

MOLINA
ACEITUNAS Y ENCURTIDOS



- Bienvenidos a
casa Molina,
nuestra casa

¿Quiénes somos?



- Soy Concha Molina y junto con mi hermana Antonia gestionamos esta empresa.
- La fundo en 1954 nuestra abuela Concha, y nuestros padres Mariano y María la continuaron.

- Casa Molina esta compuesta de dos zonas:

1.- Las fincas



Plantación de guindillas



2.-El almacén



- Nos dedicamos a cultivar en nuestras fincas las materias primas que necesitamos para la elaboración de las aceitunas y encurtidos, una vez aderezados, los comercializamos.
- Nuestra filosofía es "Del campo a su mesa"

Plantación de guindillas







Planta de guindilla







- 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

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



CONFITURA ACEITUNA



Aceituna 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.

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with pickled yellow-green peppers. The peppers are long, slender, and have a glossy, slightly wrinkled texture. In the background, several dried red peppers are visible on a light-colored surface. The text "Guindilla aderezada" is overlaid on the right side of the image.

Guindilla
aderezada





Aceituna empeltre
aderezada

Ensaltado de vegetales



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.**



Molina

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



Paté aceituna Empeltre



Paté aceituna Arbequina



Paté de guindilla



Aceituna Aragón arrugada



Aceituna Caspe



TURMAS





CELEBRACION P.
TURMAS
Indicaciones: Desechar siempre de vino.
Apert. y sell.
8 90 75 000 399
Punto venta: 10894 - Punto suc.: 10894
Caja en venta en el País Vasco: 11-11-2011
E-298 - 411002

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





Turma rallada



Molina
Antonia Molina Manrique
C/ Alcañiz, 15 50700 CASPE (ZARAGOZA)
Tel. 976 630010 www.enchufadosmolina.es
R.G.S. 21/255/Z

ORIGENES
TURMAS
RALLADAS
Ingredientes: Turmas, vinagre de
agua y sal.
8 429675 000
Peso neto: 260grs. 30grs.
Cap. nom. 30grs.
Cadastridad
LOTE

AUME

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, twitter...) puesto que vamos hacia un mundo más tecnológico, y debemos estar preparados para los nuevos cambios que se avecinan.

Artesanía Alimentaria

- 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.





Molina
Antonia Molina Manrique
50700 CASPE (ZARAGOZA)
C/ Alcañiz, 15 www.encurtidosmolina.es
Tel. 976 630610 T.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, que se engloba dentro del plan de Dinamización del producto turístico comarca Bajo Aragón - Caspe/ Baix Aragó-Casp en colaboración con el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y el Gobierno de Aragón.

- Realizamos visitas guiadas a las fincas y a la empresa, 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..

Premios CON MUCHO GUSTO



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

¡ MUCHAS GRACIAS!

HERALDO
120
aniversario

premios
cmg
MUCHO GUSTO

SIMP
supermercado

Colaboran

ecovidrio

calder muy, construir el mañana.

TELSA

verallia



i Casa Molina es
vuestra casa !

Si os apetece
conocerla estáis
invitados

A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with numerous small, dark, oval-shaped olives. The leaves are elongated, silvery-green, and have a slightly waxy texture. The background is softly blurred, showing more of the branch and leaves.

i GRACIAS !

ZARAGOZA 03 de Marzo de 2016