

"SABORES TRADICIONALES DE TRANCOVILLA"

**E
&
V**

COMERCIAL AVICOLA

CABALLO BLANCO, S.L.

PASTELERÍA - REPOSTERÍA

Martín

FABRICACIÓN ARTESANA

CAÑIBANO
COLLANTES

devillada
HORTELLA

QUESERÍA
Monte Quesos

**pago
Valde Cuevas**
ABEQUINA
Avda de Oliva Virgen Rosa

MEORIGA
BODEGAS & VINEDOS
1964

Quesos
Dona Genara Collantes, S.L.

Antes de comenzar a elaborar el catálogo de los productos típicos de nuestra zona, os vamos a contar un poco la historia de nuestro pueblo

VILLALÓN DE CAMPOS situado a unos 70 kilómetros de Valladolid, es uno de los grandes núcleos de población del norte de la provincia. Cuentan que Villalón fue asentamiento vacceo, y su nombre estaría compuesto por "**villa**" y "**alón**" que significa tierra, por lo que su traducción sería villa de la tierra.

Villalón entra en la historia en el siglo XIII de la mano de Fernando III el Santo, quien otorga a la villa el **mercado** de los sábados en el año 1250, el cual se viene celebrando ininterrumpidamente a lo largo de la historia hasta nuestros días. La importancia que adquirieron las **ferias**, le convirtieron en uno de los mercados financieros de Europa, durante parte de los siglos XV y XVI. Estas ferias duraban 46 días desde el miércoles de ceniza hasta el Domingo de Resurrección; permaneció desde el año 1.436 hasta el siglo XVIII. Uno de los principales atractivos se situaba en la calle Marceliano Serrano, anteriormente llamada "La Zapatería", ya que allí se asentaban los libreros y borceguileros (zapateros). En la Plaza de San Juan se colocaban las bestias y ovejas; en la calle Santo Domingo el aceite, la cera y el sebo de los portugueses. En la calle Costanilla, junto a la Puerta de San Miguel, el pescado de Cantabria, el cual tardaba unos 30 días en llegar.

En 1523 se erigió su rollo de trazado gótico sobre un basamento octogonal. La iglesia de San Miguel fue construida en los S.XII-XIV. La iglesia de San Juan Bautista es gótico-mudéjar, fechada en el S.XV. La iglesia de San Pedro corresponde al S.XVIII. La ermita de la Virgen de las Fuentes es un edificio barroco del S.XVIII. En el interior del camarín está la imagen titular, excelente talla gótica de la Virgen con el Niño, fechada hacia 1500. El Museo del Queso nos mostrará la sabiduría de una villa que, desde los tiempos medievales, destacó en la comarca por sus ferias y mercados semanales.



Nuestro recorrido monumental por esta insigne villa debe comenzar en su obra más significativa, su **Rollo Jurisdiccional**. Se ubica en la Plaza Mayor, y a ella se llega a través de la calle que viene de la carretera comarcal C-611 proveniente de Medina de Rioseco. Es una calle con soportales, muy llamativa, y que no dejará de sorprendernos, por su singular aire añejo. Sin duda alguna, este **Rollo de Villalón** es el más sobresaliente de todos los que perviven en España. Data del siglo XVI, de estilo gótico, mandado construir por el Conde de Benavente, Rodrigo Alonso Pimentel, y está declarado **Monumento Nacional**. Destacan las gárgolas sobre un primer cuerpo

cuadrangular y las columnas angulares estriadas del segundo cuerpo. Ya en el tercero, un pilar central rematado en los ángulos por arquillos, dan paso al pináculo que sostiene la veleta en forma de estrella que culmina el monumento. Mide unos 10 metros y su forma nos recuerda a las agujas de la catedral de Burgos. En la misma plaza, de forma irregular, con soportales de ladrillo y en estilo neomudéjar, se eleva la figura de la **Iglesia de San Miguel**, uno de los edificios más importantes de toda la provincia, a la que se accede a través de un pórtico de columnas de amplias proporciones. Es de estilo gótico-mudéjar de los siglos XIII y XIV, y alberga algunas obras escultóricas y pictóricas interesantes, como puede ser el sepulcro del canónigo leonés Diego González del Barco, obra del genial Juan de Juni. Además, posee abundantes artesanados, un extraordinario órgano barroco y una monumental torre de cuatro cuerpos.

