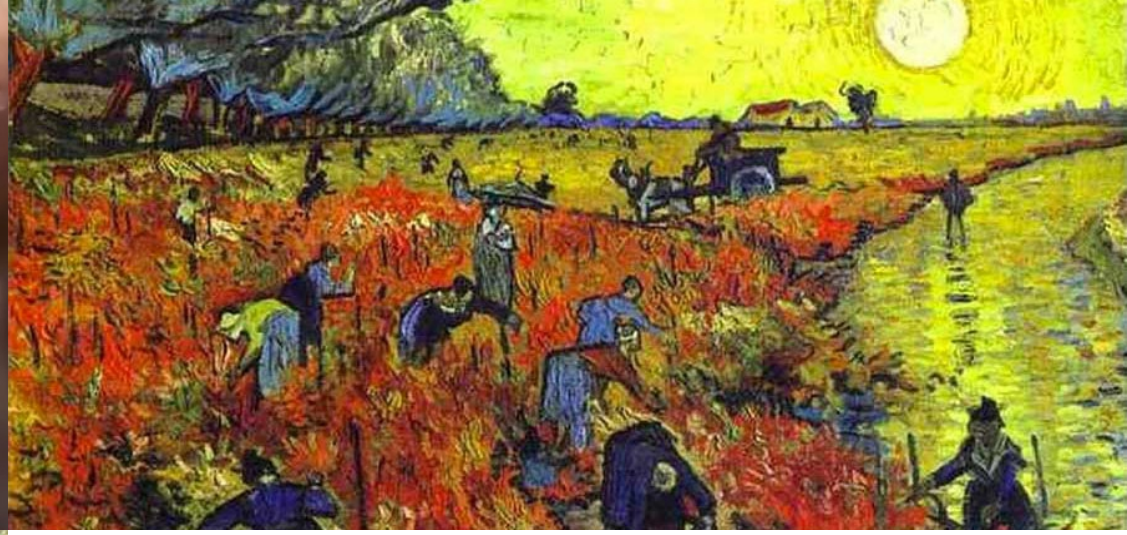

Natale 2017

SELEZIONE DI PRODOTTI DI ALTO VALORE SOCIALE

GARABOMBO

GARABOMBO

www.garabombo.it

CONTATTI

ALESSANDRA e LUCIA
031.308833
garabombo@garabombo.it

CINZIA
0362.565465
xapuri@garabombo.it

LIBERA TERRA MEDITERRANEO è un consorzio, ONLUS, che raggruppa cooperative sociali di Libera Terra, unite ad altri operatori che ne hanno sposato la causa.
Nasce nel 2008 con l'obiettivo di mettere a fattor comune le attività agricole delle cooperative e di affrontare il mercato in maniera unitaria ed efficace. La sua organizzazione è articolata in maniera mista, con divisioni di prodotto/mercato e funzioni specifiche.
Accoglie nel suo interno professionalità di alto profilo e di varia esperienza, che curano tutte le fasi della commercializzazione del prodotto. Libera Terra Mediterraneo coordina le attività produttive delle singole cooperative che la compongono e segue direttamente la trasformazione delle materie prime agricole in prodotti finiti, con la costante ricerca della loro massima valorizzazione e del conseguente miglior riconoscimento economico.
Perseguire l'essenza della mission di Libera Terra e del suo fondamentale ruolo sociale di riutilizzo dei beni confiscati alle mafie diviene così la stella polare di ogni decisione.
La creazione e la tutela di aziende agricole stabili e durature, così come i posti di lavoro che accolgono, diviene possibile attraverso la creazione e la messa in commercio di prodotti ottimi, con un rapporto valore-prezzo tra i migliori in assoluto.
Per questo la ricerca dell'eccellenza guida ogni più piccola decisione, non senza la soddisfazione di vedere i propri prodotti sugli scaffali più prestigiosi dei diversi canali distributivi, sia in Italia che in molti paesi stranieri.

