



Naturalmente Bio

Cooperativa que ofrece conservas vegetales ecológicas desde un pequeño pueblo del Matarraña. Elaboran procesados vegetales de forma artesana (conservas de legumbres, crema de algarroba, tomate frito y mermeladas) con materias primas de temporada. Guillermo y Edna apostaron por emprender en el mundo rural, transformar productos locales y certificarse en ecológico. Preparan los procesados sin autoclave a partir de cocción lenta con un horno a vapor que alcanza las temperaturas de la esterilización industrial propias de la autoclave. Este sistema les ha permitido reducir la maquinaria y consumo energético.



Buenas prácticas

- ✓ Apuestan por la cocción a baja temperatura que conserva mejor las propiedades nutricionales y organolépticas de los alimentos.
- ✓ Han conseguido reducir maquinaria y consumo energético.
- ✓ Están certificados en ecológico y toda la materia prima es ecológica, de temporada y de calidad.
- ✓ Participan en la *Red de Mercados Agroecológicos de Aragón*.
- ✓ Incorporan variedades locales en sus recetas.
- ✓ Apuestan por la vida rural de forma sana, consciente y transformadora.

Modelo organizativo

Cooperativa

Ubicación

C. Roquetas, 17, 3º,
44589 Ráfales
Comarca
Matarraña

Sector

Agricultura/
Ganadería/
Alimentación

Datos de contacto

contacto@naturalmentebio.es
<https://naturalmentebio.es/>
o.es/
Tlf: 978 07 91 23



@NaturalMente-Bio-S-Coop

Promueve:



Universidad
Zaragoza

Colaboran:



Financia:

