

BEEE.

# La creación de un modelo productivo **sostenible**

Fue en un atardecer de hace ya mucho tiempo, caminando por la Finca El Campillo, acompañados por nuestro entonces reducido rebaño de cabras de raza pura murciano-granadina y nuestros perros; paseábamos, como aún seguimos haciendo al final del día, mientras conversábamos sobre la denominación de nuestro proyecto, buscando la mejor forma de nombrar nuestras pretensiones.

Años antes, habíamos **recuperado el bosque original, plantando más de 30.000 árboles**; el comienzo de nuestro sueño de generar un entorno verdaderamente ecológico y de convivencia natural en el que el campo, los animales y las personas cohabitaran en armónica simbiosis.

Entendimos que **el secreto estaba en el campo**, aunque también en los cuidados que propiciaran la recuperación y conservación de los valores ancestrales de ese excelente ecosistema mediterráneo, la pureza de la **raza caprina autóctona**, el bienestar de nuestros animales, el **respeto a la biodiversidad** y la **generación de un modelo productivo** en el que la estima por los valores individuales, grupales y relacionales y la excelencia en nuestro desempeño permitiera un entorno amable y verdaderamente sostenible.

La denominación de este ambicioso proyecto surgió en ese atardecer apasionante, rodeados de nuestro rebaño, cuando, en el silencio que precede al ocaso, sólo escuchamos... **BEEE.**

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

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta publicación sin la autorización previa del titular de los derechos de propiedad intelectual e industrial. Este material puede estar registrado y protegido, además, por derechos de autor o de reproducción. Por tanto, quedan prohibidas la reproducción y/o la distribución pública de su contenido, con fines comerciales o industriales, en cualquier soporte y por cualquier medio técnico, sin autorización expresa de su titular. Cualquier acto de copia, explotación, difusión y/o comunicación pública, así como cualquier uso lucrativo -directo o indirecto, comercial o industrial- de cualquiera de los contenidos que integran esta publicación queda expresamente prohibida, sin autorización expresa, previa y por escrito de su titular, que quedará plenamente legitimado para interponer cuantas acciones legales, civiles y/o penales le asistan contra quien infrinja esta prohibición.

© La propiedad intelectual de los textos e imágenes de este documento pertenece a Biogéminis, S.L.

© BEEE. es una marca registrada por BIOGÉMINIS, S.L.

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

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

En el campo,  
los animales y  
las personas  
cohabitan  
en armónica  
simbiosis.

# 25 años impulsando la biodiversidad **original**

BEEE es la denominación de los productos de BIOGÉMINIS, una iniciativa dedicada exclusivamente a la obtención de leche fresca ecológica de cabra de pura raza murciano granadina, con la que elabora yogures, quesos y kéfires de primera calidad y con certificación ecológica, además de una leche excelente.

La gama de productos **BEEE** se elabora íntegramente en nuestra Finca El Campillo, situada en el corazón verde de Moratalla (Murcia), un entorno privilegiado del sureste de España perteneciente a la Reserva Natural de Sotos y Bosques de Ribera de Cañaverosa.

► **BEEE** es el resultado de un **planteamiento ecológico integral**, que comenzó hace más de 25 años con la reparación y replantado del bosque mediterráneo primigenio que rodeaba la finca, impulsando la biodiversidad original.

► **BEEE** desarrolla un **sólido modelo de gestión** basado en el respeto a los valores medioambientales, en el conocimiento y en la excelencia procedimental y de desempeño profesional, para producir leche y derivados que mantienen intactos los sabores naturales y tradicionales.

► **BEEE** sustenta su metodología en **cuatro pilares** básicos:



**El cuidado del campo y su entorno natural**, considerando nuestra finca como un organismo vivo, para lo que cuidamos la interrelación armónica y sostenible de todas las entidades que conviven (ecosistema vegetal, animal, humano y de producción) promoviendo un **desarrollo cíclico y sostenible**. El agua la obtenemos de nuestro manantial natural, la Fuente de El Portichuelo, de la que beben nuestras cabras; la energía necesaria para mantener nuestras instalaciones la obtenemos mediante captación fotovoltaica, eludiendo sistemas contaminantes.



