

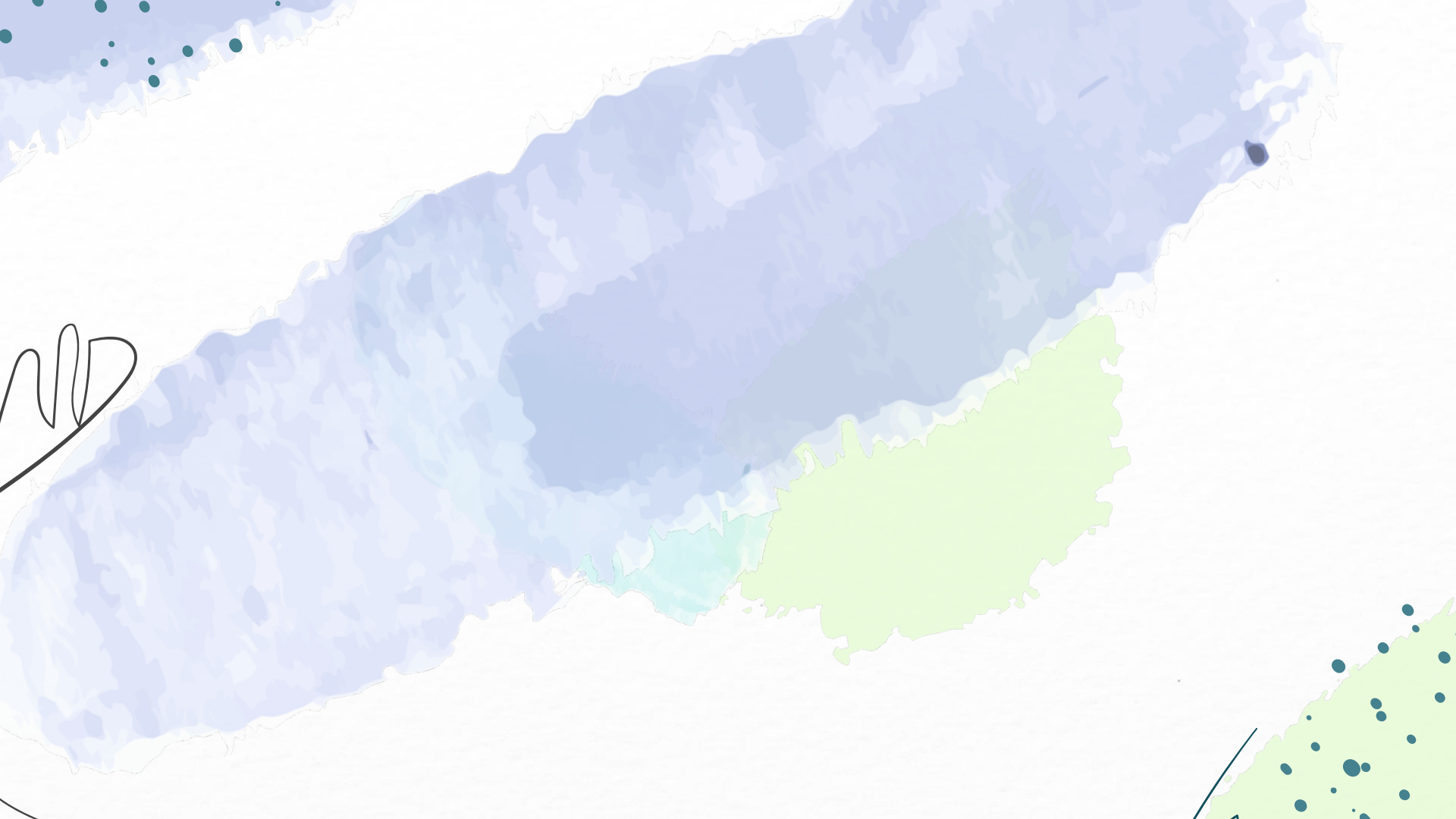
HeliCol, tómatalo con calma

Jorge Alonso López, Sabela Cordeiro Vidal, Vicente Piorno Lagos y Arianna Rodríguez Coello



¿Por qué caracoles?





¿Por qué *Helix aspersa*?





¿Por qué en Galicia?



