



KALEKÓI SL. LALÍN (PONTEVEDRA)



Susana e Álex no seu obradoiro en Lalín

Ao iogur de sempre, sen artificios, así sabe Kalekói!

Como transformar a materia prima non o tiñan moi claro, pero o que si sabían Álex Moure e Susana Aguiar era o que e o onde: querían montar a súa propia empresa e tiña que ser no medio rural. Con estes propósitos xestouse Kalekói, un proxecto de elaboración artesá de iogures, ao que máis tarde se sumou o leite pasteurizado, posto en marcha a finais de 2015 por esta parella de emprendedores da comarca do Deza. Desde hai un ano están traballando con leite A2, procedente da explotación dos pais de Susana.

Corría o ano 2014 cando a Álex Moure e a Susana Aguiar lles empezaba a dar voltas na cabeza a idea de montar un negocio propio que lles permitise estar preto da casa. Poñámonos en antecedentes: el é de Dozón e ela de Rodeiro, ambos son enxeñeiros –Álex da rama electrónica e Susana da industrial– e os

dous estaban traballando na cidade. Sempre guiados por ese desexo de volver ao rural, pensaron que unha opción que se adaptaba ao seu obxectivo era poñer en valor o leite da gandería dos pais de Susana a través da súa transformación. “Ese foi un pouco o xerme do proxecto”, recorda Álex.

O seguinte paso foi concretar en que transformar esa materia prima. Tiñan claro que queixo non querían facer e leite líquido tampouco, así que, despois de percorrer varias pequenas empresas do norte peninsular dedicadas á elaboración de derivados lácteos de km 0, decidiron apostar polo iogur e, a mediados de decembro de 2015, saían ao mercado coa súa primeira caixa para unha tenda de Lalín.

“Evidentemente, de facer iogures non tiñamos nin a máis mínima idea”, reconece o emprendedor dezao, polo que 2015 foi un ano intenso de aprendizaxe, de posta en marcha do obradoiro e de moitas probas erradas ata conseguir o produto que estaban buscando, “o iogur de sempre, co que o cliente volva desfrutar dese sabor que perdeu hai anos. [...] Esa é a esencia de Kalekói, volver un pouco ás nosas orixes e ás orixes do que sempre foi o leite”, sintetiza.

Kalekói

O NAMING, PRIMEIRO INVESTIMENTO EMPRESARIAL

"Queríamos un nome co que puidésemos

facermos facer marca e que nos identificase coa terra", conta Álex. Con esas dúas premisas chegan a Kalekói, que era como se coñecía o noroeste da península ibérica aló polo ano 1.800 a. C., cando esta zona estaba poboada por tribos celtas, antes da chegada dos romanos e a súa transformación en Gallaecia. "Que nome máis da terra que Kalekói! Ademais pareceunos unha palabra que ten gancho. O que nós buscábamos é que a xente chegue a unha tenda ou a un restaurante e pida un Kalekói, que non pida un iogur e, pouco a pouco, estámolo conseguindo", agrega.

► "A NOSA GRAN DIFERENCIACIÓN ESTÁ EN TER ESA MATERIA PRIMA E SER CAPACES DE TRANSFORMALA O MÁIS RÁPIDO POSIBLE PARA SACALA AO MERCADO"

A CLAVE ESTÁ NA MATERIA PRIMA

Previo ao inicio da transformación en Kalekói foi o traballo na gandería para conseguir un leite que cumprise unhas características concretas para lograr uns iogures saborosos e de calidade e que fose o máis homoxéneo posible ao longo do ano. "Se a materia prima falla, por moito que despois ti queiras emendar, vai ser moi difícil ou imposible, por iso necesitas que o leite estea xa no punto, por así dicilo", explica. De aí a vantaxe de ter ese control da alimentación das vacas e demais procesos que ocorren na granxa. "Nós o que facemos é traer o leite sempre acabado de muxir e, como somos pequenos, a nosa gran diferenciación está en ter esa materia prima e ser capaces de transformala o máis rápido posible para sacala ao mercado", engade.

Así e todo, como bos emprendedores que son, a Álex e a Susana tampouco se lles esquece a importancia do *packaging* que acompaña o produto. Saben que é unha carta máis de presentación e nel poñen todo o esforzo. "Temos que intentar que se diferencie, chamar a atención do cliente final para que o probe e xa logo el decidirá se lle gusta ou non. Esa é a nosa estratexia", asegura el ►



DISTRIBUIDORES PARA ESPAÑA Y PORTUGAL

Schäffer

Alta Calidad Alemana Asegurada!



