

LA SELECCIÓ DEL MES - ELS IMPRESCINDIBLES

ALIMENTACIÓ / GALETES

Cookies d'espelta amb fruits vermells, de El Horno de Leña

Cruixents i saboroses cookies 100% ecològiques, elaborades amb farina integral d'espelta, amb tota la seva fibra, i fruits vermells (nabius, maduixa, mora i poma). Una opció sana i nutritiva per endolcir els teus desdijuns i berenars.

Ingredients: Farina d'espelta* (45%), greix vegetal*(palma*, palmiste*, coco* i girasol*), aigua, lècitina de



girasol* i antioxidant: àcid cítric), xarop d'espelta*(18%), sucre de canya*, fruits vermells*(8%) (nabiu*, poma*, maduixa*, mora*), llimona*, aigua, gasificants (bicarbonat sòdic i amònic), sal, gingebre*, canyella* i vainilla*.

- **Certificats:** Euro Fulla - Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat de Madrid
- **Marca:** El Horno de Leña www.elhornodelena.com
- **Producció:** El Horno de Leña H.L.T, S.A.
- **Distribuïdor Catalunya:** BO-Q Alimentación Natural S.L. 93 174 00 65 - www.bo-q.com

ALIMENTACIÓ / PASTA

Pasta sense gluten, de Alce Nero

Pasta d'arròs i blat de moro sense gluten de Alce Nero, marca italiana amb més de 30 anys d'experiència en l'elaboració de pastes ecològiques artesanals. Elaborada a través d'un enginyós procés de cocció que li atorga una textura semblant a la pasta de blat, però sense gluten. Amb un sabor deliciós i una textura rugosa que permet absorbir millor qualsevol tipus de salsa, sense perdre la seva consistència. Quatre referències disponibles: espaguetis, fusilli, penne i macarrons.



- **Certificat:** Euro Fulla
- **Marca:** Alce Nero www.alcenero.com
- **Distribució:** Qbio Productos Orgánicos www.qbio.es

ALIMENTACIÓ / OLI

Oli de Coco Bio Extra Verge i Sense Gluten, de Sol Natural



L'oli de coco és un dels productes naturals més versàtil que existeix.

Es pot fer servir per cuinar, obtenint plats energètics i saborosos, o com a producte hidratant per nodrir pell i cabell.

Això sí, és important que sigui ecològic i no estigui refinat com l'Oli de Coco de Sol Natural, que en ser verge extra, bio i ser extret en fred, manté intactes totes les seves propietats.

- **Certificat:** Euro Fulla
- **Marca:** Sol Natural www.solnatural.bio
- **Distribució:** Vipasana Bio, S.L.

ALIMENTACIÓ / CREMES

Crema de carbassa, 100% d'agricultura ecològica, de Casa Amella

Casa Amella prepara aquesta crema amb un procés selectiu i delicat, pelant les carabasses fresques i tallant-les a daus, rentant les pastanagues i les cebes per coure-les al vapor. Afegint oli d'oliva verge extra arbequina i sal marina. Tot això es tritura per ser envasat i finalment passa per un procés tèrmic i s'etiqueta.



Sense gluten, sense ou, sense lactosa, sense proteïna animal. Baix contingut en sal. Apta per vegans. 100% verdura fresca de temporada. No prové de concentrats. Envàs lliure de BPA (bisfenol A).

- **Certificat:** Euro Fulla / Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE)
- **Marca:** Casa Amella www.casaamella.com
- **Producció i distribució:** Casa Amella Bio Food S.L.

ETIQUETATGE: EURO FULLA

Aliments Bio per un futur més ecològic



Busca el logotip europeu en els aliments ecològics
Qualitat certificada

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



ALIMENTACIÓ / LLET PER LACTANTS

Llet per lactants a base de llet de cabra, de Holle, especialista en nutrició infantil

La llet de cabra per a lactants de Fórmula 1 de Holle és un complement alimentari que pot ser la solució a la lactosa de vaca. Per a nadons des del primer dia de vida.

Quins són els seus avantatges?

Ràpid i fàcil de preparar. No conté ni gluten ni sucre afegit, ni llet de



vaca. No conté traces de llet de vaca. Un gust suau i cremós. De fàcil digestió gràcies als olis vegetals. Es pot barrejar amb farinetes.

Recomanada en cas d'al·lèrgies o intoleràncies a la lactosa de vaca.

- **Certificat:** Euro Fulla
- **Marca:** Holle baby food GmbH www.holle.es
- **Distribució:** Cal Valls Eco, S.L.U. www.calvalls.com

LA SELECCIÓ DEL MES ELS IMPRESCINDIBLES

és un espai no publicitari on els productes referenciats són seleccionats segons el criteri del consumidor.

Recomana'ns a bio@bioecoactual.com el teu producte preferit