



carne y huevos



Ecoibéricos de Jabugo, S.L.

Nombre de la Empresa:	ECOIBÉRICOS DE JABUGO, S.L.
Nombre Comercial:	ECOIBÉRICOS DE JABUGO
Dirección:	C/Virgen de la Cabeza, 44. 21209. Puerto Moral. Huelva
Teléfono / Fax:	610 777 871-959 465 040/ 959 465 040
Correo electrónico:	info@ecoibericos.com
Página web:	www.ecoibericos.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Embutidos y jamones ibéricos y ecológicos.





Ecoibéricos de Jabugo, S.L.



Ecoibéricos de Jabugo es una empresa familiar con una gran tradición ganadera ubicada en las sierras onubenses, dentro del Parque Natural de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, que desde el año 2006 está certificada como ecológica por CertiCAAEE.

Para Ángeles Ruiz y Miguel López manejar su ganado y elaborar las chacinas de forma artesanal y ecológica es una forma de producir alimentos sanos y sin agredir al medio, además, les mueve su inquietud por la recuperación de la dehesa, ya que, si no se interviene, el final de la misma puede ser el fuego. Para ellos el manejo ecológico del ganado supone una gran satisfacción personal y estar en un sector con personas cercanas a nivel ideológico, aunque también se están encontrando con algunas dificultades como puede ser el encontrar alimento ecológico para el ganado o la venta de sus productos cárnicos en el mercado ecológico.

La ganadería consiste en un rebaño de cabras de unas 500 cabezas, 30 vacas nodrizas y la piara de cerdos ibéricos. Para su pastoreo cuentan con unas 500 hectáreas de dehesa de encinares y alcornoques, en la que está apareciendo de nuevo el pasto, y donde los animales viven en libertad. Elaboran chacinas de cerdo ibérico envasadas al vacío y con la leche de su ganado caprino elaboran quesos ecológicos la empresa Monte Robledo Aracena S.L.

Los productos de Ecoibéricos de Jabugo se pueden encontrar en ferias, mercadillos y en ecotiendas en el norte del estado, fundamentalmente. En la actualidad, Ángeles y Miguel están haciendo una gran apuesta para que, también en Andalucía, podamos disfrutar de estas chacinas artesanas y ecológicas de la Sierra de Aracena.



Ecológica Los Pedroches, S.C.A.

Nombre de la Empresa:	ECOLÓGICA LOS PEDROCHES, S.C.A.
Nombre Comercial:	ECOLÓGICA LOS PEDROCHES
Dirección:	Ctra. del Viso, Km 0,5. 14490. Villaralto. Córdoba
Teléfono / Fax:	957 773 712 / 957 773 714
Correo electrónico:	ecopedroches@eresmas.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Huevos





Ecológica Los Pedroches, S.C.A.



Ecológica Los Pedroches es una cooperativa situada en la comarca de los Pedroches y dedicada a la producción y envasado de huevos ecológicos desde el año 1999.

A raíz de un curso formativo en agricultura ecológica, organizado por ADEMUR-Córdoba (Asociación de Mujeres Rurales de Córdoba) y UPA en Pozoblanco, un grupo de mujeres, decidieron promover una iniciativa empresarial en el marco de la ganadería ecológica, así pusieron en marcha una granja de gallinas y crearon una cooperativa, contando en sus inicios con tres socias y, en la actualidad, con dos socias y dos socios.

Se trata de una granja avícola cuyas instalaciones están situadas en la localidad cordobesa de Villaralto, cuentan con varias naves en las que albergan unas 9.000 gallinas de las razas Isa Brown y Lohmann Brown-Classic, produciendo entre unas 450 a 600 docenas diarias de huevos.

En los primeros años de actividad, los huevos eran envasados por la Asociación para la Promoción de las Personas con Discapacidad (PRODE) de Pozoblanco, sin embargo, en la actualidad la cooperativa envasa una parte de su producción en sus propias instalaciones y el resto sigue siendo envasado por PRODE.

La comercialización de su producto la realizan tanto a nivel estatal como en otros países como, por ejemplo, Portugal. Los establecimientos en los que podemos encontrar huevos ecológicos de esta cooperativa son grandes superficies, ecotiendas o en organizaciones de consumidores/as como Almocafre. Asimismo, distribuyen sus productos a granel en varios comedores de centros educativos y en la restauración.



El Moralejo

Nombre de la Empresa: EL MORALEJO
Nombre Comercial: EL MORALEJO
Dirección: C/ San Antonio, 25. Los Baños.
18517. Cortes y Graena. Granada
Teléfono / Fax: 652 888 986 / 958 670 601
Correo electrónico: info@elmoralejo.com
Página Web: www.elmoralejo.com
Empresa certificada por: CertiCAAEE
Productos: Carne de vacuno





El Moralejo



Bernardino y Antonio son pioneros en la cría de ganado de forma ecológica proporcionándole a su ganadería una alimentación adecuada, pastando en libertad y cuidando del bienestar de sus animales.

