

# CENTRO INTEGRAL MEDIOAMBIENTAL LOS TOMILLARES

## PRODUCTOS ECOLÓGICOS

MASEGOSO DE TAJUÑA  
(GUADALJARA)



Nuestros productos cárnicos se caracterizan por ofrecer a nuestros consumidores y clientes unos productos con la garantía de que poseen una elevada calidad, salubridad y de haber sido criados con unos sistemas de producción que respetan el bienestar de los animales y el medio ambiente



“Sabes lo que comes y comes lo mejor”

## PRESENTACIÓN

En el Centro Integral Medioambiental “Los Tomillares” elaboramos alimentos ecológicos de gran calidad. Esta producción se lleva a cabo en un ciclo cerrado que empieza por el cultivo en ecológico de los distintos cereales con los que alimentamos a los animales en la biogranja, siempre cuidando el bienestar animal. Posteriormente realizamos la transformación y elaboración de productos en nuestra industria ecológica con matadero propio y con ingredientes naturales ecológicos y recetas autóctonas tradicionales. Todo ello mediante un sistema de trazabilidad que nos facilita el control integral del proceso de producción y nos permite dar al consumidor toda la información sobre el producto que compra.

Para cerrar el ciclo realizamos su venta directa y distribución evitando intermediarios.

Finalmente indicar que en paralelo desarrollamos proyectos de investigación con el fin de impulsar la agricultura y ganadería ecológica y el desarrollo rural de nuestra Comarca.

La calidad de nuestros productos reside en el control total del ciclo agroalimentario, empleando para ello los mejores productos y realizando las distintas tareas que constituyen nuestro ciclo de producción con el máximo cuidado y esmero.

## FUNCIONAMIENTO



-Las materias primas del huerto y la finca (1) son destinadas para alimentación animal, planta de elaboración (2) o tienda y distribución (9).

-El estiércol se destina como abono en los huertos y fincas (4).

-Los corderos y cerdos de la granja van al matadero (5), mientras que los huevos de las gallinas se destinan a la tienda.

-Las canales se despiezan en la sala de despiece del matadero para su venta directa en la tienda y distribución (8) o se destinan a la elaboración de embutidos (7).

- La parte de turismo, educación e investigación se relaciona con todo el proceso y con los distintos elementos. Especialmente con huerto y fincas y con la granja. (10).  
Se trata por tanto de un sistema autónomo en el que se controla todo el proceso.

## TRAZABILIDAD

La trazabilidad es el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar un determinado producto desde su nacimiento hasta su destino final, identificando:

- Origen de sus componentes.

- Historia de los procesos aplicados al producto.

- Distribución y localización después de su entrega. El concepto de trazabilidad está asociado a productos de mayor calidad y valor para el cliente final. Para ello en EL Centro Integral Medioambiental

Los Tomillares contamos con la ayuda tecnológica que nos permite determinar con precisión el origen y el destino del producto a lo largo de nuestro ciclo de producción y comercialización, desde la granja

hasta el producto elaborado. Para ello contamos con un software especializado, la integración de Internet, redes de comunicación, acceso inalámbrico y dispositivos móviles que lo hacen posible.

La información que se mostrará al usuario mediante el código de barras del producto incluirá videos, fotografías y contenido tipo texto explicando cada parte del proceso en la elaboración del producto al que se podrá acceder a través de la página web.

## PRODUCTOS Y SERVICIOS

-ALIMENTOS ECOLÓGICOS

-TURISMO, FORMACIÓN Y PROMOCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL

-EDUCACIÓN Y TURISMO

Presentación

Actividades:

“Vivir el mundo rural de antaño”

“Abuelo cuéntame”

Talleres (Arquitectura, literatura, pastoreo)

-FORMACIÓN Y PROMOCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Cursos

Investigación

Innovación






## ***CORDERO ECOLÓGICO***

Nuestro corderos son adquiridos para su cebo procedentes de explotaciones ganaderas ecológicas, en las cuales son destetados con cuarenta días de edad, durante este periodo tienen a su disposición distintos tipos de forrajes henificados, alfalfa o paja de cereales y piensos ecológicos.

En nuestras instalaciones efectuamos el cebo de los mismos utilizando para ello piensos elaborados por nosotros a partir de materias primas ecológicas procedentes de nuestra propia explotación, principalmente cebada, trigo, centeno, guisantes, garbanzos y avena.






En todo momento se tienen en cuenta las necesidades alimenticias de los animales con el fin de obtener un correcto desarrollo, con un mínimo engrasamiento y un sabor óptimo. Los animales son sacrificados con 22 a 25 kg de peso vivo, dando unas canales de entre 10 y 12 kg

### ***CORDERO ECOLÓGICO RECENTAL***

<b>Chuletas</b> de Cordero recental ecológico.  Precio: 21.50 € Código: 0000000		<b>Pierna</b> de cordero recental ecológico  Precio: 14.30 € Código: 0000000	
<b>Paletilla</b> de cordero recental ecológico  Precio: 16.00 € Código: 0000000		<b>Cabeza</b> de cordero recental ecológico  Precio: 1.90 € Código: 0000000	
<b>Falda y cuello</b> de cordero recental ecológico  Precio: 7,00 € Código: 0000000		<b>Cordero recental ecológico entero o por medios</b>  Precio: 13.80 € Código: 0000000	

Los precios que figuran son por kg y con I.V.A (8%)

## CORDERO ECOLÓGICO LECHAL

<p><b>Chuletas</b> de cordero lechal ecológico</p>  <p><b>Precio: 27.80 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>	<p><b>Pierna</b> de cordero lechal ecológico</p>  <p><b>Precio: 22.50 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>
<p><b>Paletilla</b> de cordero lechal ecológico</p>  <p><b>Precio: 18.20 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>	<p><b>Cabeza</b> de cordero lechal ecológico</p> <p><b>Precio: 2.90 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>
<p><b>Falda y cuello</b> de Cordero lechal Ecológico</p>  <p><b>Precio: 8,00 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>	<p><b>Lechal entero o por medios</b> De cordero lechal eco</p>  <p><b>Precio: 16.90 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>







Los precios que figuran son por kg y con I.V.A (8%)

## CERDO IBÉRICO ECOLÓGICO





Nuestro lechones son adquiridos para su cebo procedentes de explotaciones ganaderas ecológicas, en las cuales son destetados con cuarenta días de edad, durante este periodo tienen a su disposición distintos tipos piensos ecológicos adaptados a sus necesidades de crecimiento.

En nuestras instalaciones efectuamos el cebo de los mismos utilizando para ello piensos elaborados por nosotros a partir de materias primas ecológicas procedentes de nuestra propia explotación, principalmente cebada, trigo, centeno, guisantes, garbanzos, avena y maíz.

En todo momento se tienen en cuenta las necesidades alimenticias de los animales con el fin de obtener un correcto desarrollo, engrasamiento y un sabor optimo. Los animales son sacrificados con aproximadamente 100 kg de peso vivo

<p><b>Chuletas de lomo</b></p>  <p><b>Precio: 14.30 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>	<p><b>Chuletas de aguja</b></p>  <p><b>Precio: 10.00 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>
<p><b>Lomo fresco</b></p>  <p><b>Precio: 15.20 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>	<p><b>Solomillo</b></p>  <p><b>Precio: 17.40 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>
<p><b>Filete/ somarro</b></p>  <p><b>Precio: 13.90 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>	<p><b>Costillas</b></p>  <p><b>Precio: 9.50 €</b> <b>Código: 0000000</b></p>

## CERDO ECOLÓGICO

<p>Magro (Paletilla)</p>  <p>Precio: 12.60 € Código: 0000000</p>	<p>Panceta</p>  <p>Precio: 7.80 € Código: 0000000</p>
<p>Careta/papada</p>  <p>Precio: 6.00 € Código: 0000000</p>	<p>Rabo/oreja</p>  <p>Precio: 6.00 € Código: 0000000</p>

Los precios que figuran son por kg y con I.V.A (8%)

## EMBUTIDO ECOLÓGICO

Elaborados con carne fresca del día, embutidos en tripa natural y condimentados con especias e ingredientes ecológicos. Posteriormente permanecen en nuestros secaderos durante un tiempo y a una temperatura y humedad óptima recibiendo aire del exterior. Todo ello permite desarrollar sus propiedades organolépticas que hacen de nuestros embutidos unos productos únicos

Chorizo fresco



Precio: 13.00 €  
Código: 0000000

Chorizo curado



Precio: 20.00 €  
Código: 0000000

Los precios que figuran son por kg y con I.V.A (8%)

Salchichón curado



Precio: 18.00 €  
Código: 0000000

## DISTRIBUCIÓN

- Para la realización de un pedido este debe ser de mínimo 150 € excepto para el primer y segundo pedido que podrán ser de mínimo 80 €.
- Siempre que se respeten los pedidos mínimos el transporte de los productos estará incluido y correrá a cargo de Los Tomillares, en caso contrario se realizará un presupuesto individualizado de los portes del pedido en función del kilometraje, cantidad y peso del pedido.

## FORMA DE PAGO Y REALIZACIÓN DE PEDIDOS

- Para realizar un pedido puede ponerse en contacto con nosotros o a través de la página web ([www.tomillares.es](http://www.tomillares.es)).
- La forma de pago será mediante domiciliación.

## CONTACTO

## PÁGINA WEB

[www.tomillares.es](http://www.tomillares.es)

### LOS TOMILLARES

**Miguel Lorite Sánchez**  
Tienda de productos ecológicos



C/ Camino de la Fuente S/N  
19490 Masegoso de Tajuña  
(Guadalajara)  
Tel: 949817449  
Móvil: 657804147  
tienda@tomillares.com



### LOS TOMILLARES

**Alba Gallardo Álvarez**  
Dirección de calidad, elaboración y ventas  
Ingeniero Agrónomo



C/ Camino de la Fuente S/N  
19490 Masegoso de Tajuña  
(Guadalajara)  
Tel: 949817449  
Móvil: 657804124  
calidad@tomillares.com

