soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

Reserva de la Biosfera Muniellos-Fuentes del Narcea

Producto:

Vino D.O.P. Cangas

Cortesía de:

Asociación del "Vino de Calidad de Cangas"

fuentesdelnarceaturismo
ASOCIACIÓN DE TURISMO RURAL FUENTES DEL NARCEA

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA
CANGAS

Productos de la Reserva de la Biosfera Muniellos – Fuentes del Narcea

Vino D.O.P. Cangas
Asociación del
“Vino de Calidad de Cangas”
www.vinosdeasturias.es

El Principado de Asturias no es una comunidad vinícola, pero ha encontrado en la comarca de Cangas de Narcea un excelente caldo, dónde la tradición enológica se remonta al siglo IX. Denominación de Origen Protegida Cangas la expresión de una zona, de unas variedades y de unos vinos únicos y con una larga tradición.

La vendimia realizada manualmente y el transporte de la uva se realiza con el mayor esmero, procesándola en el menor tiempo posible.

VINO TINTO "Denominación de Origen Protegida Cangas“
Variedades: carrasquín, verdejo negro, albarín negro y mencía.

soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

Geoparque Mundial UNESCO VILLUERCAS, IBORES, JARA

Productos:

- Vinos con D.O. Ribera del Guadiana

Cortesía de:

Bodegas Ruiz Torres

GeoVillluercas
Asociación de Empresarios Turísticos del Geoparque Villuercas Ibores Jara

GeoParque
Villuercas Ibores Jara

Bodegas Ruiz Torres

Productos del Geoparque Mundial UNESCO VILLUERCAS, IBORES, JARA

Vinos con D.O. Ribera del Guadiana. Bodegas Ruiz Torres

www.ruiztorres.com

Bodegas Ruiz Torres nace en 1870. De carácter familiar, está actualmente dirigida por la tercera generación. En sus viñedos ubicados en Cañamero se cultivan variedades autóctonas como la Tempranillo, Garnacha, Graciano y Monastrell, así como las internacionales más prestigiosas: la Syrah australiana y las bordelesas Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

Geoparque Mundial UNESCO SOBRARBE-PIRINEOS

Productos:

- Longaniza y chorizo, Casa Modesto
- Queso Artesano de Saravillo
- Fósiles de Sobrarbe, Pastelería Joakyn

Cortesía de:

Geoparque Mundial UNESCO SOBRARBE-PRINIREOS

SOBRARBE PIRINEOS GEOPARQUE MUNDIAL UNESCO

Productos del Geoparque Mundial UNESCO SOBRARBE-PIRINEOS

Longaniza y Chorizo Modesto

www.carniceriamodesto.com

Carnicería tradicional y artesana, regentada por la misma familia desde sus orígenes. Los animales proceden de su tierra y el procesado de la carne se realiza de manera tradicional adaptándonos a las necesidades de nuestro tiempo, certificando de este modo la calidad de nuestros productos.

Queso Artesano del Saravillo

www.quesodesaravillo.com

En el Pirineo Aragonés, en la Comarca de Sobrarbe y en el Valle de Chistau se erige el pueblo de Saravillo.
Con leche procedente de ganadería propia de cabras y alimentadas con los más puros y naturales pastos de las altas montañas, se obtiene un resultado excelente en la elaboración artesanal de queso de cabra y vaca en sus diferentes variedades.

Fósiles de Sobrarbe Pastelería Joakyn

Aínsa, 619219415

"Los Fósiles de Sobrarbe" son una colección de doce galletas diferentes, con sabores y formas únicas, inspiradas en los fósiles que pueden encontrarse en el territorio del Geoparque.
Las galletas están elaboradas con productos naturales y de forma totalmente artesanal. Cada galleta es única, fruto de su elaboración manual, y cada variedad tiene su propio nombre, que hace referencia al fósil y a su ingrediente principal.

soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche

Productos:

Ibéricos Vázquez

Cortesía de:

Ibéricos Vázquez

aets ASOCIACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS DE LA SIERRA HUELVA

