



QUESOS CAMPOS GOTICOS

S.A.T 9338 "HNOS. PARAMIO"
C/ Diseminados, 16 y 24
34305 VILLERIAS DE CAMPOS (palencia)

Tfno. 979 768229
Fax: 979 768005
e-mail: paramio@mundivia.es
<http://www.camposgoticos.com>

LECHAZO CHURRO CAMPOS GOTICOS PRECOCINADO

El producto va enlatado en un lata de conserva de unos 3,5.- Kg. aprox. En su interior sumergido en grasa de pato, va medio **LECHAZO CHURRO CAMPOS GOTICOS** es decir, el cuarto delantero y el cuarto trasero unidos o lo que es lo mismo medio lechazo desde el espinazo hasta la pierna y un peso de unos 2,6 ó 2,8.- Kg.

- Caducidad: **4 años.**
- **Una vez abierto el producto aguanta en la lata ó en un táper otros 15 días** (sumergido íntegramente en la grasa que va en la lata)
- Temperatura de conservación: **No necesita frío, en lugar fresco y ventilado.**
- Denominación de Origen: **I.G.P. de Castilla y León.**
- Tiempo de preparación del plato: **35 minutos.**
- Aditivos y Colorantes: **Sin conservantes ni colorantes. Totalmente natural.**
- Nº de Raciones: **entre 5/7 raciones**
- Contenido: **Cuarto trasero y cuarto delantero unidos desde el espinazo a la pierna.**
- **Precio estable todo el año.**
- **Lechazo de explotación ganadera ovina propia** (ganadería Inscrita en el Libro Genealógico de la Raza Churra)

PREPARACION DEL PLATO

1º Se abre la lata y se introduce directamente en el horno durante aproximadamente 12 ó 15 minutos, hasta que veamos que se separa la grasa del lechazo.

2º A continuación, nos colocamos unos guantes de cocina y sacamos la lata del horno, vaciamos la grasa en un recipiente y colocamos el lechazo con la piel hacia arriba en la bandeja del horno y seguidamente lo introducimos en el mismo

3º Cuando lleve 5 ó 7 minutos el lechazo en el horno, nos colocamos otra vez los guantes y sacamos de nuevo la bandeja con el lechazo y volvemos a vaciar toda la grasa en el recipiente anterior, dejando la bandeja vacía de grasa. Si es nuestro gusto, en este momento podemos aliñar el asado o no, según nos apetezca (hay una receta de lechazo castellano en la etiqueta). Y dejamos hornear durante otros 10 minutos aprox., dependiendo de la temperatura máxima de nuestro horno, hasta que veamos que la piel está dorada y crujiente.

Estamos estudiando la posibilidad de ofertar el producto en cuartos traseros o delanteros, pero está bastante complicado, ya que el envasado, que ya tiene un coste elevado de por sí, sale lo mismo en un cuarto de lechazo que en medio.

CUALIDADES Y CARACTERISTICAS DEL LECHAZO CHURRO

Los grandes entendidos consideran el plato de lechazo churro uno de los mejores a nivel nacional, por sabor, exquisitez y rotundidad. Es probable que en la actualidad sea una de las carnes más naturales que se pueden encontrar en el mercado. El lechazo churro asado es un plato realmente exquisito. Su elaboración es sencilla y natural, utilizando sólo: agua, sal, vinagre y el lechazo churro.

Este lechazo tiene una carne muy fina y jugosa, tiene un color suave rosado, con la grasa cremosa y en concreto la del Lechazo Churro Campos Góticos, debido a que se ha alimentado solo con leche materna.

Este lechal se sacrifica con tan solo 25 días siendo su peso no superior a 10 Kg. vivo. Esta raza churra es la que con menor peso y menor edad, ofrece la mejor calidad, con un nivel óptimo y equilibrado de infiltración de grasa que le aporta su jugosidad, ternura y sabor característicos. Su alimentación natural, en plena Tierra de Campos Palentina, con abundancia de romero y tomillo dota a la carne del lechazo churro de un aroma y sabor característico

La oveja churra es andarina y resistente y su nombre se debe a su lana basta, se diferencian claramente de otras gracias a su lana blanca y las manchas negras que los animales tienen en el hocico, las orejas y las patas, además de por su fino y largo rabo. Esta raza es una de las más antiguas de la península Ibérica, si bien su ubicación geográfica se sitúa en la mitad norte de la Cuenca del Duero, principalmente, y en Tierra de Campos (Valladolid y Palencia), Valle del Cerrato (Palencia) y Valle del Esgueva (Valladolid). Estas zonas cuentan con un clima idóneo para su crianza: inviernos duros y largos y veranos cortos e irregulares. Además, la churra es una raza longeva, prolífica y con apenas enfermedades congénitas.

En estos momentos resulta muy complicado encontrar en el mercado este tipo de lechazo, ya que las ovejas churras son muy escasas y por supuesto los precios de este producto fuera de Castilla y León en fresco, son muy elevados por los expuesto antes y el transporte en frío.

Los principales sectores a donde va dirigido este producto es a la restauración puesto que el lechazo estaba perdiendo presencia en la mesa debido a los nuevos productos que se han ido incorporando a la restauración con nuevos envases y caducidades y si le añadimos los inconvenientes que ofrecía tiempos de preparación de dos horas y media, la necesidad de que el cliente llame por teléfono problemas con el sobrante y la corta caducidad,

Estos inconvenientes han ido desplazando poco a poco al producto más exquisito de la mesa de Castilla y León a un segundo plano, perdiendo posición en la mesa y por consiguiente cada vez un producto más devaluado.

Las tiendas delicatessen es otro punto de venta importantísimo para este producto pues su fama es reconocida a nivel mundial la posibilidad de poderse llevar sin problemas de frío, caducidades etc..., facilita mucho la salida de este producto.

La exportación es otra de las ventajas que va a ofrecer este envasado por razones obvias.

En definitiva considero que habrá un antes y un después de la presentación de este producto al mercado, tanto para los consumidores como para el propio sector de la oveja churra que se encuentra en un proceso claro de extinción. Pues el ganadero no entiende que habiéndose reducido la cabaña ovina a prácticamente la mitad de hace unos años, se siga perdiendo valor en este producto.

Podrán salir productos similares a este, más caros ó más baratos pero muy pocos con las cualidades del Lechazo Churro Precocinado Campos Góticos de explotación ganadera ovina de raza churra propia y de Indicación Geográfica Protegida ubicada en el espacio natural de La Nava-Campos del sur de Palencia.

Lechazo Churro Campos Góticos

- ✓ TOTALMENTE NATURAL, SIN CONSERVANTES NI COLORANTES.
- ✓ SIN NECESIDAD DE FRÍO.
- ✓ UNA VEZ ABIERTA LA LATA, EL SOBRANTE SE PUEDE CONSERVAR DURANTE DIEZ DÍAS (sumergido en la misma grasa de paco que contiene el envase).
- ✓ CADUCIDAD DE 4 AÑOS.
- ✓ PREPARACIÓN DEL PLATO: 30 MINUTOS APROX.
- ✓ PRECIO ESTABLE TODO EL AÑO.
- ✓ ENTRE 6 / 8 RACIONES.
- ✓ LECHAZO DE EXPLOTACIÓN GANADERA OVINA PROPIA DE RAZA CHURRA.
- ✓ LECHAZO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) DE CASTILLA Y LEÓN.
- ✓ EXPLOTACIÓN GANADERA OVINA PERTENECIENTE A LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE RAZA CHURRA (ANOR) Y UBICADA DENTRO DEL ESPACIO NATURAL LA NAVA-CAMPOS.

Producción y Comercialización: Sociedad Agraria de Transformación 2238 HNOCS. PARRAGO
C/ Quintraldea, 14-24 - 40025 - VILLURRÍAS DE CAMPOS (PALENCIA) - ESPAÑA
Tfno: 975761029 - Fax: 975761025 - E-mail: parrago@camposgoticos.com

PRECOCINADO