



PRODUCTOS Y RECETAS DE LAS CINCO VILLAS



COMARCA DE LAS
CINCO VILLAS



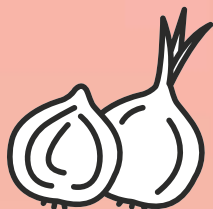
MÁS QUE
**CINCO
VILLAS**





PRODUCTOS Y RECETAS DE LAS CINCO VILLAS

ESTE RECETARIO, ELABORADO EN LA SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS, NOS REGALA UNOS SUCULENTOS PLATOS QUE HARÁN LAS DELICIAS DE LOS MÁS SIBARITAS. QUESOS, EMBUTIDOS, PANES, CARNES Y PRODUCTOS DE LA HUERTA COMPONEN UN VARIADO KMO QUE NOS EVOCA LOS PAISAJES DE ESTA GRAN COMARCA.





MÁS QUE CINCO VILLAS

SI SOLO HAS OÍDO HABLAR DE NUESTRAS
5 MONUMENTALES VILLAS TE ESPERA MUCHO MÁS:
BOSQUES ÚNICOS, ROMÁNICO,
ESPACIOS DE BAÑO, YACIMIENTOS ROMANOS,
PAISAJES DESÉRTICOS....





ARROZ CREMOSO CINCO VILLAS



(DANIEL YRANZO, ESCUELA DE SABOR)

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

- 280G DE ARROZ BRAZAL VARIEDAD MARATELLI CON BOLETUS DESHIDRATADOS.
- 1 LITRO DE CALDO DE AVE Y TERNERA ECO DE BIOTA, UN CHORRITO DE GARNACHA BLANCA DE BODEGAS EJEANAS.
- 1/2 CEBOLLA, 1 PUERRO DE EJEÁ, 2 DIENTES DE AJO, UNAS HEBRAS DE AZAFRÁN, HOJA DE LAUREL.

PARA LA CROQUETA DE QUESO DE BIOTA Y NUECES DE EJEÁ

- 150G DE CREMA DE QUESO A LAS FINAS HIERBAS DE BIOTA
- 100G DE QUESO MADURADO DE BIOTA,
- NUECES DE EJEÁ DE LOS CABALLEROS.

ADEMÁS

- SAL, PIMIENTA NEGRA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN.
- EXTRA ASIÉTE DE RIVAS.
- TRUFA NEGRA EL MONTECIELO.



ELABORACIÓN:

- 1** PONER A CALENTAR EL CALDO DE AVE Y TERNERA. MIENTRAS, PICAR Y POCHAR A FUEGO SUAVE LA CEBOLLA, EL PUERRO Y EL AJO PICADOS MUY FINAMENTE CON EL AZAFRÁN Y EL LAUREL. CUANTO MÁS SUAVE SEA EL FUEGO, MEJOR. HA DE QUEDAR CON TEXTURA DE MERMELADA, MUY POCHADA.
- 2** AGREGAR A ESTE POCHADO EL ARROZ MARATÉLLI CON BOLETUS, Y COMENZAR A DAR VUELTAS. EL GRANO HA DE PASAR DEL COLOR MATE A UN ASPECTO TRASLÚCIDO. SUBIR EL FUEGO, AGREGAR UN CHORRITO DE GARNACHA BLANCA Y EVAPORAR SU ALCOHOL. COMENZAR ENTONCES A MOJAR CON EL CALDO HIRVIENDO, DE 2 EN 2 CACITOS, SIN DEJAR DE REMOVER PARA QUE EL ARROZ LIBERE EL ALMIDÓN Y QUEDE MELOSO. CUANDO ABSORBA EL LÍQUIDO, AGREGAR MÁS, ASÍ HASTA QUE EL ARROZ ESTÉ COCIDO PERO CON UN PUNTO DE ENTEREZA (NUNCA CRUJIENTE, ESO SÍ).
- 3** APAGAR EL FUEGO Y LIGAR EL ARROZ AÑADIENDO A HILO FINO UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE RIVAS EN EL CENTRO DE LA CAZUELA Y REMOVIENDO CON LA LENGUA PASTELERA PARA INTEGRARLO. DESPUÉS, AÑADIR ABUNDANTE PIMIENTA NEGRA Y UN POCO DE TRUFA NEGRA DE MONTECIELLO RALLADA.
- 4** PARA LA CROQUETA DE QUESOS DE BIOTA, TRITURAR EL QUESO MADURADO CON UNA PICADORA Y MEZCLAR CON EL QUESO CREMA. FORMAR BOLITAS Y REBOZAR EN LAS NUECES DE EJEA TAMBIÉN TRITURADAS, DE MANERA QUE PAREZCA UNA CROQUETA.
- 5** EMPLATAR EL ARROZ, CORONAR CON UNA CROQUETA DE QUESO Y UNAS LÁMINAS DE TRUFA DE MONTECIELLO. PARA COMER, MEZCLAR CON UNA CUCHARA PARA QUE LA CROQUETA DE QUESOS SE DESHAGA CON EL CALOR DEL ARROZ Y LO CONVIERTA EN CREMOSO.



BOLICHES DE LUESIA

CON SETAS Y PIPARRAS

(RESTAURANTE PUY MONÉ, DE LUESIA)

INGREDIENTES 8 PERSONAS:

PARA LOS BOLICHES

- 1 KILO DE BOLICHES DE LUESIA.
- 1 CABEZA DE AJOS, 2 HOJAS DE LAUREL.
- UN BUEN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA V.E. DE LAS BARDENAS.

PARA EL REVUELTO

- CHAMPIÑÓN LAMINADO, SETA DE CARDO Y EN MENOR CANTIDAD, REBOZUELO, TROMPETA NEGRA Y CANTARELUS O TROMPETILLA AMARILLA.

ADEMÁS

- SAL, PIPARRAS EN CONSERVA (OPCIONAL).



ELABORACIÓN:

- 1** COCER A FUEGO MUY BAJO EL BOLICHE CON 2 DEDOS POR ENCIMA DE AGUA FRÍA, 1 CABEZA DE AJO QUE YO SUÉLTO, 2 HOJAS DE LAUREL PEQUEÑAS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y SAL. ES FUNDAMENTAL PARA RESPETAR LA TEXTURA SEDOSA DE ESTA LEGUMBRE ÚNICA QUE NUNCA HIERVAN. LA COCCIÓN SE PUEDE PROLONGAR HASTA LAS 3-4 HORAS, PERO MERECE LA PENA. ADEMÁS, EL BOLICHE DE LUESIA NO NECESITA REMOJO PREVIO.
- 2** PARA EL REVUELTO, DORAR 4 DIENTES DE AJO LAMINADOS Y, A PARTES IGUALES, CHAMPIÑÓN, SETA DE CARDO Y EN MENOR CANTIDAD, REBOZUELO, TROMPETA NEGRA Y CANTARELUS O TROMPETILLA AMARILLA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN.
- 3** CUANDO LOS BOLICHES ESTÉN LISTOS, AÑADIR EL REVUELTO DE SETAS Y MEZCLAR MENEANDO LA OLLA CON UN VAIVÉN, NUNCA METIENDO UN CUCARÓN, PARA EVITAR ROMPER LA LEGUMBRE.
- 4** SERVIR ESTE MANJAR DE LUESIA ACOMPAÑADO DE UNAS PIPARRAS, AUNQUE SU SABOR ES TAN DELICADO QUE NO NECESITA MÁS ADEREZOS.



CANELÓN DE BOLETUS Y LONGANIZA DE UNCASTILLO

(RESTAURANTE EL SECRETO, DE UNCASTILLO)

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

- 4 PLACAS DE LASAÑA.
- ACEITE DE OLIVA V.E., AJO, CEBOLLA.
- LONGANIZA DE UNCASTILLO.
- HARINA DE ARAGÓN O3 DE SÁDABA.
- LECHE.
- BOLETUS DESHIDRATADOS DE LA CONSERVERA DEL PREPIRINEO.
- POLVO CRUJIENTE DE JAMÓN.



ELABORACIÓN:

- 1** PARA PREPARAR EL RELLENO DEL CANELÓN, PICAR LA CEBOLLA Y EL AJO Y POCHAR, AÑADIR LA CARNE DE LA LONGANIZA, SALPIMENTAR, DESMENUZAR LA CARNE MIENTRAS SE SOFRÍE, CUANDO ESTÁ HECHA AÑADIR HARINA, TOSTARLA Y ECHAR LA LECHE PARA UNIR LA MASA DE RELLENO.
- 2** PARA LA BECHAMEL: TENER LOS BOLETUS EN AGUA PARA HIDRATARLOS DURANTE UNA HORA. TROCEAR CEBOLLA Y POCHAR, ESCURRIR LOS BOLETUS Y AÑADIRLOS A LA SARTÉN, SALAR Y AÑADIR HARINA Y LECHE PARA HACER LA BECHAMEL. TRITURAR Y VOLVER A PONER EN EL FUEGO HASTA QUE ESPÉSE.
- 3** DEJAR TEMPLAR MIENTRAS SE CUECEN LAS PLACAS DE LASAÑA EN AGUA CON SAL Y UN CHORRITO DE ACEITE, ESCURRIR Y REFRESCAR CON AGUA. COLOCAR LAS PLACAS EN UN PAÑO LIMPIO, RELLENAR GENEROSAMENTE, ENROLLAR Y RESERVAR.
- 4** EMPLATAR EN UNA FUENTE ALARGADA, CALENTAR EL CANELÓN Y AÑADIR ENCIMA LA BECHAMEL CALIENTE. COMO DECORACIÓN AL PLATO TERMINAR CON EL POLVO CRUJIENTE DE JAMÓN, PREVIAMENTE SECADO EN EL HORNO EN FINAS LONCHAS A 100º DURANTE 1 HORA APROXIMADAMENTE Y DESPUÉS, PICADO A CUCHILLO.



RISOTTO DE TORREZNOS CON SETAS Y POLVO DE CORTEZA DE IBÉRICO

(RESTAURANTE ARAGÓN, EJECA DE LOS CABALLEROS)

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

CALDO

- 1 KG DE ALAS DE POLLO, 1 KG DE HUESOS DE TERNERA, 1 TROZO DE HUESO DE JAMÓN
- 1/2 KG DE CEBOLLA A DADOS, 1/2 KG DE ZANAHORIA A DADOS, 50 G DE APIO, 100 G DE PUERRO.
- 5 G DE CEPES SECOS, 150 G DE CHAMPIÑONES.
- TOMILLO, ROMERO, UNA HOJA DE LAUREL.

SOFRITO

- 1,5 KG DE CEBOLLA PICADA, 60 G DE CEPES SECOS, REMOJADOS Y PICADOS GRUESOS, 4 AJOS PICADOS.
- 150 ML DE ACEITE DE OLIVA.

ARROZ

- 250 GR DE TORREZNO DE IBÉRICO (SALADO PERO MUY FRESCO PARA EVITAR QUE TENGA UN PUNTO RANCIO).
- 320 G DE ARROZ, 8 CUCHARADAS COLMADAS DE SOFRITO, 1,2 LITROS DEL CALDO.
- 4 CUCHARADAS DE PARMESANO RECIÉN RALLADO, 100 G DE CEPES FRESCOS.
- SAL, PIMIENTA.



ELABORACIÓN:

- 1** EMPEZAR CON EL CALDO. BLANQUEAR -PASAR POR AGUA HIRVIENDO- LAS CARNES, LAVAR Y PONER CON EL RESTO DE INGREDIENTES A COCER DESDE FRÍO EN UNA OLLA GRANDE (10 LITROS) CON AGUA. ESPUMAR Y COCER A FUEGO LENTO DURANTE DOS HORAS E INFUSIONAR DURANTE OTRAS DOS. COLAR, ENFRIAR, DESGRASAR Y RESERVAR. SOBRARÁ CALDO PARA PREPARAR OTROS ARROCES O SOPAS, SE PUEDE EMBOTELLAR Y GUARDAR EN LA NEVERA O CONGELAR EN TÁPERS O BOLSAS SELLADAS.
- 2** SEGUIR CON EL SOFRITO. DORAR LENTAMENTE EN EL ACEITE LA CEBOLLA, A LA MITAD DEL PROCESO AÑADIR LOS CEPES PICADOS. ES IMPORTANTE QUE LA CEBOLLA QUEDE REDUCIDA A SU MÍNIMA EXPRESIÓN, PERO SIN TOSTARSE DEMASIADO. DESGLASAR CON UN POCO DEL AGUA DE REMOJAR LOS CEPES (PROBARLA ANTES PARA ASEGURARSE DE QUE NO AMARGA), Y EVAPORAR DEL TODO. AÑADIR EL AJO, DAR UNAS VUELTAS HASTA QUE SE REHOGUE, CONDIMENTAR Y RESERVAR.
- 3** CORTAR EL TORREZNO EN DADOS PEQUEÑOS Y TOSTAR EN UNA SARTÉN A FUEGO BAJO, RETIRANDO LA GRASA A MEDIDA QUE LA VA SOLTANDO Y RESERVÁNDOLA. SI ESTÁN EN TEMPORADA, CORTAR LOS CEPES EN DADOS PEQUEÑOS, SALTEAR Y RESERVAR.
- 4** EN UNA CAZUELA A FUEGO MEDIO-BAJO, REHOGAR EL ARROZ CON EL SOFRITO, MOJAR CON UNA CUARTA PARTE DEL FONDO, BAJAR UN POCO EL FUEGO Y REMOVER HASTA QUE LO HAYA ABSORBIDO. SEGUIR AÑADIENDO POCO A POCO EL CALDO SIN DEJAR DE REMOVER.
- 5** CUANDO SE HAYA TERMINADO DE VERTER EL CALDO Y EL ARROZ ESTÉ CASI HECHO, LIGAR CON EL PARMESANO Y LA GRASA DE TOCINO. RECTIFICAR DE SAL, AÑADIR PIMIENTA Y EMPLATAR CON LOS CEPES SALTEADOS. SERVIR INMEDIATAMENTE.

AL FINALIZAR ESPOLVOREAR CON LA CORTEZA DE IBÉRICO. LISTO PARA DEJARTÉ LLEVAR Y DISFRUTAR DE LOS SABORES.



TACO CINCO VILLAS



(DANIEL YRANZO, ESCUELA DE SABOR)

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

- 400G DE POLLO ESCABECHADO DE CASTEJÓN DE VALDEJASA.
- 1 PUERRO, 2 ZANAHORIAS, 4 AJETES, 1 CEBOLLA, 1 RAMA DE APIO (HUERTA DE EJEJA).

PARA LAS TORTILLAS

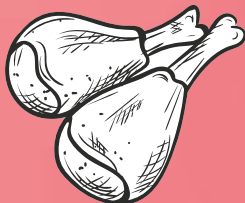
- 200G DE HARINA DE TRIGO 03 DE SÁDABA, 120G APROX. DE AGUA TIBIA, 30G DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE BARDENAS, SAL.

PARA LA SALSA PICAMIEL

- 4 CUCHARADAS DE SRIRACHA, 2 CUCHARADAS DE MIEL DE EJEJA, 4 CUCHARADAS DEL LÍQUIDO DEL ESCABECHE.

ADEMÁS

- CEBOLLA MORADA, ZUMO DE MANDARINA, SAL.
- PIMIENTA NEGRA, ACEITE DE OLIVA V.E..
- HIERBAS FRESCAS, NUECES DE EJEJA.



ELABORACIÓN:

- 1 SALPIMENTAR Y DORAR LOS CONTRAMUSLOS DE JUEGADOS. RESERVAR. PICAR FINAMENTE LOS VEGETALES Y DORAR BREVEMENTE EN LA MISMA CAZUELA CON LAS ESPECIAS. JUNTAR CON LA CARNE Y VERTER EL VINO BLANCO, COCINANDO HASTA QUE EVAPORE SU ALCOHOL. DESPUÉS, AÑADIR EL AGUA, VINAGRE FUERTE DE VINO BLANCO Y EL AOVE SUAVE. COCINAR A FUEGO SUAVE DURANTE UNA HORA Y DEJAR REPOSAR UN MÍNIMO DE 24H.
- 2 MIÉNTRAS, HAREMOS LAS TORTILLAS DE TRIGO. PARA ELLO, AMASAR LOS INGREDIENTES DENTRO DE UN CUENCO Y A MANO HASTA OBTENER UNA MASA HÚMEDA PERO HOMOGÉNEA. FORMAR BOLITAS DEL TAMAÑO DE UNA BOLA DE FUTBOLÍN Y PONER ENTRE DOS PAPELES DE HORNO. LAS CHAFAREMOS LO MÁS FINAS QUE PODAMOS EJERCIENDO PRESIÓN COGIENDO UNA OLLA PESADA, RESISTENTE Y APOYANDO TODO NUESTRO PESO ENCIMA. DESPUÉS, PONER EN LA PLANCHA BIEN CALIENTE Y SIN ACEITAR, DORANDO POR AMBOS LADOS HASTA QUE SE HINCHE LIGERAMENTE.
- 3 ESCURRIR EL ESCABECHE Y PICAR EL POLLO EN DADITOS QUE MEZCLAREMOS CON LOS VEGETALES QUE SE HAN GUISADO CON ÉL. PARA LA SALSAS, MEZCLAR LA SRIRACHA CON LA MIEL ALIGERANDO CON UN POCO DEL LÍQUIDO DE ESCABECHE SI QUEDA MUY ESPEJA.
- 4 SERVIR LAS TORTITAS MUY CALIENTES CON EL ESCABECHE TIBIO, LA SALSAS PICAMIEL Y UN PICADILLO DE NUECES Y DE CEBOLLA DULCE CON ZUMO DE MANDARINA, SAL EN ESCAMAS Y UN CHORRITO DE AOVE.



PRIMA SADABENSE

(PANADERÍA JULIO & YOLANDA DE SÁDABA Y DANIEL YRANZO)

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

PARA LA MASA DE PRIMA (COCA) DE KILO

- 700G DE HARINA ECOLÓGICA ECOTAMBO, 400G DE AGUA, 14G DE SAL, 15G DE LEVADURA FRESCA DE PANADERO.

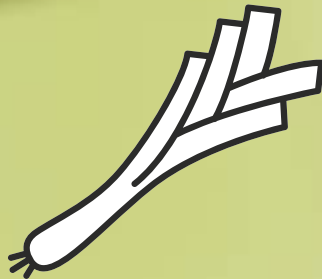
PARA CORONAR

- SALSA DE TOMATE FRITO CASERA, QUESO JOVEN DE BIOTA, CARPACCIO DE TERNERA ECOLÓGICA DE BIOTA, TRUFA DE EJEJA DE LOS CABALLEROS Y ACEITE DE OLIVA V.E. DE LAS CINCO VILLAS MONTEOLIVET.
- PUERRO DEL HUERTO DE ADISCIF DE EJEJA DE LOS CABALLEROS.
- ALBAHACA.



ELABORACIÓN:

- 1 PARA LA MASA, AMASAR, REPOSAR TAPADO Y FERMENTAR EN BLOQUE, FORMAR LAS COCAS O PRIMAS, QUE ES ASÍ COMO SE LES LLAMA EN SÁDABA Y FERMENTAR DE NUEVO.
- 2 PINTAR CON UNA BUENA SALSA DE TOMATE FRITO CASERA, REPARTIR ALBAHACA Y QUESO JOVEN DE BIOTA. HORNEAR A UNOS 220º DURANTE UNOS 25M.
- 3 AL SALIR DEL HORNO, REMATAR CON UN POCHADO DE PUERRO QUE HABREMOS HECHO CON ACEITE DE OLIVA V.E. A FUEGO LENTO, UNAS LÁMINAS DEL CARPACCIO DE ECOTÉRNA DE BIOTA, BROTES DE ALBAHACA Y ACEITE DE TRUFA DE EJEA.



ARROZ MARATELLI

CON CONEJO ESCABECHADO



(EL CASERÍO DE BIEL)

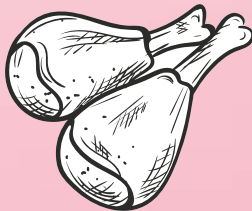
INGREDIENTES 4 PERSONAS:

PARA EL ARROZ

- CALDO DE TERNERA, POLLO, COSTILLA DE CERDO, LAUREL, AJOS, CEBOLLA, TOMATE, JAMÓN.
- ARROZ, ACEITE OLIVA MONTEOLIVET Y PATÉ PIMIENTOS DE UNCASTILLO.
- CALDO CON SALSA ESPAÑOLA REDUCIDA.
- MANTEQUILLA.
- CONEJO ESCABECHADO.
- TOMILLO Y LIMÓN.

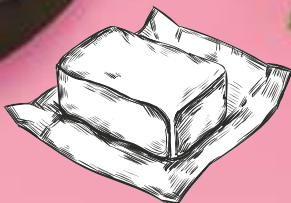
PARA EL AIRE DE BORRAJA

- CALDO, BORRAJA, LECITINA DE SOJA.
- ROMERO.



ELABORACIÓN:

- 1 PREPARAR CALDO DE TERNERA, POLLO, COSTILLA DE CERDO, LAUREL, AJOS, CEBOLLA, TOMATE, JAMÓN.
- 2 SOFREÍR EL ARROZ CON ACEITE OLIVA MONTEOLIVET Y PATÉ PIMIENTOS DE UNCASTILLO, AÑADIR CALDO HASTA QUE CUBRA (BIEN CALIENTE) E IR REMOVIENDO. ESTA OPERACIÓN REALIZARLA 3 VECES MÁS, AÑADIR UN POCO DE CALDO CON SALSA ESPAÑOLA REDUCIDA, AÑADIR MANTEQUILLA, REMOVER Y ARROZ LISTO,
- 3 CALENTAR EN EL MICRO EL CONEJO ESCABECHADO O AL BAÑO MARÍA
- 4 PARA EL AIRE DE BORRAJA, CALDO, BORRAJA, LECITINA DE SOJA, TRITURAR ESPUMANDO.
- 5 PARA EL AROMA TAPAR EL PLATO CON UNA CAMPANA AHUMAR CON ROMERO
- 6 EMPLATAR DOS TIMBALES UNO DENTRO DEL OTRO EN EL PEQUEÑO PONÉMOS EL ARROZ EN EL GRANDE EL CONEJO DESMIGADO, PUNTITOS DE ALIOLI DE TOMILLO Y LIMÓN, Y ENCIMA DEL ARROZ ESPUMA DE BORRAJAS, TAPAMOS CON LA CAMPANA Y AHUMAMOS.
- 7 DECORAR CON FLORES AL MOMENTO DEL PASÉ.