-IBÉRICOS- VÁZQUEZ
www.ibericosvazquez.es 959 127 122

Productos del Parque Natural
SIERRA DE ARACENA Y PICOS DE AROCHE

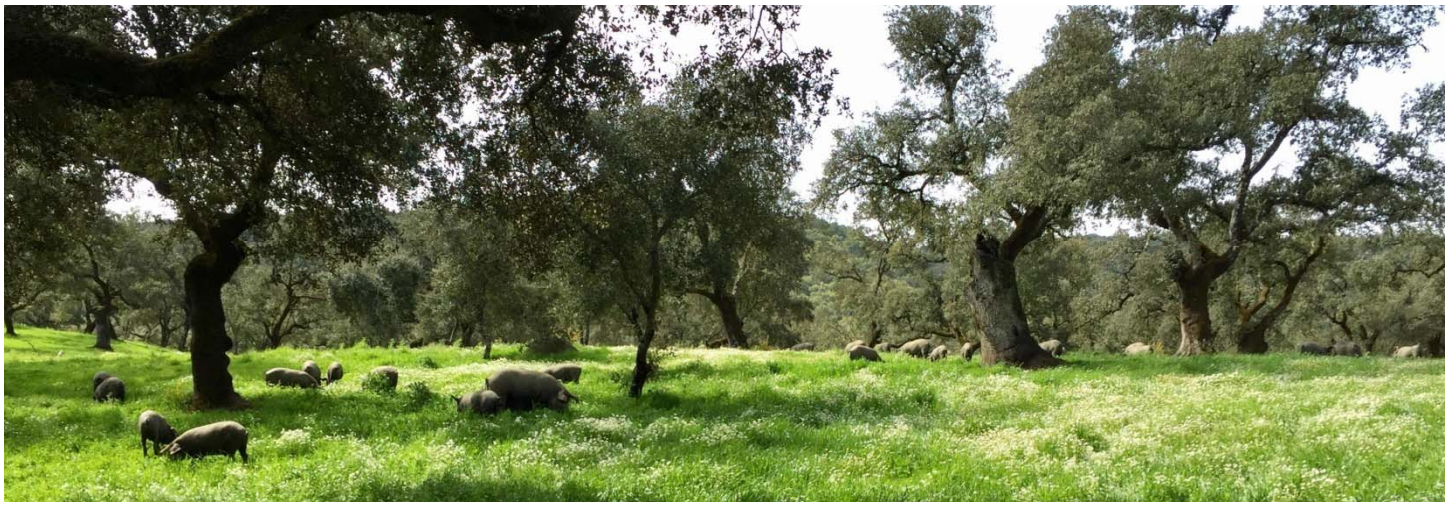
Ibéricos Vázquez

www.ibericosvazquez.es

Somos empresa fabricante de jamones ibéricos en la Sierra de Aracena (Huelva), elaboramos jamón, paleta, embutidos y despachamos carnes ibéricas frescas y congeladas de primera calidad. Disponemos de fincas de dehesa donde criamos nuestra propia cabaña de cerdos ibéricos y contamos con ganaderos locales colaboradores.

En nuestra fábrica de jamones de Aracena (Huelva) tenemos una experimentada plantilla de profesionales que han vivido el oficio desde pequeños, recogiendo así la experiencia que esta tierra acumula en lo que a elaboración de productos ibéricos se refiere. Cortadores de jamón, deshuesadores, maestros de la salazón, gandingueras ...

