

La sociedad agraria Quesos Campos Góticos de Palencia lanza al mercado lechazo churro precocinado en lata

ALICIA PÉREZ | PALENCIA

El lechazo nunca falta en las grandes ocasiones. Bodas, cumpleaños, navidades o aniversarios están marcadas por el sabor de este producto tan castellano, que a partir de ahora podrá estar listo y en la mesa en 30 minutos. Y es que la sociedad agraria Quesos Campos Góticos, situada en la localidad palentina de Villerías de Campos, acaba de iniciar la comercialización de lechazo churro de su propia explotación, precocinado y en lata de conserva. Envasado en latas de tres kilos y al precio de 70 euros, los hermanos Paramio, impulsores del producto, pondrán a la venta en principio 1.500 unidades, que distribuirán a restaurantes y tiendas delicatessen.

El nuevo lechazo churro precocinado también se exportará a países extranjeros, en los que también se podrán degustar los lechazos criados en Palencia. El objetivo, según el gerente de la sociedad agraria, Mariano Paramio, es que ningún ciudadano que visite Castilla y León se quede sin probar el lechazo churro y que en el exterior también puedan reconocer su calidad. Por este motivo, el producto tiene una caducidad de cuatro años y no es necesario conservarlo en frío.

Quesos Campos Góticos, que cuenta con un rebaño de 1.200 ovejas, va a iniciar la comercialización con 1.500 unidades, aunque podría llegar a producir 2.500 anuales.