MIGAS DEL HORNO DE BIEL



CREMA BOLETUS, HUEVO BAJA TEMPERATURA Y TORREZNOS
(EL CASERÍO DE BIEL)

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

- 200G DE MIGAS DEL HORNO DE BIEL, SEBO, TOCINO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LAS CINCO VILLAS.
- AGUA, AJO, CEBOLLA.

PARA LA CREMA

- CEBOLLA, BOLETUS, CALDO DE AVE Y NATA.

ADEMÁS

- 4 HUEVOS ECOLÓGICOS DE BIOTA.
- 1 TORREZNO.



ELABORACIÓN:

- 1** PARA LAS MÍGAS, EMPEZAREMOS TROCEANDO EN BRUNOISE LA CEBOLLA. DESPUÉS PICAREMOS EL SEBO, TOCINO Y SOFREÍMOS CON UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA, CUANDO SE DORE AÑADIREMOS LAS CEBOLLAS PICADAS Y POCHAREMOS DE 10 A 15 MINUTOS. AÑADIMOS LAS MÍGAS TROCEADAS Y MACHACADAS Y, SIN PARAR DE REMOVER, IREMOS AÑADIENDO EL AGUA EN FORMA DE REGADERA CON UNA ESPUMADERA POCO A POCO, SIN DEJAR DE REMOVER Y COCINANDO UNOS 20-30 MINUTOS. APAGAMOS EL FUEGO Y AÑADIMOS EL AJO PICADO, RENOVEMOS Y YA ESTÁN LISTAS.
- 2** PARA LA CREMA, POCHAR LA CEBOLLA Y LOS BOLETUS, COCER CON EL CALDO DE AVE Y LA NATA, TRITURAR BIEN FINO Y AFINAR DE SALPIMIENTA.
- 3** PARA EL HUEVO BAJA A TEMPERATURA, LO PONDRÉMOS A COCER A 65° 39 MIN. FREÍR LOS TORRÉZNO.
- 4** EMPLATAR LAS MÍGAS, TORRÉZNO, LA CREMA DE BOLETUS Y EL HUEVO A BAJA TEMPERATURA.



EMPANADA DE LONGANIZA DE SÁDABA

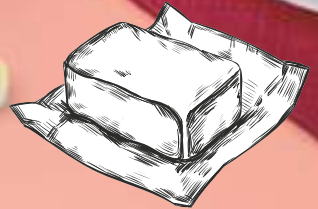
(HOSPEDERÍA DE SÁDABA)

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

- 4 PLACAS DE PASTA FILO.
- MANTEQUILLA.
- ACEITE DE OLIVA V.E. DE MONTEOLIVET.

PARA EL RELLENO

- 2 PUERROS DE EJEA DE LOS CABALLEROS.
- 200 G DE QUESO FETA, 2 DIENTES DE AJO.
- 1 LONGANIZA DE SÁDABA.
- SAL.
- PIMIENTA NEGRA.

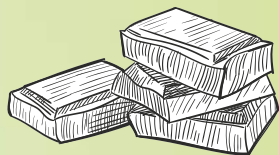


ELABORACIÓN:

- 1 POCHAR TODOS LOS INGREDIENTES DEL RELLENO PICADOS FINAMENTE HASTA QUE QUEDEN BIEN COCINADOS. AÑADIR ENTONCES EL QUESO DESMENUZADO.
- 2 DEJAR ENFRIAR A TEMPERATURA AMBIENTE. MIENTRAS, PINTAR LAS PLACAS DE PASTA FILO CON AOVE DE MONTEOLIVET Y PEGAR ENTRE SÍ.
- 3 RELLENAR LAS PLACAS CON EL POCHADO DE PUERRO, LONGANIZA Y QUESO Y ENROLLAR FORMANDO UN CANELÓN. DAR FORMA DE ESPIRAL HASTA FORMAR UNA ESPECIE DE ENSAIMADA. PINTAR CON AOVE Y PONER ENCIMA UNAS LÁMINAS DE MANTEQUILLA. LLÉVAR AL HORNO Y ASAR A 180º UNOS 30 M.
- 4 DEJAR ENFRIAR LIGERAMENTE ANTES DE SERVIR EN PORCIONES.



TARTA DE QUESO DE BIOTA



(DANIEL YRANZO, ESCUELA DE SABOR, CON COLABORACIÓN DE ADISCIF)

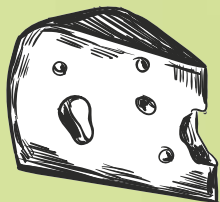
INGREDIENTES 4 PERSONAS:

- 200G DE GALLETAS CARAMELIZADAS, 25G DE CHOCOLATE NEGRO 82% , 80G DE MANTEQUILLA PARA LA MEZCLA DE CREMA DE QUESO.
- 365G DE QUESO FRESCO, 210G DE YOGUR , 90G DE QUESO MADURADO, TODOS DE OVEJA Y DE BIOTA.
- RALLADURA DE 1 MANDARINA O DE MEDIA NARANJA.
- 90G DE AZÚCAR, 25G DE MAICENA, 3 HUEVOS CAMPEROS DE BIOTA.

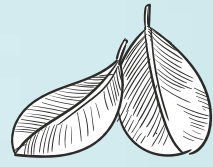


ELABORACIÓN:

- 1** TRITURAR LA GALLETA CON EL CHOCOLATE EN UNA PICADORA, DE MANERA QUE QUEDE COMO UN POLVO LA PRIMERA Y EN PEQUEÑOS TROPEZONES EL SEGUNDO. AGREGAR LA MANTEQUILLA SEMIDERRETIDA Y MEZCLAR HASTA OBTENER UNA MASA.
- 2** EXTENDER ESTA MASA EN LA BASE DE UN MOLDE PARA TARTAS CON CLIP FORRADO CON PAPEL DE HORNO. METÉR AL CONGELADOR DURANTE 10 MINUTOS.
- 3** MIÉNTRAS, TRITURAREMOS EN EL ROBOT LA MEZCLA DE QUESO FRESCO, YOGUR, QUESO MADURADO, RALLADURA, MAICENA Y AZÚCAR.
- 4** VERTÉR ESTE BATIDO EN EL MOLDE SOBRE LA BASE DE GALLETA Y CHOCOLATE Y HORNEAR EN LA MITAD SUPERIOR, A 175º DURANTE UNOS 35 M. DE MANERA QUE QUEDE BAMBOLÉANTE, PARA QUE AL ENFRIAR QUEDE CREMOSA POR DENTRO. LO IDEAL ES DEGUSTARLA SACÁNDOLA DEL FRIGO UN PAR DE HORAS ANTES DE SERVIR.



PRODUCTORES CINCO VILLAS



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Aceite de oliva

Lafi biolivos- Asiete Cinco Villas

Datos de contacto:

Ana Lafita Navarro
C/General Palafox, 5, Rivas.
606 964 840
info@lafibiolivos.com



Descripción

Lafi biolivos lleva más de tres generaciones dedicadas a la agricultura en la comarca de las Cinco Villas. Sus olivos (Arbequina y Royeta de Asque) cumplen con la normativa de agricultura ecológica y es controlada por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

Productos

Aceite de oliva virgen extra ecológico, se comercializan bajo la marca Asiete Cinco Villas.

Puntos de venta

En Ejea de los Caballeros: Panadería Tahona y La Botillería. En Zaragoza: La Natural, Biokenzo y Huerto Natural (cestas de verduras ecológicas a domicilio) www.huerto-natural.blogspot.com

Aceite As de Segia

Datos de contacto:

Jesús y Urbano
Paseo del Muro 87, Ejea de los Caballeros
639 37 40 34
jmarcellan@gmail.com

Descripción

A mitad de noviembre la familia Marcellán recoge las olivas en sus parcelas de Ejea y Erla, olivas de las variedades arbequina y arbosana, con las que consiguen su Aceite AS DE SEGIA, un Aceite de Oliva Virgen Extra con aroma suave, afrutado y dulce.

Productos

Aceite de Oliva Virgen Extra en formatos de garrafas de 5 l, 2 l y botellas de 1 l, y en cristal, de ½ l y 250 cl.

Puntos de venta

En cualquier cooperativa de la comarca, y en Ejea además en Macoga-BigMat, Frutamás, La Botillería y Bodegas Ejeanas. También puedes hacer tu pedido llamando al 639 374035. (Urbano)

Aceite de Oliva Virgen Extra Ansó

Datos de contacto:

Hector
Ctra. Gallur-Sangüesa Km. 16, Tauste
645 766 276
hector@satanso.com

Descripción

Aceite de oliva de categoría superior extraído directamente de las aceitunas de nuestro olivar.

Productos

Aceite de Oliva Virgen Extra en garrafa de 3 litros (100% Arbequina) y en botella de cristal de 0,5 litros (100% Arbequina)

Puntos de venta

Ejea de los Caballeros: Carnicería Manín.
Tauste: Tienda Talismán, Pastas Ruiz y Bardenas Comercial.
En Eroski de Pinseque, Alfajarín, La Puebla de Alfindén y Garrapinillos



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Aceite Monteolivet

Datos de contacto:

Estefanía y Víctor
Ctra. Bardena – Pinsoro, Km. 1,9 s/n., Bardenas
976 66 80 61 y 686 823 633
monteolivet@gmail.com

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra MONTEOLIVET monovarietal, variedad arbequina. Olivos situados en el término de Bardenas. Almazara propia. Servicio a “maquila” a disposición de los agricultores de la comarca.

Productos

Monodosis y botellas de 250 cl, 500 cl y 1 l. Garrafas de 2 y 5 l.

Puntos de venta

Pedidos en 686 82 36 33
En tiendas de Sos del Rey Católico, Sádaba y Ejea. En Zaragoza, en La Despensaica.

Aceite Olitaus

Datos de contacto:

Julio
Coop. San Simón y San Judas Plaza España, 11, Tauste
976 854 799
cooperativa@sansimonymsanjudas.com
<http://www.sansimonymsanjudas.com/inicio.htm>

Descripción

180 Has de finca de olivos jóvenes en Santa Engracia de Arbequina fundamentalmente, pero también de empeltre, hojiblanca, picual y arbosana. Se comercializa bajo la marca Olitaus.

Productos

Aceite de oliva virgen extra (0,1º acidez) en formatos 5 l., 2l., 1l., 3/4 l, 1/2l.

Puntos de venta

Cooperativas de la Comarca, La Botilleria en Ejea y distribución a restaurantes.

Aceite Olivalia / Bardenas Solar

Datos de contacto:

Javier Larraga
C/ Alfonso I, 34, Ejea de los Caballeros
609 351 245
jalarraga@bardenassolar.com
<http://aceiteolivalia.com/olivalia/>

Descripción

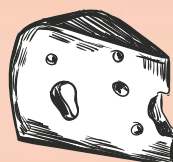
Aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina, muy suave y dulce con un aroma delicado a manzana verde ideal para usar en crudo como aliño de cualquier plato.