Para llegar a las otras dos iglesias que se localizan en Villalón, hay que tomar direcciones opuestas. Una de ellas, la de **San Juan** se alcanza a través de la calle con soportales que sale a mano derecha. Para ver la otra, la de **San Pedro** es necesario, coger la calle que parte de frente de la plaza y girar después a mano izquierda. La Iglesia de **San Juan** fue construida en el siglo XV en estilo gótico-mudéjar, con un magnífico retablo mayor de pinturas sobre tabla del siglo XVI; mientras que la de San Pedro, del siglo XV, destaca por sus bóvedas de arista que cubren las tres naves y la cúpula decorada con yeserías que hay en el presbiterio. Increíble también es su torre de cinco cuerpos de ladrillo que yergue entre el abigarrado conjunto urbano. Aparte de otras casas nobiliarias que se encuentran dentro del casco histórico con curiosos escudos en sus fachadas, es merecedora de mención, la **Ermita de Fuentes** que se sitúa a tres kilómetros por la carretera que nos conduce a Fontihoyuelo. Se trata de un edificio barroco del siglo XVIII en ladrillo y con tres naves separadas por arcos de medio punto, donde se venera a la patrona del pueblo. Además, dispone de un merendero en el que podremos disfrutar de un día en plena naturaleza.

Cabe destacar que Villalón se encuentra incluido dentro del itinerario del Camino de Santiago madrileño, por lo que asomarse a esta villa es una cita obligada. En el pueblo hay varios restaurantes y alojamientos para el viajero.

Otro de los atractivos de Villalón son sus fiestas, que se celebran en honor de San Juan y **San Pedro** en los últimos días de junio, con las tradicionales hogueras, verbenas, toros, rejones, suelta de vaquillas y exposiciones artísticas. Ya en septiembre, el día 8, es el día de la patrona, la Virgen de Fuentes, también con suelta de vaquillas y con una romería en la ermita.

El segundo fin de semana de junio, se viene celebrando desde hace años un importante **mercado comarcal**, en el que se dan a conocer los productos autóctonos de Tierra de Campos, también conocido como Mercado Medieval, ya que la villa regresa al ambiente de sus famosas ferias. Otros actos pueden ser la feria de la matanza, San Blas, el Encuentro de Peregrinos, el Domingo Tortillero, la Semana Santa, la Traída de la Virgen, el día de las Vías Verdes, el Mercado Retro, Jornada Musical de Órgano Barroco, el Mercado del Queso, Día de las Bodegas, Navidad, ...

En cuanto a gastronomía, Villalón no se separa mucho de la cocina **tradicional** de esta comarca, donde los productos típicos de la matanza, las lentejas pardinas, el pollo de corral, el pichón bravío, así como los asados o el lechazo, son lo más sobresaliente. Todo esto se ve traducido en unos encuentros gastronómicos en los que durante 15 días se dan a conocer los productos tradicionales de la comarca, como el famoso queso de "pata de mulo".

JUSTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS EXPUESTOS EN ESTE CATÁLOGO

Ubicada en el corazón de la Tierra de Campos, Villalón de Campos es una localidad con una **rica tradición agrícola y ganadera** que ha marcado su identidad económica a lo largo de los siglos.

La zona, conocida por su fértil tierra y la calidad de sus productos, ha sido históricamente un referente en la producción de alimentos básicos que sustentan tanto a la población local como a la región.

En este catálogo, hemos seleccionado cuidadosamente productos esenciales de la zona, como el queso y los embutidos, que son auténticos representantes de la gastronomía tradicional de Villalón.

Estos productos no solo son fundamentales en la dieta de sus habitantes, sino que también destacan por su excelente calidad, fruto de la dedicación y el esmero de los productores locales. A través de estos productos, buscamos ofrecer una muestra del saber hacer que ha perdurado en nuestra región durante generaciones, manteniendo vivos los sabores y las costumbres de nuestra tierra y que no debemos dejar perder.

Las empresas que hemos incluido en nuestro catálogo, aunque hay muchas más, son las siguientes:

1. EMPRESA CABALLO BLANCO, S.L.



Página web: <https://www.caballoblancosl.com>

Tienda online: <https://caballoblancogourmet.es/>

2. BODEGAS MEORIGA



Página web: <https://www.meoriga.com>

3. MORCILLAS VILLADA



Página web: <https://www.morcilladevillada.com/>

4. EMBUTIDOS CAÑIBANO COLLANTES.



Página web: embutidoscanibanocollantes.com

5. PASTELERÍA MARTÍN



6. QUESERÍA MONTEQUESOS



Página web: despacho.queseriamontequesos

7. QUESOS HERMANOS GAMAZO CARBAJOSA



Página web: WWW.QUESOSGAMAZO

8. PAGO DE VALDECUEVAS



Página web: pagodevaldecuevas.es

9. BODEGA “ARENAS DEL ALÓN”



EMPRESA CABALLO BLANCO, S.L.



Página web: <https://www.caballoblancosl.com>

Tienda online: <https://caballoblancogourmet.es/>

Es una empresa localizada en Villalón de Campos. Empresa familiar creada en los años 60 por Gumersindo Caballo, huevero de los de antes, que desarrolló y transmitió su experiencia en el negocio a sus hijos, quienes, para dar un nuevo impulso a la actividad de venta de huevos, constituimos la actual sociedad limitada en el año 1991, ampliándola a nuevos productos y servicios: ***producción y distribución de huevos, sala de despiece de pollos, comercialización de embutidos y quesos.*** En la actualidad cuentan con una fábrica en la que venden productos y obviamente también los producen (mayoritariamente huevos, pero también embutidos) y una tienda carnicería en la plaza del pueblo.

Productos que venden y producen:

HUEVOS: Producen, envasan y distribuyen de todos los tamaños y formatos.

POLLOS Y CONEJOS.

DESPIECE: Pechugas, Muslos, Alas, Jamoncitos, Traseros.

ELABORADOS: Hamburguesas, Brochetas, San Jacobo, Salchichas, Muslo relleno.

JAMONES: Ibéricos, Serranos, Bodega, Enteros o Deshuesados. Cocidos, Paletas.

CHORIZOS Y LOMOS: Curados, Caseros, Adobados.

QUESOS: Frescos tipo Villalón, Patamulos, Curados castellanos de oveja y mezcla.

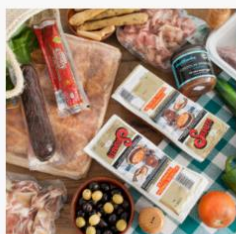
EMBUTIDOS COCIDOS : jamón cocido extra, jamón cocido reducido en sal, pechuga de pavo, jamón de pavo, paleta al horno, paleta york sandwich, chopped pork, chopped beef, salchicha Frankfurt y mortadela.

EMBUTIDOS CURADOS: Jamón y paleta serrana, centros o enteros; jamón y paleta Ibérica, centros o enteros, bellota o cebo; cecina de León, lomo Ibérico y Cular, salchichón Ibérico y Cular, bacon ahumado, longaniza tradicional, salami y fuet.

QUESOS: Queso de oveja, mezcla, Patamulo, fresco, de cabra y queso barra sandwich.

Esta empresa tiene una amplia variedad de productos, que se pueden comprar en su tienda online o en la tienda física que tienen en Villalón de Campos.

Alguna muestra de ellos son los siguientes:



Elaboración Propia
Otros elaborados

[LEER MÁS](#)



Elaboración Propia
Longaniza de pollo

[LEER MÁS](#)



Elaboración Propia
Pincho moruno

[LEER MÁS](#)



Elaboración Propia
Hamburguesas de pollo

[LEER MÁS](#)



Quesos y Embutidos
Otros Antojos

[LEER MÁS](#)



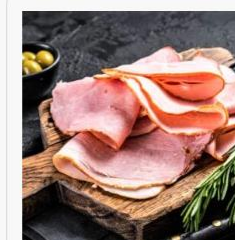
Quesos y Embutidos
Quesos

[LEER MÁS](#)



Quesos y Embutidos
Embutidos Curados

[LEER MÁS](#)



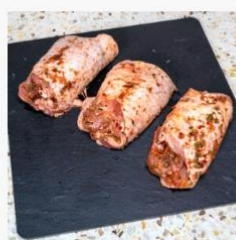
Quesos y Embutidos
Embutidos Cocidos

[LEER MÁS](#)



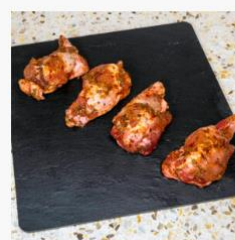
Elaboración Propia
Brochetas de pollo

[LEER MÁS](#)



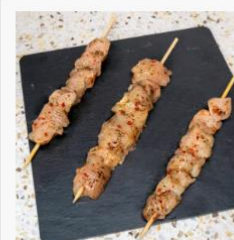
Elaboración Propia
Contra de pollo estilo argentino

[LEER MÁS](#)



Elaboración Propia
Alitas marinadas

[LEER MÁS](#)



Elaboración Propia
Pincho primavera

[LEER MÁS](#)

BODEGAS MEORIGA



Página web: <https://www.meoriga.com>



Meoriga hace honor al origen de Mayorga. Pocos saben que esta localidad vallisoletana fue el epicentro del vino de la Ribera del Cea. El origen de la bodega se remonta al año 1964 cuando un grupo de viticultores mayorganos (alrededor de 250), y algunos de los pueblos de alrededor, se unieron para fundar una cooperativa y así rentabilizar las producciones de sus viñas y de sus vinos.

Un paisaje social y agrario que ya es historia pero que no ha desaparecido gracias a Meoriga, todo un pulso al futuro del vino de calidad de Mayorga en el siglo XXI.

La gestión cambió de modelo con la nueva propiedad de las instalaciones en el 2007, aunque el corazón sigue siendo cooperativo. descendiente de fundadores y que hoy dirige con acierto la bodega propiedad de 70 socios y con una producción media de 500.000 botellas. El salto definitivo fue en 2007 con la readaptación de la bodega, invirtiendo medio millón de euros en su adquisición accionarial y en mejoras; la misma cantidad que se invierte este año en otra fase de modernización que permitirá contar con nave de crianza, tienda y sala de catas, uniéndose así al fenómeno enoturístico.

12 PREMIOS > VINO SEMIDULCE MÁS PREMIADO INTERNACIONALMENTE < 12 PREMIOS

 PACK 12 BOTELLAS 75€ SUPER PRECIO	 PACK 6 BOTELLAS 40€ PACK AHORRO	 1 BOTELLA 7,25€ UNIDAD
--	--	--

PAGA EN 3 PLAZOS sin intereses con PayPal

> ENVIOS GRATIS !



TINTOS
SM ROBLE, TINTO ROBLE, PRIETO
PICUDO
5,75€



TINTOS
SM50 TINTO CRIANZA, EDICIÓN
ESPECIAL ORIGEN 1984, PRIETO
PICUDO
9,00€



VERMUT
ESENCIA TABIRA VERMUT DE
PRIETO PICUDO
13,00€



BLANCOS
TIRAMULOS BLANCO, Albarín.
Selección Exclusiva
12,00€



FINCA TIRAMULOS
TIRAMULOS ROSADO, Prieto Picudo.
Selección Exclusiva
12,00€



FINCA TIRAMULOS
TIRAMULOS LARGA CRIANZA.
Selección Exclusiva
15,00€



BLANCOS
SÚPER PRECIO PACK 12 BOTELLAS
ESENCIA 27. Doce Premios > Vino
Blanco SemiDulce Más Premiado
Internacionalmente
75,00€



BLANCOS
PACK AHORRO 6 BOTELLAS
ESENCIA 27. Doce Premios > Vino
Blanco SemiDulce Más Premiado
Internacionalmente
40,00€



BLANCOS
ESENCIA 27. Doce Premios > Vino
Blanco SemiDulce Más Premiado
Internacionalmente
7,25€



BLANCOS
ESENCIA 33 ALBARÍN BLANCO. 3
Medallas de Oro.
6,75€



BLANCOS
EL DEMONAUTA. Albarín Fermentado
en Barrica. 8888 botellas numeradas
Edición Limitada
12,00€



ROSADOS
ESENCIA ROSE UNICORNIO
10,00€



ROSADOS
ESENCIA 33 ROSADO, PRIETO
PICUDO. 8 Premios Internacionales.
5,00€



ROSADOS
KAPRICHIO ROYAL ROSÉ LIMITED
EDITION, sólo 1.300 botellas. Kiss from
a Rosé Baby. ROSADO SEMIDULCE
6,75€



TINTOS
SM JOVEN, TINTO, PRIETO PICUDO
5,00€

MORCILLAS VILLADA

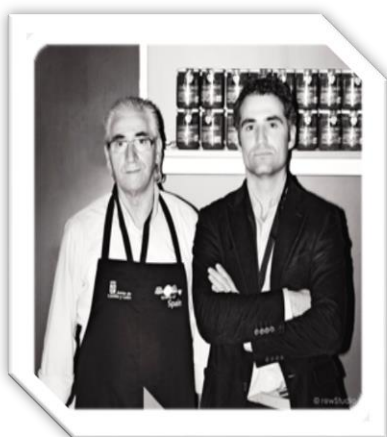
devillada
MORCILLA

«EL SABOR OCUPA LUGAR»

Demetrio Ramos, desde 1829.

Página web: <https://www.morcilladevillada.com/>

Morcillas Villada es una empresa española especializada en la producción de morcillas y otros productos cárnicos. Fue fundada en la localidad de Villada, en la provincia de Palencia, donde la tradición de la elaboración de morcilla tiene una larga historia. La empresa ha sabido combinar técnicas tradicionales con procesos modernos de producción, lo que le ha permitido mantener la calidad de sus productos y expandir su mercado.



La Morcilla más premiada:

Esta morcilla ha conseguido, entre otros premios y reconocimientos: Medalla de bronce en los Premios Cámara de Comercio de Palencia (2011), Mejor Morcilla de España en el XXI Congreso Lo Mejor de la Gastronomía (2011), Premio Alimentos de España (2011).

