



CATÁLOGO DE ALIMENTOS

del Clúster de Artesanía Alimentaria de Extremadura
"Extremadura Alimenta"





EXTREMADURA ALIMENTA



El cluster de artesanía alimentaria "Extremadura Alimenta" se crea en el año 2015 agrupando a las empresas del sector de la artesanía alimentaria de Extremadura. Aglutina una amplia gama de sectores agroalimentarios como bodegas, almazaras, cervecerías artesanales, obradores de conservas vegetales...

Nace con la finalidad de intervenir en el desarrollo de la Artesanía Alimentaria Extremeña en general, y de cada uno de sus socios mediante iniciativas acordes con un modelo de desarrollo sostenible, integrado, comunitario, endógeno y respetuoso con las potencialidades naturales y humanas de la región.

Desarrolla actividades que contribuyen al desarrollo de la artesanía alimentaria de Extremadura, como actuaciones de promoción y valorización de productos endógenos extremeños, cooperación e intercambio de experiencias, alianzas tecnológicas, formación y asistencia técnica en procesos de artesanía alimentaria.

La Artesanía Alimentaria es la elaboración de alimentos de forma artesanal, lo que incluye una serie de requisitos como la existencia de un maestro artesano, la elaboración manual en lo posible y que el tamaño de la empresa artesana tenga la calidad de microempresa -menos de 10 trabajadores y menos de 2 millones de € de facturación.



Cluster de Artesanía Alimentaría "Extremadura Alimenta"

Puerta de Coria, 8, Bajo,
10600, Plasencia.
Extremadura

extremaduraalimenta@gmail.com

www.extremaduraalimenta.com



INDICE DE PRODUCTORES



ALIMENTOS DE LA APICULTURA

• ABEJA OBRERA.....	10
• FLORALIA.....	12
• MIEL CUARTA GENERACIÓN.....	14
• VALLES DEL ANAM.....	16

AOVE

• ACEITES ALGUIJUELA.....	22
• BIOALANDRE.....	24
• MOLERO MAZA.....	26
• OLEOSETÍN.....	28
• ÓLEO OLIVIA.....	30

CÁRNICOS & HUEVOS

• CASA LA ABUELA.....	36
• EMBUTIDOS EL ENCINAR.....	38
• GRUPO CASABLANCA CAPARRA.....	40
• HUECOS DEL ARROYO.....	42
• HUEVOS BGÛE.....	44
• IBÉRICOS GUROVIEJO.....	46
• JUANES IBÉRICO SALVAJE.....	48
• MUNDOS NUEVOS.....	50

CONSERVAS & UNTABLES

• CASA ALONSO - SABORES DEL GUIJO.....	56
• GLASAI.....	58
• COOP AGROECOLÓGICA DE MONTAÑA.....	60
• HECHO NATURAL.....	62
• LA PATERÍA DE SOUSA.....	64
• LAS DELICIAS DEL PALACIO DEL DEÁN.....	66
• SABOR VERATO.....	68
• TIERRA INQUIETA.....	70

FRUTOS SECOS & CHOCOLATE

• CHOCOLATE MORO.....	76
• LA TURRUCA.....	78
• NUECES IBERAS.....	80
• PISTAJARA.....	82

PANADERÍA & REPOSTERÍA

• ARTEVERA DULCES CASEROS.....	86
• PAN VIRGEN DEL RIO.....	88
• PASTELERÍA ARTESANAL LA SIBERIA.....	90
• PASTELERÍA VALENTÍN.....	92

QUESOS & LÁCTEOS

• LA CABRA TIRA AL JERTE.....	100
• JARROPA Y SITA - QUESERÍA ARTESANAL.....	102
• QUESEREX.....	104
• QUESERÍA ARTESANAL LA FRONDOSA.....	106
• QUESERÍA ESCOBALITOS.....	108
• QUESERÍA LA PATILLA.....	110
• QUESOS MARINA.....	112

SUPERALIMENTOS

• RUBEX.....	118
• SERNASPIRULINA.....	120

VINOS, CERVEZAS & LICORES

• BODEGAS DEHESA VIEJA.....	126
• BODEGAS LENEUS.....	128
• CERVEZA BELONA.....	130
• LA BODEGA DE LUCAS.....	132
• VINO ARTESANO.....	134





ALIMENTOS DE LA APICULTURA

INDICE DE PRODUCTORES ALIMENTOS DE LA APICULTURA



ABEJA OBRERA

FLORALIA

MIEL CUARTA GENERACIÓN

VALLES DEL ANAM

ALIMENTOS DE LA APICULTURA



Sabías que...

- Aparte de sus usos culinarios y de tener otras numerosas cualidades la miel es uno de los mejores cicatrizantes y desinfectantes naturales que existe.
 - La miel es de los pocos alimentos que no caducan.
 - La apicultura empezó como una técnica para hacer velas en la época romana.
 - Hay muchos tipos de miel, dependiendo del tipo de flor de que se produce.
- La miel ayuda a combatir los resfriados, y ayuda a aliviar las membranas de la garganta irritadas, debido a sus efectos anestésicos. A la vez ayuda el sistema inmune con sus efectos antioxidantes, antibacterianos y antivirales.





DATOS

Persona de contacto:

- Diana Babiano González

Teléfono:

- 657287919

Página web:

- www.mielabejaobrera.com

Correo electrónico

- productosabejaobrera@gmail.com

SOBRE

Abeja Obrera nace de la ilusión y la pasión de la familia Martínez Babiano, la tercera generación de apicultores en una familia ligada a la naturaleza y el amor por la apicultura, sus abejas, su miel y su polen. Nuestro pueblo, Fuenlabrada de los Montes situado en la provincia de Badajoz (España), es uno de los principales productores de miel a nivel nacional. En Abeja Obrera queremos ofrecerte los mejores productos, miel y polen, con la mayor calidad y pureza. Recogidos y envasados por nosotros, y por supuesto, con el mejor cuidado a nuestro ganado y al medio ambiente.



ALIMENTOS DE LA APICULTURA



PRODUCTOS:

- Mieles (500g, 1kg y 2kg): de naranjo, de mil flores, de romero, de eucalipto, de retama, de castaño, de encina, de bosque, de girasol y panal de miel (trozo)
- Jalea real (20g y 40g)
- Propóleo: puro (20g), extracto (50ml) y spray bucal (20ml)
- Polen (250g, 500g y 1kg)





DATOS

Persona de contacto:

- Emiliana M^a Sánchez Cano

Teléfono:

- 686071233

Página web:

- www.floraliamiel.com

Correo electrónico:

- info@floraliamiel.com

SOBRE

La miel extraída de forma artesanal, y envasada sin ningún tratamiento, conservando la esencia que las abejas han recolectado de la naturaleza, es miel cruda (miel de verdad). Directa del panal a los botes. Solo así se mantienen intactos todos sus componentes antioxidantes, vitamínicos y enzimáticos, que son los que hacen que la miel sea miel.



ALIMENTOS DE LA APICULTURA



PRODUCTOS:

- Mieles de tomillo, de romero, y de flores: 300g, 500g y 1 kg
- Miel con nueces: 400g
- Polen: 480g
- Otros: velas (pack de 2 y 4), jabón de miel y polen



MIEL CUARTA GENERACIÓN



DATOS

Persona de contacto:

- José Antonio Alcazar Ventas

Teléfono:

- 606900157

Página web:

- www.mielcuartageneracion.es

Correo electrónico:

- alcazarventas@hotmail.com



SOBRE

Miel Cuarta Generación es una empresa familiar dedicada a la apicultura cuidando nuestras propias colmenas desde hace más de 200 años. Ya somos la cuarta generación de mi familia que nos dedicamos al trabajo de la miel, cuidando directamente las colmenas y las abejas para extraer una miel totalmente artesanal.

Nuestra explotación está ubicada en Castilblanco-Badajoz en un entorno Natural y privilegiado.



ALIMENTOS DE LA APICULTURA



PRODUCTOS:

- Miel (30g, 50g, 250g, 500g y 1kg): de flores, de romero, de azahar, de tomillo, de eucalipto, de encina, de bosque, de retama, de brezo y de castaño
- Polen (15g, 130g, 230g y 460g)
- Velas artesanales: regalos para bautizo, comuniones, bodas y cualquier tipo de eventos





DATOS

Persona de contacto:

- César Ledesma Muñoz

Teléfono:

- 656615408

Página web:

- www.vallesdelanam.es

Correo electrónico:

- cesar@vallesdelanam.es

SOBRE

La familia Ledesma lleva cultivando abejas desde 1950 de manera tradicional para obtener miel, polen y otros productos apícolas de forma respetuosa con el medio ambiente y con el máximo respeto a las abejas.

Actualmente la tercera generación ha emprendido un nuevo proyecto consistente en ofrecer miel natural tradicional y otros productos procedentes de la abeja. Puedes comprar o regalar miel, polen, cera y propóleos online directamente de la colmena a tu mesa y tenerla en casa en 24 horas.

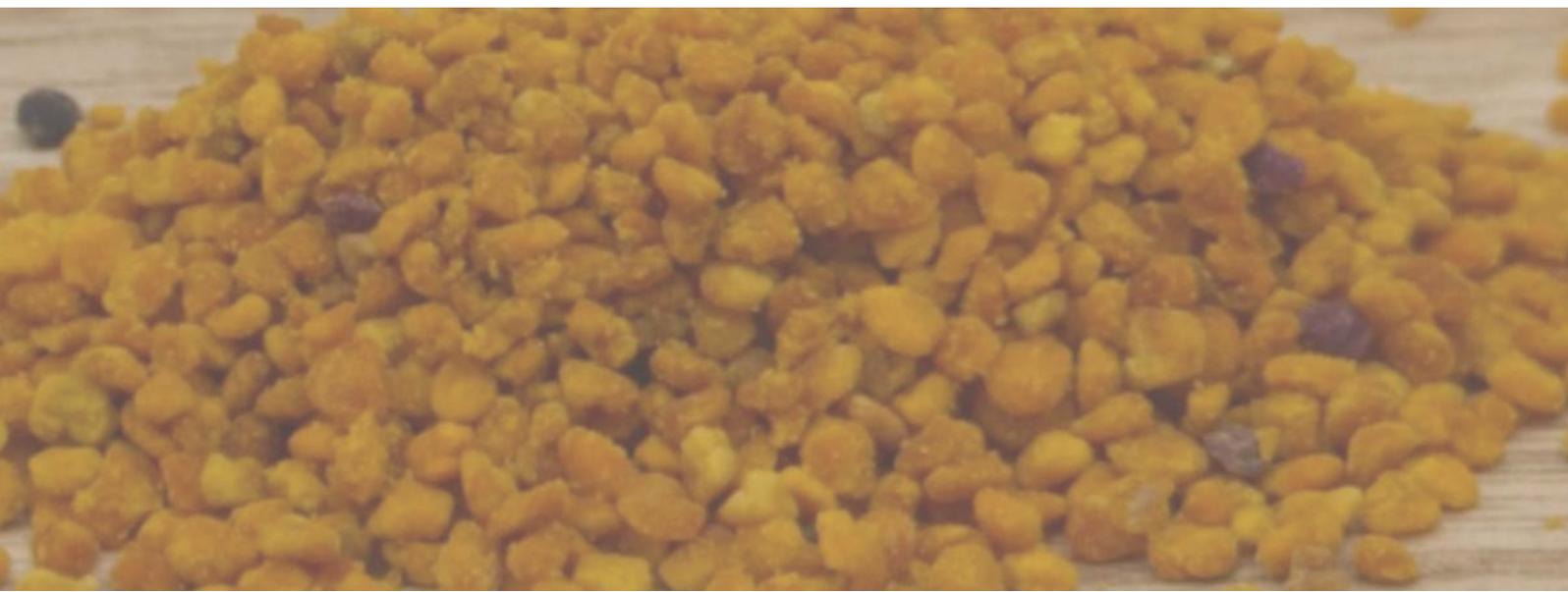


ALIMENTOS DE LA APICULTURA ECOLÓGICOS



PRODUCTOS:

- Miel cruda de bosque, eucalipto, multiflora de dehesa, multiflora de monte: 500g y 950g
- Miel en panal: 250g y 300g
- Polen: 230g y 400g; Polen fresco: 200g y 250g
- Ceras: 50g y 80g; Velas: de té, panel con abeja, rosa, floral y hexagonal
- Propóleo: 30ml







A O V E

INDICE DE PRODUCTORES AOVE



ACEITES ALGUIJUELA

BIOALANDRE

MOLERO MAZA

OLEOSETÍN

ÓLEO OLIVIA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)



Sabías que...

- El zumo de aceituna llegó a formar una parte clave de la cocina mediterránea hace más de 4000 años y el olivo más antiguo de la península tiene más de 3350 años, y sigue produciendo aceitunas.
- El AOVE es una de las grasas más saludables del mundo con importantes beneficios saludables como parte de la dieta humana, como un fuerte efecto antioxidante.
- Para asegurar que el AOVE sigue manteniendo todas sus propiedades beneficiosas se debería añadir a la comida después de la cocción.
- Los olivos cuentan con 46 cromosomas, es decir, los mismos que tiene un humano.





DATOS

Persona de contacto:

- Toribio Doblado Casado

Teléfono:

- 635293740

Página web:

- www.aceitesalguijuela.com

Correo electrónico

- info@aceitesalguijuela.com



SOBRE

Aceites Alguijuela es una pequeña empresa familiar agraria, que ha permanecido arraigada al cultivo del olivo desde tiempos inmemorables, como así atestigua nuestro olivar centenario de la variedad Verdial de Badajoz.

Nos encontramos en la localidad de Torremayor, dentro de las fértiles tierras de las Vegas Bajas del Guadiana y en la Comarca de Mérida, tierra de milenaria tradición olivarera desde la creación de la capital romana "Emérita Augusta".



AOVE



FORMATOS:

- Lata: 250 ml
- Botellas cristal : 250 y 500 ml
- Gourmet botella cristal: 500 ml
- Estuches de regalo





DATOS

Persona de contacto:

- Angela Cabanillas Ramiro

Teléfono:

- 647407736

Página web:

- www.crolivareros.com

Correo electrónico:

- ventas@bioalandre.com



SOBRE

Bioalandre es un aceite de oliva virgen extra ecológico que da sentido a nuestra profunda pasión por los productos naturales, con la máxima calidad.

Para obtener nuestro AOVE-E aplicamos técnicas tradicionales que nos permiten obtener un producto 100% natural en toda su integridad.



AOVE ECOLÓGICO



FORMATOS:

- Lagrimitas de AOVE
- Botellas cristal: 250 y 500 ml
- Botella PET: 1, 2 y 5 l
- Premium botella cristal: 500 ml
- Premium lata: 3 y 5 l
- Edición limitada con estuche: 500 ml





DATOS

Persona de contacto:

- Laurentino Molero Maza

Teléfono:

- 699856782

Página web:

- www.amoleromaza.com

Correo electrónico:

- admin@amoleromaza.es



SOBRE

Molero Maza es una empresa que se dedica a la extracción y posterior comercialización del aceite de oliva virgen extra de las aceitunas producidas en los olivares familiares.



AOVE & AOVE ECOLÓGICO



FORMATOS:

- Ecológico (botella cristal)
- Gourmet (botella cristal)
- Edición limitada (botella cristal)
- Lata
- Jalea de aceite (tarro)





DATOS

Persona de contacto:

- Iluminada Lucas Sánchez

Teléfono:

- 618607033

Página web:

- www.oleosetin.com

Correo electrónico:

- info@oleosetin.com



SOBRE

Oleosetin es una pequeña empresa familiar que hemos decidido no renunciar a nuestras raíces y poner en valor lo que nuestros padres y abuelos nos han transmitido. Se encuentra en Extremadura (España), en el norte de la provincia de Cáceres, en la comarca de Trasierra Tierras de Granadilla y Sierra de Gata.

Para conseguir el objetivo de calidad en nuestros productos y en concreto en el aove Oleosetin, hemos apostado por tener nuestra propia almazara. Se trata de una pequeña instalación con la certificación de transformador ecológico.



AOVE ECOLÓGICO



FORMATOS:

- Botella cristal: 250 y 500 ml
- Cajas regalo: 1 y 4 botellas
- Bag in box: 2, 3 y 5 l





DATOS

Persona de contacto:

- Gemma Gaitskell-Phillips

Teléfono:

- 672339804

Página web:

- www.oleoolivia.com

Correo electrónico:

- hola@oleoolivia.com



SOBRE

Óleo Olivia es una pequeña empresa familiar que produce aceite de oliva virgen extra ecológico. Las aceitunas provienen de un olivar centenario de la variedad Manzanilla Cacereña en la zona de Trujillo en Extremadura.

Óleo Olivia se usa también técnicas de agricultura sostenible y regenerativa que respetan el ecosistema y medioambiente de la zona y promueve la biodiversidad a la vez contribuyendo a la mejora de los suelos sin el uso de insumos artificiales.



AOVE ECOLÓGICO



FORMATOS:

- Botella metálica: 500 ml
- Cajas de regalo: 1, 2 o 3 botellas







CÁRNICOS & HUEVOS

INDICE DE PRODUCTORES CÁRNICOS Y DE HUEVOS



CASA LA ABUELA

EMBUTIDOS EL ENCINAR

GRUPO CASABLANCA-CÁPARRA

HUECOS DEL ARROYO

HUEVOS BGÛE

IBÉRICOS GUROVIEJO

JUANES IBÉRICO SALVAJE

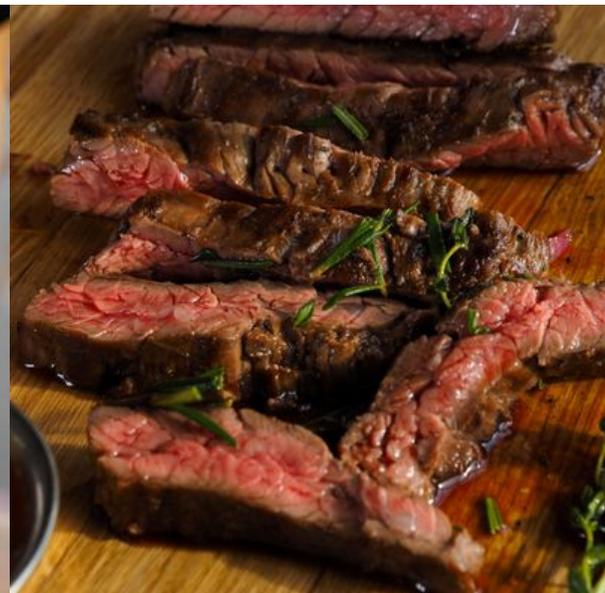
MUNDOS NUEVOS

CÁRNICOS Y HUEVOS



Sabías que...

- El marmoleado de la carne, causado por la grasa infiltrada es indicativo de como es de sabroso.
- Los cortes de vacuno gruesos necesitan cocinarse a menor temperatura que los finos, para evitar que la parte exterior se quema antes de que el interior se haya hecho lo suficiente.
- La carne se debería sacar al menos una hora antes de cocinarlo del frigorífico para que esté a temperatura ambiente.
- La grasa del cerdo Ibérico producido en montanera se caracteriza por tener un elevado contenido en ácido oleico, debido a una alimentación natural a base de bellota.
- El huevo está reconocido por el FAO como uno de los alimentos más nutritivos de la naturaleza, esta rico en nutrientes y bajo en calorías. Es rico en carotenoides zeaxantina y luteína, sustancias antioxidantes que intervienen en la prevención de afecciones visuales como las cataratas.





DATOS

Persona de contacto:

- Irene Gil Alonso

Teléfono:

- 697737001

Página web:

- www.ibericoscasalaabuela.com

Correo electrónico:

- irenegilalonso@hotmail.com



SOBRE

Casa la Abuela o el maravilloso arte del embutido ibérico.

Somos una pequeña empresa familiar extremeña que lleva años elaborando su propio embutido a partir de la ganadería que criamos en la dehesa. Confiamos en hacer las cosas como siempre se han hecho en el pueblo, como las hacía la abuela: de forma artesanal y casera utilizando ingredientes naturales.

Todo nuestro embutido es ibérico, desde el jamón hasta el chorizo o el lomo. También vendemos quesos y otras delicias típicas de Extremadura como el Pimentón de la Vera, especia que usamos en algunos de nuestros embutidos.

CARNE CURADO DE CERDO IBÉRICO



PRODUCTOS:

- Jamón ibérico de bellota: loncheado (150g)
- Lomo: ibérico de bellota loncheado (150g), ibérico cebo de campo loncheado (150g)
- Embutidos: chorizo cular ibérico loncheado (150g), chorizo cular ibérico de bellota loncheado (150g), salchichón cular ibérico de bellota loncheado (150g) y unidad (0.595kg)



EMBUTIDOS EL ENCINAR



DATOS

Persona de contacto:

- M^a del Encinar Amores

Teléfono:

- 617632987

Página web:

- www.elencinarceclavin.com

Correo electrónico:

- encycone@hotmail.es



SOBRE

Embutidos El Encinar es una empresa familiar que se encuentra entablada en la localidad de Ceclavin (Cáceres) y fue fundada en 1999.

El saber hacer artesanal y la profesionalidad son la clave del éxito de nuestra empresa, el cual reside en la calidad de nuestros embutidos.



CARNE CURADO DE CERDO IBÉRICO



PRODUCTOS:

- Jamón: ibérico de cebo (deshuesado y sobre 250g)
- Lomo: caña (600g approx.), caña ibérico con pimentón de la Vera
- Embutidos: chorizo rojo, picante y blanco (unidad, unidad en vela y unidad en herradura), patatera (unidad dulce y picante), morcilla patatera (unidad), chorizo de costilla
- Otros: tocino vetead, papda salda, morcon ibérico, queso de cabra (pieza curado y semicurado)



FINCA CASABLANCA



DATOS

Persona de contacto:

- Enrique Vega Rubio

Teléfono:

- 606601139

Página web:

- www.carniceriadehesacasablanca.es

Correo electrónico:

- grupocasablanccaparra@gmail.com



SOBRE

En la carnicería dehesa Casablanca procesamos carne de ternera y cerdo Ibérico de bellota, de producción ecológica, procedente de la finca Casablanca, en Oliva de Plasencia, Cáceres.

Como amantes de la naturaleza y de los animales que somos, tal pasión fue nuestro impulsó desde hace muchos años a decidirnos por la producción ecológica y de manera sostenible. Tenemos una carga ganadera baja, realizamos trashumancia y hacemos pastoreo holístico con lo que conseguimos un suelo descansado capaz de asimilar una mayor cantidad de materia orgánica, disminuyendo nuestra huella de carbono.



CARNE DE TERNERA Y CERDO IBÉRICO ECOLÓGICO



PRODUCTOS:

- Carne fresca madurada, envasada al vacío.



HUECOS DEL ARROYO



DATOS

Persona de contacto:

- M^a Gloria Ramirez Burillo

Teléfono:

- 670043478

Página web:

- www.lacarnedepasto.com/portfolio_page/huecos-del-arroyo

Correo electrónico:

- fincahuecosdelarroyo@gmail.com



SOBRE

Finca Huecos del Arroyo, somos Alberto, Gloria y Juan, una familia que lleva varios años desarrollando un proyecto ganadero agroecológico en el norte de Extremadura. Un proyecto centrado en la cría y engorde de vacuno exclusivamente a pasto.

Huecos del Arroyo ofrece carne de vacuno criado 100% a pasto de producción ecológica. La carne es roja, con cuerpo y sabor. La maduración media es de 25 días en cámara, con lo que nos aseguramos que pierdan agua, y su textura sea más tierna. Otra característica de nuestra carne es que es muy magra.



CARNE DE TERNERA DE PASTO



PRODUCTOS:

- Gourmet: lote de ternera con degustación de todas las piezas (6kg approx.)
- Supremo: lote de ternera con degustación de todas las piezas más solomillo (6.5kg approx.)
- Piezas sueltas: solomillo, chuletón, redondo, carne picada, filetes y hamburguesas (envasado al vacío en paquetes de 0.5kg)





DATOS

Persona de contacto:

- José Luís

Teléfono:

- 619457031

Página web:

- www.bgue.es

Correo electrónico:

- jluis@bgue.es

SOBRE

La Marca de Huevos Ecológicos "Bgüe" nace en el entorno del Parque Nacional de Monfragüe, en el Norte de Extremadura, para dar servicio a los consumidores más exigentes.

De nuestra creencia en la importancia de los alimentos que comemos, del interés por una alimentación sana y el convencimiento sobre la necesidad de conservar el medio ambiente, las posibilidades que nos brindaba nuestro entorno natural, nace la idea de producir y comercializar huevos ecológicos.



HUEVOS ECOLÓGICOS



PRODUCTOS:

- Huevos ecológicos (6 y 10 huevos); clase XL, L y M





DATOS

Persona de contacto:

- Francisco Moreno Rincón

Teléfono:

- 625035351

Página web:

- www.ibericosguroviejo.es

Correo electrónico:

- ibericosguroviejo@gmail.com



SOBRE

Ibericos Guroviejo es una empresa familiar que nace con el objetivo de hacer de la matanza tradicional del cerdo ibérico, su propio sello de identidad. Desde sus orígenes, su principal objetivo ha sido llevar al paladar de sus consumidores una exclusiva gama de productos de primerísima calidad, gracias a los ingredientes naturales utilizados en los procesos de elaboración. En esta empresa trabajamos todo tipo de carnes ibéricas y la elaboración de embutidos y salazones (tanto en piezas como en loncheados), garantizando la trazabilidad de cada producto desde la cría en el campo hasta la mesa del consumidor final.



CARNES FRESCOS Y CURADOS



PRODUCTOS:

- Carne fresco de cerdo íberico
- Carne fresco de ternera
- Carnes curadas: jamón, lomo, chorizo, salchicón





DATOS

Persona de contacto:

- Juan Ignacio Vázquez Pérez

Teléfono:

- 630340992

Página web:

- www.ibericosjuanes.com

Correo electrónico:

- info@ibericosjuanes.com



SOBRE

La mejor forma de conseguir un producto de máxima calidad consiste en conservar y regenerar el entorno natural de la dehesa y que los animales consuman los recursos naturales que da la propia tierra, de una forma racional sin perjudicar ni degradar el suelo y el entorno cuando estos recursos naturales no son suficientes les proporcionamos buenos y sanos alimentos. Practicamos una agricultura y ganadería regenerativa cuidando tanto de arboles, fauna y vegetación. Este sistema de producción favorece la fijación de las partículas contaminantes en el suelo, reduciendo así el conocido efecto invernadero.



CARNES CURADAS 100% IBÉRICO DE BELLOTA ECOLÓGICO



PRODUCTOS:

- Jamones y paletas (entero o cortado a mano): jamón entero (6kg, 6.5kg y 7kg), jamón en sobre 80g (5 o 10 sobres), jamón cortado a mano en cristal (100g), paleta cortada a mano en cristal (100g), paleta cortado a mano en sobre (80g)
- Embutidos: lomo pieza (1kg - 1.1kg, 500 - 600g y 300 - 400g), lomo en sobre (80g), lomito en sobre (80g), chorizo pieza (180-220g), chorizo montanero (trozos de 200g), chorizo en cristal (6 tarros de 100g), salchichón pieza (180-200g)
- Patés: de jamón al Pedro Ximenez (6 tarros de 100g), de cerdo (6 tarros de 100g)
- Otros: papada pieza (500g), lote y lote extra incluyendo jamón, lomo, salchichón, chorizo, patés





DATOS

Persona de contacto:

- Juan Luis Domínguez Campa

Teléfono:

- 639823174

Página web:

- www.mundosnuevos.es

Correo electrónico:

- info@mundosnuevos.es



SOBRE

Mundos Nuevos es un proyecto familiar situado en Badajoz que produce cordero de pasto y cerdo ibérico de bellota siguiendo los principios de la agricultura regenerativa para recuperar la salud y el vigor de la dehesa al mismo tiempo que produce alimentos de alta calidad nutricional y gran sabor.

En Mundos Nuevos gestionamos nuestros rebaños utilizando un sistema denominado Manejo Holístico, creado por Allan Savory presidente del Savory Institute. La herramienta principal del Manejo Holístico es un pastoreo adecuado, que imita el comportamiento de las manadas de herbívoros salvajes, impactando el suelo con intensidad pero dejando tiempos de descanso adecuados.



CARNES FRESCOS Y CURADOS DE PASTO

Agricultura
regenerativa



PRODUCTOS:

- Carne fresco de cordero de pasto: entero (8-10kg), medio (4-5kg)
- Carne fresco de cerdo: entero sin paleta ni jamón (28kg), medio sin paleta ni jamón (14kg), lote degustación (6.5-7kg)
- Jamones y paletas (entero o loncheado en sobres al vacío): jamón (8-8.5kg y 8.5-9kg), loncheado de jamón (100g), pack loncheado de jamón (10 unidades de 100g), paleta (4.5-5kg y 5-5.5kg)
- Embutidos: manteca colorá (250g y 500g), manteca blanca (500g), crema de hígado (250g), morcilla curada (250g), patatera clásica (310g) y patatera con especias (310g)







CONSERVAS & UNTABLES

INDICE DE PRODUCTORES CONSERVAS Y UNTABLES



CASA ALONSO - SABORES DEL GUIJO

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE MONTAÑA

GLASAI

HECHO NATURAL

LA PATERÍA DE SOUSA

LAS DELICIAS DEL PALACIO DEL DEÁN

SABOR VERATO

TIERRA INQUIETA

CONSERVAS Y UNTABLES



Sabías que...

- La elaboración de mermeladas y conservas nació de la necesidad de conservar la fruta durante más tiempo cuando antiguamente no existían sistemas de refrigeración ni congeladores.
 - Las primeras "mermeladas" estaban hechas a base de membrillo hervido y miel.
- Los cambios producidos durante el proceso de elaboración de conservas de tomate aumentan la liberación del licopeno del tomate. El licopeno es un poderoso antioxidante con numerosas propiedades y ayuda a proteger contra numerosas enfermedades.



CASA ALONSO - SABORES DEL GUIJO



DATOS

Persona de contacto:

- Alonso de la Calle García

Teléfono:

- 650597643

Página web:

- www.casa-alonso.es

Correo electrónico:

- info@casa-alonso.com

SOBRE

Casa Alonso es una empresa familiar dedicada desde 1975 a la elaboración natural y artesanal de Licores, Mermeladas, Membrillo, Vinagres y Almibares de frutas 100% Naturales siguiendo la tradición que desde tiempos inmemorables ha pasado de generación en generación.

Combinamos tradición y prestigio con innovación, modernidad y técnica. De forma que todos y cada uno de nuestros productos, a la vez que conservan su sabor y buen hacer tradicional, alcanzan los más altos niveles de calidad.



CONSERVAS VEGETALES



PRODUCTOS:

- Mermeladas (400g): arándano, cabello de ángel, calabaza, castaña (280g), cebolla, cereza, ciruela, frambuesa (con y sin pepitas), frambuesa y grosella, fresa, frutas del bosque, grosella sin pepitas, higo, kiwi, melocotón, naranja amarga, naranja dulce, pimiento, pimiento ligeramente picante, tomate, zanahoria, zarzamora
- Mermeladas sin azúcar (280g): cereza, ciruela roja, frambuesa, fresa, kiwi, melocotón, naranja amarga y tomate
- Almíbares: higos (300g y 650g) y castañas (280g)
- Membrillo (500g y 650g)
- Vinagres (100ml y 250ml): arándano, cereza, frambuesa, higo y tomate
- Licores (500ml): bellota, cereza, frambuesa, de Gloria, hierbas, higo





DATOS

Persona de contacto:

- Elena del Val López

Teléfono:

- 605246321

Página web:

- www.cooperativa-agroecologica.es

Correo electrónico:

- info@fruta-ecologica.com



SOBRE

La Cooperativa Agroecológica de Montaña es un grupo de agricultoras y agricultores ecológicos de La Vera y del Jerte, que apuesta por una agricultura diversa, libre de químicos de síntesis, cuidando el suelo, el agua, la biodiversidad y a las personas. La Cooperativa Agroecológica de Montaña nace en 2019 con el objetivo de hacer llegar nuestros alimentos directamente a quien los va a comer, recién cosechados, frescos y en su punto de maduración.

Ofrecemos fruta variada de temporada a lo largo de todo el año, y alimentos de elaboración artesanal nuestros y de proyectos amigos.



CONSERVAS VEGETALES



PRODUCTOS:

- Mermeladas (280g): arándano, cereza y ciruela claudia
- Además La Cooperativa vende productos variados de otros productores de la zona, incluyendo frutos secos, fruta fresca de temporada, zumos, mermeladas, salsas, fruta deshidratada, sales aromatizadas, AOVE ecológico, miel, legumbres, pimentón y chocolate.





DATOS

Persona de contacto:

- Victoria Abril

Teléfono:

- 634558151

Página web:

- www.mermeladasglasai.wordpress.com

Correo electrónico:

- valdeglasai@msn.com



SOBRE

Todos los productos que se utilizan para elaborar tanto las mermeladas, las compotas y el resto de productos son de primera calidad 100% naturales.

Nuestros productos están hechos sin gluten, huevo, lactosa, leche y son completamente naturales. Además, algunos de ellos también son aptos para el consumo por parte de personas diabéticas.

Las mermeladas artesanas Glasai están hechas de forma artesanal con paciencia y amor en Valdecaballeros, Badajoz, La Siberia Extremeña, Reserva de la Biosfera.

CONSERVAS VEGETALES



PRODUCTOS:

- Mermeladas (280g): ciruela con nueces y ron, peras con vino, melón con pasas al ron, manzana y limón, tomate, zanahoria, pimiento, naranja con vodka, boletus, boletus con chocolate, higo con vodka, higo con chocolate y compota de berenjena
- Mermeladas sin azúcar: naranja, pera, ciruela y nectarina
- Conservas: pisto casero, confitura de cebolla





DATOS

Persona de contacto:

- Hélène Lassus

Teléfono:

- 653355398

Correo electrónico:

- lalenaenlaluna@hotmail.es

SOBRE

HechoNatural es un obrador de conservas vegetales situado en Piornal. Somos 3 mujeres agricultoras ecológicas del norte de Cáceres. Nuestras fincas están situadas entre el valle del Jerte y el valle De la Vera.

Producimos múltiples frutas, cerezas, higos, manzanas, ciruelas, arándanos, cítricos, etc.. Con el excedente de nuestras cosechas elaboramos diferentes conservas como mermeladas, zumos, fruta deshidratada y otras recetas que aúnan tradición e innovación.



CONSERVAS VEGETALES



PRODUCTOS:

- Mermeladas (280ml): higo, mora, albaricoque, mandarina, naranja, cereza, kiwi y crema de membrillo
- Mermeladas (106ml): mandarina, naranja con chocolate, chirimoya y kumquat, picota con chocolate, picota con ron, pimientos, tomate, pimiento y manzana
- Mermeladas con estevia (280g): cereza, ciruela
- Conservas: tomate frito (500ml), pisto (500ml) y salsa de tomate (280ml)
- Zumos (750ml): uva y arándanos, manzana, tomate, uva y cereza
- Fruta deshidratada (150g): albaricoque, caqui, ciruela, manzana, kiwi, fruta mezclada, pan de higo (200g) y pan de higo con arándanos (200g)
- Sales aromatizadas (molino 150g): de hierbas, de cítricos y aromatizada



LA PATERÍA DE SOUSA



DATOS

Persona de contacto:

- Eduardo Sousa Holm

Teléfono:

- 626825190

Página web:

- www.lapateria.eu

Correo electrónico:

- eduardo.sousa@lapateria.com



SOBRE

Desde 1812 La Patería de Sousa se enorgullece de ofrecer a sus clientes unos deliciosos patés y foie gras de Ganso Extremeño (OCA), criados en la más absoluta libertad, sin alimentación forzada y de forma totalmente ecológica.

Nuestro sistema ético de producción consiste en aprovechar el ciclo natural de emigración de las aves, obteniendo al llegar los fríos del invierno, unos deliciosos productos. Nuestra producción estacional (sólo una vez al año), coincide con la época invernal, por lo que los productos frescos deben ser encargados con anterioridad.

CONSERVAS Y UNTABLES ECOLÓGICOS



PRODUCTOS:

- Foie natural gras de ganso Extremeño entero (180g)
- Patés de ibérico de bellota (70g; cajas de 35 unidades): natural, de pueblo con hierbas del lugar, horneado a la naranja, Pedro Ximénez con pasas, rústico a las tres pimientos, surtido
- Confit de muslo estofado de ganso Extremeño (350g a 500g)
- Rillette de ganso Extremeño desmigado (130g)
- Secreto curado de ganso Extremeño a la sal (25g)
- Caldo de ganso Extremeño con verduras (500ml)
- Manteca refinada de ganso Extremeño (0.5kg)



LAS DELICIAS DEL PALACIO DEL DEÁN



DATOS

Persona de contacto:

- Natalia del Águila García

Teléfono:

- 633633158

Página web:

- www.lasdeliciasdelpalaciodeldean.com

Correo electrónico:

- lasdeliciasdelpalaciodeldean@gmail.com

SOBRE

Las Delicias del Palacio de Dean es una pequeña empresa familiar dedicada a fomentar una alimentación saludable natural y con productos extremeños autóctonos. Creamos, producimos y distribuimos mermeladas y conservas vegetales, elaboradas de forma artesanal con toda una variedad de frutas y hortalizas, de nuestra propia huerta. A partir de ahí innovar y crear nuevos sabores, mezclando y combinando sanos y saludables alimentos de la comarca, a través de la agroecología que puedan enriquecer nuestra propia alimentación.



CONSERVAS VEGETALES



PRODUCTOS:

- Mermeladas dulces (140g y 250g): higo y canela, madroño, pera, dulce de higo, dulce de mora del árbol
- Mermeladas saladas (140g y 250g): pimiento rojo, pimiento y jengibre y tomate con hierbabuena
- Mermeladas sin azúcar (140g y 250g): compota de pera y stevia, mora de árbol con erythitol, pera con erythritol, salada de tomate con hierbabuena y erythitol
- Conservas (250g): delicias de la Sierra de Gata con cúrcuma y pimienta (normal y picante), pisto casero y salsa de tomate albahaca cúrcuma y pimienta
- Kits gourmet





DATOS

Persona de contacto:

- Lourdes Jimenez Martín

Teléfono:

- 645941179

Página web:

- www.saborverato.es

Correo electrónico:

- lojima1311@gmail.com

SOBRE

Sabor verato es una marca de origen natural, dedicada a la producción artesanal de conservas. Todos nuestros productos están elaborados con alimentos orgánicos, garantizando así el auténtico sabor y la máxima calidad. Ofrecemos productos elaborados con alimentos de temporada.



CONSERVAS VEGETALES



PRODUCTOS:

- Conservas: sofrito, tomate natural entero y en dados, tomate frito, pisto, paté de pimientos fritos
- Patés de verdura
- Chutneys
- Confituras





DATOS

Persona de contacto:

- Juan Carlos

Teléfono:

- 652565967

Página web:

- www.tierrainquieta.com

Correo electrónico:

- hola@tierrainquieta.com



SOBRE

Tierra Inquieta es una asociación de productores independientes que, bajo una marca conjunta, hemos convertido en realidad el propósito compartido de ofrecer a los consumidores una alternativa de alimentación saludable, ecológica y llena de sabor.

Un proyecto de innovación y sostenibilidad que está reintroduciendo en nuestra dieta sabores de siempre con un toque de imaginación y sorpresa en sus recetas.

Y todo ello teniendo muy presente la imperiosa necesidad que existe en el siglo XXI de que todos tengamos garantizada una dieta de calidad y variada de verdad.



CONSERVAS Y UNTABLES



PRODUCTOS:

- Vegano: olivamole, sobrasada vegana, champis al nogal, escalivada, hummus, hummus rojo, hummus de alubias
- Dulces: cereza, ciruela, espirolive, caove, pimientos al Jerez
- Cremas de queso: queso de cabra, queso de oveja
- Cárnicos: crema de pollo, crema de pavo, paté de cerdo







FRUTOS SECOS & CHOCOLATE

INDICE DE PRODUCTORES FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE



CHOCOLATE MORO

LA TURRUCA

NUECES IBERAS

PISTAJARA

FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE



Sabías que...

- Para las civilizaciones Mayas y Aztecas el chocolate era tan valioso como el oro y llegaron a utilizar chocolate como moneda.
- El chocolate tiene un alto contenido en flavonoides, que ayudan a proteger contra los rayos del sol.
- Las nueces contienen antioxidantes como polifenoles que ayudan a proteger contra el colesterol 'malo'. Además de promover la pérdida de peso, y ser beneficios para personas con diabetes.
- Los pistacheros necesitan entre 5 y 10 años para completar su maduración y empezar a producir frutos. El pistacho tienen un alto contenido de hierro y ayudan a combatir la anemia.





DATOS

Persona de contacto:

- Fernando Moro Heredia

Teléfono:

- 681270080

Página web:

- www.chocolatemoro.es

Correo electrónico:

- fernando-moro@hotmail.com



SOBRE

La historia de Chocolate Moro comenzó en el 2011, en Nicaragua, dónde nos conocimos mientras participábamos en un voluntariado. Tanto nos gustó el país que decidimos comenzar una nueva vida allí.

La idea surgió ante la dificultad de conseguir una tableta de calidad, por lo que empezamos a buscar el modo de producir chocolate en casa. Nuestras investigaciones nos llevaron, entre otros hallazgos, al movimiento "bean to bar" (del grano a la tableta) y nos mostraron a Nicaragua como uno de los pocos países del mundo catalogado como productor de cacao fino.



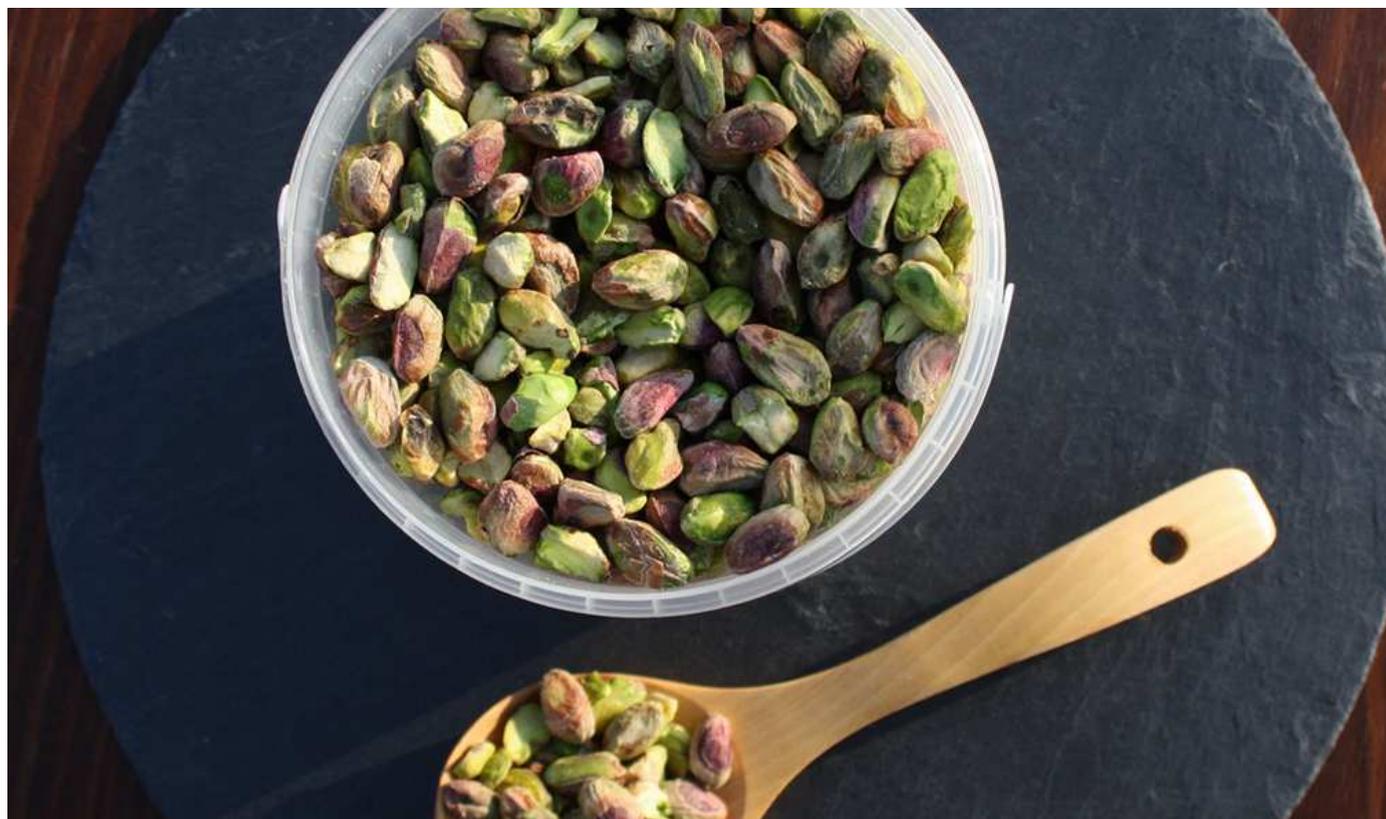
CHOCOLATE Y BOMBONES



PRODUCTOS:

- Chocolates: Mava, Maleku, Markham, Alto Beni, con leche, Mountains of the Moon y con pimentón picante
- Bombones: de higo (caja 12 bombones), tiras de naranja confitada (bolsa 80g)





DATOS

Persona de contacto:

- Daniel Álvarez Carrizosa

Teléfono:

- 606034300

Página web:

- www.laturruca.es

Correo electrónico:

- laturruca@gmail.com



SOBRE

Actualmente, con más de 8.000 árboles en 30 hectáreas, la producción de pistachos La Turruca es seleccionada para posteriormente ser tratados según su finalidad en la propia explotación. Así, unos son secados y tostados para ser vendidos en diferentes formatos (pistachos con y sin sal, pelados o con cáscara), mientras que otros se destinan a convertirse en una suave, agradable y nutritiva crema (nuestra crema de pistacho, ideal para amantes de la cocina selecta o veganos).



PISTACHIOS Y DERIVADOS



PRODUCTOS:

- Pistachos (100g en formato sobre y 500g en tarrina de plástico reciclable y reutilizable): natural y tostados, con sal y sin sal
- Crema de pistacho (bote de cristal de 190g)





DATOS

Persona de contacto:

- Melquiades González

Teléfono:

- 657042784

Página web:

- www.nuecesiberas.com

Correo electrónico:

- info@nuecesiberas.com

SOBRE

Nueces Íberas es una empresa joven, pero con más de dos décadas de experiencia en el sector, la experiencia que da la gestión y el trabajo en campo, con una larga trayectoria en la producción exclusiva de nueces.

Contamos con planta de secado propia para la nuez, lo que nos permite custodiar todo el proceso de elaboración, desde la cosecha hasta el envasado final.



NUECES



PRODUCTOS:

- Nueces con cáscara (1kg y 10kg) y ecológica con cáscara (1kg)
- Nuez pelada (150g, 400g y 1kg) y ecológica pelada (250g y 500g)
- Nueces chocolateadas (100g) y nueces caramelizadas (100g)





DATOS

Persona de contacto:

- Ana Pulido Ramos

Teléfono:

- 616350965

Página web:

- www.pistajara.es

Correo electrónico:

- info@pistajara.es



SOBRE

Iniciamos nuestra andadura en el mundo de pistacho en el año 2018 y a fecha de hoy hemos conseguido tener 40 Ha. De pistachos en plena producción.

Nuestras tierras extremeñas, el espectacular enclave del Parque Monfrague en Jaraicejo (Cáceres) donde se ubica nuestra plantación en " Finca de Valdelanzas, además del mimo con el que tratamos a nuestro producto nos permite poder llegar al consumidor con un producto de la máxima calidad, porque tú nuestro cliente te lo mereces.

Tenemos nuestro propio centro de procesado que nos permite cumplir con la limpieza y secado del fruto seco con los más altos controles de sanidad.



PISTACHIOS Y DERIVADOS



PRODUCTOS:

- Pistachios (100g, 250g, 500g, 1kg y 10kg): natural, tostado y en grano con y sin cáscara y repelado
- Cremas: de pistacho, queso con pistacho, pistacho con miel y paté de pato con pistachos







PANADERÍA & REPOSTERÍA

INDICE DE PRODUCTORES PANADERÍA Y REPOSTERÍA



ARTEVERA DULCES CASEROS

PAN VIRGEN DEL RÍO

PASTELERÍA ARTESANAL LA SIBERIA

PASTELERÍA VALENTÍN

PANADERIA Y REPOSTERÍA



Sabías que...

- Se piensa que los primeros panes se elaboraban con harina de bellota.
- La masa madre se puede mantener viva indefinidamente.
- La harina más común para hacer la masa de pan y dulces es la de trigo, pero otros cereales que también se pueden usar para hacer diferentes tipos de pan, como cebada, maíz, centeno, espelta, kamut, trigo sarraceno.



ARTEVERA DULCES CASEROS



DATOS

Persona de contacto:

- Roberto Mendo Fajardo

Teléfono:

- 629993867

Página web:

- www.arteveradulcescaseros.com

Correo electrónico:

- rupe_111@hotmail.com

SOBRE

Artevera Dulces Caseros elabora los mejores dulces artesanos extremeños. Nuestros productos son 100% naturales, sin colorantes.



DULCES



PRODUCTOS:

- Floretas, empanadillas de almendras y de bizcocho: por unidad
- Pestiños: por bandeja
- Perrunillas, magdalenas, cañas, huesillos y rosquillas: por kg



PAN VIRGEN DEL RIO



DATOS

Persona de contacto:

- José Antonio Rodríguez Maestre

Teléfono:

- 667390364

Página web:

- www.facebook.com/panaderiavirgendelriotalavan

Correo electrónico:

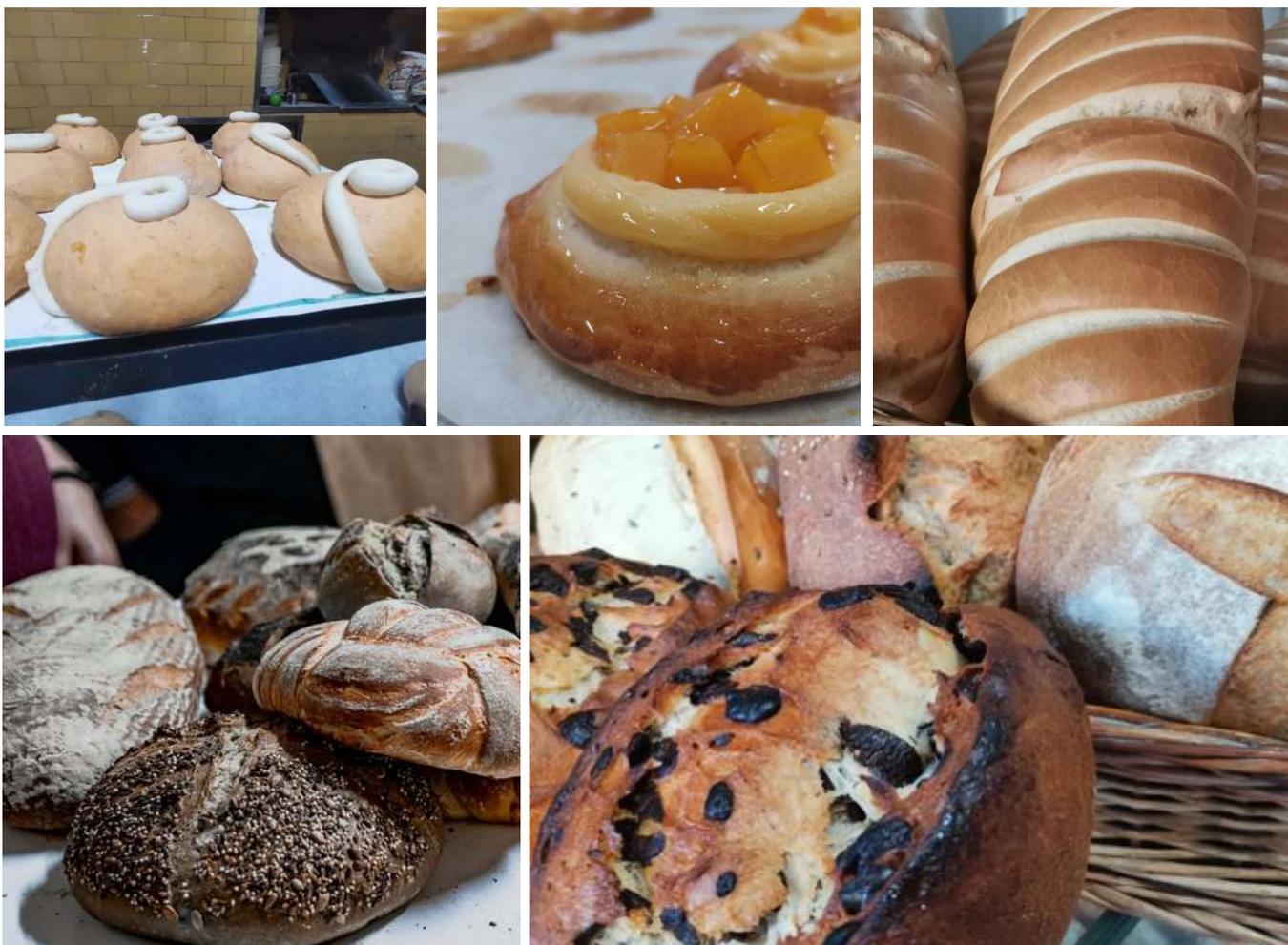
- panaderiavirgendelriotalavan@gmail.com



SOBRE

Panadería fundada en 1939, pan candeal dulces artesanos tartas de bautizos, comuniones y bodas. El pan de Talaván es eso, un pan muy europeo, y la tahona de José no tiene nada que envidiar a las buenas panaderías que uno se puede encontrar en los pueblos franceses o alemanes. A partir de masa madre, un esfuerzo que solo llevan adelante media docena de panaderías extremeñas, en la panadería Virgen del Río de Talaván uno puede encontrar pan con algas y aceite de oliva extremeña, un pan de autor con patatera ibérica y miel, panes de espelta, centeno, kamut, tritordeum (mezcla de trigo y centeno) y de dos trigos extremeños antiguos en estado de experimentación en el Fitiex como son el triticale Montijo y el triticale Vera.

PAN



PRODUCTOS:

- Pan a partir de masa madre: con algas y AOVE extremeña, de autor con patatera ibérica y miel, de espelta, centeno, kamut, tritordeum, de dos trigos extremeños antiguos, de siete cereales, de manzana confitada y semillas de amapola, de naranja, de pasas y nueces, de chocolate y mantequilla, candeal, de molde y baguette integral.



PASTELERÍA ARTESANAL LA SIBERIA

Pastelería Artesanal
"La Siberia"



DATOS

Persona de contacto:

- Victoria Rodríguez Rodríguez

Teléfono:

- 699350525

Página web:

- www.pasteleriasiberia.es

Correo electrónico:

- vikysiruela@gmail.com



SOBRE

Pastelería artesanal y dulces típicos de La Siberia extremeña. Prueba el sabor de lo natural con las mismas recetas que se han utilizado durante generaciones.



DULCES



PRODUCTOS:

- Dulces: suspiros de coco y de almendra (250g), bizcochos de aguardiente (400g), galletas de aceite (400g), perrunas (500g), bizcochos de canela (500g), magdalenas (530g), mantecados (650g)
- Tartas y bollería artesanal



PASTELERÍA VALENTÍN



DATOS

Persona de contacto:

- Valentín Muñoz Arjona

Teléfono:

- 619773049

Página web:

- www.facebook.com/pasteleriavalentinjaraiz

Correo electrónico:

- pasteleriavalentin@gmail.com

SOBRE

Pastelería Valentín elabora dulces típicas extremeñas artesanales de todo tipo en Jaraiz de la Vera. Valentín es pastelero-repostero de segunda generación, que ha conseguido que su innovación culinaria se convierte en referente en la comarca de La Vera.



