

REVISTA OFICIAL

MERCADO CENTRAL

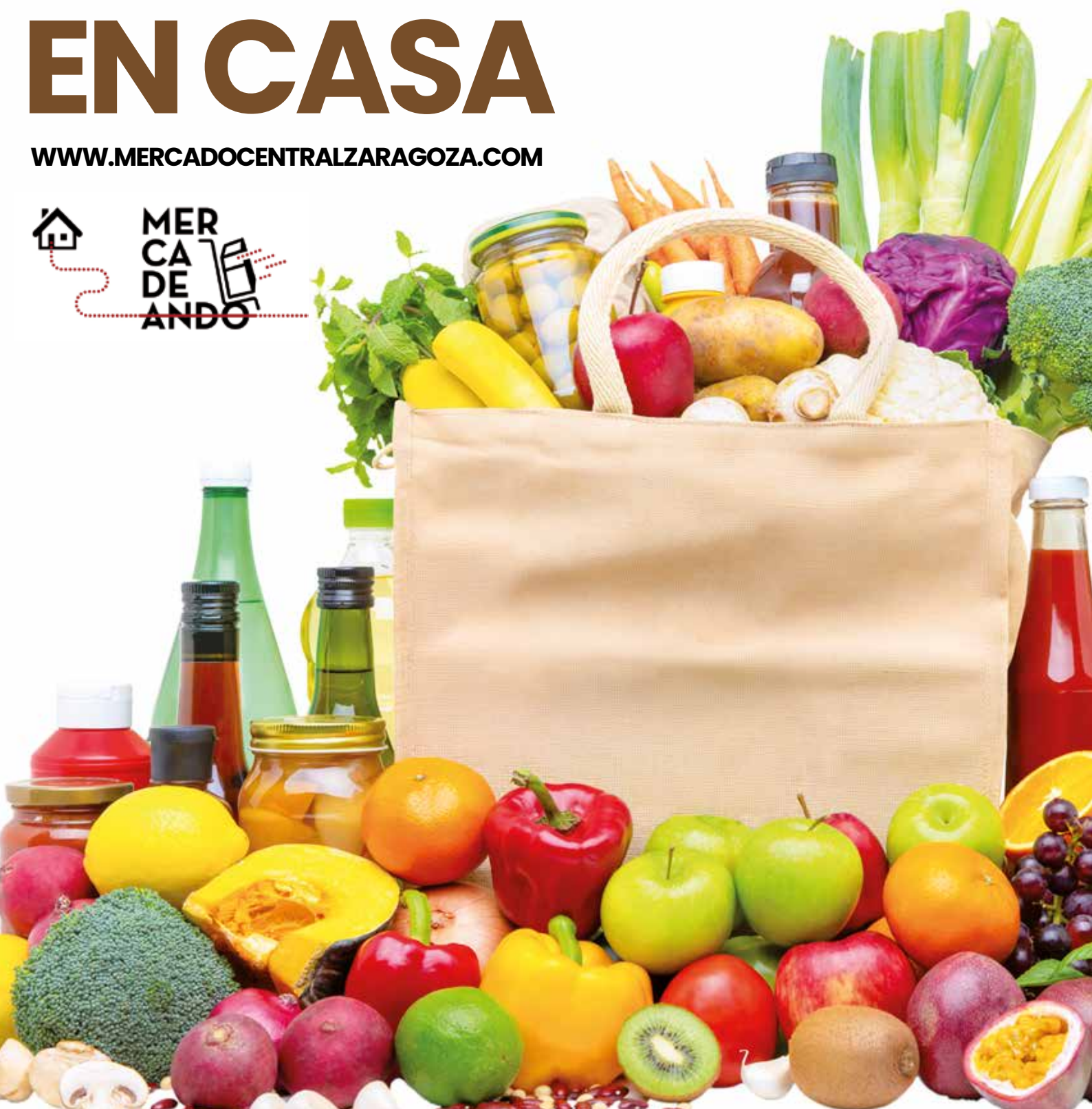


ZARAGOZA

Nº 13
MARZO 2023

TU COMPRA EN CASA

WWW.MERCADOCENTRALZARAGOZA.COM



VUELVEN LAS

Garnachas en el museo



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
THE EMPIRE OF GARNACHA



Busto de Caesar Augusto
Procedencia: Tarazona (Zaragoza)

Museo de Zaragoza

8, 9 y 10 de mayo 2023

Horario: de 12 a 15 h. y de 17 a 21 h.

AFORO LIMITADO - ACCESO EXCLUSIVO MEDIANTE ENTRADA

VENTA DE ENTRADAS: www.docampodeborja.com





Publicidad

jjespligares@gmail.com
Tel: 629 40 39 81

Edita

IMPERIA COMUNICACIÓN
C/ Vicente Berdusán, Bloque D-1 Bajos
50010 Zaragoza
Tel. 976 460 246
Mov. 629 403 981
jjespligares@gmail.com

Consejo Editorial

Juanjo Espligares
Director de Imperia Comunicación

Dos Esferas Agencia de
Comunicación
Redacción

Maquetación y Diseño

Soluciones Gráficas Grupo Lema SL



IMPERIA COMUNICACIÓN

Tel. 976 460 246
jjespligares@gmail.com

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor. IMPERIA COMUNICACIÓN no se responsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

Editorial

Mercado Central: Compra online en www.mercadocentralzaragoza.com

El N.º 13 de la Revista Oficial del Mercado Central de Zaragoza ya está a disposición de sus lectores. IMPERIA Comunicación es la nueva editora de dicha publicación para La Asociación de Detallistas del Mercado Central.

En este número la principal novedad y con relevancia extraordinaria es que, por fin, se puede comprar ONLINE productos de la Asociación de Detallistas del Mercado Central: si entramos en web: www.mercadocentralzaragoza.com. Un nuevo servicio del Mercado Central que entró en funcionamiento el 27 de marzo.

Al mismo tiempo, EL MERCADO CENTRAL ha iniciado una serie de actividades para dar a conocer el Mercado Central por dentro y por fuera. Son visitas guiadas de una hora de duración a partir de 15 de abril incluido. También con la denominación "Enamorados de ti" y próximo a la celebración del aniversario del Mercado Central, va a realizar un concurso de Rasca y Gana con muchos premios.

Por último, completarán este número nuestra tradicional receta de cocina. Además de incluir el Directorio de todos los puestos de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, por epígrafes de actividad y por orden alfabético en cada uno de ellos.

El número 13 de la **revista Oficial del Mercado Central, de la Asociación de Detallistas de Mercado Central es gratuito** y se distribuye en el propio Mercado Central en los puntos habilitados a tal efecto y están a disposición de todos los visitantes y consumidores del Mercado Central.

El próximo número verá la luz a mediados de junio, también con carácter gratuito. Pretendemos que sirva para que nuestros ciudadanos relajen sus compras previas al verano y que sirva para poner en valor el aniversario de este emblemático edificio.

En este número...

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 03 | Editorial | 12 | Pekas, la animadora que conquista corazones en el Mercado Central de Zaragoza |
| 04 | Los alimentos del mercado central directos a tu casa | 14 | Breves |
| 06 | Ellos venden a través de la aplicación 'mercadeando' | 16 | La primavera llega al Mercado Central |
| 08 | La Cocina del Mercado Central | 18 | El Recetario Del Mercado |
| 10 | La vuelta a los orígenes de Salz Medina | 19 | Directorio de Puestos |

LOS ALIMENTOS DEL MERCADO CENTRAL DIRECTOS A TU CASA

El Ayuntamiento de Zaragoza acaba de presentar la aplicación para móviles y ordenador 'mercadeando' para facilitar la venta a domicilio

Comprar los productos frescos y de temporada de los mercados municipales de Zaragoza ya es posible desde cualquier dispositivo. Sólo hay que entrar a la web mercadocentralzaragoza.com o descargarse la aplicación para móviles 'mercadeando', darse de alta como cliente y, partir de ahí, elegir los alimentos que deseas para que te los lleven a la puerta de tu casa.

Un nuevo servicio al que ya se han adherido 34 puestos del Mercado Central que entró en funcionamiento la semana del 27 de marzo. "Con esta nueva aplicación conseguimos que la relación entre el detallista y el cliente final sea directa, sin que sea un tercero, externo a los mercados municipales, quien gestione y tramite la venta online", subraya Fernando Benito, gerente del Mercado Central.

Una vez que el cliente se haya dado de alta como usuario de la plataforma, tiene que elegir, en primer lugar, en cuál de los tres mercados municipales que están dentro de la aplicación, desea comprar. No en vano, junto a los detallistas del Mercado Central, también hay 12 puestos del agroecológico de la Plaza del Pilar y 4 del de Valdespartera, que ha querido ofertar este servicio a todos los zaragozanos.

Si el usuario elige al Mercado Central, se abre a continuación una página con ventanas de distintos colores que representan las diferentes categorías de productos: desde aves, carnes y charcutería pasando por fruta y verdura, sin olvidar el pescado, las menudeces y la alimentación variada. Al clicar en cada uno de los iconos aparece el listado de todos los puestos que ofrecen este tipo de productos.

"Cada detallista ha elegido los artículos que quiere promocionar y éstos son los que aparecen en la aplicación" recuerda



Fernando Benito, quien añade que "es un escaparate totalmente personalizado que se irá renovando conforme vayan cambiando las temporadas. Se han realizado más de 10.000 fotografías, yendo puesto por puesto y producto por producto".

Al entrar al "mostrador virtual" de cada uno de los puestos, el cliente sólo tiene que elegir el artículo y llevarlo a la cesta de la compra. Una vez finalizado todo el pedido, que lógicamente se puede completar con diferentes detallistas, se elige el día y la franja horaria en la que se quiere recibir en la misma puerta del domicilio. "El transporte lo realiza a diario el servicio Correos Frío con camiones isotérmicos y refrigerados" explica Isabel Pérez, técnico responsable de la aplicación de venta a domicilio.

A su juicio es importante destacar que "los pedidos online se realizarán como muy tarde a la una del mediodía del día anterior a la entrega. Esto nos garantiza que el detallista pueda organizar a primera hora de la mañana todos los artículos que les han solicitado garantizando que los productos sean frescos y del día, como si se vendieran de forma presencial".



COMPRA on-line

ZARAGOZA



La propia aplicación mercadeando tiene una pestaña con códigos postales que determina en última instancia desde que domicilios se pueden realizar los pedidos. Inicialmente se va a prestar servicio a toda la ciudad de Zaragoza, a sus barrios rurales y varios municipios del cinturón urbano como Cuarte, Cadrete, María de Huera, Utebo, Villanueva de Gállego o Pastriz. Además, si algún cliente lo prefiere también existe la opción de recoger el pedido dentro del propio mercado.

“Por todo ello, también hemos querido que la aplicación ofrezca muchas de las opciones que el cliente tiene en una compra presencial”, destaca Isabel Pérez. Por ejemplo, se puede determinar el peso del producto, si el corte es fino, gordo o normal, si el envasado es al vacío o si el pescado va con espina o sin ella, dependiendo de la oferta de cada detallista. En este sentido, el pago se realizará según el ticket que expenda cada vendedor.

“Ésta es una cuestión importante –señala Pérez– porque aunque el cliente realiza el pago según el pedido inicial que él ha hecho, éste no se hace efectivo hasta que no hayamos comprobado el ticket de compra con el producto que va dentro de cada uno de los paquetes. De esta forma verificamos el peso final de la carne, el embutido, el pescado, la fruta o la verdura y así garantizamos que el consumidor pague en base a lo que recibe en su propio domicilio”. El Mercado Central tiene un número de teléfono móvil para atender cualquier reclamación.

Esta aplicación ha sido impulsada por mercados municipales del Ayuntamiento de Zaragoza “para ayudar y estar cerca del

detallista –concluye Fernando Benito–. El objetivo es que la venta online incremente entre el 5-10% las ventas de los puestos y la idea es llegar a los hogares del resto de la provincia de Zaragoza y, con el tiempo, de todo Aragón”.

Se espera que en este primer semestre del año también se incorporen algunos de los puestos del Mercado de San Vicente de Paul. Sin lugar a dudas, comprar alimentos frescos, próximos y de temporada va a ser a partir de ahora mucho más fácil para todos los zaragozanos.



POLLERÍA Y PLATOS COCINADOS MAMÁ TERE

PUESTOS
2,3y71

“En el reparto a domicilio es importante cuidar todos los detalles”

Productos frescos, elaborados y platos cocinados definen la oferta de la Pollería Mamá Tere. Regentada por las hermanas Carmen y Marian Cámara, ellas fueron pioneras en la venta online desde el Mercado Central. “De hecho, muchos clientes nuevos nos han entrado de esta manera. Con la aplicación ‘mercadeando’ queremos ampliar nuestro radio de acción, porque nosotras no contábamos con un transporte propio para llevar los pedidos”, dicen.

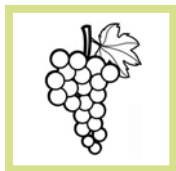
En la planta sótano del Mercado Central disponen de una pequeña cocina donde “todos los días a las cinco de



la mañana preparamos nuestros productos elaborados, como hamburguesas, salchichas o alitas adobadas”. También cocinan platos de berenjenas rellenas, empanadas de atún, albóndigas, canelones, lasañas o verduras que exponen a

diario en el mostrador y que ahora también van a ofertar a través de la aplicación ‘mercadeando’.

“En el reparto a domicilio es importante cuidar todos los detalles, desde el producto, hasta el envasado y por supuesto la presentación”, dicen. Apuestan por mantener unos precios ajustados porque “el Mercado Central siempre se ha caracterizado por ser asequible para todo el mundo. Nosotras queremos que todo el que quiera nos pueda comprar”. Pollería Mamá Tere tiene activado un servicio de venta a través de whatsapp y acumulan una gran experiencia de atención al público de forma digital.



