surya
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE PRODUCTORES
BIODINÁMICOS

CONTENIDO

Aguicultura biodinámica **5**

Qué es Surya **7**

Quiénes somos **11**

Tupinaire Cal Pinela 12

BioBren 14

Entheos Bio 16

Alquería de Camarillas 18

Biotomate 20

Biosemillas 22

J. Méndez Pilares 24

Giallo Royal 26

Bio-Lobrot 28

Pitayas Bio 30

Calendario de Productos **33**

AGRICULTURA BIODINÁMICA

La agricultura biodinámica es un método de agricultura ecológica basada en las teorías de Rudolf Steiner, fundador de la antroposofía.

Es el modo más consciente y armonizado de conservar el medio ambiente. El conocimiento de nuestro entorno, los animales, las cubiertas vegetales, los compostajes, la espiritualidad y nuestras variedades nos recompensan con un sabor único.

En nuestras fincas gozamos de suelos vivos y vivificados a través de cubiertas vegetales y del empleo de compost biodinámico, donde favorecemos la conexión finca-cosmos alumbrada por la aplicación de los preparados biodinámicos. Todo ello contribuye a que produzcamos alimentos sanos, llenos de vida y energía, con la máxima vitalidad y sabor.

¿QUÉ ES SURYA?

El nombre **Surya** está considerado en la mitología hindú como el **Dios del Sol** (en su triple aspecto de deidad que alumbra, vivifica y alimenta) y el que controla las estaciones agrícolas.

Surya Bai es el aspecto femenino de Surya, es por ello que dotamos de significado a la figura femenina del propio nombre representando un todo.

En muchos escritos a Surya se le representa con **7 caballos protectores** que le acompañan.

"Apostamos por un comercio coherente y responsable con el medio ambiente"

7 Caballos = **7 proyectos fundadores unidos para formar una Asociación con la misión de ofrecer alimentos biodinámicos, saludables**, que aportan más que un valor nutricional, y que son alimentos llenos de energía y de vida.

Nuestra asociación nace por y para los productos biodinámicos y estamos convencidos que **uniendo nuestros esfuerzos** llegaremos a más personas y de mejor manera. Todos los asociados tenemos explotaciones familiares que son verdaderos **agroecosistemas**.

Nuestros valores son la **honestidad, la humildad y la ilusión del día a día**, y estamos comprometidos con la constante **innovación** en nuestros proyectos.

¿QUIÉNES SOMOS?

Surya está formado por **7 proyectos fundadores** certificados por **DEMETER** (certificación biodinámica). Pertenecemos a diferentes zonas de España (Andalucía, Cataluña, Navarra y Castilla-La Mancha), aportando así un mayor conocimiento de los territorios.

El triple aspecto del dios **Surya** se manifiesta en nuestras fincas, que son el reflejo de nuestra filosofía: **cuidar nuestra madre tierra**. Para cada uno de nosotros conseguir que nuestro equipo humano se sienta feliz haciendo las diferentes labores del día a día es vital para nuestro proyecto en común.

Somos productores de frutas, hortalizas, aceite de oliva virgen-extra, frutos secos y vinos, e insumos claves para la agricultura biodinámica, como son las semillas y los preparados biodinámicos. Todo esto hace que Surya tenga sentido y sea el núcleo para caminar firmes hacia un mismo objetivo.

cal Pinela
biofiga.com

Somos una empresa familiar de agricultores desde hace varias generaciones, nos dedicamos al cultivo del higo “Coll de Dama negra”.

En nuestra plantación disponemos de higueras centenarias, así como de otras más jóvenes, lo que nos permite estar, cada día, más al servicio del consumidor final, ofreciéndole un producto de mucha calidad.

Hace once años que fuimos pioneros en apostar por el cultivo ecológico para conseguir un producto natural y sin ningún tipo de residuo fitosanitario.

Contacto:

(+34) 973 756 137
(+34) 615 066 170

CALPINELA@PINELAECOLOGIC.CAT
WWW.**BIOFIGA**.COM

*“Primer productor y distribuidor de higo **Coll de Dama** ecológico”*

Nuestro producto es el higo “**Coll de Dama**” negro ecológico de **primera calidad**. La temporada de recolección y venta de esta fruta es de Mayo a Noviembre. En este periodo, a la plantilla de la empresa, se suman treinta personas por la delicada labor de recolección manual y manipulación del higo para comercializarlo.

