




LA SELVATANA

An aerial photograph of a rural landscape in Girona, Spain. The scene is dominated by a mix of green and brown fields, interspersed with clusters of trees. In the center, a farm complex is visible, featuring several long, low buildings with grey roofs and two prominent blue cylindrical silos. The background shows a hazy horizon under a clear sky.

La Selvatana: una granja de leche ecológica familiar ubicada en Girona

Cultivamos 80 hectáreas de tierra para alimentar a nuestras vacas
deñamos 90 vacas que producen 1.700 litros de leche al día
laboramos leche, yogurt i requesón

3 aspectos



Alimentación

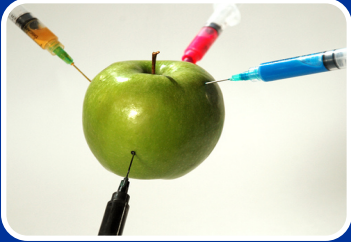


Manejo



Elaboración

Alimentación



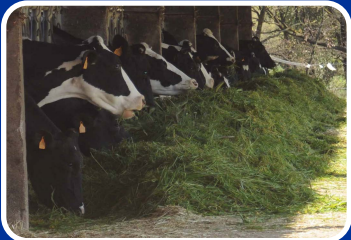
Ausencia de residuos

- Insecticidas, herbicidas, nitratos y fungicidas
- Sin transgénicos



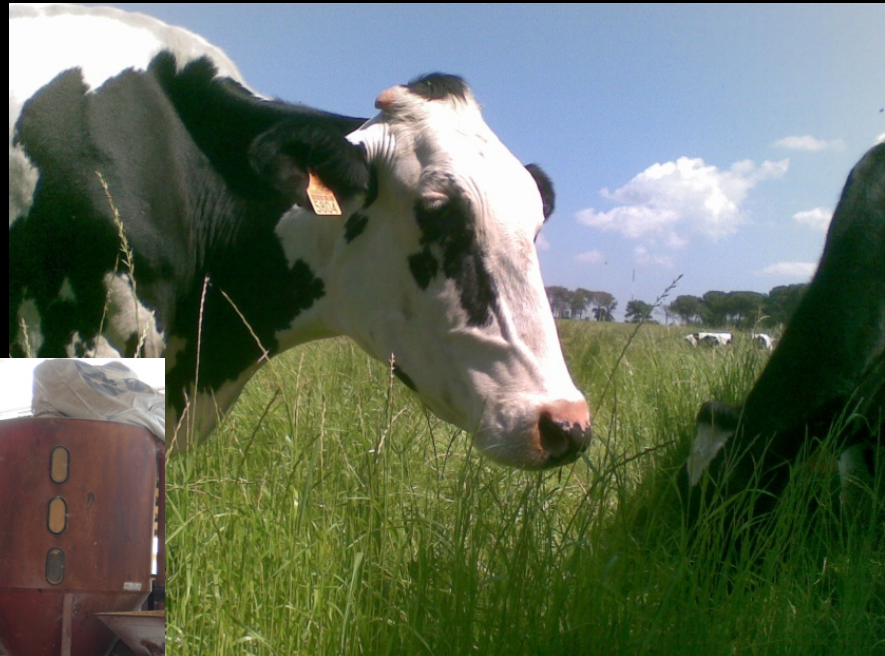
Alimentos mas nutritivos

- Mayor cantidad de minerales (cobre)
- Mayor cantidad de vitaminas (betacarotenos)



Acceso libre a pastos y ingesta de verde

- Efecto en la composición de la leche. Los ácidos grasos...
- Frescura de la dieta

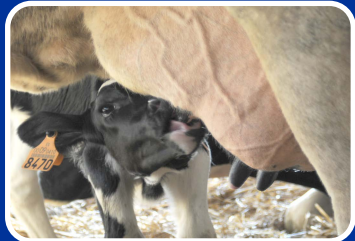


Manejo



Salud y Medicación

- Medicación restringida, doble periodo de supresión...
- Medidas preventivas, ordeño exquisito...



