



THRACIANS' LAND

Nosotros cultivamos Escanda menor - la comida de los tracios, los antiguos habitantes de Bulgaria.

Se supone que la Escanda menor - *Triticum monococcum* (ssp. *monococcum* Einkorn cultivado) fue llevada al territorio de la Bulgaria moderna a mediados del séptimo milenio antes de Cristo por colonos de Asia Menor.

Quiénes somos y qué producimos

THRACIANS' LAND OOD forma parte de un grupo de empresas que trabajan en el sector de la agricultura.

A partir del 2009, desarrollamos nuestra granja en el pueblo de Ivan Vazovo. Está ubicado en la Llanura Tracia Superior, Municipio de Kaloyanovo, Región de Plovdiv.

A la fecha, cultivamos 212 hectáreas propias y 50 hectáreas de tierra arrendada. En 2016 comenzamos a registrar terrenos para agricultura orgánica y actualmente contamos con 104 hectáreas. Cuando comenzamos con la producción orgánica, seleccionamos campos abandonados que no habían sido cultivados desde 1948. En estas áreas sembramos principalmente escanda menor.



THRACIANS' LAND ("La tierra de los tracios") - así llamamos a nuestra compañía, influenciada por nuestros antepasados lejanos y su tierra, que hoy tenemos el privilegio de habitar. Inspirándonos en la tierra fértil de Tracia y los buenos logros en la agricultura, en 2017 iniciamos el estudio para la construcción de una fábrica para el procesamiento de la escanda menor que producimos. La tarea no fue fácil debido al complejo proceso tecnológico de pelado de esta cultura milenaria. En 2018 iniciamos la construcción y realizamos los primeros pedidos de maquinaria y equipos. Entonces, después de que instalamos las máquinas, hicimos muchas pruebas y perfeccionamos la tecnología, en 2020 la fábrica se puso en marcha. Con ello hemos cumplido nuestra tarea de cerrar el ciclo desde la producción de escanda menor y otros cereales hasta la recepción de los productos finales envasados- semillas procesadas y harinas, garantizando a nuestros clientes la máxima calidad.



Quiénes somos y qué producimos

En la fábrica están instaladas más de 60 máquinas e instalaciones para la limpieza, procesado y envasado de cereales. Solo 14 máquinas separadas están involucradas en la línea de limpieza y pelado de escanda menor. Gran parte de las máquinas son importadas de Alemania, República Checa y Austria, y las líneas de transporte que conectan las máquinas son fabricadas por una empresa búlgara, que es un fabricante europeo líder. Para garantizar la pureza del producto, las materias primas son procesadas por una máquina especial de eliminación de piedras. Antes de todas las máquinas de limpieza, trituración y envasado, el producto pasa por separadores magnéticos, lo que asegura que se limpia de cualquier partícula metálica. La capacidad de la línea es un promedio de 1000 kg por hora.



La empresa está certificada por la Agencia Búlgara de Seguridad Alimentaria (BFSA) y el Instituto de Control de Productos Biológicos Bio Hellas - Grecia. La empresa aplica Programas de Buenas Prácticas de Manufactura, así como HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) - un sistema para garantizar la seguridad de los alimentos durante su producción y distribución. Se está ejecutando un contrato de "Control de limpieza, procesamiento, envasado y almacenamiento de cereales orgánicos". Cada lote orgánico tiene un certificado de bioprocesamiento emitido.

Quiénes somos y qué producimos

Productos:

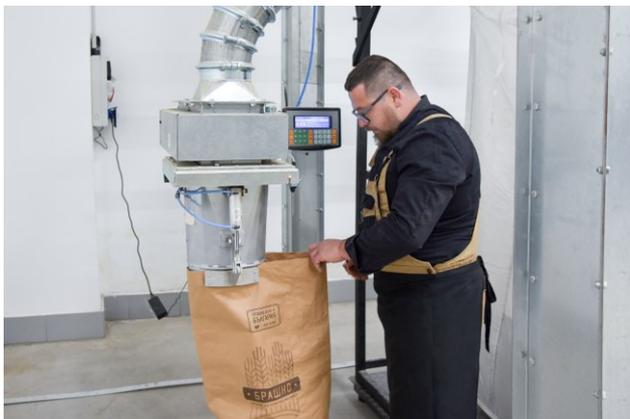


Semillas de escanda menor



Harina de escanda menor fina (blanca) e integral

Contamos con máquinas empacadoras de granos y harinas.