Productos

Aceite de oliva virgen extra en envases de 5 lts, 750cc, 500cc 250cc.

Puntos de venta

En Ejea de los Caballeros: Cooperativa Virgen de la Oliva (crtra. de Tudela km 1.3), Bodegas Ejeanas (Avda Cosculluela 23) y Alcampo Ejea (Carretera Erla, s/n)



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Aceites Alía

Datos de contacto:

Miguel Sanguino
Pol. Valdeferrín Parcela 53, Ejea de los Caballeros
609 728 158
info@aceitesalia.com / <https://www.aceitesalia.com/>

Descripción

Aceites Alía, el cuidado en la recogida siempre a mano, el transporte diario hasta la almazara, la molienda en frío bajo unos controles de limpieza muy exhaustivos y el filtrado manual el mismo día de la molienda.

Productos

Aceite de Oliva Virgen extra coupage y monovarietal Verdeña. También Royeta, alquezarana, empeltre y arbequina. Comercializa bajo las marcas Milvus, Gorrión y Mochuelo.

Puntos de venta

En Cooperativa Virgen de la Oliva (Crtra. de Tudela km 1.3 Ejea de los Caballeros), en Alcampo y en su tienda on line <https://www.aceitesalia.com/>

Cooperativa San Sebastián- Aceite y vino de Sierra de Luna

Datos de contacto:

Ctra. Castejón, s/n, Sierra de Luna
976 686 028 / coopsierradeluna@gmail.com

Descripción

La cooperativa San Sebastián existe desde 1964. Es pequeña y sus elaboraciones son artesanas. Los olivos y viñas se sitúan en parcelas pequeñas según los usos tradicionales de la zona.

Productos

Aceite de Oliva Virgen Extra, variedad empeltre. Vino de viñas viejas de la Cooperativa que elabora Bodegas Ejeanas. Aceite con Marca de Calidad C'alial

Miel

Abejas Cándido

Datos de contacto:

Cándido y María José
Fernando El Católico, 10, 5º E, Ejea de los Caballeros
976 667 593
candidogallizo@gmail.com / <https://abejasdecandido.com>



Descripción

Tercera generación de apicultores, trabajando con respeto por la sostenibilidad y la naturaleza. Mielles desde colmenares ubicados en distintas partes de Aragón, únicas en aromas y sabor.

Productos

Romero, tomillo, mil flores, bosque, alfalfa, flor de cebolla...

Puntos de venta

Miel disponible en ferias, en tiendas de la Comarca Cinco Villas, en Zaragoza, y también en su tienda on line. <https://abejasdecandido.com>

Apícola Cinco Villas

Datos de contacto:

Ángela García Labena
Museo de la Miel, Paseo de Bañera, s/n, Ejea de los Caballeros
652 09 23 94
hola@apicolacincovillas.com / <https://apicolacincovillas.com/>

Descripción

Apícola Cinco Villas elabora sus Productos con miel proveniente 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.

Productos

Miel en crema monofloral de romero, tomillo, encina y milflores. Hidromiel y vino melado. Vinagre y orujo de miel. Polen, jalea, caramelos. Productos de Apiterapia, cosmética y material apícola.

Puntos de venta

Venta on line: <https://apicolacincovillas.com/tienda-de-miel-prepirineo/>
Venta en la comarca, en Zaragoza, en Ferias, en Navarra.

PRODUCTORES CINCO VILLAS

Apícola Cortés

Datos de contacto:

605 809 742

apicolacortes@gmail.com

Descripción

Padre e hijo amantes de la apicultura en Orés y también trashumancia de las colmenas al regadío de Bardenas.

Productos

Miel de romero, milflores y encina.

Puntos de venta

Puedes adquirir su miel en Carnicería Lozano en Ejea y llamando a su teléfono para encargar el servicio a domicilio.

Colmenar El Romeral

Datos de contacto:

Jesús

Ctra. Tauste / Luceni km. 2,2, Tauste

976 855 161

mielromeral@gmail.com

<https://miel-artesanal-colmenar-el-romeral.negocio.site>

Descripción

Venta de miel y otros Productos apícolas artesanales en Tauste.

Productos

Productos apícolas: miel, jalea real, polen...

Puntos de venta

En Tauste, Bardenas Comercial, Carnicerías de Hnos García, Manuel Pola y Martín, Cooperativa San Miguel, Gasolinera Laboil, Frutas y Verduras Djamel, Tienda de Ana, Pastas Ruiz, el Talismán y Simply. En Gallur en Pescados Pardo. En Ejea en Carnicería Manín.

Miel de Los Bañales

Datos de contacto:

María Laita

Calle Iglesia, 4, Layana,

669 682 660

marialaita@gmail.com

Descripción

Miel de pueblo recolectada en el entorno de Los Bañales

Productos

Miel de Encina y Milflores- Formatos 1/2 y 1 kg. Bálsamo labial y lotes regalo

Puntos de venta

Tiendas de Uncastillo (Alcampo y Estanco) , Sádaba (Panadería Julio y Yolanda, Carnicería y Coaliment), Biota (carnicería Pueyo) y Ejea (fruterías Laita). También en Zaragoza, en Bodeguilla Alba.

Miel Sierra de Luna

Datos de contacto:

Esther Rodríguez

Baja, 5, Sierra de Luna

695 810 059

mielsierradeluna@gmail.com

Descripción

Productos de la colmena con la máxima calidad y pureza. Miel envasada en frío, sin microfiltrar y conservando todas sus propiedades, propoleo y velas de cera.

Productos

Miel y Productos de la colmena

Puntos de venta

Venta directa.



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Mil gotas. Miel de flores

Datos de contacto:

Eduardo
El Frago
695 305 724
eduardo_casabona@hotmail.com

Descripción

Apicultura natural y tradicional. Comercializamos mieles de romero, mil flores y monoflorales.

Productos

Miel de Flores

Puntos de venta

Biel (panadería), El Frago (Restaurante 4 Reyes), Luna (Spar) Venta a domicilio: 695 305 724

Hortalizas, verduras y frutas

Saar- Vegetales Frescos Ultracongelados-

Datos de contacto:

Pol. Valdeferrín 23/24, Ejea de los Caballeros
976 662 795
info@saar.es
<https://originiafoods.com/plantas/saar/>

Descripción

Producción y comercialización de verduras ultracongeladas, empleando para ello la mejor selección de vegetales y hortalizas de nuestras propias huertas ubicadas en el valle del Ebro y la más innovadora tecnología en ultracongelado IQF (Individual Quick Freezing).

Productos

Guisante, Judía Verde, Menestras, Brócoli, Coliflor, vegetales asados y vegetales orgánicos.

Puntos de venta

Eroski, Alcampo, Cooperativa Virgen de la Oliva, Exclusivas Samper, etc.

Información adicional

Estándares de calidad ratificados con las certificaciones más exigentes del mercado: BRC e IFS, además de ser Elaboradores de Producto Ecológico (CEAE).

Adisciv, Hortalizas La Casa del Sol

Datos de contacto:

Luz Castillo Marín 696 208 385
Av. Cosculluela, 32-36, Ejea de los Caballeros,
639 450 975
direccion@adisciv.org

Descripción

La Casa del Sol es un Taller ocupacional de terapia hortícola, dependiente de ADISCIV (Asociación Disminuidos Psíquicos de las Cinco Villas) con invernaderos multicapilla y zona de huerto exterior donde producen hortalizas con variedades autóctonas aragonesas.

Productos

Producimos la verdura típica de la estación: coles, coliflores, brócolis y romanescus, cardos, alcachofas, habas, bisaltos, calcots y puerros, judía verde, tomates, berenjenas, pimientos de diferentes clases. También guindillas, patatas, cebollas babosas, de Fuentes y valenciana, calabacín, melón, sandía, calabaza colorada, de Halloween, tomate en conserva y borraja, lechugas de diferentes tipos y acelga .

Puntos de venta

Avda. Cosculluela, en horario de 10.30 a 14.00 horas.
Prevista la entrega a domicilio previo pedido, bien por teléfono, email o en tienda.



Arroz de Valareña- Sociedad Cooperativa Agraria San Miguel

Datos de contacto:
Trovador 3, Valareña
976 673 114
gerencia@coopvalare.com
<https://www.arrozdevalarena.es/>

Descripción

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».

Productos

Arroz, sacos de 2 kg y de 5 kg.

Puntos de venta

En Ejea: En la pollería del Mercado, Carnes García y Frutamás.
En Valareña en las oficinas de la Cooperativa
Tienda online <https://www.arrozdevalarena.es/tienda/> Envíos a domicilio a partir de 8 kg : Portes gratuitos

Hortaliza Campo Moreno

Datos de contacto:
Juan Manuel
Calle La Escuela, 1, Bardenas
633 50 12 30
campomoreno.juanma@gmail.com



Descripción

Productor de hortaliza en ecológico y convencional.

Productos

Productos de la huerta de temporada: Pimiento de piquillo y de bola convencional (20 kilos), tomate ecológico de pera (22/25 kilos), puerro largo de bulgaria ecológico y convencional bajo pedido, (15 kilos ya limpio y en manojos), cebolla grano de oro ecológica (15 kilos).

Puntos de venta

Pedidos mediante whatsapp o correo electrónico preferiblemente.
Entrega en Bardenas gratuita, y posibilidad de hacer entregas en Ejea a domicilio y Zaragoza en punto de encuentro a acordar, estas dos últimas con sobrecargo.

Las Cardelinas

Datos de contacto:
Carlos y Ainhoa
Plaza Nueva 17, Pinsoro
690 369 925
lascardelinas@gmail.com

Descripción

Las Cardelinas es una empresa familiar ubicada en la localidad cincovillesa de Pinsoro, dedicada a la agricultura ecológica, biodinámica y homeodinámica. Comercializan en fresco hortalizas y manzanas.

Productos

Elaboran cestas de fruta y verdura ecológica desde los 15 euros.

Puntos de venta

Distribución en el ámbito local cestas semanales a domicilio y también en el mercado agroecológico de los sábados en Zaragoza capital, en la Muestra agroecológica de la Plaza del Pilar.

Nueces y fruta Estanislao Arrese

Datos de contacto:
Estanislao Arrese
Plaza Mayor, s/n, El Bayo
649 56 74 47

Descripción

Finca propia de melocotón, peral y nogal. Producto siempre de temporada

Puntos de venta

Tienda de El Bayo, en Ejea el mercadillo los viernes, en La Tahona y Carnicería Manín.
En Tauste, en Panadería Isasa. En Sádaba en el Coaliment



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Vino

Bodega Señorío de Cinco Villas

Datos de contacto:

Cristina Marcellán
C/ Joaquín Costa 32, Ejea de los Caballeros
976 677 969
senorio@senoriocincovillas.com
<http://senoriocincovillas.com/>

Descripción

La bodega de vino ecológico de la familia Marcellán. Poseen seis hectáreas de viñedo ecológico en Biota de las variedades cabernet sauvignon y merlot, y una pequeña viña de cepas de tempranillo y garnacha.

Productos

Vino ecológico tinto y rosado bajo la marca Argumento.

