

Maestro de Galicia

POSADA



Nuestro origen



José Posada Torres y su mujer,
Elisa González Penedo.

- ❑ **P O S A D A**, es una compañía fruto de una larga tradición familiar con sede en Galicia.
- ❑ Nuestros inicios se remontan al año 1955, cuando **José Posada Torres** inicia la exportación de castañas a Brasil.
- ❑ Nuestra principal actividad se centra en la elaboración y comercialización de la gastronomía de Galicia, como las **castañas**, los **grelos**, los **mirabeles**, los **almendrados**, las **ortigas** y los **helechos**.
- ❑ Exportamos nuestros productos con la marca “**POSADA**” desde Galicia a todo el mundo, y Japón es uno de nuestros principales clientes, país en el que estamos presentes desde el año 1968.

Materias primas



- ❑ Toda nuestra materia prima procede de Galicia y una vez seleccionada cuidadosamente se elabora sin conservantes ni colorantes, éste es uno de nuestros signos de identidad para el consumidor.
- ❑ Nuestro trabajo se basa principalmente en la confianza y la calidad. Sabemos que un cliente satisfecho es un cliente fiel, y esa filosofía es la que guía nuestras actividades y la que ha permitido posicionar nuestra marca “**POSADA**” en los selectos mercados.
- ❑ Sin embargo, nuestra vocación de calidad trata de extenderse a toda la cadena, desde la recolección y selección de la materia prima, hasta su posicionamiento.

Nuestros productos



La castaña



- ✓ Una de nuestras principales actividades consiste en el tratamiento de la castaña, desde el secado y pelado hasta su transformación.
- ✓ Constituye un alimento sabroso, sano y muy nutritivo.
- ✓ La principal dificultad para la preparación de las castañas es su difícil pelado, pues tanto la primera como la segunda piel están fuertemente adheridas al fruto y hace muy laboriosa su preparación.

Nuestros productos



La castaña

- ✓ Con las castañas elaboramos y comercializamos castañas cocidas al natural, castañas en almíbar, castañas al natural, puré de castaña, cremas de castañas, hasta llegar al Marron Glacé, al estilo tradicional, o también con brandy o recubierto de una fina capa de chocolate negro.
- ✓ Nuestro marron glacé se suele consumir directamente, aunque es también la base de muchos postres, entre los cuales se encuentra la famosa "crema de marron glacé", sazonada con un toque de vainilla, y ella misma constituye un ingrediente básico para salsas o guarniciones, postres y helados.



Nuestros productos



Marron glacé

- ✓ Es nuestro producto estrella y de ahí nuestra denominación social ya que fue José Posada González el pionero en aprovechar las castañas de Galicia para elaborar marron glacé.
- ✓ Gracias a la textura de la castaña de Galicia su sabor perdura y es fácilmente reconocible.
- ✓ Su confitado comienza con la cocción de la castaña.
- ✓ Una vez cocida se sumerge en almíbar y se confita con vainilla.
- ✓ Una vez confitada se recubre con una fina capa de azúcar.
- ✓ Finalmente, se envuelve con un papel especial que evita el desecado del producto.

Nuestros productos



Marron glacé & brandy

- ✓ Su confitado comienza con la cocción de la castaña.
- ✓ Una vez cocida se sumerge en almíbar y se confita con brandy y con vainilla.
- ✓ Una vez confitada se recubre con una fina capa de azúcar.
- ✓ Finalmente, se envuelve con un papel especial que evita el desecado del producto.

Nuestros productos



Bombón glacé

- ✓ Su confitado comienza con la cocción de la castaña.
- ✓ Una vez cocida se sumerge en almíbar y se confita con vainilla.
- ✓ Una vez confitada se recubre con una fina capa de azúcar y de chocolate negro.
- ✓ Finalmente, se envuelve con un papel especial que evita el desecado del producto.

Nuestros productos



Grelos

- ❑ Son los tallos tiernos que soportarán la flor de la hortaliza (*Brassica napus*) que aparecen en la planta justo antes de su floración.
- ❑ Es ingrediente básico de los platos más famosos de la cocina tradicional gallega, tales como el lacón con grelos, el caldo gallego o los revueltos de grelos con gambas, etc.
- ❑ Por su riqueza en beta caroteno, contribuyen al aporte de vitamina A al organismo. También destacan por su contenido en vitamina C y ácido fólico.
- ❑ El consumo durante todo el año de estas verduras al natural, habituales en invierno y primavera, se está popularizando cada vez más gracias a la calidad de nuestros productos.

Nuestros productos



Grelos

- ❑ Una vez seleccionados, cortados y lavados, se someten a un escaldado y cocción. Se escurren y se envasan en frasco de cristal o lata de fácil apertura, empleando agua con sal como líquido de cobertura. Posteriormente, se cierran y se someten a esterilización.
- ❑ También elaboramos y comercializamos grelos congelados escaldados en bolsas de 1 kg o 2 kgs.

Nuestros productos



Almendrados

- ☐ Dulce elaborado a base de almendra, huevo y azúcar.
- ☐ Es un postre de exquisita calidad que goza de gran popularidad en la provincia de Ourense, en toda Galicia y en todos los lugares del mundo en donde residan personas oriundas de Galicia.
- ☐ Los almendrados son una mezcla de almendra molida, con azúcar y clara de huevo, que se introduce en el horno a temperatura suave.
- ☐ Cuando alcanzan un tono dorado se retiran y ya están listos para degustarlos.

Nuestros productos



Mirabeles

- ❑ Es una pequeña fruta, poco mayor que una cereza, de color amarillo dorado, perteneciente a la familia de las rosáceas e introducida a principios del siglo XX en la zona del Rosal, en la desembocadura del río Miño.
- ❑ Nuestros mirabeles en almíbar tienen un delicado sabor y una textura dulce y azucarada, con un ligero y sutil sabor a fruta fresca.
- ❑ Se pueden consumir al natural, en almíbar, con nata, o bañados en chocolate.

Nuestros productos



Ortigas

- ❑ La ortiga florece abundantemente en primavera en los lugares húmedos y cerca de zonas habitadas.
- ❑ Las cualidades de las ortigas como alimento superan a las de las espinacas, ya que no contienen oxalato sódico y sí elementos tan importantes como el hierro y el silicio, aportando vitaminas A, C y K.
- ❑ La ortiga fresca se puede comer como cualquier verdura (tiene un sabor parecido a la espinaca), basta hervirla en agua durante diez minutos.

Nuestros productos



Ortigas

- ❑ Una vez seleccionadas, cortadas y lavadas, se someten a un escaldado y cocción.
- ❑ Se escurren y luego se envasan en frasco y se emplea agua con sal como líquido de cobertura.
- ❑ Posteriormente, se cierran y se someten a esterilización.
- ❑ Están ya cocidas para utilizarlas en cualquier plato que queramos preparar, desde una excelente tortilla, una sopa, un puré, cremas, revueltos o como relleno de empanadas, por ejemplo.

Nuestros productos



Helechos

- ❑ Los helechos son cuidadosamente seleccionados en los bosques de Galicia
- ❑ Seleccionamos los brotes más tiernos, muy comestibles y de agradable sabor.

Nuestros productos



Helechos

- ❑ Una vez seleccionadas, cortadas y lavadas, se someten a un escaldado y cocción.
- ❑ Se escurren y luego se envasan en frasco y se emplea agua con sal como líquido de cobertura.
- ❑ Posteriormente, se cierran y se someten a esterilización.
- ❑ Están ya cocidos y preparados para utilizarlos en cualquier plato de comida asiática o como ingrediente original de ensaladas, sopas, cremas, etc...

Somos diferentes



POSADA trabaja productos exclusivamente de Galicia, de origen natural sin conservantes ni colorantes.



Somos miembros de la Indicación Xeográfica Protexida “**Castaña de Galicia**” y de “**Grelos de Galicia**”.



Somos además miembros Mapi de la **Asociación de Marcas Renombradas Españolas**.

Reconocimientos



Nuestra compañía ha sido galardonada con:



- “Premio Expansión a la Internacionalización”



- “Premio CEO a la Excelencia Empresarial” .



