[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 16/01/2020

# [Dehesa El Milagro propone frutas y verduras de temporada para comenzar el año con buen pie](http://www.notasdeprensa.es)

## Comer mejor, este es uno de los propósitos número uno que la mayoría de las personas se hacen cada año

Un objetivo que al igual que el mes de enero se le puede hacer cuesta a más de uno. Es por eso por lo que Dehesa El Milagro, granja ecológica dedicada a la agricultura y la ganadería ecológica, lo pone fácil con sus frutas y verduras que envía de forma mensual a través de sus cestas. El Milagro sirve productos gourmet ecológicos: hortalizas, huevos, elaborados y carne de la mejor calidad. La suscripción de cestas de temporada: Sus conocidas cestas ecológicas ofrecen tres tamaños. S que incluye la compra semanal para 1 a 2 personas, M para 3 a 4 personas y la medida L de 4 a 6 comensales. Las cestas están basadas en la dieta mediterránea y en ella predomina una gran variedad de colores compuestos por productos vegetales frescos, huevos y carne ecológica. La suscripción permite modificar, pausar o cancelar el periodo en el que se quiere recibir la cesta desde el área privada de cada cliente. Cesta S: Incluye 4 kg de fruta y verdura de temporada, 1/2 docena de huevos, 1/2 bandeja de carne, pollo o elaborado y una pieza de repostería (cookies, bizcocho, pan, etc.) Su precio: 34,95 € Cesta M: 7 kg de fruta y verdura de temporada, 1 docena de huevos, 1 bandeja de carne, pollo o elaborado y una pieza de repostería (cookies, bizcocho, pan, etc.) Precio: 67,95 € Cesta L: Con 10kg de fruta y verdura de temporada, 1/2 docena de huevos, 2 bandejas de carne, pollo o elaborado y dos piezas de repostería (cookies, bizcocho, pan, etc.) Precio: 105€ En El Milagro aplican una fórmula que minimiza el uso de máquinas para regenerar los procesos naturales de la vida del suelo. Con un aprovechamiento sostenible que combina la innovación técnica con métodos tradicionales, respetuosos con la tierra y el medio ambiente. Este método holístico, permite que la explotación ganadera y la agrícola se retroalimenten en un esquema de ciclo cerrado que les permite no tener que utilizar fertilizantes químicos o pesticidas en sus cultivos y producir así alimentos con certificación ecológica de la mejor calidad. En El Milagro se cuida la fertilidad del suelo, pero midiendo el uso del agua. Se controla todo el proceso productivo de principio a fin, desde la granja o la huerta al domicilio del cliente final que recibe las cestas. Una alternativa natural para aquellos que quieren comer con conciencia de la procedencia de los alimentos que consumen y alejarse de los alimentos que usan productos químicos u organismos genéticamente modificados. Sus cestas están basadas en la dieta mediterránea y en ella predomina una gran variedad de colores compuestos por productos vegetales frescos, huevos y carne ecológica. Acerca de la Dehesa El Milagro www.dehesaelmilagro.com Granja ecológica dedicada a la agricultura y la ganadería, situada en Alcañizo, Toledo. Se trata de un proyecto pionero que fundó Blanca Entrecanales en 2011 bajo la premisa de una explotación 100% ecológica de los recursos naturales de los que disponen; emplea una fórmula de explotación sostenible, regenerativa sin productos químicos, pesticidas ni transgénicos en sus alimentos.  El Milagro aspira a liderar un sistema de explotación agropecuaria que resulte viable económicamente y que respete el entorno; para ello aúnan esfuerzos con otras explotaciones ecológicas.  Cada semana distribuyen sus productos: hortalizas, huevos y carne ecológica junto con productos elaborados, por toda la península ibérica. De venta en su página web y en el espacio Biosfera de el Corte Inglés de Pozuelo, Castellana, Sanchinarro y Campo de las Naciones y en su primera tienda propia en El Mercado de La Paz.

**Datos de contacto:**

Amparo

915416846

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/dehesa-el-milagro-propone-frutas-y-verduras-de\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)