**Una cuidadosa selección de cabras de raza pura autóctona murciano-granadina** sin descornar, pastoreadas diariamente en nuestros bosques y praderas, alimentadas con nuestros forrajes (cereales, leguminosas y flora autóctona) fertilizados con la materia orgánica compostada del mismo rebaño. Criadas en semilibertad, en equilibrio con el resto de la fauna existente en nuestra finca.



**Un excelente equipo humano**, debidamente formado y altamente especializado, integrado por personas de nuestro entorno próximo, que desempeña sus tareas profesionales en un cuidado contexto de responsabilidad social y corporativa en el que priman el respeto, la formación continuada, el desarrollo individual y evolución curricular, la igualdad de género y la promoción de interacciones interpersonales armónicas.



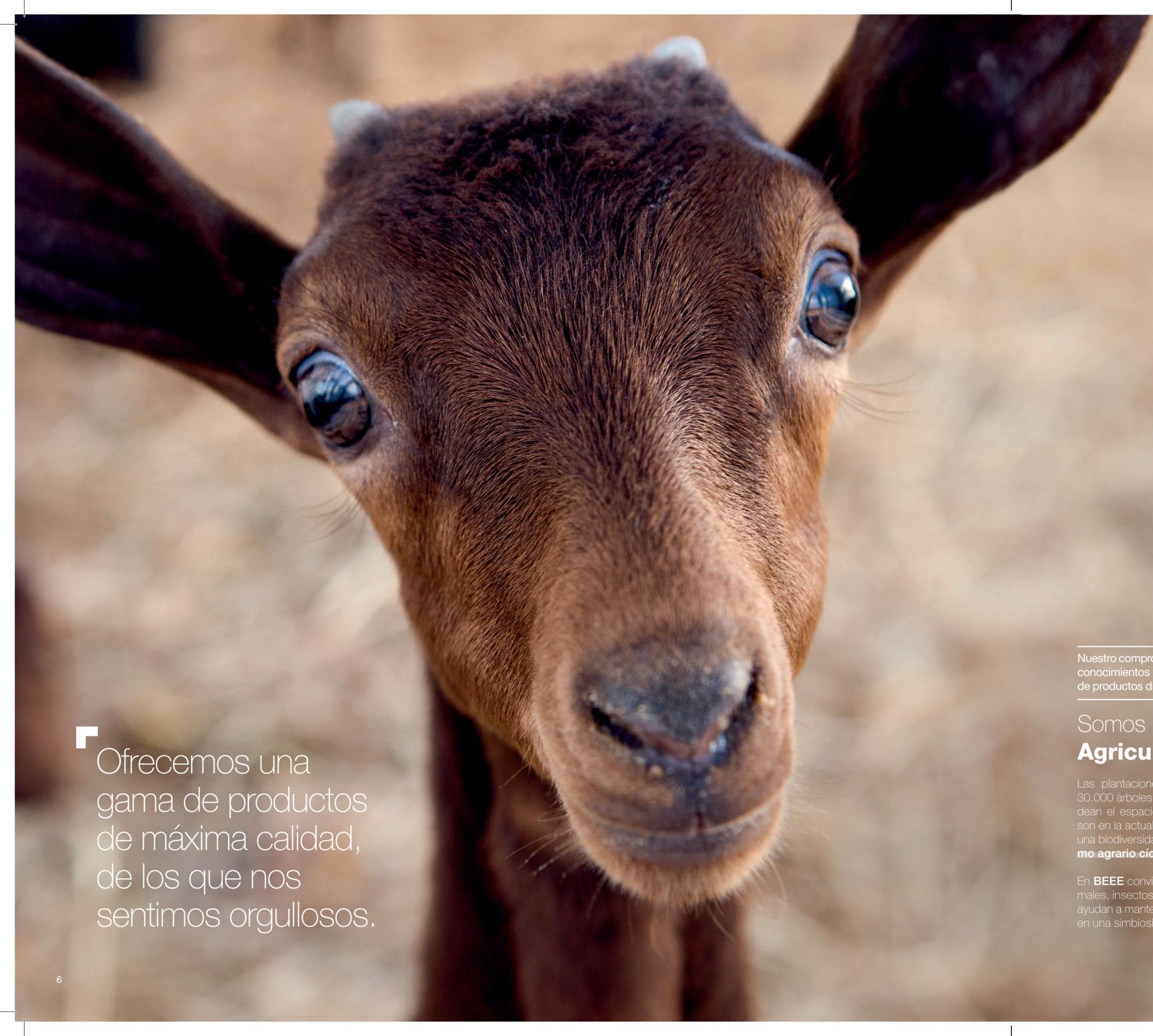
**Un esmerado modelo productivo**, centrado en la reinversión continuada y en una meticulosa metodología procedimental realizada en instalaciones apropiadas, tecnológicamente actualizadas y sometidas a elevados estándares higiénico-sanitarios, que nos permiten la trazabilidad integral, tanto de la materia prima como de las elaboraciones intermedias y el producto terminado. Todo ello, desde el inicio del ciclo vital de nuestras cabras hasta el envasado y entrega del producto final, simplificando el proceso productivo, para garantizar los sabores tradicionales, la frescura y la autenticidad de nuestros productos.

