



SEMANA 24

GRANTEROS Y PRODUCTOS DESTACADOS



Encuentre muchas de estas explotaciones y más en <https://appalachiangrown.org/>

Únase a nuestra última reunión mensual PRÓXIMA SEMANA

¡Traiga a toda la familia!

¡Todo gratis!

Macon
Miércoles 26 de junio 5:30-7:30 PM Winding Stair Farm NURSERY 57 Saunders Rd, Franklin
Swain
Jueves 27 de junio 5:30-7:30 PM Darnell Farms 2300 Governors Island Rd, Bryson City

¡Únase a nosotros en la granja!

- **iPBS (servicio público de radiodifusión) estará en Macon grabando para su serie Community Highlights!**
- **Exámenes médicos**
- **Actividades de granja**
- **Cena ligera y demostraciones de cocina en directos con Uncomplicated Kitchen & Rose James**
- **Cuidado de niños y actividades de ASAP Growing Minds**
- **Tarjetas regalo (gasolina o comestibles) para todos los asistentes**
- **¡Premios!**

DARNELL FARMS

The Darnell Family
Bryson City, NC
<https://darnellfarms.com/>

Una granja y frutería divertida y familiar al estilo de los Apalaches, especializada en la recogida de fresas, calabazas, camiones de comida, helados, festivales mensuales y un parque infantil gigante, todo ello junto al hermoso río Tuckasegee. Todos son bienvenidos. ¡Venga a hacer de nuestra granja familiar su granja familiar!



SPROUT CULTURE FARM

Jesah Segal
Asheville, NC
<https://www.sproutculture.farm/>

Sprout Culture es una de las mayores granjas verticales de interior de la región que cultiva microgreens ecológicos. Más que un negocio, somos un movimiento de cambio cultural que trabaja para que nuestra sociedad pase de una "cultura de comida rápida" a una "cultura de comida viva". Llevamos a las mesas de toda la región uno de los alimentos más sanos y cultivados de forma sostenible.



WARCRY PEPPER COMPANY

Matt and Carlos Bryant
Bryson City, NC
<https://www.warcrypeppers.com/>

En Warcry Pepper Company nos encanta la salsa picante y la creamos para compartirla con los demás. Elaboramos pequeños lotes artesanales de nuestra salsa picante utilizando 25 variedades de "Super-Hot Peppers" de cultivo ecológico, los más picantes del mundo, y tomates locales asados al fuego. Cultivamos todos los pimientos en la ciudad madre sagrada, Kituwah, en Cherokee, Carolina del Norte, para honrar nuestra herencia agrícola y familiar. También cultivamos una variedad de microgreens. Estamos orgullosos de ser propiedad de nativos americanos y operado.



BACKWOODS BAKERY

Whittier, NC
<https://www.backwoodsbakery.com/>

"Elaborados con esmero y cariño". Somos una micropanadería certificada por la NCDA situada en los bosques del oeste de Carolina del Norte. Una verdadera "mamá y papá" tienda, trabajamos juntos para hornear los mejores de la zona tiene para ofrecer. Sin "ladrillo y mortero", nuestras ofertas públicas se pueden encontrar en los mercados de agricultores de la zona y eventos, así como los minoristas y restaurantes locales.



3 BARN FARMS

Katie Doe & Alex
Franklin, NC
<https://www.3barnfarms.com/>

"Cultivando alimentos y plantas para la gente del lejano oeste de Carolina del Norte", Katie y Alex adoran su comunidad. Mientras que Alex se especializa en la cría de animales y la gestión forestal, se puede encontrar Katie el cuidado de las plantas y la supervisión de los esfuerzos de marketing y de extensión comunitaria. Su objetivo es que 3 Barn Farm se convierta en una "granja de dieta completa" que ofrezca un servicio integral a Franklin, Carolina del Norte y más allá.



ESTRADA FARMS

Ignacio Estrada Sr. & Ignacio Estrada Jr.
Pickens, SC
<https://www.facebook.com/EstradaFarms/>

Estrada Farms se encuentra en el corazón de Pumpkintown, SC a lo largo de las hermosas montañas de Pickens y Greenville, SC. Cultivamos una variedad de productos de temporada, incluyendo fresas, maíz dulce y pimientos picantes.



BARKER FAMILY FARM

Darren Barker
Bryson City, NC

SEXTON FARMS

Dana, NC



NO HAY CAJAS
Julio 1-7

En previsión de que algunas personas estén fuera/ocupadas por las vacaciones, no habrá cajas entregadas o disponibles para recoger esa semana.

ÚLTIMA CAJA
Julio 8-12

¡muchas gracias por participar en este programa de 26 semanas! Esta ha sido la segunda serie del programa y esperamos poder poner en marcha otra serie lo antes posible. Nos pondremos en contacto con ustedes cuando esta serie llegue a su fin con una encuesta y apreciaremos mucho sus comentarios para ayudarnos a continuar con el programa y mejorarlo.

en la caja

<p><u>CEBOLLAS</u> DARNELL FARMS</p> <p><u>TOMATES</u> ESTRADA FARMS</p> <p><u>BRÓCOLI</u> DARNELL FARMS</p> <p><u>MICROVERDES</u> WARCRY PEPPER CO. & SPROUT CULTURE</p>	<p><u>PATATAS</u> BARKER FAMILY FARM</p> <p><u>BOK CHOY</u> DARNELL FARMS</p> <p><u>COL RIZADA</u> 3 BARN FARMS</p> <p><u>COL</u> DARNELL FARMS</p> <p><u>PEPINOS</u> ESTRADA FARMS</p>	<p><u>LECHUGA</u> 3 BARN FARMS</p> <p><u>FRESAS</u> DARNELL FARMS</p> <p><u>HUEVOS</u> SEXTON FARMS</p> <p><u>PAN DE MASA MADRE</u> BACKWOODS BAKERY</p> <p><u>FRIJOL DE OJOS AMARILLOS</u> <u>CARNE DE CERDO SIDEMEAT</u></p>
---	---	--