

Somos tres personas que nos juntamos debido a nuestra precariedad laboral y de nuestras vidas en general. También por la ilusión de formar un proyecto horizontal fuera de los límites del trabajo asalariado según lo conocemos hoy en día. Ya que a todas nos gusta la cocina decidimos enfocar el proyecto por este camino y, además también nos parecía importante aumentar la poca variedad de productos veganos de rápido y fácil uso que existen, como patés, quesos y mortadelas. Así mismo acordamos estos criterios:

- *Salud:* Nos parece importante cuidar lo que comemos. Creemos en una alimentación sana, y por ello procuramos utilizar alimentos en crudo o con las menos manipulaciones posibles.
- *Consumo responsable:* creemos y queremos formar redes de autoconsumo cercanas para que el consumo sea más comarcal y ecológico en sentido amplio y dentro de lo que nuestras posibilidades nos permitan. Para ello estamos apoyando a una huerta ecológica que está empezando, y nos planteamos el reparto sin utilizar coches, es decir, en bici y en transporte público.
- *Economía:* queremos que la gente precaria como nosotras pueda disfrutar de las cositas que hacemos, por eso intentamos tener precios baratos y razonables.
- *Veganismo:* como decimos al principio todas las recetas que usamos son veganas. Aunque no todas nosotras lo somos, si que nos parece importante crear un proyecto donde no nos explotemos a nosotras mismas ni a los demás animales.

Con todo esto y dentro de nuestras posibilidades, intentamos que la mayoría de nuestros productos sean ecológicos y lo más cercanos geográficamente posibles, pero nos encontramos con algunas contradicciones. Por un lado, algunos alimentos no tienen producción estatal y son importados, como por ejemplo los frutos secos. Y por otro, al priorizar el acceso de toda la gente a nuestros productos, no siempre utilizamos ingredientes ecológicos pues encarecen mucho el producto final.

Y tratando de mantener ese equilibrio estamos entre la ecología, el veganismo, lo saludable y lo económico.

Nuestra idea es distribuirlo en grupos de consumo adaptándonos a su forma organizativa (día de reparto, forma de pago, periodicidad de los pedidos, etc.). De momento estamos repartiendo en el barrio del pilar y en vallekas, pero queremos ampliarlo. Por lo tanto, si estás en otro grupo de consumo, escríbenos y vemos como nos podemos organizar para llevarlos allí. También estamos abiertas a otras opciones, así que no dudes en proponernos tus ideas.

Mientras encontramos la forma para envasarlos al vacío, vamos a funcionar con pedidos bajo encargo. Esto es, ponemos una fecha límite para realizar el pedido y os lo llevamos el día de vuestro reparto. Aún así, garantizamos que los patés y las mortadelas aguantan entre 7 y 10 días en la nevera. Los quesos un poco menos debido a los ingredientes que llevan. Aunque hemos comprobado que se pueden congelar sin perder sus propiedades.

También nos gustaría reciclar los envases, por lo que os invitamos a devolver el antiguo cuando vayáis a recoger el nuevo pedido. Os lo agradeceremos **regalando** otro bote de un paté o un queso que elijáis por cada 10 envases que recicléis (por persona).

A parte de los pedidos por botes de 120g., 200g., y los tubos de 300g. de mortadelas, también podemos adaptarnos a otros tipos de fórmulas. Por ejemplo, para bares hacemos otras cantidades puesto que la demanda es otra. Si en alguna ocasión quieres **encargar** algo especial para **una cena, un cumpleaños, un catering**, etc.. no dudes en proponérselo y juntas veremos la forma de hacerlo.

Para contactar con nosotras, hacernos pedidos, plantearnos dudas o sugerencias hazlo a través de este correo huellavegana@gmail.com .

Las novedades las irás encontrando también en www.facebook.com/huella.vegana

Nuestros productos son:

Mortadelas

Presentada en tubos de 300gr . Ideal para cortar en lonchas y utilizar en bocatas, tapas...

Puedes elegir entre textura y sabor suave de la mortadela sin aceitunas y el característico toque de la mortadela con aceitunas

PRODUCTO	PRECIO	INGREDIENTES
Mortadela con aceitunas	2,50€	Anacardo, levadura de cerveza, sal, ajo, cebolla, tomillo, orégano, limón, miso blanco, pimienta negra, tomate, remolacha, agar-agar, aceitunas.
Mortadela sin aceitunas	2,50€	Anacardo, levadura de cerveza, sal, ajo, cebolla, tomillo, orégano, limón, miso blanco, pimienta negra, tomate, remolacha, agar-agar.

Quesos

Queso para untar: presentado en botes de 120gr y de 200gr. Sabor suave y textura cremosa, ideal para untar.

Queso para fundir: presentado en botes de 120gr y de 200gr. Sabor más fuerte y perfecto para pizzas tanto para gratinar como para echarlo en frío.

PRODUCTO	PRECIO 120 g	PRECIO 200 g	INGREDIENTES
Queso de untar	2,20€	3€	Anacardo, ajo, cebolla, limón, aceite, tofu, miso blanco, margarina vegana, levadura de cerveza, agar-agar
Queso para fundir	2€	2,5€	Levadura de cerveza, harina de maíz, harina de trigo, limón, ajo, sal.

Patés

Patés cremosos y fáciles de untar en botes de 125gr y de 200gr de variados sabores.

PRODUCTO	PRECIO 120 g	PRECIO 200 g	INGREDIENTES
Receta original	2,20€	3€	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar
A la pimienta	2,20€	3€	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, pimientos
A las finas hierbas	2,20€	3€	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, perejil, albahaca, tomillo, romero, orégano.
A la mostaza	2,20€	3€	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, mostaza
Al curry	2,20€	3€	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, curry
Con pimentón	2,20€	3€	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, pimentón dulce
Con comino	2,20€	3€	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, comino en grano