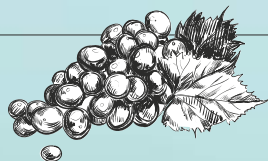
Puntos de venta

En la Botillería y en su tienda online <https://tienda.labotilleria.com/>

Bodegas Ejeanas

Datos de contacto:

Pilar Morón y Carmen Tenías
Avenida Cosculluela 23, Ejea de los Caballeros
976 663 770
info@bodegasejeanas.com
<https://www.bodegasejeanas.com/>



Descripción

Bodegas Ejeanas es una empresa familiar situada en el corazón de las Cinco Villas. Se abastece de uvas procedentes de viñedos propios ubicados en la comarca de las Cinco Villas. Pertenece a la indicación geográfica Vinos de la Tierra «Ribera del Gallego – Cinco Villas».

Productos

Sus vinos se comercializan bajo la marca Uva Nocturna y Vega de Luchán. Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet, Syrah, Merlot, Garnacha y selección de uvas Blancas experimentales en la zona.

Puntos de venta

Tienda de sus propios vinos y otros Productos de Aragón.
<https://bodegasejeanas.com/nuestros-vinos/>

Vinos Castejón -Tío Nicasio-

Datos de contacto:

Plaza Vieja, 45, Castejón de Valdejasa
608 513 306
elena@vinoscastejon.es
<https://www.vinoscastejon.es/>

Descripción

Vinos Castejón quiere poner en valor el vino tradicional de Castejón de Valdejasa mediante la recuperación de viñedos de la localidad.

Productos

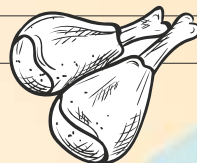
Vinos tinto y rosado de pequeñas parcelas de viñedo ubicadas en Castejón de Valdejasa en los que predomina la variedad uva garnacha tinta, con edades comprendidas entre los 20 y +100 años.

Puntos de venta

En la propia bodega; tienda on line <https://www.vinoscastejon.es>
En 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) y Villanueva de Gállego (Carnicería Villanueva).

PRODUCTORES CINCO VILLAS

Productos cárnicos, jamones y embutidos



BioTernera

Datos de contacto:

Carretera Malpica s/n, Biota
605 513 410
biotternera@gmail.com / <http://biotternera.com/>

Descripción

Todas las terneras que comercializan son de su explotación, controlando el proceso de crianza y alimentación de forma 100% natural. Realizan una venta directa del ganadero al consumidor, evitando así intermediarios, con lo que garantizan una mayor calidad del producto dando mayor seguridad al consumidor.

Productos

La ternera se puede adquirir por cuartos o medias canales, cortada, fileteada, envasada al vacío en bolsas de 1 kg aproximadamente y debidamente etiquetada.

Lotes 2,5 kg, 4,5 kg y 9,5 kg. Así como paquetes variados para ocasiones especiales.

Cada cuarto de ternera contiene un reparto proporcional de las piezas de toda canal de la ternera.

Puntos de venta

Tienda on line o llamando al teléfono. <http://biotternera.com/venta-carne-ternera/>

Carnes García

Datos de contacto:

679 306 032 Ana / 976 673 762 2010anagar@gmail.com

Descripción

Nos dedicamos al comercio al por menor de todo tipo de carnes, gran parte criada en nuestra explotación ganadera. En nuestro obrador elaboramos a diario y artesanalmente todo tipo de embutidos frescos, curados, cocidos, precocinados caseros y un largo etc...

Productos

Chorizo, longaniza, choriceta, morcilla, bolas, hamburguesas, pinchos, rellenos, croquetas,

Puntos de venta

C/Justo Zoco 36, C/ Fernando El Católico nº 32 y Mercado Municipal Ejea

Puedes hacer tu pedido en los teléfonos : 679 306 032, 626 328 732 y 661 978 793. Ana, Pili y Alberto.

Carnicería Casa Causín

Datos de contacto:

Isabel y Miguel Ángel
Calle Santa Luisa Marillac, 3, Uncastillo
976 679 183 / macausin69@hotmail.com

Descripción

Isabel y Miguel Ángel están al frente de la Carnicería Casa Causín desde hace 20 años, elaborando ricos Productos y embutidos cárnicos.

Productos

Morcillas, salchichas, longaniza, chorizo, zagüños, butifarra, hamburguesas-

Curados: Salchichón, chorizo dulce y picante.

Puntos de venta

En la propia carnicería en Uncastillo y también en Sos, Sádaba, Ejea, El Bayo y Tauste.

Carnicería Hacob y Karina

Datos de contacto:

Karina
Constitución, 3, Sádaba
976 67 50 59

Descripción

Elaborados cárnicos de producción propia

Productos

Fuet, longaniza, chorizo, hamburguesas, salchichas, morcillas,

Puntos de venta

En su obrador de Sádaba.

Pedidos por encargo en el teléfono 976 67 50 59

PRODUCTORES CINCO VILLAS

Carnicería Jesús Pueyo

Datos de contacto:

Carol Pueyo
Juan José Jiménez, Biota
976 670 171 / carolpueyo@gmail.com

Descripción

Carol Pueyo ha cogido el relevo de la carnicería a su padre, Jesús Pueyo, al igual que éste lo hizo del suyo para trabajar durante más de 40 años. Las recetas de elaboración propia se han ido pasando de generación en generación.

Productos

Recetas tradicionales de chorizos, longanizas, bolas y morcillas y las más modernas de hamburguesas, como la de longaniza y cebolla caramelizada.

Puntos de venta

En su propia carnicería en Biota

Carnicería Lozano

Datos de contacto:

Ana y Alfredo
Mercado Municipal, puestos 23 a 28 y Bomberos, 16, Ejea de los Caballeros
976 66 23 64
carnicerialozano@pedidos.es
<http://www.carnicerialozano.es/>

Descripción

Tercera generación de carniceros desde 1939. Elaborados cárnicos, carnes de primera calidad y platos precocinados.

Productos

Zagüños, morcillas, bolas, longaniza, salchichas, hamburguesas, pinchos, albóndigas, libros, cachopos, ... Especialidad en asados de Ternasco de Aragón.

Puntos de venta

En Mercado municipal, puestos del 23 al 28 y en C/ Bomberos N° 16.
En su tienda on line: <http://www.carnicerialozano.es/>

Carnicería Manín

Datos de contacto:

Raúl
C/Libertad n°54, Ejea de los Caballeros
620 820 390 /raul.manin@hotmail.com

Descripción

Especialidad en Ternasco de Aragón y embutidos y elaborados caseros, además de en otras carnes frescas: ternera, pollo, cerdo, cerdo ibérico, vaca.....apostando siempre en el producto de nuestra tierra desde 1990.

Productos

Chorizo, choriceta, zagüños, morcillas, bolas, salchichas, pinchos, hamburguesas, rellenos. Dispone también en sus estanterías de Productos de la comarca y del resto de Aragón.

Puntos de venta

C/Libertad n°54, Ejea de los Caballeros

Carnicería Martín

Datos de contacto:

Alberto Martín
Plaza España, 4, Bajo, Tauste
976 85 91 58 y 656 864 073 / carniceriamartin@gmail.com

Descripción

Carnicería tradicional con más de 80 años de historia, en la que trabajamos con las mejores carnes frescas de Aragón (Ternasco, cerdo, pollo y ternera).

Productos

Podéis encontrar desde los embutidos tradicionales chorizo, longaniza, salchichas, hasta los más novedosos como brochetas, pasteles de carne, pizzas, fajitas, marinados y 14 clases de hamburguesas «Las Martínburger» Todo ello elaborado en nuestro obrador de manera artesanal.

Puntos de venta

En la propia carnicería, pedidos a través del teléfono.



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Carnicería Olano

Datos de contacto:

Alberto y Ana
Plaza de la Villa 32, Uncastillo
976 66 60 29
aolanooloriz@gmail.com

Descripción

Cuarta generación de carniceros en Uncastillo, somos la "Antigua Casa Gregorio".Elaborados cárnicos tradicionales y de caza. Especialidad en picante.

Productos

Elaboradores tradicionales: Longaniza, chorizo- dulce y picante-, salchicha colorada, salchicha blanca, morcilla, salchichón y hamburguesas.
Elaborados de Caza: chorizo de jabalí, chorizo picante de jabalí y hamburguesas de ciervo.

Puntos de venta

Venta directa al consumidor y servicio a bares y restaurantes.

El Corral del Tío Nicasio – Conejo y carnes escabechadas

Datos de contacto:

Alberto e Inazio
Plaza Vieja, 45, Castejón de Valdejasa
665 669 922
info@tionicasio.com
<https://tionicasio.com/>

Descripción

El corral del Tío Nicasio nace de una larga tradición agrícola y ganadera familiar de más de 100 años. Abandera la gastronomía típica de Castejón de Valdejasa con sus escabechados y su tradición vitivinícola.

Productos

Escabechados de conejo, perdiz y codorniz. También de ternasco.Codillo a las finas hierbas. Conejo escabechado al estilo de Castejón de Valdejasa.

Puntos de venta

Tienda on line, tiendas especializadas y ferias
<https://tionicasio.com/>

Jamones y Carnicería Ezquerria

Datos de contacto:

Lidia Ezquerria
Mayor 19, Biota
976 670 017
jamonesezquerrabiota@hotmail.com

Descripción

Pequeña empresa familiar con más de 25 años de experiencia con sello de la Artesanía Alimentaria del Gobierno de Aragón. Secadero de Jamones en Biota, a 400 m de altitud.

Productos

Jamón de curación natural y 6 meses de bodega, panceta semicurada (trozo, loncheada y envasada al vacío), chorizo de las Cinco Villas, longaniza de las Cinco Villas y salchichas caseras.

Puntos de venta

En Biota (Carnicería Ezquerria), Bardenas (Cooperativa Virgen De La Oliva), Ejea De Los Caballeros (Cooperativa Virgen De La Oliva, Sabores, Frutamás y Tienda BigMat) y Sádaba (Coaliment)



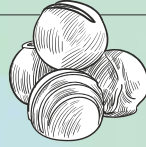
PRODUCTORES CINCO VILLAS

Frutos secos

Finca Cascajos

Datos de contacto:

Fernando y Javier
Finca Cascajos, Ejea de los Caballeros
606 585 178
info@fincacascajos.com
<https://www.fincacascajos.com/>



Descripción

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.

Productos

Almendras en frascos de 100 gramos hasta sacos de 10 Kgs.
Con cáscara, pelada, en monodosis, harina de almendra...

Puntos de venta

A través de la tienda on line <https://www.fincacascajos.com/>
En Ejea también en: Fruta Más, Carnicería Manin...

Nueces Ramón Puyod

Datos de contacto:

Esmeralda y Manuel
Ejea de los Caballeros
629 302 225
nueces@ramonpuyod.es
<https://www.ramonpuyod.es/>



Descripción

Explotación de nogales en Ejea de los Caballeros. Realizan personal y artesanalmente todas las labores de cultivo, cosecha, postcosecha y venta del producto.

Productos

Nueces de cosecha propia calidad Extra

Puntos de venta

En Ejea: Pollería Campos, Carnicería Lozano, Carnes García, Sabores, FrutaMás y Macoga-Bigmat.
En Sádaba: Panadería Julio y Yolanda. En Quesería de Biota. En Zaragoza: Mercado Delicias
puesto de César y Marta. En Garrapinillos, en Frutas Garrapinillos.
Envíos a domicilio a toda la península.

