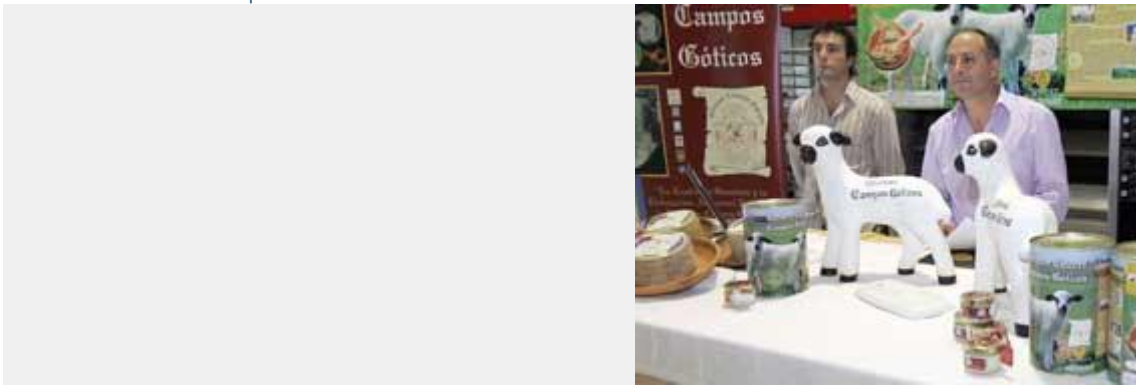


Una empresa comercializará lechazo churro precocinado

La sociedad agraria Quesos Campos Góticos pone en el mercado 1.500 latas

18.06.09 - 16:54 - El Norte | Palencia



Los impulsores del lechazo churro precocinado presentan el nuevo producto. FOTO J. RUIZ

La sociedad agraria de transformación Quesos Campos Góticos, situada en la localidad palentina de [Villerías de Campos](#), ha comenzado a comercializar lechazo churro precocinado, envasado en latas de tres kilos y al precio de 70 euros. La empresa ha presentado esta mañana el nuevo producto en el Centro Tecnológico de Cereales de [Palencia](#), al que define como un producto natural, que no necesita conservarse en frío, que aguanta sin caducar cuatro años y que se prepara en 30 minutos en el horno para poder consumirse.

Los Hermanos Paramio, propietarios de Campos Góticos e impulsores de la iniciativa, han explicado que los lechazos se crían en explotaciones ganaderas situadas en el espacio natural de Nava-Campos y que el proyecto empresarial pretende promover la ganadería de ovino en un momento crítico para el sector.

Los impulsores del nuevo lechazo churro precocinado pondrán a la venta una primera tanda de 1.500 latas, que distribuirán en tiendas especializadas y en restaurantes.