



Catálogo de productos agroalimentarios y artesanos





En el norte de Extremadura y asomándose a la frontera con Portugal, el Parque Cultural Sierra de Gata es un espacio en el que la naturaleza, el patrimonio, la gastronomía, la historia y las tradiciones dibujan un paisaje repleto de matices. Es precisamente ese carácter fronterizo el que ha dejado en sus habitantes el gen de la inquietud y el emprendimiento. La tierra aporta aceitunas, uvas, miel y excelentes pastos para el ganado. De ahí surge la voluntad de la producción y la distribución. Vinos, aceites y quesos, por poner algunos ejemplos representativos son parte del motor económico de un entorno en el que la tradición sigue teniendo un peso muy importante en los procesos productivos. La artesanía es otro gran valor del Parque Cultural. Artesanía que se construye con mimbres similares. Va en el carácter del serragatino el valorar y trabajar la tradición, el aportar su inquietud y su saber y el aprovechar lo que el entorno le ofrece para hacer crecer y difundir sus propuestas.

Catálogo AGROALIMENTARIO



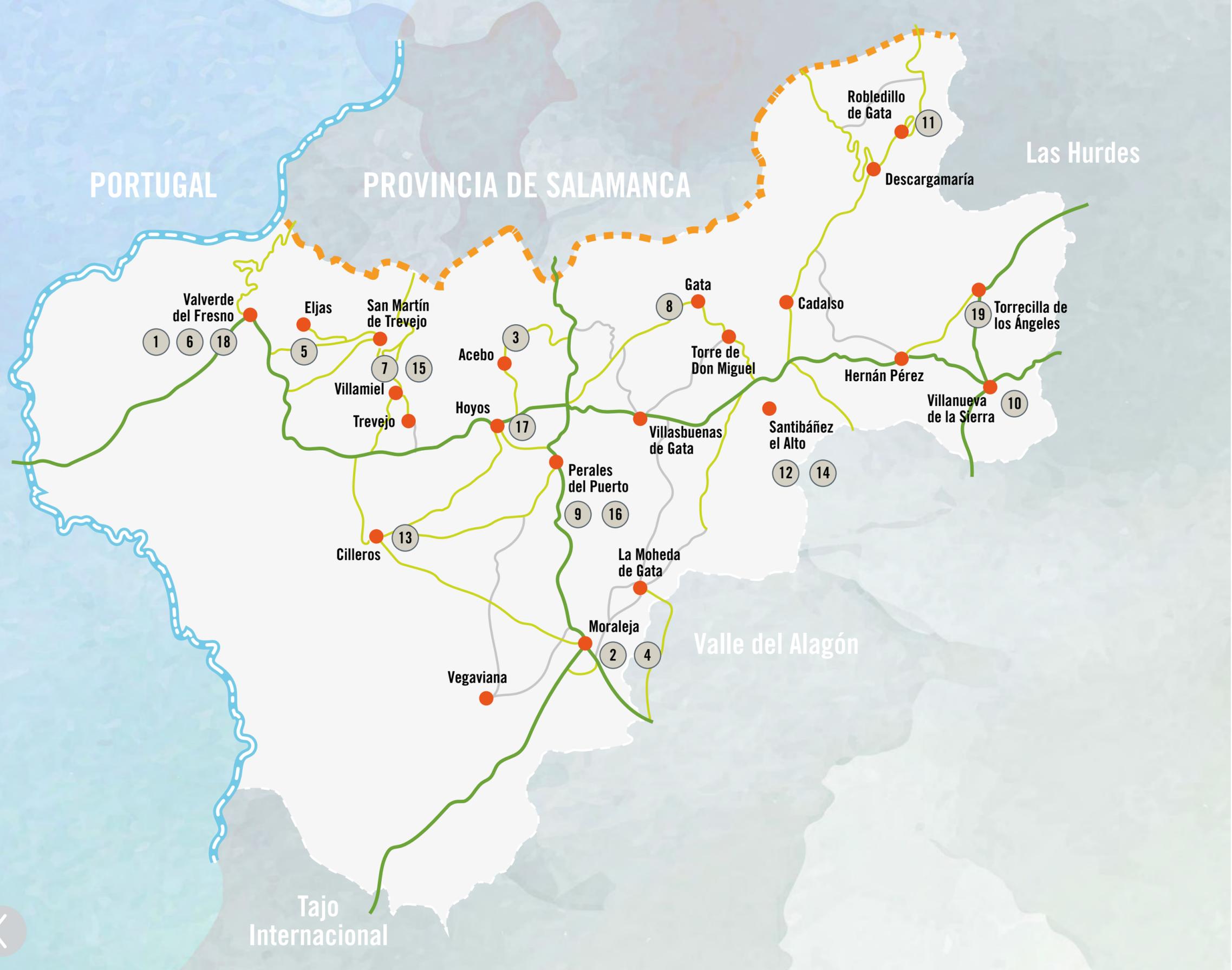
En este catálogo recogemos una interesante muestra de la oferta agroalimentaria y artesana del Parque Cultural Sierra de Gata. Se plantea como un homenaje a todos aquellos que, en una Sierra con cinco valles y escasas comunicaciones, han apostado por añadir oficio e innovación a la tradición, regalándonos un abanico de opciones que reflejan el orgullo de una comarca en la que la cultura es el valor que pone en marcha casi cualquiera de sus proyectos.

Técnicamente lo presentamos como un pdf interactivo bien estructurado que facilitará accesos y búsquedas y que podrá ser difundido y compartido fácilmente a través de los nuevos medios de comunicación.

Esperamos que, a través de sus productos, puedan conocer un poco mejor a sus gentes y que este catálogo sirva para acercar la Sierra de Gata a aquellos que aún no la sienten cerca.

Catálogo ARTESANÍA





Sierra de GATA

PARQUE CULTURAL

A G R O A L I M E N T A R I O

- 1 Arándanos Sierra de Gata
- 2 Sendín Conservas
- 3 Koru Espirulina
- 4 Wagyu Ibérico
- 5 Almazara As Pontis
- 6 Almazara Cigüeña Negra
- 7 Hacienda Nava del Rey
- 8 La Almazara Tradicional
- 9 La Peraliega
- 10 Macc Oleum
- 11 Oleosetín
- 12 Aceitunera del Oeste
- 13 Bodega Emilio Román
- 14 Hoya Honda
- 15 Viñedos Históricos Sierra de Gata
- 16 El Rañal
- 17 La Rozay
- 18 Miel Val de Xálima
- 19 Miel Los Ángeles





CATEGORÍAS

- Productos silvestres
-
- Conservas vegetales
-
- Productos cárnicos
-
- Aceite y aceitunas
-
- Vinos y aguardientes
-
- Queso
-
- Miel y polen



Arándanos

Sierra de Gata



Arándanos Sierra de Gata
Barrio López 21
10890 Valverde del Fresno
Cáceres

Teléfono: +34 686 463 597
E-mail: valverdis@gmail.com

Los **Arándanos Sierra de Gata** se cultivan en la Finca Las Barcias en Valverde del Fresno. Estos bellos frutos son muy cotizados por su sabor, carácter saludable y sus propiedades bio-médicas. Necesitan unas condiciones climáticas y un ph en el suelo muy concretas que Sierra de Gata cumple a la perfección. Necesita gran cantidad de mano de obra de recolección cualificada.