FRUTAS Y VERDURAS EVA MAQUEDA

PUESTO
52

“Preparamos los pedidos a primera hora de la mañana para asegurar que el producto sea del día”

David Bonel Maqueda es la cuarta generación de un negocio que fundó su bisabuela. Se dedica a la venta de frutas y verduras en fresco y la nueva aplicación ‘mercadeando’ se ajusta a su sistema cotidiano de trabajo. “Al entrar los pedidos para la venta a domicilio el día de antes, nosotros podemos comprar en Mercazaragoza de madrugada y preparar los paquetes a domicilio a partir de las 6:30. Así aseguramos un producto fresco y del día”, comenta.

En esta frutería y verdulería ya tie-



nen experiencia con la venta a domicilio y ahora con la plataforma ‘mercadeando’ pretenden dar servicio a determinados tipos de cliente. “Sabemos que hay gente

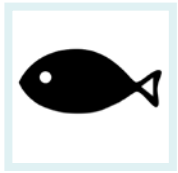
que no puede venir al Mercado Central por su trabajo o porque tienen cargas familiares, por el cuidado de sus hijos o padres. Además, tenemos clientes mayores que tienen más dificultades para bajar. Con la venta a domicilio les damos otra alternativa”, subraya David Bonel Maqueda.

En la plataforma ‘mercadeando’ se puede encontrar toda la oferta de frutas y verduras que expone y presenta cada mañana en el mostrador de uno de los puestos más sugerentes del Mercado Central.

A TRAVÉS DE 'MERCADEANDO'



COMPRA on-line
ZARAGOZA



PESCADOS Y MARISCOS CHUECA

PUESTOS
19 y 20

“Comenzamos con el reparto a domicilio en la pandemia y ahora nos sumamos a la plataforma ‘mercadeando’”

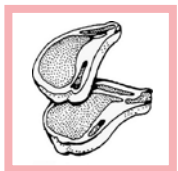
Son una familia de pescateros que llevan cuarenta años en el Mercado Central de Zaragoza. Jorge Chueca ya es la tercera generación familiar que se ata el delantal detrás del mostrador y es el más joven del negocio. Tal vez por ello, es el encargado de actualizar y subir fotos a la cuenta de Instagram del puesto @pescados_chueca. Su padre, Ángel, señala que esta visibilidad hace que muchos clientes les contacten directamente para comprar a domicilio, porque, en realidad, es un sistema de ventas que habilitaron en plena pandemia.



“Llevamos tres años haciendo reparto a domicilio. A raíz de la pandemia comenzó a llamar mucha gente que no podía salir de sus casas por las restricciones o por estar contagiada y comenzamos a repartir con nuestra propia furgone-

ta”, relata. Un servicio que ahora continúan prestando y que van a complementar con los pedidos que les lleguen a través de la aplicación ‘mercadeando’.

“En primer lugar ofrecemos calidad y producto fresco, pero también es importante ser competitivos en precio. No queremos que el Mercado Central coja fama de ser caro, por eso el precio que tenemos en el mostrador es el que a nosotros nos queda con la venta a domicilio”, recuerda. Su oferta está basada en pescados, mariscos y congelados y de esta forma espera mejorar su relación con sus clientes.



CARNICERÍA REDONDO

PUESTO
78

“Todos nuestros elaborados son sin gluten aptos para consumidores celíacos”

La carne de cerdo Duroc, la Ternera del Pirineo y los productos sorianos de Ólvega, con los que trabajan desde hace dos décadas, son la especialidad de esta familia de carniceros que lleva 70 años atendiendo a sus clientes desde el Mercado Central. Esta longevidad no le impide a Alejandro Redondo, tercera generación familiar, abrirse a las nuevas tecnologías de la comunicación y apostar por la aplicación ‘mercadeando’ para servir a sus clientes de forma online.

“Para nosotros es la primera expe-



riencia de venta a domicilio”, cuenta su propietario. Sin embargo, tienen mucha experiencia en la comunicación digital

a través de sus cuentas en Facebook e Instagram @carniceriarredondo, que tiene casi 600 seguidores y que actualiza semanalmente con vídeos muy divertidos Loli Alquézar, una de las responsables del puesto.

Junto a la carne también realizan distintos elaborados con una nota en común: ninguno llevan gluten y son aptos para celíacos. Sin duda, otro argumento más para entrar a la APP ‘mercadeando’ y aprovechar toda la oferta de esta familia de carniceros.



La Cocina del Mercado Central

Se encuentra en los sótanos del edificio y está equipada para realizar cualquier tipo de elaboración. Así es la Cocina del Mercado Central. Un espacio innovador que abrirá sus puertas esta primavera y que tiene como objetivo conectar el producto fresco de los detallistas con actividades gastronómicas. **Jorge Alarcón**, responsable de AIDA Gastro Espacio, ha sido uno de los ideadores de un formato que trata de captar a un público joven y amante de la cocina.

– ¿Cómo surgió la idea de crear este espacio?

En el momento de la reforma la idea de disponer de los dos espacios centrales situados en los bajos del centro del mercado estuvo siempre presente tanto por conservar las columnas históricas del edificio como por dar respuesta a las nuevas tendencias de mercado del siglo XXI donde además de abastecer a la ciudadanía de los mejores productos de la mejor calidad y al mejor precio se debía dar respuesta a la creciente demanda de cocina presencial de productos km0, charlas específicas que dieran la importancia que se merecen nuestros

“ Este proyecto ha estado ideado para el uso y disfrute de todos los ciudadanos”

productos aragoneses, zona de encuentro de diversos agentes que confluyen en el mercado

– ¿Quiénes habéis estado implicados en la creación de este espacio?

La implicación de todos los detallistas en el proyecto fue el resorte necesario para que todos los demás se implicasen sin fisuras en este proyecto que siempre ha estado ideado para el uso y disfrute de todos los ciudadanos. Los actores políticos y la gerencia siempre han aportado su labor incondicional al proyecto pero no deberíamos dejar de resaltar el apoyo de las empresas privadas que han apostado por este espacio.

“ El reto principal es dar respuesta a la modernidad de los mercados y ser referentes”



– ¿Qué papel juegan los detallistas dentro de la cocina? ¿Y qué valor añadido tiene para ellos activarla?

Los detallistas deben ser la clave del proyecto porque son la fuerza de venta y comunicación del mismo. Aun existiendo un coordinador de los espacios y disponiendo de unas reglas específicas para su uso, la fortaleza del proyecto reside en dibujar un lugar donde el producto que los detallistas ofrecen al consumidor zaragozano sean los que estén presentes en las acciones a efectuar.

No es difícil estando en Aragón poner en relieve nuestros productos agroalimentarios, pero no se debe dejar de poner atención a los retos que suponen las nuevas tecnologías y su patrón de compra, el envejecimiento del consumidor en estos espacios y la competencia de otros territorios donde el valor diferencial siempre debe ser la calidad.

– Jorge, ¿qué posibilidades ofrece la Cocina?

Las posibilidades en un espacio histórico, céntrico y con equipamiento son infinitas. Sin duda se deben estudiar las alternativas para que el mismo espacio sea por sí rentable. Por ello los conocidos showcookings, presentaciones de produc-

to, comidas temáticas, cursos de cocina, experiencias para empresas o talleres infantiles, sin duda, están dentro de la oferta que se plantea pero siempre sin dejar de escuchar a los detallistas y usuarios que sin duda aportaran novedades con las que complacer y dar visibilidad al espacio.

– ¿Qué se puede hacer en ella y quién puede acceder a ella?

Todos los ciudadanos y las empresas de Zaragoza serán siempre bienvenidos a participar en la dinamización del espacio. Podemos idear de forma conjunta acciones a medida a cada una de las propuestas que se nos presenten.

– ¿A partir de cuándo se van a empezar a organizar actividades? ¿Hay algo ya programado?

Hemos puesto como regla principal dar pasos firmes aun cortos por lo que lo principal ante todo ha sido cumplir con todas las garantías sanitarias y licencias para el uso de la instalación. Hemos conseguido dotar de todo ello a la instalación en el presente mes de marzo y es ahora donde todo el esfuerzo está en comenzar a construir experiencias por lo que la programación está en ebullición.

No será complicado ser conocedor de lo que estamos preparando una vez este cocinado, pero no querríamos adelantar nada al respecto más allá de confirmar de nuevo que la instalación ya ha sido probada, certificada e inaugurada.

– Y para terminar esta entrevista, nos podrías hacer una valoración personal de lo que este espacio va a suponer para el Mercado Central...

El reto principal es dar respuesta a la modernidad de los mercados y ser referentes, dotar de la notoriedad que se merecen nuestros productos agroalimentarios, dar a conocer de forma más específica los mismos a nuestra ciudadanía y sin duda atraer a todos los públicos a nuestro mercado de abastos.



De trabajar en marcas de lujo a producir aceite de olivos centenarios en un pueblo de 150 habitantes: la vuelta a los orígenes de Salz Medina

Tras vivir en Barcelona y Londres, esta vecina criada en la localidad de Agón, en el Campo de Borja, ha decidido a sus 36 años volver a casa para coger las riendas de su centenario negocio olivarero familiar

La historia de Salz Medina comienza mucho antes de que ninguno de los que estamos leyendo este artículo naciera. Corría el año 1870 cuando los tatarabuelos de Salz comenzaron a trabajar en sus olivos. Producían olivas de variedad aragonesa empeltre, de profundo aroma y sabor fuerte en boca, que vendían a granel. A ellos les sucedieron sus hijos, y a sus hijos su nieto, el padre de Salz, quien dio un nuevo giro a la explotación familiar mecanizando procesos de siembra y cosecha, adaptando la plantación a la nueva maquinaria, o rotando cultivos, ya que no solo tenían olivos, sino que la explotación siempre ha estado diversificada.

Salz fue creciendo entre olivos y almendros, tajaderas y acequias, tractores y sembradoras. Cuando cumplió los 18 años, se marchó de su pueblo para estudiar el bachillerato de Bellas Artes en la localidad navarra de Corella, y después de cursar una FP de diseño de mobiliario, cogió las maletas de nuevo y se fue a Barcelona, para trabajar y seguir formándose. Durante más de una década compatibilizó su trabajo; primero como dependiente, después como manager y finalmente como directora, en diferentes firmas de moda con sus estudios.

Después de cursar Escaparatismo y Visual Merchandising, y un postgrado en Comunicación y Periodismo de moda en la Universidad Pompeu Fabra, esta chica de Agón, que había empezado a descubrir su gusto por el desarrollo de la empresa, conoció a quién le abriría las puertas del Branding la directora del postgrado, Inmaculada



SalzYSalz

Urrea. Impulsada por las ganas de conocer más, se trasladó a Londres, donde estudió en la famosa escuela Saint Martins un curso de branding estratégico y creación de marca. Tras su paso, durante una larga temporada por la capital británica dirigiendo tiendas de firmas de lujo, y de ser directora de la tienda de Stella McCartney en el Paseo de Gracia de Barcelona, Salz decide estudiar un Master en Marketing Digital. Con estos conocimientos cerraría el círculo para poder empezar a trabajar en su sueño; crea su propia marca, desde su pueblo de 150 habitantes.

Así nace SalzYSalz, un aceite listo para “romper barreras y estereotipos” dice su creadora, que lleva ese nombre tan peculiar en honor a la Virgen del Salz.

Nutricosmética aplicada desde Agón

A parte de la base alimentaria del aceite, Salz ha potenciado en su producto la base de salud y de belleza que se está poniendo en valor en muchos países donde “cada mañana toman aceites de alta calidad en forma de chupitos por su alto poder antiinflamatorio y sus beneficios antioxidantes para la belleza”, explica Medina. Con esta idea, la de entrar en los estantes de establecimientos dedicados a la decoración, la nutrición o la nutricosmética, además de en las tiendas gourmet, Salz Medina y su equipo, han diseñado un recipiente muy específico y en dos tamaños de pequeño formato 250 ml y 500 ml.

Pero ¿qué tiene el aceite SalzYSalz que no tengan otros aceites de la zona? Este oro líquido está elaborado con oliva de recogida temprana, algo que le aporta varias singularidades; la primera es que son aceites cuya elaboración es más cara porque se recoge solo entre el 30% o 40% de las olivas del árbol, y de cada 9 kilos se puede extraer 1 litro de aceite (lo habitual es extraer 5 litros en cosechas tardías); la otra singularidad es que se recoge temprano porque, en ese momento, la oliva tiene menos porcentaje de materia grasa y aumenta la concentración de polifenoles, que son los que aportan las vitaminas. Esto hace que la calidad del aceite aumente de manera exponencial.



Aⁿ



Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE VES, ES.



aragonalimentos.es

PEKAS, la animadora que conquista corazones en el Mercado Central de Zaragoza



El Mercado Central de Zaragoza es un lugar que desprende historia y tradición. Con más de un siglo de antigüedad, es uno de los mercados más importantes de la ciudad y un referente en cuanto a productos frescos y de calidad se refiere. Allí, entre puestos de frutas, verduras, carnes y pescados, se encuentra una persona muy especial que ha logrado darle vida al mercado: Pekas. Con su cabello naranja y su vestido verde, Pekas se ha convertido en el alma del mercado gracias a sus talleres y actividades que captan la atención de los más pequeños.