- Premio FECOES de las Cofradías Enogastronómicas de España como "Mejor elaborador artesano"

Garantía de calidad



- ❑ **P O S A D A** cuenta con el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y con la **ISO 22000**, un sistema de gestión de la seguridad de los productos alimentarios que garantiza la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria.
- ❑ Nuestra compañía está en un continuo y excelente grado de seguridad y de calidad alimentaria, ya que todos nuestros productos son sometidos a rigurosos controles con el fin de asegurarnos que se mantienen en perfectas condiciones.
- ❑ Fruto de este esfuerzo, nuestra compañía está consolidada en el mercado español y en el internacional como una empresa líder, capaz de ofrecer al cliente una amplia gama de productos con todas las garantías.

Ventajas competitivas

1. Materia prima seleccionada a mano en zonas naturales de Galicia.
2. Realizamos un delicado proceso de elaboración desde sus inicios hasta el envasado.
3. Nuestras castañas, grelos, almendrados, mirabeles y ortigas son distinguidos por su excelente sabor.
4. Nuestra garantía se basa en una experiencia de más de 50 años en los mercados nacionales e internacionales.



Ventajas competitivas

- ✓ Atención personalizada a nuestros clientes y flexibilidad de respuesta ante la demanda.
- ✓ Modernización e innovación de procesos productivos sin perder el proceso tradicional.
- ✓ Imagen de marca y posicionamiento del producto.
- ✓ Gestión de calidad (ISO 22000).



EL PAIS

José Posada

El 'rey del marrón glacé' ha contribuido a que la castaña de Galicia sea un producto gastronómico de primera categoría en Europa

José Posada, 43 años, químico industrial con veleidades literarias, gastrónomo, viajero impenitente y *bon vivant* convicto y confeso, es uno de los hombres que más han contribuido a que un fruto gallego modesto y tradicional como la castaña alcance en media Europa la calidad de producto de alta gastronomía. La castaña, vinculada a todas las fiestas de otoño en Galicia,

al calor del rito igneo y del vino nuevo, apenas era apreciada entre las gentes sencillas como alimento, y aún hoy, en muchos casos, se utiliza como pienso para animales. Pero las fórmulas de Posada la convierten en pieza imprescindible del arte culinario y, sobre todo, en uno de los dulces más exquisitos, refinados y caros del mundo: el *marrón glacé*.

ANTONIO VALLEJO, Orense
Autor de libros como *Los vinos gallegos*, este industrial orensano libra ahora una batalla, mitad ecológica, mitad económica, para salvar los castaños de Galicia, cuyo apreciado fruto se convierte en el delicioso *marrón* que elaboraban artesanalmente los confiteros de Madame Pompadour. La repoblación a base de especies no autóctonas, como el pino y el eucalipto, han hecho desaparecer en sólo 20 años más de 50.000 hectáreas de castaños y una producción próxima a las 80.000 toneladas. José Posada está convencido de que la atención de varias empresas gallegas está transformando la opinión de los campesinos e incentiva la producción. Así se salvará esta industria confitera con ramificaciones internacionales. "Hasta hace poco", dice, "les vendíamos a los franceses nuestras castañas, pero ahora hacemos aquí los dulces y los *marrons glacés* gallegos tienen la ventaja de no ser franceses y el soporte de una larga tradición que han mantenido hasta nuestras abuelas en sus modestas cocinas domésticas".

José Posada está preparando un nuevo libro en el que ofrece más de 70 recetas distintas para cocinar a base de castañas y, naturalmente, la fórmula del *marrón* que vende a prestigiosas firmas confiteras francesas, como Clemant Faugier o Lucien Breton. Supone que los antecendentes del dulce pueden estar en las frutas confitadas con miel que empezaron a elaborar los griegos. Los romanos seguirían la tradición: así como bebían con gusto los vinos, Lóculo y Heliofábalos no dejarían de regodearse con decedentes refinamientos gastronómicos a base de higos con miel de las colmenas de Columela. Posada escribe en su nuevo libro que "por todo el imperio romano se extendía el cultivo del castaño, que llamaban árbol del pan, y Asterix el gaule lo adoraba como adoraba y respetaba el roble. La técnica de confitar sus frutos debió guardarse



José Posada.

en algunos monasterios medievales, armarios de cultura, cuyos frailes eran maestros en el arte del buen comer y beber. Y, en tiempos de los Borbones absolutistas, todo el refinamiento de la corte francesa se sustentaba en sofisticadas preparaciones culinarias, y las bellas damas, usando delicadas pinzas de ágata, tomaban un *marrón glacé* ofrecido versallescamente por su galante y empolvado caballero".

