cuyos establos han sido rehabilitados como conservera.

Tenemos tres líneas de producción (zumos, conservas y deshidratados) que están a disposición de todos los productores que queramos dar mayor valor o duración a las cosechas, aprovechar los excedentes y desestacionalizar los ingresos.

Ofrecemos el servicio de producción a maquila (con o sin colaboración de los usuarios), el alquiler de las instalaciones, así como un espacio para almacenaje de compras comunes.



Queremos apoyar a la gastronomía de la comarca poniendo a disposición de los restauradores, tanto esas instalaciones para preparar y envasar allí sus recetas como nuestras propias conservas de quinta gama (salsas, chutneys, aderezos, etc.) elaboradas con los productos de nuestra huerta ecológica.



Hacemos además allí nuestros zumos y deshidratados, pensando sobre todo en los consumidores más vulnerables (niños, ancianos y enfermos).

Por último, disponemos de una sala polivalente para organizar actividades relacionadas con métodos de conservación de alimentos, alimentación saludable, soberanía alimentaria, aprovechamiento de los recursos y prácticas más beneficiosas para la salud de nuestra tierra.



Más información y contacto: www.muineirasderequiande.es

Teléfono 637 770 171

muineirasderequiande@protonmail.com