Celia Miguel Escolano, alias Pekas, inició en 2016 su vínculo con el mercado y desde entonces ha logrado ganarse el cariño

de los clientes y, sobre todo, de los detallistas con su alegría y espontaneidad. Pekas se ha convertido en un personaje muy querido en el mercado. *“Todo el mundo me pregunta en qué me he inspirado para crear el personaje de Pekas”,* apunta Pekas. *“Y la verdad es que surge de una muñeca que era el logotipo de ‘Boutique Pekas’, la tienda de moda que durante 26 años tuvieron mis padres”.*

El detonante de los talleres infantiles surge cuando Celia comenzó a vestirse de Elsa, la protagonista de la película Frozen, o de Minnie Mouse, y a hacerse fotos con las familias en un photocall que luego se publicaban en las redes sociales del Mercado Central. La animadora infantil descubrió que



“ El personaje surge de una muñeca que era el logotipo de ‘Boutique Pekas’, la tienda de moda que durante 26 años tuvieron mis padres”



estas actividades periódicas atraían a las familias al mercado, y decidió ampliar la oferta con talleres de manualidades, pasacalles para las actividades navideñas del mercado, y otras actividades temáticas como el Día de los Santos Inocentes, Halloween, Carnaval y Navidad.

Los talleres infantiles que propone Celia Miguel no solo son manualidades, son la chispa que enciende la creatividad de los más pequeños y los invita a jugar con el mundo que les rodea. Sus actividades han desempeñado un papel decisivo en el regreso de la gente al mercado, organizando actividades para familias, que se han vuelto cada vez más populares, ya que atienden a todas las edades. En cada actividad, Pekas piensa en todas las edades, en las habilidades y en las dificultades. Ella sabe que cada niño es un universo distinto, y tiene las herramientas para llegar a todos ellos. “Estos talleres son un recordatorio para los padres de que hay que dedicar tiempo a jugar con sus hijos, de que hay que alimentar la imaginación para que florezca. Son una forma de luchar contra la tecnología que nos arrastra y nos aleja de lo esencial”, incide la organizadora infantil.

Sus actividades también se comparten en las redes sociales, lo que ayuda a correr la voz entre los zaragozanos.

“Hoy, el mercado ha sufrido una transformación completa y atrae a un público más joven”, comenta la animadora infantil. Pekas también estuvo presente en el último día del antiguo mercado para las posteriores obras de rehabilitación, que recuerda como uno “de los momentos más emotivos de su trayectoria en el mercado”. Celia logró convencer a todos los comerciantes de salir a la calle y hacer una cadena humana que uniera el mercado antiguo con el provisional, pasando todas sus energías al nuevo. Tras la mudanza al mercado provisional, siguió con sus actividades y talleres para familias, que fueron muy bien acogidas por los clientes. Ahora, de vuelta en el mercado renovado, sigue sorprendiendo a todos con nuevas actividades que atraen a más gente joven al mercado.

Al final, el objetivo de Pekas es promover el Mercado Central y sus vendedores. Ella cree en la importancia de la comunidad y de ofrecer algo que no se puede encontrar en los grandes supermercados. Su presencia en el mercado ha insuflado nueva vida al espacio, atrayendo a gente joven y brindando entretenimiento y diversión para todos. Pekas se ha convertido en una parte integral de la identidad del mercado, y sus contribuciones han ayudado a revitalizar el espacio, convirtiéndolo en visita obligatoria en Zaragoza.



Los sabores de la Antigua Romana: condimentos y especias

Los talleres de recreaciones de la época romana continúan esta primavera dentro del Mercado Central. Ana María Royo y Alicia Escanilla, fundadoras de la Asociación Cultural IDEO, se transformarán en ciudadanas del siglo I para organizar una actividad práctica donde se elaborarán sales condimentadas, se degustarán cinco tapas y una cerveza de recreación sin lúpulo.

Los talleres empiezan con un recorrido por los puestos de los detallistas donde se explica que alimentos actuales ya utilizaban los romanos y continúan en los sótanos del mercado. El aforo es de 30 personas y los talleres están cofinanciados por la Asociación de Detallistas del Mercado Central.



FECHAS: sábados 29 de abril y 27 de mayo

HORARIO: 11.00 H – 13.00

PRECIO: 15 €

INSCRIPCIÓN: Puesto de Atención al Cliente del Mercado Central (Aforo para 30 personas)

24 de junio: el aniversario del Mercado Central

El próximo 24 de junio el Mercado Central cumplirá 120 años. Fue en 1903 cuando se inauguró este edificio proyectado por Félix Navarro bajo la supervisión de Ricardo Magdalena, arquitecto municipal.

120 años después el Mercado luce sus mejores galas. Hoy son 55 los detallistas que de forma diaria levantan la persiana de sus puestos para atender a sus clientes y también a los turistas que llegan atraídos por la belleza del edificio. A lo largo del mes de junio, el Mercado Central organizará distintas actividades para conmemorar esta fecha.



Continúan las visitas guiadas por el Mercado Central

Una oportunidad para conocer su historia, evolución y descubrir sus entresijos. Son visitas gratuitas, pero es imprescindible inscribirse en el mostrador de información o en el teléfono 658.774.682. Y para los grupos, se oferta una visita exclusiva que coincide con el prime turno (10.30 horas) siendo necesario hacer reserva previa.

FECHAS: 15 de abril, 13 de mayo y 10 de junio

HORARIO: Turno 1: 10.30 horas

Turno 2: 12.30 horas

NÚMERO PERSONAS POR VISITA: 25

Gran participación en 'Enamorados de ti'

Coincidiendo con San Valentín y durante los jueves de febrero y marzo, el Mercado Central ha organizado la campaña "Enamorados de ti por nuestro aniversario. Rasca y gana". Un divertido sorteo en el que los clientes que hacían esos días la compra probaban suerte rascando un boleto.

En total se ha repartido 43 pequeños electrodomésticos, 32 vales de compra de 10 euros, 100 vales para gastar en una consumición dentro del mercado y 400 delantales. La aceptación ha sido tan grande que anima al Mercado Central a seguir programando acciones de este tipo.





Productos enológicos

SUMINISTROS ALFONSO

Una empresa de gran tradición y amplia experiencia en la cual pueden encontrar:

- PRODUCTOS ENOLÓGICOS
- GASES INDUSTRIALES
- ELEMENTOS PARA BODEGAS
- MANGUERAS
- BOMBAS
- MATERIAL DE VENDIMIA..

www.suministrosalfonso.com



La primavera llega al Mercado Central

Mucho se habla hoy en día sobre los beneficios del consumo de alimentos de temporada pero... ¿Sabes qué productos de temporada puedes comprar en el Mercado Central de Zaragoza en primavera?

Seguro que has leído que lo más **inteligente, responsable y saludable** para tu cuerpo, es alimentarlo con productos de temporada, sin recurrir a frutas y verduras que han crecido bajo plástico, pero ¿es cierta esta afirmación?

Efectivamente podemos decir que todos aquellos alimentos que se consumen en temporada, son **más saludables** debido a que están en su punto óptimo de consumo y ello supone, que en ese momento, concentran el **máximo de nutrientes** que pueden alcanzar. Así, estos alimentos, serán los que presentarán un **color** más bonito y un **aroma y sabor**, mejores, sin contar con todo el aporte de nutrientes de los que nos vamos a beneficiar.