Libera Terra è l'anima agricola delle cooperative che, sotto il segno dell'associazione Libera, gestiscono terreni e strutture confiscati alle mafie, coinvolgendo in questa attività di rilancio produttivo altri agricoltori del Sud Italia che ne condividono gli stessi principi.

Olio Extra Vergine d'Oliva

Gli ulivi crescono su colline affacciate sul mare, in condizioni climatiche ideali. Le olive vengono raccolte manualmente nel periodo di ottobre e novembre quando le condizioni di maturazione sono ottimali.

Spremute a freddo poche ore dopo la raccolta, le olive conferiscono all'Olio Extra Vergine di Oliva Libera Terra colore denso e brillante e intensi profumi varietali.

Le molteplici proprietà nutrizionali e il gusto deciso lo rendono ingrediente principe della dieta mediterranea.

Cod. 545
Peso: 500 ml
Prezzo: € 8,75

Cicerchie essiccate

Le Cicerchie Secche Libera Terra sono accuratamente selezionate per mantenere inalterato lo straordinario gusto delle granelle. Seminate tra gennaio e febbraio, le cicerchie vengono raccolte a luglio e sono lasciate ad essiccare lentamente per favorirne una conservazione naturale. Sono poi confezionate in atmosfera protettiva per preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche. Le Cicerchie Secche Libera Terra si caratterizzano per la piccola pezzatura e l'alto contenuto proteico.

La cicerchia è un legume antico, da sempre presente nella dieta mediterranea; è un alimento semplice, della tradizione contadine, eppure molto ricco di nutrienti fondamentali. Come tutte le cose buone, richiede più tempo per essere preparato: ti consigliamo di sfruttare la notte per lasciare le cicerchie in ammollo, ti basterà poi lavarle sotto l'acqua corrente, e cuocerle per una quarantina di minuti. Ne vale la pena, specialmente per arricchire le tue zuppe calde preferite.

Cod. 666
Peso: 400 g
Prezzo: 2,95

La Pasta di Libera Terra

Dedicata a tutti i cittadini che, con incondizionato amore e laboriosa dedizione, dimostrano che l'Italia della democrazia, della pace, dell'accoglienza, della cultura, delle arti e delle eccellenze è più forte del degrado delle mafie, della corruzione e del malaffare.

Prodotta con grano duro coltivato con metodo biologico, questa pasta è il risultato di anni di selezione delle migliori varietà autoctone per contenuto di glutine e proteine. La semola è lavorata nel rispetto della tradizione dei maestri pastai ed essiccata a bassa temperatura per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali.

Cod. 00000541 - penne rigate
Cod. 00000540 - fusilli
Cod. 00000542 - rigatoni
Cod. 00000543 - caserecce
Cod. 00000539 - spaghetti

Peso: 500 gr
Prezzo: 1,70

Ceci lessati - bio – libera terra

Questi ceci si distinguono per un alto contenuto di amido e sali minerali, dovuto alle particolari proprietà dei terreni dove viene coltivato secondo il metodo biologico, con esclusiva concimazione organica e in rotazione con grano duro, ortive e foraggere. Questi ceci sono di pezzatura piccola, morbidi e fragranti nel gusto, ideali per la preparazione di zuppe e minestre o da aggiungere ad insalate e altri contorni. Sono cotti a vapore con la sola aggiunta di acqua e sale marino.

Cod. 199
Peso: 300 gr.
Prezzo: 1,95

Caponata di Melanzane - bio

Le melanzane biologiche sono coltivate nella piana di Catania senza l'utilizzo di alcuna sostanza di sintesi. La varietà scelta è particolarmente indicata per la tenera consistenza e il gusto delicato.

Arricchita con salsa di pomodoro e avvolta in un delicato agrodolce, la caponata è un piatto tipico della gastronomia siciliana, simbolo della tavola nei giorni di festa.

E' un antipasto di melanzane e ortaggi mediterranei da servire a temperatura ambiente accompagnato da semplice pane o croccanti crostini.

