



QUESO SEMI CURADO DE CABRA
La Cabezuela. Fresnedillas de la Oliva.

La Cabezuela es un proyecto vital y personal de la Familia Royuela-Campos. Elaboran al menos 7 tipos de quesos con leche de cabras autóctonas de la sierra madrileña, la Cabra del Guadarrama, que por su elaboración e ingredientes son naturales por excelencia, comestibles en su totalidad y artesanos. Los quesos han sido premiados por el **World Cheese Award**. También elaboran yogur natural y leche de cabra. Venta *on line* y en el Mercado de Vallehermoso



QUESO SUAVE O SEMI CURADO DE OVEJA
La Rosa Amarilla. Chinchón.

Quesería familiar creada por Jose María Punzón, Gumer Galán e hijos. Elaboran quesos artesanos puros de oveja siguiendo la tradición familiar de más de cinco generaciones. Existen distintos tipos de quesos según el tiempo de maduración que fluctúa entre 2 meses a más de 1 año, y son piezas de 2 y 3 kg. También elaboran Queso en Aceite de oliva virgen y Cremas de queso con hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra. Este queso ha sido premiado por el **World Cheese Award**.

LECHUGA AGROECOLÓGICA
Conciencia Grows. San Martín de la Vega.

Asociación Agroecológica Conciencia Grows forma parte de la Asociación Unida de Productores Agroecológicos, AUPA, de Madrid Agroecológico. Cuenta con un terreno de 2 hectáreas a 33 Km de Madrid. Ofrecen frutas y verduras con venta directa, sin intermediarios y con puntos de recogida en Madrid. Los miércoles están en el Mercado de San Fernando.



PAN ECOLÓGICO, DE MASA MADRE
El Árbol del Pan. Fresnedillas de la Oliva.

Se elabora diariamente distintas variedades de panes, de forma artesanal, con **ingredientes ecológicos**, de la mayor cercanía posible (el 90% de los productos son de origen peninsular) y utilizando exclusivamente su **masa madre**. La fermentación completa se prolonga de 3 a 6 horas proporcionando al pan los aromas que solo la masa madre puede dar. Esto permite que el pan dure al menos 20 días, si se conserva en frigorífico preservando su humedad. A temperatura ambiente en un plazo de 3 a 10 días. Punto de venta en Madrid y venta *on line*.



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ECOLÓGICO
Pincelada. Morata de Tajuña.

Empresa familiar dedicada a la agricultura ecológica desde hace más de una década, en las tierras heredadas de sus antepasados en el valle del río Tajuña. Cuenta con olivos centenarios de la variedad cornicabra de los que producen exclusivamente el Aceite de Oliva Virgen Extra con Certificación Ecológica. Tiene distintas presentaciones desde botellas de ½ litro hasta envases de 5 litros. Producen también vinos blanco y tintos jóvenes y de crianza y vinagres todo de producción ecológica.



LECHUGA AGROECOLÓGICA
Huerta Clarita. Villa del Prado.

Los productos que se ofrecen en "Huerta Clarita" son 100% naturales sin pesticidas o químicos de ningún tipo, con una interesante gama de productos naturales y artesanos. Son productores directos con cultivos en agricultura sostenible. Cuentan con dos tiendas una en Aluche y otra en el Mercado de Valle Hermoso, Puesto-18. Reciben pedidos a través de su tienda *on line*.





VINO BLANCO SOBRE MADRE
Bodegas Viña Bayona. Titulcia.

Las producciones de la Bodega forman parte de la Denominación de Origen Vinos de Madrid en la zona de Arganda del Rey. Se elabora con uva Malvar, variedad española, autóctona de la zona centro. Es un vino joven que ha sido macerado durante máximo 6 meses con su propia uva estrujada, despalillada y levaduras del fruto. Se consume a 8°C acompañando mariscos y pescados, así como, quesos tiernos y semi curados.

VINO TINTO NERI
Bodegas del Nero. Vinos Neri. Chinchón.

Una de las bodegas de España con cinco generaciones de bodegueros dentro de la misma familia. El Tinto Nerí se elabora a partir de uva tinta de variedad Tempranillo, procedente de viñedos de cepas centenarias y jóvenes de 20 años de antigüedad. En la segunda semana de septiembre, se vendimia a mano en pequeñas cajas. Se hace una primera selección en viñedo. Se elabora por el método tradicional de sangrado y se deja envejecer 2 meses en tinaja de barro, antes de embotellarlo. Se sirve entre 16 °C y 18 °C. Ideal para consumir por copas como aperitivo o como acompañamiento de todo tipo de tapas, platos de verduras, parrilladas, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, pasta y todo tipo de charcutería.



CERVEZAS VARIADAS ECOLÓGICAS
Cerveza BAILANDERA. Bustarviejo.

Es una cooperativa de cinco mujeres que trabajan de manera horizontal, donde todas valen lo mismo y cobran lo mismo, y lo hacen en el espacio dónde viven. Elaboran 5 cervezas de calidad, genuinas, con ingredientes provenientes de cultivo ecológico. Cerveza Trigo, estilo Weizenbier para todos los públicos: Bustar Pale Ale, es una American Pale Ale intensa, amarga y frutal, con gran cantidad de lúpulo; Negra, tipo Coffe Porter, de espuma cremosa y contundente, con toques café; Lupul Love, tipo American Indian Pale Ale, resinosa, amarga y equilibrada, con toques herbales y especiados y la Gluten free, cerveza sin gluten.



CERVEZAS CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA
Cervezas Gabarrera. Mataelpino.

Gabarrera, es una cooperativa de iniciativa social, una entidad sin ánimo de lucro, cuyo objetivo es el de la inclusión de personas en riesgo de exclusión, divulgación de la ecología y medioambiente, y el desarrollo local y rural. Ubicada en Mataelpino, el primer municipio en cumplir los estándares de residuo cero y economía circular de según el Zero Waste Europa. Pertenece a la Red de Economía Social de Madrid. Es la única cervecera con certificación ecológica de la Comunidad de Madrid. Elabora 4 tipos de cervezas: "La Maliciosa", cerveza IPA, triple malta y fuertemente lupulada; "Samburiel", cerveza American Brown Ale, triple malta, herencia de las Pale Ale inglesas, lupulizada con variedades americanas muy aromáticas y matizadas; "Siete Picos", cerveza Bitter, doble malta, suave y refrescante, de amargor moderado; "La Barranca", cerveza de temporada, tipo Dunkelweizen, negra de trigo, triple malta, suave con cuerpo medio y color café.



Escanea y obtén más información