

PRODUCTOS ECOLÓGICOS DE CALIDAD

En el Centro Integral Medioambiental “Los Tomillares” elaboramos alimentos ecológicos de gran calidad. Esta producción se lleva a cabo en un ciclo cerrado que empieza por el cultivo en ecológico de los distintos cereales con los que alimentamos a los animales en la biogranja, siempre cuidando el bienestar animal. Posteriormente realizamos la transformación y elaboración de productos en nuestra industria ecológica con matadero propio y con ingredientes naturales ecológicos y recetas autóctonas tradicionales. Todo ello mediante un sistema de trazabilidad que nos facilita el control integral del proceso de producción y nos permite dar al consumidor toda la información sobre el producto que compra.

Para cerrar el ciclo realizamos su venta directa y distribución evitando intermediarios.

Finalmente indicar que en paralelo desarrollamos proyectos de investigación con el fin de impulsar la agricultura y ganadería ecológica y el desarrollo rural de nuestra Comarca.

La calidad de nuestros productos reside en el control total del ciclo agroalimentario, empleando para ello los mejores productos y realizando las distintas tareas que constituyen nuestro ciclo de producción con el máximo cuidado y esmero.

¿DÓNDE ESTAMOS?



Masegoso de Tajuña se encuentra estratégicamente ubicado en los límites de la Alcarria por su parte más septentrional, en la denominada Alcarria Alta, a orillas del río que riega su fértil vega, el Tajuña. Al Este y a escasos kilómetros se encuentra el Alto Tajo, zona de gran riqueza medioambiental y paisajística, y al Oeste, a unos 10 minutos, la N-II. Su cercanía a la carretera N-II lo convierte en un sitio muy bien comunicado y de fácil acceso: a 30 minutos de Guadalajara, a 1 hora de Madrid y a 2 horas de Zaragoza.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS



“Sabes lo que comes y comes lo mejor”



LOS TOMILLARES

C / CAMINO LA FUENTE S/N
19490 MASEGOSO DE TAJUÑA
GUADALAJARA

Miguel Lorite Sánchez
Teléfono: 949817449
Móvil: 657804147
tienda@tomillares.es
www.tomillares.es

MASEGOSO DE TAJUÑA

LOS TOMILLARES

CORDERO ECOLÓGICO

Chuletas	24.80 €/Kg
Pierna	16.50 €/Kg
Paletilla	18.40 €/Kg
Falda y cuello	8.00 €/Kg
Cabeza	2.20 €/Kg
Recental por medios	15.90 €/Kg
Recental entero	15.90 €/Kg

CORDERO LECHAL ECOLÓGICO

Chuletas de lechal	32.00 €/Kg
Pierna de lechal	21.00 €/Kg
Paletilla de lechal	26.00 €/Kg
Falda y cuello	9.50 €/Kg
Cabeza de lechal	3.30 €/Kg
Lechal por medios	19.50 €/Kg
Lechal entero	19.50 €/Kg

CERDO ECOLÓGICO

Chuletas de lomo	16.50 €/Kg
Chuletas de aguja	11.50 €/Kg
Lomo fresco	17.50 €/Kg
Solomillo	20.00 €/Kg
Filetes/somarro	16.00 €/Kg
Costillas	11.00 €/Kg
Magro (Paletilla)	14.50 €/Kg
Panceta	9.00€/Kg
Careta/papada	7.00 €/Kg
Rabo/oreja	7.00 €/Kg

EMBUTIDOS

Chorizo fresco	15.00 €/Kg
Chorizo curado	23.00 €/Kg
Salchichón curado	21.00 €/Kg

Los precios que figuran son por kg y con I.V.A (8%)

Nuestros **corderos** y **lechones** son adquiridos para su cebo procedentes de explotaciones ganaderas ecológicas, en las cuales son destetados con cuarenta días de edad, durante este periodo tienen a su disposición distintos tipos de forrajes henificados, alfalfa o paja de cereales y piensos ecológicos. En nuestras instalaciones efectuamos el cebo de los mismos utilizando para ello piensos elaborados por nosotros a partir de materias primas ecológicas procedentes de nuestra propia explotación, principalmente cebada, trigo, centeno, guisantes, garbanzos y avena. En todo momento se tienen en cuenta las necesidades alimenticias de los animales con el fin de obtener un correcto desarrollo, con un mínimo engrasamiento y un sabor óptimo. Los **corderos** son sacrificados con 22 a 25 kg de peso vivo, mientras que los **cerdos** son sacrificados con aproximadamente 100kg de peso vivo

Nuestros **embutidos** elaborados con carne fresca del día, embutidos en tripa natural y condimentados con especias e ingredientes ecológicos. Posteriormente permanecen en nuestros secaderos durante un tiempo y a una temperatura y humedad óptima recibiendo aire del exterior. Todo ello permite desarrollar sus propiedades organolépticas que hacen de nuestros embutidos unos productos únicos.