CENTROS PARTICIPANTES

ESCUELA DE HOSTELERÍA LA LAGUNA

INS ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME

IES MIRALBUENO

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN

IES VALLE DE ALLER

CIPFP CANASTELL

CIFP LA FLORA

IES FUENTE FRESNEDO

CIFP COMPOSTELA

CIFP CARLOS OROZA

IES DIEGO DE PRAVES

IES JACARANDA

CDP JOSÉ CABRERA

IES VIRGEN DE LA CALLE

IES AGUILAR CANO

CIFPE HOSTELERÍA DE TERUEL

CPR BELARMINO FERNÁNDEZ



IES FERNANDO I

ESCUELA ALCAZARÉN

IES ZAURIN

IES PEÑACASTILLO

CIFP LA MERCED

CENTRO MARÍA MADRE

CIFP CIUDAD DE LEÓN

CIPFP CAMINO DE SANTIAGO

IES ALONSO DE OROZCO

ESCUELA OCEANO ATLÁNTICO

IES JORGE SANTAYANA

UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA

ESCUELA HOSTELERÍA SAN ROQUE



• LEGUMBRE DE CALIDAD DIFERENCIADA

Javier Alonso Ponga
Director Técnico IGP
Lenteja de Tierra de Campos
Presentación online Enero 2021





DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

La producción, transformación y elaboración del producto deben realizarse en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

El vínculo del producto con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de producción, transformación o elaboración, llevando este logotipo siempre que reúnan unas determinadas condiciones de calidad

LEGUMBRES DE CALIDAD DIFERENCIADA





























Lámina nº 3: Mapa orográfico de las zonas de producción y envasado de la I.G.P. Lenteja Pardina de Tierra de Campos LEÓN 1000 PALENCIA BURGOS ZAMORA VALLADOUD SORIA **SEGOVIA** Zona de producción Zona de envasado SALAMANCA Leyenda de altitudes 1900 - 1975 1990-2025 1915 - 1936 3025-210 1050 - 1425 290-275 S Junta de Castilla y León 2890-2925 Tragsatec 🦊 1076 - 1070 295-240 900-975 3400-3475

CARACTERÍSTICAS DE LA LENTEJA DE LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS

Parámetro	Especificación o valor
Color fondo de la cubierta	Marrón o pardo
Ornamentación de la cubierta	Punteadura en negro
Color del cotiledón	Amarillo
Calibre (eje de menor tamaño)	≥3,5 < 4,5 mm











Recolección Julio-Agosto

Siembra en Febrero







Nódulos fijadores de Nitrógeno

















Beneficios de consumir Lenteja de Tierra de Campos

- PRODUCTO LOCAL MAS O MENOS CERCANO. SOSTENIBLE
- BENEFICIO PARA NUESTRA SALUD
- BENEFICO PARA NUESTROS AGRICULTORES Y NUESTRO MEDIO AMBIENTE.







GRACIAS POR VUESTRA ATENCION

ESCUELA DE HOSTELERIA LA LAGUNA

INS ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME

IES MIRALBUENO

IES VALLE DE ALLER

CIPFP CANASTELL

CIFP LA FLORA

IES FUENTE FRESNEDO

CIFP COMPOSTELA

CIFP CARLOS OROZA

IES DIEGO DE PRAVES

IES JACARANDA

CDP JOSÉ CABRERA

IES VIRGEN DE LA CALLE

IES AGUILAR CANO

CIFPE HOSTELERÍA DE TERUEL

CPR BELARMINO FERNÁNDEZ

GRACIAS POR VUESTRA TENCIÓ





IES FERNANDO I

ESCUELA ALCAZARÉN

IES ZAURIN

IES PEÑACASTILLO

CIFP LA MERCED

CENTRO MARÍA MADRE

CIFP CIUDAD DE LEÓN

CIPFP CAMINO DE SANTIAGO

IES ALONSO DE OROZCO

ESCUELA OCEANO ATLÁNTICO

IES JORGE SANTAYANA

UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA

ESCUELA HOSTELERÍA SAN ROQUE