



PROVINCIA DE BADAJOZ

CATÁLOGO DE PRODUCTORES LOCALES

Diputación de Badajoz - Área de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

+cerca +local +sostenible



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolupament Regional



UNIÓN EUROPEA
UNIO EUROPEA



LOCALCIR

Promoción del emprendimiento y la innovación de
empresas en economía circular



**DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**



Edita y Coordina:

Diputación de Badajoz
Área de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

Medios sociales:

- 🌐 Página web: www.localcir.eu
- 🐦 Twitter: @localcir
- 📘 Facebook: @localcir
- 🌐 LinkedIn: [linkedin.com/in/localcir-0597691a2](https://www.linkedin.com/in/localcir-0597691a2)
- 🔖 Hashtag: #POCTEP

Este catálogo ha sido cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020. Las opiniones son de exclusiva responsabilidad del autor que las emite.



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvemento Regional



UNIÓN EUROPEA
UNIAO EUROPEA



LOCALCIR

Promoción del emprendimiento y la innovación de
empresas en economía circular





Presentación

La Diputación de Badajoz, a través del Área de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, participa como beneficiario en el proyecto **LOCALCIR**, cuyo fin es la Promoción del emprendimiento y la innovación de empresas en economía circular, en el marco del Programa INTERREG V-A España – Portugal (POCTEP) 2014-2020. El proyecto identifica empresarios y emprendedores cuyos productos e ideas de negocio contribuyan a **impulsar el sector de la economía verde circular en el territorio EUROACE** mediante el fomento de productos y procesos basados en la sostenibilidad local.

En este contexto, surge la necesidad de llevar a cabo un trabajo de inventario y mapeo de productores agroalimentarios de la provincia, con el objetivo de generar un espacio que sirva para **favorecer los canales de comercialización** entre productores/as y consumidores/

as, buscando el dinamismo del tejido empresarial de la provincia, el desarrollo rural, el freno a la despoblación y la revalorización de productos que se hacen en Extremadura y que tienen gran calidad alimentaria. En resumen, avanzar en sostenibilidad aunando productividad y viabilidad, desvinculando el crecimiento de los impactos negativos en el medio ambiente.

Este trabajo de inventario y mapeo relaciona en un **Catálogo de productores locales de la provincia de Badajoz** a productores y otros grupos de interés de la cadena alimentaria o vinculados a la misma, con el fin de **dar visibilidad a aquellos empresarios/as y empresas que realizan su actividad económica** favoreciendo:

- ▶ El **uso más eficiente y responsable** de los recursos naturales.

- ▶ Una mejor **gestión, reciclaje y reutilización** de los envases y residuos.
- ▶ Procesos productivos más óptimos y con **menor nivel de desperdicio**.
- ▶ La generación de **círculos de economía colaborativa** local.

En las últimas décadas, el aumento de la población y el brutal incremento del consumo han elevado la presión sobre los recursos naturales hasta un nivel sin precedentes, con grave riesgo de degradación irreversible del planeta. Por este motivo, se requiere un cambio decisivo del modelo económico actual y en la forma en que el ser humano interactúa con el entorno.

A tal efecto, nuestra región dispone de una de las estrategias más avanzadas a nivel nacional (Situación y

Evolución de la Economía Circular en España, Informe 2019, Fundación COTEC) habiendo logrado consensuarla con los agentes sociales y económicos extremeños. La Estrategia de economía verde circular de Extremadura 2030 trata de unir y alinear la mayor parte de los recursos materiales y humanos existentes en Extremadura en la **búsqueda de una sociedad y una economía más verde y circular**, donde los recursos naturales supongan una fuente permanente de obtención de oportunidades para la población. Una economía social y sostenible donde sean las personas que habitan en cada uno de los pueblos y ciudades de Extremadura las protagonistas de la innovación, la creatividad, la producción respetuosa de bienes y servicios, la creación de iniciativas empresariales verdes y la puesta en valor de nuestros recursos naturales.

03/ Créditos

04/ Presentación

08/ Abreviaturas

09/ Leyenda de logotipos

Aceites y Vinagres

11/ Aceites Bonet

12/ Aceites Clemen

13/ Aceites Juzgado

14/ Aceites Obreo

15/ Aceites Siruela

16/ Albalata

17/ Alguijuela

18/ Almazara las Torres

19/ Almazara Molero Maza

20/ Baeturia

21/ El Lácara

22/ Ermita del Ara

23/ Extrema oliva

24/ La Milagrosa

25/ La Monterrubiana

26/ La Unidad

27/ Marquesado de Obando

28/ Mundioliva

29/ Naturvie

30/ Ntra. Señora de Consolación

31/ Ntra. Señora de las Cruces

32/ Oleícola Berlangueña

33/ Olivense

34/ Retamar Aceite con Alma

35/ Sabor de Extremadura

36/ Vianoleo

Carnes Frescas

38/ Ecoextinción

Conservas y Encurtidos

40/ Conservas Martinete

41/ Sol de Valdivia

42/ Transa

Dulces, Turrone y Chocolates

44/ Freeglut

45/ Dulces Artesanos Romo

46/ El Horno del Serón

47/ Exmesa

48/ La Abuela Laly

49/ La Cuba

50/ Lázaro Pasteleros

51/ Turrone Dos Hermanos

Frutas y Hortalizas

53/ Ajos Tierra de Barros

54/ Fdo-Frubardo Organic Bio

55/ Frubardo

56/ Frutas Kora

57/ Fuensana Bio

58/ Tany Nature

Jamones y Embutidos

60/ Elaborados Sánchez Iglesias

61/ Ibérico del Brillante

62/ Jamón y Salud

63/ Matarrevalva

64/ Montesano Extremadura

65/ Señorío Porrino

Lácteos y Quesos

67/ Cremositos del Zújar

68/ Doña Leonor de Alburquerque

69/ Mama Cabra

70/ Quesos Marina

71/ Quesos Morán Piris

72/ Quesos Roniel

73/ Quesos Rufino Afinadores

74/ Quesos Santiago Madera

75/ Simón Romero

Miel y Mermeladas

77/ Abeja Obrera

78/ Mermeladas Glasai

79/ Sibermiel

Multiproducto

81/ Casa Pinito

82/ Catering Cantueso

83/ Green Spirit

84/ S. Coop. San Isidro

85/ Viña oliva

Pimentón y Otras Especies

87/ Pambiótica

Snacks

89/ Román Durán

Vinos, Cavas, Licores y Otras Bebidas

91/ Bodegas Ángel Ortiz

92/ Bodegas Castelar

93/ Cave San José

94/ Cerveza Ballut

95/ Cosecha Extremeña

96/ Encina Blanca de Alburquerque

97/ Leneus

98/ Pago Los Balancines

99/ Palacio Quemado

100/ Sevebrau

- **AOVE/ AOVES:** Aceite de oliva virgen extra
- **ASAJA:** Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores
- **ASOC:** Asociación
- **BIOCOPAC:** Development of bio-based coating from tomato processing by-products intended for food metal packaging (Desarrollo de bio-recubrimientos a partir de los subproductos del procesado de tomate para el embalaje metálico de alimentos)
- **DO:** Denominación de origen
- **DOP:** Denominación de origen protegida
- **EXCMA:** Excelentísima
- **EUROACE:** Agrupación integrada por las regiones de Alentejo y Centro (Portugal) y la Comunidad Autónoma de Extremadura (España)
- **FAO:** Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación)
- **IFS:** International Food Standard (Norma Internacional de Seguridad Alimentaria)
- **IGP:** Indicación geográfica protegida
- **ISO:** International Organization for Standardization (Organización Internacional de Estandarización)
- **LED:** Light-emitting diode (Diodo emisor de luz)
- **PET:** Polietileno tereftalato
- **SCL:** Sociedad cooperativa limitada
- **S. COOP/ SDAD. COOP:** Sociedad cooperativa
- **SL:** Sociedad limitada
- **UNESCO:** United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura)



Logotipo de identificación de operador ecológico de la Unión Europea.



Logotipo de pertenencia a la Denominación de Origen Protegida "Dehesa de Extremadura".



Logotipo de identificación de aquellos productos de Extremadura obtenidos mediante Producción Integrada.



Logotipo de pertenencia a la Denominación de Origen Protegida "Ribera del Guadiana".



Logotipo de pertenencia a la Denominación de Origen Protegida "Aceite de Monterrubio".



Logotipo de pertenencia a la Indicación Geográfica Protegida "Vinos de la Tierra de Extremadura".



Aceites y Vinagres

“Cada hectárea de olivos anula la huella de carbono anual producida por una persona. La producción de un litro de aceite de oliva captura 10,64 kg de dióxido de carbono atmosférico”

Fuente: CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL



Fabricación y envasado de aceites de oliva vírgenes y extras de las variedades arbequina, manzanilla y morisca.
Aderezo de aceitunas, manzanilla, machadas, rajadas, campo real.

📍 Plaza del Callao, 19. 06100, Olivenza, Badajoz

📍 38°40'54.4"N 7°05'57.3"W

📧 bonetcalidad@gmail.com

☎ 924490158 / 616494216



► SOL Y VIENTO

Parte de la energía que utilizamos en nuestras instalaciones proviene de energías renovables, solar y eólica.

► GESTIÓN DE ENVASES

En nuestro interés por preservar el medio que nos rodea, decidimos asociarnos a Ecoembes como medio para la gestión y tratamiento de los envases y embalajes derivados de nuestra actividad.

► RESTOS DE PODA

Tratamos de preservar el medio ambiente. Por ello, utilizamos los restos de poda como fertilizante orgánico natural para nuestros olivares.





Clemen

Aceites Clemen tiene como finalidad la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra de la mayor calidad desde 1942. Nuestro aceite es producido con las variedades manzanilla y morisca, siendo ésta última única de nuestra región. Además, en nuestro proceso continuo de innovación contamos con Aceite de Oliva aromatizado con productos naturales y bombones artesanos rellenos de crema de AOVE, únicos en el mercado.

📍 Calle San Antonio, 9. 06310, Puebla de Sancho Pérez, Badajoz

📍 38°23'41.3"N 6°23'55.5"W

📧 info@aceitesclemen.com

☎ 924575214 / 620914092



ES-ECO-021-EX

► LA HOJA COMO ALIMENTO

La hoja de olivo recogida al limpiar la aceituna es entregada a ganaderos locales para ser utilizada como alimento para las ovejas.

► REUTILIZAR EL AGUA

Las aguas procedentes del proceso industrial son debidamente tratadas para ser utilizadas en el riego de nuestros olivares.





Tiene como actividad principal la producción y elaboración de aceite de oliva virgen extra, precedente de aceitunas de Extremadura, y en particular aceite de oliva virgen Cornezuelo Selección, elaborado con esta variedad de aceituna autóctona y producción temprana en frío para obtener la mejor calidad.

📍 Ctra. Helechal, Km 1,5. 06427, Monterrubio de la Serena, Badajoz

📍 38°36'01.2"N 5°26'02.7"W

✉️ aceitesjuzgado@hotmail.com

☎️ 924610684 / 630891534



► SUBPRODUCTOS

Reutilizamos los residuos generados para crear compost como materia orgánica realizando un uso más sostenible de los subproductos obtenidos en las almazaras.

► HUESO DE ACEITUNA

Producimos y utilizamos hueso de aceituna como biomasa para nuestro proceso productivo, así como para empresas comprometidas con el uso de energía renovables.





Aceites Obreo es una empresa familiar fundada en 1965. Poseemos gran experiencia en el sector oleícola, conociendo en profundidad los procesos de fabricación, elaboración y envasado de aceite de oliva virgen, así como los canales de comercialización y venta del mismo.

📍 Ctra. Villalba,1. 06360, Fuente del Maestro, Badajoz

📍 38°31'51.2"N 6°26'41.0"W

✉️ aceitesobreo@gmail.com

☎️ 925530028 / 627436001



► DEVOLVER LA RIQUEZA GENERADA

En nuestro interés por devolver a nuestro entorno parte de la riqueza generada, trabajamos exclusivamente proveedores provenientes de nuestra comarca, la Tierra de Barros.

► GESTIONAMOS LOS RESIDUOS

Todos los residuos procedentes del envasado, plásticos y cartón son entregados a empresas homologadas para su correcta gestión y reciclaje.

► REUTILIZAMOS EL AGUA

Tratamos las aguas procedentes del lavado de las aceitunas y para su utilización en el riego de nuestros olivares.





En Aceites Siruela producimos aceite de oliva virgen de gran calidad. Disponemos de distintos formatos y capacidades tanto en cristal como en PET. Somos una empresa familiar de amplia tradición olivarera que llevamos fabricando aceite de oliva virgen de excelente calidad desde hace años.

