



## Granja La Sierra presenta el primer yogur ecológico con etiqueta de bioplástico de Europa

- *Con este desarrollo innovador se emplea un nuevo concepto de ecodiseño, único en Europa, que reduce el impacto ambiental en el etiquetado*
- *Granja La Sierra presenta seis clases diferentes de yogures ecológicos en dos formatos distintos que cuentan con el análisis nutricional y de calidad de AENOR*
- *Los yogures se producen en Cantabria con leche libre de aditivos y de conservantes artificiales, de vacas alimentadas con pastos y forrajes ecológicos, sin productos químicos ni herbicidas*
- *Granja La Sierra está certificada en ecológico según la normativa europea que no permite tener más de 2 vacas por hectárea, ni utilizar antibióticos u hormonas para aumentar la producción con piensos de alto rendimiento*

31/03/2014.- El primer yogur ecológico de Europa con etiqueta de bioplástico vegetal, sin nada de petróleo, ha visto la luz en pleno Valle de Carriedo (Cantabria), para darle más sentido y belleza, a un producto elaborado con el saber artesanal de siempre. **Granja La Sierra** ha desarrollado este novedoso etiquetado “bio”, de diseño limpio y fresco para presentar también sus seis nuevas variedades de yogur. Es el lujo de unir la sabiduría de lo tradicional con la innovación y el ecodiseño más actual, con el deseo de alimentar los sentidos y muy especialmente el cuidado del medio ambiente. Bello y ecológico por dentro y ahora también por fuera. Con esta nueva presentación se desvela uno de los mejores secretos de los Valles Pasiegos, **los yogures con belleza**.

Hace 20 años la familia cántabra Mazorra-García de la localidad de Tezanos de Villacarriedo, en el Valle de Carriedo, decidió sabiamente que la tierra y sus productos deberían transmitirse a las futuras generaciones de una manera prósperamente ecológica, sin contaminar, libre de químicos artificiales y herbicidas. Ese paso fue decisivo para llegar hasta hoy con su granja y sus vacas, conservando la tradición, preservando el entorno e innovando constantemente.

La leche ecológica se transformó en delicioso yogur y en quesos con sabor auténtico, sin añadidos, como tiene que ser, libres de aditivos y de conservantes artificiales. Estos productos, elaborados en un principio para su propio consumo, empezaron a comercializarse con el compromiso de dar lo mejor de su granja a todas las familias y a la sociedad.

Hoy, con esta puesta de largo sostenible, el yogur de Granja La Sierra se presenta en seis sabrosas variedades diferentes: Natural, Natural con Bifidus, Natural Desnatado, Natural con Bifidus Desnatado, Natural Desnatado con Estevia y Natural Desnatado con Agave. Unas variedades pensadas para todo tipo de gustos y acorde con todo tipo de personas, presentadas en dos tamaños distintos, uno familiar de 700 gramos y otro individual de 200 gramos para poder “sacarlo de paseo” o para el tentempié de los más pequeños.

Luisa, Lenteja, Pedregosa, Macarena... son algunas de las vacas que pastan libres y se alimentan todo el año con las leguminosas y gramíneas que cubren de forma prósperamente ecológica los verdes Valles Pasiegos,. Viven como tiene que ser, sin antibióticos, ni piensos artificialmente “enriquecidos”, sin hormonas ni transgénicos. A lo mejor no saben que en la granja se decidió envasar los productos artesanos con más conciencia y hacer un esfuerzo, siendo otra vez innovadores, para seguir mejorando el medioambiente. Ya todo tiene sentido, el contenido y el continente.

Los yogures se producen con una leche de gran calidad, libre de aditivos y de conservantes artificiales, leche que proviene de vacas alimentadas con pastos y forrajes ecológicos que forman parte del forraje ancestral del lugar, en los que nunca se emplean productos químicos de síntesis ni herbicidas. Todo esto se cuenta en la etiqueta, donde se puede comprobar el análisis nutricional y de calidad realizado por AENOR.



Con este importante esfuerzo, esta pequeña gran empresa familiar y artesana demuestra que es preferible invertir en el rescate de un ecosistema antes que explotarlo hasta agotarlo. Granja La Sierra está certificada en ecológico por el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica (CRAE) de Cantabria según la normativa europea. Una exigente norma que no permite tener más de 2 vacas por hectárea, ni utilizar antibióticos u hormonas para aumentar la producción, ni piensos manipulados de alto rendimiento.

Un yogur ecológico en envase de cristal, etiquetado con film 100% compostable, sin adhesivos, que cumple la normativa de la Unión Europea EN 13432 sobre compostabilidad, un material biodegradable y orgánico, que no contamina la Naturaleza y que se convierte en abono.

¿Qué más se puede pedir? Sí, se puede exigir más, porque el emplear este etiquetado, sin petróleo y sin utilizar pegamentos, supone que dejen de explotarse muchos recursos y se reduzcan considerablemente las emisiones de CO<sup>2</sup> y un 80% menos de energía eléctrica en su fabricación. Con este desarrollo ya no se consumirán los 400.000 litros de agua al año necesarios para despegar las etiquetas que antiguamente se adherían al cristal. Ya no será necesario producir anualmente 12.000 m<sup>2</sup> de pegatinas de plástico de petróleo y 5.000 kilos de pegamentos.

Toda la belleza, toda la forma de vida de los pasiegos, todos los secretos de Granja La Sierra se encuentran en sus verdes valles. Una sabiduría ecológica heredada, de saber hacer ancestral.

Y lleva firma, discreta pero indiscutible, su corazón.

### **Granja La Sierra**

Ríolisas S/N • Tezanos de Villacarriedo • 39649 • Cantabria  
+34 645 828 158 +34 665 606 766  
e-mail: granjalasierra@hotmail.com

*Granja La Sierra realiza su actividad artesanal en la localidad cántabra de Tezanos de Villacarriedo. Un paisaje de verdes pastos, bosques y mieses son el hogar de unas vacas que producen una leche de alta calidad ecológica certificada siguiendo la normativa de la unión Europea. En sus instalaciones se producen yogures, quesos, leche y en alianza con los artesanos de los Valles Pasiegos esta materia prima de altísima calidad se transforma también en sobaos, quesadas, barquillos... con todos sus ingredientes basados en la producción ecológica.*