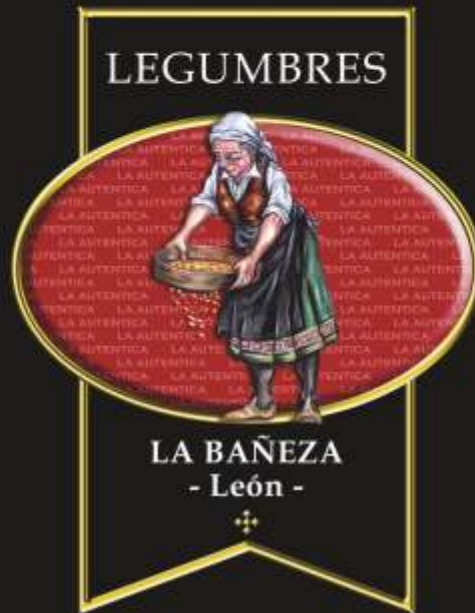


LA AUTÉNTICA



Legumbres La Auténtica está ubicada en La Bañeza (León) una de las zonas de producción de Legumbres de Calidad más importantes de España.

El trabajo en común con los Agricultores de nuestra tierra, el seguimiento de las labores de siembra y recolección, la esmerada selección del producto y la calidad del mismo, son señas de identidad de La Auténtica.

Las inversiones realizadas en nuestra nueva planta de selección y envasado, aportan la modernidad necesaria en el tratamiento de un producto tan tradicional y ligado a nuestra cultura como es la Legumbre.

Factores determinantes en nuestra consolidación han sido el conocimiento del campo de nuestra tierra, la selección de la mejor materia prima y la apuesta clara por destacar el origen de nuestros productos, aspecto este, cada vez más demandado por los consumidores.





LEGUMBRES LA AUTÉNTICA, S.L.

C/. Arrote, 55 - 24750 LA BAÑEZA - León - España

Tfno.: 987 64 43 24 - Fax: 987 64 13 85

Tfno. atención al cliente: 902 103 137

e-mail: ventas@legumbreslaautentica.es

www.legumbreslaautentica.es





ALUBIA JUDIÓN



Alubia de gran tamaño, de color blanco, de forma arriñonada y aplastada. El alubión o judía, posee un sabor delicado y tierno y una notable finura a pesar de su gran calibre.

ALUBIA NAZARENO



Morada larga o alubia roja, es de tamaño medio a grande, de color morado-púrpura oscuro y de forma arriñonada, larga y aplanada. Se denomina Nazareno en relación al color de las túnicas de los cofrades de la Semana Santa.

ALUBIA PALMEÑA REDONDA



Grano de color vinoso-jaspeado, sobre un fondo cárneo-rosado, de forma elíptica y alargada y de grano semilleno. Se produce en León y es muy consumida en todo el norte de España, pero sobre todo en el País Vasco.

ALUBIA PINTA ALAVESA



Muy parecida a la Palmeña, posee el mismo color vinoso sobre un fondo cárneo-rosado, pero a diferencia de la Tolosana Palmeña, el grano de esta alubia, es casi redondo, más pequeño y muy lleno.

ALUBIA PLANCHADA



Grano arriñonado, corto y aplanado, de color blanco marfil, también llamada alubia ochavada o aplastada. Alubias de gran calidad, con textura cremosa y que conservan una sorprendente integridad de grano una vez cocidas.

ALUBIA PLANCHETA



Es muy similar a la alubia planchada pero de menor tamaño. Su grano es arriñonado, corto y aplanado de color blanco marfil. Posee unas características excepcionales. Textura cremosa y una sorprendente integridad de granos una vez cocidas.

ALUBIA RIÑÓN



Es una de las alubias de mayor demanda en todo el mundo, es la variedad estrella de la IGP Alubia de La Bañeza-León. Su grano es blanco y lleno. Estas alubias aumentan de tamaño más de el doble una vez hidratadas.

ALUBIA REDONDA MANTECA



Procede de León. Es de cocción rápida. Posee un sabor suave y exquisito muy característico y una textura muy mantecosa.

ALUBIA FABADA



La alubia fabada de Asturias, está considerada uno de los productos estrella de nuestra gastronomía, una vez cocida, conservan perfectamente la integridad de su grano y la piel es casi inapreciable.

ALUBIA NEGRA



De color negro mate, hace caldo oscuro y de intenso sabor, destacan por una fácil cocción y por excelente sabor en todo tipo de platos, sobretodo con verduras.

ALUBIA PINTA



Cultivada en la zona de La Bañeza, León. Muy utilizada en los guisos típicos del centro y el norte de España. Está amparada por la IGP Alubia de La Bañeza-León. Destaca por su elevado contenido en hierro.



