



CATÁLOGO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

DESPENSA DE LAS CINCO VILLAS

ÍNDICE



INTRODUCCIÓN

ACEITES

FRUTOS SECOS

MIEL

**OTROS: ARROZ, CONSERVAS, HARINAS,
QUESOS Y TRUFAS**

**PANADERÍA-REPOSTERÍA
Y PASTELERÍA**

**PRODUCTOS CÁRNICOS,
JAMONES Y EMBUTIDOS**

VINO

INTRODUCCIÓN



DESPENSA DE LAS CINCO VILLAS

Este catálogo contiene una representación de los productores y productos de la “Despensa de las Cinco Villas”.

Se trata de una **muestra significativa de los alimentos de un territorio afortunado en contrastes y prolijo en alimentos**. Su privilegiada ubicación entre el llano y la montaña hace posible una exquisita y variada producción agroalimentaria: arroz, olivares, frutos secos, miel, repostería, jamón, vinos, harina ecológica, trufa, embutidos y quesos, patés vegetales, escabechados o gominolas de licor.

Su **objetivo** es dar a conocer al público en general y, especialmente, a los compradores profesionales como tiendas, distribuidores, restaurantes y cualquier otro, la riqueza y variedad de los productos de las Cinco Villas.

En cada ficha encontrarás datos de contacto de los productores, descripción de sus proyectos, de los productos que comercializan y formatos, también dónde poder conseguirlos. Para conocer sus tarifas sólo tienes que contactar.

Si alguno de los productos que necesitas no está en este catálogo o quieres conocerlos todos, no dudes en buscar en www.ladespensadelascincovillas.adefo.com.

Desde Adefo Cinco Villas trabajamos por el desarrollo de las Cinco Villas y, gracias a “Pon Aragón en tu mesa”, podemos hacerlo de forma específica con el sector agroalimentario, tan relevante para el medio rural. Mediante esta guía esperamos reforzarlo, mejorando su presencia en los catálogos de tiendas y distribuidoras y en las mesas de bares y restaurantes.

Esperamos que disfrutéis ojeando este catálogo pero, sobre todo, probando su contenido.

*“Consume local. Es bueno para ti,
es bueno para todos”.*





ACEITE ANSÓ

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El Aceite de oliva 100% Arbequina Ansó es de categoría superior extraído directamente de las aceitunas de nuestro olivar.

El manejo del cultivo se hace de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

La característica más importante de nuestro aceite 100% Arbequina es que es un aceite dulce, es decir, sin regusto amargo.



Ctra. Gallur-Sangüesa, Km. 16
Tauste (Zaragoza)



hector@satanso.com



Héctor | 976 85 54 04
Whatsapp 645 766 276



www.satanso.com





PRODUCTOS

Aceite de Oliva Virgen Extra Anso (100 % Arbequina)

FORMATOS:

- Garrafa 3 L
- Caja 12 L - 4 Garrafas 3x4
- Botella cristal 0,50 L
- Caja madera 2 botellas cristal 2x0,50 L



PUNTOS DE VENTA

Ejea de los Caballeros: Carnicería Manín.

Tauste: Tienda Talismán, DISTASA y Bardenas Comercial.

Pinseque: Eroski.

Alfajarín: Eroski.

La Puebla de Alfindén: Eroski.

Garrapinillos: Eroski.



ASIETE
Cinco Villas



ASIETE CINCO VILLAS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

Lafi biolivos nace de la evolución natural de una familia con más de tres generaciones dedicadas a la agricultura en la comarca de las Cinco Villas.

Esta evolución se caracteriza por la diversificación de cultivos incluyendo el cultivo del olivo mediante prácticas de agricultura ecológica. Gracias a estas prácticas, logramos que nuestros olivos mantengan así toda su esencia natural.

Cosecha temprana, el fruto se recolecta verde o en inicio de enero a finales del mes de octubre. El fruto es molturado inmediatamente después mediante procedimientos mecánicos de extracción en frío obteniendo un aceite de oliva virgen extra de calidad superior.



C/ General Palafox,5
Rivas (Zaragoza)



info@lafibiolivos.com



Ana Lafita Navarro
Whatsapp: 606 964 840





PRODUCTOS

Las variedades de olivas elegidas son Arbequina y Royeta de Asque.

- Bag in box 3 l.
- Botella de Cristal 500 ml
- Aceitera 250 ml



PUNTOS DE VENTA

- En Ejea de los Caballeros, Sos del Rey Católico, Zaragoza, Francia y Bélgica. **VER EN GOOGLE**
- Pedidos por whatsapp al 606964840 o por correo electrónico en lafibiolivos@gmail.com.
- Se hacen envíos a toda España y Europa. Solicitar presupuesto. Español y francés.





MONTEOLIVET

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DE LA VARIEDAD ARBEQUINA

Monteolivet es una apuesta de dos hermanos por el desarrollo de vida en el medio rural, provenientes de una familia con larga tradición en el trabajo de la tierra. Mimamos nuestros árboles desde su plantación para conseguir un producto de alta calidad, utilizando únicamente la variedad arbequina prensada en frío.

En 2008 apostamos por un cultivo diferente al habitual en nuestra comarca, las Cinco Villas y que, según los historiadores, la plana MonteOlivet (entre los sasosde Bardenas y Santa Anastasia y las tierras blancas y arcillosas que descienden hacia el oeste, al río Riguel) sería en el siglo XV el lugar más poblado de olivares en esta zona. De allí nació su nombre.

En 2021 uno de nuestros sueños se hizo realidad: prensar nuestras olivas en nuestra propia almazara convirtiéndose así en un producto de valor totalmente local, de kilómetro 0.

Otra de nuestras ilusiones ha sido dar el servicio de maquila a otros agricultores que también hayan apostado por el cultivo del olivo para obtener su propio aceite.

Y también en 2021 conseguimos la Certificación de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico por el Comité Ecológico de Aragón, así como nuestra Almazara certificada como ecológica para molturar olivas tanto ecológicas como convencionales.



