

BEEE.

Die Entwicklung eines **nachhaltigen** Produktionssystems

Eines Abends vor langer Zeit, als wir gemeinsam mit unserer damals noch kleinen Herde reinrassiger Murciano-Granadina-Ziegen und unseren Hunden über die Finca El Campillo liefen... Wir spazierten also, wie wir es am Ende des Tages immer noch tun, und besprachen dabei den möglichen Namen unseres Projekts und suchten nach dem besten Begriff, um unsere Vorstellungen in Worte zu fassen.

Jahre zuvor hatten **wir den ursprünglichen Wald wiederhergestellt und mehr als 30.000 Bäume gepflanzt**: der Beginn unseres Traums, eine wirklich ökologische Umgebung für ein natürliches Zusammenleben zu schaffen, in der Landschaft, Tiere und Menschen in harmonischer Symbiose zusammenleben könnten.

Wir waren der Ansicht, **dass das Geheimnis auf dem Land liegt**, aber auch in der Pflege für die Wiederherstellung und Erhaltung der ureigenen Werte dieses wunderbaren mediterranen Ökosystems, der Reinheit der **heimischen Ziegenrasse**, dem Wohlergehen unserer Tiere, der **Achtung der biologischen Vielfalt**. Wir wollten ein **Produktionsmodell schaffen**, in dem die Wertschätzung des Einzelnen, der Gruppe und der Beziehungen sowie die Exzellenz bei all unseren Leistungen eine freundliche und wirklich nachhaltige Umwelt ermöglichen.

Der Name für dieses ehrgeizige Projekt entstand an jenem Abend voller Leidenschaft, inmitten unserer Herde, an dem wir in der Stille, die dem Sonnenuntergang vorausgeht, nur eins vernahmen:.. **BEEE.**

María José Díaz und Juan Luis Amor
BIOGÉMINIS

Auf dem Land
leben Mensch
und Tier in
harmonischem
Miteinander
zusammen.

Alle Rechte vorbehalten. Die vollständige oder teilweise Wiedergabe der Bilder oder Texte dieser Veröffentlichung ohne vorherige Genehmigung des Inhabers der geistigen und gewerblichen Eigentumsrechte ist untersagt. Dieses Material kann außerdem durch Autoren- oder Wiedergaberechte eingetragen und geschützt sein. Somit ist die Wiedergabe und/oder öffentliche Vervielfältigung seines Inhalts zu kaufmännischen oder gewerblichen Zwecken auf jeglichem Träger und mit jeglichem technischen Mittel ohne ausdrückliche Genehmigung des Inhabers untersagt. Jede Vervielfältigung, Nutzung, Verbreitung und/oder öffentliche Weitergabe sowie jede direkte oder indirekte, kaufmännische oder gewerbliche entgeltliche Verwendung eines der Inhalte dieser Veröffentlichung ohne ausdrückliche vorherige schriftliche Genehmigung des Inhabers ist ausdrücklich verboten und dieser ist voll berechtigt, alle rechtlichen zivil- und/oder strafrechtlichen Mittel gegen Widersacher einzulegen.

© Das geistige Eigentum der Texte und Bilder dieses Dokumentes gehört Biogéminis, SL.

© BEEE. Ist eine eingetragene Marke von BIOGÉMINIS SL.

BIOGÉMINIS, SL
Finca El Campillo - 30440 Moratalla - Murcia (Spanien)
tel. +34 609 694 388
mail. info@beee.es

www.beee.es

25 Jahre im Dienste der **ursprünglichen** Biodiversität

BEEE ist der Name der Produkte von BIOGEMINIS, einer Initiative, die sich ausschließlich der Gewinnung frischer Bio-Milch von reinrassigen Murciano-Granadina-Ziegen widmet, aus der sie ökologisch zertifizierte Joghurts, Käsesorten und Kefirs von höchster Qualität sowie ausgezeichnete Milch produziert.

Die komplette **BEEE**-Produktpalette wird auf unserer Finca El Campillo hergestellt, die im grünen Herzen von Moratalla (Murcia) liegt, einer privilegierten Umgebung im Südosten Spaniens, die zum Naturschutzgebiet Sotos y Bosques de Ribera de Cañaverosa gehört.

► **BEEE** ist das Ergebnis eines **ganzheitlichen ökologischen Konzepts**, das vor mehr als 25 Jahren mit der Wiederherstellung und Neubepflanzung des mediterranen Waldes rund um das Anwesen begann, um die ursprüngliche Artenvielfalt wieder zu fördern.

► **BEEE** baut auf ein **solides Managementmodell**, das auf der Achtung der Umweltwerte, dem Wissen und exzellenten Vorgehensweisen und professionellen Leistung basiert, um Milch und Milchprodukte zu produzieren, die den natürlichen, traditionellen Geschmack bewahren.

► **BEEE** stützt seine Methodik auf **vier Grundpfeiler**:



Die Pflege der Landschaft und ihrer natürlichen Umgebung, wobei wir unseren Betrieb als einen lebendigen Organismus betrachten. Darum pflegen wir die harmonische und nachhaltige Wechselbeziehung aller nebeneinander existierenden Einheiten des Ökosystems (Pflanzen, Tiere, Menschen und Produktion) und setzen auf eine **zyklische und nachhaltige Entwicklung**. Wir beziehen unser Wasser aus unserer natürlichen Quelle, der Fuente de El Portichuelo, aus der auch unsere Ziegen trinken, während die für den Betrieb unserer Anlagen notwendige Energie durch Photovoltaik gewonnen wird, womit umweltschädliche Systeme vermieden werden.



Unsere sorgfältige Ziegen-Auswahl der heimischen Rasse Murciano-Granadina weidet täglich in unseren Wäldern und Wiesen und wird mit unserem Futter aus Getreide, Hülsenfrüchten und einheimischer Flora gefüttert, das nur mit kompostierten organischen Stoffen aus der eigenen Herde gedüngt wird. Sie werden ohne Enthornung in Halbfreiheit und im Gleichgewicht mit der übrigen Tierwelt auf unserem Grund aufgezogen.



Das ausgezeichnete, gut ausgebildete und hochspezialisierte Team, setzt sich aus Menschen aus unserer unmittelbaren Umgebung zusammen. Sie nehmen ihre beruflichen Aufgaben in einem sorgsamem Umfeld sozialer und unternehmerischer Verantwortung wahr, das von gegenseitigem Respekt, ständiger Weiterbildung, Gleichberechtigung der Geschlechter und harmonischen zwischenmenschlichen Beziehungen geprägt ist.



Unser durchdachtes Produktionsmodell konzentriert sich auf kontinuierliche Reinvestitionen und eine sorgfältige Verfahrensmethodik, die sich in geeigneten, technologisch modernen Anlagen bei Einhaltung hoher Hygiene- und Gesundheitsstandards ausdrückt. Diese ermöglichen uns eine vollständige Rückverfolgbarkeit sowohl des Rohmaterials als auch der Zwischenverarbeitung und des Endprodukts. All dies reicht vom Beginn des Lebenszyklus unserer Ziegen bis zur Verpackung und Auslieferung des Endprodukts, wobei wir die geringstmögliche Verarbeitung nutzen, um den traditionellen Geschmack, die Frische und die Authentizität unserer Produkte zu gewährleisten.

Wir schaffen eine Linie mit kontrollierter Kontinuität in unserer Produktion, die genau an die Verfügbarkeit der Milch unserer Herde, die jeweilige Jahreszeit, an die Größe unseres Betriebs und unserer Verarbeitungsanlagen sowie an die ehrgeizigen Standards der **zertifizierten Bioqualität angepasst ist**.

Dieses Modell ermöglicht uns eine qualitativ hochwertige Produktion, reich an Aromen, Texturen und reinem und natürlichem Geschmack, die die angestammten Werte und das kulturelle und landwirtschaftliche Erbe unserer Ziegen, unserer Region und unserer mediterranen Kultur weitergibt.

Wir produzieren unser exquisites **Natur Sortiment** in einer breiten Palette: Butter, Joghurts, Kefir, Frischmilch und Käse in kleinen Abpackungen.



BEEE.

different

Wir bieten eine Reihe hochwertigster Produkte, auf die wir stolz sind.

Unser Engagement für den Erhalt unserer traditionellen Werte, kombiniert mit den Kenntnissen und Technologien von heute lässt uns innovativ sein und eine differenzierte Produktpalette mit hervorragender Qualität anbieten, auf die wir stolz sind.

