



Catálogo

CONSERVAS MICOLÓGICAS



Del Bosque de Micopal elabora artesanalmente conservas micológicas con las mejores setas y hongos silvestres.

Nuestro departamento de I+D estudia las texturas, cualidades, características organolépticas de cada especie que utilizamos y nuestros cocineros dan forma a las recetas obteniendo productos innovadores, sorprendentes y únicos en España.

Salsas agridulces, mermeladas, confituras, cremas son ideales para utilizar, acompañar o decorar platos de cocina moderna, sin olvidarnos también de la cocina tradicional con conservas de legumbres con setas, escabechados, deshidratados y harinas, componen nuestro catálogo gourmet.



www.setasgourmet.es





CONSERVAS del Bosque
de Micopal

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.setasgourmet.es

Registro Sanitario: 21.024508/P



PA/AA/0727/11



EAA/PA/-0246



Alimentos
de PALENCIA

Banda Azul

"Perteneceemos al Club de Calidad de Alimentos de Palencia,
al Colectivo de Artesanos Alimentarios de Castilla y León
y a la marca de garantía TIERRA DE SABOR"

www.setasgourmet.es





CONSERVAS del Bosque
de Micopal



Agridulce de Trompeta Amarilla

Utilizamos para esta conserva una variedad denominada *Cantharellus Lutescens* o Trompeta Amarilla.

Seta de pino de forma atrompetada, de pie largo, color amarillo-anaranjado, muy frágil, de olor fuerte, afrutado y sabor dulce.

Combinación perfecta del sabor y la textura de la seta con un juego de contrastes entre el dulzor de los orejones y el azúcar con la acidez de los vinagres, sin olvidar el piñón castellano, aportando a dicha salsa, personalidad, aromas y colorido.

Ingredientes:

Trompeta Amarilla (*Cantharellus Lutescens*), vinagre de módena, vinagre de manzana, azúcar, piñones castellanos y orejones.

Sugerencias de utilización:

El Agridulce de Trompeta Amarilla es el complemento ideal para productos lácteos como quesos curados y tiernos, cuajadas, yogures y helados artesanos.

Acompañamiento de carnes rojas, caza, ahumados, foie , etc. O maceración de carnes en dicha salsa.

Debido a su composición y textura, es idóneo para el aliño de ensaladas, ya sean a temperatura ambiente o templadas.



CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Agridulce de Trompeta Amarilla



Almacenamiento y vida útil:

Producto pasteurizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 20 días.

Logística:

Tarro Grande:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 275 gr.

Peso Bruto: 460 gr.

Tarro Pequeño:

Cajas de 18 unidades

Peso Neto: 140 gr.

Peso Bruto: 260 gr.

Código EAN: 5512100486028. Formato 275 gr.

Código EAN: 5512100486080 Formato 140 gr.



CATEGORÍA: MEJOR PRODUCTO DE INNOVACIÓN (I+D)

EMPRESA: ECOALIMENTOS PALENTINOS S.L. (MICOPAL)

PRODUCTO: AGRIDULCE DE TROMPETA AMARILLA

VALLADOLID 19 DICIEMBRE 2012



www.setasgourmet.es





CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Alubias Portentosas

Para la elaboración de esta conserva de 5º gama, utilizamos la seta denominada Capuchina de nombre científico *Tricholoma Portentosum*. Se recolecta en pinares de elevada altitud a finales de otoño e invierno con temperaturas bajas incluso con nieve. El sombrero es de color pardo oscuro, de tronco blanquecino, muy carnosa, gelatinosa y olor harinoso pero suave. Con estas peculiaridades y teniendo en cuenta que esta seta aguanta cocciones largas sin deteriorarse, nos hemos decantado por presentar este guiso tradicional de legumbres, nutritivo, bajo en grasa y sal. Producto precocinado esterilizado listo para el consumo. Sin colorantes ni conservantes.



Ingredientes:

Alubias Blancas, Capuchina (*Tricholoma Portentosum*), Cebolla, Puerro, Ajo, Zanahoria, Agua, Aceite de Oliva Virgen y Sal Sin colorantes ni conservantes.

Sugerencias de utilización:

Retirar la tapa y calentar en microondas durante dos minutos a máxima potencia. También podemos vaciar el contenido del tarro en una cazuela y calentar al fuego removiendo suavemente.

Podemos utilizar la conserva de Alubias Portentosas como parte principal de una ensalada templada. Añadiendo un poco de caldo de verduras o de carne al contenido del tarro y decorando con unas gambas, un trozo de foie, etc. Obtenemos un plato de cuchara digno de degustar sin necesidad de cocinar.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 8 días.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 425 gr/tarro.

Peso Bruto : 675 gr/tarro.

Código EAN : 5512100486011

www.setasgourmet.es





CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Crema de Boletus

Con el hongo más apreciado a nivel culinario denominado Boletus Edulis, elaboramos de forma artesanal esta deliciosa crema original sin utilizar colorantes ni conservantes. Este hongo de tonos marrones en su cutícula y carne blanca tanto en sombrero como en el pie, se recolecta en bosques de pino, robleales y castañares, en época primaveral y sobre todo en otoño. Debido al olor dulce que recuerda a las avellanas y al aroma intenso de los boletus hemos suavizado el sabor de esta receta con la incorporación de setas de cultivo consiguiendo una Crema equilibrada que al degustarla deja en boca un inconfundible sabor que perdura en el tiempo.



Ingredientes:

Boletus Edulis, aceite de oliva, shitake, nameko, pleurotus ostreatus, huevo pasteurizado, mantequilla, pan rallado y sal.

Sugerencias de utilización:

Por su textura untuosa tipo paté, podemos utilizar la crema para la elaboración de canapés salados con anchoas, foie, huevas de pescado, aceitunas...o dulces con membrillo, gelatinas o con Agridulce de Trompeta Amarilla. Aconsejamos tomar la crema como acompañamiento de solomillos, como relleno de filetes de vacuno al horno u otras carnes, como salsa para pescados como bacalao, sepia o merluza.

Si a esta Crema de Boletus la añadimos nata líquida obtenemos una salsa ideal para cualquier tipo de pasta.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 7 días.

Logística:

Tarro Grande:	Tarro Pequeño:
Cajas de 12 unidades	Cajas de 18 unidades
Peso Neto: 210 gr.	Peso Neto: 140 gr.
Peso Bruto: 395 gr.	Peso Bruto: 260 gr.

Código EAN: 5512100486073

5512100486134

www.setasgourmet.es





CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Boletus en Aceite de Oliva

Utilizamos para esta conserva artesana y de calidad excepcional, el hongo denominado Boletus Pinicola que se recolecta en pinares, robledales y castaños en época primaveral y otoñal. En este caso, seleccionamos los mejores boletus de 1ª calidad, los troceamos, escaldamos en aceite de oliva, añadimos un poco de sal, embotamos en ese mismo líquido de gobierno y esterilizamos. El resultado es una elaboración exquisita y lista para degustar en la que aparecen los aromas y el sabor intenso a Boletus.



Ingredientes:

Boletus Pinicola, aceite de oliva virgen y sal.

Sugerencias de utilización:

Al ser una conserva lista para servir, podemos utilizar los Boletus en Aceite de Oliva como:

- Guarnición de diferentes guisos de carne, pescado, caza, ..., solomillo, filetes, chuletón, ...
- Elaboración de tortillas, revueltos o añadiendo a platos de pasta.
- Simplemente como aperitivo, previo calentamiento en microondas o sartén.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 20 días.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 400 gr.

Peso Bruto: 650 gr.

Peso Escurrido: 300 gr.

Código EAN: 5512100486097

www.setasgourmet.es





CONSERVAS del Bosque
de Micopal

Boletus Deshidratados

Para la obtención de este deshidratado utilizamos Boletus Edilis que laminamos, deshidratamos en hornos especiales hasta la pérdida total de humedad y envasamos en bolsa de polipropileno transparente alimentario o en tarro de vidrio. La deshidratación es un sistema ideal para la conservación de los boletus consiguiendo potenciar su aroma y sabor. Admite la rehidratación dependiendo de cómo queramos utilizarlo.



Ingredientes:

Boletus Edulis deshidratados.

Sugerencias de utilización:

Para degustar los Boletus Deshidratados recomendamos rehidratarlos en agua tibia con un poco de leche durante 20 minutos. Posteriormente se extienden en un paño, dejamos escurrir y están listos para su utilización como por ejemplo a la plancha o rebozados con harina y huevo. Si utilizamos el Deshidratado de Boletus en guisos de carne, pescado, arroces o legumbres, no es necesario ponerlo en agua previamente, basta con añadir directamente al guiso la cantidad deseada y se hidratará en la cocción aportando todo su potencial de aroma y sabor.

Almacenamiento y vida útil:

Consumir preferentemente antes de 2 años. Conservar en lugar seco y fresco.

Logística:

Bolsa Polipropileno	Tarro Vidrio
Cajas de 12 unidades	Cajas de 12 unidades
Peso Neto: 100 gr/tarro.	Peso Neto: 25 gr/tarro.
Peso Bruto: 110 gr/tarro.	Peso Bruto: 210 gr/tarro.

Código EAN: 5512100486127

www.setasgourmet.es





CONSERVAS del Bosque
de Micopal

Harina de Boletus

Para elaborar esta harina, utilizamos exclusivamente como materia prima, Boletus que laminamos y deshidratamos en hornos especiales hasta la pérdida total humedad. Posteriormente se muele y envasa sin utilizar ningún tipo de colorante ni conservante. Con este sistema de conservación, conseguimos que las cualidades organolépticas de los boletus como su olor a avellana, sabor y aroma intenso se potencie y con poca cantidad condimentemos el plato deseado. No necesita rehidratación previa.



Ingredientes:

Boletus deshidratados y molidos.

Sugerencias de utilización:

Sugerimos utilizar la Harina de Boletus como especia aromatizante en multitud de platos como arroces, risottos, sopas, salsas, huevos fritos, pizzas y por supuesto en guisos de carne y pescado. Otra manera de utilizar la Harina de Boletus es mezclandola en un 15 -20 % con harina de trigo para la elaboración de croquetas, bechamel, rebozados. Para conseguir así un agradable e inconfundible sabor a Boletus.

Almacenamiento y vida útil:

Consumir preferentemente antes de 2 años. Conservar en lugar seco y fresco.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 80 gr/tarro.

Peso Bruto: 250 gr/tarro.

Código EAN: 5512100486110

www.setasgourmet.es





CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Mermelada Capuchina

El ingrediente principal de esta conserva es la seta silvestre denominada *Tricholoma Portentosum* de nombre vulgar Capuchina o Negrilla. Esta seta de forma acampanada aparece durante el otoño e invierno en bosque de pino. Su cutícula es color gris verdoso oscuro, pie robusto, cilíndrico y blanco. Su carne es abundante, blanquecina, delicada y gelatinosa. Olor harinoso pero suave. Con estas peculiaridades, presentamos una mermelada tradicional, exclusiva que combina sabores y matices refrescantes del limón y los orejones con el aroma de la canela. Producto artesano y natural. No utilizamos colorantes ni conservantes para su elaboración.



Ingredientes:

Capuchina (*Tricholoma Portentosum*), azúcar, pectina de manzana, glucosa, orejones, limón y canela.

Sugerencias de utilización:

Podemos consumir esta mermelada de forma tradicional extendiéndola sobre una tostada con mantequilla. Ideal para combinar con todo tipo de postres: elaboración de mousses, helados, sorbetes o cobertura de tartas.

Debido al sabor refrescante de la Mermelada Capuchina, aconsejamos utilizarla como acompañamiento de pescados. Extender una capa de mermelada sobre un pescado blanco a medio hornear, al gratinar hace que esta caramelice consiguiendo un espectacular y novedoso asado de pescado.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 20 días.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 210 gr/tarro.

Peso Bruto : 370 gr/tarro.

Código EAN: 5512100486042

www.setasgourmet.es





CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Capuchina al Natural

El ingrediente principal de esta conserva es la seta silvestre denominada *Tricholoma Portentosum* de nombre vulgar Capuchina o Carbonera. Esta seta de forma acampanada aparece durante el otoño e invierno en bosque de pino. Su cutícula es color gris verdoso oscuro, pie robusto, cilíndrico y blanco. Su carne es abundante, blanquecina, delicada y gelatinosa. Olor harinoso pero suave. El proceso productivo es el siguiente: Recolección en el bosque, recepción en la fábrica, análisis y revisión de materia prima por personal experto, lavado y escaldado a 90 °C en lavadora industrial, embotado, adición de líquido de gobierno en caliente (agua y sal), cierre de tarros y esterilización. El resultado es una conserva natural, sin ningún tipo de aditivos y de larga duración.



Ingredientes:

Capuchina o Carbonera (*Tricholoma Portentosum*), agua y sal.

Sugerencias de utilización:

Dadas la peculiaridades de esta seta, excelente comestible, de carne abundante y presentada al natural, su aplicación en cocina es ilimitada, siendo un sustituto ideal en ausencia de materia prima fresca. Rissotos, revueltos, cremas, salteadas con aceite de oliva, ajo y perejil, guisos de carne o pescado, son las diferentes formas que aconsejamos degustas la Capuchina al Natural. Otra sugerencia que aportamos es laminar los ejemplares más grandes y carnosos del contenido del tarro, freír en aceite de oliva muy caliente durante unos instantes y obtendremos después de añadir una pizca de sal unos espectaculares chips de setas para decorar o acompañar diferentes platos.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 10 días.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 420 gr/tarro.

Peso Bruto: 675 gr/tarro.

Peso Escurrido: 350 gr.

Capacidad: 445 ml.

Código EAN: 5512100486059

www.setasgourmet.es





CONSERVAS del Bosque
de Micopal

Confitura de Gula del Monte

Para la elaboración de esta conserva utilizamos la seta silvestre denominada *Cantharellus Tubaeformis* de nombre común Gula de Monte. Esta especie se recolecta en época invernal en zonas húmedas de bosque coníferas o pinares. Su forma es atrompetada, de color pardo con matices amarillentos u ocre, carne escasa y sabor dulce agradable.

La receta para la elaboración de esta conserva, cuyos ingredientes son totalmente naturales no utilizando colorantes ni conservantes, hacen de esta confitura un producto único, sin precedentes, que al degustarlo aparecen en boca sabores que recuerdan a bosque y a naturaleza.



Ingredientes:

Gula de Monte (*Cantharellus Tubaeformis*), azúcar, pectina, agua y glucosa.

Sugerencias de utilización:

Podemos consumir esta confitura de forma tradicional extendiéndola sobre una tostada con mantequilla.

Con la Confitura de Gula de Monte buscamos ofrecer un producto en el que resalte o recuerde el sabor a naturaleza, a campo. Por esta peculiaridad, aconsejamos tomarla como acompañamiento de platos de caza, carnes o asados.

Al emplatar aparecen trozos de seta muy vistosos que al tomar con quesos resulta una combinación perfecta.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 20 días.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 215 gr/tarro.

Peso Bruto: 380 gr/tarro.

Código EAN: 5512100486035

www.setasgourmet.es





CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Escabechado de Níscalos

Utilizamos para esta conserva la seta silvestre denominada *Lactarius Deliciosus* más conocida como Níscalo o Robellons, de cutícula en forma de bandas concéntricas de color anaranjado. Su carne es consistente, maciza, granulosa y blanca que al corte se vuelve anaranjada por el látex que desprende y posteriormente verdosa por la oxidación. Su sabor es dulce e intenso y olor agradable. Aparece en época otoñal asociada a pinares jóvenes. Para su elaboración utilizamos Níscalos frescos de la mayor calidad que escaldamos, troceamos y en combinación con el resto de ingredientes, Aceite de Oliva Virgen y Vinagre de Sidra, obtenemos un escabechado novedoso, sin precedentes que aporta un gran valor añadido al *Lactarius Deliciosus*. Embotado totalmente natural sin colorantes ni conservantes, esterilizado y listo para el consumo.



Ingredientes:

Níscalos (*Lactarius Deliciosus*), vinagre de Sidra, aceite de oliva, ajo, laurel y sal.

Sugerencias de utilización:

Consumir como aperitivo a temperatura ambiente o templado calentando el contenido del tarro en una sartén. Añadir el contenido del tarro con su líquido de gobierno incluido a guisos de conejo, pollo, carnes rojas, pescados, etc. Como guarnición para dar sabor y colorido a multitud de platos.

Aconsejamos degustar el Escabechado de Níscalos en ensalada aprovechando el Aceite y el vinagre como aliño de la misma.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 20 días.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 230 gr/tarro.

Peso Bruto: 390 gr/tarro.

Peso Ecurrido: 150 gr/tarro.

Capacidad: 250 ml.

Código EAN: 5512100486066

www.setasgourmet.es





CONSERVAS *del Bosque
de Micopal*

Confitura de Uva

Para la elaboración de esta conserva, utilizamos Uva Tempranillo despalillada que reducimos y a la cual añadimos el resto de ingredientes hasta conseguir la textura deseada, trituramos, embotamos y esterilizamos. El resultado es una confitura con cuerpo, original, artesana y natural. No contiene ni colorantes ni conservantes.



Ingredientes:

Uva tempranillo, azúcar, pectina, canela y zumo de limón.

Sugerencias de utilización:

Podemos consumir esta confitura de forma tradicional extendiéndola sobre una tostada con mantequilla. Por su sabor y textura, también la aconsejamos como acompañamiento de quesos, otros postres lácteos como yogures, arroz con leche, cobertura de tartas.

Templando unas hojas de gelatina en una cazuela y añadiendo unas cucharadas de Confitura de Uva, obtenemos unas deliciosas gominolas para acompañar o decorar diferentes platos.

Almacenamiento y vida útil:

Producto esterilizado que no necesita refrigeración. Consumir preferentemente antes de 3 años. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir antes de 20 días.

Logística:

Cajas de 12 unidades

Peso Neto: 210 gr.

Peso Bruto: 370 gr.

Código EAN: 5512100486165

www.setasgourmet.es