Ctra. Bardenas – Pinsoro, Km. 1,9
Bardenas (Zaragoza)



monteolivet@gmail.com



Estefanía y Víctor Clemente
Whatsapp: 686 82 36 33 / 620 153 522





PRODUCTOS

- **Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico 100% Arbequina** en formatos de:
 - Botella de 1 litro en envase PET.
 - Garrafa de 2 litros en envase PET.
 - Garrafa de 5 litros en envase PET.
 - Botella de 750 ml de cristal negro.
 - Botella de 500 ml de cristal negro.
 - Botella de 250 ml de cristal negro.
 - Monodosis de 40 ml de cristal.
- **Mermelada de Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina** 230 grs



PUNTOS DE VENTA

- **AOVE Monteolivet se puede obtener en tiendas de la Comarca de las Cinco Villas desde:**
Sos del Rey Católico, Sádaba, Uncastillo, Biota, Bardenas, El Bayo, Valareña, Ejea
- **También en:**
Simply de Carcastillo.
Eroski de Pinseque.
Frutería Doña Emilia en Pedrola.
- **En Zaragoza:**
En Frutería Raúl C/ María Moliner, 8, 50007 Zaragoza.
En La Despensa C/ de Julio García Condoy, 21, 50018 Zaragoza.
En Rock&Fruit, C/ Cannaregio, 9, 50021 Zaragoza.
- **Mercados:** Mercado UNIZAR, con frecuencia los viernes en la plaza San Francisco dentro de la Ciudad Universitaria.

También puedes llamar al 686 823 633 para tus pedidos telefónicos, a través de Whatsapp o mándanos un mensaje a nuestras redes sociales Facebook e Instagram.





Finca Cascajos



FINCA CASCAJOS

ALMENDRAS DEL CAMPO A LA MESA

Empresa familiar comprometida con el medio ambiente, el entorno que nos rodea, en dar la mejor calidad y el mejor sabor a las almendras que recogemos.

Almendros de las variedades Guara y Belona, esta última una variedad de una calidad excelente, regadas con aguas del Pirineo, y que junto a la esmerada atención de la familia, la salinidad del suelo y las temperaturas de la zona de Ejea de los Caballeros, concretamente en Valareña, le confieren a nuestras almendras un sabor y unas cualidades insuperables.

En 2018, comenzamos a procesar almendras, directamente del árbol a su casa o negocio. Procesado y envasado manual. También contamos con una pequeña producción de nueces.

Finca Cascajos, desde siempre, "Del campo a tu mesa".



Finca Cascajos
Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



info@fincacascajos.com



Fernando Tenías
Whatsapp: 606 585 178



Web y Tienda Online
www.fincacascajos.com





PRODUCTOS

- **Almendras con cáscara:** Variedad Velona, calidad extra. En mallas de 1 y 5 kg y en sacos de 10 kg.
- **Almendra frita:** variedad Marcona, calibre +16. En bolsas de 50, 100, 200 y 500 grs.
- **Almendra pelada cruda:** Variedad Belona. En Bolsas de 100, 250 y 500 grs.
- **Harina de almendra cruda con piel.** Bolsas de 100, 250 y 500 grs.
- **Monodosis,** bolsitas individuales de 25 grs. En Pack de 7 o 31 Bolsas.
- **Nueces,** bolsa de 500 grs y malla de 1 kg.



PUNTOS DE VENTA

- A través de la tienda on line, teléfono, email.
- En Ejea también en: Fruta Más, Carnicería Manín...





NUECES DE EJEJA

NUECES DE CALIDAD EXTRA

Somos una pequeña explotación agrícola familiar dedicada desde 2008, al cultivo de nueces en Ejea de los Caballeros.

Cultivamos con mimo y cariño nuestra finca de nogales de forma respetuosa con el medio, tenemos cobertura vegetal en toda la plantación que controlamos con desbrozadoras y ganado.

El riego se realiza mediante goteo localizado, con agua del Pirineo.

Nueces de calidad extra. Realizamos personalmente todas las labores de cultivo, cosecha, post cosecha y venta del producto.



Ejea de los Caballeros
(Zaragoza)



nueces@ramonpuyod.es



Esmeralda y Manuel
Whatsapp: 629 302 225



Web: www.ramonpuyod.es
Tienda: www.nuecesdeejearamonpuyod.es





PRODUCTOS

Nueces cáscara en sacos de rafia de 2'5, 5 y 15 Kg. Otros formatos consultar.



PUNTOS DE VENTA

En Ejea:

- Frutamas
- Carnicería Lozano C/ Bomberos
- Pollería Campos Mercado Municipal
- Tienda y Ferretería de la Cooperativa Virgen de la Oliva
- Sabores
- Macoga-Bigmat
- La Botillería
- Bodegas Ejeanas

En Sádaba:

- Panadería Julio y Yolanda.

En Biota:

- Quesería de Biota.

En Tauste:

- Tienda de la Gasolinera Laboil

En Zaragoza:

- Mercado Delicias en el puesto de César

En Garrapinillos:

- Frutas Garrapinillos.

En Pedrola:

- Frutería Doña Emilia

En Bulbiente:

- El mesón del aceite

En Olite:

- Frutería THISfruta C/Mayor

En Ainsa:

- Carnicería La Reja

Envíos a domicilio a toda la península.





ABEJAS DE CÁNDIDO

MIEL CON TRADICIÓN FAMILIAR

Nuestra historia se remonta a los inicios del siglo XX, cuando mi abuelo, Cándido, creó el primer colmenar en el paraje ejeano de Pilué, al lado del poblado ibérico.

Con esta tradición siguió mi padre, quién se propuso continuar con la extracción de la miel para abastecer las necesidades de nuestra familia.

Ya a mediados de los 80, junto con mi mujer, María José, consideramos que era el momento de crecer y comenzamos a crear lo que hoy conocemos como "Las Abejas de Cándido".

Pasamos de unas pocas colmenas a diversos colmenares ubicados en distintas partes de Aragón y creando mieles únicas, ricas en aromas y sabor.



Fernando El Católico, 10, 5º E
Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



info@abejasdecandido.com



Cándido Gallizo y Mª José Liso
Tel. 976 667 593
Whatsapp: 677 523 833



www.abejasdecandido.com





PRODUCTOS

- **MIEL DE romero, tomillo, mil flores, encina, bosque, alfalfa, flor de cebolla y zarzamora.**
- **TARROS DE CRISTAL** de 250 grs, 500 grs y 1 Kg: romero, tomillo, alfalfa, milflores, encina, bosque, zarzamora y ajenojo.
- **CUBO DE** 1,8 kg, 11Kg, 18 kg, 35 kg: Romero, Alfalfa, Milflores, Encina, Zarzamora y Bosque.
- **SEGÚN LA TEMPORADA** puede haber de flor de cebolla, de flor de borraja, de cilantro y de ajenojo. (sólo en 250 grs.)



PUNTOS DE VENTA

- Disponible en ferias, en tiendas de la Comarca Cinco Villas, en Zaragoza, y también en su tienda on line.





APÍCOLA CINCO VILLAS

MIEL DEL PREPIRINEO

Apícola Cinco Villas no sólo es un sitio donde se produce miel, sino un hermoso lugar de encuentro con la naturaleza. La miel, artesana desde 1985, con la que elaboran también el resto de los productos, proviene de la raza negra ibérica.

Se comienza en primavera con plantas monoflorales, como el romero y el tomillo, en la huerta, milflores y terminan con las últimas floraciones del monte, que proporcionan espliego y encina.

Apícola Cinco Villas ofrece además un aula viva donde se enseña, a través de la tecnología educativa más avanzada, qué es la apicultura, cómo trabajan las abejas, qué es una colmena, en definitiva, la importancia de las abejas en el medio ambiente.

- Posee la distinción de Artesanía Alimentaria del Gobierno de Aragón, el Premio Alimentos de Aragón (2009) y los premios de Mejor miel de Aragón (2015 y 2017).
- Museo apícola. Aula Viva. Cursos.



Museo de la Miel (Pso. de Bañera, s/n)
Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



Ángela García Labena
Whatsapp: 652 09 23 94



hola@apicolacincovillas.com



www.apicolacincovillas.com





PRODUCTOS

TARROS DE 250 GRS, 500 GRS Y 1 KG DE:

- **MIEL MONOFLORAL** de romero- también en crema-, de lavanda, tomillo, encina, bosque, brezo, flor de cebolla. Miel milflores.
- **MIEL** con propóleo, jalea real y polen. Miel con Jengibre. Tarros de 250 y 500 grs.
- **PANAL DE MIEL**
- **HIDROMIEL**, bot de 500 ml.
- **ORUJO DE MIEL**, bot 500 ml.
- **VINAGRE DE MIEL**, bot 250 ml.
- **POLEN**, tarros de 125 gr, 250 grs y 500 grs.
- **JALEA REAL** fresca 100 % pura y natural. Tarro 20 gramos.
- **CARAMELOS** de miel natural, de miel y limón, de miel y canela, de propóleo puro. Bolsas 100 grs. También piruletas de miel.
- **GOMINOLAS DE PROPÓLEO Y MIEL**. Bolsas 45grs.
- **PROPÓLEO**, Disponible en cuentagotas o spray. Tarro de 30 ml.
- **POMADAS:** con Veneno de Abeja y para Psoriasis, eczemas y dermatitis. Tubo 100 ml.
- **UNGÜENTOS:** de caléndula, de sauco y de hipérico. Tarro de 50 ml.
- **VELAS** (de 10,15 y 20 cm) **Y CERA** (250 ml)
- **PRODUCTOS DE APITERAPIA, COSMÉTICA Y MATERIAL APÍCOLA:** protector labial, crema de manos, champú, gel de baño...



PUNTOS DE VENTA

- Venta on line.
- Venta en tiendas y ferias en la comarca, en Zaragoza y resto de Aragón. También en Navarra.



ARROZ DE VALAREÑA

SOCIEDAD COOP. AGRARIA SAN MIGUEL

En la Coop. San Miguel Arcángel de Valareña llevamos muchos años apostando por un cultivo de arroz de calidad propio y exclusivo. Nuestras instalaciones están en continua modernización especializándonos desde hace más de 30 años en el cuidado del cultivo del arroz.

Para ello hemos trabajado en recuperar esta variedad de arroz Lido que estaba perdida. ¿Cómo? Invirtiendo en la multiplicación de la semilla desde sus orígenes y protegiendo la exclusividad de dicha variedad para poder cultivarla pura y en condiciones.

Esta variedad solo la cultiva un agricultor de nuestra cooperativa, se receptiona separada del resto del arroz, se guarda cuidadosamente en un silo controlando su humedad durante todo el año, se envía a un molino para su pelado y se envasa en nuestras instalaciones totalmente a mano.

El Arroz de Valareña es el único en el mercado español con semilla certificada Lido. Este tipo de arroz, semilargo y cristalino es muy apreciado por los profesionales de la cocina. Reconocido con sello de Garantía de Gobierno de Aragón «C'alia».



Trovador, 3
Valareña (Zaragoza)



Pilar Cortés
Tel: 976 673 114



gerencia@coopvalare.com



www.arrozdevalarena.es





PRODUCTOS

- **ARROZ EN SACOS** de 1 kg, 2 kg y de 5 kg.
- **FORMATOS DE 1 Y 2 KG** en saco de tela cosido a mano. Un formato cuidado y bonito ideal para regalar y también para su conservación.
- **FORMATO DE 5 KG** para hostelería.



PUNTOS DE VENTA

- **En Ejea:** En la pollería del Mercado, en Carnes García y en Frutamás
- **En Valareña** en las oficinas de la Cooperativa
- **En su tienda on line:** www.arrozdevalarena.es/tienda

Envíos a domicilio a partir de 8 kg: **Portes gratuitos**





La Conservera del Prepirineo S. Coop.
PRODUCTOS ARTESANALES
UNCASTILLO (Zaragoza)



CONSERVAS DEL PREPIRINEO

PATÉS VEGETALES, LICORES Y SETAS DESHIDRATADAS

La Conservera del Prepirineo nace en 1998 de la mano de Rosa Barón y Eduardo Sancho. Vivíamos en Zaragoza y quisimos volver al pueblo creando nuestro propio empleo y forma de vida más allá de la ciudad. La conservera está ubicada en lo que fue el antiguo matadero de Uncastillo, un bonito edificio de piedra construido en el año 1922 y cedido por el Ayuntamiento.