NOVEDAD
CAZO
DISTRIBUTOR
FORRAJE



NOVEDAD
CAZO UNIFEED



Westermann
Reinigungstechnik

Tel. (+34) 985 634 238

Comercial: info@fondrigomaquinaria.com

Recambios-Asistencia: servicio@fondrigomaquinaria.com

www.fondrigomaquinaria.com

INTRODUCCIÓN NO MERCADO

“Cando empezamos o noso proxecto, a dificultade máis grande estaba en facer o iogur, pero, unha vez elaborado e no seu *packaging*, a dificultade está en saír fóra e vendelo”, reflexiona.

A aparición dos iogures Kalekói no mercado iniciouse en pequenas tendas de alimentación de Lalín e arredores, onde facían as entregas directamente. “Estabamos menos preparados e tiñamos medo a fallar, así que fomos pouco a pouco e intentando ter sempre o *feedback* do cliente”, relata. Ao cabo duns meses, á parte de ir comprobando que o iogur gustaba entre quen o probaba, a súa sorpresa foi que os clientes empezaron a interesarse pola materia prima coa que estaba elaborado. Se o iogur estaba tan delicioso, o leite tamén tiña que estarlo! Ante esa demanda decidiron adecuar o obradoiro e empezar a comercializar leite pasteurizado.

Unha vez lograda unha certa penetración nese raio máis próximo, deron o paso a outros núcleos de poboación como Santiago e Ourense. Nese momento incluso lles chegou a oferta dalgunha cadea de distribución interesada nos seus iogures, pero, conscientes de que o proxecto aínda estaba nunha fase moi prematura, preferiron dicirlles que non.

Á porta que si tocaron desde o principio foi á da restauración, un segmento que rapidamente se converteu nun dos principais para a colocación dos seus produtos. “O *feedback* que che ofrecían, sobre todo nos primeiros tempos, era moi importante e, en xeral, sempre foi moi positivo o que nos transmitían; entón íamos vendo que a liña que estabamos a seguir era a axeitada”, rememora.

Proba diso é que entre os seus clientes se atopan algúns establecementos con estrelas Michelin, como Casa Solla, Culler de Pau ou o restaurante Nova de Ourense. Así lembra Álex a súa experiencia con Casa Solla: “Entrei para ofrecelhes o iogur e, sobre todo, que me dixesen que lles parecía. Pasados uns días recordo que nos chamaron e nos dixeron que lles gustara e que lles podía encaixar. Que llo leves a alguén que traballa con produtos de primeira calidade e que che diga



Variedades innovadoras de Kalekói



► “CANDO EMPEZAMOS O NOSO PROXECTO, A DIFICULTADE MÁIS GRANDE ESTABA EN FACER O IOGUR, PERO, UNHA VEZ ELABORADO E NO SEU PACKAGING, A DIFICULTADE ESTÁ EN SAÍR FÓRA E VENDELO”

encóntraste con compradores de máis envergadura e sempre xorden proxectos que te fan mellorar e ser un pouco máis competitivo”, asegura o empresario de zao.

O ano 2020, marcado pola crise sanitaria da COVID-19, supuxo un cambio de rumbo na súa estratexia de comercialización debido ao gran dano que a pandemia lle está a causar ao conxunto da hostalería. Conscientes de que esta circunstancia tamén os acabaría arrastrando a eles ao depender en gran medida deste sector, Susana e Álex deciden enfocar os seus esforzos cara ás grandes superficies de alimentación. “Necesitabamos coller máis peso na distribución, posto que era unha saída para poder sobrevivir e, se ben era un traballo que xa viñamos facendo desde atrás, quizais en 2020 nos esforzamos máis en poder chegar aí e irmos asentando neste ámbito”, sostén.

Esta situación de inestabilidade tamén lles está afectando á hora de planificar a cantidade de leite a pasteurizar, pois, ao tratarse dun produto cunha vida útil curta, os clientes piden moi ao día ante o medo a ter que pechar. ►

que realmente si apreciou unha diferenza... foi un subidón!”.

Pese ao *feedback* directo que lles ofrecía a distribución propia, co paso do tempo tiveron que externalizala. “Unha vez que empezas a coller certo volume é moi complicado facer o produto, comercializalo e transportalo, así que intentas buscar os mecanismos para que ao cliente lle chegue nas mellores condicións e que ti poidas estar enfocado noutras cousas”, manifesta.

Outro medio polo que apostaron decididamente para darse a coñecer foi a participación en feiras de Galicia e non só de Galicia, como o Salón Gourmets de Madrid ou Alimentaria de Barcelona. “Aí

Las auténticas vacas que recortan los costes

Los países nórdicos tienen el menor uso de antibióticos del mundo, y son líderes en producción de leche. Nuestros toros tienen excelentes rasgos de salud y altas producciones. Una eficaz herramienta para tu día a día.



VIKINGGENETICS^R

seleccionando para lo que realmente importa

Global Genetics

C/Londres, 29-A
28232 Las Rozas
MADRID

Tel: 91 637 34 78
global@globalgenetics.es
www.vikinggenetics.com

Global Genetics Galicia: 619 760 916

Variedades clásicas de Kalekói



► SUSANA E ÁLEX FORON PIONEIROS EN GALICIA NA ELABORACIÓN DE IOGURES CON LEITE A2

APOSTA POLO LEITE A2

Dende hai algo máis dun ano, unha parte dos iogures Kalekói estase a elaborar con leite A2, un leite que numerosos estudos recentes definen como máis dixestivo e máis beneficioso para a saúde. Este leite procede de vacas con xenotipo A2A2, as cales producen unha proteína que é a betacaseína A2, no canto da máis habitual A1. Orixinariamente, todas as vacas producían betacaseína A2, pero nalgún momento da historia se produciu unha mutación xenética e a maioría pasaron a producir betacaseína A1.

Logo de investigar sobre os beneficios deste leite, a parella dezá decidiu analizar os animais da gandería para saber cantos eran A2A2 e que posibilidades tiñan de iniciar esa liña de traballo. Unha vez concluído o proceso, do que falaremos máis adiante, e segregado o leite A2 do A1, empezaron a facer probas para ver cales eran as diferenzas. “A forma de fermentar é un pouco distinta, ao igual que o sabor, que tamén varía algo, pero o que si percibimos é que ten moitos beneficios”, defende Álex. “Xa se nos deu o caso de clientes aos que lles diagnosticaron intolerancia e aos que este leite non lles fixo dano; entón, probablemente, o problema que tiñan era coa betacaseína A1 e non coa lactosa”, engade.

Susana e Álex foron pioneiros en Galicia na elaboración de iogures con leite A2, polo que para eles non deixa de ser unha vantaxe competitiva. Non obstante, Álex aprecia moito descoñecemento ao respecto entre os consumidores: “Isto vai ser un traballo de moito tempo e de concienciación para que o cliente final saiba realmente que é o leite A2, porque isto non é unha acción de márketing, é saúde, é un leite que senta mellor; entón, teremos que ilo transmitindo pouco a pouco para que o consumidor o vaia demandando, igual que demanda outro tipo de produtos”.

GAMA DE PRODUTO, PERFIL DO CONSUMIDOR E PUNTOS DE VENDA

Os iogures Kalekói divídense en dúas gamas, unha clásica, onde se enmarca o natural, o de amorodo e o de mazá con laranxa, e outra máis innovadora e orientada á hostalería, que integra variedades nas que o iogur se combina con marmelada artesá de arandos, castañas ou amorodos con chocolate, entre outras. Cómpre destacar que os iogures Kalekói se elaboran unicamente a base de leite pasteurizado e fermentos lácticos, sen o engadimento de nata, leite en po, aromas nin colorantes artificiais en ningún caso.

Hai un tempo valoraron a posibilidade de sacar algunha opción desnatada ou semidesnatada pero, polo momento, este proxecto quedou en pausa debido a que, “como non lle engadimos nata, nin leite en po nin ningún outro proceso ao iogur, se ti lle sacas a materia graxa ao leite perdes moita consistencia”, aclara Álex. No caso do leite, “ocorre que os matices de sabor se adhíren moito á materia graxa e o que nos valora o

INVESTIMENTO INICIAL, DIFICULTADES E APOIOS

Esta parella de emprendedores tivo claro desde o inicio como debían actuar para que o seu proxecto tivese unhas bases sólidas. Por iso, primeiramente acudiron ás administracións públicas para ver que condicións sanitarias, industriais, económicas etc. se precisaban para poñer en marcha unha empresa de transformación de leite. “Ao final, os requisitos que debe cumprir un obradoiro son moi similares aos dunha grande industria láctea, só que a pequena escala, pero necesitas os mesmos permisos, a mesma trazabilidade... E o que non queríamos era ir facendo e logo preguntar se o que fixeramos estaba ben, así que nos asesoramos con xente que controlaba e así foi máis doado. Incluso preparamos un plan de negocio titorizado polo Igape para ver que percorrido podería ter”, explica Álex.

O investimento inicial ascendeu a 250.000 euros, que saíron da suma de recursos propios, de familiares e de amigos e mais dunha subvención da Consellería do Medio Rural. “A axuda que tes está moi ben. Sempre nos queixamos de que todo é pouco, pero a verdade é que é un empurrón, porque, se non, probablemente en vez de empezar con 250.000 empezariamos coa metade e coa metade, ao mellor, non seríamos capaces de empezar. Nese momento, as axudas son clave”, reflexiona.

Contan os impulsores de Kalekói que un dos atrancos cos que se atoparon neses inicios foi o de adquirir a maquinaria adecuada para facer pequenas elaboracións, xa que os provedores deste tipo de equipos están moi enfocados ás grandes industrias lácteas.

cliente é que o leite ten que saber a leite, de aí un pouco a idea de tirar polos enteiros”.

As súas propostas diríxense a un tipo de consumidor que “busca un produto km 0, que teña o sabor de sempre” e que adoita querer saber un pouco máis sobre o que está adquirindo. Neste sentido, en Kalekói ofrecen un ciclo cerrado de produción, que comeza coa alimentación e o coidado das vacas e remata co produto envasado e colocado no mercado. “O noso gran diferencial é ese, o leite vén da nosa gandería, transfórmase no noso obradoiro e comercialízámolo nós”, mantén.

Actualmente están presentes en Gadis, Eroski e El Corte Inglés, así como noutros establecementos de alimentación máis pequenos aos que chegan a través de distribuidores. Ademais, cunha tenda propia no mercado da Praza de Lugo da Coruña. “A idea era que nos dese un pouco de presenza e nos axudase a reforzar a nosa identidade”, expresa. ►►

Biocélula higienizadora: la alternativa real a la arena

NOVEDAD

CALIDAD CONSTANTE

El sistema de control electrónico de la biocélula **asegura la higienización** del material a través de un proceso de pasteurización.



AHORRO FINANCIERO

El ahorro obtenido **al reciclar y aprovechar** la parte sólida del purín frente a la utilización de los materiales tradicionales de encamado (arena, paja, serrín, etc), permite amortizar los gastos de inversión en pocos años.



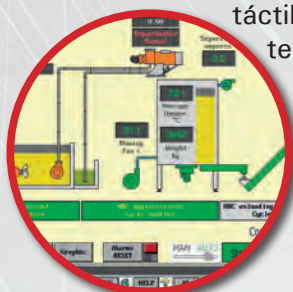
VACAS SALUDABLES

El material resultante es **muy confortable** y con una baja carga bacteriana consiguiéndose un elevado nivel de cow confort.



FÁCIL DE UTILIZAR

La maquina es **fácil de utilizar** gracias a su sencillo sistema de control a través de la pantalla táctil, ordenador o teléfono móvil.



NUEVO MODELO HCB250 PARA GRANJAS PEQUEÑAS (hasta 250 vacas)

Ya son varias las explotaciones que han confiado su gestión de purines a nuestro sistema de biohigienización

- 3 instalaciones en funcionamiento
- 3 instalaciones en construcción

GESTIÓN MEJORADA Y ECONÓMICA DEL PURÍN

La cantidad de purín que se maneja, se ve reducida debido a que se eliminan los materiales tradicionales empleados por las camas. Se facilita el cumplimiento de las nuevas normativas medioambientales.

NO ES NECESARIO UN ALMACÉN

El material higienizado es producido diariamente para su inmediata aplicación en las camas.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ▣ 4 modelos: nos adaptamos a diferentes tamaños de granja.
- ▣ Producción: hasta 20 Tn/día de sólido higienizado.
- ▣ Higienización: se garantiza la pasteurización (1 hora a 70°C).
- ▣ Secado: entre un 40-55% de materia seca (mediante el ajuste HRT).
- ▣ Bajo consumo de energía. Consumo máximo 6,5kW.



Proceso de envasado no obradoiro

► A RESTAURACIÓN CONVERTEUSE NUN SEGMENTO PRINCIPAL PARA A COLOCACIÓN DOS SEUS PRODUTOS

AVALADOS POLO SELO GALEGA 100%

En todos os envases Kalekói figura a marca Galega 100%, que asegura uns altos estándares de calidade hixiénico-sanitaria da materia prima (bacterioloxía, reconto celular...) e a trazabilidade total do produto. “Que ti merques un iogur e con ese lote poder saber que día se muxiu ese leite, que calidades tiña e demais, realmente é unha garantía e cremos que é importante”, manifesta.

Unha das vantaxes que lles ofrece este selo é á hora de negociar coas cadeas de distribución: “Esta certificación sempre che vai axudar, porque estás ofrecendo un produto que ten un control engadido, por así dicilo”. Con todo, tamén cre que existe bastante descoñecemento desta marca de calidade entre os consumidores, de aí que só unha parte a valore realmente. Recoñece que para eles contar con esta certificación supón “un esforzo” que lles gustaría ver máis recompensado; aínda así, valora o labor de divulgación que se está a facer desde a Consellería do Medio Rural.

