

Ref. 95950342

## Setas deshidratadas eathica con shiitake

### BIO

25 g



Con la compra de estas setas estás contribuyendo a transformar la vida de productoras como María Rosas, que trabaja la biodiversidad y la economía circular mediante el cultivo entrelazado de setas y olivar.



Gracias al apoyo a los pequeños productores comprometidos, protegemos el mundo rural y el empleo local.

### Información General del producto

**Descripción:** Mix de setas deshidratadas con setas grises y shiitake. De agricultura ecológica y producción local.

**Origen / organización CJ:** Setacor, Villafranca de Córdoba (España)

**Ingredientes:** Setas grises o de ostra (*Pleurotus ostreatus*) 80%\*, shiitake (*Lentinula edodes*) 20%\*

\*100 % procedentes de agricultura ecológica.

Certificado por UE.

**Alérgenos:** Libre de alérgenos.

**Unidades por caja:** 10

Fecha Actualización: 19 de enero de 2023

## Propiedades y características del producto

Todas las setas son bajas en calorías, saciantes y ricas en fibra no digerible que ayuda en el tránsito intestinal.

Ninguna tiene colesterol y si quitina que es un carbohidrato que compone la pared celular de los hongos y ayuda a eliminar el colesterol LDL en sangre.

Son ricas en vitaminas (sobre todo del grupo B), precursores de vitaminas (ej niacina, retinol.) y minerales (sobre todo selenio antioxidante, potasio, magnesio o yodo.

Tienen un alto contenido en beta-glucanos que son un tipo de hidrato de carbono que potencia y modula el sistema inmune. Esto es importante porque, no solo ayudan a luchar contra infecciones víricas o bacterianas, sino que mitigan las alergias respiratorias o alimentarias. La proporción de beta-glucanos varía de una especie a otra.

**Table 1 Average  $\beta$ -glucan content and percentages of water-soluble and water-insoluble fractions in Shiitake (*Lentinus edodes*) and some members of the Oyster genus (*Pleurotus spp.*).**

Latin name of fungus	Content of $\beta$ -glucans (mg.100/g DM)	Water-soluble percentage $\beta$ -glucans	Water-insoluble percentage $\beta$ -glucans
<i>Pleurotus ostreatus</i>	38	37.8%	62.2%
<i>Pleurotus eryngii</i>	38	16.8%	83.2%
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	53	18.7%	81.3%
<i>Lentinus edodes</i>	22	46.1%	53.9%

Data from Manzi and Pizzoferrato (2000)<sup>17</sup>.



## Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
Valor energético	146 kJ / 35 kcal
Grasas	0,45 g
De las cuáles grasas saturadas	0,016 g
Hidratos de carbono	6,54 g
De los cuáles azúcares	1,37 g
Fibra alimentaria	2,42 g
Proteínas	3,11 g
Sal	0,03 g

**Vidal Útil Producto:** 24 meses

**Fecha Caducidad:** Parte trasera del envase

**Tipo de Envase:** Envase 100% reciclable monomaterial sin aluminio

**Importador:** IDEAS

**Condiciones de Conservación:** Almacenar en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007107305			25	225	130	60
CAJA	18436007107302	10		300	200	190	230
PALLET							

## Grupos productores

Setacor (Villafranca de Córdoba)

### Origen

El proyecto de Setacor surgió en 2002 de la mano de María Rosas Alcántara en la localidad cordobesa de Villafranca de Córdoba. María, licenciada en Biología, decidió emprender adentrándose en el mundo del cultivo de las setas con más de treinta variedades diferentes.

Adicionalmente, realiza la actividad de formación y consultoría desde la que se facilita la puesta en marcha de otros proyectos de emprendedores en Africa, Latinoamérica etc



En su haber constan distintas menciones y premios obtenidos a lo largo de los años como Premio Pymes por el Medio Ambiente ( Diputación de Córdoba, 2006), Premio Empresa y Medio Ambiente (Junta de Andalucía, 2009), Premio a la Excelencia en la Innovación para Mujeres en el Mundo Rural (Ministerio de Agricultura, 2020) etc.

Toda su actividad la realiza en torno a los principios de producción agroecológica con la finalidad de disminuir el impacto ambiental que toda actividad productiva genera. Trata de potenciar la biodiversidad, utiliza técnicas como el desbroce en lugar del arado de tierras, procuran cerrar el ciclo de los nutrientes, así como los ciclos naturales de los cultivos. Bajo esta misma filosofía de respeto al medio ambiente, utilizan envases reciclados y reciclables.

### Su proceso de cultivo

Su proceso de cultivo es único en el mundo

Durante el desvareado y poda del olivar, recoge las hojas de olivo, las pica y mezcla con paja picada. Las somete a tratamiento térmico para eliminar otros hongos antagonistas. La siembra e incuba en oscuridad durante 20 o 60 días según la especie. Cuando ya están listas, las saca a producir las variedades de setas ecológicas como grises de ostra, amarillas y rosas. Cuando ya no dan más cosecha, vuelven al olivar como abono, logrando así la economía circular y duplicar el porcentaje de materia orgánica en el suelo.

El proceso de deshidratado es lento y dura más de 24 horas como aquellos haceres antiguos que diferencian la calidad del producto artesanal del industrial. Tras laminar las setas para exponerlas al sol al menos 15min antes del secado, pasan a deshidratarse a 45°C, logrando así mantener intactas todas sus vitaminas y propiedades.

Finalmente, se analizan las muestras para comprobar que tienen una actividad acuosa en torno a 0,2 o 0,3 , lejos del 0,6 en el que ya podrían producirse ataques de otros hongos.

