



# 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 CAEE (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](mailto:molinoecotambo@gmail.com)



Web y Tienda Online  
[www.molinoecotambo.es](http://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.