VOLUME DE PRODUCCIÓN E EMPREGO

O cadro de persoal de Kalekói está integrado por Susana, Álex e tres empregados máis que se foron incorporando a medida que a empresa se foi consolidando e o volume de

producción foi en aumento. “Somos un equipo multidisciplinar, todos sabemos facer un pouco de todo, que, ao final, é o que precisamos”, sinala. Entre os cinco encárganse da fabricación –están transformando ao pé de corenta toneladas de leite ao mes–, o envasado, a preparación dos envíos e a comercialización. A distribución fórona abandonando paulatinamente para centrarse noutros aspectos non menos importantes, como o desenvolvemento de novas elaboracións e a busca de novos provedores e clientes para continuar asentándose no mercado.

METAS DE FUTURO EN KALEKÓI

Aínda que por momentos pensan que embarcarse nesta aventura foi unha auténtica loucura, a parella de empresarios séntese satisfeita ao comprobar que, pouco a pouco, a súa marca se vai facendo un oco no mercado. “Como xa dixemos, nós imos a un nicho de clientes que valoran un produto de ciclo cerrado e nese segmento nos queremos seguir afianzando. Oxalá nos próximos meses e anos poidamos ser coñecidos no que é o noroeste da península ibérica, facernos un pouquiño fortes, por así dicilo, pero sempre na nosa escala”, declara o dezaio.

Neste sentido, os seus obxectivos son dous: chegar a facer o cen por



RECOÑECEMENTOS AO BO FACER

Cumpridos cinco anos desde que Kalekói botou a andar, son xa numerosos os galardóns que Susana e Álex recibiron polo seu proxecto. Un deses recoñecementos foi o primeiro premio no Concurso de Proxectos Empresariais Semente de Monforte en 2016, cando apenas superaban os tres meses de vida. “Para nada contabamos con el. Aínda así, preparamos un pouco a nosa presentación e, como sabiamos que era imposible que gañásemos, pois debeunos de saír moi ben e, ao final, déronnos o primeiro premio e foi un subidón, porque ao día seguinte saímos na prensa de Galicia e despois moita xente nos felicitou e se interesou polo noso produto, a ver se o podían traballar e demais, entón foi moi importante”, conta el.

Ese mesmo ano recibiron o Premio Novo Empresario de Galicia outorgado por AJE Galicia, que tamén os empurrou a seguir, a confiar no seu proxecto e a pensar que algo debían de estar facendo ben. “Nós poñémoslle todo o empeño e que cho recoñezan pois si que gusta. Ademais, despois sempre aparecen esas opcións de saír nos medios de comunicación, que é a forma de irnos dando a coñecer, porque nós somos unha empresa moi pequeniña e os nosos recursos de márketing son limitados, así que todo o que poida ir xurdindo destes eventos para nós é superbo”, afirma.

Outros galardóns:

- Premio Emprendemento da II Xunta Empresarial AEDEZA (2016)
- Premio Cantábrico Excelente 2017 na categoría de Calidade Alimentaria
- Premio Dona Maruja Gutiérrez na categoría Empresaria Innovadora (2018)
- Premio á potenciación de produtos galegos nos XXV Premios da Gastronomía de Galicia (2019)

cen das súas elaboracións con leite A2 e sacar novas variedades que lles permitan ofrecerlle ao consumidor un abano máis amplo de posibilidades e que Kalekói teña cada vez máis presenza nos lineais de supermercados e outras tendas de alimentación. ►►

SISTEMA DE GESTIÓN DE PURINES

BouMatic

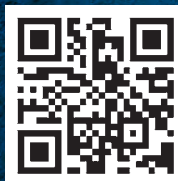
La eficacia de la vanguardia

Flushing

Este sistema automático permite ahorrar tiempo para limpiar la zona de la sala de espera y los pasillos de salida sin necesidad de un operario.



Arrobaderas

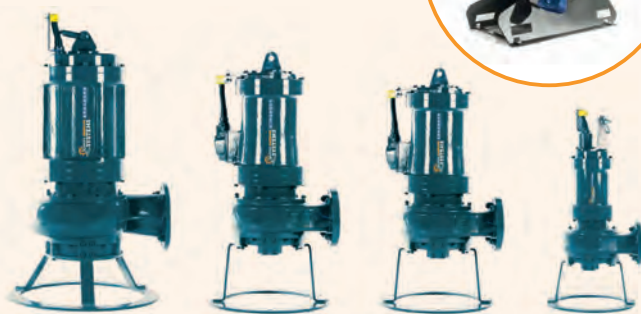


Agitadores

Con turbina (LM4000) y bomba sumergida (LMH-T). Materiales resistentes de mínimo mantenimiento. Brazos hidráulicos para regular la profundidad, motor rotativo (360°), fácil acceso para el engrasado, válvulas hidráulicas de apertura y cierre. Tuberías de descarga de 150mm y 200mm.



