



COOPERATIVA AGROECOLÓGICA
DE GRANADA

VALLE Y VEGA

CULTIVANDO TU SALUD Y
LA DE NUESTRO PLANETA



Presentación general del proyecto

CONTENIDOS

TEMAS CLAVE

- 1.- Introducción
- 2.- Breve historia
- 3.- Nuestros objetivos
- 4.- Sobre nuestros productos
- 5.- Sobre nuestro servicio
- 6.- ¿Quiénes somos?
- 7.- Nuestros recursos y actividades
- 8.- ¿Cómo Encontrarnos?





1.- ÁCERCA DE VALLE Y VEGA

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

Nos dedicamos a la producción sostenible de alimentos ecológicos (frutas, verduras, pan, derivados lácteos, conservas,.....) y a su comercialización directa en canales cortos.

Trabajamos para mantener sistemas agrarios sostenibles y respetuosos con los procesos naturales de producción, con nuestra salud, con el cuidado de nuestro entorno y con las condiciones laborales de los productores.

Valle y Vega S.Coop.And.

C/ Boabdil, 9. 18194 Churriana de la Vega (Granada)

Tel.: 630 142 652 / 958 07 44 57

<https://valleyvega.org>

pedidos@valleyvega.org



2.- BREVE HISTORIA



LOS COMIENZOS

La cooperativa se constituye en el año 2016 como prolongación y profesionalización de movimientos asociativos previos relacionados con la producción y comercialización en canales cortos de alimentación ecológica.

LOS CANALES CORTOS

La comercialización en canales cortos nos permite hacer llegar a los consumidores alimentos ecológicos de nuestras huertas con los costes mínimos de distribución y transporte.

LAS HERRAMIENTAS ONLINE

La gestión de pedidos mediante herramientas telemáticas nos permite acercar nuestros productos de alimentación ecológica directamente al cliente final, sin intermediarios, y ofrecer un servicio de calidad.





3.- NUESTROS OBJETIVOS

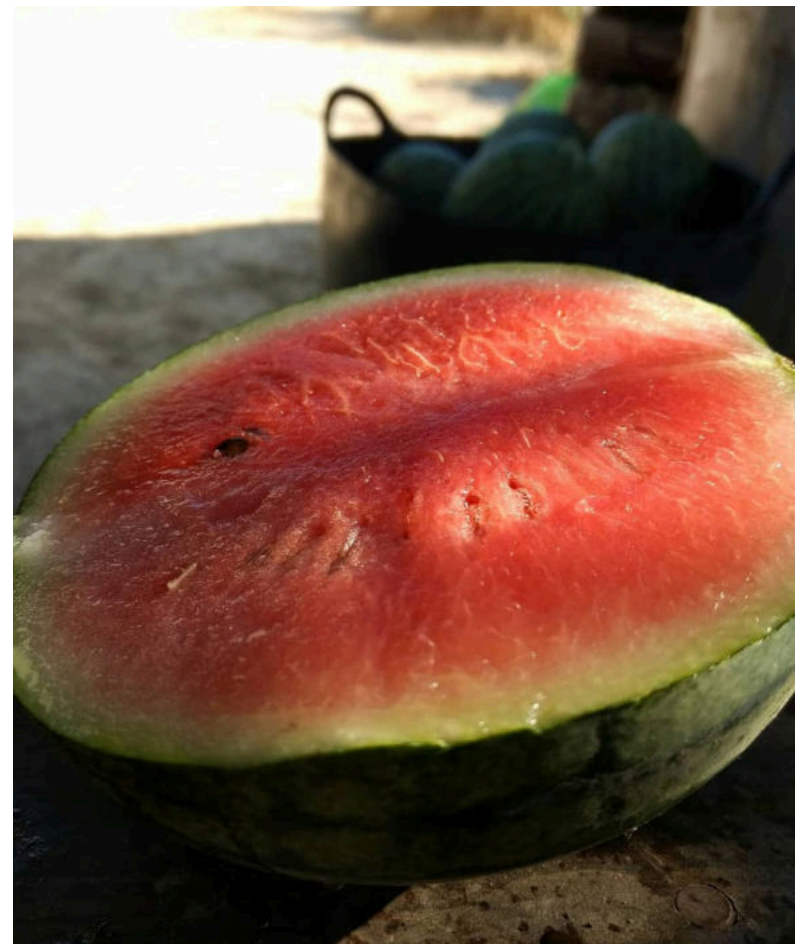
- Contribuir al desarrollo del medio rural como zona productora de alimentos ecológicos de calidad y generadora de actividades complementarias relacionadas con la agroecología.
- Generar empleos de calidad en el territorio.
- Revalorizar los recursos locales y el entorno.
- Articularse con otras actividades sociales y económicas.
- Desarrollar canales cortos de comercialización.
- Difundir, fomentar y promover la agricultura y la ganadería ecológicas como una actividad sostenible, así como el consumo de alimentos ecológicos.
- Compartir recursos materiales e inmateriales.



4.- SOBRE NUESTROS PRODUCTOS CON EL CORAZÓN

En Valle y Vega cuidamos los alimentos desde que se siembran hasta que llegan al consumidor, por eso podemos garantizar la calidad, frescura, el origen y la naturalidad de nuestros productos.

Amamos lo que hacemos, creemos en un mundo mas sostenible y justo, trabajamos cada día por ello, y por eso ponemos todo nuestro corazón en cada paso de la cadena alimentaria.

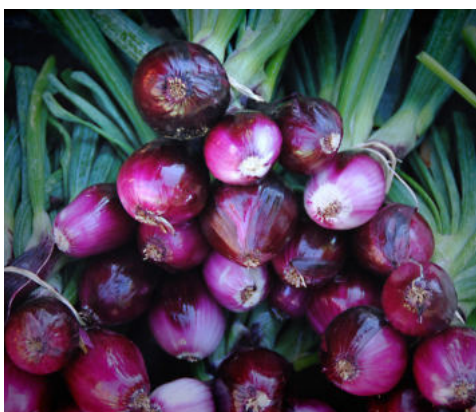


Nuestro compromiso



FRESCURA Y SABOR

Recolectamos nuestros productos diariamente para que las frutas y verduras estén en su punto óptimo de maduración y lleguen al consumidor con todas sus vitaminas y propiedades organolépticas.



SALUD Y NUTRICIÓN

Los alimentos ecológicos que producimos no contienen residuos de productos químicos, pesticidas ni antibióticos. Solo trabajamos con productos naturales de la máxima calidad.



PRECIOS JUSTOS

La comercialización directa, nos permite un precio justo tanto para los consumidores como para los productores, eliminando el incremento en el precio que generan los distribuidores.



GESTIÓN PROFESIONAL

La amplia experiencia en producción y gestión de alimentos ecológicos nos permite desarrollar un servicio profesional. El producto y el cliente son siempre lo primero para nuestro equipo.