La higuera es un árbol que se ha adaptado muy bien a la huerta de Lleida, y especialmente a la población de Alguaire, donde se encuentran nuestros campos. Los Higos “**Coll de Dama**” **de Alguaire** son **una de las variedades de esta fruta más valoradas**.

Disfrutamos de certificación ecológica y formamos parte de la ADV de Producción Ecológica de Ponent:

BioBren

Fruta biodinámica de Andalucía

BioBren es una empresa familiar que nació del trabajo, la humildad y la experiencia en el campo desde hace más de 80 años. Generación tras generación, las familias Rodríguez y Ocaña han sido agricultores respetando a la Madre Tierra en nuestro pueblo, Brenes, de la provincia de Sevilla (Andalucía, España).

El bisabuelo Fernando adquirió las primeras tierras en la década de 1930, en la Vega del del río Guadalquivir, de suelos muy fértiles, donde plantó naranjos. Luego, el abuelo Manolito, se hizo cargo del campo continuando el cultivo del naranjo y plantando perales, siendo pionero en este tipo de cultivo en la zona.

Contacto:

(+34) 674 618 568 RODRIGUEZBULLON90@GMAIL.COM

*"Agricultores que respetamos a la **Madre Tierra**"*

Hoy en día Antonio Rodríguez padre se encarga de los cultivos y Antonio Rodríguez hijo de las ventas, aprovechando toda la experiencia que nos dejaron nuestros antepasados.

En 2006 decidimos convertir nuestra finca a la producción ecológica y plantar kakis, en el año 2012. Actualmente, las naranjas y los kakis son nuestros dos productos principales.

Desde 2014, practicamos agricultura biodinámica, tomándola como una filosofía de vida donde existe el máximo respeto a los suelos, a las plantas y a las personas que trabajan en la finca.

Certificados:

demeter · GRASP Global G.A.P. · GLOBALG.A.P. · CAAE Andalucía Agricultura Ecológica

Entheos
AGRICULTURA BIODINÁMICA

Somos una empresa familiar dedicada a la agricultura con más de 20 años de experiencia en biodinámica, siendo ya la quinta generación agroganadera.

Nos especializamos en servicios de asesoramiento y formación en Agricultura Biodinámica.

NUESTROS SERVICIOS:

AGRICULTURA (ORGANIZACIONES)

- Elaboración y preparados biodinámicos.
- Asesoramiento y colaboración con fincas de gran diversidad de cultivos.
- Asesoramiento en regeneración de la tierra.
- Acompañamiento en la planificación de estrategias integrales o sectoriales para la mejora en el desarrollo sostenible.
- Asesoramiento, tramitaciones y generación de beneficios en materia de CALIDAD y de MEDIO AMBIENTE.
- Asesoramiento en producción agrícola ecológica, comercialización de alimentos ecológicos y en la puesta en marcha de otros modelos de consumo.
- Emprendimiento verde y dinamización rural.

CONTACTO:

ANGEL AMURRIO ·
(+34) 618 888 558

INFO@ENTHEOSBIO.ES
WWW.**ENTHEOSBIO**.ES

"Reconocemos el trabajo del campo y ensalzamos la cultura campesina"

- Introducción de alimentos agroecológicos en comedores escolares y otras colectividades.
- **Municipios sostenibles:**
  - Jardines parques agricultura (peri)urbana.
  - Elaboración de material didáctico y divulgativo.
  - Organización y dinamización de jornadas y campañas de divulgación con criterios sostenibles.
  - Investigación en consumo, circuitos cortos de comercialización, conservación y desarrollo rural.

TURISMO Y FORMACIÓN

- Formación agricola y de desarrollo sostenible en nuestro centro Entheos.
- Alojamiento RURAL.

"NOS ENTENDEMOS CON LA TIERRA Y CON EL PLANETA TIERRA"

¡Descubre Entheos y vive la experiencia!

Certificados:

demeter · ENAC · CCPAE · SHC

Alquería de Camarillas es una finca familiar dedicada a la producción de aceite de oliva virgen extra desde más de cinco generaciones. Está situada en el parque natural de la sierra de Segura, Cazorla y las Villas. Es un olivar de alta montaña y cuenta con el certificado de D.O. Sierra de Segura. Comenzó su cultivo en agricultura biodinámica después de asistir al Congreso Internacional de Antroposofía Médico-Odontológica en Lanjarón (Granada) en el año 2015.