📍 Avda. Guadalupe, 23. 06650, Siruela, Badajoz

📍 38°58'40.4"N 5°02'44.0"W

📧 gonzalomundi@hotmail.com

☎ 615258392 / 673977858



▶ ALMAZARA DE AUTOCONSUMO

Hemos puesto a disposición de nuestros clientes un nuevo concepto, la almazara de autoconsumo. Nuestros clientes podrán traer sus aceitunas, seguir el proceso de elaboración y llevarse en pocas horas el aceite de oliva virgen obtenido de su propia cosecha.

▶ MENOS RESIDUO FITOSANITARIO

Con el objetivo de reducir al máximo los residuos de los fitosanitarios químicos en nuestras aceitunas, nuestros olivos son tratados con productos fitosanitarios de residuo cero.

▶ SÓLO ESPECIES AUTÓCTONAS

Nuestros aceites están elaborados con aceituna autóctona de nuestra zona, en la Siberia Extremeña.





Elaboramos exclusivamente aceites virgen extra ecológicos. Nuestro objetivo principal es presentar al cliente una amplia gama de AOVES, centrándonos sobre todo en aceites de cosecha temprana y dando un especial protagonismo a variedades locales como la morisca, carrasqueña y manzanilla cacereña.

📍 Pol. Ind. La Nava 14-15. 06230, Los Santos de Maimona, Badajoz

📍 38°27'04.3"N 6°21'53.2"W

📧 info@albalata.es
oleomaimona@gmail.com

☎ 924543635



ES-ECO-021-EX

► AL OLIVAR LO QUE ES DEL OLIVAR

Devolver al olivar lo que es del olivar, preservando el suelo de erosiones mediante cubiertas vegetales espontáneas y la incorporación al suelo del triturado de los restos de la poda.

► UNA FORMA DE VIDA

Nuestra actividad se centra sobre todo en entender la agricultura ecológica, no como una mera sustitución de productos no permitidos por productos permitidos, sino como una forma de entender la vida, siendo lo más respetuoso posible con los procesos naturales en campo.





Producción y comercialización de aceites de oliva virgen extra monovarietales, procedentes exclusivamente de aceitunas de producción propia. Recolección temprana, molturación sin esperas, extracción en frío, control en bodega y envasado por pedido. El proceso de producción se realiza con los máximos estándares de calidad.

📍 Avenida de Extremadura, 25. 06870,
La Garrovilla, Badajoz

📍 38°55'08.3"N 6°28'37.0"W

📧 info@aceitesalguijuela.com

☎ 635293740 / 924145571



► PRODUCCIÓN INTEGRADA

Nuestra producción integrada permite mantener la rentabilidad y sostenibilidad de las explotaciones, a la vez que respetar el medio ambiente y garantizar la seguridad alimentaria. Además, buscamos reducir el uso de pesticidas y sustancias químicas, mejorar las distintas labores y encontrar el momento idóneo para realizarlas.

► OLIVOS PROPIOS

Somos tremendamente celosos con la calidad de nuestro producto, por ello, nos encargamos de toda la cadena del aceite, desde el cultivo del olivo a la distribución del aceite.





ALMAZARA LAS TORRES

En Almazara Las Torres hemos tratado de conjugar la experiencia, tradición y el buen hacer de los antiguos maestros aceiteros, con las innovaciones tecnológicas para poner en el mercado un producto con todas las garantías; el aceite de oliva, un presente construido con el esfuerzo de generaciones.

📍 Calle Valencia, 7. 06320, Medina de las Torres, Badajoz

📍 38°20'27.9"N 6°24'51.7"W

📧 fernando@almazaralastorres.com

☎ 675981660 / 924560083



ES-ECO-021-EX

► ACEITES ECOLÓGICOS

Nuestro aceite de oliva virgen extra ecológico está elaborado de manera artesanal. Tras una esmerada selección de aceitunas, todas ellas de olivares ecológicos, el aceite se obtiene de modo natural y sólo con procesos mecánicos.

► ACEITUNAS DE LA COMARCA

Todo el aceite procede de aceitunas de nuestra comarca, Zafra – Río Bodión, situada en la zona sur de Extremadura, lugar privilegiado para la elaboración de aceite por sus condiciones climáticas, y en donde en perfecta simbiosis el olivo forma parte de la tierra.





Elaboramos aceite de oliva virgen extra de nuestros propios olivares, convencionales y ecológicos. Hacemos aceite de alta calidad con extracción en frío y cosecha temprana desde el 25 de octubre hasta el 15 de enero aproximadamente.

📍 Calle Badajoz, 13. 06498, Lobón, Badajoz

📍 38°50'58.6"N 6°38'32.0"W

📧 @amoleromaza@hotmail.com

☎ 654150523



ES-ECO-021-EX

► ECOLOGÍA CENTENARIA

En nuestro olivar ecológico de más de 150 años, situado en la Sierra de San Serván, podemos encontrar majestuosos ejemplares de variedades, morisca, carrasqueña, verdial y pico limón.

► CICLO DE COMPROMISO

Desde el campo a la almazara, Molero Maza es respetuosa con el medio ambiente. Eso unido a las modernas técnicas de dos fases donde los subproductos son reciclados, cierra un ciclo de compromiso y protección de la naturaleza.





Aceite de oliva virgen extra ecológico de variedades autóctonas de Extremadura. Tradición, sostenibilidad, calidad, proceso y diseño son las cinco señas en las que se basa Baeturia Organic, a lo que se une el programa de apadrinamiento de olivos centenarios “LivetheOlive”.

📍 Ramón y Cajal, 9. 06320, Medina de las Torres, Badajoz

📍 38°20'28.0"N 6°24'40.5"W

📧 contacto@baeturia.es

☎ 924560517



ES-ECO-021-EX

► APADRINA UN OLIVO

LivetheOlive permite a cualquier particular o empresa apadrinar uno o varios olivos ecológicos por periodos de 12 meses. El padrino recibirá aceite virgen extra ecológico, noticias sobre el olivar, el turismo rural y otras ventajas.

► OLIVAR SANTO DOMINGO

El olivar Santo Domingo fue de los primeros en ser certificados como ecológicos en Extremadura. Desde entonces, ha renovado cada año esta certificación que garantiza que su producción está libre de productos químicos de síntesis.





S. Coop. del Campo el Lácara, tiene como actividad principal la producción y la elaboración de aceite extra virgen ecológico monovarietal de la aceituna verdial de Badajoz, con extracción y molturación en frío. Con una calidad y sabor tradicional debido a sus condiciones de cultivo ecológico.

📍 Paseo del Lácara, 22. 06487, Cordobilla de Lácara, Badajoz

📍 39°08'58.0"N 6°25'59.4"W

📧 info@aceiteslacara.com

☎ 924320124 / 630601801



ES-ECO-021-EX

► VERDIAL DE BADAJOZ

Nuestro aceite, producido exclusivamente con la variedad de aceituna verdial de la provincia de Badajoz, está certificado con los más altos estándares tanto a nivel de campo como a nivel de producción.

► AGUA DE LLUVIA

Nuestros olivares son de secano y sólo se riegan con agua de lluvia y se fertilizan con abonos orgánicos como la ceniza, el estiércol y minerales, labrándose poco para evitar la erosión, y siempre de forma muy superficial.





La familia Soto Maesso ha convertido el legado empresarial de la producción de aceite en lo que es hoy su marca, Ermita del Ara. Cada día más conocida en todos los ámbitos de consumo, se distingue ya en el mercado con dos AOVE premium, de variedades Pico Limón y Azulejo, miel y queso de cabra en AOVE.

📍 Calle Toledillo, 20. 06940, Ahillones, Badajoz

📍 38°15'39.2"N 5°52'00.4"W

📧 fernando@ermitadelara.com

☎ 666709452



► SOSTENIBILIDAD

Nuestros olivos centenarios son cultivados de modo sostenible, respetando la integridad del medio, el paisaje y la fertilidad del suelo, optimizando sus propiedades naturales, y exentos del uso de productos químicos de síntesis.

► EMODESTINO

El respeto al medio ambiente es la premisa mayor. Preservar intacta su riqueza y sobre eso, divulgar la cultura del aceite, fomentar que otros compartan esta vivencia, que llamamos Emodestino, caminar por sus rutas, degustar en instructivas catas, contemplar el cielo nocturno, la ermita, la mina, huellas de antepasados remotos.





Empresa familiar que desde hace casi cien años se dedica a la elaboración y el envasado de Aceite de Oliva Virgen Extra. Generación tras generación, hemos mantenido vivo el compromiso de valorizar el olivar como principal pilar económico de la zona. Esta experiencia ha sido reconocida con la marca Alimentos de Extremadura.

📍 Calle Ramón y Cajal, 79. 06760, Navavillar de Pela, Badajoz

📍 39°05'30.4"N 5°28'14.1"W

📧 extremaoliva@navavillardepela.es

📞 924860376 / 609531690



► SIERRA DE PELA

Nuestro aceite, es el fruto que proviene del olivar tradicional de la Sierra de Pela, de olivos centenarios que fueron plantados por nuestros antepasados y que aún hoy siguen devolviéndonos el cuidado y esmero con el que han sido cuidados durante un siglo.

► PRODUCCIÓN INTEGRADA

Nuestra producción integrada permite mantener la rentabilidad y sostenibilidad de las explotaciones, a la vez que respeta el medio ambiente y garantiza la seguridad alimentaria. Además, buscamos reducir el uso de pesticidas y sustancias químicas, mejorar las distintas labores y encontrar el momento idóneo para realizarlas.





S.C.L. La Milagrosa de Monterrubio, tiene como actividad principal la producción y elaboración de aceite, tanto convencionales y ecológicos. Nuestros productos son de una excelente calidad, incluso certificados por DOP Aceite de Monterrubio.

📍 Calle Cuesta de los tejares, s/n. 06427, Monterrubio de la Serena, Badajoz

📍 38°35'11.7"N 5°26'12.7"W

📧 administracion@aceitel.com

☎ 924610440 / 692630795



ACEITE
MONTERRUBIO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA



ES-ECO-021-EX

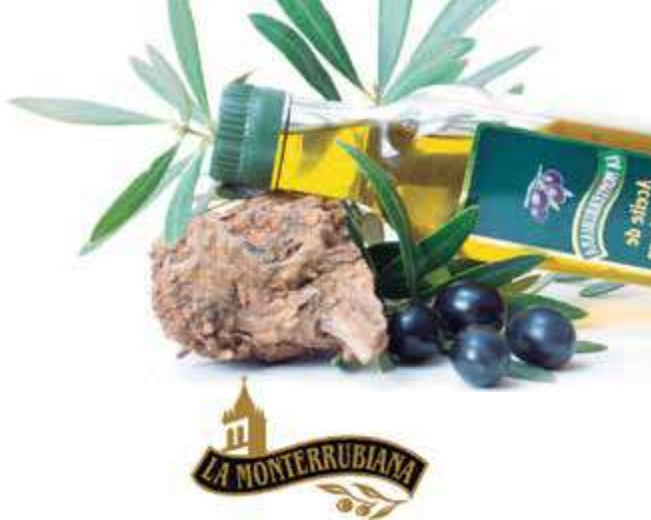
► ECONOMÍA LOCAL

Somos un elemento dinamizador de la economía local. A los puestos de trabajo directos, hay que añadir los puestos asociados a las labores de campo.

► ACEITES ECOLÓGICOS

Nuestro aceite de oliva virgen extra ecológico está elaborado de manera artesanal. Tras una esmerada selección de aceitunas de las variedades Cornezuelo Real y Picual, todas ellas de olivares ecológicos, no tratados químicamente, el aceite se obtiene de manera natural y solo mediante procesos mecánicos.





La Monterrubiana es una almazara familiar que ha pasado de padres a hijos cuidando en todo momento, el buen hacer de sus antecesores. Actualmente, su propietaria es Ramona García, siendo sus hijos quién llevan las riendas para la producción de un aceite de oliva virgen extra de extraordinarias propiedades organolépticas.

📍 Calle Feria, 145. 06427, Monterrubio de la Serena, Badajoz

📍 38°35'24.4"N 5°26'10.8"W

📧 info@lamonterrubiana.com

☎ 924610501



🌐 www.lamonterrubiana.com



ES-ECO-021-EX

► CUIDADA SELECCIÓN

Nuestros aceites de oliva virgen extra, están elaborados de manera artesanal, cuidando al máximo la selección de los frutos, tanto para los aceites monovarietales como los coupages.

► TRADICIÓN Y EVOLUCIÓN

En 1989 modernizamos las instalaciones sustituyendo el molino de empiedro y la prensa de capachos por un sistema continuo de producción y un patio de limpieza de aceitunas. Desde entonces se han realizado múltiples inversiones para garantizar un producto de altísima calidad.





Fundada en 1946, La Unidad es la Sociedad Cooperativa más antigua de nuestra provincia. Cuenta con más de 840 socios, que explotan más de 9.000 hectáreas de olivar. Forma parte de la DO Aceite Monterrubio. Elabora aceites monovarietales; cornezuelo, jabata, picual, manzanilla cacereña, aberquina, entre otros.

