SABOREA *cada* MOMENTO

Los productos más especiales de Castilla y León

PITA
VIÑEDOS ORGÁNICOS
By VERDERRUBÍ

Viñedos Verderrubí S.L.
Plaza Mayor 7. Rubí de Bracamonte
info@bodegaspita.com
606 755 606

DOMINIO DE VERDERRUBÍ
Un verdejo sorprendente

PITA Dominio de Verderrubí es el vino joven de esta bodega situada en **Rubí de Bracamonte (Valladolid),** dentro de la DO Rueda. Intenso, limpio y brillante, color amarillo verdoso. En nariz, lo primero que nos llegan son las notas de fruta de la pasión, pomelo y notas de monte bajo. Muy complejo. **En boca untuoso, bien equilibrado, redondo y de final largo.** Es un vino que ha tenido una evolución interesante durante el 2020 en botella.

VIÑEDO
Situado en la localidad de Rubí de Bracamonte (Valladolid), pueblo perteneciente a la **DO Rueda.** Es un terreno perfectamente adaptado a las variedades blancas, en especial a la autóctona, verdejo, debido a la capacidad de drenaje de una superficie de arena y guijarros y a la capa arcillosa situada a 50 centímetros de profundidad que sirve de lecho a las raíces. Esto evita las pérdidas de acidez en las últimas semanas de maduración y favorece la **síntesis de precursores aromáticos.**

VISITE NUESTRA TIENDA ONLINE
www.bodegaspita.com/tienda

LOPEZ CRISTOBAL
BODEGAS

BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL
Vinos con el espíritu de Roa

Fue en 1994 cuando Santiago López consiguió llevar a cabo el sueño de crear su propia bodega. La incorporación de su hijo Galo supuso una ayuda determinante en la consolidación del proyecto, gracias sobre todo al aporte de un **carácter muy personal** a sus vinos.

Situada en **Roa, corazón de la Ribera del Duero,** esta bodega familiar cuenta con 60 hectáreas de viñedos propios y con medios técnicos de última generación que aseguran una perfecta elaboración y un cuidado de los vinos hasta el último detalle.

Bodegas López Cristóbal
Carretera BU-122, km. 1,5
Roa de Duero. Burgos
947 561 139 · 947 540 606
info@lopezcristobal.com
www.lopezcristobal.com

LEGUMBRES LA VIEJA OLMA
De la Vega de Saldaña

Retomamos un cultivo tradicional de nuestros abuelos en una tierra que nos brinda unas condiciones excepcionales para que produzcamos una LEGUMBRE con mayúsculas. Alubia Pinta, Canela, Arrocina, Garbanzo Pedrosillano, Verdina o nuestra Perla de la Vega, la Alubia de Riñón, forman nuestra variedad de productos bajo el sello de calidad de Alimentos de Palencia.

Legumbres de la Vega de Saldaña
C/La Barrera 6, 34129
Villanueva de los Nabos (Palencia)
Tlf. 979 031 732
www.legumbreslaviejaolma.com
laviejaolmalegumbres

LLEGA LA "TORREZ DE SORIA"
la nueva forma de conquistar los bares del Torrezno de Soria

En el mundo de la hostelería y de la gastronomía acaba de nacer un nuevo vocablo. **La Torrez de Soria.** La impresionante torre de Torreznos de Soria que muestra el suculento manjar gastronómico y uno de los reyes de las tapas castellanoleonesas. Mimosamente colocado cada uno de los torreznos en una equilibrada torre, que puede alcanzar y superar los doce y hasta quince pisos, y donde el comensal puede ver la crujiente y dorada corteza y la rosada carne de magro tostado. Esta **Torrez** gastronómica no quiere faltar en las más completas barras de tapas y se propone ser un nuevo emblema del gran embajador gastronómico de Soria y llegar a ser igual de famosa que otras torres como la Torre Eiffel de Paris o la Torre Inclinada de Pisa.

M.G. Torrezno de Soria, es uno de las joyas de la gastronomía soriana. Se trata de una pieza compuesta de crujiente y dorada corteza por un lado y tierno magro y tocino por otro, que lo convierten en un excelente manjar que conquista el paladar de todo aquel que lo prueba. Es ideal como aperitivo, almuerzo, como acompañamiento de platos, etc. Tiene tantas posibilidades como chefs lo usan habitualmente en sus restaurantes o en sus casas. A buen seguro que cualquiera de estas presentaciones no defraudará a ninguno de sus comensales.