Dedicata a tutti i nonni che, attraverso la propria memoria, trasmettono alle nuove generazioni i valori delle tradizioni.

Cod. 963
Peso: 270 gr.
Prezzo: 4,90

Marmellata di Arance Rosse Biologica al Miele di Zagara

La Marmellata di Arance Rosse Biologica al Miele di Zagara nasce dall'accurata lavorazione delle arance rosse biologiche delle terre più vocate.

Grazie all'escursione termica giorno notte, gli aranceti danno vita a un frutto dal sapore e dalle caratteristiche organolettiche uniche, dalla tipica pigmentazione rossa. Coltivate con metodo biologico, le arance vengono raccolte a maturazione ottimale e selezionate manualmente.

Lavorata artigianalmente ed arricchita con miele di zagara, spalmata su una fetta di pane è l'ideale per squisite colazioni e gustosi break.

Dedicata a chi ama e pratica lo sport, formidabile strumento di diffusione dei valori di uguaglianza, partecipazione, rispetto, lealtà e solidarietà.

Cod. 470033
Peso: 270 gr.
Prezzo: 4,60

Marmellata di Limoni Biologica

Grazie alle particolari proprietà pedoclimatiche delle terre vicine alla costa e dalla decisa escursione termica, i limoni conservano la fragranza e le note aromatiche del frutto maturato al sole di Sicilia.

Coltivati con metodo biologico certificato e senza sostanze chimiche di sintesi, i limoni sono raccolti manualmente a maturazione ottimale. Le quattro fioriture annue consentono di scegliere i frutti più vocati alla lavorazione artigianale.

La Marmellata di Limoni di Sicilia Libera Terra, ottenuta dall'accurata lavorazione di limoni con zucchero di canna, non contiene coloranti né conservanti.

Cod. 470035
Peso: 270 gr.
Prezzo: 3,70

Paté di Carciofi Violetto

Il Paté di Carciofi è ottenuto dal carciofo violetto che è caratterizzato da capolini di forma ovoidale con foglie senza spine che presentano evidenti sfumature violette. Coltivato da ottobre a fine maggio, viene raccolto manualmente recidendo il gambo a 10 cm dal capolino.

Il Paté di Carciofi Violetto Libera Terra, leggero e delicatissimo, è indicato per stuzzicanti aperitivi e raffinati antipasti, spalmato su friselline e crostini o come guarnizione in piatti di carne e pesce.

Cod. 628
Peso: 190 gr.
Prezzo: € 4,50

Cuori di Carciofo Violetto

Il carciofo brindisino si riconosce per le sue peculiari sfumature violette, da cui il nome Violetto Brindisino. Coltivato da ottobre a fine maggio, viene raccolto manualmente e lavorato come vuole la tradizione: sbollentato, condito con la sola aggiunta di aceto, succo di limone e sale.

I Cuori di Carciofo Libera Terra, gustosi e leggeri, sono indicati per stuzzicanti aperitivi e raffinati antipasti, da soli o per ricche insalate.

Cod. 190
Peso: 290 gr.
Prezzo: 5,35

Spaccatelle pugliesi - bio

Dalla selezione alla raccolta in campo, fino al taglio e all' invasettamento le spaccatelle seguono una lavorazione artigianale che mantiene e esalta il gusto del pomodoro biologico. Caratterizzate da un sapore dolce e per nulla acido, possono essere utilizzate sia per la preparazione di sughi che servite come condimento per insalate e bruschette. Le Spaccatelle nascono sul Laboratorio di Legalità Francesco Marcone, bene confiscato alla mafia a Cerignola e affidato dal 2010 alla Cooperativa Sociale Pietra di Scarto

Cod. 1005
Peso: 500 g
Prezzo: € 4,60

Hummus Crema di Ceci

L'Hummus Libera Terra è una crema di ceci arricchita con pasta di sesamo, olio extravergine di oliva e cumino. Fa parte della tradizione mediorientale ed araba, unendo simbolicamente popoli e culture diverse in un piatto tra i più rappresentativi della grande cultura mediterranea.