Presa ibérica, solomillo, secreto ibérico, cabeza de lomo, carrillada ibérica, lagarto, sorpresa ... todas las carnes nobles del cerdo ibérico las puedes recibir en casa con todas las garantías y a precios de fábrica.



soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

Parque Nacional y Parque Natural de SIERRA NEVADA

Productos:

- Naranjas y aguacates
- Aceite de oliva virgen extra ecológico
- Pan ecológico artesano

Cortesía de:

Las Torcas
Quaryat Dillar
Pan de mi Pueblo

SIERRA NEVADA
Asociación Foro de la Carta Europea de Turismo Sostenible

LAS TORCAS, S.C.A.

pan de mi pueblo

Almazara QUARYAT DILLAR Olive oil

Productos del Parque Nacional y Parque Natural de SIERRA NEVADA

Almendras, naranjas y aguacates
Las Torcas www.lastorcas.com

Las Torcas S.C.A es una cooperativa de productores ecológicos de La Alpujarra y la costa tropical de Granada. Trabajamos por el desarrollo sostenible de la comarca, produciendo alimentos de calidad y conservando el entorno y patrimonio cultural de esta zona tan característica.
Entre sus productos destacan las hortalizas, frutas tropicales, almendra, higo, cítricos… Todos certificados como ecológicos.

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Quaryat Dillar www.quaryatdillar.com

Quaryat Dillar significa "Pueblo de Dílar". Este proyecto familiar bebe de una cultura olivarera que tiene siglos de antigüedad, y que recoge la tradición andalusí del cuidado del árbol y su fruto.

***El Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico**:*
Variedad: 100% Picual. Sistema de extracción: Extracción en frío 21°C
Se extrae de olivos centenarios resalta por su frescura y aroma a hierbas aromáticas como tomillo y romero.

Pan ecológico artesano
Pan de mi Pueblo
http://www.pandemipueblo.es/

*Panadería **artesana** en Dílar que recupera la tradición panadera del municipio de hace más de 50 años y con el plus de calidad de la certificación **ecológica**.*
Todas las variedades están elaboradas a partir de masa madre natural y un proceso de fermentación lento que aporta al producto final una más larga duración, una miga más cremosa, con menos tendencia a desmoronarse, un aroma y sabor característico, y una mayor digestibilidad y asimilación, facilitando la labor del aparato digestivo.

soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

Geoparque Mundial UNESCO COMARCA DE MOLINA – ALTO TAJO

Productos:

- Morteruelo y morcillas “El Pairón”
- Miel “Sierra de Caldereros”
- Mermelada “El Descansillo”
- Mantecados artesanales “El Pobo de Dueñas”

Cortesía de:

Geoparque Mundial UNESCO Comarca de Molina – Alto Tajo

GEOPARQUE COMARCA DE MOLINA - ALTO TAJO

MUSEOS DE MOLINA

Productos del Geroparque Mundial UNESCO COMARCA DE MOLINA – ALTO TAJO

Morteruelo y morcillas
El Pairón www.elpairon.com

Nos dedicamos a la elaboración de productos cárnicos.
También ofrecemos Servicio de Comidas Populares y Catering.
Nuestra oferta varía desde las carnes más tradicionales como el cerdo hasta todo tipo de embutido de caza.
El Pairón, empresa ubicada en Molina de Aragón, Guadalajara.

Merlemaldas
El Descansillo

Miel
Sierra de Caldereros

Mantecados artesanales
El Pobo de Dueñas

soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

Parque Regional de SIERRA ESPUÑA

Producto:

- Pan Artesano, Pan de El Berro.

Cortesía de:

Hospedería Bajo el Cejo

Parque Regional Sierra Espuña

espuña turística

BAJO EL CEJO HOSTELERIA

Producto del Parque Regional de Sierra Espuña (Murcia)

Pan Artesano
Pan de El Berro

https://www.facebook.com/PanaderiaTradicionSostenibleSCoop/

Pan de El Berro lleva casi 50 años trabajando en este lugar privilegiado con el empeño de proteger y disfrutar de su trabajo basado en la tradición.

El secreto de su pan es hacer sostenible su elaboración, con doble fermentación a partir de masa madre, horneado con leña, dándole el tiempo necesario y respetando el medio ambiente para conservar el equilibrio del Espacio Natural Protegido. El resultado es pan que puedes saborear una semana.
Tienen también dulces caseros y elaboran pan con harina ecológica por encargo. También ofrecen visitas guiadas para conocer cómo funciona una panadería tradicional.