El Moralejo es una empresa granadina dedicada a la producción de carne de vacuno ecológica. El ganado se cría en tres fincas, situadas en la provincia de Granada: “El Moralejo”, donde se encuentra el ganado reproductor pastando en régimen de libertad, “La Rambla del Baño” en Purullena donde se cría el ganado en régimen de libertad y “El Llano del Jaraz” en Cortes y Graena donde se cultivan los cereales de los que se alimentan las reses durante gran parte del año. Bernardino y Antonio, además de la alimentación de su ganado, controlan todo el proceso: cría, sacrificio, envasado y comercialización.

Para dar los primeros pasos los fundadores de la empresa se hicieron de varias cabezas de la raza morucha, una raza con posibilidades de sobrevivir en terrenos y climas duros que las convertían en la ideal para las de la comarca. Es un bóvido autóctono español de aptitud cárnica que se explota en régimen extensivo, asentado en el ecosistema de dehesa fundamentalmente en las provincias de Salamanca, norte de Cáceres y suroeste de Zamora.

Cuentan con una envasadora al vacío para atender las necesidades de los clientes y facilitando la conservación de los productos. La venta de la carne la realizan directamente en su carnicería situada en los Baños de Graena. Además, realizan reparto a domicilio a Granada y algunas zonas de Málaga a través de su página web.



Valle de encinas

Nombre de la Empresa:	VALLE DE ENCINAS, S.L
Nombre Comercial:	VALLE DE ENCINAS
Dirección:	C/Ancha, 5. 14400. Pozoblanco. Córdoba.
Teléfono / Fax:	607 197 863 / 957 770 613
Correo electrónico:	correo@valledeencinas.com
Página Web:	www.valledeencinas.com
Empresa certificada por:	CertiCAAEE
Productos:	Carne de cordero





Valle de Encinas



Valle de Encinas, S.L. es una empresa que nace en Pozoblanco, en la Comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia cordobesa, una zona dedicada tradicionalmente a la ganadería y la agricultura.

Esta empresa surge gracias a la iniciativa de agricultores, ganaderos y técnicos de esta comarca. Se dedica a la producción, transformación y comercialización de productos agroalimentarios ecológicos, principalmente carne de cordero.

Cipriano, veterinario y trabajador de esta empresa, nos cuenta que no ha sido fácil el camino recorrido, pero cree que es un proyecto interesante y bonito.

Trabaja con 10 ganaderos/as de forma más continuada, dispersos por la geografía de Los Pedroches, y que manejan su ganado, en muchos casos, en el olivar o las dehesas de encinas de la comarca. Como ellos mismos dicen: “La clave de la cría de nuestro cordero está en no forzar la producción, trabajando con animales de razas adaptadas a su entorno en explotaciones extensivas de dehesa de Sierra Morena que se manejan con densidades ganaderas muy bajas, realizando pastoreo rotativo (que permite aprovechar los pastos adecuadamente, a la vez que romper el ciclo de los parásitos) y desarrollando una agricultura de muy bajo impacto medioambiental basada en la rotación de cultivos, la incorporación de materia orgánica a la tierra y la realización de labores poco agresivas con el suelo”.

Comercializan su carne de cordero en restauración, ecotiendas y en organizaciones de consumo ecológico. Desde el año 2006 Valle de Encinas, S.L. tiene un acuerdo con la empresa Embutidos Cordón y fruto de esa alianza nace la marca “Ecordón”.



Yemaya

Nombre de la Productora :	MONTSE LIGERO CASADO
Nombre Comercial:	Yemaya
Dirección:	C/ Carreño, 48ª. 41620 Marchena (Sevilla)
Teléfono / Fax:	954 843 397- 610 858 978
Correo electrónico:	deyemaya@hotmail.com
Página web:	www.deyemaya.es
Certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Huevos, repostería (roscos, bizcochos, leche fría, arroz con leche, natillas, flan) y platos preparados (lasaña, canelones, empanada, tortilla).





Yemaya



Montse produce para el mercado ecológico y convencional, le gustaría llegar a producir el 100% de sus productos en ecológico y seguir creciendo sin perder la artesanía que llevan sus productos.

Montse lleva varios años elaborando exquisitos dulces y platos preparados de manera artesanal en su finca de Marchena. En la cocina le ayuda su hermana y también sus padres colaboran con el cuidado de las gallinas y la huerta.

Así pues, son tres líneas de producción las que se llevan adelante en Yemaya: el cultivo de hortícolas, la cría de gallinas y la elaboración de repostería y platos preparados. Todo ello se encuentra muy interrelacionado, ya que los huevos que ponen las gallinas son los que se utilizan para elaborar, por ejemplo, las magdalenas; y, a su vez, las verduras que sirven de relleno a los canelones han sido cultivadas en el huerto abonado con la gallinaza procedente de las mismas gallinas. La granja de gallinas alberga unos 150 animales que se pasean libremente entre los olivos de la finca. Recientemente ha puesto en producción en ecológico una huerta de una hectárea. En ella tiene ya varios cultivos de hortícolas de temporada y también tiene pensado reservar una parte para las gallinas.

Vende sus productos semanalmente, de manera directa, acudiendo a determinados centros de trabajo, siendo los platos y postres elaborados el día anterior a su entrega. Este tipo de comercialización proporciona a Montse una gran satisfacción porque permite establecer una bonita relación de confianza y amistad con las consumidoras.

También podemos disfrutar de los productos de Yemaya (nombre comercial) en varias organizaciones de la FACPE: La Ortiga, La Talega y Del huerto a mi casa.