Separadores



Higienizador de compost



GRUPANOR CERCAMPO S.A.

C/Azúfre, 4 • 28850 Torrejón de Ardoz (MADRID)
Tlf.: 91 656 17 48 • Móv.: 609 227 617
pedrojdiaz@grupacer.com • www.grupacer.com



Pol.Industrial Pedrapartida, parcela 17, 15316 Coirós • Tlf: 981.77.45.00
Rúa da Feira 13, 15680 Ordes • Tlf: 981.68.21.95 • E-mail: frior@frior.com

BANDA SC. RODEIRO (PONTEVEDRA)



De esquerda a dereita, Susana, Filo, Suso e Álex

Localización da gandería: Agrosagro (Carboentes, Rodeiro)
Propietarios: Jesús Aguiar Conde e Filomena Carral Dabouza
N.º total de animais: 103
Vacas en muidura: 56
Media de produción: 35 litros/vaca/día
Porcentaxe de graxa: 3,80 %
Porcentaxe de proteína: 3,25 %
RCS: < 100.000 cél./ml
Bacterioloxía: < 10.000 ufc/ml
ICO: 2.760 puntos
Cualificación morfolóxica: 80 puntos
Superficie agrícola: 25 ha
Produción anual de leite: 600 t
Leite transformada en Kalekói no último ano: 480 t

O rabaño actual ascende a 103 exemplares, dos que 56 son vacas en muidura; do seu mantemento ocúpense Suso e Filo coa axuda dun empregado. A produción media é de 35 litros, cun 3,80 % de graxa e un 3,25 % de proteína. O recuento celular mantense por baixo das 100.000 cél./ml e a bacterioloxía, por baixo das 10.000 ufc/ml.

A posta en marcha de Kalekói veu alterar un pouco a maneira que tiñan de facer as cousas. “O traballo aquí empezou un pouco antes, pois foi necesario facer uns axustes para

► COA POSTA EN MARCHA DE KALEKÓI PRODUCIUSE UN REEQUILIBRIO NA COMPOSICIÓN DA RACIÓN E POTENCIÓUSE A UTILIZACIÓN DE FORRAXES PROPIAS

conseguir un leite o máis homoxéneo posible ao longo do ano”, sinala Álex. Eses axustes tiveron que ver, sobre todo, coa alimentación e a selección xenética do gando. ►►

COÑECEMOS A GANDERÍA BANDA

Como xa adiantabamos ao comezo, o leite co que se elaboran os iogures Kalekói procede da explotación dos pais de Susana, situada no concello de Rodeiro, limítrofe ao de Lalín, onde teñen o obradoiro.

Jesús Aguiar e Filomena Carral (en diante Suso e Filo) levan á fronte desta gandería preto de trinta anos. A súa fundación remóntase a 1975, cando os avós de Susana retornan da emigración en Francia e mercan unhas terras e os seus primeiros animais.



En primeiro plano, lote de vacas A2A2

SIN MOSCAS

La solución definitiva y más eficaz contra las moscas



MASTERFLY® BAIT

- 📦 Resultados más **rápidos**
- 📦 Eficacia **HASTA 8 MESES**
- 📦 **Insecticida** en polvo





Moxen nesta sala de 2x3 puntos



Cubículos de colchón de goma e chan emparrillado

ADHESIÓN AO PRAN

Hai cousa dun ano, a gandería de Kalekói adheriuse ao Plan Nacional fronte á Resistencia a Antibióticos (PRAN) co compromiso de reducir a utilización destes medicamentos e facer un uso máis eficaz deles. Nesta liña, apostan pola vacinación contra a mamite e polo secado selectivo.

► CANDO DECIDIRON INICIAR O PROXECTO DE LEITE A2 TIVERON QUE SACAR MOSTRAS DO ADN DE TODAS AS VACAS PARA COÑECER QUE PORCENTAXE DE A2A2 HABÍA E SEPARALAS DO RESTO

INSTALACIÓNS E MANEXO DO GANDO

A nave na que gardan os animais data de 1993, ano no que Suso e Filo toman as rendas da explotación. Contan que foi unha das primeiras estabulacións libres da zona, así como tamén das primeiras en contar con sala de muxido, unha espiña de peixe de 2x3 puntos con medidores volumétricos na que aínda seguen muxindo na actualidade.