Grazie alle particolari proprietà di queste terre, il cece ha un alto contenuto di amidi e sali minerali ed è caratterizzato da una pezzatura piccola, morbida e fragrante nel gusto. Coltivato senza l'utilizzo di alcuna sostanza di sintesi, viene raccolto a luglio ed essiccato in maniera naturale.

Delicato antipasto, può essere arricchito con spezie mediterranee e accompagnato con delle focacce di pane azzimo.

Vuole essere un segno di pace e speranza affinché il Mediterraneo possa essere luogo di incontro tra popoli liberi da tutte le mafie.

Codice: 120012
Peso:270 gr
Prezzo € 4,65

Limoncello di Sicilia

Il Limoncello di Sicilia Libera Terra è prodotto secondo la ricetta tradizionale tramite infusione in alcool di limoni di Sicilia, coltivati con metodo biologico e con la sola aggiunta di zucchero di canna. Fresco e deciso, il limoncello va servito ghiacciato ed è ottimo come digestivo ma anche per farcire dolci e gelati. È particolarmente indicato anche per la realizzazione di infusi. È anche un'ottima idea per completare ceste regalo, per Natale e non solo!

Cod.155
Peso: 500 ml
Prezzo: € 11,00

Centopassi - Bianco IGT - bio

Centopassi è l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia.

Le vigne sono distribuite nell'Alto Belice corleonese, una zona dalla bellezza travolgente, particolarmente vocata a produzioni di alta qualità.

I vini raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli che le contraddistinguono e dei vitigni che di volta in volta ne esaltano le caratteristiche.

Centopassi Bianco IGT è un vino biologico autoctono che nasce da vitigni Cataratto e Grillo di Monreale, in Sicilia. Le viti arrivano fino a 600m di altitudine, nell'entroterra siciliano; questa bottiglia racconta la vendemmia manuale e con pressatura soffice dell'uva oltre che fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Cod. 547
Peso: 750 ml
Prezzo: € 6,50

Centopassi – Rosso IGT - bio

Centopassi Rosso IGT è un vino biologico autoctono che nasce da vitigni Nero d'Avola e Perricone di Monreale, in Siclia. Le viti arrivano fino a 600m di altitudine, nell'entroterra siciliano

Cod. 548
Peso: 750 ml
Prezzo: € 7,50

L'Alto Belice Corleonese è particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità. Scenari aperti, incontaminati, con picchi calcarei che spuntano su di un altopiano dall’altitudine media molto elevata, rendono questo angolo del Mediterraneo luogo ideale per la crescita ottimale della vite.

Le escursioni termiche, i venti, la composizione del terreno, la simbiosi raggiunta con i vitigni che abbiamo selezionato portano ad avere delle condizioni ideali, ben lontane da molti stereotipi legati al vino siciliano. Qui l’eleganza è padrona, la freschezza è onnipresente, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti e lavorazioni che tendono sempre ad enfatizzare la massima espressività del frutto.

Placido Rizzotto - Centopassi

Il Placido Rizzotto è il frutto di uve provenienti da vigneti situati negli altopiani dell'entroterra siciliano, a circa 500 metri di altitudine il Rosso e a 400 metri il Bianco.

Il Rosso proviene da Nero d'Avola, Perricone, Syrah ed altri vitigni, il Bianco da Catarratto, Chardonnay e altri vitigni

Dedicato a Placido Rizzotto, sindacalista corleonese che ha dato la vita per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa, e al piccolo pastore Giuseppe Letizia, ucciso perché involontario testimone dell'omicidio di Placido Rizzotto.

Cod. 470017
Peso: 750 ml
Prezzo: € 6,90

Cod. 47001
Peso: 750 ml
Prezzo: € 5,50

“Solidale italiano" sostiene i prodotti contadini e artigianali nazionali che aderiscono ai valori del commercio equo e solidale.