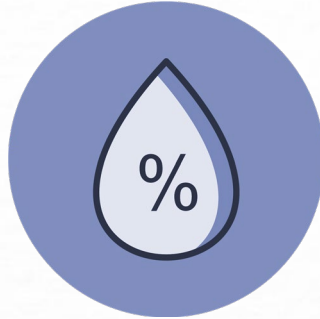
30 toneladas de *Helix aspersa*

4 toneladas de baba

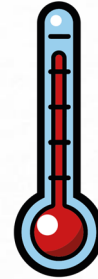
Producción intensiva



Fotoperíodo

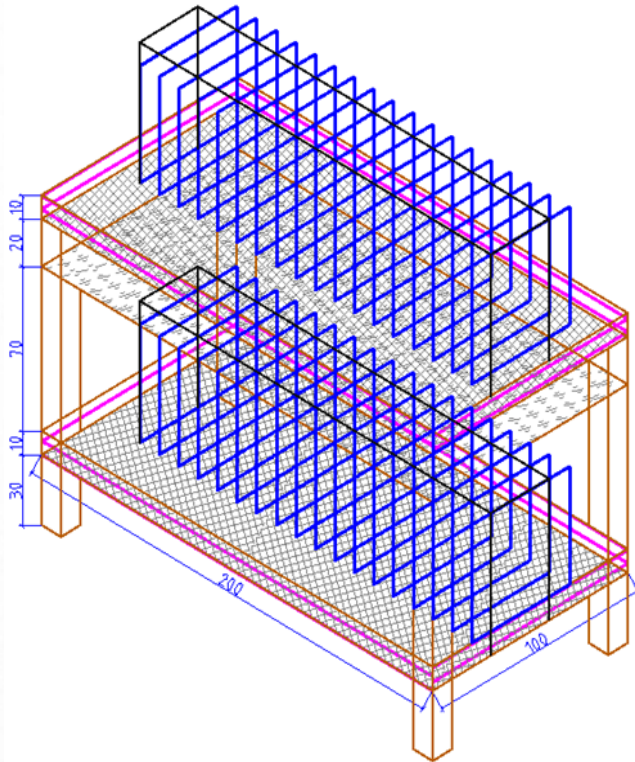


Humedad

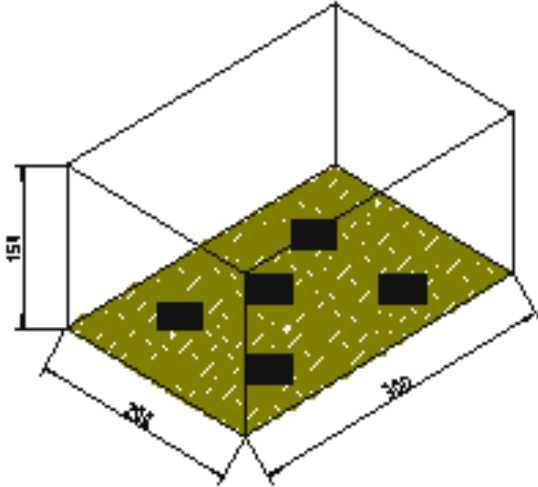


Temperatura

Baterías de cría en planos verticales



Cajas de incubación



Fase de reproductores

Puesta de huevos

Hibernación



Fase de incubación



1ª Fase de cría



2ª Fase de cría



Engorde



Recolección



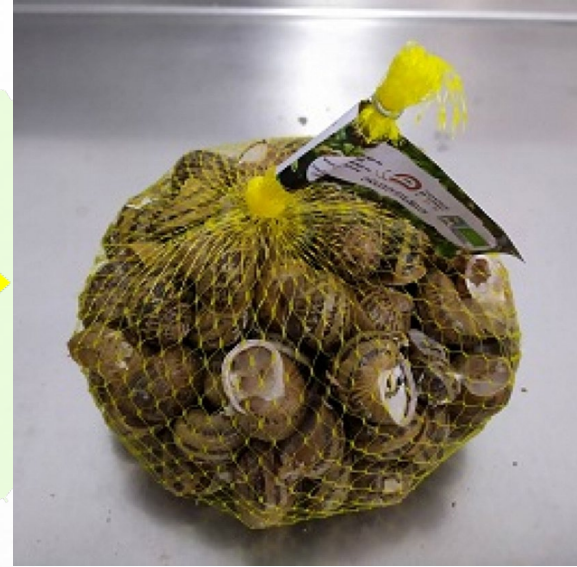
Purgado



Envasado

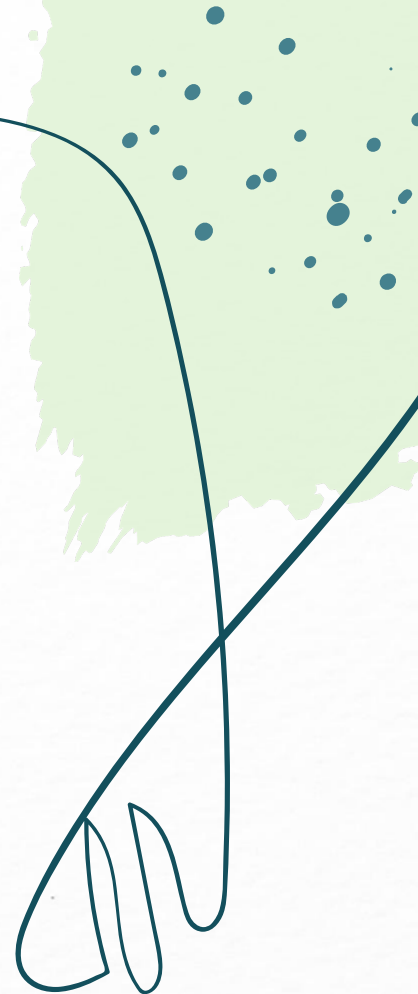


Producto final

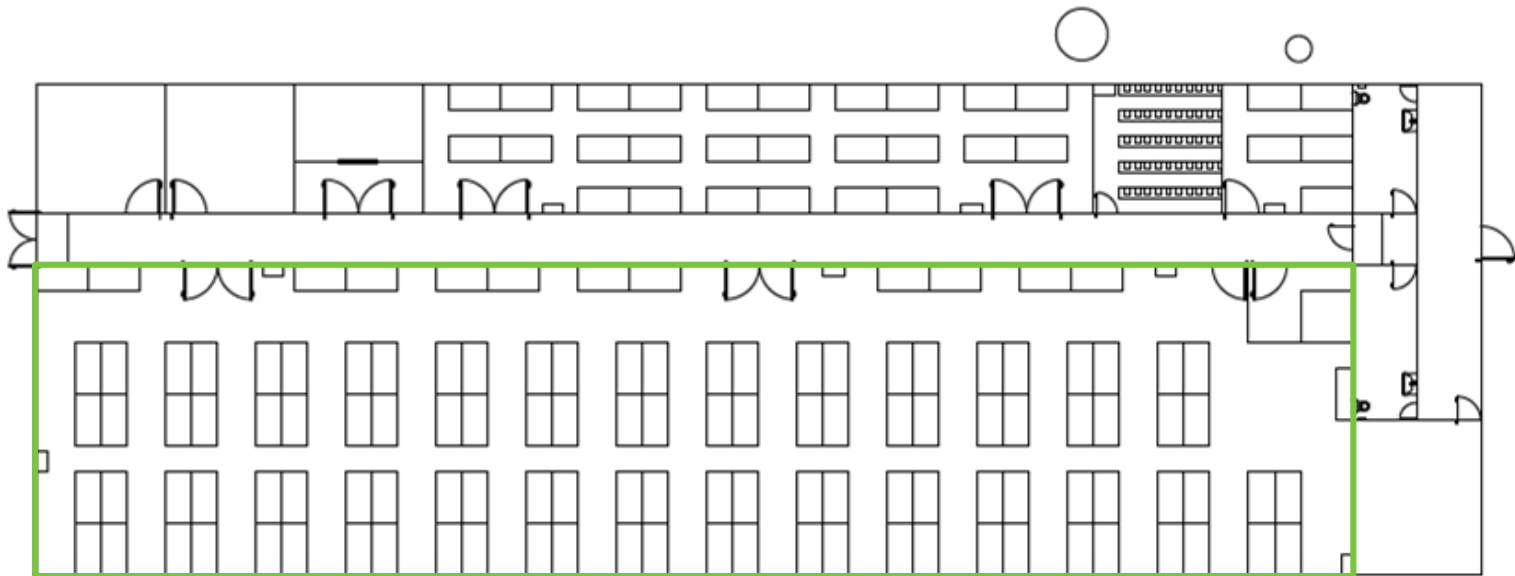
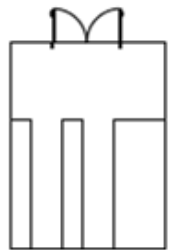