Generamos una línea de continuidad controlada en nuestra producción, ajustándola exactamente a la disponibilidad de leche de nuestra ganadería, a la estacionalidad, al tamaño de nuestra finca e instalaciones elaborativas, así como a ambiciosos estándares de **calidad ecológica certificada**.

Este modelo nos permite obtener una producción de calidad exigente, rica en aromas, texturas y sabores limpios y naturales, que transmite los valores ancestrales y el patrimonio cultural y agrario de nuestras cabras, nuestro territorio y nuestra cultura mediterránea.

Producimos nuestra exquisita **gama natural**, con una amplia diversidad de presentaciones: mantequilla, yogures, kéfires, leche fresca y quesos.





# BEEE.

*different*

Ofrecemos una gama de productos de máxima calidad, de los que nos sentimos orgullosos.

Nuestro compromiso del mantenimiento de nuestros valores tradicionales, aplicando los conocimientos y tecnologías actuales, nos permite ser innovadores y ofrecer una gama de productos diferenciados de óptima calidad, de los que nos sentimos orgullosos.

## Somos Agricultores BIO

Las plantaciones forestales y regenerativas (más de 30.000 árboles que implantamos hace 25 años) que rodean el espacio donde desarrollamos nuestro trabajo, son en la actualidad bosques consolidados, repletos de una biodiversidad favorable para desarrollar un **organismo agrario cíclico**, sano y autosuficiente.

En **BEEE** conviven numerosas especies vegetales, animales, insectos y aves, incluso cabras salvajes, que nos ayudan a mantener el equilibrio biológico del ecosistema en una simbiosis natural.

## Somos Tradición

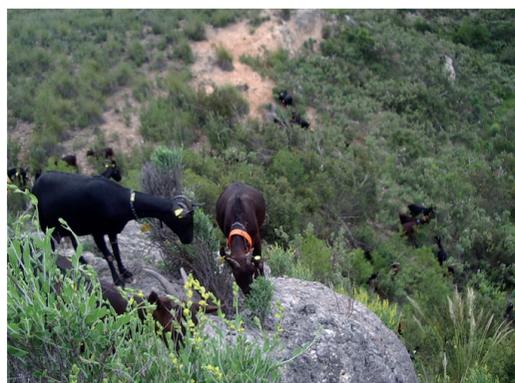
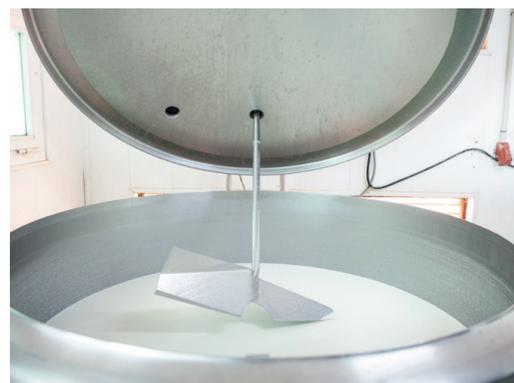
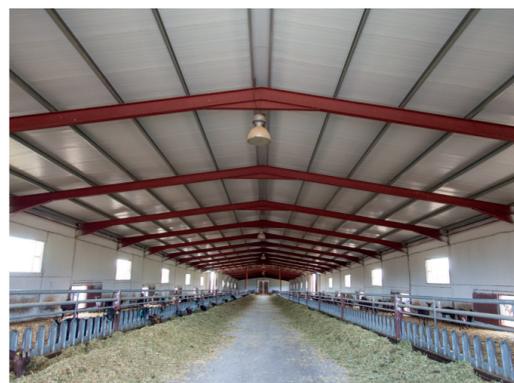
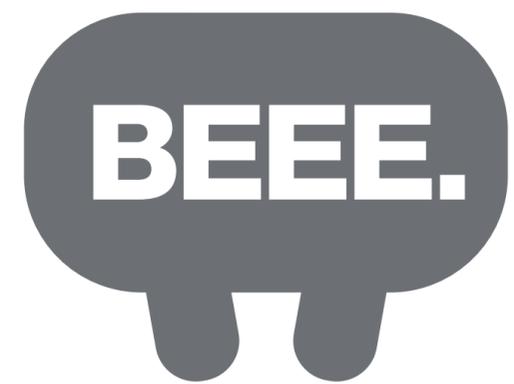
Nuestros quesos están incluidos en la **Denominación de Origen Protegida (DOP) Quesos de Murcia**.

Trabajamos exclusivamente con cabras de la **raza autóctona murciano-granadina**, sin descornar, pastoreadas diariamente, observando un modelo íntegramente orientado al **bienestar animal** y a la libre expresión de sus instintos, alimentadas con forrajes y agua de la propia finca y con óptimos niveles de salubridad animal, lo que nos permite elaborar la única gama de quesos de la **DOP con leche cruda y certificación ecológica**.

## Somos Innovadores

El modelo de desarrollo de **BEEE** promueve la **evolución continuada**, tanto en la aplicación de ideas y tecnologías emergentes (externas) como en la prospección y aplicación de conceptos obtenidos y desarrollados en el seno de **BIOGÉMINIS** (internos).

Nuestra **política de innovación** tiene como objetivo la incorporación -a toda nuestra gama de productos- de los resultados relacionados con nuestra **investigación y desarrollo**, especialmente centrados en los métodos biodinámicos, en la conservación del ecosistema primigenio mediterráneo que disfruta la Finca El Campillo, en la promoción de los sabores naturales de los productos y derivados de nuestras cabras de raza murciano-granadina, así como la óptima presentación y comunicación de nuestros productos, para que de esa forma transmitan los valores tradicionales asociados al alimento ancestral, funcional y de máxima calidad -tanto nutricional como alimentaria- que implica la **leche de cabra** y sus derivados: quesos, yogures y kéfires.



# Productos BEEE.

El sabor y la calidad de lo auténtico

En BEEE elaboramos una extensa gama de **productos ecológicos certificados**, elaborados a base de leche fresca de cabra -recién ordeñada- de nuestra propia ganadería, obtenida en un ciclo ecológico cerrado, agrícola y ganadero.

**Productos excelentes**, de cuidada calidad, elaborados con un procesado mínimo en modernas instalaciones, para extraer su máxima calidad organoléptica y funcional; elaborados artesanalmente, en pequeñas producciones limitadas al volumen de leche fresca del día, obtenida únicamente de nuestro rebaño.

Aromas, texturas y sabores limpios y naturales, que se diferencian en las distintas estaciones del año y que transmiten el patrimonio cultural y agrario del territorio.

## Leches fermentadas sin homogeneizar

## BEEE. TRADITION

### Quesos afinados de Leche Cruda

Nuestra variedad más compleja, obra de nuestro maestro afinador; quesos madurados sobre **maderas de abeto del Jura** en una cava de ladrillo natural que permite la máxima expresión de **aromas, sabores y texturas**, que facilita la flora de microorganismos: bacterias lácticas, mohos y levaduras cuyo crecimiento favoreceremos con mimos: el tiempo necesario, la luz, humedad, renovación de aire y temperatura adecuadas.

### Quesos

Elaboramos nuestra exquisita **gama clásica** de quesos de pasta blanda, de leche pasteurizada, madurado con mohos, con sabores dulces, tiernos y delicados, así como **Queso al Pimentón de Murcia DOP**: un maridaje armónico y mediterráneo, con un color intenso e inconfundible.



Un laboratorio donde conviven ideas y hechos.

# BEEE. [QLAB]

## Nuestro Cava de **Maduración y Afinado**

En BEEE hemos creado un espacio en el que observar cómo nuestros quesos matizan e intensifican su valor, expresando sus mejores características organolépticas de sabor, textura, aroma y color. Un laboratorio en el que conviven ideas y hechos, un lugar en el que los **maestros artesanos afinadores** disponen de las mejores condiciones y medios para expresar la **excelencia** de los quesos BEEE.

En **BEEE [QLAB]**, no hemos escatimado esfuerzos para lograr un espacio en el que poder mimar nuestros quesos, en su fase decisiva de maduración y afinado, así como realizar medidas incursiones innovadoras en este universo ancestral que supone la elaboración de quesos artesanos de leche cruda.

Partiendo de los muros antiguos, hemos panelado y posteriormente recubierto de ladrillo artesano de barro cocido y argamasa de cal y arena desalinizada, instalando **sofisticados sistemas** de control de temperatura, humedad y renovación de aire; en su interior, los quesos descansan y maduran en penumbra sobre estantes de madera de picea del Jura sin cepillar, tradicionalmente usadas en las DOP francesas de Comté y Reblochon, en un ambiente que promueve y mantiene en equilibrio nuestra flora biológica, el verdadero tesoro de **BEEE**.

Un **laboratorio de calma** -de acceso restringido- en el que la combinación de materiales tradicionales con los más modernos sistemas tecnológicos permiten la máxima expresión de los valores de nuestros quesos.





Nuestro espacio multifuncional para eventos.

# BEEE. [SPACE]

En desarrollo de su política de comunicación, interacción y formación continuada, **BIOGEMINIS** ofrece un espacio multifuncional específico, luminoso, impecablemente decorado y dotado de los recursos multimedia y servicios accesorios necesarios para su uso óptimo en diferentes eventos: meetings, formación, presentaciones, catas, celebraciones, etc., tanto de carácter interno como de uso externo. Para empresas o particulares.

**BEEE [SPACE]** está ubicado dentro de las instalaciones de nuestra **Finca El Campillo**, anexo a la cava de maduración y afinado, en un entorno situado en pleno **corazón verde de Moratalla**, rodeado de 40 hectáreas de cereales y leguminosas y más de 250 de monte mediterráneo.

**BEEE [SPACE]** ofrece magníficas condiciones funcionales y todos los servicios de calidad necesarios para la celebración de encuentros interactivos; dispone de **alojamiento para 25 personas** y cómodos y atractivos **servicios de hotelería y hostelería**, para que los eventos se desarrollen de una forma brillante, amena y eficiente.



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

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



ES-ECO-024-MU  
Agricultura España