¿Qué ofrece esta empresa?:

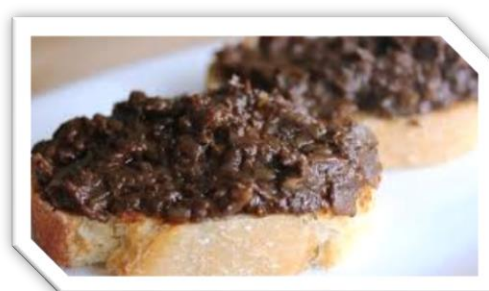
Morcilla de Villada, una morcilla de Palencia de suprema calidad, en múltiples formatos, entre ellos, el novedoso Morcilla “por un tubo”, que se puede calentar en microondas y permite realizar fácilmente riquísimos canapés, tostadas y aperitivos.

La empresa de morcillas Villada, ubicada en la provincia de Palencia, España, tiene una historia que se remonta a varias generaciones. Las morcillas son un tipo de embutido que se elabora principalmente con carne de cerdo y especias. La morcilla es un embutido muy

apreciado en la gastronomía española, especialmente en regiones como Castilla y León, donde se utilizan ingredientes como arroz, cebolla, sangre de cerdo y especias.

Morcillas Villada se ha destacado por su compromiso con la calidad y la autenticidad, utilizando recetas tradicionales y materias primas de alta calidad.

La empresa ha crecido a lo largo de los años y ha logrado establecerse no solo en el mercado local, sino también en el nacional, e incluso en exportaciones otros países. Su éxito se ha basado en la combinación de tradición, innovación y un enfoque en la satisfacción del cliente.



Productos destacados en MORCILLAS VILLADA

¿Qué es exactamente la morcilla? Es un embutido que se elabora con la sangre coagulada del cerdo, de forma alargada y gruesa y color oscuro. Es uno de los bastiones de la cocina tradicional española, uno de esos derivados del cerdo que, al contrario que jamones y salchichones, suelen dar asquete a las nuevas generaciones. No obstante, muchos chefs contemporáneos han incorporado este ingrediente a sus recetarios con bastante éxito, ya que, en su justa medida y bien tratada, la morcilla puede complementar estupendamente numerosos ingredientes.

En Morcilla de Villada la puedes encontrar en los siguientes formatos:

- Morcilla por un Tubo «Envase totalmente innovador»
- Crema de Morcilla «En Tarro de Cristal»
- Morcilla de Cebolla Fresca
- Morcilla de Arroz
- Morcilla Ecuménica

Morcilla de Villada 'El Sabor Ocupa Lugar', nos consideramos una empresa tradicional, siendo la calidad nuestra principal preocupación

 El Chorizo Sabadero 7.00 €	 Morcilla de Arroz 6.00 €	 Morcilla de Cebolla Fresca 6.00 €	 Crema de Morcilla 4.00 €	 Morcilla por un Tubo ® 2.50 €
--	--	---	---	---

EMBUTIDOS CAÑIBANO COLLANTES

CAÑIBANO
COLLANTES
EMBUTIDOS

Página web: embutidoscanibanocollantes.com



Embutidos Cañibano Collantes es una empresa familiar que tiene su origen en un pequeño pueblo vallisoletano llamado Bolaños de Campos. En el año 1990 el matrimonio Cañibano-Collantes decidió abrir una pequeña carnicería.

Los comienzos no fueron buenos, pero poco a poco y con mucho esfuerzo consiguieron sacar la empresa adelante, y así, en el año 2005 deciden ampliar y renovar sus instalaciones. Hoy en día esta empresa cuenta con carnicería, fábrica de embutidos, obrador y sala de despiece.

Su fin es ofrecer un producto de máxima calidad, con las mejores materias primas y todo esto sin olvidarse de elaborarlo de forma tradicional. Por ello, el lema de esta empresa es

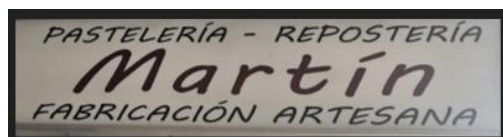
‘EMBUTIDOS DE TIERRA DE CAMPOS, CON SABOR TRADICIONAL’

Sus INSTALACIONES ubicadas en el pequeño pueblo vallisoletano de Bolaños de Campos cuentan con:

- **Sala de despiece**, para el deshuesado de nuestras propias canales de ganado.
- **Obrador donde** se fabrica y prepara toda nuestra variedad de embutidos y preparados cárnicos.
- **Secadero de embutidos** sala donde conseguimos con un control exhaustivo de temperaturas y humedades ese sabor tan único de nuestros embutidos con un toque de curación y secado tan natural y nuestro.
- Cámaras de recepción de canales, cámara de almacenamiento de los productos curados y envasados, salas de envasado y producto terminado.



PASTELERÍA MARTÍN



Pastelería Martín es un establecimiento ubicado en C. la Rúa, 21 en Villalón de Campos, Valladolid. Es un lugar ideal para los amantes de la repostería y los postres exquisitos.

Con una trayectoria de años en el sector, esta pastelería se ha ganado una excelente reputación entre sus clientes, quienes la han valorado con una nota de 4,5 sobre 5. Esto refleja la calidad y el buen servicio que ofrece.

Entre los servicios que ofrece Pastelería Martín se encuentra la entrega a domicilio, lo cual es perfecto para aquellos que deseen disfrutar de sus delicias desde la comodidad de su hogar. Además, su amplia variedad de postres satisface los gustos de todos los paladares.

Desde tartas y pasteles tradicionales hasta postres más innovadores, en Pastelería Martín encontrarás una gran variedad de opciones para endulzar tu día. Además, su atención al detalle se refleja en la presentación impecable de cada uno de sus productos.

Si eres un apasionado de los sabores dulces, no puedes dejar de visitar esta pastelería. Te aseguramos que te sorprenderás con la calidad y el sabor de sus creaciones.

Para más información o para realizar tus pedidos, puedes contactar con ellos a través del teléfono 983740022.

Visitar Pastelería Martín es una experiencia que no te puedes perder. Sumérgete en un mundo de sabores y texturas que te transportarán a momentos de felicidad y placer. No esperes más y date el gusto de probar sus deliciosos postres. ¡Seguro que repetirás!

¿Qué productos podemos encontrar?:

Sus **magdalenas** son uno de los productos estrella, perfectas para acompañar un café.

Si eres de los que disfruta de los sabores tradicionales, no puedes dejar de probar sus **rosquillas de palo** o los típicos “maragatos” de Carnavales.

Si visitas la pastelería en temporada navideña, sus **turrone artesanos** son simplemente irresistibles.



QUESERÍA MONTEQUESOS



Página web: despacho.queseriamontequesos

Premios recibidos:



Quesería Montequesos tiene una producción completamente artesanal, con una calidad suprema a base de constancia y dedicación, que muestra como resultado un producto único capaz de satisfacer el más exquisito de los paladares. Es una empresa que nace en 2004 en Villanubla, fundada por José María Ramos, Lucía Martínez y sus hijos Irene y Abel, pertenecientes a un linaje de maestros queseros de cinco generaciones. Producción artesanal, con mención especial para el queso Pataoveja ó Patamulo.

PRODUCTOS DESTACADOS





QUESOS HERMANOS GAMAZO CARBAJOSA



Quesos
Años. Gamazo Carvajosa, S.A.

Página web: WWW.QUESOSGAMAZO

*DIJO DON QUIJOTE-. PERO DIME, SANCHE: ¿QUÉ **JOYA** FUE LA QUE TE DIO,
AL DESPEDITTE, POR LAS NUEVAS QUE DE MÍ LE LLEVASTE?—...
UN PEDAZO DE PAN Y **QUESO**, QUE ESTO FUE LO QUE ME DIO MI SEÑORA
DULCINEA CUANDO DELLA ME DESPEDI; Y AUN, POR MÁS SEÑAS, ERA **EL**
QUESO DE OVEJA.*

DON QUIJOTE DE LA MANCHA



En 1948 el abuelo Ramón decidió trasladar a su familia desde su Villalonso natal, cerca de Toro (Zamora) a Melgar de Arriba (Valladolid). La razón fue que un grupo de ganaderos, cansados de tener que elaborar sus propios quesos y llevarlos cada viernes a vender al “Mercado de quesos de Villalón”, le habían expresado su interés en que alguien se encargase de esta tarea y ellos poder centrarse en otras labores. En principio esta labor fue estacional, durante los meses de más producción de leche y más adelante se hizo permanente. De esta manera tan sencilla y con tan poca burocracia, nació Quesos Gamazo.



