

CONCHAS MORENO

Garantía | Calidad de Producto | Innovación



Expedición

Los mariscadores, una vez que han recolectado la coquina, se desplazan hacia nuestro centro para entregarnosla.

Seleccionamos el bivalvo de tamaño e impurezas y se comienza un proceso de limpieza y de lavado eliminando y limpiando el molusco de arenas, algas y otros residuos del mar. A continuación se depura en piscinas acondicionadas para ello.

Trasformación

Operarios del centro vuelven a comprobar el tamaño del molusco, garantizando que la coquina que tenga la talla mínima legal de 2,5cm.

A continuación, pasamos al proceso de esterilización y pasteurización: El bivalvo tolera un proceso basado en un muy ensayado choque térmico, en el que se consigue:

***Eliminar:** Micro-organismos, bacterias y/o elementos tóxicos.

***Preservar** todas las cualidades del producto: Sabor, textura, tejidos.



Andalusi Deals es una Empresa joven y familiar que utiliza la Marca comercial Conchas Moreno para la comercialización de sus Productos. Nuestra empresa tiene Tres Localizaciones donde realizamos nuestra actividad. En la localidad de Pilas (Sevilla) , En Matalascañas (Huelva) y en Burgas (Bulgaria). Somos los pioneros en la pasteurización de Bivalvo a nivel mundial, siendo la primera empresa en comercializar dichos productos.

Conchas Moreno es una empresa dedicada principalmente a dos actividades diferentes, una de ellas es la trazabilidad de todo tipo de moluscos y bivalvos vivos como Centro de Expedición y la otra actividad es la transformación de moluscos o bivalvos en precocinados como Centro de Transformación y/o Elaboración para su posterior envasado y almacenamiento. Nuestro producto es capturado y





Coquina & Tellina *Donax trunculus*

Coquina es la denominación oficial del nombre comercial que establece el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para esta especie, *Donax trunculus*. Las diferentes acepciones utilizadas son complementarias: Coquina (Galicia y Andalucía), Tellina (C. A. Valencia), Tellerina (Cataluña y Baleares), Cadelucha (Galicia), Xarleta (Baleares), o Kedelutxa (País Vasco). Cadelinha, en Portugal y Tellina, en Italia. Tellina es la acepción más extendida.

Localización

Distribución: en todo el mar Mediterráneo, mar Negro y en el océano Atlántico desde la costa de Senegal hasta la del norte de Francia. En el caso de España, con presencia destacada en un país eminentemente marítimo con más de 3.000 playas y más de 7.600 km. de longitud de línea de costa peninsular e insular, con fachadas norte y suroeste que se abren al Océano Atlántico y este y sureste al Mar Mediterráneo.

Hábitat

Vive enterrado a poca profundidad, entre 2 y 6 cm. Cuando el oleaje remueve la capa superficial de arena y queda al descubierto vuelve a enterrarse rápidamente para no ser presa de los depredadores. La forma de cuña, delgada por su parte delantera, le permite enterrarse rápidamente.

faenado de forma tradicional y manual, desde la recolección del molusco, hasta la elaboración manual del producto terminado.

Nuestro Objetivo

Garantías: Seguridad sanitaria, no olvidemos que estamos hablando de comida. Almacenaje, transporte, manipulación sin romper la cadena de frío. Para esto es importante conocer las instalaciones, vehículos y procedimiento de trabajo de su proveedor. Nuestra puertas están abiertas.

Servicio: Los productos deben de llegar en el plazo de tiempo acordado, ni antes ni después. Atención por parte de nuestros comerciales.

Calidad de los productos: Los productos aparentemente baratos, suelen resultar caros. Aspectos como las mermas, los glaseos. Nuestra propuesta de productos es de total fiabilidad.

Innovación: Somos los pioneros en la pasteurización de Bivalvo a nivel mundial, Siendo la primera empresa en comercializar coquina/tellina Pasteurizada congelada.