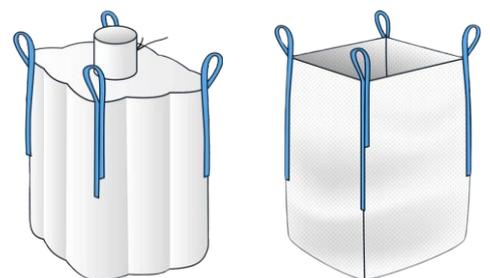
Tipos de embalaje:



Envases de polipropileno
para cereales y
harinas hasta 1 kg.



Sacos de papel
para harina y grano de
3 kg, 5 kg, 10 kg y 20 kg.



Sacos de polipropileno para
grano de 25 kg. Big Bags y QBags
para grano de 500 a 1000 kg.

Donde producimos nuestros productos de escanda menor

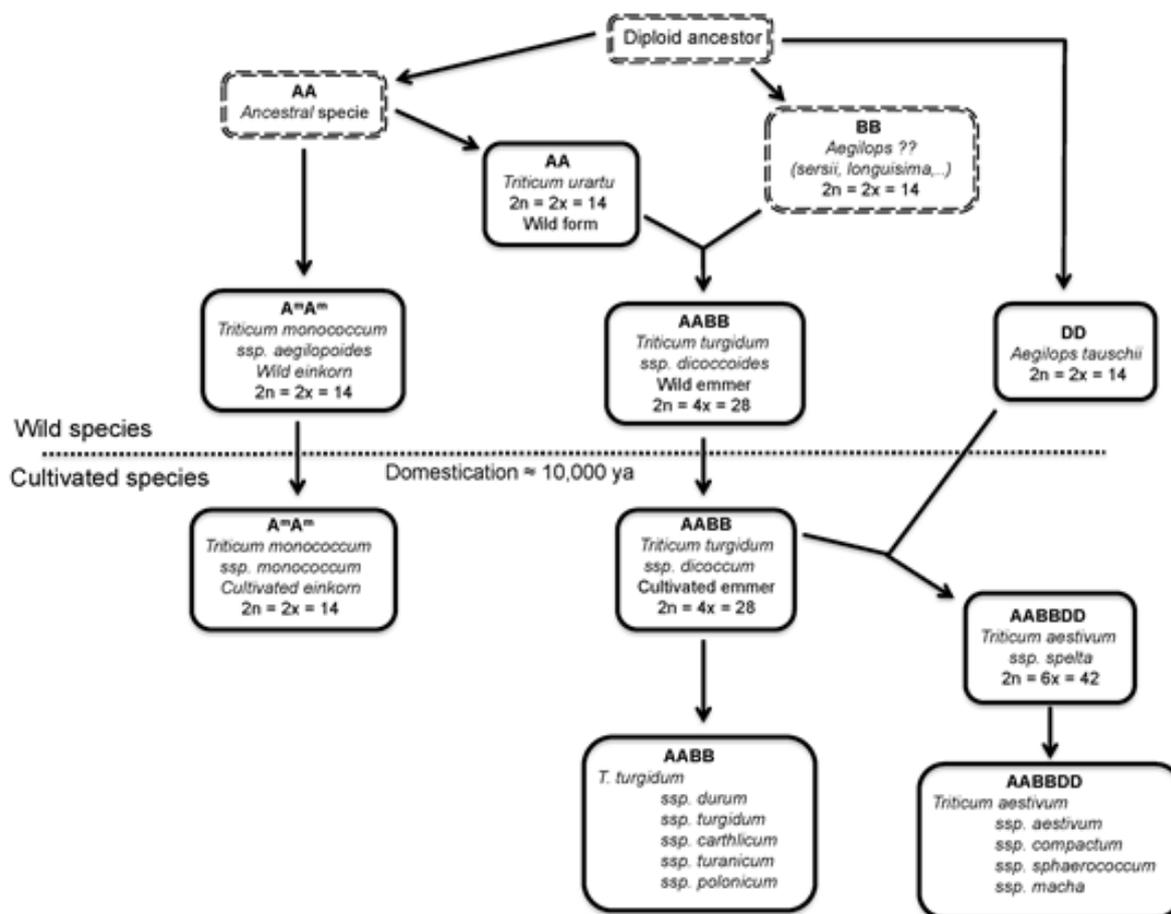
THRACIANS' LAND OOD fabrica sus productos en el área del pueblo de Iván Vazovo, que se encuentra en el sur de Bulgaria, en la Llanura Tracia Superior, cerca de la ciudad de Plovdiv.