ALUBIA CANELA



Tiene textura fina y mantecosa, de sabor suave y rico, está amparada por la IGP Alubia de La Bañeza-León. Es una alubia gourmet, utilizada en todo tipo de platos por su homogeneidad en tamaño, rapidez de cocción, inapreciabilidad de la piel y su delicado sabor.

ALUBIA CARA DE LA VIRGEN



Gracias a su atractivo aspecto, tiene varios nombres: alubia del manto de la Virgen, alubia del manto del Pilar, alubia Boliche, alubia Pilarica, etc..

ALUBIA AMARILLA



De tamaño pequeño, forma esférica y llena. Se utiliza principalmente en estofados de alubias. Esta judía destaca por su alto contenido en proteínas.

ALUBIA ARROGERA



La alubia arroquina es de color blanco y tamaño pequeño. Su cocción es muy rápida, es muy digestiva por su poco contenido en féculas, ideal para ensaladas, platos de alubias con marisco....

ALUBIA CAPARRÓN



Tiene el grano de color morado, predominante sobre blanco, que se comparten mitad y mitad. Es redonda, llamada alubia perrito, caparrón riojano, alubia del obispo y a veces Mandilín.

ALUBIA IBEAS



De color morado oscuro (burdeos), muy brillante y de grano casi redondo. Esta alubia morada es muy afamada por su suavidad del albumen, finura de sabor y por su cocción lenta. Una vez cocida, posee la cualidad de no desprender hollejo, que es casi inapreciable.

GARBANZO CASTELLANO



De tamaño mediano, tirando a grande, de color crema claro y con la piel bastante arrugada, de sabor suave y una vez cocido su piel es casi inapreciable.

GARBANZO LECHOSO



Grano grueso y redondeado, con la piel muy arrugada y de color casi blanco. Ideal tanto para los guisos y cocidos, como para las ensaladas frías o platos con verduras y hortalizas.

GARBANZO PEDROSILLANO



Pequeño y redondeado, que se caracteriza por sus cotiledones muy marcados y pico puntiagudo. Es el más pequeño de todas las variedades y uno de los más apreciados por su mantecosidad y sabor intenso.

LENTEJA PARDINA



Ricas en hierro, hidratos de carbono y fósforo, puede denominarse lenteja pardiña o lenteja parda y también francesa o lenteja francesa en algunas regiones.

LENTEJA CASTELLANA



La más grande de todas las lentejas, posee un tamaño entre 7/9 mm., y se trata de lentejas verdes de tonalidad clara, con algunos granos más oscuros, que se denominan "lentejas avinatadas".

Legumbres con DNI





LEGUMBRES CON DNI

El formato de Legumbres con DNI supone un paso definitivo en la trazabilidad de las legumbres. Legumbres La Auténtica a través de este envase ofrece al consumidor la posibilidad de conocer los datos del agricultor e incluso de la parcela donde se sembraron y se recolectaron las legumbres que va a consumir en ese momento.

Los paquetes de 1 kilo o 500 gramos llevan un DNI donde se informa del nombre, lugar y hectáreas que ha sembrado el Agricultor.

Los más avanzados, pueden, a partir del escaneo del código BIDI o QR, acceder a datos más específicos del tipo de legumbre e incluso visitar el pueblo del agricultor, o ver la parcela donde se sembraron.

Además en el envase también se destaca de forma clara que se trata de PRODUCTO NACIONAL.

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET
1 kilo	12	72	864
500 gramos	20	72	720

Legumbres cocidas etiqueta negra



LEGUMBRES COCIDAS ETIQUETA NEGRA

Legumbres La Auténtica, aporta dentro de la legumbre cocida al natural, un valor añadido Legumbres Cocidas Etiqueta Negra.

Este valor añadido se basa en garantizar el origen de las legumbres que se utilizan, ya que las mismas son etiquetadas con la Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida pertinente, o bien, se añade al etiquetado el nombre del Agricultor y la zona de donde provienen esas Legumbres.

El consumidor conoce, por tanto, que se está usando producto de calidad, amparado por Consejos Reguladores y con unos altos estándares de calidad.

Se presentan en tarros de vidrio 580, cuyo peso neto es de 560g y peso escurrido 400g.

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET	UNID./PALLET
580	12	84	882	1008

Legumbres cocidas extra



LEGUMBRES COCIDAS EXTRA

También disponemos de una gama básica de Legumbres Cocidas al Natural diseñada para otro tipo de mercados en el que se envasan Alubia Blanca, Lenteja Pardi y Garbanzo Pedrosillano como referencias más significativas.

Se presentan en tarros de vidrio 580, cuyo peso neto es de 560g y peso escurrido 400g.

