



CASTAÑAS ECOLÓGICAS

**LA CASTAÑA ES UNA DE LAS FRUTAS
POR EXCELENCIA DEL OTOÑO.
PODEMOS DISFRUTAR DE ELLAS DESDE
FINALES DE SEPTIEMBRE HASTA
FINALES DE AÑO.**

VARIEDADES AUTÓCTONAS

De María o Roja Garganteña: esta variedad es autóctona de Garganta la Olla. De tamaño grande y forma romboidal. Es una variedad muy sabrosa y de fácil pelado.

Del País: también conocida como Rubia de Garganta. Su tamaño es ligeramente más pequeño que la variedad De María. De color oscuro, con tonos caoba y negros. Ligeramente rayada. Esta variedad es de cosecha tardía. Tiene un pelado sencillo y es muy sabrosa.

Rebolda: son castañas procedentes de variedades sin injertar. Trabajamos con dos variedades diferentes de reboldas: una de color más claro y forma alargada y otra de color oscuro de forma redondeada.

Verata: castaña autóctona de La Vera de gran tamaño. Se caracteriza por su fácil pelado. Los tonos de esta variedad son más claros. Posee forma de lágrima redondeada. De cosecha tardía.



Nuestro compromiso es claro: ofrecer **frutas de calidad**, producidas de manera sostenible y cultivadas en el entorno de La Vera y Jerte.

Somos un grupo de **pequeños agricultores y agricultoras** que cuidamos la tierra con prácticas agroecológicas. Todas nuestras castañas provienen de bosques de **castañares ecológicos** cultivados en pequeñas terrazas que dibujan el paisaje de agricultura de montaña tradicional de esta zona.



CASTAÑAS ECOLÓGICAS

Las castañas son uno de los cultivos tradicionales de nuestra zona. Se trata de un alimento saciante debido a su alto contenido en fibra e hidratos de carbono, y muy saludable por ser rico en vitaminas del grupo B y aminoácidos.

Se han utilizado tradicionalmente para comer en fresco (asadas o cocinadas), para secar y utilizar en guisos a lo largo de todo el año o molidas para obtener harina. También se utilizan en multitud de dulces y postres.

CONSERVACIÓN

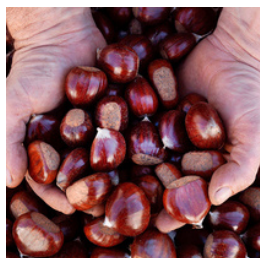
La castaña es una fruta fresca, no un fruto seco. Para mantenerla en buenas condiciones debes tener en cuenta lo siguiente:

- **La castaña no es un fruto seco, es una semilla fresca.** Fuera de la nevera se endurecen en pocos días. Si se conservan refrigeradas pueden mantenerse frescas entre una y dos semanas.
- **No utilizar bolsas de plástico.** La castaña tiene humedad y necesita conservarse un lugar que transpire para evitar que aparezca moho. Evitar bolsas de plástico herméticas.
- **Materiales transpirable.** Mallas, bolsas de papel o cajas abiertas son el mejor lugar para almacenar la castaña.
- **Vigilancia constante.** Revisa las castañas de forma regular, retirando las que muestren signos de deterioro (manchas, arrugas, pequeños agujeros..). Es importante para que las que están en mal estado no afecten a las demás.



PEDIDOS

- Enviamos pedidos a principios de semana.
- No hay pedido mínimo.



PRECIOS 2025

- **Consultar**



CONTACTO

- **Horario:** lunes a viernes de 10 a 15h.
- **Tlf.** 722 766 533
- **Mail:** info@fruta-ecologica.com

WWW.COOPERATIVA-AGROECOLOGICA.ES