Con “Solidale Italiano” i prodotti da agricoltura solidale e sostenibile crescono in territori di salvaguardia e sviluppo della legalità, senza sfruttamento dell’ambiente e dei lavoratori, su terreni liberi dallo sfruttamento e dal caporalato.
Nascono così prodotti d’eccellenza, biologici e biodiversi, che oltre al valore della produzione hanno in sé il valore aggiunto della lotta, della libertà e del rispetto di chi coltiva la terra.

Pasta integrale BIO – Solidale Italiano

Trafilata al bronzo, essiccata lentamente secondo i segreti della tradizione, questa pasta si ottiene esclusivamente da semola di grano duro integrale biologico. Solo con un procedimento artigianale si può creare una pasta in grado di trattenere al meglio il sugo: sarà un trionfo per le tue ricette. La pasta viene prodotta per Altromercato dal rinomato pastificio Gino Girolomoni, una cooperativa che ha scritto la storia del biologico nel cuore delle colline marchigiane.

Cod. 642 spaghetti - integrali – bio
Cod. 643 penne rigate integrali - bio
Cod. 644 fusilli - integrali – bio

Peso: 500 gr.
Prezzo: € 1,45

taralli all'olio extra vergine di oliva

Taralli classici realizzati nel rispetto della migliore tradizione pugliese, con metodo artigianale, impiegando solo olio extravergine d'oliva. Perfetti a tavola o come fragrante accompagnamento alle tue serate con gli amici.

Cod. 220
Peso: 250 gr
Prezzo: € 3,60

Ceci interi - bio

Sono coltivati con metodo biologico a Montebello, nel cuore delle colline umbro-marchigiane; qui la rinomata casa Gino Girolomoni, da anni impegnata in progetti di agricoltura biologica, è una garanzia assoluta della qualità di questo prodotto. Questi ceci si distinguono per la pezzatura piccola e il gusto fragrante; sono molto versatili in cucina e adatti per la preparazione di tante ricette, dalla pasta con i ceci ai falafel, fino a saporite zuppe e allegri contorni.

Cod. 859
Peso: 500 g
Prezzo: 2,20

Friarielli sott'olio - bio - Solidale Italiano

I Friarielli, o le infiorescenze di cime di rapa, sono un ingrediente tipico della cucina campana. Sono ottimi su pizza, panini, bruschette o come contorno. Sono coltivati dalle Cooperative Sociali Al di là dei Sogni Onlus e Un fiore per la vita, socie del consorzio NCO.

Cod. 808
Peso: 285 gr.
Prezzo: € 5,20

Salsa pronta-bio-pomodoro siccagno e Finocchietto

Il clima considerevolmente umido anche nei mesi estivi e l'ausilio dei sali minerali, notevolmente presenti nei terreni argillosi, ne accompagnano il ciclo vegetativo fino alla raccolta che avviene nella seconda metà di agosto.Il nome Siccagno infatti deriva dalla particolare coltivazione che non necessita di irrigazione. Il risultato è una salsa pronta che fa assaporare in pochi minuti i profumi e i sapori del Mediterraneo.Prodotto dalla Cooperativa Rinascita, nata alla fine degli anni'70 a Valledolmo nel territorio delle basse Madonie (provincia di Palermo), che gestisce l'intera filiera di produzione del pomodoro Siccagno, dando attenzione e sostegno ad una rete di piccoli agricoltori locali.

Cod. 1004
Peso: 280 gr
Prezzo: € 2,50

Melanzane sott'olio - bio

Queste melanzane biologiche sono di varietà Violetta Lunga Napoletana, hanno un gusto vivace e piccantino. Sbucciate e lavorate sotto sale, vengono tagliate a striscioline, sbollentate in acqua e aceto e infine riposte con cura nei vasetti con solo olio extra vergine d'oliva biologico e qualche sapore mediterraneo come aglio e peperoncino. Molto versatili, queste melanzane sono un perfetto antipasto sfizioso sul pane caldo o formaggi freschi e saporiti, oltre che un grande classico per creare sughi e contorni della tradizione italiana.

