



pizzanArte

- ecoopizzAs Artesanas -

PROYECTO DE AUTOEMPLEO Y TRANSFORMACIÓN SOCIAL: POR LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

AUTOEMPLEO

Pre-pizzas ecológicas artesanales estiradas a mano, horneadas a la piedra.

Es un producto que llega pre-hecho y fresco, del día,
solo falta con ponerle los ingredientes que más te gusten,
y al horno a 250 °C entre 10 y 15 minutos.

Si no te apetece al momento, la congelas y la comes cuando quieras.

Ingredientes: Harina de trigo ecológica, sal marina Atlántica, tomate triturado ecológico y aceite ecológico.



pizzanarte@gmail.com

www.pizzanarte.wordpress.com

COMO FUNCIONAN LOS PEDIDOS

SE HACEN A NUESTRO MAIL

pizzanarte@gmail.com

Y SE CIERRA EL DOMINGO ANTES

HAY DOS REPARTOS AL MES, LOS DIAS MARTES

LOS REPARTOS LOS REALIZA:

NOSOTRXS

o

ECOOPAN.

LISTA DE PRECIOS

MINIMO 5 PIZZAS POR GRUPO DE CONSUMO

SE ACEPTAN INTERCAMBIOS COMO FORMA DE PAGO

MÁS DE 5 PIZZAS.....3€ CADA UNA

MÁS DE 20 PIZZA....2.80€ CADA UNA

MÁS DE 50 PIZZAS.....2.50€ CADA UNA

pizzanarte@gmail.com

www.pizzanarte.wordpress.com

NUESTRA FILOSOFIA

“MENTE SANA, PANZA LLENA, CORAZÓN CONTENTO”.

MENTE SANA

Rompiendo roles de poder y explotación. Quitando la plusvalía y tomando formas de decisión horizontales donde todas las que participamos cogemos responsabilidad en el proyecto. **Reconstruyendo la visión del trabajo.**

PANZA LLENA

Satisfacer nuestras necesidades a través de la venta y/o intercambios de pre-pizzas artesanales, con leudación lenta, estiradas a mano y horneadas a la piedra. Hechas con cariño y mucho cuidado. Utilizando productos provenientes de otros proyectos de la misma índole. **Priorizando siempre productos orgánicos:** o sea que provengan de la zona, cultivados sin agroquímicos, utilizando semillas libres de transgénicos, y que sean libres de explotación.

CORAZON CONTENTO

Viviendo en simbiosis con otro proyectos, en la cual por un lado nos ayudamos con las tareas y/o nos brindamos solidaridad, y por otro vamos de la mano hacia una toma de conciencia en la problemática de la alimentación, sobre todo con lo que se refiere a las harinas y el pan. Creando redes de consumo sanas, donde se prioriza el bien común: salud y cuidado de las personas, animales y seres vivos que habitamos el planeta; la auto-organización de los recursos y la logística de estos; por la soberanía alimentaria, sintiéndonos que **caminaamos todas juntas hacia un cambio de transformación social.**

pizzanarte@gmail.com

www.pizzanarte.wordpress.com

nuestros vAlores

Autoempleo.
Cooperativismo.
Horizontalidad.

Sin ánimo de lucro.
Venta directa del productor.

Producción artesanal.
Estirado a mano y leudación lenta.

Ingredientes ecológicos.
100 % Veganas.

Priorizamos el cuidado a la hora de producir.

Respetuosos y responsables,
tanto con el medio como con las personas.

Simbiosis con otros proyectos de transformación social.
POR LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.

Solidaridad y apoyo mutuo.

pizzanarte@gmail.com

www.pizzanarte.wordpress.com