A súa aposta polo leite A2 lévaos a traballar con dous lotes de produción independentes. Por unha banda teñen as vacas portadoras do xenotipo A2A2 e, por outra, as portadoras do xenotipo A1A2 ou do A1A1. A súa intención é chegar a ter todas as femias A2A2; porén, ao tratarse dun proceso xenético, a transición é lenta, así que, por agora, o que fan é muxir primeiro o lote das A2A2, cuxo leite A2 vai para un tanque diferente do que almacenan o leite A1, procedente do outro lote, que moxen a continuación. “É un traballo laborioso, dúplícanse os procesos, os muxidos fanse máis longos e hai que manexar máis os animais, pero é a forma máis rápida de poder ter o leite A2 separado”. Os muxidos fanos ás sete da mañá e da tarde e lévalles unhas dúas horas de cada vez. ►

ALIMENTACIÓN

Respecto da alimentación, produciuse un reequilibrio na composición da ración, potenciouse a utilización de forraxes propias e realizouse algún cambio no manexo para que os animais recibisen os alimentos nas mellores condicións posibles.

Actualmente, a maior parte das forraxes que consomen as súas vacas son producidas en terras propias ou de veciños da zona. Tan só a alfalfa é adquirida no mercado. Especial atención lle poñen á elaboración dos ensilados, pois saben que da súa calidade van depender o valor nutritivo da mestura e a calidade do leite.

“Tamén houbo que deixar de utilizar algún alimento, porque en certas épocas do ano disparábanse a graxa ou a proteína ou caían a valores moi baixos. Unha vez que tivemos a receita un pouco máis

estabilizada foi máis fácil, pero, así e todo, estamos moi enriba da ración, porque a nosa clave está no que sae de aquí”, recalca.

Así, a ración das vacas de leite está composta por 19 kg de silo de pradeira, 22 kg de silo de millo, 2 kg de alfalfa, 11 kg de concentrado e 15 g de corrector. “Facémola cun carro propio autopropulsado unha vez ao día. En épocas de máis calor incluso se fai dúas veces porque, ao igual que en Kalekói precisamos o leite moi fresco e procesalo o antes posible, os animais tamén necesitan unha alimentación o máis fresca posible”, afirma.

Así mesmo, a ración das secas e mais da recría a partir dos seis meses inclúe silo de herba e herba seca ao 50 % e un complemento de 2 kg de penso.

MilkTaxi 4.0



**Nuevas herramientas
de soporte más
inteligentes**



**Detección inalámbrica
para cada puesto**



Cálculo de toma para cada puesto



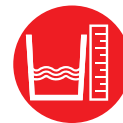
Medición precisa de la materia seca de la leche entera



Cálculo de cantidad agua /sustituto de leche



Función de estadísticas



Pantalla digital de nivel de llenado

Delegado

Miguel Sá: 00351919028774

www.holm-laue.com



Holm & Laue

Cosmolabor: +351 964 139 487 • Luciano Fernández: 0034 626 983 049 • Frior 981774500 • Jesmi: 0034 677 72 96 30
Alberto Disega: 0034 670 286 215 • Albaitaritz: 0034 948 50 03 43 • Trivic: 0034 938 86 62 99



Lote de xovenas adultas e vacas secas

► NAS 25 HECTÁREAS QUE TEÑEN EN PROPIEDAD SEMENTAN HERBA, QUE TANTO ENSILAN COMO RECOLLEN EN SECO

As vacas de leite, as secas e recría a partir dos seis meses descansan en cubículos de colchón de goma, os cales limpan e cobren con cal dúas veces ao día. O chan é de parrilla e a limpeza fana de forma manual.

Canto ao manexo da recría, os acabados de nacer téñenos en boxes individuais 15 días e logo agrúpanos por parellas ou de tres en tres. As xatas destétanas aos dous meses e, desde ese momento, aliméntanas con penso e herba seca ata os seis meses, que é cando se xuntan coas adultas e empezan a inxerir a súa ración *unifeed*.

As secas e as xovenas teñen acceso libre a un patio exterior e as vacas en lactación tamén poden saír a unha finca arredor da nave nos meses de primavera e verán.



O leite A2 almacénase nun tanque independente ao do resto do leite

BASE TERRITORIAL E LABORES AGRÍCOLAS

Nas 25 hectáreas que teñen en propiedade sementan herba, que tanto ensilan como recollen en seco. O millo, en cambio, optan por comprarllo a un veciño debido aos continuos ataques do xabaril, que lles impiden sacar rendibilidade a este cultivo. Adoitan mercarlle unhas 500 t/ano, de cuxa ensila si se encargan eles coa axuda da cooperativa O Rodo, de Rodeiro, que lles facilita a picadora e o resto das máquinas necesarias para que o traballo se realice nas mellores condicións.