Recría propia

- Animales mas adaptados
- Sin riesgo de enfermedades exportadas (brucel.losi)



Acceso libre a pastos

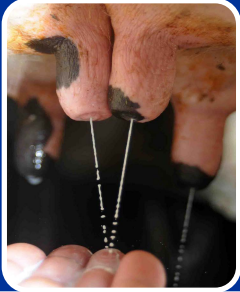
- Vacas mas sanas y fuertes para la practica del deporte
- Respeto por su comportamiento natural



*Curro! el nostre brau,
pare de les futures vaques
de la Selvatana.
Part important de la
nostra familiar!*



Elaboración



Elaboración propia

- Leche recién ordeñada (más fresca, menos acida...)
- Mayor responsabilidad ante el consumidor



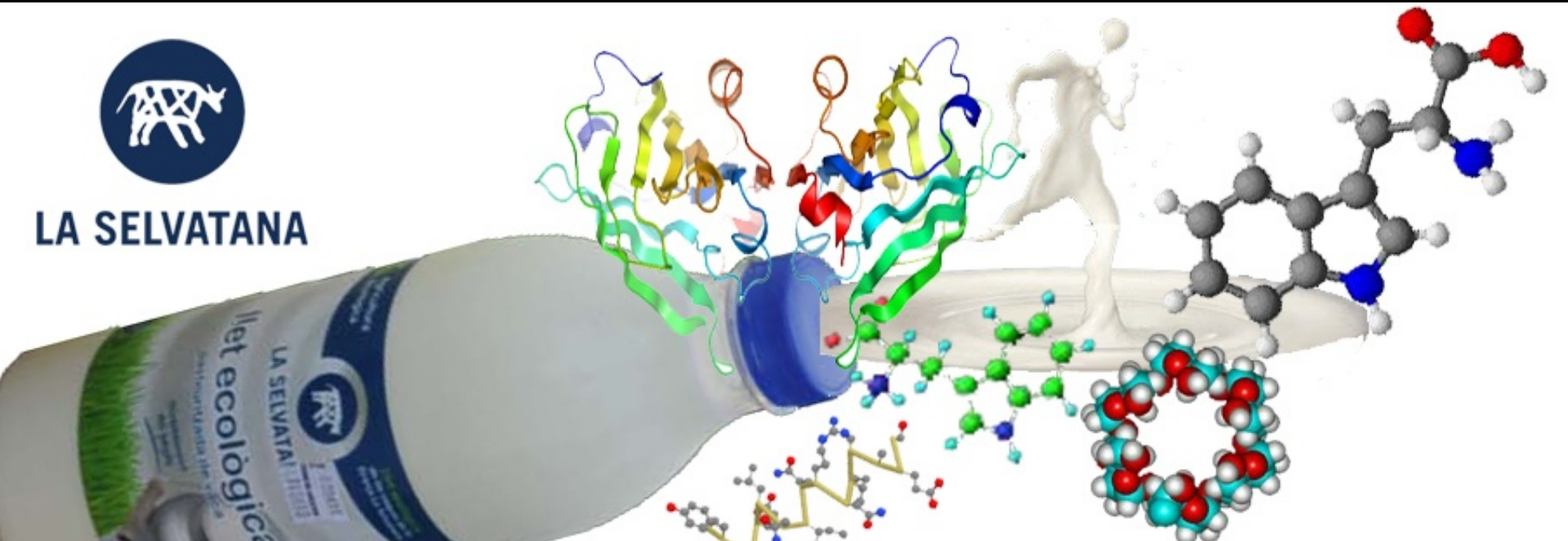
Respeto por los alimentos durante el proceso

- Conservar propiedades nutritivas i organolepticas
- Respetar la estructura molecular de la leche



Procesado natural

- Sin aromas artificiales ni colorantes. Solo leche fresca.
- Sin esterilizar



Somos agricultores, ganaderos, elaboradores, comerciales y distribuidores



Conocemos personalmente los consumidores de nuestros productos.