Nuestra familia cuenta con una larga historia de generaciones dedicadas al noble arte del cultivo del olivar que se funde con las brumas históricas de apoyo económico a Fernando III el Santo durante la reconquista de estas tierras.

Contacto:

(+34) 699 395 202

INFO@ALQUERIADECAMARILLAS.COM
WWW.**ALQUERIADECAMARILLAS**.COM

*"Alimentos llenos de **energía vital**"*

La baja producción de la zona, el aislamiento geográfico y la despoblación, hacen que nuestros parajes naturales sean reductos anclados en el tiempo donde la biodiversidad y la ausencia de contaminación mantienen un lugar especial y único.

Nuestro aceite es de la variedad picual lo que le da su gran fortaleza y larga duración gracias a la riqueza en Polifenoles y a su alto contenido en vitaminas sobre todo 'E' . Es un aceite de recolección temprana, que es envasado después de superar una serie de Test kinesiológicos.

Este año de 2019 Alquería de Camarillas se ha convertido en el primer aceite biodinámico que cuenta con la doble certificación: DEMETER y D.O. lo que nos posiciona en un hito histórico en pos de la calidad certificada.

Certificados:

Biotomate surge como iniciativa de comercializar nuestros propios productos sin incluir intermediarios en la operaciones.

Avalados por tres generaciones con más de 40 años de experiencia en la producción de hortalizas, tenemos como principal protagonista el tomate aunque en las últimas campañas hemos implementado cultivo de pimiento y calabacín.

Contamos con modernas y avanzadas instalaciones, apostando en todo momento por la seguridad, calidad y respeto al medio ambiente.

CONTACTO:

(+34) 950 297 638
(+34) 711 720 485

INFO@BIOTOMATE.ES
WWW.**BIOTOMATE**.ES

"Expertos en tomate,
maestros de la calidad"

En el futuro, vamos a seguir trabajando con el sistema tradicional de cultivo sin dejar de lado las innovaciones que se van produciendo pero con un objetivo claro: la sostenibilidad y la ecología.

El tomate de BIOTOMATE es un tomate de sabor y de muy alta calidad, ya que controlamos de forma personal nuestra producción lo que hace que el cliente siempre busque nuestra marca.

Nuestros tomates son más sanos, sabrosos, buenos, variados y más respetuosos con el medio ambiente.

Certificados:

Biosemillas S.Coop.And.

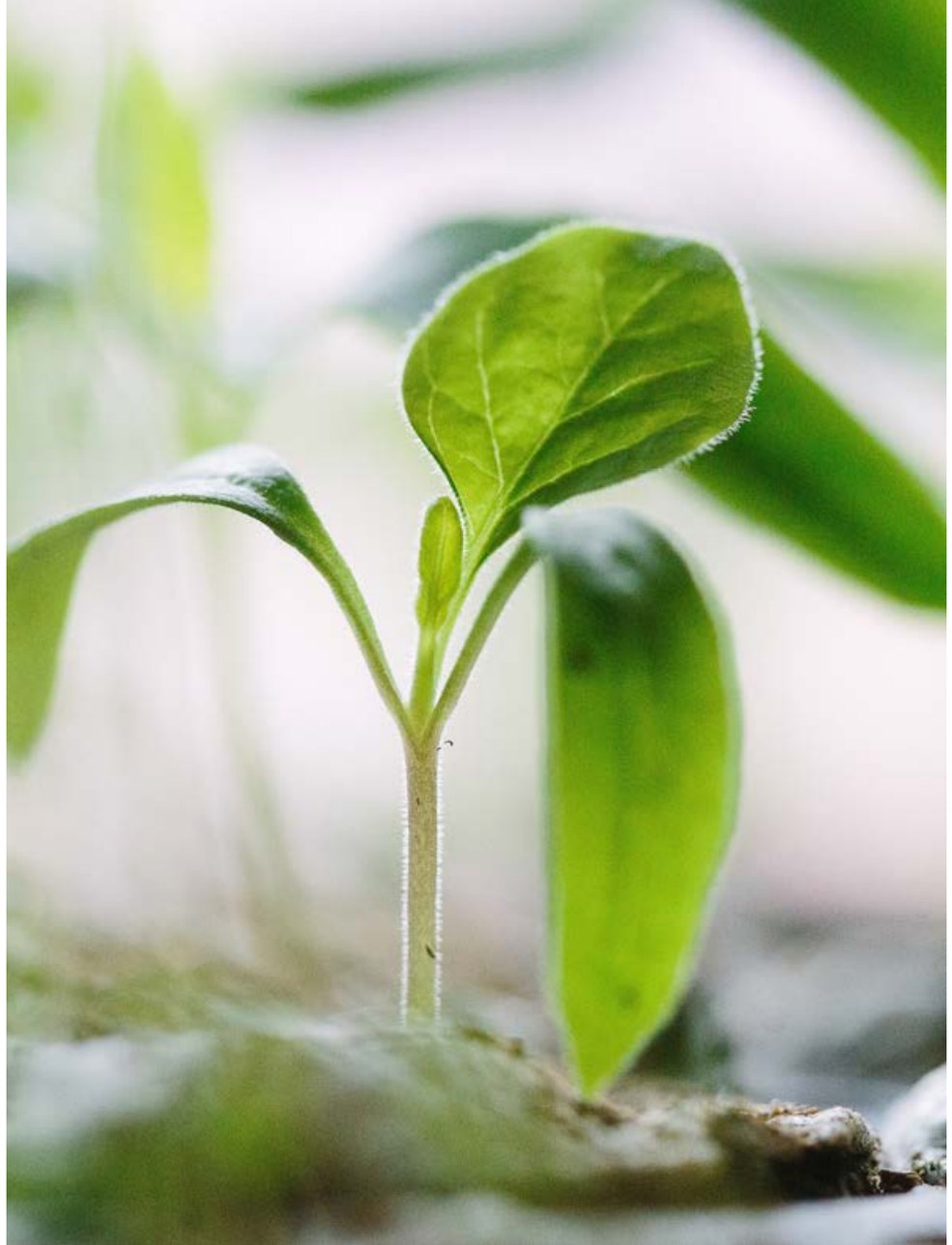
Somos un equipo humano, comprometido con la seguridad alimentaria desde Almería para este mundo global. Estamos convencidos que lo hermoso de la vida está en lo natural y nuestro compromiso está con el agricultor, su beneficio es nuestro éxito. Por ello nos especializamos en semillas ecológicas y biodinámicas Certificadas.

Contribuimos al desarrollo de la agricultura buscando satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Ponemos a su disposición una amplia gama de semillas ecológicas (insumos de alta calidad), validadas en las diversas regiones del país por lo que podemos garantizar resultados satisfactorios.

CONTACTO:

(+34) 850 999 001
(+34) 950 640 832

ADMINISTRACION@BIOSEMILLASALMERIA.COM
WWW.**BIOSEMILLASALMERIA**.COM



*"Nuestro éxito está en el **beneficio** para **el agricultor**"*

Promovemos la capacitación a agricultores, semilleros, exportadores, pequeños huertos familiares, con nuestro apoyo técnico para el desarrollo e investigación de nuevos cultivos y productos que aumentan la productividad.

Disponemos de varias fincas experimentales donde todas las variedades que ofrecemos están en producción bajo distintas condiciones, tanto en la zona de levante (Campohermoso) como en la zona de poniente (Adra-Balanegra) y en la Alpujarra (Instinción y Alhama de Almería). Estas están a disposición de todo aquel interesado en ver la variedad en fase de explotación.

BIOSEMILLAS brinda confianza, calidad y excelencia en sus productos, siempre en pos del desarrollo, cimentando un alto espíritu de compromiso hacia el cliente, respetando la naturaleza.

Certificados:

demeter

ANDALUCÍA CAAE AGRICULTURA ECOLÓGICA

J. Méndez®

En nuestro caso, nuestra HISTORIA nos marcó el camino hacia la “cultura del esfuerzo”, “Responsabilidad”, “Compromiso”, “Respeto”, “Familia” y “orgullo de origen”.

Todo comenzó cuando Jesús, Gregorio y Diego (Hermanos Méndez López) trasladan su residencia del Viso del Alcor a Marchena, dónde invierten y se hacen con "LA FINCA CASCÓN" a mediados de los años 20.

Ya es en 1990 con David Méndez que comienza el cambio a olivar nuevamente, manteniendo el tipo de cultivo de sus antepasados, haciéndolos ecológicos. Apostando por la Agricultura Biodinámica conserva el medio ambiente y crea un equilibrio que da como resultado tierras vivas en biodiversidad.

CONTACTO:

(+34) 670 307 766

WWW.**PILARESACEITEDEAUTOR**.COM
DAVID@PILARESACEITEDEAUTOR.COM

WWW.**DELANTEJUELA**.ES
DAVID@DELANTEJUELA.ES

*“Nunca **el espíritu** está **sin materia**, nunca **la materia** está **sin espíritu**”*

“NUESTRA FILOSOFÍA”

Los pilares de nuestra finca están basados en el respeto a la naturaleza creando un equilibrio que da como resultado olivares vivos en biodiversidad.

¿HACIA DÓNDE VAMOS?

A día de hoy la finca está sembrada de olivos, almendros, espárragos verdes y granadas en biodinámico. Nuestro proyecto crece y ya contamos también con nuestros productos de FINCA “Los Huevos de Jaime” (Gallina, OCA, Pato) y también nuestras CONSERVAS “Las aceitunas de Cascón” y “Los Jalapeños de Botana”. También contamos con nuestro AOVE BIODINÁMICO .
“Pilares Aceite de Autor” Aceite de Oliva Virgen Extra de la campiña sevillana y próximamente marca propia de AOVE DE SELECCIÓN FAMILIAR.

Descubre nuestro proyecto: delantejuela® TIERRA DE ORIGEN, TIERRA ECOLÓGICA

Certificados:

demeter · CAAE Andalucía Agricultura Ecológica · GLOBALG.A.P. · SABORES de la provincia de Sevilla · OLIVARES · BIOSUISSE ORGANIC · USDA ORGANIC

GIALLO ROYAL
CÍTRICOS, EXÓTICOS Y TROPICALES

Hola! Somos Mathias & Tinna, un alemán y una danesa enraizados desde la juventud en Málaga, la ciudad testigo de los orígenes del hombre y de la cultura mediterránea, embajadora de una dieta cargada de productos sanos que aporten a nuestra vida saludable algo más que un simple producto. Reducir al mínimo la huella ecológica del cultivo, porque creemos en un mundo más limpio y más sano, define nuestra esencia.

En la actualidad practicamos una variante de la **PERMACULTURA**, con más de 15 cultivos e implantamos en nuestra finca colmenas, gallinas y acuíferos que nos permitieron crear un ecosistema sin igual.

CONTACTO:

(+34) 629 292 500

WWW.**GIALLOROYAL.COM**.COM
INFO@GIALLOROYAL.COM

"Artesanos de la Agricultura Biodinámica desde 1999"

Aunque nuestros comienzos se centraban en el cultivo de frutas subtropicales, tales como el mango y el aguacate, hoy abarcan cítricos exóticos de otros continentes como es el "Caviar limón de origen australiano", el "YUZU del Himalaya", la "Mano de Buda de la India", a frutas como el "Kumquat" de China y la "fruta de la Pasión" de América del Sur.

Nuestra fórmula de éxito se basa en **"COSECHA+ENVÍO"** en un mismo día. Conservar la VITALIDAD de nuestras frutas, marca la diferencia en aromas, sabores, texturas y sensaciones. **¡DESCÚBRENOS!**

Certificados:

GLOBALG.A.P. SHC GRASP Global G.A.P.