📍 Avda. Helechal s/n, 06427, Monterrubio de la Serena, Badajoz

📍 38°35'48.6"N 5°26'38.8"W

📧 jose@launidad.es

☎ 610752112 / 924610088



ACEITE
MONTEBIO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA



ES-ECO-021-EX

► CALIDAD CERTIFICADA

Buscamos la máxima calidad. Nuestros aceites, con DO Aceite de Monterrubio, tienen certificados sus procesos de producción y envasado bajo normas ISO 9001, ISO 14001, IFS FOOD, así como productor y envasador ecológico.

► EMPLEO LOCAL

Somos un elemento dinamizador de la economía local. A los puestos de trabajo directos, hay que añadir los puestos asociados a nuestros cerca de 1000 socios productores, provenientes de las comarcas de La Serena, La Siberia, Campiña Sur, Los Pedroches y Alto Guadiato.





Aceite cosecha propia, procedente de olivos ubicados en la sierra de San Pedro (termino municipal de Puebla de Obando), de excelentísima calidad, molturación diaria, extracción en frío, cuidando todos los detalles hasta lograr un aceite virgen extra ecológico garantizado por la marca Organics .

📍 Calle Horno, 3. 06191, Puebla de Obando, Badajoz

📍 39°10'39.0"N 6°37'42.9"W

📧 marquesadodeobando@gmail.com

☎ 924407349 / 665614818



► SIERRA DE SAN PEDRO

Nuestras aceitunas, proceden de olivares centenarios, ubicados en la Sierra de San Pedro, un enclave natural con unas características climáticas, orográficas y edafológicas, que unidas a nuestras técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente, proporcionan aceites de cualidades organolépticas únicas.

► VERDIAL DE BADAJOZ

Nuestro aceite de oliva virgen extra ecológico, es obtenido exclusivamente de aceitunas de la variedad verdial de Badajoz, una aceituna con un excelente rendimiento graso, óptima para la producción de aceites de excelente calidad.





Mundioliva tiene como actividad la elaboración de aceite de oliva virgen extra y otros. Elaboramos todo con la mejor tecnología y maquinaria de acero inoxidable. Gracias a nuestros socios podemos elegir la aceituna y el momento de la recolecta por lo que garantizamos la calidad del producto.

📍 Calle Barranquilla, 1, 06650, Siruela, Badajoz

📍 38°58'49.3"N 5°02'45.6"W

✉️ sergiomr@mundioliva.com

☎️ 627656994



► LA MAQUILA

Con este servicio, el oleicultor puede obtener y consumir el aceite de oliva que han producido las aceitunas que ellos mismos han cultivado y cuidado durante todo el año.

► SIBERIA EXTREMEÑA

Nuestro aceite procede de olivos situados en la Siberia extremeña, reserva de la biosfera, que dota a la región de características únicas. Por este motivo, tratamos de producir nuestro aceite con el mayor respeto al medio ambiente y al entorno.





N
NATURVIE

Naturvie se dedica a producir, envasar y comercializar aceite de oliva virgen extra de alta calidad de múltiples variedades como cornezuelo, arbequina, frantoio, koroneiki y manzanilla cacereña, entre otras. Con el desarrollo de los mercados hemos ido creando una línea de productos gourmet derivados de la aceituna y el higo.

📍 Pol. Ind. La Alberca, 5. 06470, Guareña, Badajoz

📍 38°51'26.3"N 6°05'21.6"W

✉️ admon@naturvie.com

☎️ 924352312



ES-ECO-021-EX

► ACEITES DE AUTOR

El Aceite de Autor también conlleva que su etiquetado, estuchado y retratillado se lleve a cabo de forma manual, así como la numeración de las Botellas, con series limitadas que nunca exceden del 10% de nuestra producción para cada variedad.

► EN MENOS DE DOS HORAS

Para garantizar una calidad máxima y reducir el transporte, nuestra almazara se encuentra en la propia finca, por lo que elaboramos la aceituna en menos de dos horas desde su recogida.





COOPERATIVA DEL CAMPO NTRA. SRA. DE CONSOLACIÓN

La Cooperativa del Campo Nuestra Señora de Consolación se destina a la producción de aceite de oliva virgen extra proveniente exclusivamente de los olivos centenarios de nuestros agricultores. Un aceite producido de la manera tradicional y con una excelente calidad.

📍 Calle La Feria, 59. 06670, Herrera del Duque, Badajoz

📍 39°10'17.2"N 5°03'12.0"W

📧 coopconsolacion@hotmail.com

☎ 924650055



► RESERVA DE LA BIOSFERA

Nuestros olivos se crían en La Siberia extremeña, comarca situada entre cuatro embalses, que ha sido nominada, por la UNESCO, reserva de la biosfera.

► LA MAQUILA

El oleicultor tiene la posibilidad de extraer el aceite de oliva de sus propias aceitunas, es decir, el agricultor puede obtener y consumir el aceite de oliva que han producido las aceitunas que ellos mismos han cultivado y cuidado durante todo el año.

► MÉTODOS MANUALES

Nos comprometemos con el empleo manteniendo fases manuales en el proceso de producción, utilizando métodos que hacen insustituible el trabajo del operario.





La Cooperativa Virgen de las Cruces tiene como actividad principal la elaboración de aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad, muy valorado por los consumidores de nuestra comarca. Sólo elaboramos aceites de calidad, fruto de olivares con muchos años de vida y extracción en primera prensada.

📍 Calle Mesones, 9. 06400, Don Benito, Badajoz

📍 38°57'12.8"N 5°51'46.8"W

📧 coopvirgendelascruces@gmail.com

☎ 924811301 / 667745814



► LA HOJA DEL OLIVO

Devolvemos la hoja a su entorno natural en forma de alimento para el ganado. Aquellas hojas que pierden su frescura, son llevadas a plantas de biomasa para su utilización como fuente de energía.

► HUESO DE ACEITUNA

El calor necesario en nuestras instalaciones se obtiene mediante calderas cuyo combustible es hueso de nuestras propias aceitunas.

► PROCESADO DE ALPERUJOS

Las pastas resultantes de la extracción del aceite, entregadas a una industria de procesado de alperujos, donde son aprovechadas para la extracción de subproductos; aceites, fertilizantes y antioxidantes.





La actividad principal de nuestra empresa es elaborar aceite de oliva virgen extra de primera categoría, galardonado en concursos nacionales e internacionales. Zumo de aceituna con la esencia del pico limón de nuestra comarca “Campiña Sur”.

📍 Ctra. de Zalamea, s/n. 06930, Berlanga, Badajoz

📍 38°17'17.3"N 5°49'13.3"W

✉ berlanga@todoaceite.com

☎ 610436681 / 678850089



► PICO LIMÓN

La principal variedad de aceituna utilizada es la Pico limón, variedad característica de la Campiña Sur de la provincia de Badajoz. Esta variedad sólo puede encontrarse en esta zona de España y constituye la base para la elaboración de nuestros aceites, confiriéndoles de un sabor ligeramente amargo e intensamente afrutado.

► UTILIZANDO LOS SUBPRODUCTOS

Utilizamos el hueso de aceituna como biomasa combustible para el proceso de batido de la masa de aceituna antes de proceder a la extracción del aceite de oliva virgen, así como para la generación de calor para el mantenimiento del aceite en la bodega, necesario para el proceso de decantación. También estamos reciclando los subproductos obtenidos de la producción, alpeorujos.





Comercializamos, desde Extremadura, el Aceite de Oliva Virgen Extra producido en nuestra comarca, la Campiña Sur, al suroeste de Badajoz. Nuestros olivares tradicionales son de la variedad Morisca y Pico limón, de secano, por lo que las propiedades organolépticas de estos olivos y sus aceites son extraordinarias.

📍 Margarita Harrington, 11 1ºD. 06290, Zafra, Badajoz

📍 38°24'59.8"N 6°24'45.7"W

📧 nuriacabezas13@gmail.com

📞 693751705



► A MANO, DE DÍA

Conscientes del respeto al medio ambiente, tanto los olivos ecológicos como tradicionales que se utilizan para elaborar el Aceite de Oliva Virgen Extra Olivense, se recolectan a mano y de día, respetando el hábitat de la flora y fauna que conviven en estos entornos tan importantes para el ecosistema mediterráneo.

► ACEITUNA MORISCA

Nuestro principal Aceite de Oliva virgen Extra es monovarietal, obtenido de una única variedad de aceituna, la aceituna Morisca. La aceituna morisca, data del siglo XI, cuando fue introducida durante la conquista musulmana de la península ibérica. Su producción se concentra sobre todo en la provincia de Badajoz.





RETAMAR
ACEITE CON ALMA

Elaboramos nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Premium, a partir de frutos selectos, de recolección temprana y desde un firme compromiso de respeto al medio ambiente y su sostenibilidad. Con estos valores, nuestro AOVE ofrece máxima calidad, siendo portador de los innumerables beneficios que ofrece el entorno de equilibrio natural y sostenible del que proviene.

📍 Pol. Ind. La Alberca, Calle B. 06470, Guareña, Badajoz

📍 38°51'28.1"N 6°05'14.6"W

✉ correo@aceiteretamar.es

☎ 924350152 / 630160942



ES-ECO-021-EX

► ECOLOGÍA CENTENARIA

Nuestro aceite de oliva virgen nace de los olivos centenarios que componen nuestra finca familiar. Enfocamos sus cuidados como elementos clave del rico y equilibrado hábitat en el que se desarrollan. Las variedades son autóctonas en su totalidad, en su mayoría verdial y cornezuelo.

► ALMAZARA EFICIENTE

Nuestra almazara, ha sido diseñada bajo el estándar Passivhaus®, lo que resulta un edificio de diseño, construido en madera y de altísima eficiencia energética.





Los Canchales S. Coop. somos un grupo de trabajadores que tienen como actividad principal la agricultura, dando una especial atención al olivar tanto tradicional como de regadío. Con nuestras aceitunas y en nuestra Almazara elaboramos el Aceite de Oliva Virgen Extra Sabor de Extremadura.

📍 Calle Herreros 6, Montijo. 06480 Montijo, Badajoz

📍 38°54'45.8"N 6°36'26.2"W

✉️ imontijol@hotmail.com
info@sabordeextremadura.es

☎️ 625329480



🌐 <https://www.sabordeextremadura.es/>



► FUTURA PLANTA

Próximamente iniciaremos una planta de tratamiento y reciclaje de materia orgánica utilizando los subproductos tanto de agricultura como de la almazara.

► PRODUCCIÓN INTEGRADA

Nuestros olivares situados en el embalse de Los Canchales están acogidos a producción integrada del olivar y con nuestro propio compost cerraremos el círculo natural.





Desde Vianoleo llevamos años trabajando en la concepción de productos máxima calidad, nutritivos y saludables. Todos ellos elaborados de forma artesanal, siguiendo una tradición centenaria, abierta a la innovación y totalmente respetuosa con el medio ambiente.

📍 Pol. Ind. San Isidro, Calle Serrezuela, 70 06400, Don Benito, Badajoz

📍 38°58'27.0"N 5°52'25.5"W

📧 info@vianoleo.com

☎ 924804298 / 639305743



► INNOVACIÓN PREMIUM

En nuestro afán por la innovación alimentaria, hemos desarrollado productos premium como los aceites de oliva virgen extra enriquecidos con licopeno y limoneno. El licopeno es un potente antioxidante presente de forma natural en frutas y verduras rojas. El limoneno ayuda a la concentración, reduce el cansancio físico y psicológico, mejora la digestión y el estado de ánimo.

► TRADICIÓN ABIERTA

Más de dos siglos de tradición olivarera abierta al mundo. Exportamos nuestros productos a más de 15 países, destacando mercados tan exigentes como Japón, India, China, Estados Unidos, Canadá, Alemania y países escandinavos entre otros.



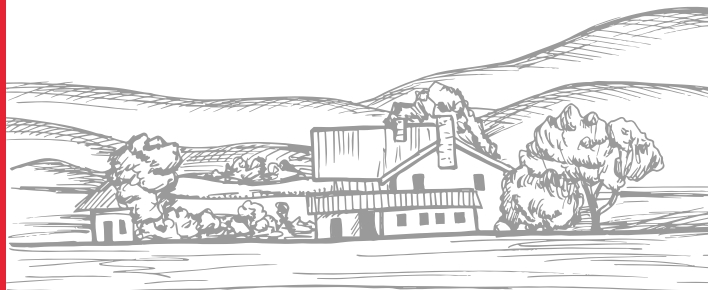


Carnes

Frescas

“En climas áridos o semiáridos, el ovino mediante prácticas tradicionales (pastoreo, redileo, majadeo) contribuye de manera eficaz a incrementar la materia orgánica y a conservar la cubierta vegetal de los suelos más pobres”

Fuente: SOCIEDAD ESPAÑOLA PARA EL ESTUDIO DE PASTOS EN SAN SEBASTIÁN



CÁRNICAS ECOEXTINCIÓN

Cárnicas Ecoextinción es una empresa dedicada a la crianza y venta de canales, tanto de vacas y corderos a empresas de distribución, minoristas, carnicerías y restaurantes. También promueve visitas al de campo para la creación de la cultura ganadera en la región.