Elaboramos de forma artesanal Patés Vegetales sin aditivos ni colorantes y con aceite de oliva virgen extra, también licores artesanos y setas deshidratadas de recolección silvestre.

Recetas sencillas con productos de primera calidad y trabajados a mano. Poseemos la Calificación de Artesanos Alimentarios de Aragón.



Virgen de Loreto, 2
Uncastillo (Zaragoza)



contacto@laconserveradelprepirineo.com



Rosa y Eduardo
Tel. 976 679 042



Web y Tienda online
www.laconserveradelprepirineo.com





PRODUCTOS

- **PATÉS**, tarro de cristal de 125 grs. Sin conservantes ni aditivos. Elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra.

Paté de tomates secos, pimiento rojo asado, pimiento verde frito, Olivas de Aragón con Cebolla, Oliva verde arbequina, Boletus, Pisto, Calabacín Nueces, Berenjena, de Setas con especias, de chorizo vegetal, de tomates secos...

- **LICORES**, botella de 50 cl: de Hierbas, de Enebro, de Miel y Naranja, de Ciruela y Uvas Pasas, Aguardiente de Orujo y Limonchelico.

- **SETAS DESHIDRATADAS**, 30 grs. Setas Silvestres: Boletus Edulis y mezcla de 7 setas. También Harina de Boletus deshidratada (100 grs).



PUNTOS DE VENTA

- Tiendas especializadas y tienda on line



La Quesería
de Biota



QUESERÍA DE BIOTA

QUESO DE OVEJA ARTESANAL Y DERIVADOS

La Quesería de Biota, es un proyecto familiar, todo un reto que nace con la ilusión de transformar la leche de nuestras propias ovejas en quesos artesanos y derivados como el yogur de excelente calidad.

La familia se dedicaba a la agricultura y ganadería de ovino en exclusividad y en el 2016 se plantea la transformación de la leche de su rebaño en queso de oveja artesanal y derivados, comenzando la actividad en 2019.

Sello de Artesanía Alimentaria de Gobierno de Aragón.



Fernando el Católico, 37
Biota (Zaragoza)



laqueseriadebiota@gmail.com



Anabel y Alberto
Whatsapp: 675 638 638/654 525 716



www.laqueseriadebiota.es





PRODUCTOS

- **Yogur:** tarro de cristal de 370 ml. Sin conservantes ni aditivos. Textura cremosa tipo griego. Caducidad un mes.
- **Queso fresco:** tarrina de 350 grs. Con cuajo vegetal de cardo. Muy cremoso. Caducidad una semana.
- **Queso joven:** piezas enteras de 250 y 500 grs. 1 mes de curación. Con leche pasteurizada y cuajo de cordero, moho natural comestible en la corteza.
- **Queso semicurado:** piezas enteras de 2,5 kg aprox o en cuñas, 3 meses de curación. Con leche cruda y cuajo de cordero. Corteza natural comestible.
- **Queso madurado:** piezas enteras de 2,5 kg aprox o en cuñas. 5-6 meses de curación. Con leche cruda y cuajo de cordero. Corteza natural comestible.
- **Crema de queso a las finas hierbas:** tarro de 180 grs. , a partir de queso joven y madurado. Con hierbas aromáticas, licor de Uncastillo y aceite de Oliva virgen extra de Bardenas.



PUNTOS DE VENTA

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS

En Biota, Sádaba, Uncastillo, Sos del Rey Católico, Ejea de los Caballeros, Rivas, Pinsoro, Bardenas y Tauste.

RESTO PROVINCIA DE ZARAGOZA

En Zaragoza, Alagón, Borja, Gallur, Luceni y Pedrola.

Consulta en nuestra **página de Facebook** los puntos de venta de cada localidad.



ECOTAMBO

HARINA ARTESANAL

Molino Ecotambo es un proyecto de agricultura familiar, que parte de la experiencia de una profesión que durante generaciones hemos desarrollado la familia Tambo en Sádaba.

En Ecotambo ligamos la producción de alimentos con su posterior transformación y comercialización, para llegar a los consumidores finales y ofrecerles la máxima calidad y trazabilidad. Todos nuestros productos son de producción propia, todo se cultiva dentro de nuestra explotación familiar. Especializados en cultivos ecológicos, en Ecotambo cultivamos, seleccionamos y producimos harina de trigo, espelta y centeno, así como arroz Nuovo Maratelli.

En 2016 comenzamos a producir bajo la certificación ecológica del CAAE (Comité Aragonés de Agricultura Ecológica), y en 2018 lanzamos Molino Ecotambo. Esto suponía no limitarnos a producir y vender materias primas agrícolas, sino transformarlas en alimentos y llevarlas directamente al consumidor final. Nuestro molino de piedra de granito empezó a girar y nuestras ricas harinas comenzaron a llegar a los hornos y obradores más selectos.

En 2020, abrimos nuestra línea de arroz, y empezamos a pelar y pulir los granos de arroz Nuovo Maratelli.



Ctra. a Sádaba – Ayerbe, s/n
Sádaba (Zaragoza)



Adrián Tambo
Whatsapp: 645 251 986



molinoecotambo@gmail.com



Web y Tienda Online
www.molinoecotambo.es





PRODUCTOS

- **Harinas:** Tanto blanca como integral y en formatos de 1 kg, 5 kg y 25 kg de:
 - Espelta
 - Trigo Aragón 03
 - Centeno
 - Florencia Aurora Fuerza W195
- **Salvado de espelta:** fino o grueso, 250 grs.
- **Arroz Nuevo Maratelli,** blanco e integral en formatos de 1 kg, 5 kg y 25 kg.



