



Carretera de Marchamalo km. 0
Polígono 5, Marchalo
GUADALAJARA
Telf. 949 555 555
www.caracolesdelavega.com



En **Caracoles de la Vega** apostamos por
un producto de calidad
AL MEJOR PRECIO
con un servicio excelente.

Caracoles de la Vega compra-venta y distribución al por mayor y por menor de caracol vivo, congelado y en conserva.

Caracoles de la Vega, S.L. nace con el objetivo de convertirse en un referente en el mundo del caracol (Helicicultura). Nos dedicamos a la cría y engorde del caracol a ciclo biológico completo para su posterior comercialización vivo o ya cocinado.

La empresa esta formada por una explotación Helicicola (criadero de caracoles) situada en la vega del Henares en Guadalajara, un enclave ideal para la cría del caracol por la calidad de las tierras, el agua y el clima que conseguimos en los invernaderos, simulando el medio natural de los caracoles, con objeto de asegurar un perfecto desarrollo y una trazabilidad garantizada del producto final.

INSTALACIONES

Los invernaderos donde se encuentran los parques de engorde tienen una superficie de 4.000 m² y una capacidad de producción estimada de 30 Tm, la cual irá aumentando según vayamos ampliando las instalaciones.

Las instalaciones se completan con una nave de unos 300 m² situada en el polígono del Henares (Guadalajara), donde se encuentran la sala de procesados, empaquetados, cámaras frigoríficas y de congelación, e la cual preparamos todos nuestros pedidos y conservamos nuestros caracoles para que lleguen en perfectas condiciones a nuestros clientes.

ALIMENTACIÓN

La alimentación de los caracoles se hace con una fórmula estudiada e indicada para el correcto desarrollo del caracol, a base de piensos balanceados y equilibrados, vegetación y alimentos naturales donde por encima de todo prima lo ecológico y jamás intervienen ningún producto nocivo, asegurándonos una correcta trazabilidad del caracol.

TRANSPORTE

Realizamos envíos refrigerados y congelado, bajo temperatura controlada para poder entregar los caracoles tanto al por mayor o al por menor, con la mayor frescura posible. Entrega en cualquier punto de la península (SERVICO 24/48 H.).

