

Sábado 2 de marzo: PRÉPARATE!!! Tenemos los mejores productos, para las mejores ideas.

Nuevo Día de Mercado en la Cámara Agraria y nueva posibilidad de conocer y adquirir extraordinarios productos agroalimentarios de nuestra Comunidad con importantes novedades en esta edición!!!

HUEVOS CAMPEROS EL HORTELANO, nos presentará sus huevos de gallinas camperas - raza *Isa Brown*- criadas en libertad en su granja situada en San Martín de Valdeiglesias y de novísima creación, donde disfrutaban de parques con tierra fértil y se alimentan de los nutrientes de la tierra para así obtener unos huevos de gran calidad nutricional y un excelente sabor.

LAVANDAS DE MADRID, es una Sociedad Agraria de Transformación dedicada al cultivo de lavandín -que es un híbrido entre la *Lavandula angustifolia* y la *Lavandula latifolia*- en los términos municipales de Anchuelo, Corpa, Pezuela de las Torres y Santorcaz donde cultivan unas 160 hectáreas. Este proyecto pone en valor la zona este de la Comunidad de Madrid ya que actualmente es la única destilería de este tipo en nuestra Comunidad. ¡No dejes de comprar su esencia y jabones perfumados!!!!

En esta edición, **BODEGAS SIGUÍN**, de Cadalso de los Vidrios, presentará la nueva añada de su *rosado Pink-3*, elaborado de forma totalmente artesanal por sangrado del mosto de sus uvas Garnachas. Tal y como sus creadores manifiestan, en esta añada 2023 se aprecian aromas de frutas rojas frescas -fresa y frambuesa- con toques de gominola y flores silvestres, junto con un paso de boca goloso con mucha fruta y un sorprendente frescor.

THE ONE BEER, nos refrescará como siempre: desde una Raddler con limón natural -la única con limón de verdad de España-, la rubia de Getafe -suave, refrescante, popular..- la Ipa -con uno de los lúpulos más caros del mundo- hasta para los más curiosos y por primera vez con la segunda mejor cerveza de España **The One Celta** - medalla de plata obtenida en el Campeonato Nacional de Cervezas- es una cerveza tostada con notas de madera, elaborada con una receta original (adaptada) que data del 2000 a. C., hecha con brezo del bosque, fácil de beber, suave y con un final a Bourbon de estilo *fraoach heathrher ale*.

CRIANZA Y CATA, nos volverá a presentar a **Bodegas Andrés Díaz**, de Navalcarnero, bodega familiar -quinta generación- centrada en la elaboración de vinos tintos. Y tienen un lema "**El vino es un producto pasional y emotivo que nace para ser disfrutado**", este es un objetivo primordial y se sienten realizados cuando se trasmite a sus clientes. No te vayas sin catar sus caldos: Garnacha, Tempranillo, Cabernet, etc

Junto a estas variadas novedades, contaremos como siempre con la presencia de los mejores horticultores de la Comunidad de Madrid, que nos traerán verduras y hortalizas de temporada recién cortadas en sus huertas de San Martín de la Vega, Perales de Tajuña Villa del Prado, Fuenlabrada y San Martín de Valdeiglesias.

Una quesería ya conocida en el Día de Mercado **Embrujo de la Sierra**, de Torremocha de Jarama, vuelve a participar con su excelente producto para deleite de todos los visitantes.

También podrás elegir entre una amplia variedad de productos para hacer una compra completa: cárnicos de la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, aceites, vinos, quesos y lácteos, embutidos, ahumados, pasta fresca, garbanzos, vermut, panes, mermeladas, dulces y repostería, café, té.

Todo excelente, fresco, artesanal y producido, elaborado o transformado en Madrid, que es el sello de distinción del Día de Mercado de la Cámara Agraria. No olvides tu carrito... porque lo llenarás.

Te esperamos en esta nueva edición del Día de Mercado. Directamente de los productores agroalimentarios de nuestra Comunidad, conocerás **los mejores productos para las mejores ideas**. ¡¡¡No faltes a la cita!!!

Lugar: Sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid. Pº Puerta del Ángel, 4.
Recinto Ferial Casa de Campo,  Lago  Puerta del Ángel

Horario: de 10 a 15 horas. **ENTRADA LIBRE**

Información: 91 463 81 50/91 463 57 05 www.camaraagraria.org

