

Presentación



León es una de las regiones europeas con mayor número de productos tradicionales agroalimentarios.

Una variedad de alimentos que además de aportar el sabor de antaño son de una gran calidad pues en su elaboración se emplean métodos artesanales, lo más naturales posible.

La gastronomía leonesa encuentra así un complemento inmejorable en sus vinos tintos, rosados y blancos, amparados por las denominaciones de origen Bierzo y Tierra de León, las delicias de la huerta: pimientos, puerros, tomates; sabrosas legumbres, carnes frescas y derivados cárnicos y deliciosos postres: desde el queso, la miel, las mantecadas, los hojaldres...

Además, desde el año pasado uno de los productos más emblemáticos de la

gastronomía de la provincia, el chorizo, se ha sumado a este rico plantel de delicias al ser reconocido con el distintivo que le acredita como Marca de Garantía. Una gran noticia para un producto que lo tenía más que merecido.

Y es que la calidad de los productos leoneses está acreditada gracias a reconocimientos como son la Denominación de Origen, la Indicación Geográfica Protegida y la Marca de Garantía, todas ellas son la certificación de su enorme excelencia. Quedan aún muchos alimentos que todavía no cuentan con una de estas acreditaciones pese a que su valía y calidad está más que demostrada, y no tardarán en hacerse con ellas. Entre tanto disfrutemos de los productos deliciosos, naturales y sanos en nuestras casas y en nuestros restaurantes.

Los Productos de León en la escuela