“Esperamos a que as forraxes estean no seu punto e despois tenta-

mos recollelas o máis limpas posible, porque da calidade dos silos e da alimentación van depender a calidade e o sabor do leite; por iso é moi importante coidar o silo sempre e, sobre todo, eses días: calcalo o suficiente para que non quede aire e despois tapalo ben para que se conserve ao longo de todo o ano. Posteriormente, no manexo diario limpámoslle a parte frontal para evitar que crezan fungos e demais. É a base primordial da alimentación”, asevera Álex.

Do resto dos labores agrícolas (preparación das terras, fertilización, sementeira...) encárganse eles ao dispoñer de todos os equipos necesarios. ►►



INDUSAGRI

Selección Natural



Polígono Industrial Matela I
Parcela 17, 27150 Otero De Rey, Lugo.
TLF: 982 209 681 | FAX: 982 207 204

www.indusagri.es
indusagri@indusagri.es



Parella de xatas lactantes



Silos de herba e de millo

▶ ESTÁN A PRODUCIR ARREDOR DUNHAS SEISCENTAS TONELADAS DE LEITE AO ANO, DAS QUE UN 80 % XA TRANSFORMAN EN KALEKÓI



XENÉTICA E REPRODUCCIÓN

A busca de leite A2 para a elaboración dos seus produtos implica que a selección xenética a fagan sempre con touros A2A2, pero, como se garante que a descendencia tamén é A2A2? A través da análise do ADN dos animais.

De feito, cando decidiron iniciar este proxecto tiveron que sacar mostras do ADN de todas as vacas para coñecer que porcentaxe de A2A2 había e separalas do resto. Unha vez feita esta primeira segregación, tamén foi preciso analizar o leite de cada lote para corroborar que no tanque de A2 non había presenza de A1. Esas mostras foron enviadas a un laboratorio de Barcelona que, segundo afirma Álex, foi o único de España onde conseguiron que lles realizasen eses estudos xenéticos e lles certificasen os resultados.

Non obstante, desde hai uns meses estas análíticas xa se fan en Galicia, concretamente en Xenética Fontao, a onde xa mandaron mostras de sangue das últimas xovencas nadas na granxa. Deste xeito o proceso simplifícase, pois da xestión encárgase

Africor Pontevedra, e tamén lles resulta máis económico. “Nas primeiras análises tiñamos arredor dun 40 % de vacas A2A2; agora, como xa estamos analizando fillas súas, a porcentaxe desas xovencas xa anda nun 60-70 %, pero a media do rabano aínda continúa a medrar desde ese 40 % cara arriba”.

Fóra deste criterio básico de que o touro sexa A2A2, outros trazos nos que se fixan á hora de seleccionar son as patas, os ubres e, en xeral, unha boa morfoloxía que garanta a durabilidade das vacas. Con todo, a partir do cuarto parto, ou do quinto en casos excepcionais, adoitan desfacerse delas para manter as células somáticas baixo control. Por iso, tanto para femias que xa alcanzaron a cuarta lactación como para aquelas que son A1A1 empregan semente de razas cárnicas. Para o resto decántanse por touros Holstein e, no caso das xovencas, utilizan sempre semente sexado. A maior parte dos sementais son xenómicos.

As xovencas, a primeira inseminación véñenllela practicando arredor dos quince meses. A media de

IA/preñez dos animais novos é de 1,1, mentres que a das vacas ascende a 2,5. No caso destas últimas, o período de espera voluntario tras o parto é de 70 días e o intervalo parto-parto ascende a 451 días, de acordo cos últimos datos de Control Leiteiro. A detección de celos é visual.

CARA AO CEN POR CEN DE TRANSFORMACIÓN

Nesta gandería pontevedresa están a producir arredor dunhas seiscentas toneladas de leite ao ano, das que un 80 % xa transforman en Kalekói. O excedente véndenlo a Industrias Lácteas Asturianas (Reny Picot), que lles fai unha recollida en días alternos.

O seu desexo é poder chegar a transformar o cen por cen da materia prima que producen e que todo o leite sexa A2. Iso si, a curto e a medio prazo non valoran crecer en número de animais, senón manter a súa identidade e as súas calidades distintivas. Máis adiante, quen sabe o que lles deparará o futuro... “Todo no seu debido momento”, conclúe Álex. ■