I ellos nos conocen a nosotros.



Hemos creado lazos.

Núria desayuna cada día leche de la Selvatana, y los domingos viene a ver a “sus vacas”



Ana explica los procesos: desde el campo a la mesa.



LAS LENTEJAS DE LA ABUELA.



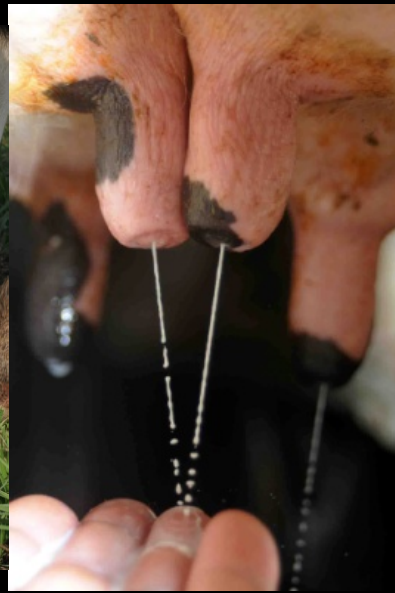
Somos muchos los que trabajamos
para ofrecer una alimentación
buena, sana y segura.





A pesar de
que somos
payeses,
también
hemos
aprendido
a llevar los
papeles!

Nuestros alimentos dan la seguridad de la trazabilidad absoluta.



Encontraremos muchos casos en que todo el proceso proviene de la misma explotación.

LA LECHE

- La alimentación de las vacas: sin herbicidas ni pesticidas y con mayor cantidad de forraje.



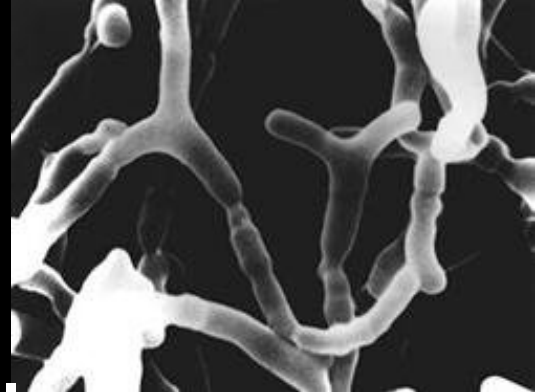
Leche mas cardiosaludable.

Mayor contenido de omega 3 y 6.

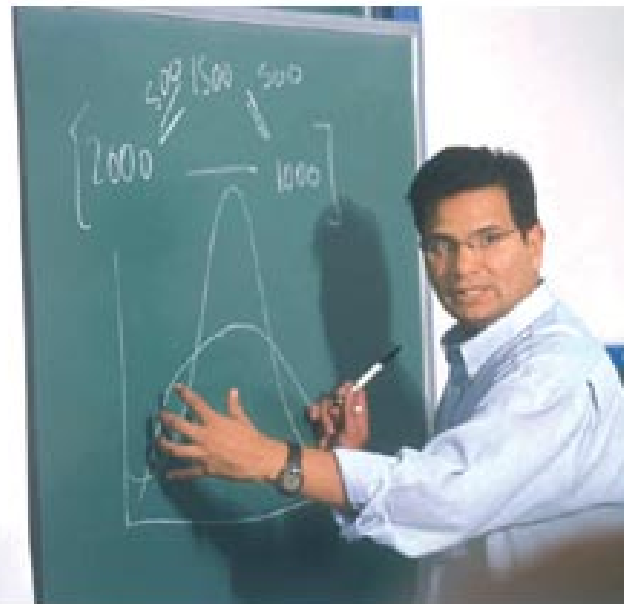
El iogurt • Sin leche en polvo.
Sin espesantes ni
aditivos.



Con los
mejores
fermentos.



Profesiones especialmente dignas



La felicidad de las personas se basa en la educación, la salud, y la alimentación.