DISPONIBLE DIARIAMENTE

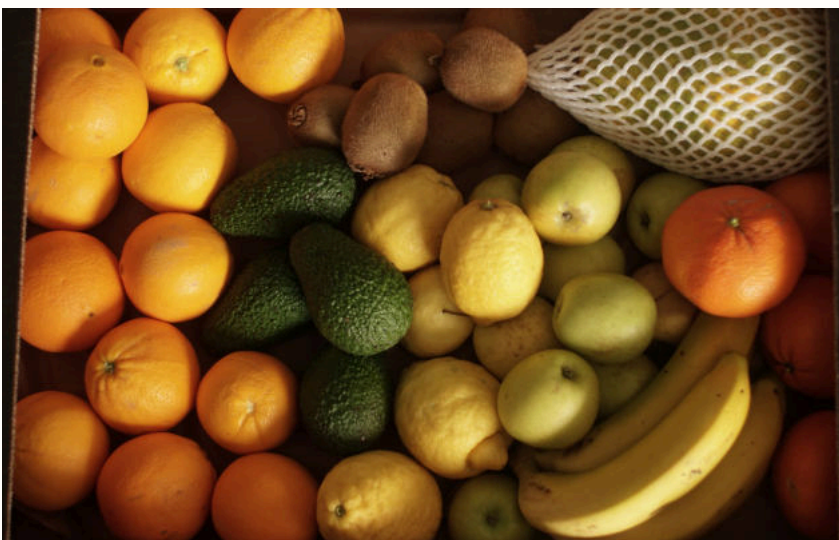
FRUTAS FRESCAS ECOLÓGICAS

Contamos con productores de todo tipo de frutas ecológicas gracias a la diversidad de climas de Granada. Por eso os podemos ofrecer lo mejor en cada temporada: Cítricos, manzanas, peras, aguacates, cerezas, mangos, chirimoyas, ciruelas, etc.....



VERDURAS FRESCAS ECOLÓGICAS

Disponemos de una planificación de cultivos entre nuestros socios productores, lo que nos asegura poder ofrecer una amplia variedad de hortalizas a lo largo de todo el año, disfrutando así de lo mejor en cada temporada.



PANADERÍA ECOLÓGICA

Panadería artesana ecológica en horno de leña. Elaboración con masa madre propia, y una amplia variedad de harinas integrales y blancas: espelta, centeno, trigo, variedades tradicionales,



CONSERVAS VEGETALES Y MERMELADAS ECOLÓGICAS

Elaboradas de forma artesanal con productos propios ecológicos y de comercio justo



QUESERÍA ECOLÓGICA

Quesos artesanos ecológicos de leche de cabra, de ganadería propia que pastan en Parque Natural



Valle y Vega S.Coop.And.

C/ Boabdil, 9. 18194 Churriana de la Vega (Granada)

Tel.: 630 142 652 / 958 07 44 57

<https://valleyvega.org>

pedidos@valleyvega.org





PRODUCTOS A GRANEL

Disponemos de una amplia oferta de legumbres, semillas, arroces y azúcar a granel, en envases sin plástico



PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO

Azúcar, café y té ecológico garantizando una relación comercial justa entre productores y consumidores



5.- SOBRE NUESTRO SERVICIO

TIENDA ONLINE: [HTTPS://TIENDA.VALLEYVEGA.ORG/ES/](https://tienda.valleyvega.org/es/)



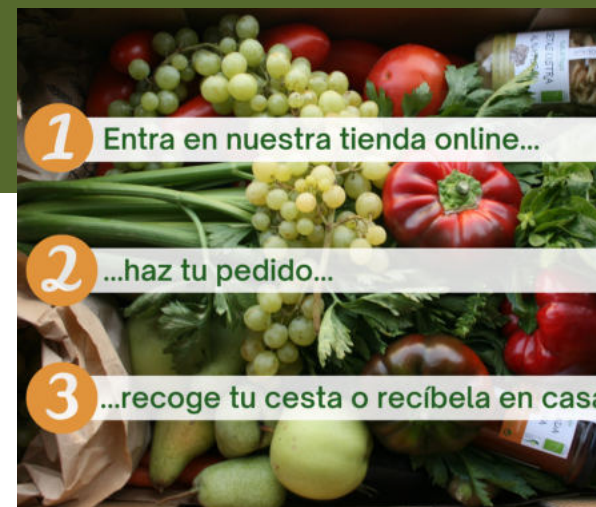
ELIGE ENTRE UNA AMPLIA SELECCIÓN

Todo tipo de alimentos ecológicos, productos de cosmética ecológica o de limpieza del hogar,...



COMPRA LO QUE NECESITAS

Configura tu propio pedido o elige ecocestas de temporada y añade lo que quieras



- 1 Entra en nuestra tienda online...
- 2 ...haz tu pedido...
- 3 ...recoge tu cesta o recíbela en casa

ELIJE DONDE RECIBIRLO Y DISFRUTA

Elige uno de nuestro puntos de reparto para recibir tu pedido sin sobrecoste de transporte o puedes elegir recibirlo en tu domicilio





ECOTIENDA FÍSICA

Ponemos a vuestra disposición la ecotienda física que hemos abierto en nuestras instalaciones de Churriana de la Vega (Granada). Con una amplia oferta de producto fresco (incluyendo carnes y otros productos por encargo), productos a graneles, conservas, productos de limpieza del hogar, cosmética, etc...

Valle y Vega S.Coop.And.

C/ Boabdil, 9. 18194 Churriana de la Vega (Granada)

Tel.: 630 142 652 / 958 07 44 57

<https://valleyvega.org>

pedidos@valleyvega.org



ECOMERCADOS

Participamos en el Ecomercado de Granada, llevando a cabo numerosas actividades como zumos y desayunos ecológicos, catas de fruta y verdura de temporada, etc.



OTROS SERVICIOS



CREMA DE ESPINACAS CON LECHE DE COCO Y GARBANZOS AL CURRY

Ingredientes

- 500 gr de espinacas frescas
- 200 ml de leche de coco
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 g de garbanzos cocidos (escurrendos)
- 3 cucharaditas de curry en polvo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

Preparación

- 1º. Precalentar el horno en modo grill. Escurrir los garbanzos, enjuagarlos y secarlos con un paño limpio. Verter los garbanzos sobre una fuente de horno, rociar 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de curry en polvo y una pizca de sal. Mezclar y hornear durante unos 10 minutos.
- 2º. Pelar y picar la cebolla y el ajo. Lavar las hojas de espinacas.
- 3º. En una olla, saltear la cebolla y los dientes de ajo con una cucharadita de curry en polvo durante 3 minutos. A continuación, añadir las espinacas. Verter 750 ml de agua (es importante no cubrir las por completo, ya que las espinacas sueltan mucha agua durante la cocción). Sazonar con sal, pimienta y 1 cucharadita de curry en polvo. Llevar a ebullición y dejar cocer tapado a fuego lento durante unos 10 minutos.
- 4º. Retirar parte del agua de cocción y guardarla. Con una batidora de mano, triturar las espinacas hasta conseguir una crema y añadir la leche de coco. Corregir de sal y añadir un poco más de agua de cocción, si fuera necesario.



RECETARIO DE TEMPORADA

Compartimos de forma semanal recetas de temporada que se pueden elaborar con los productos de tu ecocesta

CULTIVOS A MEDIDA

En función de las necesidades de los clientes podemos planificar cultivos especiales o variedades nuevas bajo demanda.

GRUPOS DE CONSUMO

Personalización de oferta y repartos para grupos de consumo. Venta a granel, formatos a medida, etc...



6. QUIENES SOMOS

Desde el equipo de gestión de Valle y Vega nos volcamos porque el cliente tenga una experiencia satisfactoria y enriquecedora, ya que consideramos el factor humano un elemento esencial de nuestro trabajo.



SOMOS PRODUCTORES



SOLEDAD MATARREDONA

Agricultora ecológica

Cultiva diversas fincas con una amplia variedad de hortalizas en Santa Fe, en plena Vega de Granada



JUAN ANTONIO MORALES

Agricultor ecológico

Cultiva diversas fincas de hortalizas, cerezas, olivar y almendro en Monachil, en las faldas del Parque Natural de Sierra Nevada.



CONCEPCIÓN LÓPEZ

Agricultora ecológica

Cultiva una amplia variedad de frutales (perales, ciruelos, etc...) en Churriana de la Vega, en plena Vega de Granada



MIGUEL JULIÁN GARCÍA

Agricultor ecológico

Cultiva una finca con una amplia variedad de hortalizas en Dílar, en las faldas del Parque Natural de Sierra Nevada.



