Panificación et Repostería

Les produits de boulangerie et de pâtisserie font partie d'un secteur de l'alimentation d'une grande importance en Castilla y Leon, qui comprend les entreprises productrices de pain, viennoiserie, pâtisserie, et biscuits qui sont fournis avec des matières premières tels que farine, lait, sucre, œufs ou la levure produits dans la même région. La large typologie de pains et de pâtisseries se nourrit de la tradition et beaucoup des pâtisseries sont liés à certaines fêtes, comme le carnaval, Pâques, Noël ou fêtes patronales, tandis que d'autres sont plus quotidiennes.

Dans le Catalogue Agroalimentaire de Castilla y León y a plus de 90 références entre les pains, pâtisseries, gâteaux et bonbons : le Bollo Maimón de Salamanca, les Ciegas d'Íscar (Valladolid), les Mantecados (gâteau au saindoux) d'Astorga (León), les Pastas de la localité de Portillo à Valladolid, le Ponche de Segovia, les Yemas d'Ávila... En ce qui concerne le pain, il y a une grande tradition, avec des références comme la Hogaza (miche) de León, le pain lechuguino de Valladolid, et aussi certains farcés comme le Hornazo de Salamanca, qui a sa marque de qualité.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo