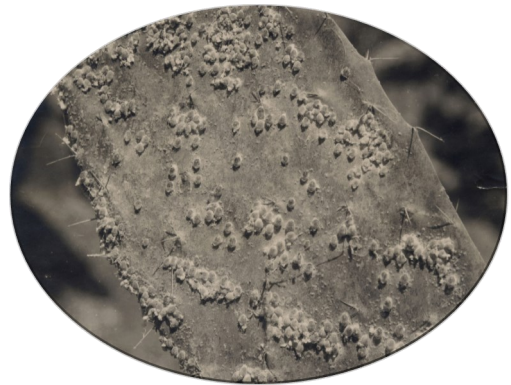


CANATUREX

EL SECRETO DE LA COCHINILLA



Cochinilla de Canarias.

Tinte natural con historia y tradición
en las regiones ultraperiféricas de Europa.

Canarias.

Especificaciones del producto



‘Cochinilla de Canarias’ Es el producto en bruto de origen animal obtenido en Canarias resultante de la desecación natural de las hembras adultas del insecto hemíptero de la familia de los cóccidos *Dactylopius coccus* (conocido tradicionalmente como cochinilla), una vez recolectado de las palas de la tunera (*Opuntia ficus indica*).

La cochinilla de Canarias presenta las siguientes características específicas:

Físico-químicas:

Es un sólido formado por gránulos que corresponden a las hembras del insecto. Estos gránulos tienen forma irregular, ovalada, y segmentada.

El tamaño de los gránulos es variable, siempre inferior a 1 cm de longitud.

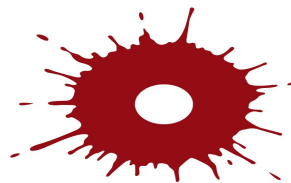
Humedad: menor o igual a 13%.

Contenido en ácido carmínico: mayor o igual a 19% sobre sustancia seca.

Características organolépticas:

La textura del producto es de apariencia granulosa y seca al tacto.

El color varía dentro de la gama de gris oscuro al negro, con tonalidades rojizas y blanquecinas por los restos de la cera algodonosa que protege al gránulo.



CANATUREX
EL SECRETO DE LA COCHINILLA

Certificados

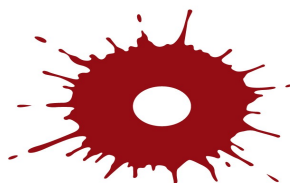


Producto de las regiones ultraperiféricas de la UE (Departamentos franceses de ultramar -Guadalupe, Guayana Francesa, Reunión y Martinica- y las Azores, Madeira y las Islas Canarias): Las regiones ultraperiféricas se enfrentan a dificultades relativas a las regiones de Europa continental debido a su lejanía e insularidad, incluidas las difíciles condiciones geográficas y meteorológicas, frente a las regiones ultraperiféricas de la Unión.

Con el fin de garantizar una mayor sensibilización y consumo de productos agrícolas de calidad, naturales o transformados, específicos de estas regiones ultraperiféricas, en 2006 se introdujo un símbolo gráfico (logotipo). El reglamento establece medidas específicas en el sector agrícola para remediar las dificultades causadas por la situación específica

Canaturex es la marca agrícola pionera que utiliza este logo de calidad para la producción local. Primera materia prima de cochinilla bajo condiciones de control con la Administración agraria oficial de Canarias.

Base jurídica: Reglamento (UE) no 228/2013 y Reglamento de la Comisión N° 793/2006



CANATUREX
EL SECRETO DE LA COCHINILLA

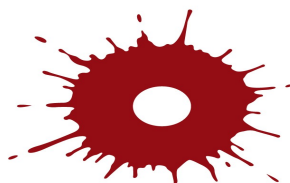
Certificados



Los productos colorantes que tienen características específicas, como métodos de producción tradicionales o características atribuibles a una región específica, pueden recibir el logotipo de calidad de la Unión Europea (UE). Los productores de cochinilla de las Islas Canarias deben unir fuerzas como grupo y acordar las especificaciones de su producto antes de solicitar uno de los logotipos de calidad de la UE.

El logotipo garantiza que los productos agrícolas, como la cochinilla, provienen de una región específica y / o siguen un proceso de producción tradicional particular.

Canaturex es la marca agrícola pionera registrada para utilizar este logotipo de calidad para la producción local del colorante. La Cochinilla de Canarias es el primer tinte natural del mundo bajo estrictas condiciones de control ante el Ministerio de Agricultura del Gobierno de España y la Comisión Europea.



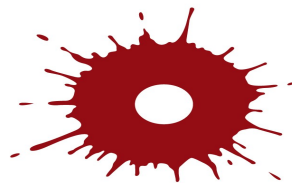
CANATUREX
EL SECRETO DE LA COCHINILLA

Packaging



‘El producto se envasa en sacos de yute o material similar, preferiblemente fibra natural, que permite la ventilación.

Dadas las características de la cochinilla, que es un producto bruto de origen animal que se obtiene mediante la desecación natural del insecto y que tiene pronunciadas propiedades físico-químicas y organolépticas, el envasado debe realizarse lo antes posible después del secado y tamizado, por lo que el producto final debe estar envasado en Canarias, concretamente en el lugar en el que se produce. De esta forma se evita cualquier alteración de las características físico-químicas y organolépticas del producto, con el fin de preservar su calidad.



CANATUREX
EL SECRETO DE LA COCHINILLA

History and Tradition



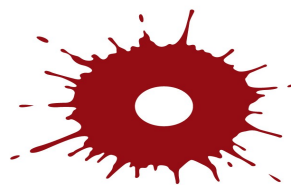
*A diferencia de la cochinilla obtenida en otros territorios, en Canarias se cultiva un único tipo de huésped, la *Opuntia ficus indicay* un único tipo de insecto *Dactylopius coccus*. Tanto la planta huésped como el insecto están adaptados perfectamente al medio geográfico.*

Todas las fases de la producción se realizan de manera manual y artesanal, desde la plantación del cacto, la cría del parásito, la recolección y el secado. Estas labores han derivado en unas «técnicas» o saber hacer que se ha ido transmitiendo de generación en generación y que ha llevado incluso a la aparición de vocablos propios de la actividad, como rengues, cuchara, milana, grano etc.

*Canaturex es una empresa familiar.
Respetando los métodos tradicionales de producción desde 1835.
Factores humanos que contribuyen a las características de 'Cochinilla de Canarias.*



Gracias.



CANATUREX
EL SECRETO DE LA COCHINILLA

Lista de precios 2021



- 500 gr → 50 €
- 1 Kg → 80 €
- Más de 10 kg → 70€/kg
- Sacos Oficiales:
de 25 kg → 60€/kg
- Precio especial Distribuidores:
(Más de 100 kg)

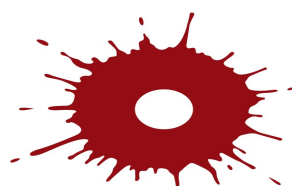
Los gastos de envío no están incluidos en la lista de precios.

Envíenos un correo electrónico con la información de su dirección para cotización. Normalmente en pedidos inferiores a 100 Kg usaremos Correos.

La cotización del transporte incluye el transporte desde el origen hasta su dirección de destino (no incluye posibles impuestos de la aduana en el país de destino).



Canaturex es una empresa familiar con más de 40 años de experiencia. Respetando los métodos tradicionales de producción desde 1835. Hemos exportado con éxito en todos los continentes, sin ningún problema aduanero.



CANATUREX
EL SECRETO DE LA COCHINILLA