📍 C/José Ramírez de Arellano y Orellana, 9,3ªF.
06400, Don Benito, Badajoz

📍 38°56'53.0"N 5°51'29.5"W

✉️ jmholgin01@hotmail.com

☎️ 667739507 / 667739506



► CIRCUITOS CORTOS

Circuitos cortos de comercialización de ámbito Local. Venta a pie de finca, grupos de consumo, mercados semanales, ferias, tiendas de comercio local, restaurantes, bares, vecinos y turistas.

► CUIDADO DE LOS PASTOS

Mejoramos los pastos continuamente favoreciendo la diversidad de plantas herbáceas y el mantenimiento de la dehesa Extremeña.

► PELIGRO DE EXTINCIÓN

Críamos razas en peligro de extinción como la raza berrenda en colorado y merino negro. Alimentados de pastos y siembras de cereales en ecológico.





Conservas y Encurtidos

“El acero y el aluminio son materiales que no pierden sus propiedades y se pueden reciclar tantas veces como se quiera. Actualmente, se está utilizando acero que fue fabricado hace 150 años”

Fuente: ECOEMBES



CONSERVAS
MARTINETE S.A.

Conservas Martinete siempre ha tratado de adaptarse al consumidor, elaborando productos de la forma más natural sin utilizar colorantes ni conservantes. Desde los productos más naturales del tomate como el Tomate Entero Pelado y Tomate Natural Triturado hasta las salsas de tomate aromatizadas y condimentadas, listas para su empleo.

📍 Ctra. Puebla a Lobón, 4. 06490, Puebla de la Calzada, Badajoz

📍 38°53'17.8"N 6°37'25.5"W

📧 calidad@martinete.es

📞 9244455758



► PROYECTO BIOCOPAC

Hemos participado en el proyecto de investigación BIOCOPAC, basado en el análisis y la caracterización de los residuos de tomate para la formulación de biolacas aplicables al envasado metálico de conservas alimentarias. En el proyecto, han participado 6 países europeos, siendo España uno de ellos a través del Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX), Fundación Tecnalia y Conservas Martinete.

► PRODUCTO NATURAL

Nuestras conservas de tomate son productos naturales, elaborados a partir de tomates frescos seleccionados, cultivados al aire libre en las Vegas Bajas del Guadiana. Recolectados en su estado óptimo de maduración durante los meses de agosto y septiembre.





Sol de Valdivia se dedica a la fabricación y distribución de productos alimenticios. Entre nuestras actividades destacan: la fabricación, concentrado, cremogenado de frutas, fabricación de conservas de tomate y distribución de productos alimenticios, todo ello bajo los más altos estándares de calidad.

📍 Ctra. N-430, Km 118. 06720, Valdivia, Badajoz

📍 39°02'13.1"N 5°42'36.8"W

✉️ calidad@soldevaldivia.com

☎️ 924-832921 / 607 728 963



► MENOR DEPENDENCIA

Para reducir la dependencia energética hemos construido una instalación fotovoltaica para alimentar nuestras instalaciones.

► MENOR CONSUMO

Además, con la intención de reducir el consumo energético, hemos sustituido todas las luminarias de nuestras instalaciones por equipos de bajo consumo.

► DISTINTIVO AMBIENTAL

En nuestra apuesta por el medio ambiente, estamos procediendo a la renovación anual de vehículos con distintivo ambiental.





Productores de concentrado y polvo de tomate con los mayores estándares de calidad y seguridad alimentaria. Es una de nuestras ventajas competitivas la integración de la producción agrícola en nuestra actividad, lo que nos permite aplicar las técnicas más innovadoras y respetuosas con el medio ambiente para ofrecer productos 100% sostenibles.

📍 Ctra. Entrerrios km 0,4. 06700, Villanueva de la Serena, Badajoz

📍 38°59'00.9"N 5°47'18.2"W

📧 transa@transa.es

☎ 924845886



ES-ECO-021-EX

► PROYECTO BIODIVERSIDAD

Colaboramos con instituciones como Seo/BirdLife, Global Nature y la empresa local Navisa, reintroduciendo flora y fauna local de forma natural en nuestros campos.

► GESTIÓN INTEGRADA DE PLAGAS

Recurrimos a la naturaleza para reducir las plagas. Hemos desarrollado un Sistema de Gestión Integrado de Plagas que combina prácticas agrícolas, biológicas y químicas, habiendo logrado reducir un 20% el empleo de fitosanitarios.

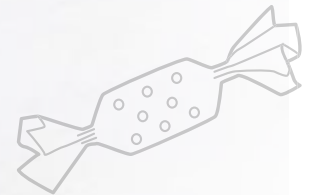




Dulces y Chocolates

“Los últimos indicadores destacan que el sector del dulce está generando empleo de calidad. La contratación indefinida en el sector se afianza tras tres años de crecimiento consecutivos”

Fuente: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL DULCE





FreeGlut

La empresa FREEGLUT tiene como actividad principal la producción y elaboración de productos de bollería, panadería sin gluten y sin lactosa con los sabores tradicionales de nuestra tierra y, con las mejores garantías de calidad.

📍 Carretera Medina, 60, 06310 Puebla de Sancho Pérez, Badajoz

📍 38°23'36.8"N 6°23'54.4"W

✉️ foodsfreeglut@gmail.com

☎️ 615638539



► NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN HECHOS CON MATERIALES SALUDABLES

Evitamos el almacenamiento del producto y las pérdidas asociadas a su caducidad, de este modo, garantizamos que nuestros clientes siempre reciben productos con el punto óptimo de frescura.

► SIN GLUTEN

Todos nuestros productos no contienen gluten, lactosa, proteína de leche, aceite de palma, aceite de soja y edulcorantes artificiales.

► NUESTRA APUESTA

Nuestros productos están hechos con materias saludables. Disponemos de productos ecológicos, sin gluten. Fomentamos la inserción laboral en nuestro entorno.





Dulces artesanos con calidad y garantía sanitaria avalada por la certificación FSSC22000. Entre nuestros productos destacan, las consideradas como mejores magdalenas artesanas nacionales, los bizcochos, las perrunillas y las galletas. Toda la gama sin lactosa, proteína de leche, ni grasas transgénicas.

📍 Bda. Extremadura, s/n 06350 Higuera la Real, Badajoz

📍 38°08'13.9"N 6°41'27.8"W

📧 info@dulcesartesanosromo.com

☎ 924723425 / 686959903



► CUIDADO DE LA SALUD

En nuestro compromiso con la salud de las personas, hemos querido que nuestros productos estén libres de lactosa, proteínas de leche, grasas hidrogenadas y aceites de palma. Sólo utilizamos aceites de girasol y oliva virgen extra.

► GESTIÓN DE ENVASES

En nuestro interés por preservar el medio que nos rodea, decidimos asociarnos a Ecoembes como medio para la gestión y tratamiento de los envases y embalajes derivados de nuestra actividad.

► MÉTODOS MANUALES

Nos comprometemos con el empleo manteniendo fases manuales en el proceso de producción, utilizando métodos que hacen insustituible la labor del operario.





Horno de leña en el que se elaboran dulces típicos de Villanueva, con recetas tradicionales. Destacan las bollas, yemas, empanadillas rellenas de cabello de ángel y almendras; además de magdalenas, mangas de gitana o panes de elaboración propia, entre otros productos.

📍 Calle Marcelo Macías, 44 06700, Villanueva de la Serena, Badajoz

📍 38°58'15.7"N 5°47'46.7"W

✉ cscsanchezcasatejada@gmail.com

☎ 636294671 / 924841755



► HORNO DE LEÑA

El horno de leña confiere una textura, olor y sabor característico a nuestros productos. No obstante, en nuestra preocupación por el medioambiente, sólo utilizamos leña de árboles propios y restos de poda obtenidos de los cultivos de nuestro entorno.

► CENIZA COMO FERTILIZANTE

Las cenizas de restos vegetales tienen propiedades fertilizantes y de mejora de la actividad microbiana de los suelos. Por ello, utilizamos los restos de nuestro horno para enriquecer los suelos de nuestro huerto propio.

► PROVEEDORES LOCALES

Nuestros principales proveedores son cien por cien de nuestra población o alrededores.





exmesa
Artesanos del Higo Extremeño

Exmesa, es una sociedad española que se dedica desde hace más de 30 años a la selección, manipulación, fabricación, envasado, comercialización y exportación de higos secos, pasta de bombón de higo y pasta de higo bajo las marcas Extrahigo, Koprositos, Copro y Xquisite.

📍 Pol. Ind. Pealsa, Ctra. Madrid, Km 397 06008, Badajoz

📍 38°52'54.5"N 6°55'59.3"W

✉ exmesa@exmesa.com

☎ 924250318



► DE EXTREMADURA AL MUNDO

Llevamos nuestros productos a cualquier parte de la geografía nacional e internacional. De Extremadura al mundo.

► REGIÓN DE HIGOS

Extremadura es la principal productora de higo de España, y España es la principal productora de higo de la Unión Europea, por encima de países como Grecia o Italia. Sabedores de este potencial, apostamos por ofrecer un producto saludable, cuya materia prima procede 100% de nuestra tierra.

► CONTROL RIGUROSO

Nuestros productos están certificados bajo la norma FSSC 22000. Todos pasan control de detección de metales y aflatoxinas conforme a la regulación Kosher.





Producción y elaboración de productos de bollería, de calidad y sabores tradicionales bajo las mejores garantías sanitarias y de calidad.

Entre sus principales productos destacan magdalenas, bizcochos, perrunillas, galletas con azúcar y sin azúcar. Todos ellos sin leche.

📍 Calle San Antonio, 13 06310 Puebla de Sancho Pérez, Badajoz

📍 38°23'41.9"N 6°23'54.1"W

✉️ artesanosdelaabuelalaly@gmail.com

☎️ 607472200 / 924575324



► ECONOMÍA LOCAL

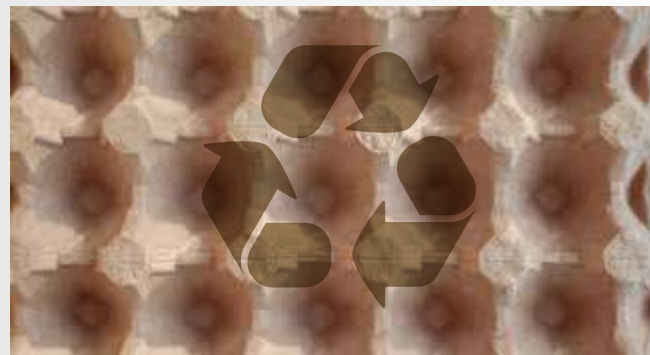
Tratamos de favorecer la economía local mediante la adquisición de las materias primas necesarias para la elaboración de nuestros productos a proveedores comarcales.

► GESTIONAR EL DESPERDICIO

Concienciados con la necesidad de evitar el desperdicio alimentario, nuestros restos y recortes de producción son recogidos y entregados a ganaderos locales para la alimentación de cerdos. Así mismo, los restos de aceite de fritura son entregados al correspondiente gestor autorizado.

► REUTILIZACIÓN DEL CARTONAJE

Todas las hueveras y cajas de cartón utilizadas en la producción son devueltas al proveedor para su posterior utilización.





Empresa familiar dedicada a la elaboración y venta de productos derivados del higo ecológico. Abarcamos todo el proceso. Desde la producción en campo, la recolección, la conservación, la elaboración y el envasado de nuestros productos. Todo ello de manera artesanal y sin dar la espalda a los avances alimentarios.

📍 Calle Doctor Gómez Ulla, 5 06480 Montijo, Badajoz

📍 38°54'29.4"N 6°37'02.4"W

✉ info@la-cuba.es

☎ 630435632 / 644239870



ES-ECO-021-EX

► ENTORNO NATURAL

Nuestro higueral, se encuentra ubicado entre una dehesa poblada con encinas, alcornoques y monte bajo, un pinar, un olivar ecológico y una alameda de eucaliptos de los que se obtienen la madera necesaria para el uso de la finca.

► APROVECHANDO RECURSOS

Nuestra explotación dispone de tres charcas para la recogida del agua de lluvia cuyo uso se destina al riego de higueras, almacenamiento para la fauna silvestre y retén contra incendios.





Lázaro Pasteleros es una empresa dedicada al 100% a la creación, fabricación, venta y comercialización de dulces artesanos. Nos caracterizamos por ser una pastelería que elabora sus productos de forma artesanal, siempre con los mejores materiales y con un equipo humano profesional.