Panadería-Repostería y Pastelería

Lamines

Datos de contacto:

Toril, 5 y Plaza de la Diputación, 3, Ejea de los Caballeros
976 677 044
mer_abadia@hotmail.com

Descripción

Pastelerías cafeterías en calle Toril y plaza Diputación de Ejea de los Caballeros..

Productos

Especialistas en hojaldre. Su producto estrella son "Lamines" base de hojaldre con crema y manzana bañada en chocolate. Tartas personalizadas, gran surtido de pasteles y repostería .

Puntos de venta

Calle Toril, 5 de lunes a domingo de 8:00 a 13:30 h
Plaza de la Diputación 3, de lunes a domingo de 9:30 a 13:30 h y de lunes a viernes de 16:30 a 19:30h

Dulces Locuras

Datos de contacto:

Alicia Sánchez
Avda. Sancho Abarca, 28, Tauste
646 125 576
alicia@dulceslocuras.com
<https://dulceslocuras.com/>

Descripción

Dulces Locuras es una empresa de repostería creativa que ofrece la total personalización del producto desde el cocinado al decorado. Cuenta con una gama amplia de Productos desde tartas, ramos de fresas con chocolate hasta gominolas con alcohol. Las gominolas son los 1º cócteles comestibles con 7 sabores: Ron, Gin Rosa, Tequila, Mojito, Vermut, Cíerveister y Cava. Ganador del premio como proyecto de innovación de Zaragoza Activa.

Productos

Detalles para eventos y corporativos, repostería personalizada, gominolas con alcohol, galletas personalizadas, cesta de dulces creativos, catas de producto, cumpleaños con taller y juegos, talleres, mesas dulces, impresión de obleas para panaderías y particulares.

Puntos de venta

Tienda on line <https://dulceslocuras.com/>

Heladería Artecass

Datos de contacto:

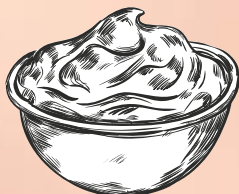
Charo y Asun
Justicia Mayor de Aragón, 52, Ejea de los Caballeros
976 66 36 88
artecass@hotmail.es

Descripción

Somos una empresa familiar, fundada 1994 que nos dedicamos a elaborar helados artesanos y repostería casera, como nuestros famosos brazos de gitano, tartas personalizadas y nuestro chocolate a la taza.

Productos

Helados artesanos y repostería y pastelería: brazos de gitano, tartas personalizadas y chocolate a la taza.



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Horno de Biota

Datos de contacto:

Ana Arregui
C/ La Virgen, 30, Biota
699 394 883
anaarregui71@hotmail.com

Descripción

Producción artesanal de Productos de horno con leña de carrasca y haya. Tienen el sello Artesanía Alimentaria de Aragón. Etiqueta Artesanía Alimentaria

Productos

Tortas de alma. Son tradicionales de Biota. Rellenas (alma) de membrillo, por encargo también se hacen de cabello de ángel.
Tortas huecas, de anís, de manteca, maceradas, magdalenas, mantecados, cuajos y el pan de kilo.

Puntos de venta

Pedidos para tienda en el teléfono 699 394 883 (Ana)
Tienen distribución en Zaragoza.

Horno de Sos del Rey Católico

Datos de contacto:

Alba y Eduardo
C/ Emilio Alfaro, 1, Sos del Rey Católico
948 888 259
hornodesosdelreycatolico@hotmail.com

Descripción

Panadería tradicional y dulces artesanos.

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 Manteca, pastas de Anís, magdalenas, mantecados hojaldrados, coquitos, tortas de chicharro, tortitas almendradas, torta de fuego, torta Moncayo, macerada, Lunas, sosiegos, galletas de nata y trufas.

Puntos de venta

Sos, Urriés, Isuerre, Petilla, Navardún, Lobera y Longás.

La Tahona

Datos de contacto:

M^a Pilar
Paseo de la Constitución, 99, Ejea de los Caballeros
655 263 307
mapigarcascau@gmail.com

Descripción

Despacho de pan y repostería, con Productos propios y de otros despachos de la comarca, así como de otros productores de aceite, miel, huevos, de la comarca.

Productos

Tortas de anís, tortas de manteca,hojaldre, tortas de coco,mantecados , fullatres y mantecados de vino dulce.
Repostería de La panadería de Bardenas, pan de horno de leña de Erla, aceite de Oliva Virgen Extra de Monteolivét y Asiete Cinco Villas de Rivas, huevos Valdelobos de Biota y Miel Abejas de Cándido.

Pan de Tauste

Datos de contacto:

Esther
Avda. Obispo José M^a Conget, 8, Tauste
976 859 258
pandetaustesl@hotmail.com

Descripción

Pan y repostería

Productos

Pan: Hogaza, pan de maíz, espelta, torta y pan común.
Repostería: Fullatres, culecas, cajicas, trenzas, roscones anís, bollería en general.

PRODUCTORES CINCO VILLAS

Pan y Dulces Martínez

Datos de contacto:

Ana y Javi
Mayor, 41, Biota
628 002 729
panydulcesmartinez@hotmail.com
<https://www.panydulcesmartinez.com/>

Descripción

Elaboración de Pan y Repostería tradicionales.

Productos

Pan: Blanco, integral, de bollo, trenzas con aceite, colines y hogazas.
Repostería: Magdalenas de caja y de gorrete, Torta de alma, mantecados, torta de anís, tortas de manteca, lacitos de hojaldre y miel, bollo suizo y dobleros.

Puntos de venta

En Biota, y también en Sos, Uncastillo, Sádaba, Ejea, Utebo, Sangüesa y Zaragoza.
En el mercado agroalimentario de Parque Venecia, los sábados.
Y en su tienda on line: <https://www.panydulcesmartinez.com/>

Panadería Castillo

Datos de contacto:

C/ Mayor, 9, Luna
976 689 353
jirluisa@gmail.com

Descripción

Panadería y repostería tradicional.

Productos

Pan y repostería variada.

Puntos de venta

En el obrador en Luna y en Paseo Constitución, 49 de Ejea de los Caballeros: de martes a domingos de 9 a 14 h.

Panadería David Muñoz

Datos de contacto:

Rosa y David
Travesía de Perones, 3, Biel
976 669 009 y 629 40 75 93
david040574@gmail.com

Descripción

Elaboraciones de pan y repostería de tradición artesana en horno moruno desde 1925.

Productos

Pan en horno de Leña antiguo, migas de Biel paquetes de 250 grs.
Tortas de azúcar, manteca, anís, empanadicos de cabello de ángel, de mermelada, de calabaza, roscos de vino. Tortas de yema, coquetas, cañada.

Puntos de venta

Venta en: Biel, El Frago. Ejea (FrutaMás) y Cooperativa de Zuera.

Panadería de Farasdués

Datos de contacto:

C/ Cervantes 4, Farasdués
976 666 648

Descripción

Pan y repostería tradicional

Productos

Magdalenas, tortas de manteca, mantecados, tortas de anís...



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Panadería El Bayo

Datos de contacto:

Eduardo Sancho
C/ de los Caleros, El Bayo
976 672 018
esanchosanz@gmail.com

Descripción

Pan y repostería.

Productos

Pan: Pan de horno de leña en varios formatos, baguette y pan gallego.
Repostería: mallorquinas, magdalenas, magdalenas con chocolate, mini muffins de chocolate y de fresa, mantecados, anís, tejas, pastas de té, lenguas, coco, croissants, napolitanas, hojaldre de manzana, garrote de cabello de ángel, tortas de alma, dobladillos de cabello de ángel y refolloas.

Puntos de venta

El Bayo y Sádaba.

Panadería Fermín Arrese

Datos de contacto:

Fermín y Javiera
Fernando El Católico, 9, Castiliscar
976 671 030
panaderia_arrese@hotmail.com

Descripción

Fermín recibió el relevo de la panadería de su familia para continuar trabajando el pan y repostería de manera tradicional.

Productos

Pan y repostería: magdalenas, mantecados, tortas de manteca, de anís, mantecadas, dobleros....

Puntos de venta

En su obrador en Castiliscar, en Sádaba en Coaliment.

Panadería Gallizo

Datos de contacto:

Ana Gallizo
Ctra. Erla, 25, Ejea de los Caballeros
976 660 990

Descripción

Pan y repostería

Productos

Pan y repostería: Tortas de manteca, magdalenas, con petitas chocolate, mantecados, ...

Panadería Luis Mariano Alegre

Datos de contacto:

Luis Mariano
C/ Queipo de Llano, 13, Luesia
976 673 335

Descripción

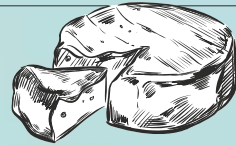
Panadería tradicional, dulces caseros

Productos

Pan: barras y cañada aceite.
Repostería: magdalenas, tortas de anís, maceradas, bollos de leche, dobladillos de cabellos de ángel, manteca, coco, mantecados, bolitas de anís. Tarta de bollo de pasas y nueces. Tarta de azúcar o milhojas, masa de pan, azúcar y aceite-malhechas.

Puntos de venta

En su obrador en Luesia y en Ejea en Sabores



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Panadería Pemán

Datos de contacto:

Alfonso y Raúl
Santa Luisa de Marillac 4, Uncastillo
976 679 082
panpeman@gmail.com

Descripción

Tercera generación de esta panadería tradicional con especialidad en las tortas de anís y las de manteca.

Productos

Panes de espelta, de centeno, sarraceno, cereales o integral. Tortas de manteca, tortas de anís, hojaldres, mantecados, pastas de té chocolate, mastrada-maceradas, malhecha-coqueta, brevas, bollos de leche, bizcocho chocolate-almendras y delicias de Aimar. En Navidad también turrone-mazapán guirlache-trufas.
También desayunos a domicilio, en Ejea, y cestas regalo.

Puntos de venta

En los despachos de Uncastillo y Ejea (Horno Pemán), y algunos Productos como las tortas de manteca y de anís están disponibles en Zaragoza capital en Alcampo, El Corte Inglés y Martín Martín.

Panadería Repostería El Sabinar

Datos de contacto:

Oscar
C/ Riguel, 41, El Sabinar
976 674 399
oscarcompaired@hotmail.com

Descripción

Pan y repostería

Productos

Pan normal e integral.
Repostería: tortas de manteca, de anís, mantecados, magdalenas, tortas de alma, maceradas.

Panadería Repostería Erla

Datos de contacto:

Carlos
Rosario, 7, Erla
976 694 120
erlapanaderia@gmail.com

Descripción

Más de 80 años elaborando pan y repostería de forma natural en horno de leña.

Productos

Pan: barras, baguet, bollitos pan, panecillos, bolsas de pan tostado y pan de aceite o coqueta. Migas y pan rallado.

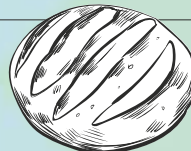
Repostería: Tortas de anís, refulados de canela, medias lunas de cabello de ángel, dobladillos de miel, bollo con aceite y azúcar, fullatres, magdalenas, tortas mallorquinas, tortas de cuchara, pastas de coco, mantecados de avellana y de hojaldre, tortas de manteca, doblero (torta típica de Erla).

