

## PRODUCTOS ECOLÓGICOS DE CALIDAD

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.

## ¿DÓNDE ESTAMOS?



Masegoso de Tajuña se encuentra estratégicamente ubicado en los límites de la Alcarria por su parte más septentrional, en la denominada Alcarria Alta, a orillas del río que riega su fértil vega, el Tajuña. Al Este y a escasos kilómetros se encuentra el Alto Tajo, zona de gran riqueza medioambiental y paisajística, y al Oeste, a unos 10 minutos, la N-II. Su cercanía a la carretera N-II lo convierte en un sitio muy bien comunicado y de fácil acceso: a 30 minutos de Guadalajara, a 1 hora de Madrid y a 2 horas de Zaragoza.

# PRODUCTOS ECOLÓGICOS



### LOS TOMILLARES

C / CAMINO LA FUENTE S/N  
19490 MASEGOSO DE TAJUÑA  
GUADALAJARA

Miguel Lorite Sánchez  
Teléfono: 949817449  
Móvil: 657804147  
tienda@tomillares.es  
www.tomillares.es

“Sabes lo que comes y comes lo mejor”

MASEGOSO DE TAJUÑA

# LOS TOMILLARES

## CORDERO ECOLÓGICO

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Chuletas            | 21.50 €/Kg |
| Pierna              | 14.30 €/Kg |
| Paletilla           | 16.00 €/Kg |
| Falda y cuello      | 7.00 €/Kg  |
| Cabeza              | 1,90 €/Kg  |
| Recental por medios | 13.80 €/Kg |
| Recental entero     | 13.80 €/Kg |

## CORDERO LECHAL ECOLÓGICO

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Chuletas de lechal  | 27.80 €/Kg |
| Pierna de lechal    | 22.50 €/Kg |
| Paletilla de lechal | 18.20 €/Kg |
| Falda y cuello      | 8.00 €/Kg  |
| Cabeza de lechal    | 2,90 €/Kg  |
| Lechal por medios   | 16.90 €/Kg |
| Lechal entero       | 16.90 €/Kg |

## CERDO ECOLÓGICO

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Chuletas de lomo  | 14.30 €/Kg |
| Chuletas de aguja | 10.00 €/Kg |
| Lomo fresco       | 15.20 €/Kg |
| Solomillo         | 17.40 €/Kg |
| Filetes/somarro   | 13.90 €/Kg |
| Costillas         | 9.50 €/Kg  |
| Magro (Paletilla) | 12.60 €/Kg |
| Panceta           | 7.80 €/Kg  |
| Careta/papada     | 6.00 €/Kg  |
| Rabo/oreja        | 6.00 €/Kg  |

## EMBUTIDOS

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Chorizo fresco    | 13.00 €/Kg |
| Chorizo curado    | 20.00 €/Kg |
| Salchichón curado | 18.00 €/Kg |

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

Nuestros **corderos** y **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 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 **corderos** son sacrificados con 22 a 25 kg de peso vivo, mientras que los **cerdos** son sacrificados con aproximadamente 100kg de peso vivo

Nuestros **embutidos** 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.