📍 Calle Usagre, 25, 06250, Bienvenida, Badajoz

📍 38°18'07.6"N 6°12'25.2"W

📧 info@pasterialazaro.es

☎ 924506580



► PASTERERÍA NATURAL

Estamos comprometidos con el bienestar y el cuidado de la salud, por eso hemos innovado creando una gama de productos sin ningún tipo de colorantes, conservantes ni aditivos.

► PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD

Nuestros productos están elaborados 100% con aceite de oliva virgen extra, sin harinas refinadas y sin azúcares.

► SOCIALMENTE RESPONSABLES

Hemos creado el Centro especial de empleo Lázaro Pasteleros con el que hemos querido devolver a la sociedad lo que ella nos aporta, ya damos empleo a más de diez personas con discapacidad entre hombres y mujeres.





Dos Hermanos

Empresa fundada en 1972, dedicada a la fabricación de turrónes, mazapanes, frutas confitadas y frutos secos. Fabricamos toda la gama existente en el mercado de turrónes, contando con una fabricación artesanal y obteniendo así un sabor típico en nuestros fabricados. Turrónes Dos Hermanos cuenta con clientes fieles de más de 40 años, lo que acredita nuestro buen hacer.

📍 Avda. La Laguna, 40 06420, Castuera, Badajoz

📍 38°43'23.8"N 5°32'38.9"W

✉ turronesdoshermanos@turronesdoshermanos.com

☎ 924760820 / 647416757 / 639613637



► DESARROLLO

En las últimas tres décadas, nuestra empresa se ha ido desarrollando y en la actualidad contamos con unas instalaciones dotadas de la más moderna y avanzada maquinaria del mercado y una amplia gama de productos.

► CALIDAD ARTESANAL

Sin perder la forma artesanal de elaboración, ofrecemos la máxima garantía respaldada por la experiencia que nos avala y la confianza de nuestros clientes.

► RECONOCIMIENTO DE CALIDAD

Galardonados con el premio Master Internacional de Empresa, que reconoce la imagen, prestigio y la alta calidad en la elaboración de turrónes y dulces, así como el y al prestigio de su dirección empresarial.





Frutas, Arroces y Hortalizas

“Por su resistencia a la sequía, su mínima huella de carbono y su virtud de fijar nitrógeno al suelo, aumentando la fertilidad, las frutas y legumbres se han convertido en un alimento vital para el planeta y el medio ambiente”



Fuente: FAO



S. Coop. Ajos Tierra de Barros está especializada en la producción y comercialización del ajo. Para ello contamos con unas instalaciones con últimos avances en almacenamiento, conservación y diferentes líneas de procesamiento y envasado que nos permite ofrecer un amplio abanico de productos que van desde el ajo fresco en cabezas hasta el ajo natural pelado.

📍 Ctra. Don Benito-Olivenza, Km 76,5 06207, Aceuchal, Badajoz

📍 38°37'54.7"N 6°30'04.1"W

✉️ ajostierradebarros@gmail.com

☎️ 924107060 / 639857210



► COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

Trasladamos nuestro compromiso mediambiental a nuestros agricultores. Nos hemos asociado a Sigfito Agroenvases, sociedad sin ánimo de lucro destinada a gestión de los restos de envases fitosanitarios utilizados en tareas agrícolas.

► ENERGÍA RENOVABLE

Hemos proyectado una planta fotovoltaica que nos permitirá alimentar nuestras instalaciones sin las emisiones asociadas a combustibles fósiles.

► ALIMENTACIÓN ANIMAL

Evitamos la generación de restos de la producción entregando todos los subproductos del ajo a ganaderos de la zona para la alimentación animal.





Somos envasadores y comercializadores de productos hortofrutícolas. Ofrecemos un amplio surtido de productos que abarca toda la gama demandada por los consumidores. Además, nos esforzamos cada día en incorporar nuevas referencias que aporten valor a nuestros clientes.

📍 Calle Antonio de Nebrija, 4, 1°C 06006, Badajoz

📍 38°52'56.2"N 6°59'40.4"W

📧 n.cruz@frubardo.es

☎ 645149258 / 924108119



ES-ECO-021-EX

► SOCIALMENTE RESPONSABLES

Nuestro compromiso con los trabajadores viene avalado por los certificados sociales, nos comportamos de manera ética y socialmente responsable.

► ENVASES RECICLABLES

En el envasado utilizamos materiales ecológicos y reciclables como el papel y el cartón, intentando evitar la generación de residuos contaminantes.





Empresa dedicada desde 2003 a la producción ecológica y biodinámica de ciruelas (rojas y amarillas), nectarinas, melocotones y peras. 50 hectáreas con 30.000 árboles frutales que se cultivan siguiendo los principios de la agricultura ecológica y biodinámica para conseguir frutos de calidad y saludables.

📍 Fernando Castón, 8, 3º 06006, Badajoz

📍 38°52'24.6"N 6°58'37.6"W

📧 n.cruz@frubardo.es

📞 645149258 / 629480410



► PRODUCCIÓN PROPIA

Somos tremendamente celosos con la calidad de nuestro producto, por ello, nos encargamos de toda la cadena desde la plantación hasta la distribución de la fruta.

► SOCIALMENTE RESPONSABLES

Nuestro compromiso con los trabajadores viene avalado por los certificados sociales, nos comportamos de manera ética y socialmente responsable.

► AGRICULTURA BIODINÁMICA

Utilizamos la hierba que crece en la finca como compost verde, además de productos ecológicos como aceites naturales para combatir plagas, cuidando así que las abejas y otros insectos que nos favorecen puedan vivir en la finca.





FRUTAS
KORA
S.L.

Central hortofrutícola ubicada en Barbaño.

La cercanía al río Guadiana y la calidad de sus tierras hace que obtengamos una fruta excepcional, de un sabor y calidad diferenciados. Producimos, envasamos en diferentes formatos y comercializamos: ciruela, melocotón, nectarina, pera, paraguayo y brócoli.

📍 Carretera Circunvalación, s/n, 06499. Barbaño, Badajoz

📍 38°52'35.2"N 6°35'14.6"W

📧 frutaskora@yahoo.es

☎ 616198913 / 600584404 / 924449481



ES-ECO-021-EX

► **PRODUCCIÓN INTEGRADA**

Somos productores primarios en régimen de producción integrada que permite mantener la rentabilidad y sostenibilidad de las explotaciones, a la vez que respetar el medio ambiente y garantizar la seguridad alimentaria.

► **DESHERBADO MECÁNICO**

Las hierbas adventicias son desbrozadas mecánicamente casi en el total de las superficies agrícolas, para reducir al máximo posible el uso de herbicidas en ellas.





Grupo de productores de frutas y verduras ecológicas, que unidos desde el 2012 bajo una marca común, trabaja para garantizar a sus clientes los productos más saludables, con el mejor sabor, aroma y consistencia.

Para conseguir este propósito aplicamos técnicas tradicionales que nos permiten obtener un producto natural con toda su integridad.

📍 Calle Calzada Romana s/n, (PackingHouse) 06880, Torremayor, Badajoz

📍 38°53'53.0"N 6°32'32.2"W

📧 comercial@fuensanabio.com

☎ 924454513



► PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Nuestra producción ecológica se basa en dos principios. La producción de alimentos, libres de sustancias químicas y la preservación del medio ambiente en las zonas de producción.

► INSERCIÓN SOCIOLABORAL

Favorecemos la inserción sociolaboral de personas con discapacidad y con riesgo de exclusión, haciéndoles formar parte de nuestro grupo de trabajo. Para ello, colaboramos con la Asociación Arosuba de Montijo, la cual nos facilita la contratación directa y a su vez es nuestro proveedor de material textil para los trabajadores.





Grupo agroindustrial especializado en fruta de hueso, que integra todas las actividades de la cadena de valor del producto, desde la producción de planta de vivero hasta la comercialización de la fruta. Cultivamos fincas propias para satisfacer las necesidades de calidad y calendario de nuestros clientes.

📍 Camino General, 1, 06712, Zurbarán, Badajoz.

📍 39°04'06.3"N 5°43'09.3"W

📧 info@tany.es

☎ 924856096



► PRODUCCIÓN INTEGRADA

Producir, envasar y distribuir: La producción integrada rentabiliza la cadena de valor, gracias a lo cual ofrecemos un mejor servicio a nuestros clientes, unas condiciones de trabajo dignas y un cuidado adecuado de nuestros frutos para mantener siempre su mejor sabor.

► NUEVAS VARIEDADES

Nuestra fruta es el resultado del trabajo de años de investigación tras los cuales hemos conseguido adaptar el mejor material vegetal del mundo a nuestro entorno extremeño





Jamón y Embutidos

“El 80 % de las dehesas españolas se sitúan en Andalucía y Extremadura. Además, estas dos comunidades autónomas, albergan tres de cada cuatro explotaciones de cerdo ibérico que existen en España”

Fuente: ASAJA



Fundada en 2013, Elaboraciones Sánchez & Iglesias se dedica a la crianza y venta de productos derivados de las ocas. En este tiempo, se ha realizado una profunda remodelación de las instalaciones y muchas pruebas de manejo, en aras a conseguir un producto gourmet, natural, de máxima calidad y respetuoso con el entorno.

📍 Calle Jesús Nuñez Mancera, 6 06200,
Almendralejo, Badajoz

📍 38°40'53.6"N 6°24'49.7"W

✉️ elaboradosisancheziglesias@gmail.com

☎️ 691442931 / 615830402



► ENERGÍA SOLAR

Hemos reforzado nuestro compromiso con el medio ambiente y el entorno instalando placas solares para alimentar nuestras instalaciones.

► EN LA PROPIA FINCA

Para evitar el estrés en el desplazamiento de las aves, hemos construido nuestro matadero dentro de la propia finca, hecho que a su vez, nos permite aprovechar el clima de la zona en las diferentes etapas de la producción, curado y envasado.

► CRIANZA NATURAL

La crianza de las Ocas, en nuestra propiedad se realiza en completa libertad, sin forzar su alimentación, la cual se compone de los cultivos de la propia finca, cereales, bellotas e higos.





Sierra Extremeña tiene como actividad principal la producción y comercialización de Jamones, Paletas y embutidos Ibéricos de marcas Ibérico del Brillante y Jamonia.

📍 Calle Pilar, 106 06420, Castuera, Badajoz

📍 38°43'46.6"N 5°32'20.2"W

📧 pgallego@sierraextremena.com

☎ 924 761 185/ 670660927



► DESDE LA CRIANZA

Abarcamos el círculo completo de producción del cerdo ibérico, desde su selección y cría en la dehesa, sacrificio, despiece hasta su posterior curación de jamones, paletas y embutidos ibéricos elaborados de forma artesanal en los secaderos naturales.

► CUIDADO ANIMAL

Nuestros cerdos de raza ibérica viven en libertad, alimentándose de hierbas, tubérculos y bellotas en las dehesas extremeñas.

► PRODUCCIÓN ARTESANAL

Durante la montanera, se lleva a cabo la matanza de los cerdos alimentados con Bellota, por ello la carne es aún más sabrosa, suave y sus vetas son de grasa saludable, vitaminas, minerales y ácidos grasos saludables para nuestro corazón.





Jamón y Salud nace con el objetivo de ofrecer productos de máxima calidad, garantizando todas las fases que intervienen en el mismo de forma profesional. Somos productores, ganaderos y fabricantes de jamones y embutidos ibéricos 100 % extremeños.

📍 Ctra. N-432, Km 112, 06900 Llerena, Badajoz

📍 38°15'13.4"N 6°01'51.1"W

📧 Info@jamonysalud.com

☎ 650212904



► CUARTA GENERACIÓN

Cuatro generaciones de la familia Torres haciendo ganado, han permitido la mejor selección de ganado para obtener un producto 100% ibérico y natural.

► EL CICLO COMPLETO

Desarrollamos todo el ciclo del producto, lo que nos permite ser capaces de controlar la excelencia, exigir la máxima calidad en cada una de las fases del desarrollo del producto.





MATARREVALVA
IBERICOS

Matarrevalva se dedica a la elaboración y venta de productos ibéricos artesanales de gran calidad. La empresa está formada por un equipo de veterinarios, especializados en nutrición, sanidad, bienestar animal, y maestros artesanos dedicados a la elaboración de productos tradicionales.

📍 Calle Barjola, 6, 06200, Almendralejo, Badajoz

📍 38°41'26.8"N 6°25'51.3"W

✉ ana@matarrevalva.es

☎ 924667035 / 636698132



► TRADICIÓN Y EXPERIENCIA

Continuando la tradición familiar, nuestros productos son seleccionados escogiendo cerdos ibéricos criados de forma natural, en la dehesa extremeña. Nuestra experiencia garantiza la trazabilidad de nuestros productos.

► ALIMENTACIÓN NATURAL

Nuestros cerdos provienen de granjas locales, son 100% extremeños, criados en libertad, con alimentación natural a base de mezclas de cereales y leguminosas.

► SECADEROS NATURALES

Nuestros secaderos y bodegas son completamente naturales y están exentos de ayudas externas como los cañones de frío y calor, lo que supone un ahorro energético considerable.





Montesano Extremadura tiene como actividad principal el sacrificio, despiece, salazón, bodega de jamones, almacén frigorífico y fábrica de embutidos ibéricos. Dentro de nuestra gama de productos, destacan jamones, paletas, lomos y embutidos ibéricos de bellota de forma artesanal y de gran calidad.

📍 Ctra. Nacional 435, s/n 06380, Jerez de los Caballeros, Badajoz

📍 38°20'04.8"N 6°46'11.1"W

✉️ cmangas@montesano.es

☎️ 924750220 / 647323550



► PURO IBÉRICO

En nuestros centros de cría controlamos la genética, la alimentación y el manejo para conseguir los mejores cerdos ibéricos puros.

► CERDOS EN LIBERTAD

Nuestros cerdos viven en libertad en las dehesas extremeñas, alimentándose de bellotas, hierbas, tubérculos y ejercitándose libremente hasta conseguir la mejor calidad.





SEÑORÍO PORRINO

En Señorío Porrino nos dedicamos a la producción de jamones y embutidos procedentes de cerdos ibéricos puros. Partiendo de una excepcional materia prima, que se cría en las dehesas de la campiña extremeña, la elaboración de nuestros jamones y embutidos ibéricos es un proceso prácticamente artesanal.

📍 P. Emp. Salvaleón, Naves 14-15-33 06174, Salvaleón, Badajoz

📍 38°30'35.3"N 6°46'15.1"W

✉ info@herlodisa.com

☎ 665775811 / 924752501



► PROTEGER LA DEHESA

Nuestros antepasados se esmeraban en proteger las dehesas como forma de mantener la pureza de nuestros cerdos.

► TRAZABILIDAD

Nuestros jamones y paletas van acompañados de pasaporte de trazabilidad que contiene información relevante sobre la finca en la que realizó la montanera, la duración y reposición de bellota durante la misma y la fecha de elaboración.

► ELABORACIÓN ARTESANAL

La elaboración de nuestros jamones y embutidos ibéricos es un proceso prácticamente artesanal que requiere artesanos que conozcan bien su oficio y un largo período de elaboración que permita desarrollar todo su sabor, aroma y buqué.



Lácteos y quesos

“El hombre empezó a consumir leche, en Europa Central, hace 7.500 años. Desde entonces, a diferencia del resto de adultos del mundo, la mayoría de los adultos europeos siguen produciendo lactasa (enzima necesaria para la digestión de la lactosa)”

Fuente: UNIVERSITY COLLEGE LONDON



Cremitos del Zújar

Arteserena tiene como actividad principal la producción y elaboración de quesos artesanales con las mejores garantías de calidad reconocidas nacional e internacional. Nuestro producto estrella es el “Cremito del Zújar”, una torta de leche cruda de oveja merina y coagulante vegetal de cardo silvestre.

📍 Crtra. EX-104, Km 21,100, 06460, Campanario, Badajoz

📍 38°51'08.2"N 5°36'48.1"W

📧 gerencia@cremositos.es

📞 670429235



► EL MEJOR QUESO

Cremitos del Zújar recibió el Premio Especial Alimentos de España al Mejor Queso 2019. Este galardón ha contribuido a la divulgación de los productos alimentarios y de las sinergias gastronómicas de nuestra comarca.

► QUESO ARTESANAL

En el obrador, todos los quesos son elaborados de forma totalmente artesanal. El uso intensivo de mano de obra local ayuda, en la medida de nuestras posibilidades, a dinamizar nuestra comarca.

► OVEJAS MERINAS

Todos nuestros quesos están elaborados con leche de ovejas merinas propias que pastorean libremente en régimen extensivo y sostenible con el medio ambiente, favoreciendo la mejora de la cubierta vegetal, la biodiversidad y el asentamiento rural.





Elaboramos quesos artesanales e innovadores siguiendo la más pura tradición quesera. Innovamos y creamos nuevos sabores con la base ancestral que heredamos de nuestra cultura quesera en Albuquerque, nacida en la forma de vivir en nuestra localidad.

📍 Pol. Ind. San Blas, s/n, 06510, Albuquerque, Badajoz

📍 39°13'24.9"N 7°00'41.8"W

📧 info@leonordealburquerque.com

☎ 605192080 / 924105089



► PASTOREO TRADICIONAL

Desde el punto de vista medio ambiental el pastoreo caprino tradicional constituye una base fundamental para la preservación y dinamismo de aquellos entornos naturales infrautilizados

► REUTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

Los residuos generados en forma de subproductos del proceso de elaboración, principalmente el suero, son aprovechados para alimentar una granja de cerdos.

► ENVASE EN PAPEL

Nuestra empresa está implantando paulatinamente el envase de papel en todos nuestros productos y en el caso de las cremas de queso fundido el recipiente usado es cristal.





En nuestra pequeña quesería elaboramos quesos diferentes exclusivamente a partir de la leche de nuestras cabras. Las elaboraciones son pequeñas y muy cuidadas, totalmente manuales y libres de químicos. Los quesos, que varían en función de la estación del año, maduran en una cava de piedra subterránea sobre baldas de madera.

📍 Calle San Isidro, 7 06394, Bodonal de la Sierra, Badajoz

📍 38°08'32.5"N 6°33'17.2"W

✉️ quesos@mamacabra.es

☎️ 647836951 / 629558824



► IMPACTOS POSITIVOS

Nuestra actividad tiene diversos impactos positivos en nuestra realidad rural más cercana, desde los tres puestos de trabajo a jornada completa que genera, pasando por las distintas contrataciones de servicios y productos a nivel local o comarcal.

► PASTOREO TRADICIONAL

Nuestros animales viven libres y felices, y gozan de un manejo y una alimentación natural y ecológica. Trabajamos con una filosofía firme y clara, nos basamos en los ciclos naturales y utilizamos los mínimos insumos exteriores posibles.





Quesos Marina tiene como actividad principal la producción y elaboración de quesos de calidad, con sabor tradicional y las mejores garantías de calidad y sanitarias. Elaborado con leche de cabra de la zona y a través de un proceso totalmente artesanal sin ningún tipo de conservante artificial.

📍 Calle del Palo, 12, 06800, Mérida, Badajoz

📍 38°55'54.3"N 6°21'12.9"W

📧 quesosmarina@gmail.com

☎ 651650469



► CALIDAD VS CANTIDAD

La pequeña escala bien gestionada permite vivir dignamente a una familia, sobre todo si basa su orientación en la calidad de la materia prima, en una elaboración hecha con maestría, y en una transparencia absoluta hacia sus clientes.

► MERCADOS LOCALES

Vendemos quesos en mercados de proximidad, un mercado adaptado a nuestro tamaño y capaz de valorar la diferencia de sabor y textura de los quesos artesanales frente a quesos industriales.

► REBAÑO LOCAL

Nuestra materia prima, la leche de cabra, procede de un sólo rebaño local. Las cabras son pastoreadas tradicionalmente para garantizar un bienestar animal y una mayor calidad de la materia prima.





Empresa familiar dedicada a la maduración artesanal, mediante procedimientos tradicionales, de quesos elaborados con leche de cabra, oveja, vaca y sus mezclas.

Nuestra actividad comienza en 1.920 y seguimos aplicando el conocimientos de generaciones anteriores en este proceso. Nuestro objetivo es llegar con nuestros quesos a los consumidores que sienten la misma pasión.

📍 Avda. Joaquín Sánchez Valverde, Pol. Ind. El Nevero, Parcela H2, Nave19, 06006, Badajoz

📍 38°53'22.5"N 6°59'34.8"W

📧 info@moranpiris.com

☎ 924276369



► RECONOCIMIENTO ARTESANO

Nuestro quesos, curados y semicurados, artesanalmente elaborados, han sido galardonados a nivel nacional e internacional, lo que supone un fuerte reconocimiento a nuestro saber artesano.

► REUTILIZACIÓN Y RECICLAJE

En nuestro afán por proteger el entorno, retiramos a nuestros clientes los envases de cartón entregados, bien para su reutilización posterior, bien para su reciclaje.

► PROVEEDORES LOCALES

Para favorecer el proceso de maduración de nuestros quesos, utilizamos aceite de oliva virgen extra, manteca de cerdo ibérico, pimentón y leches de cabra, oveja y vaca. Todo ello proveniente de ganaderos extremeños y otros proveedores locales.





**QUESOS
RONIEL**

Artesanos Valle del Agua es una empresa familiar, dedicada a la elaboración del queso fresco de leche de vaca, sin ningún tipo de conservante ni aditivo. Este nivel de auto exigencia nos permite transmitir a nuestros clientes la certeza de disponer de un alimento en un punto óptimo de frescura, sabor y textura.

📍 Calle del Sueño, 16, 06360, Fuente del Maestro, Badajoz

📍 38°31'55.1"N 6°27'04.7"W

✉️ artesanosvalledelagua@gmail.com

☎️ 622070060



► COMPROMETIDOS CON EL MEDIO

En nuestro compromiso medioambiental, además de la implantación de aros metálicos, tomamos la decisión de sustituir los envases de plástico desechables de nuestros quesos por envases de plástico de alta durabilidad, que podían ser reutilizados por el cliente para la conservación futura de otros productos alimentarios. Ambas acciones han permitido una drástica reducción de los residuos plásticos generados por nuestra actividad.

► ELIMINANDO QUÍMICOS

Para reducir el uso de elementos químicos del proceso de limpieza de aros, hemos optado por sustituir nuestros antiguos aros de plástico por aros metálicos, más fáciles de limpiar y conservar.





Somos una familia de afinadores extremeños que seleccionamos los mejores lotes para, después de un arduo trabajo en secaderos naturales, llevar a su mesa quesos únicos que, tras ser sometidos a continuos lavados, crean un “remelo” que les confiere un olor intenso, una textura cremosa y un potente aroma.

📍 Ctra. Jerez, 153, 06120, Oliva de la Frontera, Badajoz

📍 38°17'07.0"N 6°54'45.2"W

📧 info@quesosrufino.es

☎ 658495296 / 924740310



► MAESTROS AFINADORES

Encerrado en una cava natural, el experto vigila y corrige la temperatura, los microorganismos, las bacterias o la humedad que dotan a cada queso de su carácter.

► SECADEROS NATURALES

Todos nuestros productos se trabajan de forma artesanal y en secaderos naturales, lo que hace que su proceso de elaboración sea tradicional, ganando así en sabor y olor.

► PASTOREO TRADICIONAL

Desde el punto de vista medio ambiental el pastoreo caprino tradicional constituye una base fundamental para la preservación y dinamismo de aquellos entornos naturales infrutilizados.





Quesos Santiago Madera es una empresa familiar cuya principal actividad es la transformación de la leche de cabra en yogures y quesos de pasta dura y blanda. Nuestros quesos, premiados en varios certámenes, son apreciados.

📍 Calle Pío XII, 51, 06150, Santa Marta de los Barros, Badajoz

📍 38°36'52.2"N 6°37'27.7"W

📧 quesosantiegomadera@gmail.com

📞 678771947 / 652176194



► MURCIANO-GRANADINA

La raza de nuestras cabras es la Murciano-Granadina, raza que ha ocupado siempre un puesto destacado dentro de la ganadería caprina española por el alto contenido graso de su leche.

► CABRAS EN LIBERTAD

En nuestra finca, sólo utilizamos la fertilización natural con estiércol de cabra. En ella, no empleamos fungicidas, herbicidas o insecticidas. Nuestras cabras pastan en libertad, alimentándose exclusivamente de hierbas, grano y alfalfa.

► RECIÉN ORDEÑADAS

Elaboramos los quesos con leche recién ordeñada. Los análisis sanitarios son realizados exhaustivamente para poder preservar la máxima calificación sanitaria, y poder así trabajar con leche cruda.





En Simón Romero, elaboramos quesos y tortas de la Serena. Estamos trabajando en este sector durante cinco generaciones y nuestra fabricación está basada en el sistema tradicional del queso de la zona, sin ningún tipo de aditivo ni conservante.

📍 Ctra. Villanueva – Andújar, Km 34, 06420, Castuera, Badajoz.

📍 38°45'14.0"N 5°33'32.4"W

📧 simonromero@simonromero.com

☎ 924760105 / 686514541



🌐 www.simonromero.com



► SEIS GENERACIONES

Calentar la leche, macerar y añadir el cuajo, cortar la cuajada para depositarla en moldes, desuñar mediante prensado, salar y voltear diariamente sobre tablas de madera en nuestro secadero natural, es un proceso artesano y ancestral que nuestra familia lleva haciendo durante seis generaciones.

► LA FLOR DEL CARDO

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración, son obtenidas en nuestra comarca. Leches de rebaños de oveja merina pastoreadas en la Serena, sal y cuajo vegetal.





Miel y Mermeladas

“Las abejas y otros polinizadores tienen un papel esencial en los ecosistemas. Cerca del 75% de los alimentos que consumimos y el 90% de las plantas silvestres dependen de la polinización”

Fuente: GREENPEACE



Somos la tercera generación de apicultores. Ofrecemos una amplia gama de productos apícolas de la mayor calidad y pureza, con intensos y aromáticos sabores y con las mejores garantías en calidad y sanidad. Ponemos a disposición de nuestros clientes productos como son la miel y el polen, procedentes de nuestras colmenas.

📍 Calle Cantón, 45, 06660, Fuenlabrada de los Montes, Badajoz

📍 39°07'53.6"N 4°56'15.6"W

✉️ productosabejaobrera@gmail.com

☎️ 657287919



► NATURALEZA Y MIEL

La miel necesita la naturaleza y la naturaleza a la miel. El proceso de polinización cruzada de las abejas es vital para el mantenimiento de la biodiversidad de los cultivos y de la agricultura.

► PUREZA

Todos nuestros productos son recolectados, tratados y envasados por nosotros mismos. Por eso y por nuestra pasión por la apicultura, garantizamos la mayor calidad y pureza de cada uno de ellos.

► BUSCANDO LA FLORACIÓN

Nuestras colmenas están situadas en los mejores campos nacionales, siendo éstas transportadas a nuevos lugares a favor de las diferentes floraciones.





glasai
mermeladas

Mermeladas Glasai elabora mermeladas y confituras artesanales de increíbles combinaciones de sabores, sin la utilización de potenciadores del sabor, colorantes u otros productos químicos. Para ello utilizamos frutas y verduras de proximidad y los ingredientes más naturales.

📍 Ctra. Badajoz, s/n, 06689, Valdecaballeros, Badajoz.

📍 39°15'00.2"N 5°11'21.5"W

📧 valdeglasai@msn.com

☎ 634558151



► PRODUCTOS ÚNICOS

Al tratarse de un producto natural y artesano, cada producto es único, el color varía en función del tiempo y olla de cocción, del estado de madurez y color de los ingredientes.

► INGREDIENTES NATURALES

La elaboración de las mermeladas es puramente natural. No utilizamos agua, y está exenta de espesantes y colorantes. Todos los productos utilizados son naturales y autóctonos de la tierra de Extremadura.

► RECETAS TRADICIONALES

Hemos recurrido a los antepasados familiares, recopilando las recetas originales de las abuelas para la elaboración de nuestras mermeladas siguiendo el método tradicional.





Sibermiel es una empresa dedicada a la apicultura y la actividad principal es la recolección y envasado de miel y polen. Nuestros productos son recolectados y envasados de forma artesanal manteniendo todas sus propiedades naturales y una alta calidad.

📍 Avda. Camino vecinal, 17, 06660, Fuenlabrada de los Montes, Badajoz

📍 39°07'45.7"N 4°56'21.0"W

✉️ sibermiel@gmail.com

☎️ 628585839 / 686289021



📍 @Sibermiel



► CIEN POR CIEN NATURAL

Nuestra miel es miel natural al 100%. De origen local, no mezclamos, no alteramos, no añadimos ningún tipo de aditivo natural o artificial.

► PRODUCCIÓN ARTESANA

No sometemos nuestros productos a ningún proceso industrial. Toda la miel es de flores, recolectada manualmente de colmenas y envasada por nosotros mismos.

► LA CERA DE LAS COLMENAS

La cera obtenida de las colmenas se funde con cada cosecha para hacer láminas que se colocan en los marcos de las estructuras que se utilizan de base para fabricar los panales.



Multiproducto

“Para avanzar en la reducción y reciclaje de plásticos y otros materiales hasta alcanzar el objetivo de residuo cero establecido por la legislación europea, se requerirá la implicación de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, comenzando por el consumidor”

Fuente: ASOC. ESPAÑOLA DE DISTRIBUIDORES,
AUTOSERVICIOS Y SUPERMERCADOS



Tienda especializada en productos tradicionales y artesanos de Extremadura. Jamones ibéricos, quesos, embutidos caseros, dulces artesanos, pimentón de La Vera, aceite de oliva virgen extra, miel de pequeños productores, productos ecológicos, vinos y cavas, etc. Disponemos de tienda online con envío a toda Europa.

📍 Calle Cruz, 59, 06600, Cabeza del Buey, Badajoz

📍 38°43'13.4"N 5°13'20.5"W

✉ casapinito@gmail.com

☎ 924600203 / 645797863



► MÁS SOSTENIBLES

En la búsqueda de la sostenibilidad, hemos instalado tecnología LED en nuestra tienda, reciclamos y separamos los residuos orgánicos, plásticos y cartones, hemos adaptado nuestra maquinaria con nuevos gases menos contaminantes.

► CERDOS EN LIBERTAD

Nuestros jamones son de cerdos criados en libertad en las dehesas extremeñas y alimentados con bellotas, tubérculos, raíces y pastos.

► LOCAL Y NATURAL

Buscamos pequeños productores de la zona, productos naturales sin procesar, productos con certificación ecológica, de animales criados en libertad y con Denominación de Origen Protegida.





Catering Cantueso es una empresa de catering extremeña que trabaja en toda Extremadura, y también fuera de ella. Se crea desde sus inicios con dos líneas propias de negocio enfocadas principalmente a Eventos y a Colectivos.

📍 Merca Badajoz, Locales: 18, 20 y 22. 06006 Badajoz

📍 38°53'38.8"N 6°59'40.8"W

✉️ robertobarrios@cateringcantueso.com

☎️ 637 893 541 / 924 193 715



► SERVICIOS SANITARIOS

A través de la figura del dietista nuestro servicio de nutrición y dietética nos permite dar la mejor atención al paciente, entendiendo su alimentación como una parte más del proceso de su recuperación.

► TERCERA EDAD

Sabemos que una buena alimentación contribuye a una mejor calidad de vida, en especial para las personas mayores. Ofrecemos menús caseros, sanos y adaptados a los requerimientos de nuestros mayores.

► PROVEEDORES LOCALES

Nuestras materias primas proceden de productores locales y proveedores de cercanía. Tratamos de ofrecer aquello que nuestra comarca ofrece en cada momento.





Desarrollamos, producimos y comercializamos productos ecológicos, innovadores y saludables. El sabor, la frescura y la calidad de nuestras materias primas, son la base de nuestro trabajo. Ofrecemos a nuestro cliente una amplia variedad de helados, sorbetes, leches vegetales, zumos, gazpachos y salmorejos.

📍 Calle Santa Lucía, 10, 2º Dcha, 06001, Badajoz

📍 38°52'48.6"N 6°58'24.6"W

📧 shop@greenspirit.bio

☎ 924233301



► LA NATURALEZA EN TU BOCA

Sin conservantes ni colorantes, sin concentrados, sin azúcares añadidos ni pasteurización, sólo frutas, verduras y nada más.

► EXPERIENCIA ECOLÓGICA

Más de una década dedicados a la producción de frutas y verduras ecológicas nos permite seleccionar con mimo las mejores variedades para elaborar productos con el sabor, los aromas y los nutrientes de lo auténticamente natural.





S. Coop. San Isidro de Villafranca es un referente comarcal en el sector agroalimentario. Formada por más de 700 agricultores, se ha conformado a lo largo de los años como una pieza básica el desarrollo de productos de calidad (vinos y aceites de oliva). Fundada en 1960, trabajamos para ofrecer al mercado productos de excelente relación calidad precio.

📍 Ctra. Fuente del Maestro, 10, 06220, Villafranca de los Barros, Badajoz

📍 38°33'37.9"N 6°21'09.3"W

✉️ export@cooperativasanisidro.com

☎️ 924524136 / 617487114



ES-ECO-021-EX

► ACEITE

Llevamos a cabo un control extremadamente riguroso durante el proceso de elaboración del aceite, desde el olivo hasta su envasado, ya que la calidad del aceite de oliva que obtengamos, dependerá del cuidado de cada uno de los pasos que se tomen.

► VINO

La tradición más profunda en el envejecimiento y crianza de los vinos, unida a la modernidad de las instalaciones, nos permite conseguir año tras año, lo que constituye nuestro único objetivo: producir vinos con altos niveles de calidad.





Cooperativa de segundo grado que elabora y comercializa el producto de más de 78.000 hectáreas de vid y de olivar. Los productos resultantes de esta actividad, vinos, aceites y aceitunas, de primerísima calidad se exportan a más de una quincena de países.

📍 Calle Automoción, 1, 06200, Almendralejo, Badajoz

📍 38°41'45.0"N 6°24'34.5"W

📧 info@vinaoliva.com

☎ 924677321



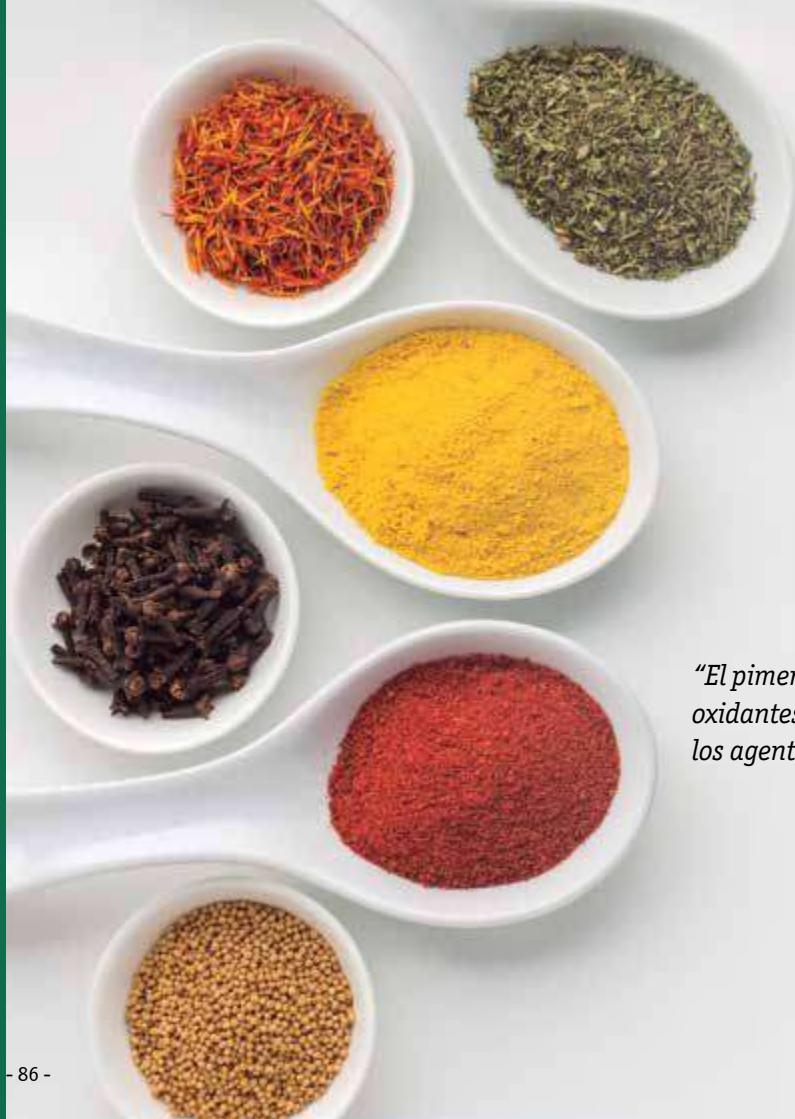
► SÓLO VARIEDADES AUTÓCTONAS

Nuestros vinos están elaborados con variedades de uva autóctonas que expresan la identidad de Extremadura.

► CERRANDO EL CICLO

Tratamos de cerrar el ciclo de nuestros residuos. Para ello, hemos implantado la única gestora de subproductos de Extremadura. Aprovechamos los residuos de la producción vinícola y los transformamos en alcohol, aguardientes, alcoholes para bebidas espirituosas, destilados para usos industriales y energéticos, biomásas o compost.





Pimentón y Especias

“El pimentón de La Vera es un potente protector frente a los agentes oxidantes como la radiación solar, la contaminación atmosférica o los agentes químicos externos presentes en algunos alimentos”

Fuente: JOURNAL OF FOOD



Pambiótica tiene como actividad principal la producción y elaboración de especias y condimentos, plantas aromáticas, infusiones y té 100% ecológicos, fabricados bajo los principios de la producción ecológica y certificados según la normativa europea sobre productos ecológicos e IFS Food.

📍 Ctra. Balneario El Raposo, 06392, El Raposo, Badajoz

📍 38°22'59.6"N 6°19'21.5"W

✉ info@pambiotica.com

☎ 924570451 / 696269035



ES-ECO-021-EX

► MOMENTO ÓPTIMO

Las plantas son recolectadas en su momento óptimo, aquel en el que poseen una fragancia más intensa, y su secado se realiza a baja temperatura con energías renovables.

► EL RAPOSO

Nuestros cultivos se encuentran en la finca del Balneario, El Raposo, en Extremadura y son regados con el agua mineromedicinal de su manantial.





Snacks

“El sector de aperitivos y frutos secos se sitúa a la cabeza de la innovación del sector de alimentación y bebidas, en términos de número de innovaciones y porcentaje de penetración”

Fuente: ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE APERITIVOS





ROMAN DURAN

Román Durán ofrece una amplia variedad de aperitivos y snacks destinados al canal Horeca y de la distribución comercial. Contamos con patatas fritas, snacks, frutos secos, aceitunas y encurtidos, picos con aceite de oliva, vinos, dulces, entre otros.

📍 Avda. del Alcornoque, 22, 06011, Badajoz

📍 38°51'22.6"N 6°59'24.3"W

📧 info@romanduran.es

☎ 924260389 / 667778638



🌐 www.romanduran.es

► PRODUCTORES LOCALES

Contribuimos al empleo y desarrollo de nuestra región comercializando productos procedentes de productores extremeños locales.

► RECIÉN ENVASADOS

Los productos recién envasados se distribuyen por toda Extremadura y zonas limítrofes de tal forma que el producto llega a los pocos días al cliente final.

► PROXIMIDAD

Nuestra gama de formatos, permite encontrar nuestros productos en todo tipo de establecimientos; pequeñas tiendas, autoservicios, supermercados y centros comerciales.





Vinos, Licores y Cervezas

“El vino con D.O. es un complemento cultural de la gastronomía y una forma de vida. Es un alimento incluido en la Dieta Mediterránea, cuyo maridaje nos descubre emocionantes experiencias de texturas y sabores”

Fuente: ACONFERENCIA ESPAÑOLA DE
CONSEJOS REGULADORES VITIVINÍCOLAS



► AHORRO DE AGUA

Regamos nuestros viñedos mediante goteo subterráneo. De este modo logramos una mayor eficiencia de riego, reduciendo drásticamente las pérdidas por evaporación, una reducción de los fertilizantes por su aporte próximo a la raíz y una menor incidencia de hongos y malas hierbas inherentes a la humedad superficial.

► GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS

Todos nuestros subproductos son entregados en alcohólicas y plantas de biocombustible.

► MENOS RESIDUO FITOSANITARIO

Con el objetivo de reducir al máximo los residuos de los fitosanitarios químicos en nuestras uvas, nuestros viñedos son tratados con productos fitosanitarios de residuo cero.



Elaboración y envasado de vinos de calidad y sabores tradicionales con uvas procedentes de la zona vitivinícola de Matanegra, de inmejorables condiciones climáticas. Se elaboran vinos tintos de año, tintos roble, rosado semidulce, blancos de año y blanco semidulce.

📍 Calle Mártires, 12, 06300, Zafra, Badajoz

📍 38°25'21.5"N 6°25'10.9"W

✉ info@bodegasangelortiz.com

☎ 625546700







Bodegas  *Castelar*

Bodega fundada en 1.963 por los Hermanos Cáceres Márquez, ya en su tercera generación. Reconocida entre las bodegas de mayor prestigio de Extremadura. Ubicada en un enclave privilegiado para el cultivo de la vid, en la campiña de la Sierra Grande de Hornachos, donde los viñedos son de escasa producción, facilitando así la obtención de vinos de calidad, y con mucho carácter.

 Avda. de Extremadura, 1, 06228, Hornachos, Badajoz

 38°33'21.7"N 6°04'29.1"W

 bodega@bodegascastelar.com

 924533073 / 605864599



ES-ECO-021-EX

► VINOS ECOLÓGICOS

Nuestros viñedos utilizan abonos naturales como la biomasa, cultivo de orujos, sarmientos triturados, estiércol o compost y están exentos de pesticidas, fungicidas de síntesis y plaguicidas.

► EMPLEO LOCAL

Todos los procesos de campo se desarrollan de manera manual, potenciando el recurso humano especializado, y manteniendo las tradiciones locales y de la región.





Fundada en 1963, por 15 vecinos de la localidad, de Villafranca de los Barros, dedica a la elaboración y crianza de vinos. Nuestro objetivo es ofrecer vinos de la máxima calidad, y para ello no escatimamos esfuerzos, conjuntando, a la misma vez, tradición con la aplicación de las tecnologías más avanzadas.

📍 Ctra. De Palomas, Km 1,800, 06220, Villafranca de los Barros, Badajoz

📍 38°34'07.6"N 6°19'57.0"W

✉ cavesanjose@ceme.es

☎ 600460097 / 924524417



► PAISAJE ÚNICO

Los viñedos, situados en la comarca de Tierra de Barros, en suaves lomas de color pardo rojizas, a veces asociados con olivos le confieren al paisaje un toque muy personal.

► RUTA DEL VINO

En nuestro afán por difundir la cultura de nuestros vinos y de nuestra región, nuestra bodega ha sido incluida dentro de la Ruta del Vino de Ribera del Guadiana, que constituye la principal oferta enoturística de Extremadura.





Ballut somos elaboradores y distribuidores de cerveza artesana. En nuestra elaboración se usan materias primas totalmente naturales. Tenemos una gama de cervezas muy variada para llegar a todo el público en general. Entre ellas, la Cerveza Gavilán, marca histórica extremeña.

📍 Pol. Ind. El Nevero, Calle 18, Nave 25, 06006, Badajoz.

📍 38°53'55.5"N 7°00'00.4"W

📧 info@cervezaballut.es

☎ 677643982



► ENERGÍA RENOVABLE

Toda la energía eléctrica utilizada en nuestras instalaciones proviene de fuentes renovables.

► REUTILIZACIÓN DEL AGUA

Durante el proceso de elaboración reutilizamos el agua del enfriado para su posterior calentamiento y uso en las labores de limpieza de la maquinaria.

► EMPLEO LOCAL

Ballut es una empresa local, donde la participación humana es básica en su funcionamiento, siendo nuestro personal de Badajoz y Valle de Santa Ana.





Bodega familiar marcada desde los inicios por unos valores muy arraigados a la tierra. La tradición y buen hacer en el viñedo ha creado una cultura empresarial que ha tenido continuidad por parte de los hermanos Moreno Suárez hasta fundar en 2010, Cosecha Extremeña, cuya actividad principal es la elaboración de vinos de calidad de viñedo propio.

📍 Ctra. de Aceuchal a Villafranca, 23, 06360 Fuente del Maestre , Badajoz

📍 38°32'08.1"N 6°26'35.6"W

✉ josecarlos208@hotmail.com

☎ 659447947 / 924530705



► OPTIMIZANDO RECURSOS

Para reducir el consumo del agua, hemos implantado en nuestros viñedos sistemas de riego por goteo. Del mismo modo, estamos utilizando los restos de poda como fertilizante orgánico natural.

► RUTA DEL VINO

En nuestro afán por difundir la cultura de nuestros vinos y de nuestra región, nuestra bodega ha sido incluida dentro de la Ruta del Vino de Ribera del Guadiana, que constituye la principal oferta enoturística de Extremadura.





Producción y elaboración de vinos de alta calidad, elaborados con variedades autóctonas recuperadas de la tradición vitícola de más de 2000 años de la zona. La calidad de nuestros vinos son fruto del clima, de la tierra, del cuidado de las viñas y de la apasionada forma de entender la viticultura y la historia que nos caracteriza.

📍 Ctra. EX 302, Km 84.5, 06510, Alburquerque, Badajoz

📍 39°14'38.6"N 6°59'25.9"W

✉ bodega@encinablanca.com

☎ 679807326 / 924401596



► ENOTURISMO Y EVENTOS

Bodega Encina Blanca de Alburquerque se ha proyectado desde un primer momento como un espacio abierto a las visitas y a la organización de eventos, con el objetivo principal de difundir la cultura del vino.

► VARIEDADES EN EXTINCIÓN

Recuperamos variedades de vid para vinificación autóctonas, abocadas a la extinción, recuperando la tradición vinícola de la zona.

► VITICULTURA SOSTENIBLE

Nuestros viñedos son desherbados con ovejas. De este modo, regulamos el crecimiento de la hierba y generamos el abono orgánico tan necesario para la maduración de la uva.





Somos una bodega familiar que nace en 2003 con la intención de hacer realidad el último deseo de nuestro padre, agricultor, emprendedor y amante de nuestra tierra, que nos transmitió desde pequeños esa pasión por el trabajo bien hecho, la constancia, la honestidad y el respeto.

📍 Autovía A-66, Salida 650 06200, Almendralejo, Badajoz

📍 38°41'45.2"N 6°23'06.4"W

📧 contacto@vinosleneus.com

☎ 691340843



► INNOVACIÓN PARA LA VIDA

Trasladamos a la sociedad los resultados de las últimas investigaciones, a través de los beneficios de nuestras bebidas a base de vino ecológico, aloe vera y reishi.

► PRODUCCIÓN VERDE SEGURA

Producción sin vertidos tóxicos. Estamos comprometidos con la calidad y consideramos de vital importancia garantizar la seguridad e inocuidad de nuestros productos en cada una de las fases de elaboración.





PAGO^{LOS} BALANCINES

Pago los Balancines es principalmente un viñedo ecológico certificado de 60 hectáreas, desde donde se elaboran vinos que están considerados entre los mejores de España por los profesionales. Sus vinos se caracterizan principalmente por su personalidad mediterránea y una especial frescura atlántica.

📍 Paraje de la Agraria, s/n, 06475, Oliva de Mérida, Badajoz

📍 38°47'19.4"N 6°09'16.4"W

📧 info@pagolosbalancines.com

☎ 924367399



► DE NOCHE, A MANO

En otoño, comienza la vendimia nocturna a mano, depositando la uva en cajas de pequeño tamaño para evitar que su calidad se deteriore.

► CEPAS VIEJAS

Logramos vinos de gran personalidad provenientes de variedades autóctonas. Para ello, trabajamos en la recuperación de cepas viejas.





Palacio Quemado es un pago único que refleja la viticultura de la Extremadura alentejana con vinos de la Raya. Vinos parcelarios y fieles a su territorio, elaborados a partir de variedades autóctonas cultivadas y vinificadas de forma sostenible y elaborados con la mínima intervención.

📍 Ctra. Almendralejo - Palomas, km 13,1 06840, Alange, Badajoz.

📍 38°40'17.7"N 6°16'21.6"W

✉️ palacioquemado@alvear.es

☎️ 924 120 296 / 609 940 278



► SALVIA, AJENJO, CANELA

Hemos eliminado el uso de herbicidas y sólo se trabajamos en el viñedo con azufre y pequeñas dosis de cobre, así como con plantas naturales como la salvia, ajenjo, canela etc

► RUTA DEL VINO

En nuestro afán por difundir la cultura de nuestros vinos y de nuestra región, nuestra bodega ha sido incluida dentro de la Ruta del Vino de Ribera del Guadiana, que constituye la principal oferta enoturística de Extremadura.





SEVEBRAU

Nuestro objetivo es la elaboración artesanal de cerveza, su venta a nivel local en restaurante propio y comercialización embotellada a nivel regional y nacional.

Nuestras cervezas, premiadas a nivel internacional, abarcan desde los estilos tradicionales, hasta los nuevos estilos basados en materias primas autóctonas.

📍 Calle Teide, 27, 06700. Villanueva de la Serena, Badajoz

📍 38°58'37.7"N 5°47'35.9"W

✉ info@sevebrau.com

☎ 600241016 / 924847935



► TURISMO Y GASTRONOMÍA

La calidad y el reconocimiento de nuestras elaboraciones, nuestros servicios de restauración y eventos, están ejerciendo de potente atractivo turístico-gastronómico local.

► EL RÍO ZÚJAR

Agua blanda del río Zújar –el río más sano de España– del que aprovechamos todas sus propiedades purificando con tratamiento de carbón activo, que nos permite aportar finura a cada sorbo y respetar los verdaderos sabores que tú quieres encontrar en la cerveza.

► LÚPULO EN PELLET

El lúpulo en pellet permite crear nuestra cerveza artesana de manera más sostenible, ya que produce menos residuo y el que genera sirve de alimento para el ganado de la zona.









PROVINCIA DE BADAJOZ

CATÁLOGO DE PRODUCTORES LOCALES

+cerca
+local
+sostenible

Excm. Diputación de Badajoz
Área de Desarrollo Rural y Sostenibilidad
Tomas Romero de Castilla, 2
06011 Badajoz.

Teléfono: 924 21 23 11.

Email: desarrolloruralsostenibilidad@dip-badajoz.es

Web: <http://desarrolloruralsostenibilidad.dip-badajoz.es/>

Twitter: @csea_lacocosa

Facebook: CSEALaCocosa



LOCALCIR

Promoción del emprendimiento y la innovación de empresas en economía circular.



PROVINCIA DE BADAJOZ
CATÁLOGO DE PRODUCTORES LOCALES