QUESO SEMICURADO

- Queso entero: 50,00€ -



QUESO CURADO DE OVEJA

- Queso entero: 51,00€ -



**QUESO AÑEJO / GRAN
RESERVA**

- Queso entero: 52,00€ -



**QUESO AHUMADO
HERMANOS GAMAZO**

- Queso entero: 53,00€ -



**QUESO PATA DE MULO
SEMICURADO**

- Queso entero: 37,00€ -



**QUESO PATA DE MULO
CURADO**

- Queso entero: 38,00€ -



QUESO A LA MANTECA

- Queso entero: 54,00€ -



**QUESO AL ROMERO
HERMANOS GAMAZO**

- Queso entero: 54,00€ -



QUESO AÑEJO EN ACEITE

- Queso entero: 54,00€ -



QUESO FRESCO VILLALÓN

15,00€ -



**TARRO DE QUESO EN
ACEITE**

9,50€ -

PAGO DE VALDECUEVAS

(Medina De Rioseco)



Página web: pagodevaldecuevas.es

Si te apetece perderte por un olivar y aprender cómo se produce el aceite y cuáles son las diferentes clases de aceitunas, entonces te interesa el oleoturismo: un viaje en busca de los secretos que esconde el oro verde.

En Medina De Rioseco puedes ir a visitar una almazara en el Pago de Valdecuevas, que te permitirá conocer y saber las diferencias de los distintos tipos de aceites, los beneficios para la salud.

En Pago de Valdecuevas aman la tierra, miman el proceso conjugando la paciencia y la sabiduría para dejar el alma en cada fruto. Por eso pueden presumir de unos aceites excepcionales, nacidos de una tierra con historia y corazón.

En estos años, sus aceites han sido galardonados con los mejores premios en el mundo de los AOVEs.

En los primeros años de campaña fueron reconocidos por el prestigioso premio internacional, **Mario Solinas**, este premio es conocido como «el Óscar de los aceites» y en 2021 recibieron el premio al **Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de España** en la categoría «Frutado maduro» por el Ministerio de Agricultura de España



En 2008 comenzaron su camino y plantaron sus primeros olivos, en 2011 consolidaron su proyecto construyendo la primera Almazara de Valladolid, en Medina de Rioseco. Tienen una extensa finca de 140 hectáreas de olivar, ubicada en un entorno privilegiado que permite obtener un producto con una calidad y matices muy especiales.

La Almazara Pago De Valdecuevas elabora diferentes aceites, Pago De Valdecuevas, Valdecuevas Chef y General Blake y todos ellos han obtenido grandes reconocimientos tanto nivel nacional como internacional.



La almazara se sitúa en la propia finca, es de nueva construcción y se encuentra equipada con los sistemas de producción más vanguardistas, con la finalidad de reducir los tiempos de elaboración y por lo tanto mejorar la calidad del producto. Está diseñada con materiales de alta calidad higiénica, tanto en su proceso, como es lógico, como en su manejo lo que confiere un cuidado exhaustivo.



Pago de Valdecuevas

AOVE 100% ARBEQUINA

DESCRIPCIÓN

Una identidad muy marcada, con mayor intensidad que la de la mayoría de las Arbequinas, debido a las excepcionales condiciones climáticas y geográficas de nuestro olivar. Pago de Valdecuevas tiene la particularidad de contener un índice de tocoferoles (vitamina E) y ácido oleico superior a la media de otros AOVEs de la variedad Arbequina.

NOTA DE CATA

AROMA:

Aceite que destaca por la intensidad aromática, en una deliciosa combinación de hierba verde y almendra.

PALADAR:

Sobre el paladar se reafirman los sabores a hierba, almendra y cáscara de plátano. Es complejo, armónico y muy equilibrado.

USOS EN COCINA

MARIDAJE:

Panes gourmet, sopas frías, carpaccios, chocolates, repostería evolucionada, frutas ácidas, embutidos ahumados.

APORTE AL PLATO:

Actúa como emulsionante en cremas, legumbres y salsas, realza los sabores y aporta notas frutales, mejorando la palatabilidad del plato.

Aromatiza todo tipo de elaboración en frío como pueden ser carpaccios, en saladas, escabeches, embutidos, ahumados y potencia el sabor de las elaboraciones dulces como son los bizcochos, ganachés...

CALIDAD

Pago de Valdecuevas tiene una acidez $\leq 0.2\%$. El sello SIQEV (establece unas características físico químicas de acidez ≤ 0.4) es una marca de excelencia y buenas prácticas en el proceso completo de producción de Aceite de Oliva Virgen Extra. La Almazara ha obtenido el más alto nivel del IFS certificación.

El sello SIQEV es un sello numerado que garantiza que el envase contiene el más alto nivel de Calidad de AOVE. Es un reconocimiento a la excelencia, a las mejores prácticas en proceso integral del aceite de oliva virgen extra.

Valdecuevas Chef

AOVE ARBEQUINA

DESCRIPCIÓN

Valdecuevas Chef nace para satisfacer las necesidades del profesional en cocina.

Es un AOVE, con sólo 0.2% de acidez y con unas características organolépticas excepcionales. Su versatilidad lo hace **ideal para diferentes usos**.

