



EXPERIENCIAS DE COMERCIALIZACIÓN DIRECTA,
Maite Sánchez y María Andrés.



EL QUESO

Es bucólico su origen, campesino y ganadero, mil églogas son escasas. Manjar rico y nutritivo, bien sea curado o fresco, bien en comida o en cena, sabroso en todo momento. Solito o acompañado, es magnífico alimento.

apuesta por un queso artesanal!! elaborado con leche de animales que pastan en los pastos de nuestra tierra

Aunque no todas las variedades de queso poseen los mismos valores nutricionales, todas tienen en común una gran cantidad de calcio, proteínas, vitaminas A, B2, D y vitamina E.



Poster Maker

EL CORDERO

El cordero es rico en diversos nutrientes, como las proteínas, hierro, vitamina B12, zinc, selenio, niacina, y es bajo en grasas saturadas. El cordero es una buena fuente de proteína para nuestro cuerpo



Respetar al producto es respetar todo lo que hay detrás de él, y practicando la ganadería extensiva se obtiene carne de una calidad superior.



Poster Maker

LA MIEL

El papel que juegan las abejas en el medio ambiente es fundamental ya que su labor de polinización es insustituible. Sin polinizadores un tercio de nuestra alimentación desaparecería, y lo que es aún más grave, también lo haría parte del forraje que alimenta a nuestro ganado



miel con limón es el mejor remedio para aliviar los problemas de garganta. Cura-sana natural. Las heridas y quemaduras se curan con miel. Las propiedades antisépticas y cicatrizantes de la miel evitan las infecciones y aceleran la curación



CARNE DE CABRITO

El cabrito es un alimento que destaca por su alto contenido en vitamina B, proteínas, cinc, vitamina B3, vitamina B6, fósforo, agua, potasio y vitamina B12.



la cabra es el animal que mas limpia y desbroza el campo de retamas o pastos



CARNE DE VACUNO

Las propiedades de la carne roja no sólo son de sabor, también tienen propiedades nutricionales que el organismo utiliza para regenerar tejidos, así como para construirlos. Además aporta minerales como el hierro, zinc, fósforo, calcio, potasio, magnesio; y vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, E. I



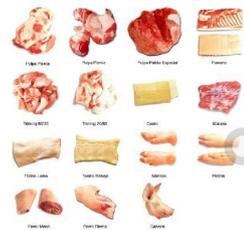
consume carne de vacuno de ganadería extensiva, apuesta por las razas autóctonas, aparte de sabrosas están adaptadas a nuestro territorio.



CARNE DE CERDO



La carne de cerdo es un alimento imprescindible en todas las etapas de la vida pues contiene un alto contenido en proteínas de alto valor biológico y aporta diversos minerales como potasio, fósforo, zinc y hierro.



La privilegiada vida en libertad del cerdo ibérico pone en juego todos los recursos de su entorno, tanto el pasto en primavera, como los rastrojos de cereales y leguminosas, finalizando el cebo con la bellota y la hierba de otoño e invierno.



La cría de cerdo en extensivo no admite más allá del 4-5 por ciento (excluyendo la raza ibérica, la cual representa alrededor del 5-6 por ciento de la producción).



PRODUCCION ECOLOGICA

lo que son

arra

AKIAK

akoak dira

PRODUCC

www.coben.



CARSAZI AL BICAL
SANCHEZ DORADO
CARRETERA TARTAN
RUIZOR GOIZUETA TL
9-4892-1969

ZUBILLAGA
ES
10.0327/ISS
CE

ZUBILLAGA HIL TECIDA, S.L. Zubillaga Buzos, 63
20560 ORATI T.F. 943702193

FILETE TERNERA/O 1R ECO

Nº DE CROTAL	ES031402879114
NACIDO EN	ESPAÑA
CRiado EN	ESPAÑA
SACRIFICADO EN	ES-10.0327/ISS
DESPIEZADO EN	ES-10.0327/ISS
FECHA ENVASADO	29.12.17
FECHA CADUCIDAD	16.01.18
CONSERVAR REFRIGERADO ENTRE 0° Y 4°C.	
PESO	0,980kg



ES-ECO-026-VAS
EB NGRK241124



