

¿ Por qué elegir UNION XALOC11 ?



Fungi for health

1 Compromiso de calidad.

Cada producción es certificada en diferentes laboratorios externos.

2 Trazabilidad.

Cada lote de producción es identificado, conservadndo una muestra de cada uno de ellos.

3 Reproducibilidad.

Aseguramos que la máxima calidad sea siempre la misma.

4 Flexibilidad.

En nuestros invernaderos producimos para nuestros clientes cualquier tipo de hongo bajo acuerdo.

Contacto:

UNION XALOC11 SL
Carretera de Granera, 31
08183 Castellterçol
(Barcelona)
Tel.: + (34) 931 390 201
Email: uxaloc11@uxaloc11.com
www.uxaloc11.com



Your flexible partner



UNION XALOC11 SL

Cultivo de hongos como
suplementos alimentarios.

Especializados en **Reishi**
(*Ganoderma lucidum*).



NUESTRA EMPRESA

Estamos situados en la region de la Cataluña Central en el pequeño pueblo de Castellterçol, en un entorno natural, rodeados de bosques de robles y encinas.

INVERNADEROS

Para tener una producción flexible disponemos de varios invernaderos en los que cultivamos diferentes tipos de hongos en sus condiciones óptimas de climatización cada uno.

Esta flexibilidad facilita la producción de otros tipos de setas bajo demanda.

Un sistema automatizado mantiene las condiciones constantes de temperatura y humedad en cada fase del proceso de desarrollo del hongo.



LABORATORIO

Somos conscientes de la importancia del desarrollo constante y de la innovación que necesitan hoy en día las empresas para tener éxito.

Contamos con personal competente dirigido por una Bióloga especializada en micología y un laboratorio con los equipos más actualizados.

Investigamos sobre nuevas formas de presentación de los productos como el extracto solvente o el hongo en polvo fermentado.



¿QUÉ HACEMOS?

Especializados en **Reishi** también producimos **Maitake** y otros hongos como complementos alimentarios.

Las setas una vez deshidratadas se ofrecen en diferentes formas:

- Polvo
- Láminas
- Trozos



¿CÓMO LO HACEMOS?

Nuestro proceso es completamente natural, sin químicos.

Haciendo una selección de las mejores maderas de nuestro entorno (roble, encina, castaño y haya) para obtener el mejor sustrato que luego mezclamos con cereales.

Creando las condiciones naturales de crecimiento de temperatura y humedad de las setas de donde son originarias.