Este aceite *premium* 100% Arbequina aporta un valor **añadido a las elaboraciones**, siendo en gran medida el responsable de que todos los ingredientes del plato cobren sentido.

Hemos querido que VALDECUEVAS CHEF se adapte también a las necesidades del profesional en cuanto a formatos, presentando este AOVE en los 2 formatos más utilizados en cocina profesional, 5 L y 500 ml.

NOTA DE CATA

AROMA:

Aceite dulce, equilibrado, que destaca por los aromas a almendra, plátano y un toque sutil a hierba fresca.

PALADAR:

Sobre el paladar suave, aterciopelado que nos recuerda a frutas como el plátano, manzana y almendra.

MARIDAJE:

Guisos de legumbres, pescados asados y a la sal, carnes salteadas, panachés de verduras, verduras asadas y fondos culinarios.

*USOS EN COCINA

Aporte al plato utilizando diferentes técnicas:

Totalmente **recomendado para frituras**, debido a su **resistencia a la termo oxidación**, la penetración en el alimento y resistencia a varias frituras. Potencia el sabor de los fritos y mejora los **sofritos y bases de estofado**. También se comporta muy bien en **salteados y confitados**.

Puntos de humo y otros datos a tener en cuenta al cocinar:

218°C Una vez alcanzada la T° de Humo mantener a unos **180°C**.
Para fritura y trabajos a altas temperaturas prolongados mantener a unos **180°C**.

*Información proporcionada tras el estudio realizado por la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.



General Blake

PICUAL, MANZANILLA CACEREÑA Y ARBEQUINA

DESCRIPCIÓN

Selección especial de nuestras tres variedades (Manzanilla Cacerëña, Picual y Arbequina) en honor al General Joaquín Blake, que luchó contra las tropas de Napoleón sobre el mismo lugar donde se encuentra nuestro olivar y almazara.

NOTA DE CATA

AROMA:

Aroma intenso, fresco y herbáceo con recuerdos a hierbas recién cortadas, manzana verde, con un fondo de ciruela verde, tomate y tomatera.

PALADAR:

Fresco, limpio y con personalidad, con un marcado carácter herbáceo que recuerda a hierbas, hojas, alcachofas y espárragos trigueros. Acompañado de ligera astringencia, amargo claro y picante en equilibrio. Se trata de un aceite largo en boca, con regusto que denota frescura vegetal y personalidad.

MARIDAJE:

Ídeal para utilizar en crudo sobre aderezo de pan, legumbre y ensalada. También es perfecto para marcar un fuerte aroma y sabor en platos de mayor elaboración como guisos, carnes y salsas, consiguiendo así una personalidad propia en cada elaboración.

CALIDAD

Acidez 0.1 %



WWW.GENERALBLAKE.COM

 Pago de ValdeCuevas Aceite de Oliva Virgen Extra Personaliza tu caja de 3 unidades Pack personalizado 0,00€ IVA incluido	 Aceite de oliva virgen extra Arbequina 500 ml Botella 500ml (Caja 3 unidades) 38,25€ IVA incluido	 Aceite de oliva virgen extra Arbequina 750 ml Botella 750ml (Caja 3 unidades) 52,67€ IVA incluido
 Aceite de oliva virgen extra Arbequina 5L (1ud) Garrafa PET 5L (Caja 1 unidad) 67,50€ IVA incluido	 Aceite de oliva virgen extra Arbequina 5L (3 ud) Garrafa PET 5L (Caja 3 unidades) 202,50€ IVA incluido	 Aceite de Oliva Virgen Extra Selección Especial del General Blake una botella 21,19€ IVA incluido

BODEGA: “ARENAS DEL ALÓN”



Se trata de una bodega de elaboración de vinos artesanal y ecológicos; tanto la poda, la vendimia y los cuidados de las vides son manual.

“Arenas del Alon” tiene una superficie de 5 hectáreas donde hay 12.000 viñas de cuatro clases, Godello, Viura, Tempranillo y Carnacha.

La idea de la bodega surgió en el año 2015; a partir de esa fecha y a lo largo de esos 10 años las viñas han alcanzado una madurez. En el 2024 la bodega fue galardonada con un tercer premio artesanal Castilla y León organizado por Itagra.

El objetivo de la bodega es abrir al público en junio del 2025, con venta de vinos blancos godello y viura del año y de barriga.

Actualmente la bodega está reorganizando sus estructuras y acomodando las diferentes zonas de elaboración y almacenamiento de vino. Como ideas futuras están la elaboración de vinos tintos del año y crianzas junto con la elaboración de vinos espumosos.

