

BEEE.

# La creazione di un modello produttivo **sostenibile**

Fu durante un tramonto di molto tempo fa, camminando nella Tenuta El Campillo, accompagnati dal nostro piccolo gregge di capre di razza pura *murciano granadina* e dai nostri cani; passeggiavamo, come continuiamo a fare alla fine di ogni giornata, mentre parlavamo del nome del nostro progetto, cercando il modo migliore per definire le nostre idee.

Anni prima avevamo **recuperato il bosco originale, piantando più di 30.000 alberi**: l'inizio del nostro sogno di generare un ambiente veramente ecologico e di convivenza naturale in cui la campagna, gli animali e le persone convivono in armonica simbiosi.

Capimmo che **il segreto era nelle campagne**, ma anche nelle cure che favorivano il recupero e la conservazione dei valori ancestrali di quell'eccellente ecosistema mediterraneo, la purezza della **razza caprina autoctona**, il benessere dei nostri animali, il **rispetto della biodiversità** e la **generazione di un modello produttivo** in cui la stima per i valori individuali, di gruppo e relazionali e l'eccellenza delle nostre prestazioni permettono un ambiente gradevole e veramente sostenibile.

Il nome di questo ambizioso progetto è emerso durante quel tramonto appassionante, circondati dal nostro gregge, quando, nel silenzio che precede il tramonto, abbiamo solo ascoltato... **BEEE.**

María José Díaz e Juan Luis Amor  
**BIOGÉMINIS**

In campagna,  
gli animali e  
le persone  
convivono  
in armonica  
simbiosi.

Tutti i diritti riservati. La riproduzione totale o parziale delle immagini o dei testi di tale pubblicazione senza la previa autorizzazione del titolare dei diritti di proprietà intellettuale e industriale. Questo materiale può essere registrato e protetto, inoltre, per diritto d'autore o di riproduzione. Sono pertanto vietate la riproduzione e/o la distribuzione al pubblico del loro contenuto, ai fini commerciali o industriali, su qualsiasi supporto e qualsiasi mezzo tecnico, senza espressa autorizzazione del suo titolare. Ogni atto di copia, sfruttamento, diffusione e/o comunicazione pubblica, nonché qualsiasi uso lucrativo -diretto o indiretto, commerciale o industriale di uno qualsiasi dei contenuti che lo compongono, la cui pubblicazione è espressamente vietata, senza autorizzazione esplicita, preventiva e scritta del titolare, che sarà pienamente legittimato a interporre quante azioni legali, civili e/o penali lo assistano contro chiunque violi tale divieto.

© La proprietà intellettuale dei testi e delle immagini di questo documento appartiene a Biogéminis, S.L.

® BEEE. è un marchio registrato da BIOGÉMINIS, S.L.

**BIOGÉMINIS, S.L.**  
Finca El Campillo - 30440 Moratalla - Murcia (Spagna)  
telf. +34 609 694 388  
mail. info@beee.es

[www.beee.es](http://www.beee.es)

# 25 anni impulsando la biodiversità **originale**

BEEE è la denominazione dei prodotti di BIOGÉMINIS, un'iniziativa dedicata esclusivamente all'ottenimento di latte fresco biologico di capra di pura razza *murciano granadina*, con la quale produce yogurt, formaggi e kefir di prima qualità e con certificazione ecologica, oltre a un ottimo latte.

La gamma di prodotti **BEEE** è interamente prodotta nella nostra Tenuta El Campillo, situata nel cuore verde di Moratalla (Murcia), un ambiente privilegiato del sud-est della Spagna appartenente alla Riserva Naturale di Sotos e ai Boschi di Ribera de Cañaverosa.

► **BEEE** è il risultato di un **approccio ecologico integrale**, che ha avuto inizio più di 25 anni fa con il recupero e il reimpianto della foresta mediterranea primordiale che circondava la tenuta, promuovendo la biodiversità originale.

► **BEEE** sviluppa un **solido modello di gestione** basato sul rispetto dei valori ambientali, sulla conoscenza e sull'eccellenza procedurale e professionale, per produrre latte e derivati che mantengono intatti i sapori naturali e tradizionali.

► **BEEE** basa la sua metodologia su **quattro pilastri** fondamentali:



**La cura della campagna e del suo ambiente naturale**, considerando la nostra azienda come un organismo vivente, per cui ci preoccupiamo l'interrelazione armonica e sostenibile di tutte le entità che convivono (ecosistema vegetale, animale, umano e di produzione) promuovendo uno **sviluppo ciclico e sostenibile**. L'acqua la otteniamo dalla nostra fonte naturale, la Sorgente di El Portichuelo, da cui bevono le nostre capre; l'energia necessaria per mantenere i nostri impianti la otteniamo mediante captazione fotovoltaica, evitando sistemi inquinanti.



**Un'attenta selezione di capre autoctone di razza pura murciano granadina** non amputate delle loro corna, pascolate quotidianamente nelle nostre foreste e prati, nutriti con i nostri foraggi (cereali, leguminose e flora autoctona) concimati con la materia organica compostata dello stesso gregge. Cresciute in semilibertà, in equilibrio con il resto della fauna presente nella nostra tenuta.



**Un eccellente team umano**, adeguatamente formato e altamente specializzato, composto da persone provenienti dal nostro ambiente circostante, che svolge i propri compiti professionali in un contesto di responsabilità sociale e aziendale in cui prevalgono il rispetto, la formazione continua, lo sviluppo individuale e l'evoluzione personale, la parità di genere e la promozione di interazioni interpersonali armoniche.



**Un accurato modello produttivo**, incentrato sul reinvestimento continuo e su una meticolosa metodologia procedurale realizzata in impianti appropriati, tecnologicamente aggiornati e soggetti ad elevati standard igienico-sanitari, che ci permettono la tracciabilità integrale delle materie prime, delle lavorazioni intermedie e del prodotto finito. Tutto questo dall'inizio del ciclo di vita delle nostre capre fino al confezionamento e alla consegna del prodotto finale, applicando i minimi trattamenti possibili, per garantire i sapori tradizionali, la freschezza e l'autenticità dei nostri prodotti.

Creiamo una linea di continuità controllata nella nostra produzione, adattandola esattamente alla disponibilità di latte del nostro allevamento, alla stagionalità, alle dimensioni della nostra azienda agricola e impianti di lavorazione, nonché agli elevati standard di **qualità ecologica certificata**.

Questo modello ci permette di ottenere una produzione di qualità esigente, ricca di aromi, *texture* e sapori puliti e naturali, che trasmette i valori ancestrali e il patrimonio culturale e agricolo delle nostre capre, del nostro territorio e della nostra cultura mediterranea.

Produciamo la nostra squisita **gamma naturale**, con un'ampia varietà di presentazioni: burro, yogurt, kefir, latte fresco e formaggi.



# BEEE.

*different*

Offriamo una gamma di prodotti della massima qualità, di cui siamo fieri.

Questo impegno a mantenere i nostri valori tradizionali, applicando le conoscenze e le tecnologie attuali, ci permette di essere innovativi e di offrire una gamma di prodotti differenziali di ottima qualità, di cui siamo fieri.

## Siamo Agricoltori BIO

Le piantagioni forestali e rigenerative (più di 30.000 alberi piantati 25 anni fa) che circondano lo spazio in cui svolgiamo il nostro lavoro, sono oggi foreste consolidate, piene di una biodiversità favorevole allo sviluppo di un **organismo agricolo ciclico**, sano e autosufficiente.

In **BEEE** convivono numerose specie vegetali, animali, insetti, uccelli e anche capre selvatiche, che ci aiutano a mantenere l'equilibrio biologico dell'ecosistema in una simbiosi naturale.

## Siamo Tradizione

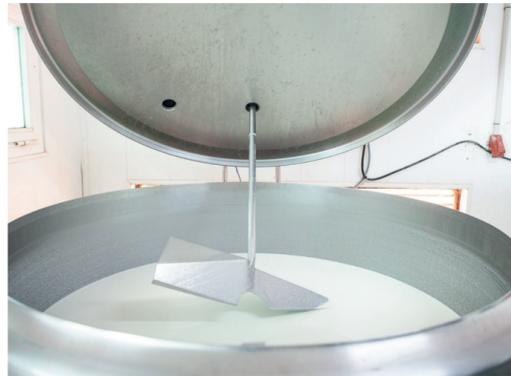
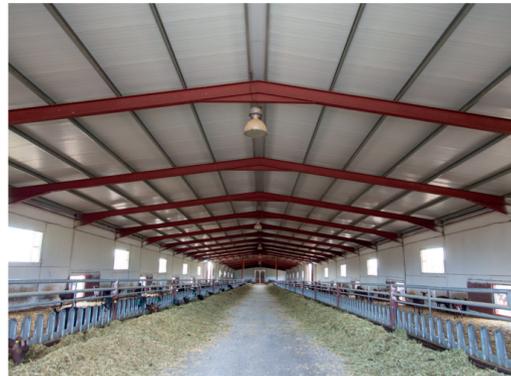
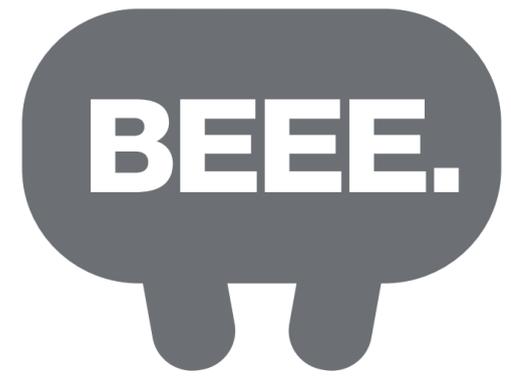
I nostri formaggi sono inclusi nella **Denominazione di Origine Protetta (DOP) Quesos de Murcia**.

Lavoriamo esclusivamente con capre della **razza autoctona murciano granadina** sa cui non sono state amputate le corna, pascolate quotidianamente, osservando un modello interamente orientato al **benessere animale** e alla libera espressione dei loro istinti, alimentate con foraggi e acqua della propria azienda e con ottime norme di salubrità animale, che ci permettono di elaborare l'unica gamma di formaggi della **DOP con latte crudo e certificazione ecologica**.

## Siamo Innovativi

Il modello di sviluppo di **BEEE** promuove l'**evoluzione continua**, sia nell'applicazione di idee e tecnologie emergenti (esterne) sia nella prospezione e applicazione di concetti ottenuti e sviluppati in seno a **BIOGÉMINIS** (interne).

La **nostra politica per l'innovazione** mira ad incorporare in tutta la nostra gamma di prodotti i risultati **della ricerca e dello sviluppo**, con particolare attenzione ai metodi biodinamici, nella conservazione dell'ecosistema primordiale mediterraneo di cui gode la Tenuta El Campillo, nella promozione dei sapori naturali dei prodotti e derivati delle nostre capre di razza **murciano granadina**, così come l'ottima presentazione e comunicazione dei nostri prodotti, affinché trasmettano in tal modo i valori tradizionali associati all'alimento ancestrale, funzionale e di ottima qualità -sia nutrizionale che alimentare, che comporta il **latte di capra** e i suoi derivati: formaggi, yogurt e kefir.



# Prodotti BEEE.

Il sapore e la qualità dell'autenticità

In BEEE abbiamo prodotto una vasta gamma di **prodotti biologici certificati**, prodotti a base di latte fresco di capra, di nuova mungitura, del nostro allevamento, ottenuto in un ciclo biologico chiuso, sia agricolo che zootecnico.

**Prodotti eccellenti**, di accurata qualità, elaborati con il minimo di raffinazione in moderni impianti, per ricavarne la massima qualità organolettica e funzionale; lavorati artigianalmente, in piccole produzioni limitate al volume di latte fresco del giorno, ottenuta esclusivamente dal nostro gregge.

Aromi, *texture* e sapori puliti e naturali, che si differenziano nelle diverse stagioni dell'anno e che trasmettono il patrimonio culturale e agricolo del territorio.

Latte  
Fermentato  
non omogeneizzato

**BEEE.**  
· TRADITION ·

Formaggi  
Stagionati a  
Latte Crudo

La nostra varietà più complessa, opera del nostro maestro caseario: formaggi stagionati su **legno di abete del Jura** in una grotta di mattoni naturali che permette la massima espressione di **aromi, sapori e texture**, che facilita la flora di microrganismi: batteri lattici, muffe e lieviti la cui crescita favoriamo con autentiche coccole: il tempo necessario, la luce, umidità, ricambio d'aria e temperatura adeguate.

Formaggio

Abbiamo preparato la nostra squisita **gamma classica** di formaggi a pasta molle, con sapori dolci, teneri e delicati, così come **Formaggio alla Paprica di Murcia DOP**: un abbinamento armonico e mediterraneo, con un colore intenso e inconfondibile.



Un laboratorio  
dove convivono  
idee e realtà.

# BEEE. [QLAB]

## La nostra Grotta di Maturazione e Stagionatura

In BEEE avevamo bisogno di uno spazio in cui osservare come i nostri formaggi acquisivano le loro sfumature e intensificarne il valore, esprimendo le migliori caratteristiche organolettiche di sapore, consistenza, aroma e colore. Un laboratorio in cui convivono idee e fatti, un luogo in cui i maestri artigiani caseari dispongono delle migliori condizioni e mezzi per esprimere l'eccellenza dei formaggi BEEE.

In **BEEE [QLAB]**, non abbiamo lesinato gli sforzi per ottenere uno spazio in cui poter coccolare i nostri formaggi, nella loro fase decisiva di maturazione e stagionatura, nonché intraprendere azioni innovative in questo universo ancestrale che comporta la produzione di formaggi artigianali a latte crudo.

Partendo dalle mura antiche, abbiamo pannellato e successivamente ricoperto di mattoni artigianali di argilla cotta e malta di calce e sabbia desalinizzata, installando sofisticati sistemi di controllo della temperatura, umidità e rinnovo dell'aria; al suo interno, i formaggi riposano e maturano in penombra su ripiani in legno picea del Jura non piallato, tradizionalmente utilizzati nelle DOP francesi di Comté e Reblochon, in un ambiente che promuove e mantiene in equilibrio la nostra flora biologica, il vero tesoro di **BEEE**.

Un **laboratorio di calma** ad accesso limitato, in cui la combinazione di materiali tradizionali con i più moderni sistemi tecnologici permettono la massima espressione dei valori dei nostri formaggi.





Il nostro spazio  
di interazione e  
comunicazione.

# BEEE. [SPACE]

Sviluppando la sua politica di comunicazione, interazione e formazione continua, BIOGÉMINIS offre uno spazio multifunzionale specifico, luminoso, impeccabilmente decorato e dotato delle risorse multimediali e dei servizi accessori necessari per il suo utilizzo ottimale in eventi comunicativi: meetings, formazione, presentazioni, degustazioni, celebrazioni, ecc., sia di carattere interno che di uso esterno.

**BEEE [SPACE]** si trova all'interno degli impianti della nostra **Tenuta El Campillo**, annessa alla grotta di maturazione e stagionatura, in un ambiente situato nel **cuore verde di Moratalla**, circondato da 40 ettari di cereali e leguminose e oltre 250 di colline mediterranee.

**BEEE [SPACE]** offre eccellenti condizioni funzionali e tutti i servizi di qualità necessari per lo svolgimento di incontri interattivi; dispone di **alloggio per 25 persone** e confortevoli e attraenti **servizi alberghieri**, affinché gli eventi si svolgano in modo brillante, piacevole ed efficiente.



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

[beee.es](http://beee.es)



ES-ECO-024-MU  
Agricultura España