

frutos secos y paté de aceituna de



Granja Brunet

Fabara
(Zaragoza)



*“Nacida de una explotación ganadera convencional, **Granja Brunet** se plantea como objetivo final el desarrollo de una empresa destinada a la producción, elaboración y transformación de productos endémicos de la zona del **Bajo Aragón** y su comercialización; siempre con el claro fin de ofrecer un producto que desde su nacimiento hasta su consumo final sea ecológico y, por supuesto, producido, cultivado y transformado en un entorno medioambientalmente sostenible.”*

<http://www.granjabrunet.es/index.php/es/>

- tomate seco, pimientos secos y salsas de

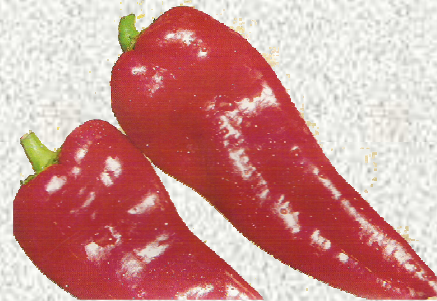
La Verdera - Productores ecológicos

La Poblachuela (Ciudad Real)



“Desde 1995 venimos cultivando hortalizas para autoconsumo. Cuando en 2001 adquirimos esta vieja vaquería situada a las afueras de Ciudad Real, en el paraje conocido como “La Poblachuela”, que es una zona tradicionalmente dedicada al cultivo de huerta, nos planteamos la necesidad de mantener esta unidad productiva en activo. Es un terreno fértil, rico en calcio y nitrógeno. Los elementos de nuestra producción principal son los tomates ecológicos que crecen en un suelo sano y vivo, compitiendo a veces con otras plantas que crecen espontáneamente sin causar excesiva merma en la producción. El desecado se lleva a cabo por exposición al sol durante unos días. Después se guardan en cestos de mimbre protegidos con telas para una mejor conservación con las condiciones de aireación y preservación del polvo, en un lugar donde no hay exceso de calor ni de humedad”.

<http://www.laverdera.com/index.php/es/nuestra-filosofia-2>



- Nueces con cáscara y peladas

Valle del Taibilla

Nerpio (Albacete)

“Desde tiempo inmemorial el nogal ha representado el orgullo del municipio de Nerpio (en la Sierra del Segura) que ha asociado su historia a este noble y emblemático árbol. Antiguas generaciones, vincularon su economía a este prestigioso árbol y hoy el paisaje de Nerpio cuenta con vegas pobladas de antiquísimos y notables nogales de variedades autóctonas. Actualmente, aunque el nogal está amenazado, “la nuez de Nerpio” sigue siendo una marca de indudable calidad.

La Nuez de Nerpio es cultivada en una zona natural privilegiada e integrada en la Red Natura 2000. Se obtiene de nogales centenarios situados a altitudes superiores a los 1.100 metros, sin uso de pesticidas ni abonos químicos. Es recolectada a mano, secada al aire y partida artesanalmente. Todo ello le confiere un sabor intenso, y único. Mediante el consumo de esta nuez se contribuye al mantenimiento medioambiental, económico y social.”

<http://www.valledeltaibilla.com/alimentos-ecologicos-nueces.html>