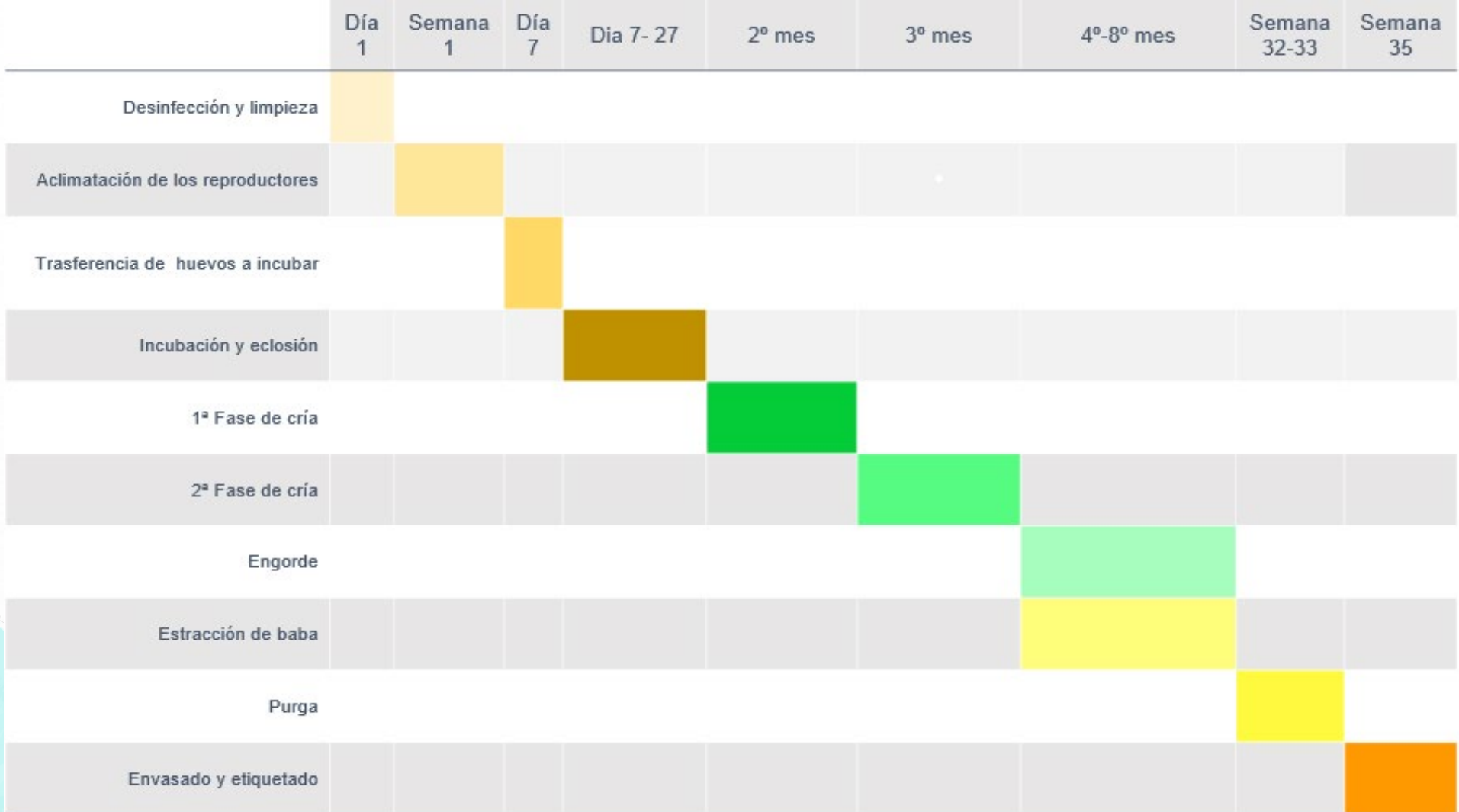


1,5 kg de baba
—
20 kg de caracol









Etiquetado (Real Decreto 1334/1999)

CARACOL VIVO

Helicol S.L. LG San Bieito-Tomiño, Polígono 68, Parcela 161. Seixo, Tomiño-Pontevedra-España.

Los caracoles están purgados y deben estar vivos en el momento de su consumo.



Conservación entre 4 y 6º.

COCINAR ANTES DE CONSUMIR

Ingredientes: moluscos (*Helix aspersa*),
400 g.

Consumir preferentemente antes de
3 días desde su compra

Lote: 00XXGCH-AÑO



Certificación de calidad

UNE-EN ISO 22000

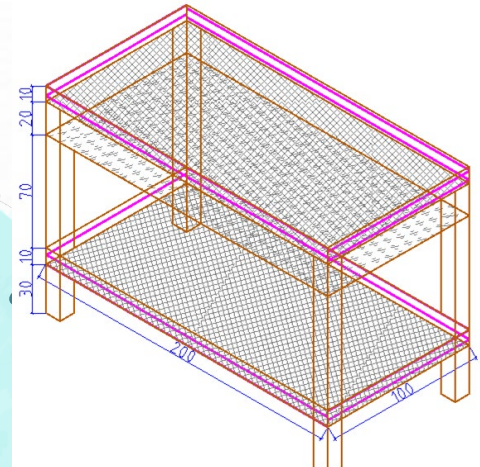


UNE-EN ISO 9001:2015





**Presupuesto
≈ 200.000 €**



Conclusión





GRACIAS

CREDITS: This presentation template was created
by **Slidesgo**, including icons by **Flaticon**,
infographics & images by **Freepik**