Wir sind BIO-Bauern

Die Wald- und Aufforstungsplantagen (mit über 30.000 Bäumen, die wir vor 25 Jahren gepflanzt haben) rund um das Gebiet, in dem wir arbeiten, sind heute konsolidierte Wälder mit einer reichen Artenvielfalt, ideal für die **Entwicklung eines zyklischen, gesunden und autarken landwirtschaftlichen Organismus.**

BEEE beherbergt zahlreiche Pflanzen-, Tier-, Insekten- und Vogelarten, darunter auch Wildziegen, die in einer natürlichen Symbiose zum Erhalt des biologischen Gleichgewichts des Ökosystems beitragen.

Wir sind Tradition

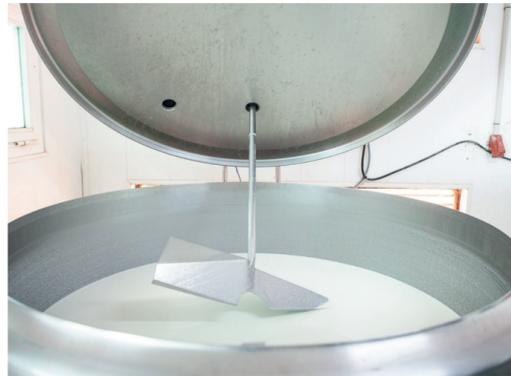
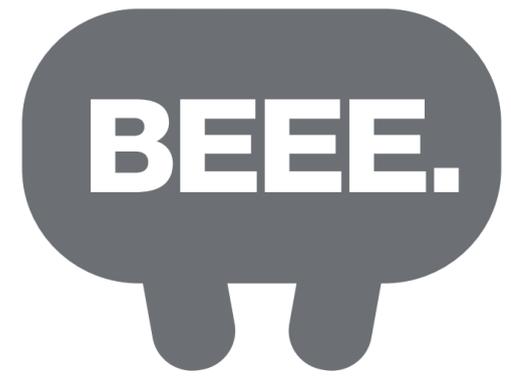
Unsere Käsesorten sind Teil der **geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) Quesos de Murcia.**

Wir arbeiten ausschließlich mit Ziegen der **einheimischen Rasse Murciano-Granadina**, die nicht enthornt werden und täglich geweidet werden. Damit verfolgen wir ein Modell, das ganz auf das **Wohlergehen der Tiere** und die freie Entfaltung ihrer Instinkte ausgerichtet ist. Sie werden mit Futter und Wasser aus dem eigenen Betrieb gefüttert und leben unter optimalen Gesundheitsbedingungen. So können wir die einzige Käserieihe unter der **geschützten Ursprungsbezeichnung** aus **Rohmilch** und mit **Bio-Zertifizierung** herstellen.

Wir sind Innovativ

Das Entwicklungsmodell von BEEE fördert die **kontinuierliche Weiterentwicklung**, sowohl neuer Ideen und (externer) Technologien als auch bei der Erforschung und Anwendung von Konzepten, die (intern) innerhalb von **BIOGÉMINIS** entwickelt werden.

Unsere **Innovationspolitik** zielt darauf ab, die Ergebnisse unserer **Forschung und Entwicklung** in unsere gesamte Produktpalette einfließen zu lassen, wobei wir uns insbesondere auf biodynamische Methoden, den Erhalt des ursprünglichen mediterranen Ökosystems der Finca El Campillo und die Förderung der natürlichen Aromen der Produkte und Derivate unserer Murciano-Granadina-Ziegen konzentrieren. Ein weiterer Schwerpunkt ist die optimale Präsentation und Kommunikation unserer Produkte, um die Werte der traditionellen, funktionellen und – sowohl was die Nährstoffe als auch was den Geschmack angeht – hochwertigen Lebensmittel der **Ziegenmilch** und ihrer Verarbeitungsprodukte Käse, Joghurt und Kefir zu vermitteln.



BEEE. Produkte

Echter Geschmack und wahre Qualität

Bei **BEEE** stellen wir eine breite Palette an **zertifizierten Bioprodukten** her, die aus frisch gemolkener Ziegenmilch von unseren eigenen Tieren stammt und in einem geschlossenen ökologischen Kreislauf aus Landwirtschaft und Viehzucht gewonnen wird.

Diese **hervorragenden Produkte** von sorgfältiger Qualität werden mit einem Minimum an Verarbeitung in modernen Anlagen hergestellt, um ein Maximum an organoleptischer und funktioneller Qualität zu erreichen, und zwar handgefertigt, in kleinen Produktionsmengen, die auf die frische Milch des Tages beschränkt sind, welche nur von unserer Herde stammt.

Saubere und natürliche Aromen, Texturen und Geschmacksnuancen, die zu jeder Jahreszeit anders sind und stets das kulturelle und landwirtschaftliche Erbe des Gebiets vermitteln.

Fermentierte Milch

nicht homogenisiert

BEEE. TRADITION

Verfeinerter Rohmilchkäse

Unsere komplexeste Sorte, das Werk unseres Käsemeisters; Käse, der auf **Fichtenholz aus dem Jura** in einem Natursteinkeller gereift ist, der die maximale Ausprägung **der Aromen, des Geschmacks und der Textur** ermöglicht und die Flora der Mikroorganismen begünstigt: Milchsäurebakterien, Schimmelpilze und Hefen, deren Wachstum wir durch Wechsel von Licht und Ruhezeiten, Raumtemperatur und angepasstem Luftaustausch fördern.

Käse

Unser exklusives **klassisches Sortiment** an Weichkäsesorten wird mit süßem, zartem und delikatem Geschmack oder als **Käse mit Paprikapulver der g.U. Murcia** angeboten, eine harmonische und mediterrane Kombination mit einer kräftigen und unverwechselbaren Farbe.



Ein Labor
der Ideen
und der Taten.

BEEE.

[QLAB]

Im **BEEE [QLAB]**, haben wir keine Mühen gescheut, um einen Raum zu schaffen, in dem wir unsere Käse in ihrer entscheidenden Phase der Reifung und Verfeinerung verwöhnen und gleichzeitig innovative Eingriffe in dieses uralte Universum der handwerklichen Rohmilchkäseherstellung vornehmen können.

Unser Keller zur **Reifung und Verfeinerung**

BEEE benötigt einen Raum um beobachten zu können, wie unsere Käsesorten ihren Wert nuancieren und intensivieren und ihre besten organoleptischen Eigenschaften an Geschmack, Textur, Aroma und Farbe hervor bringen. Ein Labor, in dem Ideen und Fakten nebeneinander bestehen, ein Ort, an dem die Käsemeister die besten Bedingungen und Mittel haben, um die Exzellenz der BEEE-Käse zum Ausdruck zu bringen.

Das alte Mauerwerk wurde verputzt und danach mit Backsteingiebeln mit Kalkmörtel und entsalztem Sand verkleidet. Dazu wurden **ausgeklügelte Systeme** zur Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle und zum Lüften installiert. Im Inneren ruhen und reifen die Käse im Halbdunkel auf Regalen aus ungehobeltem Fichtenholz aus dem Jura, das traditionell bei den französischen Ursprungsbezeichnungen Comté und Reblochon verwendet wird, in einer Umgebung, die unsere biologische Flora – der wahre Schatz von **BEEE** – fördert und in Balance hält.

Ein **Reiferaum der Ruhe** mit beschränktem Zugang, in dem die Kombination aus traditionellen Materialien mit modernsten technologischen Systemen die Werte unserer Käsesorten auf höchste Weise ausdrückt.





Unser Raum für Interaktion und Kommunikation.

BEEE. [SPACE]

Im Rahmen seiner Kommunikations-, Interaktions- und Weiterbildungsweiterbildung bietet BIOGEMINIS einen speziellen multifunktionalen Raum an, der hell, tadellos dekoriert und mit den notwendigen multimedialen Mitteln und Zusatzleistungen für eine optimale Nutzung bei Kommunikationsveranstaltungen ausgestattet ist: Sitzungen, Schulungen, Präsentationen, Verkostungen, Feiern u. a. sowohl interner als auch externer Art.

BEEE [SPACE] befindet sich innerhalb der Anlagen unserer **Finca El Campillo**, neben der Reife- und Veredelungskellerei, in einer Umgebung im **grünen Herzen von Moratalla**, umgeben von 40 Hektar Getreide- und Hülsenfruchtbau und mehr als 250 Hektar mediterraner Hügellandschaft.

BEEE [SPACE] bietet hervorragende funktionelle Bedingungen und alle erforderlichen Ausstattungen für interaktive Meetings. Es verfügt über **Räumlichkeiten für 25 Personen** sowie **komfortable Hotel- und Cateringdienste** für brillante, angenehme und effiziente Veranstaltungen.



BIOGÉMINIS S.L.
Finca El Campillo - 30440 Moratalla - Murcia (España)

beee.es



ES-ECO-024-MU
Agricultura España