Por ello, hoy os queremos contar, qué productos de temporada puedes encontrar en el **Mercado Central de Zaragoza** durante los meses que durará la **primavera**.



Comenzamos nuestro viaje con las **frutas**. Mencionaremos para empezar, los **frutos rojos**. Arándanos, fresas, fresones, cerezas, frambuesas... que podemos consumir directamente o elaborar batidos ricos en vitamina C, ricas mermeladas y cómpotas, sorprendentes salsas para nuestras carnes... Si seguimos pensando en alimentos ricos en vitamina C, ideal para acortar los catarros que nos traen de cabeza en estos

días, continuaremos hablando de los **cítricos**. Con limones, naranjas y pomelos, podremos completar de un modo saludable nuestra comida, o servirlos en zumos o preparar salsas y cremas. Tu eliges cómo consumirlos.

Y si algo caracteriza esta época, es el comienzo de la **operación bikini**. Todos queremos quitarnos alguno de esos kilillos que se han quedado a vivir con nosotros durante el invierno, y buscamos alimentos que nos sacien y nos ayuden con esa pérdida. Para ello vienen como anillo al dedo las siguientes frutas de temporada. Empezamos por el **níspero**, muy rico en fibra pero muy bajo en calorías, siendo rico en minerales y vitamina como la B1, la B2, C y ácido fólico. También es una buena idea consumir **piña**, rica vitamina C y minerales como el manganeso y otros nutrientes, que presenta también una gran cantidad de fibra de efecto saciante, que te ayudará a mantener a raya el apetito.

Otras frutas que podremos encontrarnos esta temporada serán el **aguacate**, muy rico en grasas muy beneficiosas para nuestro organismo; el **albaricoque**, muy rico en vitamina A; la **ciruela**, fuente increíble de vitamina C y fibra; la **pera** que aporta buenas cantidades de vitaminas C y A a nuestra dieta y el **plátano**, la barrita energética natural, más maravillosa que existe.

En cuanto a las **verduras y hortalizas**, tenemos un listado increíble de productos con unos aportes nutricionales maravillosos. El principio de la primavera, supone los últimos coletazos de la temporada de la **alcachofa**, con los especímenes más sabrosos, y que suponen una fuente alucinante de fibra, vitamina A, B, C y E, además de minerales, hidratos de carbono y muy poquitas calorías. Y si lo que buscamos es un aporte extra de fibra, podremos encontrar **puerros, espárragos, lechugas, zanahorias, ajos tiernos, apio...** que además de fibra son ricos en otros nutrientes y bajos en calorías.

Y también es momento de encontrar en el mercado **leguminosas** como las **habas** cuyo consumo en fresco durante primavera, nos aporta grandes cantidades de fibra y también de proteínas, y los **guisantes**, ricos en proteínas vegetales, fibra, antioxidantes y vitaminas C y ácido fólico.



Pero esto no es todo, porque también las **carnes y pescados** tienen su temporada ya que los animales cuentan con un ciclo biológico, que hace que sea más apropiado su consumo en una época u otra del año.

Ahora se inicia la temporada ideal para el consumo de **pescados azules**: atún, anchoa, arenque, caballa, sardina, jurel... Aunque también es momento de la **anguila, bacalao, cabracho, dorada, lenguado, lubina, merluza, mero, palometa, perca, pez espada, rape, raya, salmón y congrio**, todos ellos necesarios y beneficiosos para una dieta saludable y equilibrada, por todos los nutrientes que nos aportan.

En cuanto a las carnes estamos acostumbrados al consumo, durante todo el año, de carnes producidas en explotaciones ganaderas de cría en intensivo, pero entramos en la estación donde existen vedas de cazas que marcan el consumo de carnes como la de **liebre, codorniz, conejo de monte, corzo o jabalí**, por ejemplo. Carnes muy ricas en proteínas y con bajo aporte de grasa a la dieta.

Y ahora, una vez que te hemos contado todos los secretos de los productos de temporada, ya sólo queda que nos sorprendas con tus fantásticas recetas ¿Lo harás?



El Recetario Del Mercado

MOUSSE DE ESPÁRRAGOS CON JAMÓN SERRANO Y CRUJIENTE DE QUESO

INGREDIENTES (4 personas)::

- Mantequilla, 25 g
- Puerro, 50 g
- Cebolla, 50 g
- Espárragos blancos en conserva (peso escurrido), 175 g
- Caldo de verduras, 30 g
- Gelatina en láminas (2 gramos), 1
- 1 Clara de huevo XL
- Sal
- Pimienta negra molida
- Queso rallado (para decorar), 20 g
- Espárragos trigueros finos (para decorar), 8
- Jamón serrano en lonchas, 1



ELABORACIÓN:

- ✓ Comienza pochando el puerro y la cebolla en mantequilla hasta que estén suaves y dorados. Mientras tanto, escurre y seca los espárragos blancos y córtalos en trozos. Agrégalos a la cazuela junto con el caldo de verduras y cocina a fuego suave durante unos minutos. Dejamos cocer a fuego suave durante cinco minutos o hasta que no haya restos de caldo
- ✓ Hidrata la hoja de gelatina y mientras trituramos la mezcla de los espárragos y la pasamos por un colador de malla fina. Añade la hoja de gelatina al puré de espárragos, removiendo hasta que se integre por completo. Deja que la mezcla se temple y luego incorpórale la clara de huevo montada, mezclando suavemente y con cuidado.
- ✓ Transfiere la mezcla a copas o cuencos y deja que se enfríe y tome cuerpo en la nevera. Mientras tanto, prepara la decoración: coloca montoncitos de queso en una sartén caliente y dora hasta que estén crujientes. Pasa los espárragos trigueros por la plancha con un poco de aceite y dora el jamón serrano.
- ✓ Finalmente, decora la mousse con el queso, los espárragos trigueros y el jamón serrano crujiente ¡y listo! Sirve a temperatura ambiente y disfruta de esta deliciosa y sofisticada mousse de espárragos. ¡Buen provecho!

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.



