



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*.

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 MOHO BLANCO DE CABRA ECOLÓGICO

Suerte Ampanera. Colmenar Viejo.

Queso tierno de cabra, semifresco, con una textura muy cremosa y un sabor suave. Corteza cubierta de moho blanco de un rico sabor. 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.



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*.

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 MOHO BLANCO DE CABRA ECOLÓGICO

Suerte Ampanera. Colmenar Viejo.

Queso tierno de cabra, semifresco, con una textura muy cremosa y un sabor suave. Corteza cubierta de moho blanco de un rico sabor. 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.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ACEITE DE MADRID

Laguna Villar. Villaconejos

Desde que en 1880, la familia Laguna ha seguido la tradición molturando la aceituna en su propia almazara y cuidando los más de 5.000 olivos propios y 150.000 en total de la variedad “cornicabra” existentes en la zona actualmente. Por su esmerada selección de frutos y gran exigencia en el proceso de elaboración, Vinos y Aceites Laguna se enorgullece de presentar un Aceite de Oliva Virgen Extra con personalidad propia y de una excelente calidad.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ACEITE DE MADRID

Laguna Villar. Villaconejos

Desde que en 1880, la familia Laguna ha seguido la tradición molturando la aceituna en su propia almazara y cuidando los más de 5.000 olivos propios y 150.000 en total de la variedad “cornicabra” existentes en la zona actualmente. Por su esmerada selección de frutos y gran exigencia en el proceso de elaboración, Vinos y Aceites Laguna se enorgullece de presentar un Aceite de Oliva Virgen Extra con personalidad propia y de una excelente calidad.



NARANJAS

Finca Agroecológica Arroyo Aspero
San Lucar La Mayor.
Comarca Aljarafe. Sevilla



NARANJAS

Finca Agroecológica Arroyo Aspero
San Lucar La Mayor.
Comarca Aljarafe. Sevilla

La **AGROECOLOGÍA** es una propuesta para el desarrollo rural que incide en cómo se producen los alimentos a cómo se consumen. Incorpora una visión integral que incluye varias y distintas dimensiones desde la ecología, la sociología, la economía y la antropología. Apuesta por la economía circular, la innovación social y la adaptación al Cambio Climático. **FAO define la agroecología como una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social.** Como ciencia, estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan. Busca sistemas agrícolas sostenibles que optimicen y establezcan la producción. Como movimiento social, persigue papeles multifuncionales para la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales

La **AGROECOLOGÍA** es una propuesta para el desarrollo rural que incide en cómo se producen los alimentos a cómo se consumen. Incorpora una visión integral que incluye varias y distintas dimensiones desde la ecología, la sociología, la economía y la antropología. Apuesta por la economía circular, la innovación social y la adaptación al Cambio Climático. **FAO define la agroecología como una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social.** Como ciencia, estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan. Busca sistemas agrícolas sostenibles que optimicen y establezcan la producción. Como movimiento social, persigue papeles multifuncionales para la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales.