



Alimentos Ecológicos

En el catálogo y dossier adjuntos se presenta un listado de **productos ecológicos de primera calidad** que vamos a poder ofrecer próximamente.

Todos los productos que ofrecemos serán **certificados** por el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica o empresa concertada autorizada. Son productos cultivados, criados o elaborados de forma tradicional en nuestras fincas e instalaciones de un pueblecito de Guadalajara, en la vega del río Tajuña.

Contamos con una explotación para cultivo de secano y regadío, pastos, instalaciones agrícolas y ganaderas, tienda, almacenes y planta de elaboración, vehículos para transporte y un matadero propio que cumple todos los requisitos legales. Todo ello nos permite crear un **círculo completo de producción** que supera las condiciones exigidas para la certificación de los productos.

No todos los productos ecológicos son iguales. En este caso ofrecemos productos ecológicos tradicionales, es decir con **el sabor y las características “de antes”**: ese olor de los tomates, el color de la yema de los huevos, la grasa y el sabor del somarro del cochino... Esto lo podemos conseguir gracias a las características concretas de nuestro sistema de producción:

Elegimos productos autóctonos (aunque no sean los de mayor producción), es decir, las variedades genéticas que se criaban antiguamente en el pueblo. Y las formas de crianza tradicionales.

Al ser agricultores y ganaderos controlamos todo el ciclo y nos da ciertas ventajas para conseguir ese nivel de calidad.



Para la alimentación de los animales, sembramos lo que vamos a necesitar para conseguir la calidad que queremos en nuestros productos, sea de secano (trigo, cebada, avena, girasol, etc.) o de regadío (maíz, alfalfa, patatas, huerto, etc.)

El abonado de los cultivos: el estiércol que utilizamos para abonar las tierras procede de nuestros animales (abono totalmente ecológico).

La cantidad y variedad de productos que trabajamos nos facilitan el uso de las mejores técnicas para la agricultura ecológica en cuanto a conservación de la calidad de la tierra, fertilización, lucha contra insectos y malas hierbas. Así, por ejemplo, podemos aplicar las prácticas ideales de asociación de cultivos (ej.: sembrar cerca maíz y judía), de rotación de cultivos (ej.: patatas, abonado en verde con centeno, guisantes, coles...) o podemos cocer patatas para los cochinos y utilizar el agua para alejar pulgones de alguna planta.

Servir los productos frescos: contamos con vehículos preparados para el transporte y con un matadero propio que nos permite distribuir el producto al día siguiente de matar los animales o de recoger las verduras.

Ofrecer información: hoy en día es difícil saber lo que se come. Quizá a vuestros clientes les interese y, en ese caso, será posible obtener esta información a través de: documentación y certificaciones que aportamos.

Posibilidad para vosotros y vuestros clientes de visitar nuestra explotación. a través de Internet y el código de cada producto vuestros clientes podrán ver lo que han comido (cómo se sembraron las lechugas, cuándo se recogieron, los animales pastando... toda la historia del producto con texto e imágenes reales)



Experiencia: aunque la empresa es totalmente nueva tiene como base un negocio familiar de una explotación agraria convencional, carnicería, tienda y matadero. Llevamos 20 años vendiendo, entre otras cosas, cordero recién matado y chorizo casero fresco con un enorme éxito en la zona.

¿A QUIÉN OFRECEMOS NUESTROS PRODUCTOS?

Estamos ofreciendo estos productos a una serie de establecimientos de calidad para después seleccionar un número reducido de clientes. A estos establecimientos les ofrecemos, prácticamente en exclusiva, una variedad de productos suficiente para que pueda ser reconocido por “trabajar con alimentos tradicionales totalmente naturales”.

También les ofrecemos, si así lo desean, la posibilidad de aparecer en nuestra página web, reportajes, publicidad y ferias a las que asistamos, además de atender a sus clientes si alguna vez quieren venir a “ver lo que comen” o facilitando que lo puedan ver a través de Internet.

Si piensan que les puede interesar trabajar con productos de alimentación naturales que se puedan reconocer por su aspecto, su olor y su sabor, creemos sinceramente que nuestra propuesta es la mejor oferta actual del mercado en cuanto a calidad, variedad y servicios. Pero también queremos conocer sus intereses, demandas y expectativas para un posible acuerdo.