PUNTOS DE VENTA

- En la tienda on line de la web, pedidos por Whatsapp o al email.
- Consultar puntos de venta y tarifas de envíos.





TRUFA NEGRA MONTECIELLO

TRUFA NEGRA MONTECIELLO



TRUFA MONTECIELLO

TRUFA DEL PREPIRINEO

Producción y comercialización de trufa negra «Melanosporum».

Finca situada en las Altas Cinco Villas, a los pies de los Pirineos, término de Los Pintanos. 6 has. de encinas y robles micorrizados que proporcionan desde Diciembre a Marzo, trufa negra "tuber melanosporum".

Trufa negra Monteciello se produce y se comercializa en fresco y en temporada.

En temporada visitas guiadas. Consultar.



Finca Monteciello
Los Pintanos (Zaragoza)



trufanegramonteciello@gmail.com



Raquel Pérez Mélida
Whatsapp: 690 36 99 20





PRODUCTOS

Trufa negra fresca «Melanosporum»
Para regalo, presentada en cúpula.



PUNTOS DE VENTA

Directamente llamando a Raquel (690 36 99 20)

En EJEÁ

- Frutería "Cinco Villas"
- Fruta y más
- La Botillería

En ZARAGOZA

- Barrio San José en Aragranel y en La Lasca Negra.

Sigue en las redes sociales toda la temporada e infórmate de otros puntos de venta y restaurantes, así como mercados a los que asistimos.



DULCES
LOCURAS

VERY GOOD ROLLO



DULCES LOCURAS

REPOSTERÍA CREATIVA

DULCES LOCURAS una empresa de repostería creativa que nace en 2015 en la localidad de Tauste de la mano de Alicia Sánchez, que ofrece la total personalización del producto desde el minuto uno del cocinado y decorado. Ofrece una gama amplia de productos desde tartas creativas, divertidos talleres para todas las edades y originales productos para eventos.

En Dulces Locuras encontramos desde gominolas de mojito, chocolatinas con tus fotos/logo comestibles hasta pajitas comestibles para tus cocteles. ¡PIDE POR TU BOCA!

Dulces Locuras, con el afán de sorprender a sus clientes crea LOS PRIMEROS COCTELES COMESTIBLES materializados en forma de gominolas para adultos con 7 variedades: Ron, Gin Rosa, Tequila, Mojito, Vermut, Jaguermeister y Cava. Perfecto para ofrecer un regalo original a un amigo, llevar a una cena con tu familia o para celebrar un evento y montar un buen sarao.

También cajas de dulces creativos (donuts, cookies de kínder bueno...) selecciona tu producto favorito de la web, decide a quién vas a sorprender, elige el día de entrega y añade una nota. ¡AMOR A DOMICILIO!



Avda. Sancho Abarca, 28
Tauste (Zaragoza)



alicia@dulceslocuras.com



Alicia Sánchez
Whatsapp: 646 125 576



Web y Tienda Online
www.dulceslocuras.com





PRODUCTOS

- Detalles para eventos y corporativo
- Gominolas con alcohol
- Pajitas comestibles para tus copas
- Tartas personalizadas
- Detalles para bodas, comuniones...
- Centros de frutas bañadas en chocolate
- Galletas personalizadas
- Pizzas dulces
- Donuts
- Cookies
- Cupcakes
- Mesas dulces
- Cajas de dulces creativos

SERVICIOS

- Dulce y loco catering
- Gomis Cocktail bar (mesa dulce para adultos)
- Divertidas catas de Gominolas con alcohol
- Colaboraciones con bodegas
- Chupi cumpleaños con taller y juegos
- Máquina de algodón
- Talleres para todo tipo de edades
- Candy bar
- Impresión de obleas para panaderías y particulares



PUNTOS DE VENTA

- En su tienda física y online
- En los siguientes establecimientos:
 - La Botillería (Ejea)
 - La Zarola (Zaragoza)
 - Kabuky (Zaragoza)



HORNO DE SOS

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Panadería tradicional y dulces artesanos.

Desde 1986 ofreciendo nuestros productos elaborados de forma artesanal, con materias primas de calidad y respetando las recetas tradicionales.

Cuidamos la elaboración del pan, siempre elaborado con masa madre, respetando las fermentaciones, formando las piezas a mano y cociéndolas en nuestro horno.

El mismo proceso que con nuestras pastas y repostería, elaboradas con las recetas de siempre y con los mejores productos, todo de forma artesanal, lo que hace que sean auténticas, de calidad y ¡estén deliciosas!



C/ Emilio Alfaro, 1
Sos del Rey Católico (Zaragoza)



hornodesosdelreycatolico@hotmail.com



Alba y Eduardo
Tel. 948 888 259
Whatsapp: 618 146 148





PRODUCTOS

ESPECIALIDADES DE PAN:

Hogaza, pan de kilo, barra artesana, pan de semillas, pan de cristal, hogaza integral, pan medieval, hamburguesas.

ESPECIALIDADES DULCES Y PASTAS:

Tortas de Mantequilla, Magdalenas, Pastas de Anís, Mantecados hojaldrados, Tortas de chicharro, Coquitos, Tortitas almendradas, Torta de Fuego, Torta Moncayo, Macerada, Lunas, Sosiegos, Galletas de nata, Trufas.



PUNTOS DE VENTA

- Venta en: Sos, Urriés, Isuerre, Petilla, Navardún, Lobera, Longás.





PAN Y DULCES MARTÍNEZ

ELABORACIONES TRADICIONALES

Somos una panadería artesanal de las Cinco Villas especializada en pan y dulces tradicionales.

Nuestro obrador está de cara al público, de ese modo los clientes pueden apreciar cómo trabajamos.

Ofrecemos un producto de calidad a través de las elaboraciones artesanales y el uso de ingredientes 100% naturales.



