

jueves 17

Cafetería ETSIAAB:

Edificio de Agrónomos



Infórmate
escanea el código



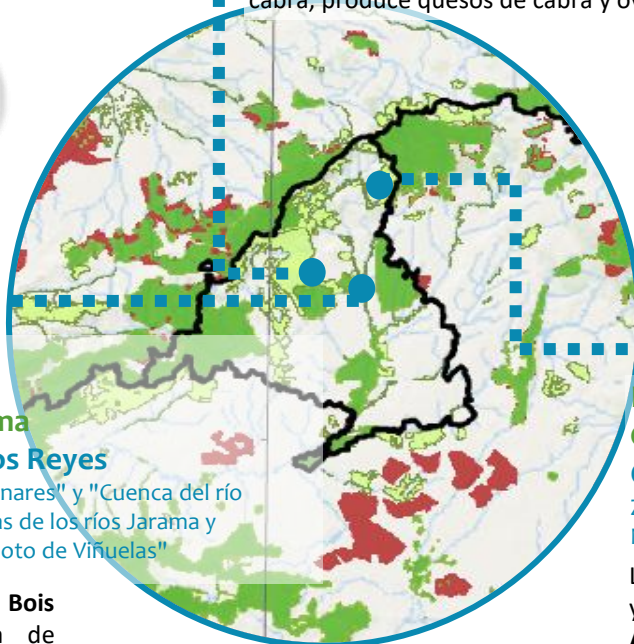
FRESAS ECOLÓGICAS

Productor: **Finca Monjarama**

Origen: **San Sebastián de los Reyes**

ZEC "Cuenca de los ríos Jarama y Henares" y "Cuenca del río Guadalix". ZEPA "Estepas Cerealistas de los ríos Jarama y Henares", "Monte de El Pardo" y "Soto de Viñuelas"

Producen fresas **Mara des Bois** (*Fragaria Vesca L.*), originaria de Eurasia y comúnmente conocida como fresa salvaje. Se introdujo el siglo XIV. El pequeño tamaño de este fruto encarece su precio, su delicadeza requiere que su recolección sea manual. En la Finca Monjarama cultivan también fresón, tomates, frambuesas, moras, grosellas y flores, siguiendo la normativa de agricultura ecológica.



- Lugares de Importancia Comunitaria (LIC)
- Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA)
- LIC y ZEPA

Las Zonas Especiales de Conservación (ZEC) son Lugares de Importancia comunitaria (LIC) designados por las Comunidades Autónomas, en los cuales se aplican las medidas de conservación necesarias para el mantenimiento o el restablecimiento, de los hábitats naturales y/o de las poblaciones de las especies para las cuales se hayan designados los lugares.

YOGUR DE CABRA con bífidus

Productor: **Suerte Ampanera**

Origen: **Colmenar Viejo**

ZEC "Cuenca del río Guadalix"

ZEPA "Monte de El Pardo"/"Soto de Viñuelas"



Este yogur presenta una textura más fina y un sabor lleno de matices. Las bacterias bífidus se caracterizan por su gran parecido a las que se desarrollan en nuestro intestino, por lo que está especialmente indicado para repoblar la flora intestinal. La leche procede de cabras **Murciano-Granadinas** de **Suerte Ampanera** que salen a pastar entre 6-10 horas diarias, alimentándose principalmente de los pastizales, encinas, bellotas, enebros y plantas aromáticas que crecen en la finca. Suerte Ampanera es una empresa de **ganadería ecológica** que elabora alimentos ecológicos de calidad fielmente ligados al ecosistema. Además de yogur de cabra, produce quesos de cabra y oveja.



YOGUR DE OVEJA

Productor:

Cooperativa Los Apisquillos

Origen: **Puebla de la Sierra**

ZEC "Cuenca del río Lozoya y Sierra Norte". ZEPA "Alto Lozoya"

La leche con que se elabora el yogur procede de ovejas de **Los Apisquillos** de la raza autóctona **Rubia del Molar en peligro de extinción**. Se alimentan de los pastos, jaras, brezos, brecinas, cantueso y alfalfa que crecen en la finca. Su actividad es la **ganadería de producción agroecológica, de cabras y ovejas de razas autóctonas**. Comercializan la carne de lechal y productos lácteos de elaboración artesana, a través de circuitos cortos con los que contribuyen a un modelo agroalimentario alternativo con base en el territorio. Producen también yogur de cabra y queso de untar.