Puntos de venta

Castejón de Valdejasa, Sierra de Luna, Marracos, Valpalmas, Lacorvilla, La Llana, Rivas y Ejea



PRODUCTORES CINCO VILLAS



Panadería Repostería Garcés Santa Anastasia

Datos de contacto:

C/ Paloma, 8, Santa Anastasia
976 674 043
mamenymiguel@hotmail.es

Descripción

Segunda generación de esta familia de panaderos que elaboran sus Productos en horno de leña. Puedes encargar tus pedidos en el 976 674 043 y 686 363 541 (también por whatsapp).

Productos

Pan: barras, de moño, redondo, de picos, integral, migas y pan rallado.
Repostería: Magdalenas grandes y pequeñas, de chocolate e integrales, tortas de anís, mantecados, tortas de alma, de manteca, farinosos, fullastres, tartas de manzana, bizcochos, cruasanes, napolitanas y flautas.

Puntos de venta

En su tienda, en Ejea de los Caballeros (Sabores, Frutamás, Carnes García, Bigmat) y Uncastillo (Estanco de Vicky)

Panadería Repostería Hnos. Isasa

Datos de contacto:

Reyes
San Isidro, 4, Tauste
976 859 577
panaderia.isasa@gmail.com

Descripción

Panadería y repostería

Productos

Pan, repostería y pastelería: barras, panes de kg, tartas, tortas de manteca, mantecados, cajicas, chocolateros y fullatres.

Puntos de venta

En su despacho y en Ejea(Sabores), Gallur (Coaliment), Zaragoza (Charcutería Boira)

Panadería Repostería Julio y Yolanda

Datos de contacto:

Julio y Yolanda
Barrio Verde Bajo 30, Sádaba
976 675 088
panaderiajulioyyolanda@hotmail.es

Descripción

Más de 25 años al frente de esta panadería en Sádaba, que trabaja con harinas ecológicas locales de trigo Aragón 03, espelta, centeno. Tienen sello de Artesanía alimentaria.

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, doblericos...

Puntos de venta

Tiendas en Sádaba, Ejea (Cooperativa, Mercado Municipal), Lallana, Zaragoza (La Despensa, La Paloma, Bombonera de Oro, Horno San Valero, Tupinamba, Hermanos Peña) y Sangüesa (Supermercados Gallo y Y Kome y Kalla).
Envío de pedidos a domicilio. Consultar.

PRODUCTORES CINCO VILLAS

Panadería Repostería Soteras

Datos de contacto:

C/ Viento, s/n, Bardenas
976 668 172
panaderiasoteras@telefonica.net

Descripción

Desde 1963 elaboran sus Productos de un modo totalmente artesanal y sólo a partir de las mejores materias primas.

Productos

Pan: Barras, trenzas, baguettes, hogazas, integral, de mold, de aceite, hamburguesa, pan rallado y migas.

Repostería: Magdalenas caja/gorrete/chocolate, palmeritas de chocolate, galletas de limón, mantecados, tortas de anís, de manteca y de alma, cocos, croissants, napolitanas, hojaldres, cocas y fullastres, milhojas de crema y la especialidad de la casa: los cafeteros.

Puntos de venta

En su despacho y en Ejea (Tahona, Lamines y Angelina)

Panadería Valareña

Datos de contacto:

Avda. Fernando el Católico, Valareña
976 673 129
ant.gimeno50@gmail.com

Pastelería de Pinsoro

Datos de contacto:

Jesús y Oli
C/ Doctor Fleming, 7, Pinsoro
976 673 850
mateo_pinsoro_10@hotmail.com

Descripción

Desde 1970 Jesús y Oli elaboran pastelería y repostería tradicional en su obrador de Pinsoro.

Productos

En Pastelería: Brazos de hojaldre y bizcocho, bocaditos de nata y pasteles surtidos
En Repostería: Magdalenas, tortas de anís, de manteca, mantecados, rosquillas, españoletas,...

Puntos de venta

En su obrador en Pinsoro y en Ejea en (Sabores, Carnes García y Angelina)

Pastelería Delfín Puente

Datos de contacto:

Pedro Rodríguez
Avenida Zaragoza 16, Sos del Rey Católico
948 888 116
guirlachico@hotmail.com

Descripción

Fábrica de chocolates centenaria.

Productos

Chocolates, trufas, bombones, pastas... En Navidad: turrone, mazapanes, glorias, guirlache...

Puntos de venta

En su obrador de Sos, en tiendas especializadas. Llamar para consultar.



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Pastelería Juan Carlos Urquiz

Datos de contacto:

Carlos y Loli
C/ Toril 1, Ejea de los Caballeros
976 661 436
carlosurquiz@msn.com

Descripción

Pastelería con cinco generaciones de antigüedad. Elaboran de forma artesana y con excelentes materias primas, sus pasteles que puedes degustar café o chocolate en su pastelería cafetería.

Productos

Trenzas de Ejea, bombones, bocaditos, pastelitos, Tartas, brazos de 3 chocolates, de fresas con nata, de limón, de frutas,... También brevas, abanicos de hojaldre y yema, palmeras y palmera gigante...

Otros

Trufa Negra Monteciello

Datos de contacto:

Raquel Pérez Mérida
Cervantes, 3, 2º Dcha., Ejea de los Caballeros
690 369 920 y 629 682 717
trufanegramonteciello@gmail.com

Descripción

Producción y comercialización de trufa negra «Melanosporum». Cuentan con 6 has. de encinas y robles micorizados en las Altas Cinco Villas.

Productos

Trufa negra fresca «Melanosporum» en fresco y en temporada, y también tienes para regalo, presentada en cúpula.

Puntos de venta

En Ejea (Frutería Las Cinco Villas y La Botillería), en Zaragoza (Aragranel y La Lasca Negra)
Pedidos en el teléfono 690 369 920. A través de sus redes sociales conoce a los mercados que asisten.

Huevos Camperos Valdelobos

Datos de contacto:

Isabel
Paraje Valdelobos, Biota
675 746 701
isabelita68@hotmail.e

Descripción

En el Paraje de Valdelobos que da nombre a su proyecto, Isabel alimenta en este entorno natural y en libertad a sus casi 1.000 gallinas camperas.

Productos

Huevos camperos

Puntos de venta

En carnicerías, panaderías, fruterías, en Biota, Sádaba, Uncastillo, Sos del Rey Católico, Castiliscar, Ejea, Bardenas, Pinosoro, Santa Anastasia, Tauste, Zaragoza, Carcastillo y Figarol.
En Alcampo Zaragoza (Valdespartera y Auditorama)

El Pastorcico

Datos de contacto:

Ctra. Callur 14, Ejea de los Caballeros
976 660 590
buenasmigas@el-pastorcico.es
<https://www.el-pastorcico.es/>

Descripción

Migas y pan rallado

Productos

Migas Bolsas de 1/2 kg. Bolsa de pan rallado 180gr.

Puntos de venta

Amplia distribución en supermercados, tiendas especializadas, restaurantes.



PRODUCTORES CINCO VILLAS

Caracoles de Aragón

Datos de contacto:

José Luis Causín
San Jorge, 2, 1º C, Ejea de los Caballeros
665 982 448
comercial@dfayafood.com
<https://www.dfayafood.com/>

Descripción

Distribuye también carnes de vaca y despiece, conservas artesanas, caracoles vivos y en semiconserva y comida preparada.

Productos

Caracoles vivos, en conserva, semiconserva y elaborados.

Puntos de venta

Distribuye D'Faya Food.

Molino Ecotambo

Datos de contacto:

Adrián
Calle Xinto, 1, Sádaba
645 251 986
molinoecotambo@gmail.com

Descripción

Ecotambo es un proyecto familiar que apuesta por la agricultura ecológica en la elaboración de harinas artesanas y arroz Maratelli.

Productos

Harinas ecológicas de Aragón 03, espelta y centeno, tanto blanca como integral y también salvado.
Arroz ecológico de la variedad Maratelli, de grano redondo tipo bomba, cultivado en Sádaba de forma ecológica y en colaboración con Arrocería del Pirineo (Arroz Brazal).

Puntos de venta

En establecimientos de la comarca, de la provincia, en la capital incluso en la región.
En el Mercado Agroecológico de la Plaza del Pilar en Zaragoza cada sábado.
A domicilio, recibiendo pedidos por whatsapp, al mail, o en sus redes sociales.

La Conservera del Prepirineo

Datos de contacto:

Rosa y Eduardo
Virgen de Loreto 2, Uncastillo
976 679 042
contacto@laconserveradelprepirineo.com
<http://www.laconserveradelprepirineo.com/>

Descripción

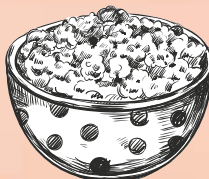
Elaboración artesanal de Patés Vegetales, licores artesanos y setas deshidratadas. Cuenta con el sello de Artesanos Alimentarios de Aragón y pertenece al Club Aragón Alimentos Nobles.

Productos

Paté de tomates secos, pimiento rojo asado, pimiento verde frito, Olivas de Aragón con cebolla, oliva verde arbequina, boletus, pisto, calabacín con nueces, berenjena, betas con especias, de chorizo vegetal... Además licores y setas deshidratadas.

Puntos de venta

Tiendas especializadas y tienda on line <http://www.laconserveradelprepirineo.com/>



PRODUCTORES CINCO VILLAS

La Quesería de Biota

Datos de contacto:

Anabel y Alberto
Fernando el Católico, 37, Biota
654 525 716 y 675 638 638
laqueseriadebiota@gmail.com

Descripción

La Quesería de Biota, es una empresa familiar que elabora queso de leche de oveja del propio rebaño familiar. Elaboran desde 2019 queso de oveja artesanal y derivados transformando la leche de su ganado.

Productos

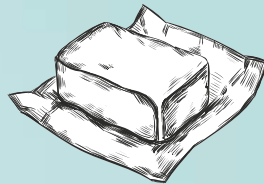
Yogur, Queso fresco y curado de oveja.

Puntos de venta

En su propia tienda en Biota, en comercios de Ejea de los Caballeros, Tauste, Sádaba, Uncastillo, Sos del Rey Católico, Pinsoro, Bardenas, Rivas, Gallur, Borja, Bardallur, Luceni, Gallur y Zaragoza.

Información adicional

Posibilidad de visitas a la quesería. Elaboran lotes de navidad con sus Productos y otros de la comarca y del resto de Aragón.



PUNTOS
DE VENTA
PRODUCTOS



CINCO



VILLAS



PUNTOS DE VENTA PRODUCTOS CINCO VILLAS

FrutaMás

Datos de contacto:

Pilar y Mariano

Fernando El Católico, 3, Ejea de los Caballeros, Zaragoza 50600, Ejea de los Caballeros

976 67 78 26

pilarnaudin1@gmail.com

Descripción

Desde hace 15 años, Pilar y Mariano regentan esta frutería en la que los protagonistas son también los productos de la comarca de las Cinco Villas y del resto de Aragón.

Productos

Puerro de Ejea, borraja de Cadrete, hortalizas de temporada de Pinsoro y mucho más.

