

LA SELECCIÓN DEL MES - LOS IMPRESCINDIBLES

ALIMENTACIÓN / CEREALES

Snack en barritas de cereales elaborada con gofio tostado con cobertura vegetal de chocolate

Gofio la Piña, empresa canaria con una historia de más de 50 años, especialista en gofio ecológico crea el primer snack en barrita de cereal, elaborada con un 30% de gofio de millo + arroz crujiente + azúcar y chocolate.

Información nutricional:

Hidratos de carbono, rica en fibra, 96 calorías, libre de sal, baja en sodio. Ideal como tentempié entre horas, para niños y adultos, así como para una hora antes de hacer deporte. Producto 100% natural, sin conservantes ni colorantes. Certificado de calidad: ISO 900 1:2000

Producción: Gofio la Piña, S.L.
Distribución: Gofio la Piña, S.L.
www.gofiolapina.es



LIBROS

EL Jardín Escondido / The hidden garden de Pilar Sampietro y Ignacio Somovilla

El jardín escondido. Espacios verdes en la ciudad es un libro que nos descubre las personas que hay detrás de 12 jardines y huertos de la ciudad de Barcelona. El contexto de Ignacio Somovilla, la entrevista de Pilar Sampietro, los consejos de Jabier Herreros, fotografías e ilustraciones de Jorge Bayo.

Editorial: Pol-len Edicions
www.pol-len.cat



SALUD / SPRAY NASAL

Otosán nasal Spray

Descongestionante y limpiador nasal, spray ecológico sin gases propelentes. Con aloe vera, grosellero negro y aceites esenciales de pino mugo, árbol del té y limón. Otosán nasal Spray es un descongestionante natural, a base de una solución hipertónica de agua de mar de Bretaña (2,2%) enriquecida con aceites esenciales de plantas de cultivo ecológico. Tiene una acción hidratante, emoliente, limpiadora y balsámica de las fosas nasales. No contiene vasoconstrictores ni provoca habituación ni adicción (efecto revote). Con extractos vegetales de cultivo ecológico

Producción: www.otosan.com
Distribución: www.santiveri.es



DÓNDE COMER / RESTAURANTE

Ceres Restaurante Vegetariano, la mejor cocina vegetariana para comer como en casa... "Que tu alimento sea tu medicina"

El restaurante vegetariano Ceres tiene sus orígenes en 1992 en el seno de una familia comprometida con la alimentación sana, natural y ecológica. Ofrece deliciosas propuestas culinarias con proteínas vegetales, verduras, frutas, legumbres, hortalizas, cereales y pastas. Todas ellas elaboradas de forma artesanal. Ceres es ya un clásico de la cocina vegetariana sana y de calidad en Madrid. Un ambiente agradable y una atención muy cercana y amable hacen de su visita una experiencia relajante.

Restaurante Ceres:
Barrio de Tetuán. Metro Alvarado
Calle de Topete, 32
28039 Madrid - 91 553 77 28
Lunes a Viernes 13:30-16:00
Sábados 13:00-16:00
Tienda 10:00-16:00
Cerrado Sábados Julio y Agosto

ALIMENTACIÓN / VINOS

Habitat blanco y Habitat tinto – Producción ecológica – Bodegas Torres

La gama de vinos Habitat está realizada en armonía con la flora y la fauna propias de su entorno natural, reflejo del fuerte compromiso medioambiental de Torres, siempre conscientes de que "el vino es fruto de la tierra", viticultura exenta de insecticidas y herbicidas químicos.

Nota de cata Habitat Blanco

Garnacha-Xarel·lo: En nariz es un vino intenso, fresco y afrutado, con notas cítricas y especialmente de limón, con un fondo de manzana verde y alguna sutil nota herbácea. En boca es un vino pleno, con una buena estructura ácida y un final largo y fresco.

Nota de cata Habitat Negro

Garnacha-Syrah: Cereza brillante y bien cubierto. Tiene una fuerza aromática muy sensual: confitura de moras y de arándanos, higos negros, dátiles... En boca es profundo y aterciopelado, con taninos muy maduros que ofrecen la intensidad del regaliz y una nota mineral del terruño que recuerda al grafito (mina de lápiz).

Certificación ecológica: Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE)

Producción y distribución:
Miguel Torres S.A. www.torres.es



CINE / DOC. ECOLÓGICO

La Voz del viento "semillas de transición" Director Carlos Pons

Jean Luc Danneyrolles, agricultor de la Provenza francesa y Carlos Pons, documentalista español, organizan un viaje hacia Granada al encuentro de proyectos sociales alternativos. Enrolan un cámara y parten durante los grandes fríos de febrero del 2012, llevando consigo como moneda de cambio una gran colección de semillas. Utilizando como hilo conductor las semillas que se van intercambiando durante el viaje y los encuentros con 35 de los muchísimos proyectos que están germinando en el mediterráneo occidental, reflexionaremos acerca de ese otro viaje colectivo hacia el nuevo mundo, en torno a la agroecología, el decrecimiento, la cooperación, la permacultura, el empoderamiento personal y popular y el cambio de paradigma (de lo material/económico a lo humano y más allá). El testimonio de un movimiento que crece... Otro mundo es posible aquí y ahora.

Producción: Mosaic Project
Ver documental: <http://vimeo.com/mosaicproject/lavozdelviento>



LA SELECCIÓN DEL MES
LOS IMPRESCINDIBLES
*es un espacio no
publicitario donde los
productos referenciados
son seleccionados según el
criterio del consumidor.*

Recomiéndanos a
bio@bioecoactual.com
tu producto preferido