

LISTADOS DE FÁBRICAS VISITABLES

NOTA: En todos los casos concertar previamente con al menos **DÍEZ DÍAS** de antelación antes de la visita.

SECTOR AGROALIMENTARIO

<ul style="list-style-type: none"> QUESOS LA OVEJA QUE BALA Contacto: Carlos o Heliodoro C/ Pol. Industrial, 33. Carrión de los Condes 34120 (Palencia) Telf. 604 223 693 / 659 600 846 / 673 478 855 Correo electrónico: info@laovejaquebala.es web: https://www.laovejaquebala.es/ Fabricación de queso semicurado, queso curado, queso añejo, tarro de queso añejo en aceite. Grupos aproximados de unas 15 personas 	<ul style="list-style-type: none"> MIEL FELYA Contacto: Felipe Garcia Plaza C/ Alta, 9. Abia de las Torres 34491 (Palencia) Telf. 979 817 386 / 609 290 583 Correo electrónico: mielfelya@hotmail.com web: www.mielfelya.com Miel, polen, jalea real, y otros productos como cremas y velas Concertar, mínimo no hay y máximo de 54 personas.
<ul style="list-style-type: none"> QUESOS CAMPOS GÓTICOS Contacto: Mariano Paramio Antolín C/ Diseminados, 16 -24 Villerías de Campos 34305 (Palencia) Telf. 979 768 229 Correo electrónico: paramio@camposgoticos.com web: www.camposgoticos.com Explotación ganadera ovina de raza churra y elaboración de queso de oveja Grupos previa cita mínimo 20 personas y máximo 54. 	<ul style="list-style-type: none"> MICOPAL Contacto: José Antonio Barriuso Revilla C/ El Puente s/n; Arenillas de San Pelayo 34473 (Palencia) Telf: 979 062 002 Correo electrónico: contacto@micopal.com ; jose.barriuso@micopal.com Pagina web: www.micopal.com Transformación de hongos y setas. Es la primera planta de conservera de productos micológicos Visitas previa cita concertada
<ul style="list-style-type: none"> QUESOS LAGUNILLA Y LA OLMEDA. Contacto: Benjamín Tarilonte C/ Del Río, 32. Lagunilla de la Vega 34134 (Palencia) Telf. 618 353 294 / 609 34 89 37 Correo electrónico: quesoslaolmeda@quesoslagunilla.com web: www.quesoslagunilla.com Fabricación y venta de quesos de oveja pura y mezcla Concertar una semana antes, en principio grupo máximo de 10 personas. 	<ul style="list-style-type: none"> SELECTOS DE CASTILLA Contacto: Enrique o Manuel de Prado C/ Rodrigo Fernández s/n Villamartin de Campos 34170(Palencia) Telf: 979 769 242 / Whatsapp: 675 988 002 Correo electrónico: info@selectosdecastilla.com Web: www.selectosdecastilla.com Producción propia. Bloc de foiegras de oca, mousse de foiegras, pates de lechazo churro, de avestruz, de trucha, rilletes de pato, foie... y otras muchas delicias Concertar, mínimo no hay y máximo de 54 personas
<ul style="list-style-type: none"> MORCILLAS VILLADA Contacto: David Ramos Avda. Ntra. Sra. De la Carrera s/n. Villacidaler 34349 (Palencia) Telf. 979 844 114 / 657 230 272 Correo electrónico: info@morcilladevillada.com web: www.morcilladevillada.com Morcilla de arroz y cebolla. Con elaboración de carácter artesanal. Y productos novedosos como la crema de morcilla en tarro de cristal. Y también la morcilla en tubo. Grupos previa cita: mínimo de 10, máximo 54 personas 	<ul style="list-style-type: none"> PIPAS FACUNDO Contacto: Francisco Ordax Ctra. Becilla, km.1 34.340 Villada Telf. 979 844 014 / 900 924 602 Las peticiones para visitar la fábrica han de ser por escrito. Web: www.facundo.es .Para gestionar cita previa para visitas: facundo@pipasfacundo.es Elaboración de pipas... Visitas sólo para grupos 54 personas
<ul style="list-style-type: none"> MORCILLAS CERVERA Contacto: Domingo Romero Morante Pol. Industrial P-31. Cervera de Pisuerga 34840 (Palencia) Telf. 979 870 923 / 696 183 710 Correo electrónico: info@morcillascervera.es web: www.morcillascervera.es Elabora morcillas y exquisitos boronos artesanos con la receta tradicional de la Montaña Palentina, y mediante un proceso de elaboración fundamentalmente manual y materias de la máxima calidad. Grupos previa reserva, mínimo no hay, máximo 54 personas 	<ul style="list-style-type: none"> INDUSTRIAS GASTRONÓMICAS CASCAJARES Contacto: Simón de Francisco C/ Vegapalacios nº 1. 34210 Dueñas (Palencia) Telf. 900 777 365 Correo electrónico: cascajares@cascajares.com; web : www.cascajares.eu Fabricación, elaboración, transformación, envasado y distribución de productos cárnicos de codorniz, perdiz, gallo de corral, pularda, conejo, pintada, capón, faisán, pichón. Visible sólo para grupos: 54 personas

