

# EnTempero con Agrandada La Olla

## catálogo de productos

### fruta

<b>cereza</b> caja 2Kg	de 5 a 9 cajas	8,50 €
	de 10 cajas en adelante	7,50 €
<b>frambuesa</b> caja 125g		1,70€
<b>mora</b> caja 125g		1,70 €

### conservas

<b>conservas dulces</b>	<b>Mermeladas</b> 370g	<b>Kiwi</b>	3,30 €
		<b>Mora</b>	3,30 €
		<b>Frambuesa</b>	3,30 €
		<b>Cereza</b>	3,50 €
		<b>Ciruela</b>	3,50 €
		<b>Naranja</b>	3,50 €
	<b>Creimas</b> 370g	<b>Membrillo</b>	3,50 €
<b>conservas agridulces</b>	<b>Chutney</b> 370g	<b>Tomate Verde y Manzana</b>	4,10 €

### deshidratados

<b>pan de higo 500g</b>	6,30 €
-------------------------	--------

## Las cerezas y frutos rojos de En Tempero

La producción de cereza y frutos rojos se escalona en el tiempo por la distinta variedades y la localización de las fincas de ladera aterrazadas en las que trabajamos.

Parte de las fincas están certificadas en ecológico y durante la temporada las variedades que ireis recibiendo serán:

- Las más tempranas son la tipo **Bourlad**, de las que tenemos pocos árboles, son dulces y sabrosas (mediados de mayo).
- Las de media estación tipo **California**, que son más crujientes con un punto ácido (primeros de junio).
- Las semi-tardías tipo **Lappin**, gordas y bonitas (mediados de junio).
- Las tardías (finales de junio) de tipo **picota** que se cogen sin rabo: **Ambrunés**, **Pico rojo** y **Pico colorao** que son variedades autóctonas muy ricas y de hueso grande.
- Por último en julio las super-tardías **Hudson**.

Este año el cuajado ha sido muy desigual, en la floración ha llovido y aún no podemos valorar que producción tendremos. Completaremos nuestra producción con la del resto de productores de **VerdeVera**.

El precio que hemos asignado a nuestros productos tienen la intención de cubrir los costes de transporte que son (0,60€ el kilo a Madrid) y un salario hora que llegue a los 5,60€/hora.

## Deshidratados

Principalmente **cereza seca**, **higo seco** y **pan de higo** (con almendra y sésamo de producción ecológica).

## Las conservas de Agranda la Olla

Elaboramos conservas de manera artesanal en pequeñas tandas. Utilizamos ollas de acero inoxidable y cucharas de madera para remover. Los botes los compramos a una empresa sevillana para producir de manera más homogénea, también reciclamos los botes usados cuando son devueltos. Las tapas son siempre nuevas para garantizar su envasado al vacío. Para evitar problemas de conservación utilizamos un ph-metro que nos garantiza la ausencia de patógenos peligrosos.

### Mermeladas.

Elaboramos mermeladas con **fruta ecológica y azúcar de caña ecológica de comercio justo**. La fruta que utilizamos es normalmente lo que se conoce como descartes, fruta que por su tamaño, forma o punto de madurez no es posible vender y en muchos casos se tira o se deja en el árbol. El origen de la fruta es o bien de producción propia (sin certificar) o bien de productores cercanos de confianza que tienen excedentes. Como todas las mermeladas son pasteurizadas al baño maría durante veinte minutos nos permitimos poner menos azúcar que las recetas tradicionales sin poner en riesgo la **buena conservación**. El porcentaje de azúcar puede variar un poco en función de la fruta pero no es nunca mayor del 30% del peso total de la mermelada. Actualmente producimos mermelada de **frambuesa, mora, cereza, naranja, kiwi, ciruela e higo**.

### Deshidratados.

Por el momento no tenemos una constancia en la distribución de productos deshidratados pero vamos **investigando y probando** para el autoconsumo. La verdura o fruta es secada o bien al sol directo o bien en los secaderos tradicionales que tienen las casas de esta zona en la buhardilla. Algunos de los productos que hacemos son: **pan de higo, tomates secos en aceite, pimiento rojo, chiles, ciruelas secas, cueros de frutas, berenjena seca o castañas pilongas**.

### Conservas saladas.

Entre las conservas saladas que queremos distribuir están el **tomate frito, el tomate al natural y el pisto**. También estamos experimentando con lactofermentados como el **chucrut** o las **berenjenas de Almagro**.