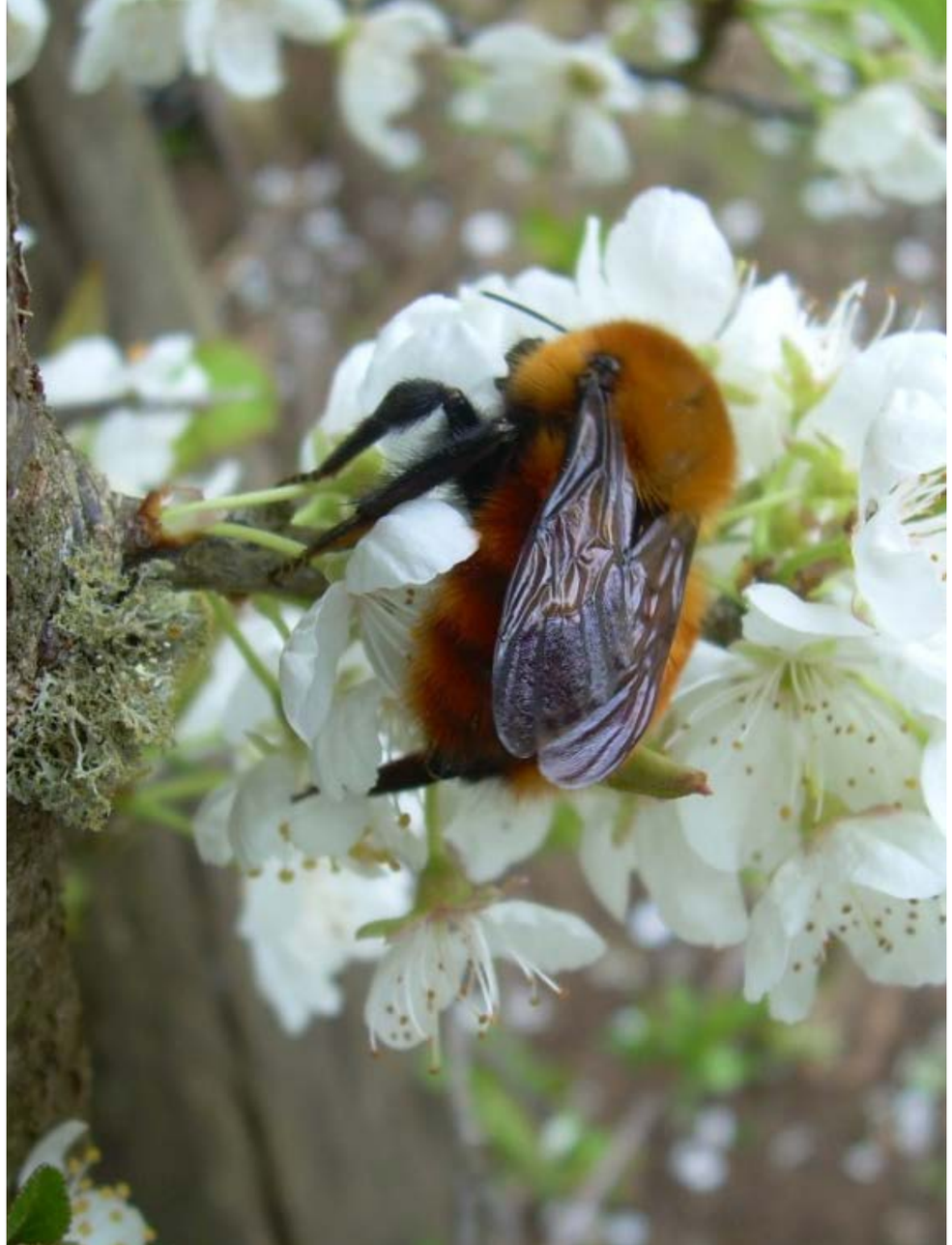
Lobrot, Sociedad Coop. es una cooperativa de Calasparra (Murcia) fruto de muchos años de esfuerzo, trabajo e ilusión. Somos productores desde 2007 con las técnicas de cultivos ecológicos que hemos heredado de nuestros antecesores.

Bio-Lobrot (nuestra marca comercial) está a la vanguardia de los avances de la agricultura para así mejorar nuestros productos y satisfacer las necesidades de nuestros fieles clientes.

"Con Bio-Lobrot mantenemos siempre un equilibrio con el medio ambiente, ya que es nuestro bien más preciado."

CONTACTO:

GENERAL (+34) 642 18 72 69 INFO@BIOLOBROT.ES
COMPRAS (+34) 642 18 72 70 COMERCIAL@BIOLOBROT.ES
CONTABILIDAD (+34)608 629 998 CONTABILIDAD@BIOLOBROT.ES
WWW.**BIOLOBROT**.ES



NUESTRAS FRUTAS Y HORTALIZAS
Nuestros productos son de frutales de hueso ecológico. Bio-Lobrot cuenta con una arbolada de más de 20.000 árboles distribuida entre: albaricoque, melocotón, platerina, ciruela, nectarina, melocotón chato (también llamado paraguayo), así como también cebolla tierna, calabaza y oliva de cultivo ecológico de la cual obtenemos un aceite virgen extra de una calidad insuperable.

NUESTRAS MERMELADAS, PULPAS Y CONSERVAS ECOLÓGICAS mediante proceso artesanal a partir de nuestras Frutas y hortalizas

Mermeladas: Paraguayo, melocotón, fresa, albaricoque, ciruela, pimiento rojo, cebolla, calabaza, tomate en rama y aceite de oliva.