Mayor, 41
Biota (Zaragoza)



info@panydulcesmartinez.com



Ana y Javi
Tel. 976 670 399 | Whatsapp: 628 002 729



www.panydulcesmartinez.com





PRODUCTOS

PAN: Blanco, Integral, de Bollo, trenzas con Aceite, colines y hogazas (también cortadas)

REPOSTERÍA:

- Magdalenas de caja y de gorrete, con chocolate, con chocolate blanco y de dos chocolates
- Españolaletas, con chocolate y chocolate blanco
- Tortas de coco y con chocolate
- Torta de alma, torta Mallorca, mantecados, torta de anís, tortas de manteca, lacitos de hojaldre y miel, bollo suizo y dobleros.



PUNTOS DE VENTA

- En la tienda on line
- En Biota, y también en Sos, Uncastillo, Sádaba, Ejea, Utebo, Sangüesa y Zaragoza.
- En los mercados agroalimentarios de Zaragoza, viernes en el Campus Universitario y sábado en Parque Venecia. Consultar fechas.



Panadería-Repostería
Julio y Yolanda



PANADERÍA JULIO Y YOLANDA

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Más de 25 años al frente de esta panadería en Sádaba, que trabaja con harinas aragonesas en general y en particular con las ecológicas locales de trigo Aragón 03, espelta, centeno.

Especializados en repostería artesana variada y elaboraciones especiales adaptadas a cada ocasión.

A su especialidad, las tortas de manteca, le siguen las tortas de rodilla, las maceradas, el doblero de aceite, las galletas, los mantecados, las tortas de anís y muchos más.

Panes de trigo común, de Aragón 03, de espelta, también integrales, barras, hogazas, panicos, primas, churros.

Sello de Artesanía alimentaria.



Barrio Verde Bajo, 30
Sádaba (Zaragoza)



panaderiajulioyyolanda@hotmail.es



Julio y Yolanda
Tel. 976 675 088
Whatsapp: 616 50 42 04





PRODUCTOS

Panes: pan de espelta, de Aragón 03, de centeno y en barra, en churro, en pan de kg.

Repostería: tortas de manteca, de rodilla, anís, mantecados, dobléricos...



PUNTOS DE VENTA

Tiendas en Sádaba, Ejea, Zaragoza y Sangüesa.

En Ejea: En Sabores, en el barrio de La Llana, en la tienda de la Cooperativa, y en el mercado municipal de Ejea.

En Zaragoza:

- Actur, La DESPENSICA, Julio García Condoy
- La Paloma, Juan Bautista del Mazo 3 Bº La Química
- Bombonera Oro, Coso 48
- Horno San Valero, en César Augusto 3
- Tupinamba, César Augusto 94 esquina Torrenueva
- En el Bº La Jota: en Hermanos Peña, Avda Cataluña 152, Avda. Cataluña 92 y Avda La Jota 57



En Sangüesa: Supermercados Gallo y Y Kome y Kalla

Envío de pedidos a domicilio. Consultar enviando un whatsapp al 616 50 42 04.





BIOTTERNERA

TERNERA DE BIOTA

Somos una pequeña explotación agropecuaria dedicada a la reproducción y cría de ganado vacuno de forma tradicional.

Nuestro ciclo de producción comienza con la elaboración de cereales y forraje con el que alimentamos a nuestros animales, nuestras terneras crecen junto a sus madres alimentándose a base de la leche materna y productos de nuestra cosecha, complementando parte de su alimentación con pienso 100% natural.

Este proceso incluye también el ciclo reproductor, maternidad, transición y engorde, manteniendo en todo momento el bienestar animal, hasta que finalmente cerramos el ciclo de producción completo, comercializando su carne.

Todas las terneras que comercializamos son de nuestra explotación y realizamos una venta directa del ganadero al consumidor, evitando así intermediarios, con lo que garantizamos una mayor calidad del producto dando mayor seguridad al consumidor.

La entrega del producto a domicilio se realiza sin romper la cadena de frío mediante transporte frigorífico.



Carretera Malpica s/n,
Biota (Zaragoza)



biottenera@gmail.com



Enrique Lafita
Whatsapp: 605 51 34 10



www.biottenera.com





PRODUCTOS

LOTE INICIACIÓN: 2,5 kg, Contiene: Filete de Primera A (800 gr. cadera, tapa, babilla o redondo/solomillo francés). Filetes de Primera B, (800 gr. contratapa, aguja o escalopines), 800 gr. de churrasco fileteado y 100 gr. de Carpaccio.

LOTE INTERMEDIO: 4,5 kg, Contiene: 2 paquetes de chuleta de ternera (400 gr/u). Filetes de Primera A (800 gr. cadera, tapa, babilla o redondo), Filetes de Primera B (800 gr. contratapa, aguja o escalopines), 800 gr. de carne de guisar (Ragoût), 800 gr. de carne picada ideal steak tartar, 400 gr. de tuétano o cocido y 100 gr de Carpaccio.

LOTE FAMILIAR: 9,5 kg, Contiene: 400 grs de solomillo, 2 paquetes de chuleta de ternera (400 gr/u), 2 paquetes de Filete de Primera A (800 grs. cadera, tapa, babilla o redondo), 2 paquetes de Filetes de Primera B (800 gr. contratapa, aguja, escalopines), 2 paquetes de carne para guisar (800 gr/u. de Ragoût u osobuco), 800 gr. de osobuco o churrasco, 2 paquetes de 800 gr/u de carne picada ideal hamburguesas, 2 paquetes de tuétano y/o cocido de 400 gr/u, 3 paquetes de Carpaccio de 100 grs.

Se indican pesos aproximados. También se puede adquirir por cuartos (50 kg) o medias canales (100 kg): cortada, fileteada, envasada al vacío en bolsas de 1 kg aproximadamente y debidamente etiquetada. Contiene un reparto proporcional de las piezas de toda canal de la ternera.



PUNTOS DE VENTA

- Tienda on line o llamando al teléfono. También pedidos al whatsapp.



EL CORRAL DEL TÍO NICASIO

CONEJO Y CARNES ESCABECHADAS

Una larga tradición agrícola y ganadera familiar que después de más de 100 años de esfuerzo y trabajo da lugar a la creación del Corral del Tío Nicasio.

Todos nuestros escabechados llevan impresos los sabores, olores y tradiciones ancestrales de nuestro pueblo, Castejón de Valdejasa, afamado por sus escabechados. Sabor a aceite de oliva virgen extra y a vinagres de vino tinto de la tierra, donde la receta pasa de generación en generación hasta nuestros días, convirtiéndose en referente gastronómico.

El escabechado de Castejón se caracteriza por ser suave en vinagre, se acerca a un adobo en este sentido, pero sigue manteniendo el sabor de escabechado característico del plato, con un punto claro del sabor de monte que le aporta el romero y tomillo.

Los productos de El Corral del Tío Nicasio poseen del Sello de Artesanía Alimentaria del Gobierno de Aragón. "La cocina de siempre, hecha como nunca".

Nuestros escabechados son un maridaje perfecto con una gran variedad de productos alimenticios. ¡Que tu imaginación sea tu única barrera a la hora de utilizar nuestros escabechados!



Plaza Vieja, 45
Castejón de Valdejasa (Zaragoza)



info@tionicasio.com



Alberto e Inazio
Whatsapp: 665 669 922



Web y Tienda Online
www.tionicasio.com





PRODUCTOS

- **PERDIZ ESCABECHADA:** de caza y de corral en tarro de cristal (750 grs neto). Y envasada al vacío (430 grs neto).
- **CODORNIZ ESCABECHADA:** al vacío: pack 2 unid envasada individual 500 grs o 1 unid 240 grs.
- **CONEJO ESCABECHADO:** Tarro cristal: 300 grs y deshuesado 200 grs. Al vacío: pack de ½ conejo (2 raciones envasadas individual) 550 grs. Delantero/trasero (1/4) 290 grs y Combinado (troceado 5-6 bocados 290 grs.)
- **POLLO ESCABECHADO,** al vacío: pack 2 muslos envasados individual 600 grs o 1 muslo 290 grs.
- **PALETILLAS TERNASCO ESCABECHADA:** al vacío pack paletilla 3 raciones (1 kg)
- **CODILLO DE CERDO EN ACEITE A LAS FINAS HIERBAS:** al vacío 1 codillo 550 grs.

Algunas presentaciones con caja Gourmet. Más presentaciones y packs en la web. Sin conservantes ni aditivos. Sin gluten. No necesitan frío para su conservación.



PUNTOS DE VENTA

Tienda on line, tiendas especializadas y ferias.



JAMONES EZQUERRA

JAMONES Y CURADOS

Pequeña empresa familiar con más de 25 años de experiencia, que ha recogido el saber-hacer de su padre y de la tradición de tiempos inmemoriales de la matacía del cerdo. El secadero de jamones, ubicado en Biota a unos 400m de altitud, es una antigua almazara de aceite.

Los jamones seleccionan cuidadosamente la materia prima, jamones frescos nunca congelados de cerda o cerdo castrado y un buen porcentaje de tocino. Eliminan el hueso de la cadera (puente), antes del salado, para su posterior corte y fácil manipulación. Salado individual y con frotado de sal. Curación natural con ventanas al cierzo más 6 meses de bodega.

El sello de la Artesanía Alimentaria del Gobierno de Aragón avala la calidad en la elaboración de sus productos.



Mayor 19
Biota (Zaragoza)



jamonesezquerrabiota@hotmail.com



Lidia Ezquerra
Tel. 976 670 017



PRODUCTOS

- **JAMÓN CURACIÓN NATURAL BODEGA:** entero, a mazas y/o loncheado y envasado al vacío.
- **PANCETA SEMICURADA:** en trozos y/o loncheada y envasada al vacío.
- **CHORIZO DE LAS CINCO VILLAS:** Embutido en tripa natural y picada fina. Secado natural.
- **LONGANIZA DE LAS CINCO VILLAS:** Embutido en tripa natural, destacan los aromas a la pimienta, canela y ajo.
- **SALCHICHAS CASERAS:** de magro de primera calidad.



PUNTOS DE VENTA

- **En Biota:** en la propia carnicería y se recogen pedidos en el teléfono: 976 670017
- **En Bardenas:** Cooperativa Virgen de la Oliva
- **En Sádaba:** Coaliment.
- **En Ejea De Los Caballeros:** Cooperativa Virgen de la Oliva y Sabores, Frutamás, y Tienda BigMat.





BODEGAS EJEANAS

ENOTURISMO EN LAS CINCO VILLAS

Bodegas Ejeanas es una empresa familiar situada en el corazón de las Cinco Villas. Con sede en Ejea de los Caballeros, Bodegas Ejeanas se abastece de uvas procedentes de viñedos propios ubicados en la comarca de las Cinco Villas.

Esta comarca pertenece a la indicación geográfica Vinos de la Tierra «Ribera del Gallego – Cinco Villas», situada al sur de los Pirineos, entre la zona de La Rioja y Somontano.

Marcas: Uva Nocturna y Vega de Luchán.
Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet, Syrah, Merlot, Garnacha y selección de uvas Blancas experimentales en la zona.

Pertenece a la indicación geográfica Vinos de la Tierra «Ribera del Gallego – Cinco Villas».



Avenida Cosculluela, 23
Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



info@bodegasejeanas.com



Pilar Morón y Carmen Tenías
Tel. 976 663 770



Web y tienda online:
www.bodegasejeanas.com





PRODUCTOS

VINOS TINTOS UVA NOCTURNA

UN YOUNG WINE: Elaborado con las variedades Tempranillo, Syrah, Garnacha y Merlot. Vendimia Nocturna.

UN CRIANZA ROJO: Elaborado con Tempranillo y Garnacha. 6 meses de barrica. Vendimia Nocturna.

UN MERLOT: 100% Merlot. Vendimia Nocturna. 9 meses barrica.

UN SYRAH: 100% Syrah. Vendimia Nocturna. 9 meses barrica.

UN GARNACHA PLUS: 100% Garnacha centenaria de bajo rendimiento. 9 meses barrica. Recolección manual.

UN GARNACHA-SYRAH: Elaborado con Garnacha y Syrah. 9 meses barrica. Vendimia Nocturna.

VINOS BLANCOS UVA NOCTURNA Y CAVA

UN GARNACHA Blanc de Noir: Vino de Garnacha tinta fermentado en barrica de roble francés. Vendimia Nocturna.

UN BLANCO VERDE: Selección de variedades Verdejo, Moscatel y Garnacha. Formato joven o con barrica.

UN Cava de Aragón: Elaborado con las variedades de uva tradicionales para Cava, Macabeo, Parellada y Xarello. Vendimia Nocturna.

VINOS VEGA DE LUCHÁN

VEGA DE LUCHÁN MOSCATEL: Vino blanco dulce de Moscatel Romano y otras variedades experimentales en la zona.

VEGA DE LUCHÁN ROSADO: Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Garnacha del Pantano Alto. Vendimia Nocturna.

VEGA DE LUCHÁN BARRICA: Coupage de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. 12 meses en barrica de roble americano y francés. Decantación natural. Vendimia Nocturna.



PUNTOS DE VENTA

- Tienda de sus propios vinos y otros productos de Aragón, además de su **TIENDA ON LINE**, en donde encontrarás todas las presentaciones especiales en cajas de madera y variedades combinadas.



SEÑORÍO CINCO VILLAS

NUESTRA BODEGA, EL CORAZÓN DEL VINO

En Bodegas Señorío Cinco Villas elaboramos vino ecológico a partir de uva de excepcional calidad en las diez hectáreas de viñedo en la localidad de Biota y de unas condiciones óptimas de clima y suelo.

La alta calidad de nuestros vinos son el fiel reflejo de las características que el terruño transmite a nuestras variedades como son el Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha que sabiamente ensamblados y criados en barricas de los más selectos robles dan lugar a vinos con una personalidad única.

La recogida de la vendimia así como todo el trabajo de nuestras fincas es manual, cada una de nuestras cepas es tratada con una atención personal, con el fin de aumentar la calidad.

Los vinos poseen la certificación de vino ecológico además de que nuestra empresa está acogida dentro de Vinos de la Tierra Ribera del Gállego Cinco Villas.



C/ Joaquín Costa, 32
Ejea de los Caballeros (Zaragoza)



senorio@senoriocincovillas.com



Cristina Marcellán
Tel. 976 677 969



Web y Tienda Online
www.senoriocincovillas.com



PRODUCTOS

MARCA ARGUMENTO:

- **Vino Ecológico Tinto Reserva:** Elaborado con las uvas de las variedades Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot. Maduración de doce meses en barrica de roble francés y americano. Añada 2016
- **Vino ecológico Tinto Crianza:** Elaborado con las uvas de las variedades Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon. Maduración de seis meses en barrica de roble francés y americano. Añada 2017.
- **Ambos vinos:** para acompañar carnes, platos de caza, guisos... etc. Vino con certificación Ecológica por Cetifood. Vendimia manual. Graduación Alcohólica 15,5 % vol. Botella de 75 cl bordelesa elite

MARCA SEÑORÍO DE CINCO VILLAS:

- **Vino Tinto Bag in box (5 litros).** Elaborado con las uvas de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha, maceración en frío de cinco días a una temperatura de 12°C, y fermentación alcohólica controlada a 28°C.

PUNTOS DE VENTA

En **La Botillería**, su tienda especializada en productos de la comarca, en la calle Joaquín Costa en Ejea y en su **TIENDA ON LINE**.





VINOS CASTEJÓN

VINOS TRADICIONALES NATURALES

Vinos Castejón es el resultado de un RETO, una apuesta por dar vida a esos pequeños desafíos que se cruzan a mitad de camino y que se consolidan a base de empeño, paciencia y SUERTE.

Sin el encuentro de tres perfiles humanos muy diferentes pero con la base común de orígenes vinculados a lo rural, probablemente no estaríamos aquí, tratando de implicaros en nuestras sensaciones, nuestro día a día y, evidentemente, en nuestro futuro.

Vinos Castejón quiere poner en valor el vino tradicional de Castejón de Valdejasa mediante la recuperación de viñedos de la localidad, manteniendo las “formas de hacer” tradicionales. Predomina la variedad uva garnacha tinta, con edades comprendidas entre los 20 y +100 años de pequeñas parcelas de viñedo ubicadas en Castejón de Valdejasa.

Elaboramos los mejores vinos sin sulfitos, vinos naturales trabajados bajo agricultura tradicional.

Vino SIN SULFITOS AÑADIDOS. Vendimia realiza a mano.

Vinos Sin Sulfitos – Vinos Naturales – Vinos Castejón



Plaza Vieja, 45
Castejón de Valdejasa (Zaragoza)



Elena y Alberto
Whatsapp: 608 513 306/645 882 088



info@vinoscastejon.es



Web y Tienda Online
www.vinoscastejon.es





PRODUCTOS

Vino tinto VAL DE LOS ACERES: garnacha, tinto natural, 12 meses en barricas de roble francés y americano de tostado medio y 3 meses en botella.

Vino rosado joven Nicasio "DOS POR DOS" se inspira en una de las variadas líneas de elaboración de ROSADO-CLARETE de nuestra localidad. Graduación: 13,5. Obtenido mediante sangrado del mosto tras 12 horas de encubado en frío.

Vino tinto Nicasio 2016, garnacha, 12 meses en barricas de roble francés y americano de tostado medio y más de 6 meses en botella.



PUNTOS DE VENTA

- En la propia bodega
- Nuestra tienda on line www.vinoscastejon.es
- Vía e mail: info@vinoscastejon.es
- Por teléfono: 608 51 33 06 / 645 88 20 88

Tiendas:

TAUSTE

- La tienda de Ana
- Carnicería Martín
- Carnicería ARBA

EJEA DE LOS CABALLEROS

- Frutas MAS
- Carnicería MANIN

ZARAGOZA: La Rinconada del Queso

ZUERA: Cooperativa de Zuera

BIESCAS: Alimentación Puértolas

BENABARRE: Abastos 1970

VILLANUEVA DE GÁLLEGO: Carnicería Villanueva

CASTEJÓN DE VALDEJASA: Escabechados Tío Nicasio