El arándano permite el almacenamiento en cámara durante dos o tres días lo que permite mantener su sabor y textura en todo momento además de facilitar la distribución.

Debido a las peculiares características del terreno diversificamos los cultivos en fresa gourmet, grosella, mora y arándano.



Sendín

Conservas Artesanas



En **Sendín, Conservas Artesanas** nos dedicamos a producir deliciosas conservas vegetales y encurtidos: pimiento del piquillo, guindillas, aceitunas...

Nuestros productos mantiene intactas las propiedades nutricionales de los alimentos y su auténtico sabor.

Los vegetales Sendín se procesan recién recolectados, por lo que preservan sus nutrientes y vitaminas. Es una forma de comer vegetales de manera práctica y sencilla.

Sendín Conservas Artesanas

Ctra. de Zarza km 2.5
10840 Moraleja – CÁCERES

Teléfono: +34 651 852 814

E-mail: jmsendin@hotmail.es



Aceituna manzanilla
rellena de guindilla
Sendín



Guindillas Piparra
Extra Sendín



Guindillas Piparra
Extra Sendín



Guindillas Piparra
Extra Sendín



Pimientos del
Piquillo enteros extra
Sendín



Pimientos del Piquillo
enteros Primera
Sendín



Ensalada de
Pimientos del Piquillo
Sendín



Pimientos del
Piquillo extra Sendín



KORU Espirulina



KORU Espirulina

Paraje siete fuentes s/n
10857 Acebo – CÁCERES

Teléfono: +34 600 326 850

E-mail: info@koruespirulina.com

Website: www.koruespirulina.com



KORU Espirulina cultiva el microalga espirulina de manera artesanal.

Nos encontramos en plena naturaleza en el corazón de la Sierra de Gata, rodeados de bosque autóctono. Somos una empresa sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

El agua utilizada para el cultivo proviene de un manantial ubicado en el propio terreno y la electricidad necesaria se obtiene de paneles solares.

A diferencia de la espirulina industrial, KORU Espirulina realiza un suave secado a baja temperatura (40-45 °C) en un secador solar para mantener intactas las excelentes propiedades nutricionales de nuestra espirulina. Como resultado obtenemos unas novedosas hebras de espirulina de gran calidad para que puedas incorporarlas en tus recetas de cocina diaria: ensaladas, arroces, yogures, zumos o batidos...



Wagyu Ibérico



La carne certificada de **Wagyu Ibérico** procede animales criados en la dehesa extremeña, a orillas del embalse del Borbollón en Santibáñez el Alto. La alta infiltración de grasa que tiene esta raza de ternera unida a una crianza en extensivo hacen que esta carne posea unas propiedades óptimas para la elaboración de todo tipo de productos tanto curados como embutidos. Así, el producto estrella de nuestra marca es la pata curada de Wagyu Ibérico. Se trata de una pata de vacuno curada de la misma manera que se cura la pata de un cerdo IBÉRICO. Además de esta, elaboramos todo tipo de productos típicos de la matanza extremeña como chorizo, lomo o patatera, entre otros.

Wagyu Ibérico

Avda. Pureza Canelo 20 • 3ªA
10840 Moraleja – CÁCERES

Teléfono: +34 685 107 380

E-mail: wagyuiberico@gmail.com

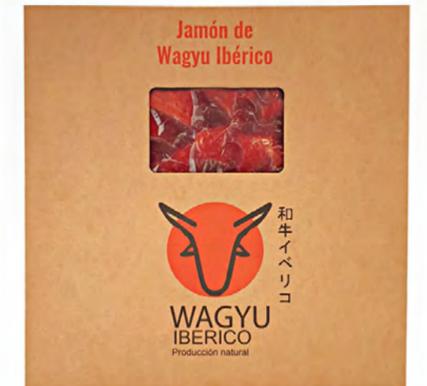
Website: www.wagyuiberico.com



Panceta de Wagyu Ibérico
Loncheado a máquina
100 g



Salchichón de Wagyu Ibérico
Loncheado a máquina
100 g



Jamón de Wagyu Ibérico
Cortado a cuchillo
100 g



Lomo de Wagyu Ibérico
Loncheado a máquina
100 g



Chorizo de Wagyu Ibérico
Loncheado a máquina
100 g



Stick de salchichón y chorizo
de Wagyu Ibérico
50 g



Almazara As Pontis



Almazara as Pontis es una empresa familiar situada en Eljas.

Nuestros objetivos:

- Elaborar un aceite de oliva virgen extra de excelente calidad bajo nuestra marca Vieiru.
- Respetar el medio ambiente.
- Apoyo al desarrollo rural de nuestra comarca.

Para elaborar nuestro aove únicamente utilizamos la variedad autóctona manzanilla cacereña. Mediante el proceso de extracción en frío en muy pocas horas desde su recogida, logramos obtener nuestro aove convencional, ecológico y una amplia gama de aromatizados, reconocidos con más de 200 premios internacionales, incluyendo **Mejor Almazara de España 2017 por AEMO.**

Almazara As Pontis
Ctra. Valverde-Hervás, Km 18
10891 Eljas – CÁCERES

Teléfono: +34 927 510 714

E-mail: info@aspontis.com

Website: www.aspontis.com



AOVE Vieiru
Ecológico
DOP Gata-Hurdes
500ml



AOVE Vieiru
DOP Gata-Hurdes
500ml



AOVE Vieiru
Ecológico
500ml



AOVE Vieiru
Ecológico 3L lata



Vinagre As Pontis
Balsámico 250ml



Vinagre As Pontis
Vino Tinto 250ml



AOVE Vieiru
500ml



AOVE Vieiru 3L lata



AOVE Vieiru
Kids Ecológico
250ml



Aromáticos AOVE Vieiru 250ml
[Naranja, Ajo, Boletus, Menta, Canela,
Chocolate, Guindilla, Limón, Café, Vainilla,
Albahaca, Tomillo]



Aceitunas manzanilla
caramelizadas rellenas de
fruta 300g (higo, dátil y piña)



Cigüeña Negra

Almazara ecológica



Cigüeña Negra Ecológico
Aceite de oliva Virgen Extra
250ml



Cigüeña Negra Ecológico
Aceite de oliva Virgen Extra
500ml



Cigüeña Negra Ecológico
Aceite de oliva Virgen Extra
PLATINUM 500ml



Cigüeña Negra
Carretera EX-205, Km. 24
Camino de la Granja a 3.7 Km
10890 Valverde del Fresno – CÁCERES
Teléfono: +34 628 184 324
E-mail: info@ciguenanegraecologic.com
Website: www.ciguenanegraecologic.com



Somos una pequeña almazara ecológica enfocada a elaborar producciones de aceite de calidad diferenciada, donde personalizamos el trato con el cliente y lo asesoramos. Amantes del campo y de la naturaleza, ofrecemos al mercado un producto singular de máxima calidad, aprovechando los recursos naturales y garantizando el respeto por el Medio Ambiente.

Bajo la marca **Cigüeña Negra Ecológica** tratamos de presentar un aceite virgen extra monovarietal y monocultivar en producción ecológica de la variedad autóctona “Manzanilla Cacereña”, que aunque de bajo rendimiento aceitero produce aceites de calidad superior, y más aún cuando se utiliza para su extracción sistemas en frío y sin filtrado.



Cigüeña Negra Ecológico
Aceite de oliva Virgen Extra
500ml



Cigüeña Negra Ecológico
Aceite de oliva Virgen Extra
2.5 l



Cigüeña Negra Ecológico
Aceite de oliva Virgen Extra
5 l





Hacienda Nava del Rey

AOVE ECOLÓGICO



Hacienda Nava del Rey
Calle Soledad, 41
10893 Villamiel – CÁCERES

Teléfono: +34 635 324 158

E-mail: daniel@haciendanavadelrey.es

Website: www.haciendanavadelrey.es



Hacienda Nava del Rey es una empresa familiar que resume casi veinte años de esfuerzos por recuperar un proyecto que llevó a cabo D. Daniel Berjano Escobar a principios del siglo pasado. Producir y vender un aceite de oliva de la mejor calidad en la Sierra de Gata, que ponga en valor las inmejorables cualidades de la aceituna manzanilla cacereña que cosechamos en esta comarca serrana.

Nuestra producción goza de unas cualidades que destacan incluso entre los olivares de su entorno. Entre los motivos principales está la avanzada edad y adaptación de los árboles y su ubicación privilegiada en los valles del término de Villamiel.





La Almazara Tradicional



La Almazara Tradicional
Carretera de Gata km 7. Pol 23. Parcela 304
10858 Gata – CÁCERES

Teléfono: +34 670 279 424

E-mail: info@laalmazaratradicional.com

Website: laalmazaratradicional.com



La Almazara Tradicional es una empresa familiar creada a partir de la ilusión de cuatro socios para aportar valor a la zona y dar vida al olivar de sierra y a sus habitantes. Fabricamos un aceite de oliva con las variedades de la zona, con aceitunas recogidas en su punto óptimo de madurez y mediante un procesos mecánicos de prensado en frío y en menos de 24 horas de su recolección para preservar todas sus cualidades y obtener un producto de calidad extraordinaria. Respetamos al máximo el medio ambiente y apostamos por la calidad excepcional del producto, utilizando los métodos más artesanos posibles para obtener puro zumo de aceituna.



Amorius
Botella 250ml - 500ml



La Almazara Tradicional
Botella 500ml - 750ml



La Almazara Tradicional
Garrafa 5l



La Peraliega



La Peraliega

Ctra. Cilleros, km 1
10896 Perales del Puerto
CÁCERES

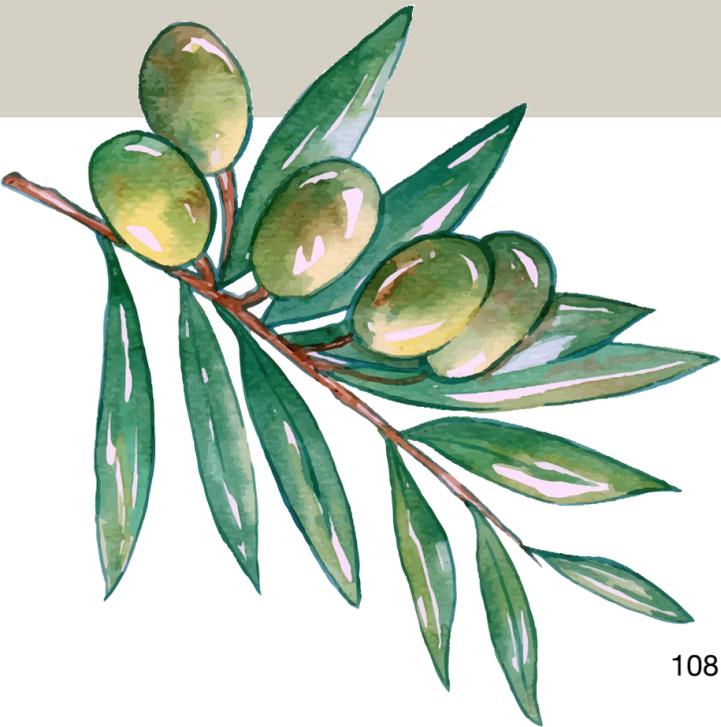
Teléfono: +34 927 193 001
+34 628 412 882

E-mail: laperaliega@gmail.com

“La Peraliega” se comercializa como aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen. La filosofía de la cooperativa no pasa por generar un gran volumen de producción sino proporcionar una alta calidad en el aceite elaborado. El proceso sería el siguiente: recepcionar la aceituna en la almazara y limpiar la oliva para eliminar hojas, palitos y la fusca para evitar impurezas en el proceso de elaboración del aceite. Obtenido y almacenado el aceite se cataloga como aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen a través de los resultados de laboratorio obtenidos de las muestras de los tanques de almacenamiento.



MaCc Oleum



MaCc Oleum

Plaza de España, 14
10812 Villanueva de la Sierra
CÁCERES

Teléfono: +34 653 225 205

E-mail: info@maccoleum.com

Website: maccoleum.com



Botella AIFOS ORO
500 ml



Botella AIFOS VERDE
500 ml

MaCc Oleum, nace con la idea de crear un aceite virgen extra de calidad.

El objetivo principal es el proceso de transformación de las aceitunas que poseemos de nuestros olivos centenarios en un excelente aceite virgen extra. Otro de nuestros objetivos es el de potenciar nuestra marca “AIFOS” y la variedad aceituna manzanilla cacereña. De ahí el nombre de la empresa “Manzanilla Cacereña Oleum”. Y, además, queremos dar la oportunidad a otros oleicultores de transformar parte de su producción de aceitunas en aceite de oliva propia.



Garrafa AIFOS ORO
Filtrada 5 l



Garrafa AIFOS ORO
5 l



Garrafa AIFOS VERDE
5 l





Oleosetín



Oleosetín
Robledillo de Gata
CÁCERES

Teléfono: +34 927 209 826
+34 618 607 033
E-mail: info@oleosetin.com
Website: oleosetin.com



Somos una pequeña empresa familiar que ha decidido no renunciar a sus raíces y poner en valor lo que nuestros padres y abuelos nos han transmitido. Disponemos de unas pocas parcelas de olivos multicientenarios cuidados con mimo por nuestros antepasados desde tiempo inmemorial. Nos han transmitido no solo estos olivos de variedad manzanilla cacereña, sino los conocimientos, el cariño hacia la tierra y el compromiso firme de mantener estas explotaciones familiares haciéndolas sostenibles y perdurables en el tiempo, con el fin de que esta fuente de vida y naturaleza continúe en generaciones sucesivas, y sus productos puedan ser disfrutados de forma universal. No solo la historia, sino el presente avala el encanto y embrujo que rodea estas tierras, llenos de vida, tradición y naturaleza, donde no cabe duda, se conservan las esencias más preciadas de sabores y tradiciones. ¡¡disfrútalas!!



AOVE Oleosetín «Pasión» Bag in Box 3 l

AOVE Oleosetín «Pasión» Bag in Box 5 l

AOVE Oleosetín «Pasión» Bag in Box 3l

AOVE Oleosetín «Pasión» 500 ml

AOVE Oleosetín «Pasión» 250 ml



AOVE Oleosetín «Legado» Selección 500 ml



AOVE Oleosetín «Maravilla Rural» 5 l



AOVE Oleosetín «Sabores de Antaño» 3 l



Aceitunera del Oeste



Aceitunera del Oeste

Finca Valverde, s/n
10859 Santibáñez El Alto – CÁCERES

Teléfono: +34 927 441 132

E-mail: aceituneraoeste@outlook.com

Website: www.aceituneradeloeste.com



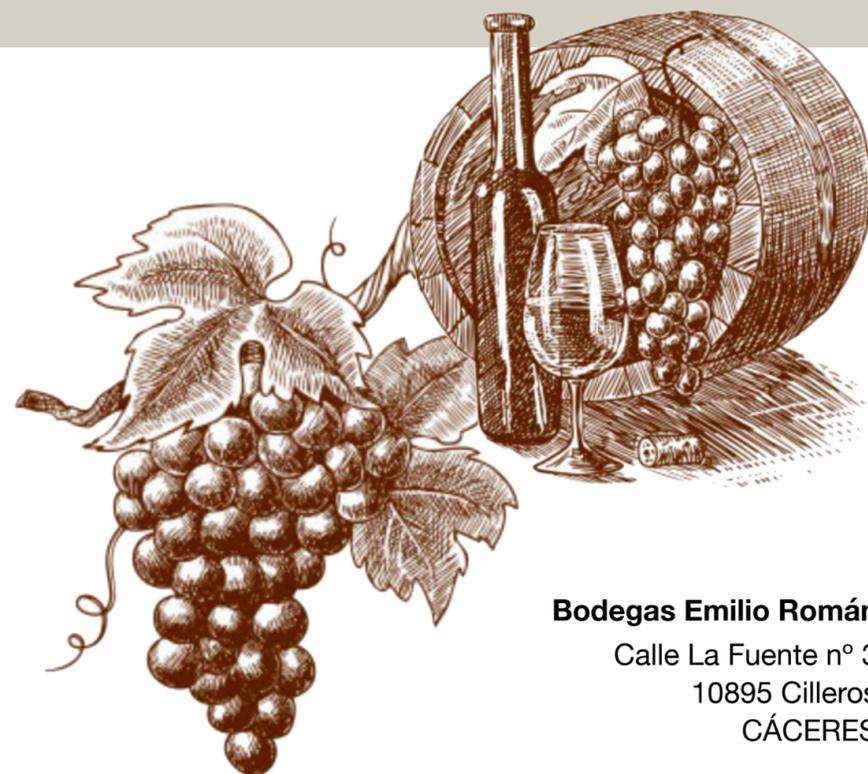
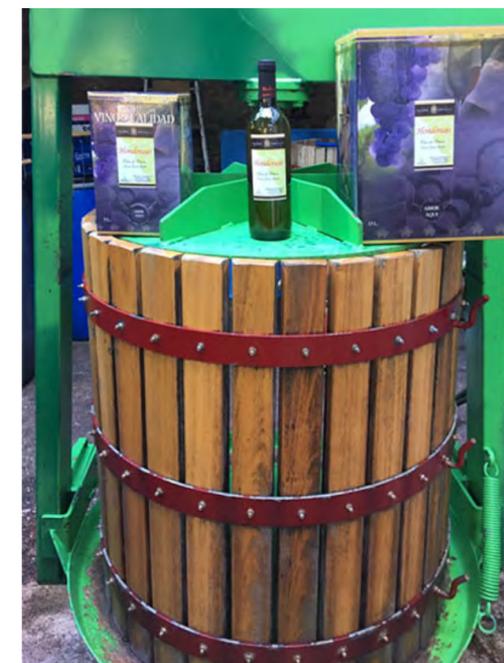
En nuestra aceitunera de Santibáñez el Alto, **Aceitunera del Oeste S.L.**, le ofrecemos la variedad de aceituna Manzanilla Cacereña. Somos una empresa mayorista cuya experiencia y gran desempeño en el mercado nos ha llevado a posicionarnos como referentes del sector en la zona.

Como empresa aceitunera especializada en este producto, destacamos las magníficas propiedades que contiene. Y es que la aceituna es un valioso producto natural que puede utilizarse en preparación de exquisitos alimentos; pero, además, tiene otros usos como por ejemplo la preparación de remedios naturales que pueden ayudar sustancialmente a la mejoría de algunas enfermedades.





Bodega Emilio Román



Bodegas Emilio Román
Calle La Fuente nº 3
10895 Cilleros
CÁCERES

Teléfono: +34 650 660 484

E-mail: vinoshondonajo@hotmail.com

Bodegas **Emilio Román Delgado** es una empresa familiar, situada en Sierra de Gata a los pies de la sierra Santa Olalla, concretamente en Cilleros, uno de los pueblos más grandes y más antiguos, de origen romano. Nuestro vino artesanal de pitarra cuenta con el sello de Alimentos de Extremadura y vinos con I.G.P (Indicacion Geografica Protegida).

Nuestro objetivo es seguir manteniendo la calidad del vino de pitarra como lo hacían nuestros abuelos. Con esmero y mucho mimo elaboramos vino de pitarra blanco hecho con diferentes clases de uvas especialmente seleccionadas.



Formatos:

- Botella de 0.75 l
- Botella de 3/8 (personalizadas)
- Tetrabrik de 5 l
- Tetrabrik de 15 l



Hoya Honda



Hoya Honda

Ctra. Torre de Don Miguel, km 1
10859 Santibañez El Alto
CÁCERES

Teléfono: +34 615 653 023

E-mail: bodegahoyahonda@gmail.com

Las cepas de las que proceden los vinos de **Hoya Honda**, crecen en suelos de la zona de Sierra de Gata, bajo la influencia del clima mediterráneo típico español. Allí existe un gran paisaje donde las uvas maduran poco a poco, siguiendo el crecimiento natural anual. Es por eso que este vino de color púrpura, elaborado a partir de uva Cabernet, Syrah y tempranillo mezclado en pequeñas proporciones dan lugar a un coupage que ofrecen vinos con mucha vida, frutales con cuerpo y carácter.

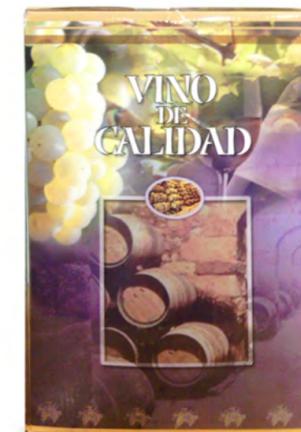
Somos una bodega familiar en la que los vinos se elaboran artesanalmente sin perder tradiciones de antaño.



Vino Hoya Honda tinto 0.75 cl



Vino Hoya Honda blanco 0.75 cl



Bag in box Hoya Honda de 5 l



Bag in box Hoya Honda de 10 l



Bag in box Hoya Honda de 15 l

Viñedos Históricos Sierra de Gata



Viñedos Históricos Sierra de Gata

Calle Soledad, 26

10893 Villamiel – CÁCERES

Teléfono: +34 635 324 158

E-mail: antierwines@gmail.com

Website: antierwines.blogspot.com



Antier es anteayer, ‘El día anterior a ayer’.

También es el regreso a un pasado familiar con raíces en Villamiel, en el corazón de la Sierra de Gata. Villamiel es la población más alta de esta sierra extremeña y allí se encuentra nuestra antigua casa familiar, donde tradicionalmente se elaboraban vinos y aceites. En la casa de la calle Soledad siempre ha flotado en el ambiente la necesidad de retomar la viña y la elaboración de vinos. Fue la colaboración con la Bodega Sierra de Gata, donde en la actualidad elaboramos estos vinos, la que finalmente permitió que este proyecto vea la luz.

Bienvenidos a los vinos de Antier



El Rañal



Queso curado en aove El Rañal
500 g +/-

Quesos El Rañal

Ctra. EX-109- km 50
10896 Perales del Puerto
CÁCERES

Teléfono: +34 616 620 767

E-mail: quesoselranal@gmail.com

Website: quesoselrañal.es



En **Quesos El Rañal** venimos de una familia de ganaderos caprinos, que se remonta a nuestros abuelos. Seguimos las enseñanzas y tradición de los que nos precedieron mejorando nuestro producto con nuevas herramientas y formación innovadora que nos permite ofrecer un producto artesano con las máximas garantías sanitarias sin perder ni una brizna de sus propiedades organolépticas.

Os ofrecemos un producto artesano en el que se conjugan las esencias que la leche de nuestras cabras recoge de los pastos y arbustos de esta tierra, y la maestría quesera de Patro, nuestra maestra, poniendo a disposición, de vuestro deleite, un trozo de los valles de este rincón del norte de Cáceres.



Queso curado El Rañal
500 g +/-



Queso curado al pimentón El Rañal
500 g +/-



La Rozay



José María Valiente y su señora María Rosa Velasco regresan a Hoyos y montan su propia quesería en 1994, **La Rozay**. Elaboramos quesos de excelente calidad, hechos con leche pasteurizada de cabras que pastan libremente por el valle del Jálama. La elaboración tradicional, junto a una curación natural hacen que nuestros quesos sean muy originales, de esos que una vez los pruebas queden grabados en la memoria.

Son productos únicos, elaborados artesanalmente, de forma sostenible y de producción limitada que han sido reconocidos con varios galardones, como uno de los mejores quesos de cabra de Extremadura.



Crema de queso La Rozay de finas hierbas 250 g



Crema de queso fundido La Rozay para untar 250 g



Crema de queso fresco La Rozay con cereales, pasas y zanahorias... 250 g +/-



Queso curado de cabra en aceite La Rozay 250g - 500g



Queso curado de cabra en aceite 800 g +/-



Queso curado de cabra 1 kg - 750 g

Quesos La Rozay

Avda. de Extremadura s/n
10850 Hoyos
CÁCERES

Teléfono: +34 659 928 575
E-mail: lazaray1@gmail.com





Val de Xálima

APICULTURA SOSTENIBLE



Val de Xálima

Ctra. de Portugal, km-14.70
10890 Valverde del Fresno – CÁCERES

Teléfono: +34 927 510 562 | +34 659 319 518

E-mail: mielvaldexalima@gmail.com

Website: valdexalima.es



Val de Xálima nació en 1985 de la mano de los apicultores José Antonio Rodríguez y Alicia Berrío. Superando muchas dificultades, hemos conseguido productos naturales de alta calidad, siempre siendo respetuosos con el medio ambiente y las abejas. Os ofrecemos miel natural obtenida de abejas mimadas.

Mediante la apicultura sostenible, obtenemos de las abejas una miel natural, fruto de nuestro trabajo, una recompensa a los cuidados y dedicación a las colmenas.

En la Sierra de Gata, un entorno natural tranquilo, de gran valor paisajístico, trabajan nuestras abejas, que son la base para elaborar artesanalmente nuestros productos.



Miel de brezo Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4.8 kg



Miel de brezo Calluna
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg



Miel de cantueso con panal
Val de Xálima
250 g



Miel de cantueso y pradera
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4.8 kg



Miel de madroño EDICIÓN LIMITADA
Val de Xálima
150 g, 270 g



Miel con almendras
Val de Xálima
150 g



Miel de encina y roble
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4.8 kg



Miel de romero
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg



Miel de montaña
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4.8 kg



Miel de flores
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4.8 kg



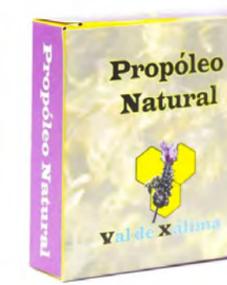
Miel de eucalipto
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4.8 kg



Miel de castaño
Val de Xálima
270 g, 500 g, 1 kg



Polen
Val de Xálima
225 g, 450 g, 1 kg



Propóleo láminas
Val de Xálima
Caja 20 g



Spray propolis
30 ml



Tintura propolis
30 ml



Tintura propolis y equinacea
30 ml



Jalea real natural
20 g



Propóleo en polvo
20 g





Miel Los Ángeles



Miel los Ángeles es una empresa creada por un joven apicultor, Sergio Gil Paniagua, que aún teniendo estudios universitarios, siempre ha estado vinculado a la Apicultura.

Emprendí como apicultor profesional a principios de 2015, siguiendo los pasos de mi padre y sus antepasados de los que he obtenido los conocimientos necesarios para manejar una explotación apícola, llegando a ser la 5ª generación de apicultores que se tenga constancia. Con el lema de “una miel natural recolectada por sus propias colmenas” quiero transmitir los olores y sabores que presenta su miel, el tesón, el esfuerzo y sacrificio de este mundo tan bonito y a la vez tan fatigado.

Miel Los Ángeles

Calle Buenos Aires s/n
10869 Torrecilla de los Angeles – CÁCERES

Teléfono: +34 696 156 092 - +34 679 621 614

E-mail: info@miellosangeles.com

Website: www.miellosangeles.com



Polen Los Ángeles
500 g, 250 g, 120 g



Miel de azahar Los Ángeles
1 kg, 500 g, 250 g



Miel de eucalipto Los Ángeles
2 kg, 500 g, 250 g



Miel de mil flores Los Ángeles
2 kg, 500 g, 250 g

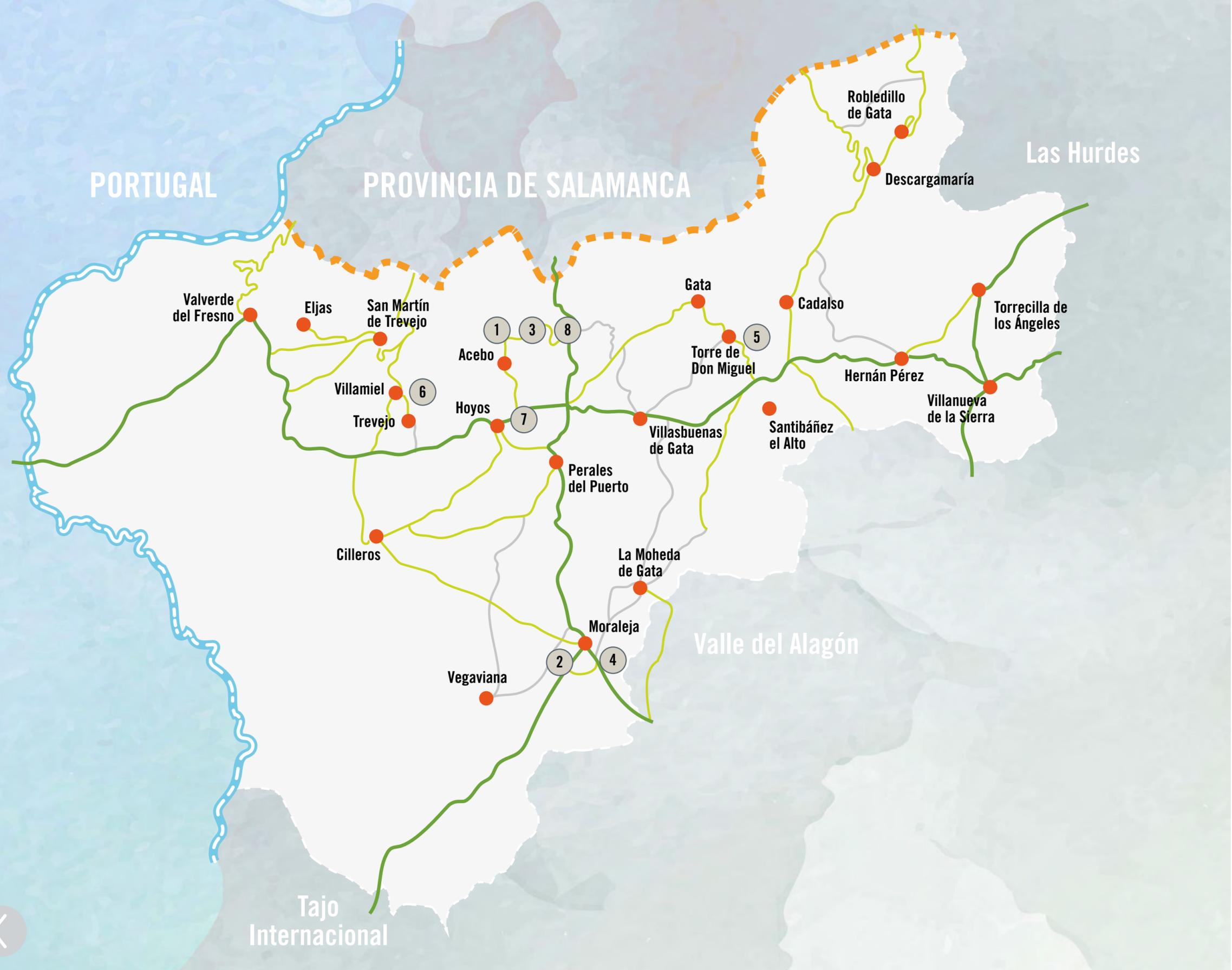


Miel de roble Los Ángeles
2 kg, 1 kg, 500 g, 250 g



Miel de encina Los Ángeles
2 kg, 1 kg, 500 g, 250 g





A R T E S A N Í A

- 1 Asoc. El Álamo y los Encajes
- 2 César Vidal
- 3 Florencio Sierra
- 4 Himagón
- 5 Ixtlan Woodcraft
- 6 Loyos Piel
- 7 NaiaNais
- 8 DeVane



El Álamo y los encajes



La Asociación “El Álamo y los encajes” fue fundada en marzo de 2016 con 90 socios de todas las edades. Somos de Acebo, los más antiguos en la confección de encajes de bolillos. Es un arte maravilloso que se transmite de madres a hijas y que nos permite contar al mundo que somos por derecho propio la Capital del Encaje de Bolillos.

Cada año, el primer domingo de julio, organizamos el Encuentro de Encajeras de Acebo con gran éxito y nos permite compartir afición y tradición con otras encajeras de la Sierra y de muchas zonas de España.

Asociación El Álamo y los encajes
Calle Cantón 10
10857 Acebo – CÁCERES
Teléfono: +34 686 916 986





César Vidal



César Vidal Domínguez

Avda. Virgen de la Vega 1
10840 Moraleja – CÁCERES

Teléfono: +34 669 207 775
E-mail: angelesbc@live.com



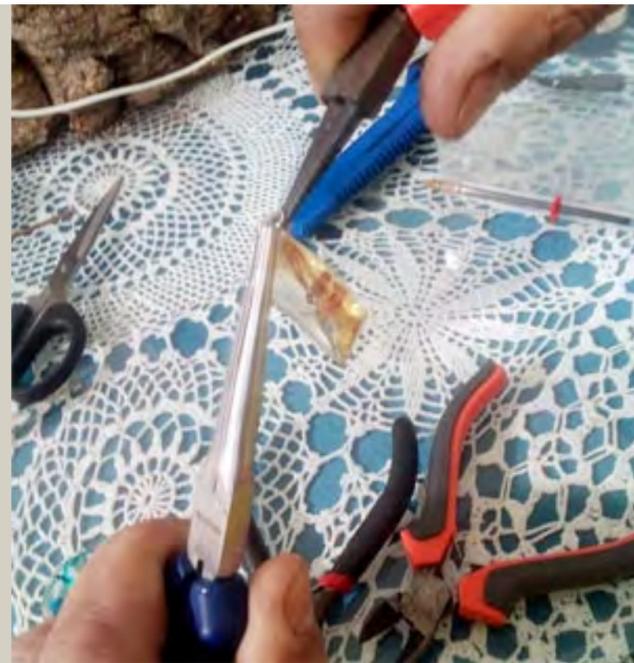
Me dedico a la reparación del calzado, un oficio familiar que comenzó mi abuelo, continuó mi padre y ahora yo. también me dedico a la venta de artículos de piel que hago artesanalmente como cinturones, llaveros de cuero, llaveros de cuero y cuerno de venado o corzo procedente del desmogue, pulseras de cuero trenzada, pulseras de cuero y zamak, bolsas de encofrar, fundas de cuchillo, abridores, taburetes para la caza y pesca, etc... también afilo cuchillos, tijeras y herramientas de corte. tengo clientes de moraleja y pueblos de los alrededores como vegaviana, zarza y gran parte de los pueblos de la Sierra de Gata.



Florencio Sierra



Florencio Sierra
Ramón y Cajal 24
10857 Acebo – CÁCERES
Teléfono: +34 642 890 945



Soy Floren Sierra, artesano de la localidad de Acebo, en la Sierra de Gata.

Realizo trabajos de joyería artística con flores secas que recojo en el entorno de la sierra, con resina de cristal y plata. La pintura es otro de mis hobbies que muestro en mis paradas y stand de diferentes mercados de la zona, Extremadura y norte de España.

Me encanta mi labor y poder ofrecer mis productos a la personas que muestran interés por los trabajos artesanos que realizo. Me siento afortunado de vivir en este lugar con tantísimo encanto como es la Sierra de Gata.



Himagon



Himagon
Pol. Ind. El Postuero. Km 1.700
10840 Moraleja – CÁCERES

Teléfono: +34 927 515 968
E-mail: himagonsl@gmail.com
Website: artesianiashimagon.com

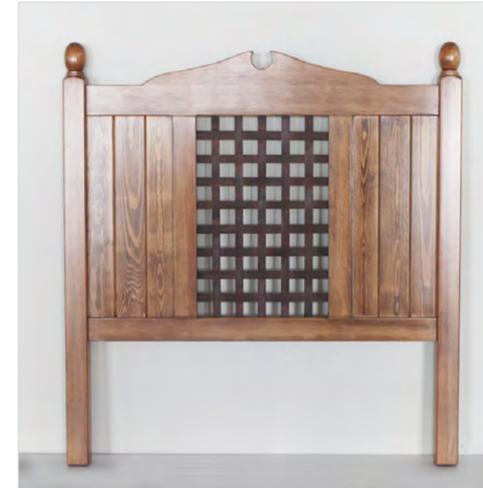


Somos dos hermanos, Arsenio y Rafael, comenzamos nuestra andadura en el año 1994 porque decidimos aunar sus conocimientos y fundaron “Artesanías en Hierro y Madera González”, **HIMAGON S.L.**

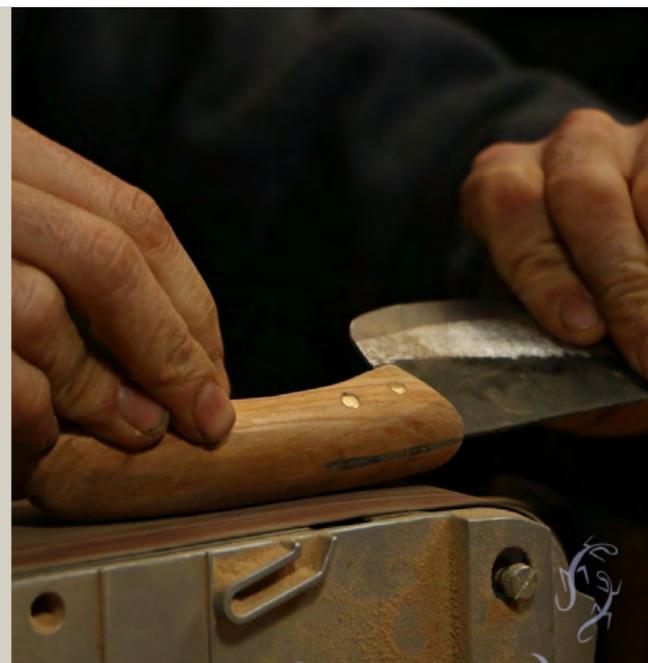
En la carpintería trabajamos con todo tipo de madera y estilos. Además restauramos muebles viejos o reutilizamos piezas antiguas para hacer productos nuevos obteniendo así, unos trabajos realmente originales.

En cuanto al hierro, nuestro sello es la forja. Que consiste en calentar el hierro en la fragua, y en darle la forma deseada manualmente.

Seguimos métodos de trabajo tradicionales con estilos variados y con la calidad y garantía HIMAGON.



Ixtlan Woodcraft



Los cuchillos VAY son perfectos para cortar verduras, aves y carne deshuesada. Disfrutan de gran popularidad entre los cocineros de profesión. Trabajo con hojas de 12,16 y 20 cm. mango de madera de olivo, almendro, cerezo, madroño, enebro o laurel.



Debido a la forma tan recta de este tipo de hoja, los Cuchillos THANG tienen una línea muy sencilla. Especialmente por su delgadez son excelentes para cortar vegetales. Trabajo con hojas de 12, 16 y 20cm de largo. mango de madera de olivo, almendro, cerezo, madroño, enebro o laurel.



EL BUOM: Hoja muy estética, más fuerte. Adecuada para carnes y verduras. Dispongo de hojas de 16 y 20 cm de longitud. mangos con virola de madera de olivo, almendro, cerezo, madroño, enebro o laurel.



Los cuchillos especiales necesitan también un cuidado especial. Fabricamos soportes verticales y fundas de cuero. Los soportes verticales están equipados con potentes imanes de neodimio y pueden colgarse en la pared. Las fundas se hacen individualmente para cada cuchillo. Es cuero vacuno de curtición 100% vegetal.



IXTLAN WOODCRAFT es un proyecto familiar. Fabricamos cuchillos y accesorios para los amantes de la cocina.

Para las hojas adquiero en condiciones de comercio justo las de AUTHENTIC BLADES. Son de acero al carbono y forjadas de forma tradicional en Vietnam. Fáciles de afilar y con un filo excepcional. Los mangos los tallo manualmente. Mi objetivo es aportar unos mangos que destaquen las particularidades de este trabajo de forja artesanal con siglos de antigüedad. Para ello trabajo con madera que proviene de la Sierra de Gata. De vez en cuando me llegan otros tipos de madera a través de regalos de amigos de todo el mundo, que me ofrecen un nuevo estímulo y reto.

Ixtlan Woodcraft

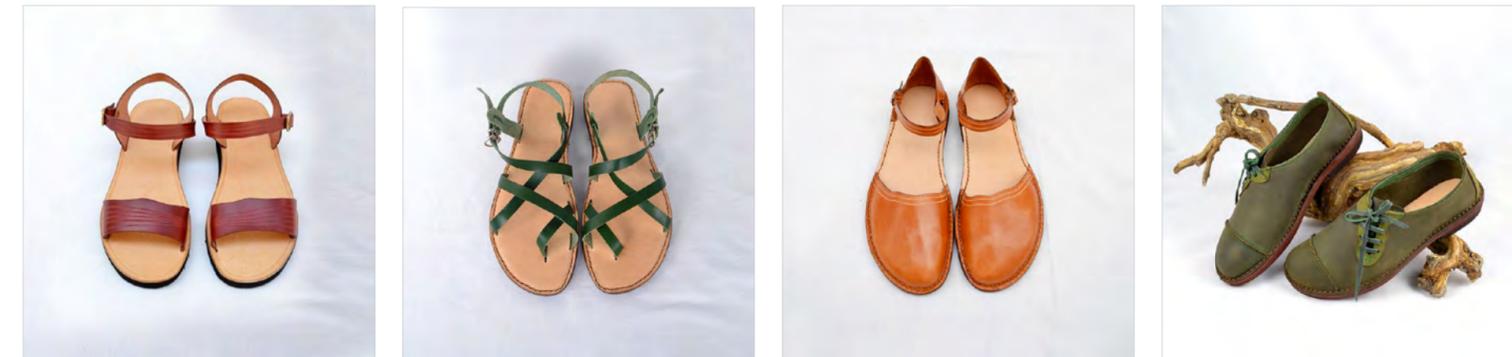
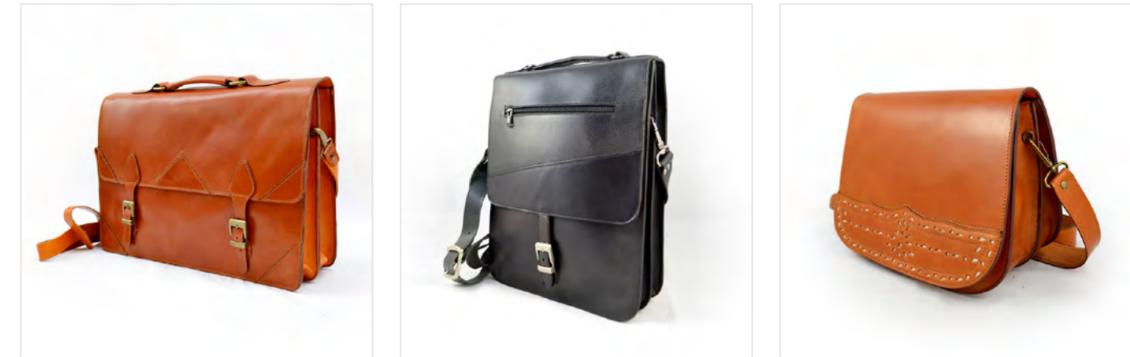
10864 Torre de Don Miguel
CÁCERES

Teléfono: +34 635 405 503 | +34 660 272 743

E-mail: janfrischmuth@posteo.de

Website: ixtlanwoodcraft.de

Loyos Piel



Nuestra historia como zapateros comienza en 1984 cuando Jesús fabrica tres pares de sandalias unas para él, otras para mí y otras para mi hermano pequeño. Resistieron todo un camino de Santiago y aún seguimos utilizándolas durante mucho tiempo.

Nuestros inicios están en Granada pero hace ya 22 años que Villamiel es nuestro pueblo. Y casi todo queda en familia, nuestra hija Rocío colabora en diseño y fotografía; Shanti hace de contacto con la tienda de Cáceres; Aila, tuvo que hacernos de traductora en alguna feria y Marcos estudia para dedicarse a esta profesión. Estamos deseando trabajar juntos con la misma ilusión por mejorar que nos ha movido desde hace 35 años.

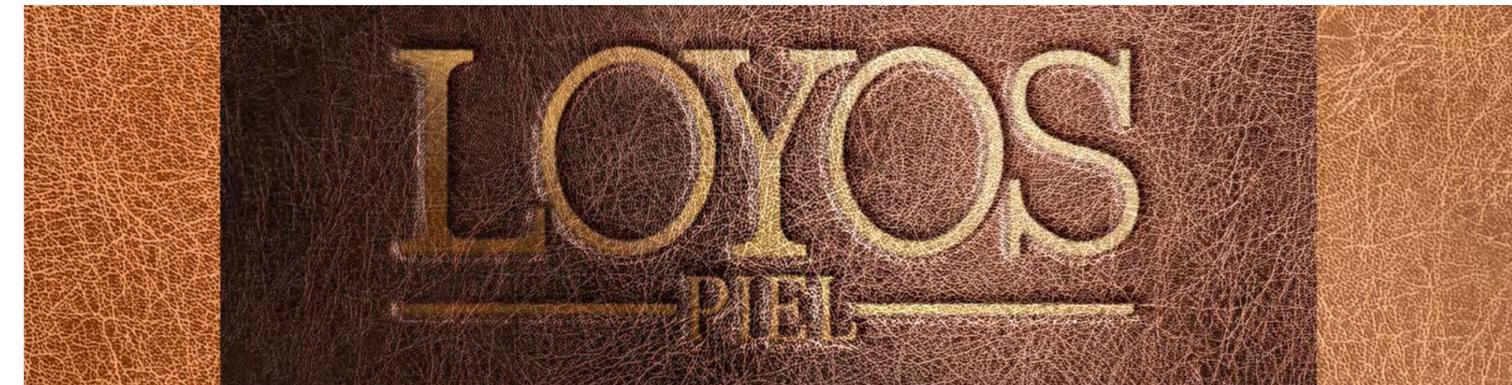
Loyos Piel

Calle Teodoro Pascual, 11
10893 Villamiel – CÁCERES

Teléfono: 927 513 114 / 626 071 935

E-mail: loyospielartesanos@gmail.com

Website: loyospiel.es



NaiaNais

Cosmética Ecológica

NaiaNais
Cosmética Ecológica

Ramón y Cajal 24
10857 Acebo, Cáceres

Teléfono: +34 642 098 952

E-mail: vanessacano@naianais.com

Website: www.naianais.com



Hola, soy Vanessa Cano, fundadora y gerente de **Naianais cosmética ecológica**. Mi labor es por vocación. Para mí es un placer poder ofrecer productos cosméticos que las personas me han solicitado a lo largo de los años. Lo he convertido en mi profesión, que me entusiasma y en la que creo que puedo aportar mi granito de arena para mejorar el mundo.

Gestamos un modelo de negocio que beneficie a las personas y al medio ambiente. Queremos aportar valor al mundo rural. Por el cuidado del campo, su materia prima, elaboración artesanal y comercialización. Además, ofrecemos talleres de cosmética y maquillaje natural en el que se muestra la importancia de consumir productos naturales que utilizamos en nuestros cuidados diarios.

Para nosotros es un placer vivir y desarrollarnos profesionalmente en este paraíso rural de Acebo, en la Sierra de Gata.

Vanessa Cano

Fundadora de NaiaNais



Crema Ecológica Naianais
con lata 30 ml.



DeVane



DeVane
Vanesa Peña Alonso

C/ Las Encajeras, 11
10857 Acebo – CÁCERES

Teléfono: +34 682 667 764

E-mail: devaneartesaniam@gmail.com



En el 2001 empecé a aprender Macramé motivada por hacer algo creativo con mis propias manos, tener un trabajo autosuficiente y que además pudiese llevar a cualquier parte, que no me “atase” a un lugar. Me especialicé en la bisutería confeccionada con la técnica del macramé y casi todo lo que he ido aprendiendo en estos años ha sido con otras artesanas y artesanos y de forma autodidacta. Desde hace más de 10 años vivo en Acebo y tengo la suerte de poder trabajar durante todo el verano en sus piscinas naturales (Jevero), exponiendo y vendiendo mis productos. Una de las cosas que más me satisfacen de mi trabajo es el valor que las personas le dan por estar elaboradas de forma artesanal.





Catálogo de productos agroalimentarios y artesanos