ALIMENTACIÓN VARIA

PUESTO 17

ALBERTO Y YOLANDA

Encurtidos, conservas y salazones

☎ 615 850 085



PUESTO 26

ENCURTIDOS CÉSAR GADEA

Bacalao, encurtidos y conservas

☎ 976 443 447
☎ 655 474 724



PUESTO 35

LA TIENDA DE IDOYA

Frutos secos, especias, legumbres, infusiones y té, productos Gourmet, mieles, comida liofilizada

☎ 639 164 743



✉ latiadendeidoya@gmail.com

PUESTO 39

FRUTOS SECOS SOLANILLA

Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 623 037 267

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PUESTO 49

PANADERÍA SAN BLAS

Pan, repostería, herboristería

☎ 662 335 917

✉ admin@mipanaderiaonline.com



PUESTO 51

REZUSTA

Amplia selección de conservas vegetales y de pescado, legumbre seca, encurtidos, salazones... Vino nacional e internacional, cerveza Estrella Galicia y toda su gama

☎ 976 211 471

☎ 652 533 223



✉ sara@rezusta.com

PUESTO 61

EL BUEN SABOR

Productos típicos de Aragón. Entre otras especialidades: Mieles y sus derivados, Frutas de Aragón, repostería, vinos y souvenirs

☎ 976 298 576

☎ 627 127 544

✉ rosymirynay27@hotmail.com



PUESTO 65

BACALAO PIL PIL

Puesto de venta especializado en bacalao en salazón, lo importamos directamente de Islas Feroe desde 1989

☎ 661 351 308

✉ luisargonr@hotmail.com



PUESTO 68 PUESTO 69

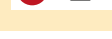
FRUTOS SECOS SOLANILLA



Establecimiento especializado en la venta de frutos secos a granel de alta calidad. Amplia selección de frutas deshidratadas, legumbres nacionales, especias, semillas, dulces y productos de Aragón

☎ 615 924 320

✉ solanillamercadocentral@gmail.com



PAGO CON TARJETA



PAGO CON MÓVIL



SERVICIO A DOMICILIO

RESTAURACIÓN



PUESTO 27

Un recorrido por el recetario universal, basado en ingredientes frescos del propio Mercado en formato ensalada o cocinados bajo inspiración oriental.



Todo ello, gracias a nuestra gran plancha de acero, la verdadera protagonista de este espacio al más puro estilo TeppanYaki.

Disfruta de unas sabrosas y saludables verduras, carnes o pescados a la plancha, combinados con arroz ¡Y no te pierdas nuestra especialidad: una deliciosa hamburguesa de sepia!

PUESTO 28

Comenzar la mañana con un chocolate con churros recién hechos, con el sabor y la calidad de siempre. Todo un ritual que cobra sentido en esta parada obligatoria del Mercado Central de Zaragoza.



Una parada que, sin darnos cuenta, puede alargarse todo el día.

El desayuno deja paso al vermouth, la comida y también la cena, con una sabrosa carta de bocadillos y raciones, además de patés gourmet, dulces y la marca de la casa: una amplia carta de tortillas rellenas de autor.

Y todo con materiales de primera calidad, donde el sabor a lo auténtico define todas nuestras recetas.

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.




CARNES

PUESTO
70

ELENA LUMHINITA NICOARÁ

Panadería, pastelería y alimentación varia

☎ 642 963 331

   electrónico-elenaluminitanicoara@gmail.com

PUESTO
1

CARNES LORVI

Especialistas en carne y servicio a domicilio propio. Pedido por whatsapp o tienda online.

☎ 976 442 409

☎ 625 496 989

   info@carneslorvi.es

PUESTO
4 5

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

Elaboración propia de embutidos.

Carne de potro. Especialidad en chuletones (Angus, potro, Carnes La Finca)

☎ 976 438 683

☎ 652 848 548

PUESTO
8

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

Elaboración de embutidos casera. Ternasco propio, criado y sacrificado a mano. Ternera propia, criada y sacrificada en casa

☎ 976 047 366

☎ 645 843 284

PUESTO
30

CARNICERÍA M.M. MIRANDA

Elaboración de embutidos casera. Ternasco propio, criado y sacrificado a mano. Ternera propia, criada y sacrificada en casa

☎ 976 047 366

☎ 645 843 284

PUESTO
32

CARNICERÍA OSCAR

Carnes de ternera asturiana y gallega. Ternasco de Aragón.

Embutidos artesanos, fabricación propia

☎ 600 892 642

PUESTO
33

CARNICERÍA HNOS. PUEYO

Elaboración propia de embutidos. Carne de potro. Especialidad en chuletones (Angus, potro, Carnes La Finca)

☎ 976 438 683

☎ 652 848 548




PUESTO
37

ANTONIO Y MERCEDES

Maestros del corte en Ternasco de Aragón, vaca, cerdo D.O. Teruel. Disponemos de pago con tarjeta física, móvil, pulsera, Bizum. Pedidos por Whatsapp en horario comercial, con 24 horas de antelación.

☎ 976 441 353

☎ 691 483 181

   langoan37@gmail.com

PUESTO
40

CARNICERÍA ÁNGEL PUIG

Especialistas en ternera y ternasco de Aragón. Elaboración propia de embutidos selectos

☎ 976 440 835

☎ 686 807 795

PUESTO
42

VALENTÍN CANTALAPIEDRA

Ternasco y ternera de Aragón. Cogemos pedidos por Whatsapp de un día para otro, sin esperas

☎ 976 441 427

☎ 630 449 289

PUESTO
45

CÁRNICAS DUBÓN

Embutidos artesanales, frescos y cocidos, de fabricación propia y carnes frescas de ternera y cerdo

☎ 976 440 998

☎ 608 032 360

PUESTO
76

CARNES PACO EL RIOJANO

Embutidos y adobos caseros, salchichas trufa natural, cerdo Ibérico, ternera Asturias nacida y criada, toro de lidia

☎ 976 441 141

☎ 639 762 402

   anacalleja12@gmail.com

CHARCUTERÍA


PUESTO
78

MARIANO REDONDO BELENGUER

Cerdo Duroc, Ternera del Pirineo y productos de Soria (Ólvega).

☎ 605 219 327

☎ 615 409 692

PUESTO
29

MONTORI Y BARRANCO

Venta de productos de Charcutería Tradicional al Corte. Jamón Serrano. Jamón Ibérico. Jamón D.O Teruel.

☎ 976 438 487 ☎ 686 710 245

   montoriybarranco@gmail.com




PUESTO
38

LA CHARCUTERÍA DE ANTONIO

Especialidad en jamón D.O. e Ibérico. Quesos nacionales y de importación.

☎ 976 440 162

☎ 627 435 932

   asg100111@hotmail.com

PUESTO
43

MONTORI Y BARRANCO

Venta de productos de Charcutería Tradicional al Corte. Jamón Serrano. Jamón Ibérico. Jamón D.O Teruel.

☎ 976 438 298 ☎ 686 710 245

   montoriybarranco@gmail.com

PUESTO
46

CONSTAN

Embutidos, jamones y quesos

☎ 976 440 688

☎ 658 036 373

PUESTO
72

CHARCUTERÍA MIGUEL ÁNGEL

Venta de embutidos, jamones, quesos y fiambres. Servicio de envasado al vacío.

☎ 677 153 968

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.

PUESTO 75

CHARCUTERÍA CARMEN

Jamones y quesos

☎ 663 490 055

 PAGO CON TARJETA
 PAGO CON MÓVIL
 SERVICIO A DOMICILIO

FLORES

PUESTO 64

FLORES JARA

Flores Jara es un espacio donde puedes encontrar plantas, centros de flores y ramos

☎ 876 041 582
☎ 625 075 500
☎ 654 886 529

✉ mvalera@jarajardineria.com

PUESTO 50

FRUTAS PATRI Y JUAN-K

Gran apuesta en calidad precio, aquí además de comprar con confianza pasará un rato muy entretenido

☎ 608 765 689

✉ patri_ara20@hotmail.com

PUESTO 52

FRUTAS y VERDURAS EVA MAQUEDA

Frutas selectas

☎ 652 067 753

PUESTO 53

EL REY DEL CARACOL

Ajos, frutas y caracoles

☎ 677 88 88 36

✉ lugrape@telefonica.net

PUESTO 54

GARDENIERS Centro especial de empleo de Atades

Agricultura ecológica en Zaragoza.

