

ECOBAZAR

Son la máxima expresión del lujo: materias primas mimadas desde el origen y procesadas con el máximo respeto. La ecología se ha colado en nuestras despensas para revolucionar la forma de alimentarnos.

Texto: ANABEL SÁNCHEZ



El chocolate saludable

Estas tabletas se elaboran con cacao puro y aceite de oliva virgen en vez de grasas saturadas. También se ha sustituido el azúcar refinado por el de caña. De La Chinata, 3 €.



Un vino apto para veganos

Procedente de la variedad de uva monastrell, utiliza solo productos vegetales en su proceso de clarificación. Verdecillo Organic de Luzón, 5,60 €.



Un queso con muy buena leche

Premiado en el World Cheese Awards, se madura al aire de los Pirineos y se trabaja de forma totalmente artesana. Queso de oveja de Betare, 18,95 €.



Granos de oro

Elaborado con sémola de trigo duro ecológico, cultivado sin fertilizantes químicos sintéticos y con el mínimo uso de pesticidas. Cuscús de Carrefour Bio, 1,87 €.



Con un guiño a la tradición

Directamente traídos de La Vera, estos pimientos ahumados y secados con procesos artesanales son perfectos para guisos. Pimientos secos de Las Hermanas, 2,80 €.



Artesanal

Miel de encina, brezo y azahar con todas su propiedades organolépticas, realizada de forma artesanal. Tarro de miel de Marqués de Valdeuza, 5,95 €.