



Catálogo

PRODUCTO CONGELADO



Del Bosque de Micopal es la primera empresa artesana de la provincia de Palencia dedicada a la recolección, transformación y venta de setas y hongos silvestres.

La naturaleza ha sido generosa con esta zona del norte de la península, ausente de contaminación atmosférica, en la que se cumplen una serie de requisitos de altitud, temperatura, pluviosidad, cuidado y mantenimiento de los montes, que son la clave para la obtención de multitud de especies micológicas de gran calidad.

En nuestras instalaciones de Arenillas de San Pelayo, desarrollamos todas las labores manualmente de recepción, limpieza, calibrado, ultracongelación y almacenamiento por nuestro personal experto.



www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO



Formatos de venta

- Cajas de 6 kg
- Bolsas 1 kg

Contacto

Del Bosque de Micopal

C/El Puente s/n

Arenillas de San Pelayo

34473 - Palencia

Tlf: 979 06 20 02 / Móvil: 608 32 34 20

E-mail: jose.barriuso@micopal.com

www.micopal.es

www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO

Boletus ENTEROS



Existen diferentes especies de Boletus como Pinicola, Edulis o Aereus. Sus características culinarias, la convierten en una de las setas más apreciadas. Suele crecer en pinares, robledales y hayedos en época primaveral y sobre todo en otoño.

Lo presentamos enteros para que el consumidor realice el corte que desee.

Características:

Posee un sabor y aroma intenso. De carne blanca inmutable, apareciendo tonos marrones bajo la cutícula.

Selección y Clasificación:

La materia prima que llega a fábrica es analizada por personal experto para proceder a su limpieza, clasificación, calibrado, ultracongelación y almacenamiento.

Forma de empleo:

Aconsejamos atemperar 20 minutos los boletus enteros antes de proceder a su utilización.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística:

- Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg



www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO

Boletus LAMINADOS



Existen diferentes especies de Boletus como Pinicola, Edulis, Aereus, etc. Y es uno de los hongos más apreciados desde el punto de vista culinario. Suelen aparecer en época primaveral y sobre todo en otoño en bosque de pino y robledales.



Características:

Como se puede apreciar, su carne es blanca en toda su extensión con tonos marrones bajo la cutícula. Ideal para tomar a la plancha o a la parrilla.

Selección y Clasificación:

Los boletus que llegan del bosque, son examinados por personal experto. Se seleccionan ejemplares sanos y estéticamente bonitos, se realizan cortes longitudinales y se procede a su congelación.

Forma de empleo:

Consumir sin necesidad de descongelación previa.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística:

- Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg



www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO

Boletus en TACOS



En esta ocasión, presentamos los Boletus troceados en dados y ultracongelados. Tanto en primavera como en época otoñal y dependiendo de la calidad del Boletus, son clasificados en diferentes categorías.

Características:

Comercializamos los siguientes tipos:

Boletus Taco 1ª. De excelente calidad, carne blanca, ideal para el acompañamiento de carnes, pescados, guarniciones, etc.

Boletus Taco 2ª. Elaborado con Boletus adultos en los que aparece partes con tonos más amarillentos en su carne.

Boletus Taco 3º o Industria. Aconsejamos esta tipo de boletus para elaboración de salsas.

Forma de empleo:

No es necesario descongelarlo previamente para su utilización.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20º C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística:

- Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg

www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO



Pie Azul

(Lepista Nuda)

Seta de sobrero convexo, superficie lisa, viscosa y de color azul violáceo. Sus laminas son muy finas, de tronco fibroso y tonos azulados. Suele aparecer a finales de otoño e invierno en zonas húmedas de bosques de pino, encinas, prados y matorrales.

Características:

De carne tierna, frágil, de olor agradable, gusto dulce y suave, ligeramente acuosa y de color violáceo. Buen comestible en guisos de carne, al ajillo o como guarnición.

Selección y Clasificación:

Las setas que llegan a la fábrica, son analizadas por personal experto. Posteriormente son revisadas una a una para quitar manualmente acículas y tierra, lavamos en lavadora industrial y ultracongelamos.

Forma de empleo:

Sacar del congelador y dejar atemperar para poder trocear si se desea antes de cocinar.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística:

- Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg

www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO



Capuchina

(Tricholoma Portentosum)

Seta de forma cónica acampanada que al hacerse adulta aparece plana. Su cutícula es de color gris verdoso oscuro, gelatinosa, con el pie robusto, cilíndrico y blanco. Aparece durante el otoño y principios del invierno incluso con heladas y nieve en bosques de pino. Suele ser la última seta comestible que se recolecta en la campaña.

Características:

Es un excelente comestible de carne espesa, abundante, blanquecina, delicada y gelatinosa. De sabor dulce y olor harinoso pero suave. Podemos utilizarla en guisos de carne, pescado en salsa, legumbre o revueltos.

Selección y Clasificación:

Las setas que llegan a la fábrica, son analizadas por personal experto. Posteriormente son revisadas una a una para quitar manualmente acículas y tierra, lavamos en lavadora industrial y ultracongelamos.

Forma de empleo:

Dependiendo su utilización en cocina podemos añadir directamente o dejar atemperar si queremos trocear los ejemplares.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística: - Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg

www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO

Trompeta Amarilla

(*Cantharellus Lutescens*)



Seta de forma atrompetada, frágil, de pie largo y color amarillo-anaranjado. Tiene poca carne, pero es suave y sabrosa.

Esta seta aparece durante el otoño, en las zonas más húmedas y con musgo de bosque de pino, con predilección de terrenos calizos.