☎ 689 471 272

✉ gardeniers.mcentral@atades.org

PUESTO 55 56

FRUTAS JAVI Y SILVIA

Fruta y verdura del campo a su mesa. Calidad a buen precio para el disfrute de su paladar

☎ 976 536 019
☎ 630 451 519

✉ javiandfamilycentral@gmail.com

PUESTO 57 58

FRUTAS FURRUCHAGAS

Frutas y verduras

☎ 976 316 303
☎ 645 013 521

PUESTO 59 60

FRUTAS LOS POCHOLOS

Frutas y verduras

☎ 675 740 498

✉ omadbel@gmail.com

PUESTO 63

FRUTERÍA JUAN PÉREZ

Frutas y verduras

☎ 648 532 582

PUESTO 67

MARTIN & MARIFÉ

Más de 50 años de antigüedad en el Mercado Central. Comercialización de frutas y verduras locales, nacionales e internacionales de primera calidad

☎ 976 280 565
☎ 665 836 249

✉ marife-sati@hotmail.com

PUESTO 34

MENUCELES CRISTINA

Madejas, callos, cabezas, higados...

☎ 976 442 397
☎ 610 756 990

PUESTO 36

ANTONIO Y MERCEDES

☎ 976 440 640
☎ 627 447 623

✉ tobescar1974@gmail.com

PUESTO 41

MENUCELES LUMI

Menuceles y casquería

☎ 666 809 439

PUESTO 47

MUESO

Un succulento mordisco de auténtica brasa para los paladares más exquisitos. ¡Y con la mejor carne de la ciudad! Para algo estamos ubicados dentro de un mercado...

Hamburguesas, brochetas, pizzas, chuletón sagital y un sinfín de opciones para los más carnívoros ¡y también los más veggies! Y para acompañar: huevos rotos, papas o unas ricas gambitas.

¡Vive una explosión de sabor bajo el crepitar del fuego!

PUESTO 48

MAMBO

El puesto más "canalla", donde disfrutar de una amplia carta de coctelería premium y los bocados de sabrosuras más selectas.

Empanadillas de sorprendentes sabores, coquetos postres y mucha inspiración aragonesa para maridar con las fórmulas líquidas más chispeantes. El rincón perfecto para disfrutar del vermouth, el afterwork y de la primera (segunda, tercera,...) copa de tarde o de noche. Cualquier hora es buena para "un poco de mambo". Y avisamos: produce adicción...

DIRECTORIO PUESTOS DEL MERCADO CENTRAL

Horario comercial: De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h y de 17:30 a 20:00 h (pescaderías cerradas los lunes). Sábados: de 9.00 a 14.30 horas.

PESCADOS

PUESTO PUESTO
13 14

PESCADOS JOSÉ LUIS

josé luis


Pescados, mariscos y congelados. Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959

☎ 685 745 428



PUESTO PUESTO
15 16

PESCADOS JOSÉ LUIS

josé luis


Pescados, mariscos y congelados. Tres generaciones a su servicio

☎ 976 281 959

☎ 685 745 428



PUESTO
18

JUANJO Y BEGOÑA

Pescados y mariscos

☎ 976 433 823

☎ 675 906 812



PUESTO PUESTO
19 20

PESCADOS Y MARISCOS CHUECA

Pescados, mariscos y congelados

☎ 976 441 671

☎ 600 433 271



PUESTO PUESTO
21 22

PESCADOS Y MARISCOS PEDRO


Pedro

Especialidad en vender y trabajar pescado y marisco selecto nacional e importado, y la mejor relación calidad precio

☎ 976 441 180 y ☎ 683 552 724

✉ pedrohuerta1996@gmail.com



PUESTO
23

PESCADOS Y MARISCOS MATOSAS

Gran variedad de pescados

☎ 680 127 364

☎ 680 127 365



PUESTO
24

MARE SÁNCHEZ


MARE SÁNCHEZ

Amplia gama de alimentos congelados, especializados en mariscos y pescados. Además de diferentes tipos de croquetas

☎ 683 278 307

✉ congeladosmaresanchez@gmail.com



PUESTO
25

PABLOMAR

Pescados y mariscos


PABLOMAR

☎ 976 441 438

☎ 635 866 530

✉ pmvalnotivol@gmail.com



PLATOS COCINADOS

PUESTO
3

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



POLLERÍA

PUESTO
2

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



PUESTO
31

POLLERÍA JULIA


Julia

Venta de aves, caza, elaboración de productos caseros, salchichas, hamburguesas, precocinados y rellenos

☎ 9764 40 105

☎ 618 127 376

✉ jcran@gmail.com



PUESTO
44

POLLERÍA OLGA


Pollería OLGA

Pollería

☎ 876 041 399

☎ 652 035 552



PUESTO
71

MAMÁ TERE



Pollería y platos cocinados

☎ 976 405 939

☎ 676 112 978



PUESTO
74

POLLERÍA OLGA


Pollería OLGA

Pollería

☎ 976 444 739

☎ 625 881 869

☎ 645 372 176



PUESTO
77

LA FLOR DE ARAGÓN


LA FLOR DE ARAGÓN

Aves selectas, precocinado casero y platos preparados

☎ 699 001 207

✉ ltaca74@gmail.com



IMPERIA COMUNICACIÓN

Edita:

IMPERIA COMUNICACIÓN

C/ Vicente Berdusán, Bloque D-1 Bajos

50010 ZARAGOZA. T. 976 460 246 M. 629 403 981

jjespligares@imperiacomunicacion.com

jjespligares@gmail.com



120 ANIVERSARIO

EL 24 DE JUNIO
CUMPLIMOS 120 AÑOS



WWW.MERCADOCENTRALZARAGOZA.COM



Síguenos en:



iSa

bor

a fresco!

CUÍDATE CON ALIMENTOS DE TEMPORADA

En **marzo**, la llegada del buen tiempo trae consigo la **temporada de fresas**. Su color rojizo y su sabor dulce hace que sean unas de las grandes favoritas del público. Además, no hay ningún tipo de postre que se resista a ellas: yogures, helados, y por supuesto, acompañadas con nata o chocolate.

Pese a que pueda parecer lo contrario, aportan muy **pocas calorías** y junto su aporte de hidratos de carbono, agua, minerales y vitaminas (C y E) hacen de ella **una fruta perfecta**.



En Mercazaragoza trabajamos en nuestros Objetivos de Desarrollo Sostenible fomentando la comercialización de alimentos frescos de calidad y concienciando de los beneficios de una alimentación saludable desde las edades más tempranas.



mercazaragoza