

REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



La empresa

Sidra El Gaitero nace en el seno de la sociedad asturiana **Valle, Ballina y Fernández**, una empresa asturiana centenaria, y moderna al mismo tiempo, que ha sabido combinar el valor de la tradición y la elaboración artesana de sus productos con los procesos de innovación y desarrollo.



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



Los orígenes

El nuevo comercio con las Américas obliga a la industria asturiana a idear la manera de conservar la sidra en óptimas condiciones durante su viaje a través del mar. Llegó entonces un descubrimiento, que tiene su verdadero origen en el ámbito médico de aguas medicinales y en el farmacéutico: la máquina champanizadora. Esta nueva herramienta, que genera la burbuja carbonatada de la sidra y la conserva para su consumo, permitirá llevar a los emigrantes asturianos de América el sabor de su tierra.



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



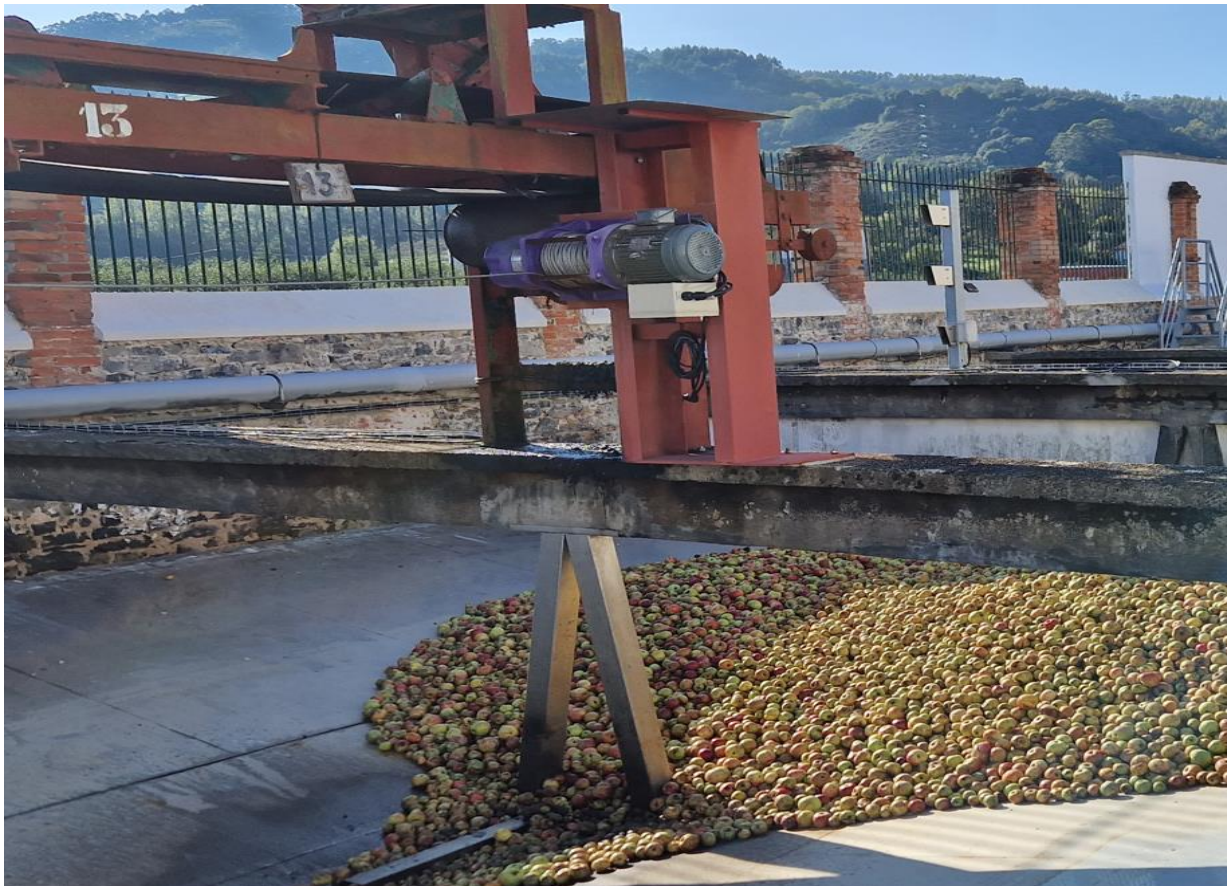
La bodega de La Espuncia

El Gaitero nace en una de las bodegas centenarias asturianas con más tradición, en la que el visitante puede realizar un recorrido único para adentrarse en los secretos del sabor de Asturias, la sidra.



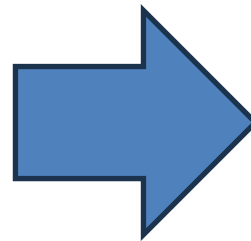
REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

Todo comienza en las mazanas...



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

Triturado



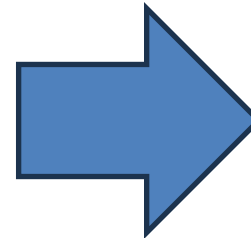
Pasta de Manzana



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



Prensado



Mosto



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



Residuos del proceso



Magaya
1.000 Tm/año



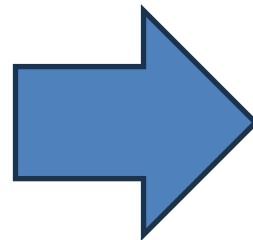
Borrás
200 Tm/año



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



Valorización de los residuos: MAGAYA



**Alimentación
Animal**



Valorización de los residuos: BORRAS



Generación Biogas + Vinagre



REAPROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS



Valorización de los residuos: BORRAS

Proyecto I+D



Valorización de los residuos: BORRAS

Separación parte solida por centrifugado y decanter



Liquido = Vinagrería
Sólido = Bioestimulantes



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