LISTADOS DE FÁBRICAS VISITABLES

<ul style="list-style-type: none"> CERVEZAS VEREDA Contacto: Belén C/ Ronda de Arriba, 11. 34.347 Ledigos (Palencia) Tefl. 647 102 213 Correo electrónico: info@cervezavereda.com web: www.cervezavereda.com Elaboración de cervezas artesanas. Fábrica visitable. Cata de cervezas y alimentos de Palencia para acompañar. Siempre previa reserva. Duración entre 1.5 a 2 horas 	<ul style="list-style-type: none"> CERVEZAS YESTA Contacto: María Fernanda Jiménez C/ Travesía La Fuente, 11. 34.230 Torquemada (Palencia) Tefl. 640 280 109 Correo electrónico: info@cervezasyesta.es web: www.cervezasyesta.es Elaboración de cervezas artesanas. Fábrica visitable. Cata de cervezas y alimentos de Palencia para acompañar. Siempre previa reserva. Duración entre 1.5 a 2 horas
<ul style="list-style-type: none"> BODEGA VALDESNEROS. Contacto: Rubén Montero Avda. de la Paz, 4 Torquemada 34230 (Palencia) Telf. 979 800 545 / 630 879 691 Correo electrónico: info@bodegasvaldesneros.com web: www.bodegasvaldesneros.com Bodega del Cerrato palentino, elabora vinos rosados y tintos. Especial "Vino de Hielo". Pertenece a la D.O Arlanza Grupos mínimos unas 10 personas, máximo 20-25 	<ul style="list-style-type: none"> VIÑEDO VINOS BASILIO Contacto: Basileo Varas Verano C/ Cervantes s/n. Herrera de Valdecañas 34259 (Palencia) Telf. 609 248 344 Correo electrónico: basiliovaras@hotmail.com Pertenece a la D.O Arlanza. Grupos concertar, mínimo unas 10 personas, máximo 25.
<ul style="list-style-type: none"> BODEGA AMADA SALAS Contacto: Amada Salas C/ Puentequilla 15. Barrio de Bodegas. Dueñas 34210 (Palencia) Tefl. 979 780 056 / 625 728 589 Correo electrónico: amadasalasortega@gmail.com web: www.remigiosalasalon.com Bodega centenaria y familiar. Vinos rosados y tintos bajo la marca Las Luceras. Pertenece a la D.O Cigales. Mínimo no hay. Max 54 personas. L a V: 10.00-14.00 y 17.00-20.00. S y D: 11.00-14.00. Se recomienda concertar. 	<ul style="list-style-type: none"> AGUA FUENTES DE LEBANZA Contacto: Jorge Juárez Ctra. Cervera –Potes, km.14 San Salvador de Cantamuda 34847 (Palencia) Telf. 979 879 073 Correo electrónico: info@lebanza.com web: www.lebanza.com Elaboración de agua mineral. Grupos mínimo 10, máximo 25 personas
<ul style="list-style-type: none"> BODEGA ESTEBAN ARAUJO Contacto: Javier Esteban Araujo C/ Las Bodegas s/n. Torquemada 34230 (Palencia) Tefl. 620 479 142 Correo electrónico: bodegasestebanaraujo@gmail.com web: www.bodegasestebanaraujo.com Elabora vinos en bodega tradicional del s.XVI. Otros productos: mermelada de uva. Pertenece a la D.O Arlanza Grupos mínimo min no hay, máximo 20-25 personas. 	<ul style="list-style-type: none"> AQUA DOMUS Y CASA DEL AGUA Contacto: Nuria Martínez (gerente) C/Subida Villalafuente 5. Saldaña 34100 (Palencia) Telf: 979 110 110 Correo electrónico: info@aquadomus.es web: www.aquadomus.es Visita a la fábrica embotelladora y al centro de interpretación Grupos máximo 54 personas
<ul style="list-style-type: none"> BODEGA PAGOS DE NEGREDO Contacto: Raúl o Jaime Primo Avda. Casado del Alisal, 26 34001 Palencia. Bodegas en Palenzuela 34257 (Palencia) Telf. 979 700 450/ 649 190 304 Correo electrónico: export@quintamegreto.com web: www.pagosdenegredo.com Pertenece a la D.O Arlanza Grupos previa cita (menos en vendimia) mínimo 4 personas, máximo 54, 	<ul style="list-style-type: none"> (OTROS SECTORES) PAPELERA Contacto: Elena Enciso Ctra. Burgos – Portugal km 96 salida 99. 34210 Dueñas (Palencia) Telf. 979 761 413 Correo electrónico: elena.enciso@dssmith.com web: www.dssmith.com Fabricación de papel. Concertar siempre previamente por correo electrónico