"El dulzor de nuestras recetas los puedes personalizar bajo pedido añadiendo azúcar en vez de Sirope de Ágave"

Pulpas: melocotón, paraguayo y ciruela blanca y roja.
Conservas: crema de calabaza y cebolla, pimiento rojo asado en tiras y tomate en rama frito.
**Todas nuestra propuestas son APTAS PARA VEGANOS.*

Pregunta por la personalización de las mermeladas y conservas.

Certificados:

Pitayas Bio

Con certificado de agricultura ecológica

“CORTIJO familiar desde 1700”

Nuestra **Hacienda San Ygnacio** está localizada sobre los muros de un antiguo caserío del siglo XVIII, enclavada en el paraje denominado **“Dehesa del Consejo”**, término municipal de Carmona, a tan solo 10 minutos de esta población y a 20 minutos de Sevilla capital.

Las fincas que rodean la hacienda simulan ser una obra de Van Gogh, donde los Girasoles le dan la bienvenida a los viajeros que nos visitan. También cultivamos OLIVOS de la variedad GORDAL Y MANZANILLA, que cuentan ya con **certificación ecológica**.

“Nuestra fruta del dragón sevillana y biodinámica”

Contacto:

(+34) 659 96 29 99
(+34) 627 11 4136

INFO@PITAYASBIO.ES
WWW.**PITAYASBIO**.COM

Luis Manuel Pérez (cuarta generación de la familia como agricultor) con el afán de encontrar un cultivo que fuera rentable y que no necesitara de grandes cantidades de agua para su cultivo decide apostar, en el año 2016 con 120 PLANTAS y una superficie de 300 m2, por la especie vegetal conocida como la PITAYA o FRUTA DEL DRAGÓN, una variedad de cactus típico de las zonas tropicales de América, cuya flor que crece de noche y que apenas dura unas horas, se adapta muy bien a las condiciones climáticas de nuestra tierra, SEVILLA.

A día de hoy, ya contamos con una superficie de 1,5 has. con variedades de pulpa roja y blanca. Fruta que oscila entre los 200 y 900 gr. de peso.

DISPONIBILIDAD DE PITAYA:
Desde Julio hasta Diciembre/Enero.

Nuestra intención es seguir creciendo, por nuestra cuenta o junto a otros cultivadores de este cultivo en nuestra finca ofreciendo:

- Arrendamiento de terrenos certificados en ECO.
- Mantenimiento del cultivo.
- Tratamientos con productos eco.
- Polinización, recolección y venta de la pitaya.

Nuestra agricultura se basa en los métodos de AGRICULTURA ECOLÓGICA, no obstante estamos en plena conversión a AGRICULTURA BIODINÁMICA. Ser SOSTENIBLES y RESPETUOSOS con nuestra actividad, es una de nuestras máximas de cara al futuro.

Certificados:

CALENDARIO DE PRODUCTOS

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
VINOS	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
ZUMOS	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
TOMATES	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
ACEITE DE OLIVA	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
NARANJAS	√	√	√	√	√	√	X	X	X	√	√	√
ESPçRR AGOS	√	√	√	√	√	√	X	X	X	X	X	X
CLEMENTINAS	√	√	√	X	X	X	X	X	√	√	√	√
MANDARINAS	√	√	√	X	X	X	X	X	√	√	√	√
ALMENDRAS	√	√	√	X	X	X	X	X	X	X	X	√
PIMIENTOS	√	√	√	X	X	X	X	X	X	X	X	√
NARANJAS AMARGAS	√	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	√
HIGOS	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	X
BREVAS	X	X	X	X	X	X	√	X	X	X	X	X
PERAS	X	X	X	X	X	X	X	√	X	X	X	X
GRANADAS	X	X	X	X	X	X	X	X	√	√	√	X
UVAS	X	X	X	X	X	X	X	X	√	√	√	X
KAKIS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	√	√	√

DAVID MÉNDEZ LEÓN

(+34) 670 307 766
pilares@surya.bio

Horario de contacto:
8h a 15h

ANTONIO RODRÍGUEZ OCAÑA

(+34) 670 977 475
biobren@surya.bio

Horario de Contacto:
17h a 20h

www.**SURYA**.bio