Productos de la comarca y aragoneses con los que cuenta: Aceite As de Segia, Miel de Apícola Cinco Villas y Cándido de Ejea, Repostería de Santa Anastasia, Harinas Ecotambo de Sádaba, Nueces Ramón Puyod de Ejea, Huevos Valdelobos de Biota, Queso de Biota, Migas de Biel, Jamón de Ezquerria de Biota, Arroz de Valareña, Escabechados y Vinos de Castejón de Valdejasa, Congelados de Saar (menestra, guisantes, judías, ensaladilla...), almendras de Finca Cascajos y en temporada Trufa Monteciello- Los Pintanos- Otros de Aragón: pastelería Loa, de Huesca, Longaniza Las Tucas de Castejón de Sos, Café San Jorge...

Puntos de venta

Entrega a domicilio en Ejea y resto, consultar.

Bigmat Cinco Villas

Datos de contacto:

Miguel López

Pol. Ind Valdeferrín, C/2, Parc R-22, Ejea de los Caballeros, Zaragoza 50600, Ejea de los Caballeros

976 677 865

miguel@macoga.es

Descripción

Nuestra tienda incorpora una sección de productos agroalimentarios de nuestra comarca. Queremos que sirva de punto de distribución y difusión para la despensa de las Cinco Villas.

Productos

Nueces Ramón Puyod de Ejea, Vinos de Bodegas Ejeanas y Señorío Cinco Villas, Aceites de As de Segia y Monteolivet, Arroz de Valareña, Miel Apícola Cinco Villas, Escabechados Tío Nicasio de Castejón de Valdejasa, Huevos camperos Valdelobos, Pan y Dulces Martínez y Jamones Ezquerria de Biota...

La Botillería

Datos de contacto:

Cristina Marcellán Jauregui

Joaquín Costa, 32, Ejea de los Caballeros, Zaragoza 50600, Ejea de los Caballeros

976 677 969

info@labotilleria.com

<http://www.labotilleria.com/>

Descripción

Nuestra tienda: Dedicada al universo del vino, a la gastronomía más selecta y a los productos artesanos. Dónde podrás encontrar succulentos manjares, entre ellos nuestros vinos de Bodegas Señorío Cinco Villas "ARGUMENTO".

Nuestro espacio Winebar: Donde poder tomar un desayuno sorprendente, una merienda especial, una copa de vino con los manjares de nuestra tienda. Un universo donde todo gira alrededor de la gastronomía.

Nuestras salas: Para organizar eventos, charlas, reuniones, conferencias, presentaciones, tanto para empresas, instituciones, asociaciones y particulares. Unas salas muy especiales con un encanto muy particular que no podrán olvidar.

Productos

La Botillería nace de la mano de Bodegas Señorío Cinco Villas. Dónde su producto estrella es su propio vino "Argumento" un vino ecológico, elaborado con la máxima calidad.

En nuestra tienda podrá encontrar una amplia gama de productos aragoneses: vinos, quesos, aceites, chocolates, mermeladas, arroz, miel, escabechados, encurtidos, cervezas, patés, embutidos, jamones, licores,..... todos ellos elaborados artesanalmente y con mucha calidad. Todos ellos disponibles en nuestra tienda on-line www.labotilleria.com

Información adicional

Visita turística al viñedo, bodega y La Botillería con cita previa y con un mínimo de 10 personas (Teléfono 976 677 969)

Curso de catas de vinos, presentaciones, jornadas y conferencias.

PUNTOS DE VENTA PRODUCTOS CINCO VILLAS

Sabores

Datos de contacto:

Paseo Constitución, 113 - 50600, Ejea de los Caballeros, Zaragoza 50600, Ejea de los Caballeros
976 66 17 36
ladreroperez@gmail.com

Descripción

Tienda de frutos secos, prensa, revistas, repostería, pastelería y productos de alimentación.

Productos

Selección de productos locales: Vinos de Bodegas Ejeanas, Embutidos de Biota- Ezquerra, Escabechados de Castejón de Valdejasa, Patés vegetales de Uncastillo, Arroz Brazal, Aceite Monteolivet de Bardenas y de Sierra de Luna. Migas El Pastorcico, Miel del Prepirineo y una amplia selección de repostería: Ejea, Sádaba, Pinsoro, Santa Anastasia y Luesia.

Puesto Mercado Municipal Kíro y Tony

Datos de contacto:

Kíro y Tony
Mercado Municipal Ejea , Ejea de los Caballeros
642 40 66 50

Descripción

Puesto de fruta, verdura, hortaliza, carnes, charcutería y productos locales en el Mercado Municipal de Ejea.

Productos

Miel y nueces de Ejea, aceite de Oliva de Bardenas y de Sierra de Luna, también vino, huevos camperos de Biota, harina ecológica y repostería de Sádaba.

Información adicional

Cestas y pedidos por encargo.
También tienda en Plaza Boalares, en Barrio de La Llana, Ejea.

Tienda de la Cooperativa Virgen de la Oliva

Datos de contacto:

Raquel Casalé
Paseo del Muro, 58, Ejea de los Caballeros
976 66 09 40
comprasferreteria@cooperativaejea.com
<https://www.cooperativaejea.com/>

Descripción

Tienda de la Cooperativa Virgen de la Oliva, ahora en P° del Muro en Ejea.
Menaje del hogar y especializada en alimentos de la Comarca y del resto de Aragón.

Productos

Miel: Apícola Cinco Villas y Abejas de Cándido
Aceites de Oliva: As de Segia, Monteolivet, Olivalia, Mochuelo. Otras de Aragón: OliBorja, Valle del Jalón.
Migas: El Pastorcico y Biel
Patés Vegetales, setas y Licores de Uncastillo
Repostería: Pan y Dulces Martínez de Biota, Farinosos de Lamine de Ejea, Pemán de Uncastillo, Julio y Yolanda de Sádaba.
Escabechados y Vinos de Castejón de Valdejasa
Vinos: Bodegas Ejeanas, Sierra de Luna. Otros de Aragón: Tres Picos, Coto de Hayas, Viñas del Vero
Harinas ecológicas y Arroz de Ecotambo, Sádaba
Saar: Congelados, Judía Verde, Menestra, Ensaladilla.
Embutidos y curados: Casa Causín, Uncastillo.
Jamón y panceta de Ezquerra, Biota.
Otros aragoneses: Trenza de Huesca, Frutos secos Buenola, Salazonera Aragonesa, Jamón de Teruel.

Información adicional

En época navideña, elaboración de lotes.
Horario: de 8 a 20:30h.



PUNTOS DE VENTA PRODUCTOS CINCO VILLAS

L'Aldaba

Datos de contacto:

Ramona Puig/ Sara

Fernando el Católico, 19, Sos del Rey Católico, Zaragoza 50680, Sos del Rey Católico

625 37 91 80

javi.aguilera1@gmail.com

Descripción

Artesanía de Aragón y propia. Alimentos artesanos.

Productos

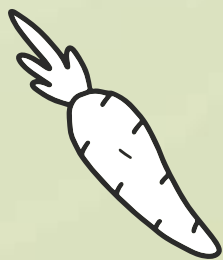
Entre otros: Miel, vino, patés, aceite de Oliva Virgen extra, Embutidos de Graus, Quesos, chocolates, Mermeladas, Conservas, Escabechados, Jamón, vinagre de trufa, Licor de Azafrán, Arroz, Galletas artesanas...



RESTAURANTES



KM O



RESTAURANTES KM 0

Parador de Turismo

Parador de Sos del Rey Católico

C/ Arquitecto Sainz de Vicuña, s/n, 50680, Sos del Rey Católico
T. 948888011 / 948370440
sos@parador.es
<https://www.parador.es/es/paradores/parador-de-sos-del-rey-catolico>

Hospederías de Aragón

Hospedería de Sadaba

Calle Mayor, 18, 50670, Sádaba
T. 976 675 352
reservas@hospederiadesadaba.es
<http://www.hospederiadesadaba.es/>

Hostales

Casa El Infanzón (desayunos)

Calle Coliseo, 3, 50680, Sos del Rey Católico
M. 605940536
reservas@casadelinfanzon.com
<https://casadelinfanzon.com/es/>

Restaurantes

Aragón

Calle Mediavilla 14, 50600, Ejea de los Caballeros
T. 976667665
salagar70@hotmail.com

Asador Candequé

C/ Ramon y cajal, 46, 50660, Tauste
T. 976 85 92 40
asadorcandequé44648@gmail.com
www.asadorcandequé.civitur.es

Carlos

Plaza Vieja, 13, 50613, Castejón de Valdejasa
T. 976686053
barcarlos01@gmail.com

Complejo Bolaso

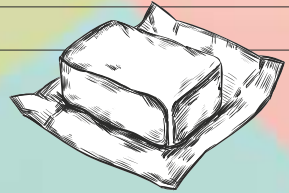
Ctra. Gallur-Sangüesa km 46,1, 50600, Ejea de los Caballeros
T. 976668030
info@bolaso.es
www.bolaso.es

Gratal

Pº Constitución, 111, 50600, Ejea de los Caballeros
T. 976660014
david.0107@hotmail.com

La Cocina del Principal

C/ Fdo.El Católico 13, 50680, Sos del Rey Católico
T. 948888348
M. 689039476
lacocinadelprincipal.r@gmail.com
www.lacocinadelprincipal.civitur.es



RESTAURANTES KM 0

Las Coronas

Plaza Mayor S/N, 50680, Sos del Rey Católico
T. 948 88 84 08
info@hostallascoronas.com
<http://hostallascoronas.com/contact/>

La perla de Erla

C/Cortes de Aragón s/n, 50611, Erla
T. 976 69 41 06
laperladeerla@hotmail.com

El Caserio

C/Mayor, 17, 50619, Biel
T. 976669083
M. 675583980
trialindor_1@hotmail.com

El Leñador

C/ Fdo. El Católico, 2, 50680, Sos del Rey Católico
T. 948888323
lenador@wanadoo.es

El Moreno

C/ Mediavilla, 18, 50600, Ejea de los Caballeros
T. 976662552
tutironron@hotmail.com

El Regano

Ctra. Zuera a Luna, km 36, 50610, Luna
T. 976689024
regano@elregano.com
www.elregano.com

El Salvador

C/Concordia, 11, 50600, Ejea de los Caballeros
T. 976661257
info@hotesalvevir.com
www.hotesalvevir.com

El Secreto de Uncastillo

Avda. Ramón y Cajal 23, 50678, Uncastillo
T. 876675491
elsecretodeuncastillo@gmail.com

Mayor 25

C/ Fdo el Católico 37, 50680, Sos del Rey Católico
T. 948888114
alberto_diez_diez@hotmail.com

Monasterio de Monlora

Ctra.Luna - Santuario de Monlora, 50610, Luna
T. 976697131
monlora@monlora.com

Puy Moné

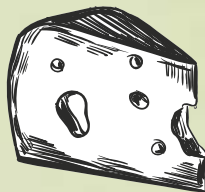
Ctra. De Ejea s/n, 50619, Luesia
T. 976673366
alfer48@hotmail.com

Undués de Lerda

C/ Mayor 20-24, 50689, Undués de Lerda
T. 948888105
undues@dpz.es

Vinacua

Calle Pintor Goya nº1, 50680, Sos del Rey Católico
T. 948 88 80 71
info@vinacua.com





MÁS QUE
**CINCO
VILLAS**