¿Qué es *Triticum monococcum* (Escanda menor)?

Triticum monococcum ssp. *monococcum* Einkorn cultivado (Escanda menor) es un tipo salvaje de trigo y se considera el primer grano “domesticado” por el hombre. Se cree que esto sucedió hace más de 10.000 años antes de Cristo en el Medio Oriente. La escanda menor es la forma domesticada del *Triticum baoticum* salvaje. Hasta el día de hoy, suele crecer de forma silvestre en las tierras montañosas de la parte norte del Creciente Fértil (regiones del Tigris y el Éufrates) y en Anatolia, llegando a los Balcanes (hasta las tierras de Tracia) y al sur hasta Jordania.

La escanda menor es una especie diploide ($2n = 14$ cromosomas), con una escama dura que la cubre y granos densamente empaquetados. La forma cultivada se diferencia de la silvestre solo en que las semillas son más grandes y las mazorcas permanecen enteras al madurar.



Van Slageren, M.W. Wild wheats: A Monograph of *Aegilops* L. and *Amblyopyrum* (Jaub. & Spach) Eig (Poaceae); Wageningen Agriculture University: Wageningen, The Netherlands, 1994

Lo que distingue a la lima de otros cereales similares

Con el crecimiento de la población en la antigüedad tardía y la creciente necesidad de grandes cantidades de grano, la escanda menor fue desplazada gradualmente por los cultivos de dos cereales Emmer y Espelta. Sin embargo, se cultivó en el sur de Bulgaria hasta mediados del siglo XX. Hasta hace 15-20 años, la escanda menor crecía en campos de montaña abandonados, sin ninguna intervención humana.

En los últimos años, ha habido un resurgimiento del interés por esta cultura tradicional en Bulgaria. Los análisis químicos realizados por científicos canadienses (E.-S.M. ABDEL-AAL, P. HUCL, AND F.W.SOSULSKI, Cereal Chemists 72(6):621-624) muestran que la escanda menor tiene mejores indicadores del contenido de proteínas útiles, minerales y vitaminas en comparación con las del trigo duro y la espelta.

Composición:	Contenido de 100 g:		
	Trigo - duro	Espelta	Lima
Fósforo (P)	360 mg	350 - 370 mg	415 mg
Potasio (K)	305 mg	375 mg	390 mg
β-caroteno (Provitamina A)	408 IU	286 - 782 IU	914 IU
Retinol (Vitamina A)	42,6 IU	30,7 - 80,9 IU	93,8 IU
Riboflavina (Vitamina B2)		0,14 mg	0,5 mg
Piridoxina (Vitamina B6)	0,36 mg	0,35 - 0,42 mg	0,49 mg

Un estudio comparativo entre pan de trigo y pan de escanda menor realizado en 2015 en el Instituto de Criobiología y Tecnologías Alimentarias de Sofía muestra lo siguiente: Se estudió la composición química de la harina de escanda menor y se comparó con la del trigo. La escanda menor tiene un contenido de proteínas más alto (15-15,5 %) que el trigo (9,3 %), es rica en minerales 1,78-2,16 %, siendo el contenido de algunos de ellos, hierro, zinc y magnesio, 4-5 veces mayor. El pan blanco y el de escanda son ricos en ácidos grasos insaturados. El contenido total de ácidos grasos omega-3 en el pan blanco fue de 0,35 g/100 g y el doble en el pan de escanda menor de 0,99 g/100 g, mientras que el contenido total de ácidos grasos omega-6 no fue significativamente diferente en ambos tipos de pan.



Cómo contactar con nosotros para realizar su consulta

THRACIANS' LAND OOD

CP 4206 Distrito de Plovdiv, Municipio de Kaloyanovo, pueblo de Ivan Vazovo, calle de 30-ta No. 10
Código de Identificación Unificado: 203899483, Código de Identificación Fiscal: BG203899483



Petar Dochev

Gerente y
Director Comercial

teléfono: +359 88 742 3856
e-mail: p_dochev@znt.bg



Denitsa Gancheva

Administración
y pedidos

teléfono: +359 888 772 772
e-mail: office@znt.bg

Para obtener más información, consulte www.znt.bg