DULCES



PRODUCTOS:

- Dulces artesanales







QUESOS & LÁCTEOS

INDICE DE PRODUCTORES QUESOS Y LÁCTEOS



LA CABRA TIRA AL JERTE

JARROPA Y SITA - QUESERIA ARTESANAL

QUESEREX

QUESERÍA ARTESANAL LA FRONDOSA

QUESERÍA ESCOBALITOS

QUESERÍA LA PATILLA

QUESOS MARINA

QUESOS Y LÁCTEOS



Sabías que...

- El queso puede ser elaborado con leche de vaca, cabra, oveja, burra, búfala e incluso de alce. Aunque la leche más utilizada en la fabricación de quesos es la de vaca en Extremadura predomina la de cabra y oveja.
- En España se elaboran más de 200 tipos de quesos. Además de tener 26 quesos con el distintivo de Denominación de Origen Protegida.
 - Cervantes era un amante del queso, y además vivió un tiempo en Extremadura.
- El queso y los lácteos son importantes fuentes de calcio, que ayuda a prevenir enfermedades óseas.



LA CABRA TIRA AL JERTE



DATOS

Persona de contacto:

- Ángel Calle

Teléfono:

- 649595110

Página web:

- www.lacabratiraaljerte.com

Correo electrónico:

- administracion@lacabratiraaljerte.com

SOBRE

La quesería La Cabra tira al Jerte está ubicada en el Valle del Jerte, una de las zonas naturales más bellas de España.

Arrancamos nuestra iniciativa con mucho amor y pasión por el entorno rural que nos rodea. Para así recuperar sabores, tradiciones, costumbres y espacios sostenibles elaborando nuevos y diferentes tipos de quesos y derivados de calidad.

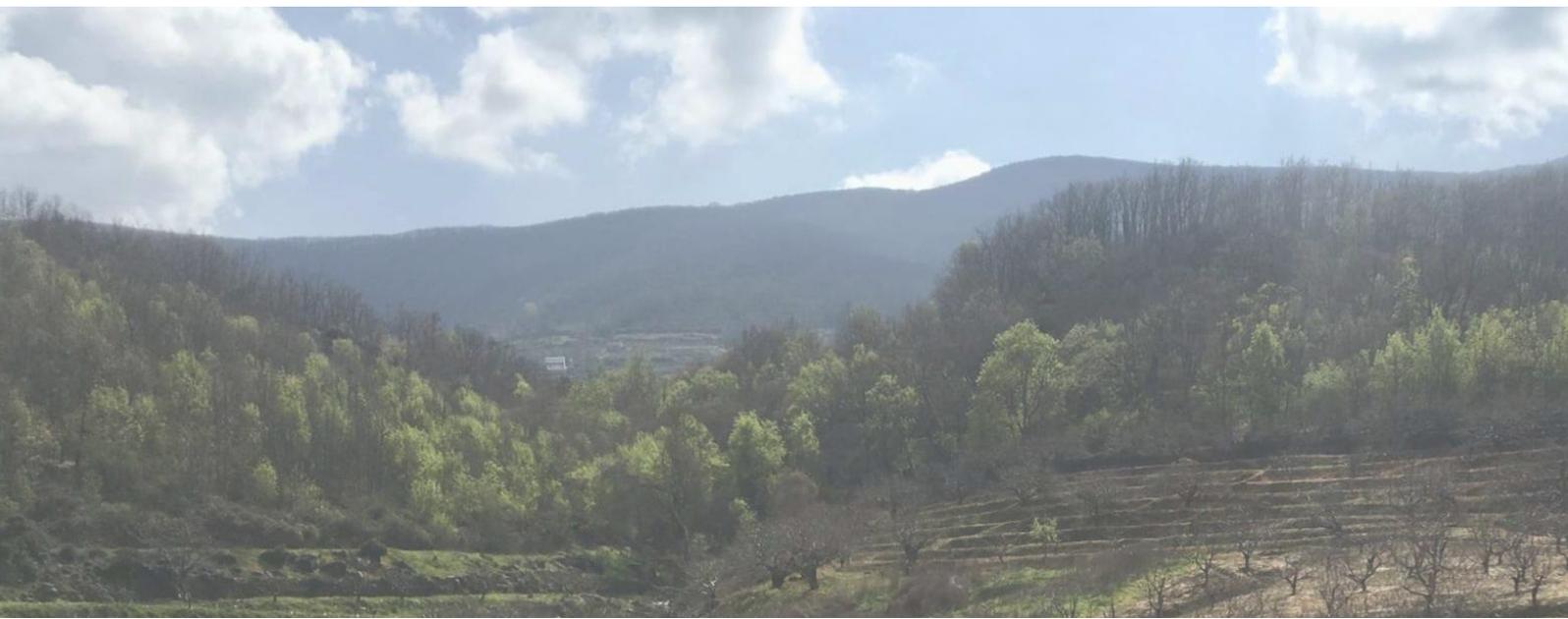


QUESO DE CABRA ECOLÓGICO



PRODUCTOS:

- Queso de cabra: fresco (250g y 450g), madurado (350g), madurado con pimentón (350g), sierra y primavera (350g), sierra y bellota (350g)
- Cremas de queso: tradicional y de picota
- Tacos de queso de cabra en aceite: natural (110g) y con romero (110g)



JARROPA Y SITA - QUESERÍA ARTESANAL



DATOS

Persona de contacto:

- M^a Remedios Carrasco Sánchez

Teléfono:

- 613015423

Página web:

- www.jarropaysita.com

Correo electrónico:

- hola@jarropaysita.com

SOBRE

Jarropa y Sita es una quesería pequeña ubicada en el casco histórico de Zafra. Elaboramos quesos de coagulación láctica, con leche cruda de cabra, recién ordeñada, con el fin de que conserve todas sus propiedades. Sólo usamos fermentos naturales de la leche. La maduración se desarrolla en una antigua bodega del siglo XVI. La producción es limitada.



QUESO DE CABRA



PRODUCTOS:

- Quesos de leche cruda de cabra y fermentos naturales de coagulación láctica





DATOS

Persona de contacto:

- M^a Carmen Salas Pontiveros

Teléfono:

- 687816534

Página web:

- www.facebook.com/QueserexCB/

Correo electrónico:

- queserexcb@gmail.com

SOBRE

Queserex CB, es una empresa familiar fundada el 2005. Estamos en Cabeza del Buey (Badajoz) en la Comarca de La Serena. Elaboramos quesos artesanos de oveja, cabra, vaca y mezcla, en diferentes formatos y maduraciones, todo a base de leche cruda, cuajo y sal.



QUESO DE OVEJA, CABRA, VACA Y MEZCLA



PRODUCTOS:

- Queso de oveja: pasta blanda cremoso (800g y 1kg), semicurado (800g y 1kg), curado (800g, 1kg y 3kg), añejo (800g y 1kg)
- Queso de cabra: semicurado y curado con corteza natural o con pimentón (800g)
- Queso de vaca: semicurado y curado con corteza natural o con pimentón (800g)
- Queso de mezcla (vaca/cabra): con corteza natural o con pimentón (800g)



QUESERÍA ARTESANAL "LA FRONDOSA"

QUESERÍA LA FRONDOSA



DATOS

Persona de contacto:

- Jill Christine Barret

Teléfono:

- 678363725

Página web:

- <https://www.facebook.com/people/Queser%C3%ADa-La-frondosa/100057035726862/>

Correo electrónico:

- jillcbarrett.jcb@gmail.com



SOBRE

Quesería artesanal en Villasbuenas de Gata. La leche procede de nuestras propias cabras. en pastoreo.



QUESO DE CABRA



PRODUCTOS:

- Quesos de leche de cabra frescos y madurados.



QUESERÍA ESCOBALITOS



DATOS

Persona de contacto:

- Felisa Calderón Rodríguez

Teléfono:

- 646394316

Correo electrónico:

- escobalitos@gmail.com

SOBRE

Quesería Escobalitos es una pequeña quesería situada en la misma explotación agrícola. Todos los quesos y yogur están elaborados con pasteurización lenta.



QUESO DE CABRA



PRODUCTOS:

- Quesos de cabra (500g): fresco, semicurado, curado con pimentón y curado con romero
- Quesos lácticas (250g): afinada y fresca (de untar)
- Yogur natural con leche de cabra (tarro 450g)



QUESERÍA LA PATILLA



DATOS

Persona de contacto:

- M^a Cristina Peña González

Teléfono:

- 658776326

Página web:

- <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057534845350>

id=100057534845350

Correo electrónico:

- queserialapatilla@gmail.com



SOBRE

En Quesería La Patilla somos la tercera generación de ganaderos y elaboramos quesos artesanos de leche cruda de cabra de raza verata que pastan libremente en una dehesa extremeña a poco kilómetros de la localidad de Aliseda.

Nuestros quesos están elaborados con leche cruda de cabra, cuajo y sal.



