



Daveiga.

Nuevos aires para las GALLETAS de los marineros

Una adaptación moderna del Pan de Barco, ideado para soportar las travesías oceánicas, triunfa por su versatilidad como base para canapés o snack

El proyecto Daveiga nace en 2005 impulsado por la inquietud de tres hermanos de tener un proyecto propio y comprometido con la economía social y el medio rural (Xosé Lois, Carlos e Óscar Lamazares, a quienes se incorporaron más tarde sus otros tres hermanos, Jesús, Manuel y Andrés). Surge así esta empresa especializada en la elaboración de Galletas Marineras, una adaptación moderna del *Pan de Barco* o *Bizcocho de Barco*, una solución antiquísima de los marineros para conservar el pan en largas travesías oceánicas, de forma natural.

“Son ideales para canapés porque no se ablandan con el paso de las horas”

“Con las Galletas Marineras ofrecemos un producto de panadería de larga duración, cuyo sabor neutro y resistencia a la absorción de la humedad le permiten que no se ablanden con el paso de las horas, razón que las hace especiales para la elaboración de canapés combinados con



“ El proceso de elaboración es semi-artesanal ”

Daveiga.

dulce o salado. Las Marineras son un producto natural, digestivo y versátil, que se puede consumir como snack o acompañadas”, asegura Xose Lois Lamazares, CEO de Daveiga.

El proceso de elaboración es semi-artesanal (mecanizado pero intensivo en mano de obra) y se organiza acorde con las diferentes etapas que podemos diferenciar en cualquier obrador de panadería: empieza con el amasado lento de los ingredientes (los principales son harina, aceite/mantequilla, agua, sal y levadura). A continuación, se divide la masa en bloques de 20 kg y se dejan fermentar 2-3h. Una vez fermentada la masa se lamina y se cortan las galletas. Continuamos con otra fermentación más corta 1/2 hora antes de proceder al horneado lento de las galletas.

Como resalta el responsable de Daveiga,

“todo el proceso está supervisado por un Sistema Integrado de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria muy riguroso, que incorpora las certificaciones ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 e IFS. Estamos certificados por AENOR por décimo año consecutivo y somos una empresa referente en Galicia (Premio Líder en Calidad en el sector de agroindustria de Galicia 2012)”.

Un punto importante es que apuestan siempre por la utilización de materias primas naturales y de calidad y rechazan la utilización de aditivos, saborizantes, colorantes y conservantes artificiales y OGMs.

En la línea de producción BIO, las materias primas proceden de producción ecológica certificada desde origen: trigo, aceite de oliva virgen extra, y la sal marina, son de producción

ecológica. Además, toda su producción ecológica está certificada por el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA).

“En la línea BIO las materias primas son de producción ecológica certificada”

A este respecto, Xose Lois Lamazares señala que “al igual que el consumo de productos saludables, la demanda de productos ecológicos está en auge, destacando el crecimiento en el canal de Distribución Moderna (supermercados) y tiendas especializadas en productos BIO. En nuestro caso, hemos registrado crecimientos por encima del 30% en 2018”.

A nivel nacional, algunas de las variedades BIO de las galletas marineras se pueden encontrar en los hipermercados de Carrefour, Alcampo y supermercados de El Corte Inglés, mientras

que a nivel de Galicia se pueden encontrar además en Gadis y Eroski Center. Igualmente, muchas tiendas especializadas, orientadas hacia la alimentación saludable (de productos ecológicos, gourmet, herboristerías, dietéticas, fruterías...) cuentan también con algunas referencias de Galletas Marineras.

A nivel internacional, están presentes en mercados internacionales como Portugal o Reino Unido. “De hecho, la exportación de las Galletas Marineras supone más del 60% de nuestra facturación, y actualmente tenemos en marcha un Plan de Internacionalización para seguir creciendo”, asegura el CEO de Daveiga.

En cuanto a la acogida de las Galletas Marineras, Xose Lois Lamazares apunta que es muy positiva y ha aumentado en los últimos años: “Como ejemplo, en abril de 2018, el Financial Times nos incluyó en su ranking FT 1000 Europe’s Fastest Growing Companies, referido a las 1.000 empresas europeas con mayor crecimiento en ventas entre 2013 y 2016. Hemos cerrado 2018 con un crecimiento por encima del 30%”. ■

