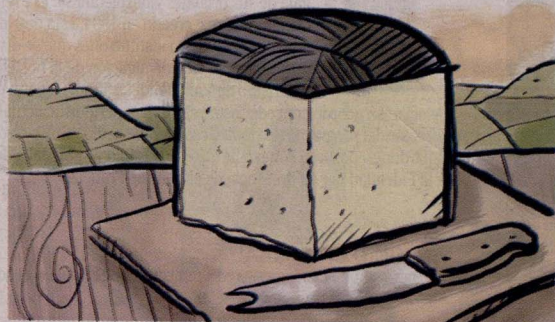


LA DESPENSA

QUESOS CAMPOS GÓTICOS

La materia prima utilizada para la elaboración de este queso está limitada a la producción de las ovejas churra y castellana de la propia explotación ganadera. Tiene queso semicurado, curado, añejo de oveja, tarro de queso y cuajada de oveja



Las instalaciones

La explotación ganadera consta de 250 ovejas churras y castellanas, siendo su principal fuente de alimentación los barbechos, rastrojeras y alfalfas de secano de Tierra de Campos.

La alimentación de las ovejas, a base de productos naturales, juega un factor fundamental en el sabor y aroma de los quesos. El ordeño mecánico del ganado, en la sala de ordeño aislada mediante paneles de aislamiento térmico, evita la contaminación de la leche por agentes externos y una mayor limpieza.

Producto homogéneo

El objetivo de la empresa es conseguir un producto en las mejores condiciones higiénico-sanitarias y un producto homogéneo con un sabor y aromas característicos elaborando nuestro queso con leche cruda y esto sólo se puede obtener transformando las materias primas de una explotación ganadera propia y siempre y cuando en la transformación no se utilicen

aditivos, colorantes, aromatizantes, ni conservantes. Para la obtención del queso artesano se ha construido una pequeña quesería unida a la explotación ganadera, dónde se realizan los tratamientos cuando la oveja no es productiva.

Producto homogéneo

Sus productos son quesos cilíndricos de formato típico, con el cincho lateral y la marca de la espiga en las caras. De color beige oscuro y con la corteza bien definida. El interior es compacto, con pequeños agujeritos irregulares de origen mecánico, de color pajizo y pasta corta pero no friable. Su sabor es pleno y persistente, mantecoso tirando a aceitoso, con un perfecto punto de sal y con aroma típico de queso curado de oveja.

→ QUESOS CAMPOS GÓTICOS
→ DIR. C/ Diseminados, 16 y 24
34148 Villeras de Campos (Palencia)
→ TEL. 979 76 82 29

EMBUTIDOS CASA FUERTES

Esta empresa se encuentra ubicada en la localidad leonesa de Ponferrada. Elabora botillo del Bierzo, un producto que tiene diferentes piezas procedentes del despiece del cerdo, principalmente costilla y rabo

Olor a magro cocido

Se trata de un producto cárnico elaborado con diferentes piezas procedentes del despiece del cerdo, principalmente costilla y rabo, troceadas, adobadas con sal, pimentón, ajo y otras especias naturales, embutido en el ciego del cerdo, ahumado y semicurado. Se consume normalmente cocido. Una vez cocinado para su degustación predomina el olor a magro cocido, salazón y especias naturales. Su textura es hebrosa y jugosa no homogénea. La zona de elaboración comprende los términos municipales incluidos en la comarca del Bierzo. La elaboración y curación se realizará en un periodo mínimo de cinco días. Consiste en un proceso de transformación de las costillas y el rabo, con su parte de magro correspondiente, procedentes del despiece del cerdo, embutidas en el ciego del cerdo.



→ EMBUTIDOS CASA FUERTES
→ DIR. Ctra. Molinaseca km. 1,5
24400 Ponferrada (León)
→ TEL. 987 414 429

VIRGEN DEL GOZO

A las almendras garrapiñadas se las relaciona con las Madres Benedictinas, que elaboraban este dulce en Alba de Tormes. Su elaboración sigue siendo un secreto bien guardado de generación en generación

Desde 1835

El origen de las almendras garrapiñadas data del 1835 y se las relaciona con las Madres Benedictinas, las cuales elaboraban este dulce en Alba de Tormes. Hoy en día se elaboran en otros establecimientos del lugar. La elaboración de las garrapiñadas continúa siendo un secreto muy bien guardado de generación en generación. Su sabor y textura particulares se consiguen con una mezcla de almendras, azúcar y agua. Las almendras se elaboran en el pueblo salmantino de Alba de Tormes donde gozan de una gran aceptación y popularidad. Se encuentran tanto en el convento de las benedictinas como en establecimientos del pueblo.



→ VIRGEN DEL GOZO
→ DIR. Palomar, 11
37768 Los Santos (Salamanca)
→ TEL. 923 59 21 83

LA BOUTIQUE DE LA FRUTA, S.L.

La lechuga de Valladolid se siembra durante todo el año, comenzando a partir del 20 de febrero y continuando cada 15 días y luego cada semana en puntos estratégicos



Durante todo el año

Tradicionalmente se cultivaban en pequeñas huertas, como ayuda al autoconsumo. Se siembra a lo largo de todo el año, comenzando a partir del 20 de febrero y continuando cada 15 días al principio, y luego

cada semana, con el fin de abastecer al mercado durante la máxima temporada posible, desde mayo a noviembre. La lechuga se viene cultivando desde hace generaciones, con una calidad que le ha dado mucha fama, no solo en mercados locales sino también regionales. Con la expansión actual de la ciudad, las zonas de huerta han sido absorbidas, desplazando a distintos términos de Valladolid, Tudela de Duero y, en menor medida, Laguna de Duero y Puente Duero.

→ LA BOUTIQUE DE LA FRUTA
→ DIR. Av. Puente Duero, 5
47140 Laguna de Duero (Valladolid)
→ TEL. 983 54 46 48

NISCALOS DE CASTILLA Y LEÓN

El niscaló es la seta más extendida en los pinares de la región. Tiene olor agradable y sabor un poco astringente. Constituye una exquisitez, tanto a la plancha como guisado

Una exquisitez

El niscaló es la seta más extendida por los pinares de Castilla y León y la más conocida y consumida, especialmente en el otoño, aunque se recoge ya desde agosto y dura hasta diciembre, dependiendo de la abundancia de las lluvias en esos meses. Debido a su fácil reconocimiento y a la abundancia de estas setas en los pinares húmedos, representa una de las más buscadas, recogidas y comercializadas en la región. Tiene olor agradable y sabor un poco astringente. Constituyen una exquisitez, tanto si se preparan a la plancha como si se guisan.



→ FUENCISLA PLAZA LOPEZ
→ DIR. Herrería, 5, 4001 (Segovia)
→ TEL. 921 460 319