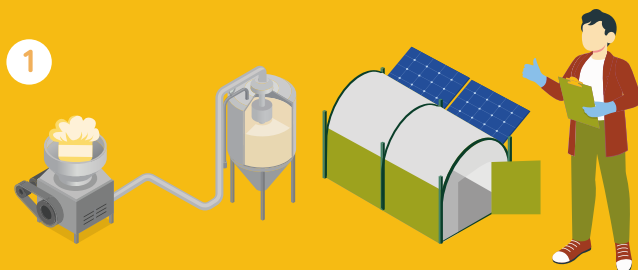




## Actividades de SUEROVAL

Revalorización del suero de quesería lácteo para la obtención de un ingrediente de alto valor 100% natural y la elaboración de una nueva gama de productos alimentarios



Diseño y desarrollo de un deshidratador de doble etapa para la deshidratación y caracterización del suero de quesería.



Obtención de la harina de castaña mediante selección, pelado y molienda.



Elaboraciones iniciales de los diferentes productos, caracterización y análisis nutricional.



Elaboración de los productos definitivos.



Durante todo el proyecto: ejecución del plan de divulgación.



**Presupuesto total del proyecto: 179.340,00 € Subvención: 179.340,00 €**

Este proyecto está financiado por las ayudas para la ejecución de proyectos innovadores de los grupos operativos de la Asociación Europea de la Innovación (AEI), cofinanciadas en un 80% con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en el marco del Plan estratégico de la política agraria común (PEPAC) 2023-2027 con fondos propios de la Xunta de Galicia en un 14% y con fondos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en un 6%. La Consellería do Medio Rural es el órgano de la Administración gallega a la que le corresponde proponer y ejecutar las directrices generales en el ámbito rural, y engloba las competencias en materia de agricultura, ganadería, desarrollo rural y ordenación comarcal, estructuras rurales, industrias agroalimentarias y forestales, montes, prevención y defensa de los incendios forestales.