Cod. 801
Peso: 285 gr
Prezzo: € 5,20

Mandorle Tostate - bio

Queste mandorle biologiche sono un prodotto artigianale che arriva direttamente da Siracusa, Sicilia. Le mandorle tostate sono un ingrediente immancabile nonché fonte di ispirazione per infinite ricette sia dolci che salate.

Cod. 569 mandorle tostate – bio
Cod. 570mandorle tostate e salate – bio

Peso: 100g
Prezzo: € 3,95

Quorum -Prosecco superiore DOCG - bio

È la versione classica del Prosecco Superiore DOCG di Conegliano Valdobbiadene, un vino biologico che combina la qualità aromatica delle viti con l'esaltante sapidità delle sue bollicine sottili. In bocca è amabile, ma sostenuto da una giusta freschezza, grazie alla sua buona acidità.

Cod. 851
Peso: 750 ml
Prezzo: € 9,90

Moscato - fior d'arancio - DOCG - bio

Moscato Fior d'Arancio DOCG è un vino biodinamico da vitigni dei Colli Euganei del Veneto. In bocca si apre con sentori dolci di frutta fresca appena raccolta, il gusto si riconosce per il suo equilibrio e la sua pienezza

Cod. 852
Peso: 750 ml
Prezzo: € 8,80

Fondata a Todiano di Preci (PG) nel 1992, l'azienda continua una tradizione familiare dedicandosi interamente ed in prima persona alla produzione e commercializzazione dei prodotti tipici dell'agricoltura montana a carattere biologico, seguendo tutte le fasi: dalla coltivazione dei terreni, alla raccolta, al confezionamento ed alla distribuzione dei prodotti.
Oggi, l'Agrisviluppo Todiano coltiva ampie zone nel territorio di Preci e Norcia, entrambe comprese nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini per un totale di 250 ettari, tutto a regime biologico, alternando nei terreni la coltivazione di lenticchia, farro, ceci, cicerchia, orzo, roveja etc. in totale assenza di concimi e pesticidi chimici, seguendo la regolamentazione CEE n. 834/2007.
L'Agrisviluppo Todiano srl possiede il numero 119 come azienda biologica italiana (Ente Certificatore ICEA).

Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, ai piedi del Monte Vettore, a 1500 mt di altitudine, viene coltivato il legume più famoso del mondo: la Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP (Indicazione Geografica Protetta).
In questo ambiente incontaminato da secoli si coltiva questo minuscolo legume. Un prodotto ecologico e naturale visto che per la sua coltivazione non vengono assolutamente usati concimi o additivi chimici ed in più, aggiungono i cuochi, sono le più facili da cucinare: brevissimi tempi di cottura, non scuoce mai, non si sfarinano con l'acqua e mantengono intatto il sapore. Un'altra caratteristica è la lunghissima conservazione, senza che vengano modificate le sue qualità.
L' Agrisviluppo Todiano s.r.l. grazie alla sua esperienza decennale nel settore agroalimentare è un tra le poche aziende in Italia a garantire la cosiddetta "filiera chiusa" a tutela del consumatore finale.

Lenticchia Monti Sibillini Bio

Le lenticchie Monti Sibillini, sono coltivate all´interno del Parco dei monti Sibillini e zone limitrofe. Ricche di fibre, sali minerali e vitamine, le lenticchie sono considerate, fin dai tempi antichi, la carne dei poveri. Sono legumi appartenenti alla famiglia delle Papilionacee e la loro storia inizia molti secoli fa.