José Posada asegura que el primer ingrediente de este manjar es

la paciencia, pues pelar una castaña es un arte difícil, "algo así como desnudar a una *geisha*, y el que no lo haya probado, que lo intente". Pero el resultado final compensa los sacrificios. Las vulgares y leñosas castañas quedan transformadas en el dulce más caro, exquisito y sofisticado del mundo, sólo apreciable por gustos refinados y nobles. "De la castaña al *marrón glacé*", asegura, "hay el mismo largo camino que recorrió el hombre hasta componer la *Novena sinfonía* o poner el pie en la Luna".

Valor añadido



- ✓ La experiencia de José Posada de más de 50 años y el delicado proceso de elaboración de sus productos, unido a las técnicas utilizadas sin utilizar conservantes artificiales, hacen que se distingan como únicos en el mundo.
- ✓ De ahí la fuerte demanda de restaurantes y tiendas especializadas dentro del mercado nacional, hasta alcanzar otros mercados lejanos y exigentes como Japón, Brasil o Rusia.

Valor añadido



Todo esto define también el público objetivo de POSADA, que principalmente es:

- La tienda especializada.
- La restauración sensibilizada con el producto de calidad.
- Todo el público que disfrute del producto artesanal de calidad.



Presencia

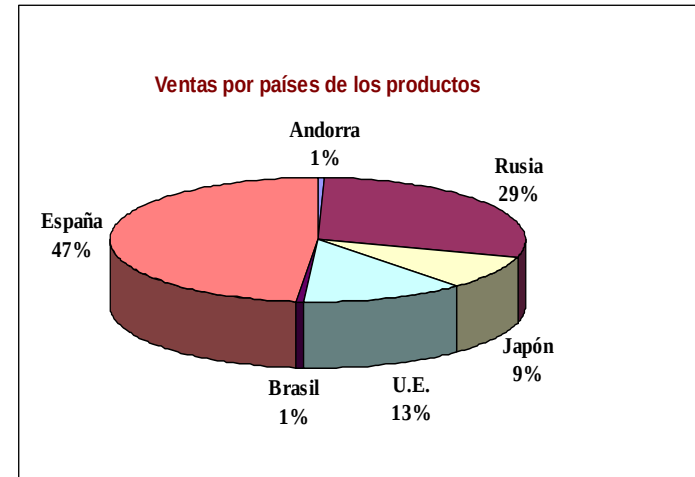


Nuestros productos se venden en España en un cincuenta por ciento, aproximadamente, lo que nos permite tener una adecuada presencia y estamos especializados en el mercado japonés, país en el que estamos presentes desde el año 1968. Además estamos presente en Estados Unidos, México, Venezuela, Brasil, Rusia, Emiratos Árabes y Europa en general



Situación actual

- ✓ Nuestra compañía es una de las principales empresas del sector a nivel nacional e internacional.
- ✓ Además, el sector de transformación agroalimentario es cada vez más importante para el desarrollo de Galicia, es la locomotora del sector primario y pieza clave, fundamental y necesaria para el desarrollo de su economía.
- ✓ En la actualidad estamos en un proceso de expansión de toda la gama de productos en nuevos mercados, como pueden ser Canadá, Austria, Hungría, República Checa, Arabia Saudí, Australia, China (Hong Kong), Corea del Sur, entre otros.



Podemos decir...



✓ Más de 50 años trabajando con mucho gusto, mirando hacia el futuro y acompañando a nuestros clientes en todo momento.

✓ Tenemos la obligación y firme compromiso de dignificar nuestra Tierra, plantar árboles y especies nobles y recuperar una de nuestras más antiguas señas de identidad.

Datos de contacto



Polígono Industrial, calle 6
San Cibrao das Viñas
32901, Ourense – ESPAÑA

Tel.: +34 988 23 05 45

Fax: +34 988 23 07 54

E-mail: hello@posadamg.com

Web: www.posadamg.com