

A close-up photograph of a white plate containing a variety of beans and vegetables. The beans are light-colored and kidney-shaped, mixed with dark-colored beans. There are also pieces of orange carrots, green and yellow bell peppers, and what appears to be a piece of mushroom or a similar vegetable.

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

NUESTRA HISTORIA





Sobre nosotros

La cooperativa Terras da Mariña, S. Coop. Galega se encuentra en el término municipal de Lourenzá, pero está compuesta por socios de toda la comarca de “A Mariña Lucense”.

Nace por la inquietud de un grupo de productores de “Faba de Lourenzá” ante una serie de peculiaridades relacionadas con la producción y comercialización.

Se vuelca en la gestión conjunta de la producción de la faba de las explotaciones de los socios de la misma, y así poder garantizar un Referencial de Calidad verificable que asegure una trazabilidad y una seguridad alimentaria a nuestros clientes, en relación al uso de Fitosanitarios y al Análisis de los puntos peligrosos y críticos de su manejo, y a su comercio.

Lo que nos hace excepcionales

- Debido a las características de la tierra y las técnicas tradicionales empleadas en su cultivo, las leguminosas producidas en A Mariña Lucense, presentan una calidad excepcional.
- Estas condiciones edafológicas de la zona son especialmente favorables para su cultivo, obteniendo un grano brillante, de piel fina y pulpa tierna, con una agradable textura y un sabor característico.
- En las zonas agrícolas productoras predominan las tierras francas y franco-fangosas, con valores de ph entre 7 y 5, ideales para su cultivo.
- Nuestra faba llega a los consumidores después de un riguroso proceso de selección, almacenamiento y conservación. Se separan los granos defectuosos y se clasifican según su calibre.
- Para evitar la aparición del “gorgojo” y su deterioro, es introducida en cámaras frigoríficas durante al menos 48 horas a una temperatura inferior a -20°C. Esto implica la ausencia de tratamientos químicos para la conservación del producto.
- Una vez superado este proceso, las Fabas son almacenadas a temperatura ambiente en lugares frescos y secos, donde permanece hasta el momento del envasado.

NUESTROS PRODUCTOS





da terrriña



PESO NETO: 10kg

marriña
Selecta

FABA DE LOURENZÁ
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CATEGORÍA EXTRA

da terrriña

marriña
Selecta

FABA DE LOURENZÁ
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Terras da Mariña



Terras da Mariña



FABA DE LOURENZÁ
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CATEGORÍA EXTRA

marriña
Selecta

FABA DE LOURENZÁ
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PESO NETO 1kg
CATEGORÍA EXTRA

da terrriña



FABA VERDINA

PESO NETO 500g
CATEGORÍA PRIMERA

Terras da Mariña



PESO NETO 500g
CATEGORÍA PRIMERA

IGP Faba de Lourenzá



Producto amparado por la Indicación Xeográfica Protexida “Faba de Lourenzá”. Son fabas secas separadas de la vaina, procedentes de la familia de fabáceas o leguminosas, especie *Phaseolus Vulgaris*, L, de la variedad local conocida como Faba Galaica.

- Forma arriñonada y larga. Color blanco. Piel fina y pulpa tierna. Agradable textura y característico sabor
- Tamaño: 80-120 granos /100 gramos de semillas. Medidas: 19-26mm de longitud, 9-11 de ancho y 7-8mm de grosor.
- Humedad: entre 14-17%
- Calidad culinaria excepcional, motivada por la escasa proporción de piel (entre 8-10 %).
- Absorción de agua: Elevada capacidad de absorción de agua, superior al 100 %.
- Comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso, granos enteros y completos, en los que destaca la pastosidad de su pulpa, exenta de grumos y escasamente diferenciada de la piel.

IGP Faba de Lourenzá

Producto excepcional que se distingue por su textura mantecosa y por su piel inapreciable y de color blanco.



Faba Verdina

“Faba Verdina” son fabas secas separadas de la vaina, procedentes de la familia de fabáceas o leguminosas, especie *Phaseolus Vulgaris*, L.



- Se caracteriza por tener un color verde.
- Piel fina y pulpa tierna.
- Agradable textura y característico sabor
- Tamaño: 350-450 granos/100 g de semillas- Medidas: 13-16mm de longitud, 6-7mm de ancho y 3,2-3,9mm de grosor.
- Humedad: entre 14-17%.
- Calidad culinaria excepcional, motivada por la escasa proporción de piel.
- Elevada capacidad de absorción de agua.
- Comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso, granos enteros y completos, en los que destaca la pastosidad de su pulpa, exenta de grumos y escasamente diferenciada de la piel.

Faba Verdina

Producto excepcional que se distingue por su textura mantecosa y por su piel inapreciable y de color blanco.



Faba de Caldo

Producto excepcional que se distingue por sus color blanco y su pequeño tamaño.



Faba Mandilín

Producto excepcional que se distingue por sus y sus colores blanco y rojo y su pequeño tamaño.



Faba Amarilla

Producto excepcional que se distingue por sus y sus colores blanco y rojo y su pequeño tamaño.



Faba Negritos o Frijoles

Producto excepcional que se distingue por su color negro y su pequeño tamaño.



Faba Fresca

Producto excepcional que se distingue por su textura mantecosa, por su piel inapreciable de color blanco y su cantidad de hidratación que no necesita remojo.



Faba Blanca

Producto excepcional que se distingue por su textura mantecosa, por su piel inapreciable de color blanco y su capacidad de absorción de agua.



FABAS DE LOURENZÁ EN CONSERVA



Lo que nos hace excepcionales

Producto elaborado en conserva, con una calidad excepcional.

Elaborado a base de IGP Faba de Lourenzá, de una manera totalmente artesanal.

La Faba de Lourenzá elevada a su máximo esplendor de sabor.



Ensalada de Faba de Lourenzá (250 g.)

Producto elaborado de quinta gama
hecho a base de IXP Faba de Lourenzá.



galicia
calidade



marina
— 00000 —
Selecta

Faba de Lourenzá con setas

Producto elaborado de quinta gama
hecho a base de IXP Faba de Lourenzá.



Faba de Lourenzá con Callos

Producto elaborado de quinta gama
hecho a base de IXP Faba de Lourenzá.



Faba de Lourenzá con Bacalao

Producto elaborado de quinta gama
hecho a base de IXP Faba de Lourenzá.



Faba de Lourenzá con Pulpo

Producto elaborado de quinta gama
hecho a base de IXP Faba de Lourenzá.



mariña
— 0000 —
Selecta





TERRAS DA MARIÑA S, COOP. GALEGA

Ponte de Cuñas s/n

27760 – Lourenzá (Lugo)

982 121 406

info@terrasdamarina.es

www.terrasdamarina.es