Cod. 1234
Peso: 500 gr.
Prezzo: € 3,00

Lenticchia di Castelluccio

In Umbria, nella splendida e incontaminata piana di Castelluccio di Norcia, all´interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, si coltiva fin dai tempi antichi la pregiata e rara Lenticchia di Cestelluccio, oggi tutelata anche dall´Indicazione Geografica Protetta. (IGP)

Cod. 1234.1
Peso: 250 gr
Prezzo: 3,50

Cod. 1234.2
Peso: 500 gr
Prezzo: 6,00

La pasticceria F.lli Scimeca, oltre ad ambire ad uno standard qualitativo elevato, si propone di operare nel pieno rispetto della legalità. Ed infatti i nostri prodotti sono, tutti, contraddistinti dal CERTIFICATO ADDIOPIZZO. Tale marchio, garantito dalla omonima associazione, contraddistingue aziende che si sono ribellate al racket delle estorsioni e quindi non accettando i condizionamenti mafiosi nel loro lavoro, contribuisco a rafforzare un circuito virtuoso che toglie soldi e potere alla mafia.

Fortunatamente le aziende e i consumatori che aderisco sono sempre in numero crescente, vi invitiamo quindi ad visitare il sito www.addiopizzo.org per conoscere le iniziative dell' associazione e sostenerle.

Paste di Mandorle

Frutto della tradizione dolciaria siciliana, il dolce secco più consumato e diffuso dell' isola. Gusto semplice per gli amanti della tradizione.

Classiche

Cod. 10000
Peso: 270 gr
Prezzo: 7,90

Con Pistacchi

Cod. 20000
Peso: 270 gr
Prezzo: 8,90

DOLCI SAPERI

all we need is chocolate!

Dolci Saperi nasce dalla passione di un gruppo di amici impegnati nel sociale e nel c.d. terzo settore.
La sfida, nata quasi per gioco, era quella di produrre una linea di prodotti gastronomici che fosse non solo buona dal punto di vista etico, ma anche buona (anzi buonissima!), al palato.
Prodotti di alta qualità, certificati equo e solidali, e dal costo contenuto: questo il nostro primo obiettivo. Il secondo era quello di cercare di abbinare ai nostri prodotti un'attività latamente "culturale", ovvero dei testi capaci di suscitare momenti di riflessione o di svago, per prolungare il piacere del gusto.

CioccoPinto

Che spettacolo! E che bontà!

Le nostre tavolette guarnite con un bouquet di deliziosa frutta secca e frutta disidratata.

Fantasia e arricchimento.

Da gustare con gli occhi ma ancor più da gustare col palato!

Cod. 91107029 cioccolato fondente
Cod. 91016818 cioccolato bianco
Cod. 91107028 cioccolato al latte

Peso: 130 gr.
Prezzo: € 5,90

Fantasia cioccolato Gnam

Gnam – vassoio

Preziosi cioccolatini al cucchiaio per uno sfizioso intervallo di gusto.

Ingredienti a volte croccanti, a volte salutistici, a volte ludici abbinati alla frutta secca o alla frutta morbida.

Anche in vassoio con nuovi abbinamenti tutti da scoprire e da provare.

Cod. 91107015
Peso: 160 gr.
Prezzo: € 8,80

CAROVANA DEL SALE
Via Risorgimento, 36 – Mariano Comense

CONSENSO
Via Torrazzo, 2 – Cesano Maderno

ENCUENTRO
Via XX Settembre, 73 – Lurate Caccivio

GARABOMBO
Via Cadorna, 22 – Como

IL PONTE
Via Carcano, 10 – Cantù

MONDO EQUO
Piazza Partigiani, 10 – Guanzate

ROBA DELL'ALTRO MONDO
Via Della Pace, 18 – Lomazzo

XAPURI'
Via Papa Giovanni XXIII, 20 – Lentate

La Cooperativa Garabombo è una organizzazione di commercio equo e solidale, nata nel 2006, iscritta ad AGICES (Assemblea Generale Italiana del Commercio Equo e Solidale) con sede a Como. Raggruppa 8 botteghe del territorio con lo scopo di promuovere e diffondere i valori del commercio equo: il rispetto della dignità umana, la giustizia sociale, la sostenibilità ambientale.

Offre servizi quali il vending, la regalistica ed il catering con prodotti del commercio equo e solidale