PANADERÍA BUENAS MIGAS

Panadería ecológica

Víctor y Alexis gestionan una panadería ecol tradicional, en horno de leña, ubicada en Nigüelas, al pie de Sierra Nevada.



SALVADOR SALAZAR

Agricultor ecológico

Cultiva diversas fincas de hortalizas, frutos subtropicales (aguacate, mango, chirimoya, ...) y olivar en la Costa de Granada.



LA VIEJA BUCHACA

Quesería ecológica

Jose Antonio y Rocío gestionan, su leche de cabra (mediante ganadería extensiva en Parque Natural) para la producción de quesos ecológicos



SOMOS UN EQUIPO



DANIEL BRAVO
RODRÍGUEZ

Presidente



NOEMÍA PEZUELA
PÉREZ

Gestión



ESMERALDA TORTOSA
CONTRERAS

Gestión



ANA MARÍA
ALONSO MORENO

Gestión



MIGUEL JULIÁN
GARCÍA CASTRO

Gestión



CARLOS MORÓN
RIVAS

Reparto



MATILDE CASTRO
RODRÍGUEZ

Montaje



ELIA PICOSI
CASTRO

Montaje



JOAQUINA SORIA
HERRERÍAS

Montaje



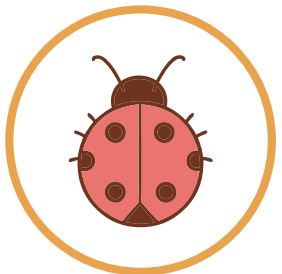
JAVIER GARCÍA
MELGAR

Montaje



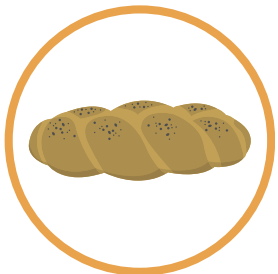
7.- ACTIVIDADES

En Valle y Vega llevamos a cabo numerosas actividades vinculadas con la difusión en consumo responsable, la formación en agricultura ecológica y la educación medioambiental:



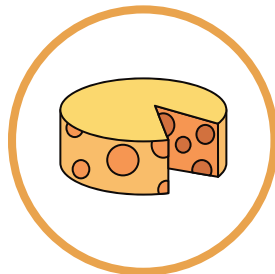
TALLER DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Jornadas de introducción a la agricultura ecológica doméstica y profesional



TALLER DE ELABORACIÓN DE PAN ECOLÓGICO

Formación en masas madres, recetas y cocciones



TALLER DE ELABORACIÓN DE QUESOS ECOLÓGICOS

Formación en cuajos, recetas y maduraciones



TALLER DE LICUADOS VEGETALES

Deliciosos y saludables zumos, batidos, aguas aromáticas, cubitos vegetales, smoothies, etc...



VISITAS A FINCAS Y EXCURSIONES

Se organizan visitas interpretativas a fincas ecológicas y paisajes agrarios de interés



ACTIVIDADES Y CURSOS

ACTIVIDADES PARA ESCOLARES

Las actividades de educación ambiental con colegios e institutos es una de nuestras principales actuaciones complementarias, y ¡¡ nos encanta!!



CURSOS Y JORNADAS FORMATIVAS

Damos gran importancia a la formación, promoviendo, participando o asesorando en la organización de cursos y jornadas sobre temáticas variadas: taller de conservas artesanales, taller de elaboración de pan con variedades tradicionales de trigo, taller de huertos urbanos, ...



ACTIVIDADES Y CURSOS



CATAS Y DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Desarrollamos todo tipo de catas, degustaciones, desayunos y meriendas basados en productos ecológicos. Ofrecemos nuestras instalaciones o nos desplazamos a todo tipo de eventos. Según la temporada se pueden preparar catas de variedades tradicionales de frutas y hortalizas ecológicas de producción propia



RESTAURACIÓN Y CATERING ECOLÓGICO

Colaboramos estrechamente con algunos de los restaurantes de la provincia, participando en catas, ofreciendo nuestros productos en sus cartas, en la organización de actividades de catering en eventos para la promoción de la restauración ecológica, etc.