Las empresas elaboradoras de este producto son: **La Hoguera, Cárnicas Sierra de Toranzo, Embutidos Moreno Sáez, Cárnicas Llorente, La Despensa, Embutidos Caba, Villar y Tierras del Burgo.**

M.G. Torrezno de Soria
www.torreznodesoria.com
Tel.: 975 213 944

HARINA TRADICIONAL ZAMORANA
Con la calidad de antes

La HARINA TRADICIONAL ZAMORANA nació en 1996, y es una harina con MARCA DE GARANTIA desde el año 2002. Se trata de una harina singular y diferente, mezcla de varias harinas que tienen en común su calidad, su homogeneidad y su control en el origen y que son fabricadas por los socios de la Asociación, Gabino Bobo, S.A., Carbajo Hermanos, S.A., Coperblanc Zamorana, S.A. y Molinos del Duero y Cía. General de Harinas, S.L. A esta mezcla se le incorpora otra harina que ha sido molturada en el Molino de Piedra de Cerecinos de Campos (cuidada recuperación de viejos molinos centenarios de varias provincias de España) y una vez mezcladas todas las harinas, se procede a su análisis y posterior envasado y etiquetado.

La MARCA DE GARANTIA "certifica que el producto cumple unos requisitos comunes" en lo que se refiere a calidad, composición, origen geográfico, condiciones técnicas y modo de elaboración.

Con todo este proceso se ha conseguido el objetivo propuesto que es hacer una harina de "de las de antes" y así el panadero a la hora de elaborar los productos puede conseguir unos panes tradicionales con sabor y aroma similar al de hace décadas, influyendo en la textura del pan y consiguiendo una miga más consistente y sabrosa.

Harina Tradicional Zamorana
www.harinatradicionalzamorana.com
Facebook: Harina Tradicional Zamorana
Twitter: @harinazamorana
Instagram: harinatadicionalzamorana
Youtube: Harina Tradicional Zamorana
Asociacion para la promocion de la harina zamorana

BODEGAS HONORATO CALLEJA
Cuerpo de Ribera y alma del Esgueva

La Garulla
sin ninguna pretensión, pero con todas

La Garulla es un vino joven, elaborado con uvas de viñedos pequeños y antiguos, algunos con más de 700 años, de la zona del Valle de Esgueva, donde tenemos nuestra bodega. Incentivamos a los productores locales. Fermentado en barrica. Recomendamos beberlo a unos 12º-14º.
Nuestra apuesta más fresca, transgresora y atrevida.
Busca el placer del momento, no pretende nada más, pero a la vez, lo pretende todo.
Es nuestra propuesta más vanguardista.
Variedad de uva: Tinto Fino 100%
Elaboración: Fermentación en barrica
Barrica: Roble francés y americano

Jaramiel
Rutina atípica

Un vino perfecto para desconectar del día a día, para perderse en sus matices y olvidarse de todo.
Un vino pensado para hedonistas y amantes del placer.
Jaramiel barrica 15 meses. Nuestro vino más antiguo, con este empezó todo. La uva proviene de nuestra finca localizada entre Valbuena y Pesquera de Duero.
Se trata de un tempranilla fino con características de frambuesas maduras, moras y arándanos.
Variedad de uva: Tinto Fino 100%
Elaboración: Crianza 15 meses
Barrica: Roble francés y americano

Honorato
Una ocasión especial

La ocasión más especial. O quizás, simplemente me guste el buen vino. Honorato. Seleccionamos las uvas de mejor calidad de nuestro viñedo situado en Valbuena de Duero para elaborar este vino.
Se trata de un 24 meses en barrica francesa Con mucho cuerpo, un sabor con largo recorrido y un final muy fino de frutas y especias
Simboliza la búsqueda pausada de nuevas experiencias en una ocasión especial, el disfrute experimental en el proceso de aprendizaje.
Ideal para personas que celebran de una forma única cada logro, cada reto, cada momento.
Variedad de uva: Tinto Fino 100%
Elaboración: Crianza 24 meses
Barrica: Roble francés

Bodegas honorato calleja
Travesía del Salegar, 1
47177 Amusquillo de Esgueva - Valladolid
Tlf +34 695651333
www.bodegashonoratocalleja.com

I.G.P. DEL LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN
De las razas autóctonas de Castilla y León, churra, castellana y ojalada

En estas difíciles circunstancias que estamos viviendo, el Consejo Regulador de la I.G.P. del Lechazo de Castilla y León sigue trabajando para ofrecer al consumidor los Lechazos de I.G.P. con total garantía de calidad, dando apoyo a nuestros ganaderos y operadores comerciales para que sigamos disfrutando del producto estrella de nuestra región y de nuestros pueblos.

Los lechazos IGP proceden de las razas autóctonas de Castilla y León, churra, castellana y ojalada, son alimentados exclusivamente con leche materna y mantienen un sistema de explotación tradicional cuyas características determinan que este producto sea insuperable.

Las vitolas de I.G.P., en los cuatro cuartos del lechazo son el elemento de identificación y control que garantizan la trazabilidad y cumplimiento de la normativa.

Las explotaciones se gestionan de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente, fijando población en el medio rural y siendo el modo de vida de muchos de los habitantes de nuestros pueblos.

Agradecemos a los consumidores el apoyo de este producto de cercanía que es el emblema gastronómico de Castilla y León y que un año más consumirán con sus familiares en unas fechas tan entrañables.

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas S.L.
Dirección: Ctra. de Roa s/n
Pedrosa de Duero (Burgos)
947 53 01 00
vinapedrosa@perezpascuas.com
www.perezpascuas.com

Viña Pedrosa 40 ANIVERSARIO

BODEGAS HNOS. PÉREZ PASCUAS S.L.
Vinos auténticos y sostenibles en la Ribera del Duero

Decir Viña Pedrosa es hablar de la historia del vino en Castilla y León. Pioneros en la Ribera del Duero, sus vinos siempre han seguido su propia moda y son sinónimo de elegancia y terruño. Una apuesta por la calidad, por el vino hecho en la viña por verdaderos viticultores con una historia que compartir.

Fundada en el año 1980, esta bodega familiar cuenta con 120 hectáreas de viñedo tradicional cultivado de forma sostenible donde la variedad de uva Tinto Fino (Tempranillo) alcanza su máximo esplendor.

Nacidos por y para el vino, la familia Pérez Pascuas ocupa un lugar privilegiado dentro de los grandes vinos de España.

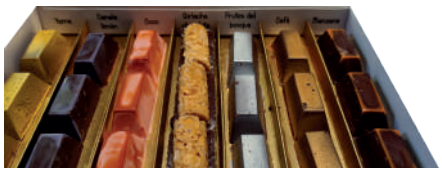
La casa dulce

LA CASA DULCE
Dulces con cariño y profesionalidad

Bandeja surtida de polvorones artesanos de café, chocolate, canela, almendra y avellana elaborados con harina de almendra marcona.

Bombones artesanos todos ellos con interior cremoso de diferentes sabores. Crema de caramelo, crema de Baileys, crema de café, crema de vainilla, etc..

Canapés: Jamón y piña, Paté con pimientos, Bonito con cherry, Cabracho y gamba, Cama marinera y mejillón, Gulas, Queso azul con nuez.



Turrón Artesano elaborado por la Casa Dulce. Sabores disponibles: Yema tostada, Coco, Frutos del bosque con crujiente y Petazeta, Milhojas Canela y Limón, Músico.

La Casa Dulce
Avenida de San Telmo 15
Tfno: 979 100 279
Navas de Tolosa 3
Tfno: 979 693 430
E-mail: info@lacasadulce.es

(IGP) LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS

La joya de Tierra de Campos

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Lenteja de Tierra de Campos ampara, bajo el sello de calidad, una lenteja con color de la cubierta pardo o marrón, cotiledón amarillo. La siembra que realizan es de 5.000 hectáreas y el resultado es una lenteja con diámetro pequeño diámetro, entre 3,5 y 4,5 mm, muy fina al paladar.

Como todas las legumbres es rica en proteínas y posee un alto contenido en fibra.

La Lenteja de Tierra de Campos se cultiva en la comarca natural del mismo nombre, situada en la confluencia de las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora.

La contraetiqueta numerada del Consejo Regulador de la IGP Lenteja de Tierra de Campos garantiza la trazabilidad del producto, por eso la Lenteja de Tierra de Campos nunca se vende a granel siempre envasada y se identifica el envase por la contraetiqueta.

Contraetiqueta numerada que garantiza la trazabilidad de la Lenteja de Tierra de Campos

Link de la App de los establecimientos donde se puede encontrar Lenteja de Tierra de Campos. (desarrollado para android).
https://play.google.com/store/apps/details?id=es.trainfor.infolenteja

El listado de envasadores se puede consultar en la página web de la IGP
www.lentejadetierrade-campos.es

MORCILLA DEVILLADA

El sabor sí ocupa lugar

La morcilla devillada en el corazón de tierra de campos de Palencia, tras cinco generaciones, se ha convertido en un imprescindible en todos los fogones y cestas de regalo gastronómicas. Una exquisita selección de sus materias primas y el buen hacer artesano en sus procesos, logran como resultado una morcilla que marca diferencias en texturas y sabores.

Apostando por la innovación, elabora y comercializa diferentes formatos basados en la morcilla tradicional como Crema de morcilla y morcilla por un tubo que no pueden faltar en los regalos de esta navidad.

Morcilla devillada
C/ José Casado del Alisal, 6 - Villada (PALENCIA)
C/ Mayor s/n - Villacidaler (Palencia)
657 230 272
www.morcilladevillada.com
david@morcilladevillada.com