QUESO DE CABRA



PRODUCTOS:

- Queso fresco (grande 800g, cuadrado 600g y pequeño 450g)
- Queso curado al natural, madurado de 1.5 a 2 meses (grande 800g, cuadrado 600g y pequeño 450g)
- Queso curado con pimentón, recubierto con pimentón de la vera y AOVE, madurado de 1.5 a 2 meses (grande 800g, cuadrado 600g y pequeño 450g)
- Tacos de queso madurado de más de 2 meses en AOVE (bolsa 250g)



QUESOS MARINA



DATOS

Persona de contacto:

- Marina Hernández Campos

Teléfono:

- 651650469

Página web:

- <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063622534776>

Correo electrónico:

- quesosmarina@gmail.com



SOBRE

Quesos Marina elabora quesos artesanos con leche cruda de cabra recién ordeñada, fermentos, cuajo y sal. Los productos son 100% naturales, sin aditivos, colorantes ni conservantes. Los quesos se maduran desde 30 días hasta 4-5 meses, dependiendo del tipo.



QUESO DE CABRA



PRODUCTOS:

- Quesos de leche cruda de cabra: en aceite, madurado, con corteza natural, semicurados, bolas de queso, al carbón, madurados reserva, frescos, con fenogreco, madurado de corteza lavada y azul
- Bombones de queso
- Leche pasteurizada y yogur natural







SUPERALIMENTOS

SUPERALIMENTOS



RUBEX

SERNASPIRULINA

SUPERALIMENTOS



Sabías que...

- Los superalimentos son alimentos muy completos, ricos en nutrientes, compuestos bioactivos y beneficiosos para la salud. Se tratan de alimentos de alto valor nutricional.
- Suelen tener altos niveles de antioxidante, que ayudan a prevenir el daño celular causado por los radicales libres.
- Las algas, como la espirulina o el kelp, están repletas de minerales y son una de las mejores fuentes naturales de yodo, necesario para producir la hormona tiroidea además de magnesio, hierro, calcio, vitamina C y potasio.





DATOS

Persona de contacto:

- Alejandro Amaya Domínguez

Teléfono:

- 617313501

Página web:

- www.rubex8.webnode.es/

Correo electrónico:

- a.rubex.cc@gmail.com



SOBRE

Frambuesas en la Dehesa de Extremadura, todo es posible y RUBEX lo ha conseguido. Una idea emprendedora que busca la combinación perfecta de los frutos del bosque en esta maravillosa tierra, desde frambuesas rojas y amarillas pasando por moras y arándanos son algunos de los frutos que ya se dejan ver en las plantaciones de RUBEX.

Ubicados en Torreorgaz muy cerca de la ciudad de Cáceres, es donde se crea la magia. Un equipo joven e involucrado en evitar los químicos en los productos ya tiene desarrollado varias soluciones naturales para plagas que atacan estas dulces plantaciones.



FRUTOS DEL BOSQUE



PRODUCTOS:

- Frambuesas (verano y otoño)
- Arándanos (verano y otoño)
- Moras (verano y otoño)





DATOS

Persona de contacto:

- Natalia Cristina Concepción Grande

Teléfono:

- 679444449

Página web:

- www.sernaspirulina.es

Correo electrónico:

- sernaspirulina@gmail.com



SOBRE

Sernaspirulina es una pequeña empresa que nos dedicamos al cultivo artesanal del alga espirulina de calidad. Nos encontramos en un entorno natural situado en una zona rural en plena naturaleza, en el municipio de Burguillos del Cerro (Badajoz). Para el cultivo del alga utilizamos agua de gran pureza obtenida de un pozo de sondeo con unas excelentes propiedades, lo que nos garantiza cultivar espirulina de gran calidad.

Hemos sacado nuestra espirulina en tres formatos, copos, polvo y comprimidos. Es una espirulina 100 % pura y natural, sin ningún tipo de aditivo y libre de herbicidas y pesticidas.



ESPIRULINA



FORMATOS:

- Espirulina: en polvo (100g), en fideos (100g), en copos crujientes (100g) y en comprimidos (80g)







VINOS, CERVEZA & LICORES

INDICE DE PRODUCTORES VINOS, CERVEZA Y LICORES



BODEGAS DEHESA VIEJA

BODEGAS LENEUS

CERVEZA BELONA

LA BODEGA DE LUCAS

VINO ARTESANO FELIPE CERRO

VINO, CERVEZA Y LICORES



Sabías que...

- En la Edad Media los principales productores de vino fueron los monjes, y ellos controlaban las técnicas de vino para su correcta elaboración.
- El mosto del vino es incoloro, el color de los vinos surge a raíz de la maceración por los pigmentos de la piel de las uvas, y al fermentar, se crea el color del vino.
- Depende del tipo de producción pero para rellenar una botella de vino estándar, es necesario recolectar una media de 1kg de uvas.
- A pesar de que actualmente el consumo de cerveza siga siendo mayoritariamente masculino en todo el mundo las responsables de inventar esta bebida eran las mujeres de la antigua Mesopotamia y Sumería.





DATOS

Persona de contacto:

- Antonio Garzón Bodeguero

Teléfono:

- 656772896

Página web:

- <https://bodegasdehesavieja.blogspot.com/>

Correo electrónico:

- dehesavieja@bodegasdehesavieja.com



SOBRE

Desde su inicio tenemos como fin la elaboración de vinos de alta gama, de gran expresión y con toda la personalidad que los hacen diferentes.

Dehesavieja fue en sus tiempos un gran encinar situado en la margen izquierda del río Alagón que la mano del hombre transformó en tierras de regadío.

En el corazón de los cultivos de verano, regados las 24 horas al día se encuentra nuestro viñedo, con un microclima especial muy adecuado para el cultivo de la vid y para la producción de uvas de muy alta calidad.



VINO BLANCO Y TINTO



VINOS:

- Vino tinto Dehesavieja (botella 75cl)
- Vino tinto Mansaborá (botella 75cl)
- Vino blanco Entreluces (botella 75cl)





DATOS

Persona de contacto:

- Marifé Fuentes Suárez

Teléfono:

- 691340843

Página web:

- www.vinosleneus.com

Correo electrónico:

- contacto@vinosleneus.com

SOBRE

Toda botella de vino tiene un mensaje... ¿sabes de que habla cada botella de Leneus? Las botellas de Vinos Leneus hablan de calidad, placer, esfuerzo, constancia, dedicación, respeto al planeta, sacrificio, trabajo duro, personas, comercio justo y un largo etc...



VINO BLANCO Y TINTO ECOLÓGICOS



VINOS:

- Cava selección (botella 75cl)
- Vino blanco Cayetana (botella 75cl)
- Vino blanco Cayetana Aloe Vera (botella 75cl)
- Vino tinto Barrica (botella 75cl)
- Vino tinto Tempranillo (botella 75cl)
- Vino tinto Reishi (botella 75cl)



CERVEZA BELONA



DATOS

Persona de contacto:

- Ramón García-Ontiveros

Teléfono:

- 625136885

Página web:

- www.cervezabelona.com

Correo electrónico:

- cervezabelona@gmail.com



SOBRE

Cerveza artesanal extremeña, fabricada con mimo, amor por el producto y otras cosas como malta y lúpulo. ¡Ven a vernos a la cervecería en Trujillo!



CERVEZA ARTESANA



CERVEZAS:

- American Pale Ale: lúpulo intenso
- Turgalium: red ale, lupulada y fresca
- Trigo: 50% malta de trigo/50% cebada
- Metamorphosis: IPA, lupulada y tropical
- Christmas Special: ale oscuro con avena



LA BODEGA DE LUCAS



DATOS

Persona de contacto:

- Iluminada Lucas Sánchez

Teléfono:

- 618607033

Página web:

- www.oleosetin.com

Correo electrónico:

- info@oleosetin.com



SOBRE

En Oleosetin mantenemos la tradición, y para ello elaboramos un auténtico vino de pitarra. Nuestras viñas las manejamos de forma ecológica, recolectamos el fruto en su estado óptimo de maduración para conseguir los mayores y mejores aromas frutales y florales posibles, extraemos el zumo de la uva de forma tradicional con prensa de madera, y la fermentación se realiza con las levaduras naturales que provienen del fruto, sin ningún tipo de añadido. Una vez terminada la fermentación alcohólica, toda la crianza se realiza en barricas tradicionales, las cuales, junto con nuestra bodega, le dan el carácter y la singularidad del vino de pitarra Origen de La Bodega de Lucas en Robledillo de Gata.

VINO ECOLÓGICO



VINOS:

- Origen: vino de pitarra blanco de Robledillo de Gata (botella 50 cl, pack regalo (4 botellas) y bag in box 5l)



VINO ARTESANO FELIPE CERRO



DATOS

Persona de contacto:

- Felipe Cerro Audije

Teléfono:

- 652439699

Correo electrónico:

- cerrofelipe@gmail.com



SOBRE

Vino Artesano Felipe Cerro es un vino natural producido respetando el medio ambiente y los ciclos de la tierra. No emplea abono ni usa ningún tipo de agroquímico o pesticida en la viña. En la bodega sigue el mismo principio. El vino elaborado se produce sin añadir levaduras, sulfitos, ácidos o clarificantes, contiene sólo uva sana y madura. La producción es limitada y todos los procesos desde la poda hasta el embotellado están gestionado por Felipe, garantizando un producto honesta y transparente.

VINO ARTESANO



VINOS:

- Vino blanco (botella 75 cl)
- Vino clarete (botella 75 cl)





Catálogo de alimentos de Extremadura

Clúster de Artesanía Alimentaria de Extremadura
"Extremadura Alimenta"

 JUNTA DE EXTREMADURA

 Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital



Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa