



huella
vegana

Listado de productos 2013/14

✉ huellavegana@gmail.com

f www.facebook.com/huella.vegana

¿Qué es Huella Vegana?

Somos un grupo que nos hemos juntado con la ilusión de formar un proyecto horizontal fuera de los límites del trabajo asalariado según lo conocemos hoy en día. Lo hemos enfocado hacia la cocina y el veganismo, concretándolo en productos de rápido y fácil uso. Además, nos centramos en estos otros 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:** 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.

Distribuimos los productos en grupos de consumo adaptándonos a su forma organizativa (día de reparto, forma de pago, periodicidad de los pedidos, etc.). También lo hacemos en otros lugares para la gente que no está en ningún grupo de consumo. Y por su puesto, estamos abiertas a nuevos sitios e ideas, así que no dudes en ponerte en contacto con nosotras.

Mientras encontramos la forma para envasarlos al vacío, funcionamos con pedidos bajo encargo. Esto es, tenéis hasta el viernes a mediodía para realizar el pedido y os lo llevamos el día de vuestro reparto.

Garantizamos que los productos que van envasados en cristal aguantan entre 7 y 10 días en la nevera. Los que van en plástico duran más. También 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 por cada 10 envases que recicléis (por persona).

A parte de los formatos que aparecen en el catálogo, podemos adaptarnos a otros tipos. Por ejemplo, para bares hacemos otras cantidades puesto que la demanda es otra.

Otra de las cosas que hacemos son **caterings**. Si en alguna ocasión quieres **encargar** algo especial para una cena, un cumpleaños, un evento, etc.. no dudes en proponérselo y juntas veremos la forma de hacerlo.

A partir de Enero y para deleitar vuestros paladares, ofreceremos un **plato estrella** y empezaremos con **talleres de cocina**

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

Productos

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	2,75 €	Anacardo, levadura de cerveza, sal, ajo, cebolla, tomillo, orégano, limón, miso blanco, pimienta negra, tomate, remolacha, agar-agar, aceitunas.
Mortadela sin aceitunas	2,75 €	Anacardo, levadura de cerveza, sal, ajo, cebolla, tomillo, orégano, limón, miso blanco, pimienta negra, tomate, remolacha, agar-agar.
Filemona	2,25 €	Pipas de girasol, levadura de cerveza, cebolla, ajo, limón, tomate, remolacha, mostaza, pimienta blanca, tomillo, perejil, orégano, albahaca, sal, aceite, agar-agar

Quesos :

Queso Mozzarella 250gr: sabor suave y textura cremosa y tersa. Ideal para fundir en el horno o tomar en crudo.

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 para fundir	2€	2,5€	Levadura de cerveza, harina de maíz, harina de trigo, limón, ajo, sal.
★ Queso Mozzarella (250gr)		3€	Leche vegetal, agar-agar, fécula de patata, yogurt de soja, aceite, sal.

Patés

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



PRODUCTO	PRECIO 120 g	PRECIO 200 g	INGREDIENTES
Receta original	2,50 €	3,25 €	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar
A la pimienta	2,50 €	3,25 €	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, pimientos
A las finas hierbas	2,50 €	3,25 €	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, perejil, albahaca, tomillo, romero, orégano.
A la mostaza	2,50 €	3,25 €	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, mostaza
Al curry	2,50 €	3,25 €	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, curry
Con pimentón	2,50 €	3,25 €	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, pimentón dulce
Con comino	2,50 €	3,25 €	Anacardo, levadura de cerveza, miso blanco, alga agar-agar, comino en grano

★ Nuevos productos

Una nueva gama de productos para comer fritos o hacer guisos



PRODUCTO	PRECIO	INGREDIENTES
Chorizo vegano (4u.)	3,25 €	Gluten de trigo, copos de avena, levadura de cerveza, pimentón dulce y picante, cúrcuma, comino, genjibre, ajo, algas, vino, aceite, harina de maíz, bicarbonato.
Morcilla Vegana (4 u.)	2,75 €	Berejena, cebolla, ajo, aceite, orégano, comino, pimienta negra y blanca, tomillo, jengibre harina de maíz.
Salchichas veganas (4u.)	3,00 €	Gluten de trigo, pan rallado, sal, pimienta blanca y negra, comino, orégano, ajo, cebolla, vino tinto, mostaza, pimentón, bicarbonato.
Seitán (325g)	3,00 €	Gluten de trigo, pan rallado, sal, caldo de verduras, bicarbonato, especias

¡Nuevas Cestas de regalo!

Ya empaquetadas y listas para gustar



CESTA SUPER GRANDE	20€	CESTA GRANDE	15€
1 mortadela (con o sin aceitunas) 2 patés 120g 1 paquete de morcilla (4 u.) 1 paquete de salchichas (4 u.) 1 seitán 1 queso mozzarella		1 mortadela (con o sin aceitunas) 1 paté 120g 1 paquete de chorizo (4 u.) 1 paquete de salchichas (4 u.) 1 queso mozzarella	
CESTA MEDIANA	12€	CESTA PEQUEÑA	8€
1 filemona 1 paté 200g 1 paquete de morcilla (4 u.) 1 queso mozzarella		1 filemona 1 paté 120g 1 paquete de morcilla (4 u.)	