

Los ganaderos palentinos se lanzan a vender el lechazo churro enlatado

19 de junio de 2009

Carlos Saldaña **En:** La Razon, CASTILLA Y LEON

palencia- Una empresa agroalimentaria de Villerías de Campos, en Palencia, ha iniciado la comercialización de lechazo churro de sus explotaciones, precocinado y enlatado, para obtener un mayor valor añadido de un producto tradicional de Castilla y León.

Esta sociedad se convierte en la primera en ofrecer al consumidor este producto, que está incluido en una Indicación Geográfica Protegida, precocinado y en lata de conserva -se trata de piezas de tres kilos sin conservantes ni colorantes-, para ser consumido con una fecha de caducidad de cuatro años, según expuso el gerente de Campos Góticos, Mariano Paramio, durante la presentación de esta iniciativa.

El hecho de poder ofrecer lechazo churro en cualquier época del año y a un precio estable va a repercutir, según dijo, en que el producto tenga un mayor valor añadido para el ganadero, que podrá rentabilizar sus explotaciones, y en última instancia contribuirá a solventar la actual crisis del sector, informa Efe.