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET	UNID./PALLET
580	12	84	882	1008

Legumbres en red



RED

El envasado en red permite al cliente observar la calidad y apariencia del producto. Aporta frescura. Envasado en 500 gramos en cajas de 12 unidades aporta una manejabilidad excelente en los puntos de venta. La etiqueta ofrece información acerca de la variedad, el origen, la fecha de caducidad, el lote y el código de barras.

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET
500 g	12	96	576

Legumbres ecológicas



LEGUMBRES ECOLÓGICAS

Dentro de las proyecciones de futuro de Legumbres La Auténtica no podían faltar los productos ecológicos.

El producto ecológico es una línea innovadora en nuestra empresa. Empezamos con las referencias básicas ; Garbanzo, Lenteja Pardina y Alubia Blanca, en formato de celofán de 500g, todo ello amparado y bajo el sello del CAECyL (Consejo de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Castilla y León).

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET
500 g	20	72	720

Legumbres a granel



GRANEL

Se envasa en 5, 15 y 25 kg. Nuestros sacos vienen serigrafiados con el logotipo de la empresa, así como también su registro sanitario, la variedad, el origen, el lote y la fecha de caducidad.

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET
5 Kg	2	72	720
FORMATO	UDS/CAJA	BULTOS/PALLET	KILOS/PALLET
5 Kg	--	100	500
15 Kg	--	48	720
25 Kg	--	40	1000

Legumbres saquito de tela



SAQUITO DE TELA

Con una presentación destinada fundamentalmente a tiendas especializadas y Gourmet. Legumbres tradicionales de alta calidad, en un saco de tela de alto gramaje y con la presentación perfecta para quedar bien ante cualquier persona que sepa apreciar la tradición en las labores de siembra y recolección de las legumbres de nuestra zona. Las legumbres que están amparadas bajo las D.O o I.G.P correspondientes llevan su preceptivo sello de calidad.

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET
1 kilo	12	72	864
500 gramos	24	72	864

Legumbres etiqueta negra



ETIQUETA NEGRA

Envasado en 1 kilo y 500 gramos con la imagen corporativa clásica de Legumbres La Auténtica. En los paquetes de Etiqueta Negra La Auténtica se envasan legumbres Autóctonas de nuestra zona y también disponemos de Arroz de Valencia en sus variedades Redonda, Vaporizada y Bomba.

Logística del envase

FORMATO	UDS/CAJA	CAJAS/PALLET	KILOS/PALLET
1 kilo	12	72	864
500 gramos	20	72	720



Alubias con conejo y almejas

INGREDIENTES (4 personas)

- 600 g de conejo
- 250 g de almejas
- 240 g de alubias blancas LA AUTÉNTICA
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- perejil fresco y sal.

PREPARACIÓN:

Poner a remojo las alubias el día anterior.

Pelar la cebolla, picarla y ponerla a pochar en una cacerola con aceite de oliva y una hoja de laurel.

Cuando la cebolla esté pochada, añadir el conejo, previamente salpimentado y marcado en una sartén. Rehogar el conjunto, agregar los tomates rallados y los dientes de ajo machacados.

Añadir las alubias, junto con un pellizco de sal y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas.

Cubrir el conjunto con agua. Tapar la cacerola y dejar cocinar a fuego medio durante una hora y media.

Transcurrido el tiempo, retirar del fuego, corregir de sal y añadir rápidamente las almejas limpias y lavadas.

Dejar reposar 10 minutos.

Espolvorear el perejil fresco picado y servir en el plato.

Judión con oreja de cerdo

INGREDIENTES

- ½ Kg. judiones LA AUTÉNTICA
- Agua
- 1 oreja de cerdo
- sal
- aceite de oliva
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera

PREPARACIÓN:

Ponemos en la olla los judiones, que habremos tenido a remojo la noche anterior, junto con la oreja de cerdo bien lavada, un poco de sal, un chorro de aceite y cubrimos de agua.

Cuando el guiso comience a coger temperatura, cerramos la olla y cuando suba el pitorrillo empezamos a contar unos 40 minutos. Pasado el tiempo cuando la olla esté fría, la abrimos y comprobamos que los judiones están tiernos. De no ser así, cerraríamos la olla y pondríamos otros 5 minutos.

Una vez que los judiones están hechos, retiramos la oreja y la partimos en cachitos y los reservamos.

Ponemos a calentar un poco de aceite de oliva en una sartén. Cuando el aceite esté templado, añadimos la cebolla y el ajo bien picaditos. A los dos minutos incorporamos los trocitos de oreja que tenemos cortados para que cojan el sabor del sofrito.

Por último, añadimos la cucharadita de pimentón y la cucharada de harina. Removemos para que se mezclen bien los ingredientes y volcamos el conjunto a la olla sobre los judiones.

Removemos con cuidado para que no se rompan los judiones y ponemos el guiso a calentar unos minutos.

Mucho mejor de un día para otro.