8.- COMO ENCONTRARNOS

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

Nos encanta el trato directo con consumidores e interesados en la agroecología, por eso tenemos siempre abiertos todos los canales posibles de comunicación: tienda física, ecomercados, redes sociales, teléfonos, web,



Recibe actualizaciones en nuestras redes sociales

TWITTER

<https://twitter.com/valleyvegaeco>



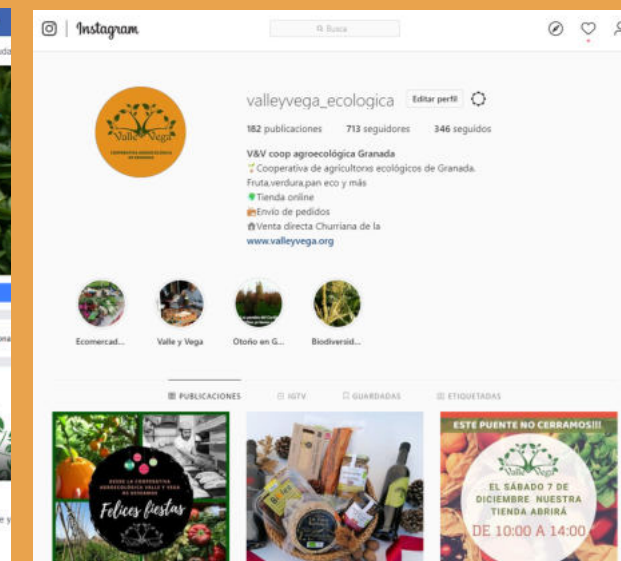
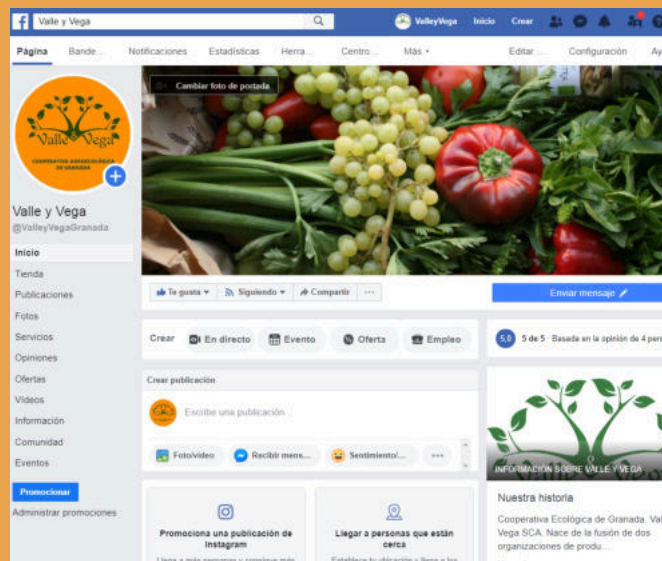
FACEBOOK

<https://www.facebook.com/ValleyVegaGranada/>



INSTAGRAM

https://www.instagram.com/valleyvega_ecologica/



Valle y Vega S.Coop.And.

C/ Boabdil, 9. 18194 Churriana de la Vega (Granada)

Tel.: 630 142 652 / 958 07 44 57

<https://valleyvega.org>

pedidos@valleyvega.org





CONTÁCTANOS

**ESTAREMOS ENCANTADOS
DE ATENDERTE**

DIRECCIÓN

Calle Boabdil, nº 9. 18194 Churriana
de la Vega (Granada)

CORREO-E

info@valleyvega.org
pedidos@valleyvega.org

TELÉFONOS

958 074 457
630 14 26 52



¿CUAL ES NUESTRO "POR QUÉ"?

Producir alimentos ecológicos de calidad para un consumo sano, responsable y sostenible

**SANO PARA
PARA TI Y
PARA TODO EL
PLANETA**