Características:

A pesar de su fragilidad aporta un olor y sabor afrutado muy intenso y agradable. Excelente comestible. Aconsejamos su utilización en guisos de carne, pescados en salsa, pasta, ensaladas o postres.

Selección y Clasificación:

Las setas que llegan a fabrica, son analizadas por personal experto. Posteriormente son revisadas una a una para quitar manualmente acículas y tierra, lavamos en lavadora industrial y ultracongelamos.

Forma de empleo:

No es necesario descongelar el producto para su utilización.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística: - Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg



www.setasgourmet.es



Gula del Monte

(*Chantarellus Tubaeformis*)



Seta con forma atrompetada, de sombrero liso y color marrón o pardo oscuro. Pie cilíndrico, hueco y de color amarillento.

Aparece en época otoñal e invernal en zonas húmedas de bosque de robles, hayas y pinos. Fructifica en grupos numerosos de forma gregaria.



Características:

Carne escasa, muy fina y flexible siendo su pie un poco más duro. Buen comestible aportando a los platos con los que la combinamos (guisos de carne, caza, pizzas, al ajillo, etc.) sabor a campo, dulce y agradable.

Selección y Clasificación:

Las setas que llegan a fabrica, son analizadas por personal experto. Posteriormente son revisadas una a una para quitar manualmente acículas y tierra, lavamos en lavadora industrial y ultracongelamos.

Forma de empleo:

No es necesario descongelar el producto para su utilización.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20°C . Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística: - Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg





PRODUCTO CONGELADO

Mix Setas CULTIVO



Mezcla de las mejores setas de cultivo en la que buscamos texturas, sabores y equilibrio. Utilizamos las siguientes variedades: Shiitake (*Lentinula Edodes*), Nameko (*Pholiota Nameko*) y Seta de Ostra (*Pleurotus Ostreatus*).



Características:

Shiitake: Posee innumerables propiedades medicinales beneficiosas para la salud. Sombrero de color marrón, pie más claro y muy aromática.

Nameko: Seta pequeña, con sombrero de color ámbar, textura gelatinosa y con un ligero sabor nuez.

Pleurotus Ostreatus: Su superficie es lisa, color grisáceo, de carne firme, sabor y olor agradable. Su uso en cocina es muy variado: plancha, revueltos, guarnición, salteadas,...

Selección y Clasificación:

Mezclamos en los porcentajes deseados las diferentes setas de cultivo que vamos a utilizar para nuestro mix. Setas que tenemos almacenadas en nuestro congelador.

Forma de empleo:

Se puede utilizar directamente sin necesidad de descongelación previa.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística: - Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg



www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO

Mix Setas SILVESTRES



Mezcla de setas silvestres que podemos ofrecer al gusto del consumidor. Utilizamos para este producto distintas variedades como Boletus, Tricholoma Portentosum, Chantarellus, Suillus Luteus y Níscalos.



Características:

En esta mezcla de setas silvestres reunimos los sabores del bosque que aportan las diferentes variedades que utilizamos. Guarniciones, arroces, salteadas, en guisos de carne y pescado son las diferentes opciones que planteamos para su utilización.

Selección y Clasificación:

Mezclamos en los porcentajes deseados las diferentes setas silvestre que vamos a utilizar para nuestro mix. Setas que tenemos almacenadas en nuestro congelador.

Forma de empleo:

Se puede utilizar directamente sin necesidad de descongelación previa.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística:

- Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg



www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO



Níscalo

(Lactarius Deliciosus)

Níscalo o Robellons es una seta de sombrero convexo que evoluciona a forma de embudo. Cutícula en forma de bandas concéntricas de color anaranjado. Al corte desprende un látex del mismo color que se vuelve verde por la oxidación.

Fructifica en otoño y principios del invierno en pinares preferiblemente jóvenes y muy abundante en años húmedos.

Características:

Buen comestible de carne consistente, maciza, granulosa, blanca que al corte se vuelve anaranjada y posteriormente verdosa. De sabor dulce e intenso y olor agradable. Potenciamos su sabor cocinando a la parrilla, al horno, en guisos de carne y patatas o salteados.

Selección y Clasificación:

Las setas que llegan a fábrica, son analizadas por personal experto. Posteriormente son revisadas una a una para quitar manualmente acículas y tierra, lavamos en lavadora industrial y ultracongelamos.

Forma de empleo:

Dependiendo su utilización en cocina podemos añadir directamente o dejar atemperar si queremos trocear los ejemplares.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su congelación.

Logística: - Cajas de 6 kg
- Bolsas de 1 kg

www.setasgourmet.es





PRODUCTO CONGELADO

Cangrejo Rojo de Río



Los cangrejos llegan a fábrica en transporte refrigerado y vivos. Son lavados en lavadora industrial, escaldados a 90 °C durante unos minutos, se introducen en agua con hielo para parar cortar la cocción. Posteriormente se colocan en barquetas, termosellamos y se congelan. Es un cangrejo rojizo de calidad y de carne abundante.

Características:

Cangrejo precocido y congelado listo para su utilización. Ideal para paellas, en salsa al estilo tradicional, a la brasa, etc.

Selección y Clasificación:

Los cangrejos son revisados en fábrica uno a uno descartando los ejemplares no validos calibrando el resto por tamaños. Les lavamos, escaldamos e introducimos en barquetas para su congelación.

Forma de empleo:

Se puede utilizar directamente sin necesidad de descongelación previa.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en congelador a -20 °C. Vida útil, 9 meses desde su congelación.

Logística:

Barquetas de 600 gr.



www.setasgourmet.es



