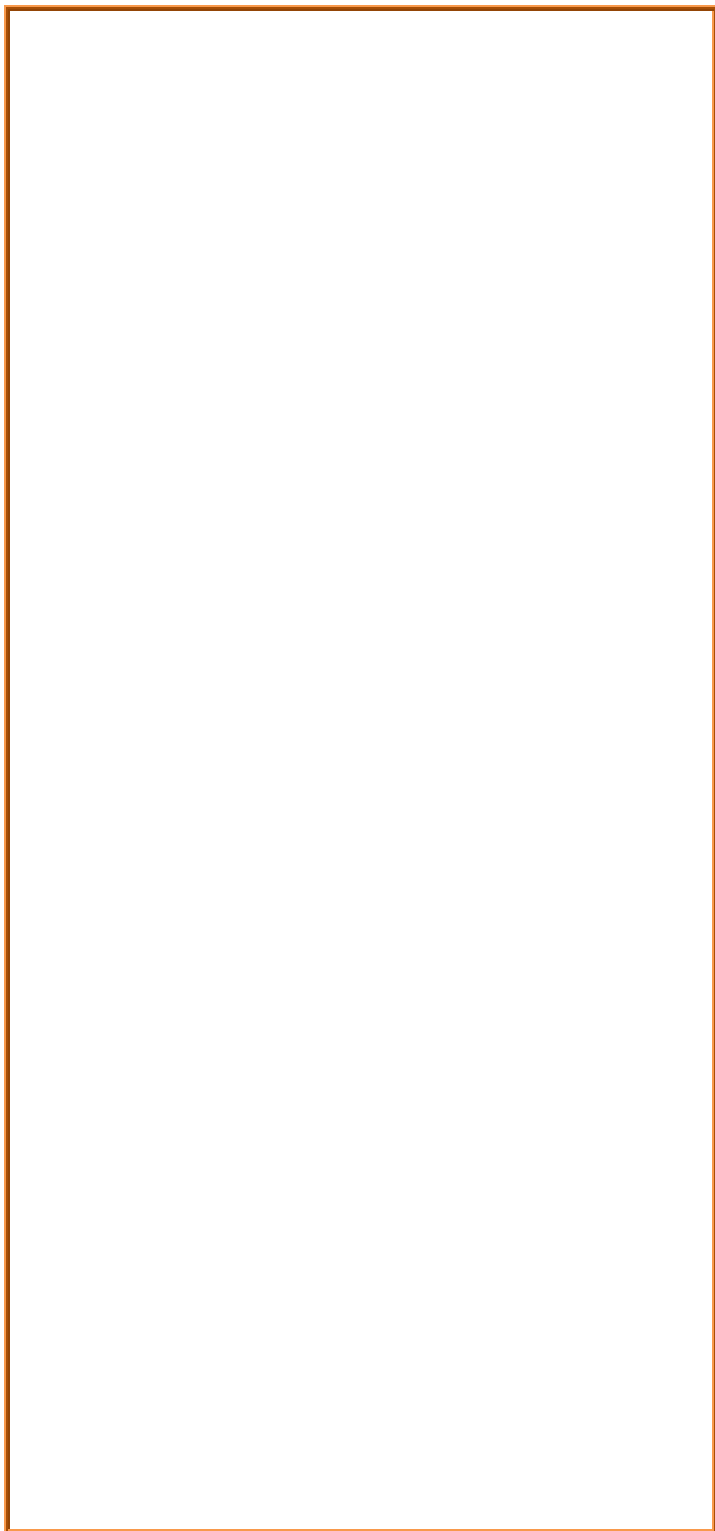




**LIBRO GUIA
PRODUCTORES
TORGUVI**





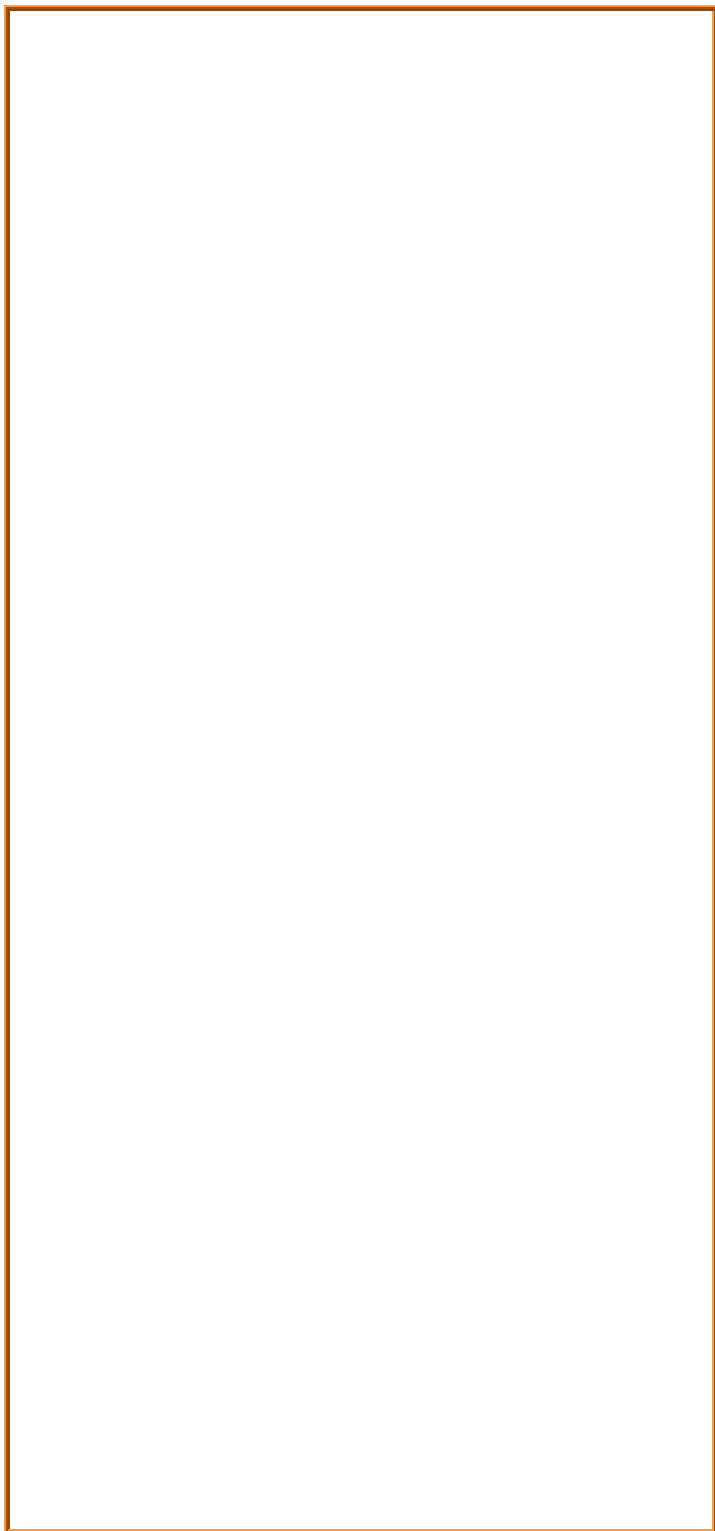
Sergio del Teso Pérez, (Presidente de TORGUVI)

Desde el Grupo de Acción Local Torguvi, seguimos promocionando nuestros recursos. Con la presente guía pretendemos hacer una presentación de nuestros valores agroalimentarios. Son productos especiales de nuestras Comarcas, cada vez más reconocidos por su calidad y su elaboración artesanal en empresas familiares de diversos sectores: vinos, quesos, embutidos y legumbres.

Unos vinos que mantienen su apuesta por la tradición, con bodegas que han apostado por el enoturismo como un nuevo sector que se está empezando a desarrollar y cuya importancia puede ser vital en los próximos años. Quesos que nacen de la materia prima de las ganaderías de la zona. Elaborados personalmente y con calidad artesanal. Embutidos que ha evolucionado en su calidad, con una producción propia desde el inicio hasta la transformación y la venta directa al consumidor. Productos agrícolas: cereales, legumbres y frutos secos, también en su variante ecológica, envasados y elegidos dentro de la máxima calidad, con el objetivo final de hacer llegar al cliente lo mejor de nuestra tierra.

Os proponemos productos selectos y competitivos con todas las garantías en control alimentario y de mejora del medio ambiente.

Esperamos que les sirva de orientación en sus visitas por nuestro territorio.



ÍNDICE:

- EMBUTIDOS BALLESTEROS, S.L.
- SOCIEDAD CIVIL LAS ESCONDIDAS
- CARNICAS DIAZ DE ZAMORA, S.L.
- QUESERÍAS CHILLÓN PLAZA, S.L.
- EMBUTIDOS MALTRASA, S.L.
- MAYAGUS, S.L.
- BODEGAS MONTE LA REINA
- PAGOS DEL REY MUSEO DEL VINO
- BODEGA RAMÓN RAMOS S.L.
- SEVERO MARCOS, S.A.
- BODEGAS TORREDUERO, S.A.
- “QUESERÍA ARTESANAL VICENTE PASTOR”. AGROVIPAS, SOC. COOP.
- RAMIRO MORAN VICENTE



NOMBRE DE LA EMPRESA: EMBUTIDOS BALLESTEROS, S.L.

MARCAS: EMBUTIDOS BALLESTEROS, IBELIER, VINELIER, LA PEPOÑA COCINA, BALLESTEROS HAM & WINE

PRODUCTOS: JAMON, PALETA, CHORIZO, LOMO, SALCHICHON, CECINA, ADOBADOS, DELICIAS IBERICAS, QUESO.

Somos una empresa de carácter familiar fundada en 1994. Nuestro único objetivo ha sido siempre ofrecer a nuestros clientes la mejor calidad y servicio en todos nuestros productos.

En Julio del 2.008 inauguramos nuestra nueva fábrica con más de 3.500 m², en la fabricación de cada materia prima está la clave para un resultado excelente. Personal especializado, la maquinaria más moderna y los años de experiencia dan a cada producto el cuidado y mimo que requieren para lograr sabores únicos. Empezando por la salazón pasando por el lento proceso de la curación hasta el resultado final, años después, todo es supervisado con sumo cuidado para obtener un producto exclusivo, nuestros jamones y paletas. La fabricación de productos adobados como lomos, pancetas, costillas, etc... conlleva una elaboración puramente artesanal con una adecuada maquinaria especializada. Todo este proceso se sigue desde la selección de la materia prima. Como especificación especial somos socios fundadores de la MARCA DE GARANTIA "ASOCIACIÓN ZAMORANA DE ELABORADORES DE CHORIZO DE ZAMORA" chorizo que se elabora exclusivamente con partes nobles del cerdo y con materias primas sólo con denominación de origen. Por otro lado tenemos una empresa externa certificadora de productos IBERICOS, "CALICER" que certifica fehacientemente que nuestros productos están centro de la denominación. Como resultado de todo este trabajo recibimos el premio THE INTERNATIONAL CÚSPIDE CERTIFICATE, título al prestigio en el año 2.000 y más recientemente el PREMIO MERCURIO 2014 a la trayectoria profesional.

TFN: (+34)980690604 Y 607052973

DIRECCION: CTRA NACIONAL 122, KM 424 – TORO (Zamora)

MAIL:amayaembutidosballesteros@gmail.com,
oficinaembutidosballesteros@gmail.com

WEB: www.embutidosballesteros.es



Sociedad Civil Las Escondidas - C/ Ntra. Sra. de la Asunción, 3.
49719 Villamor de los Escuderos, Zamora
info@biocicer.es - www.biocicer.es



NOMBRE DE LA EMPRESA: SOCIEDAD CIVIL LAS ESCONDIDAS

MARCAS: BIOCICER, CERROVERDE

PRODUCTOS:

- Legumbre Seca ecológica, Garbanzo ecológico, Lenteja y Alubia ecológica, de diferentes Variedades.
- Garbanzo de Fuentesauco ecológico, Denominación de Origen.
- Legumbre cocida ecológica, Hummus de garbanzo y lenteja ecológico.
- Frutos secos ecológicos, Almendra, Nuez y Pistacho.
- Harinas de Legumbre como el garbanzo y lenteja ecológica.
- Harina de Telf., copo de Telf. y grano de telf. ecológico
- Trigo sarraceno en grano y harina ecológico.

Pequeña empresa familiar dedicada a la producción Ecológica de legumbre, así como envasadores y transformado de ella. Envasado de frutos secos ecológicos.

TFN: 625160743 (David) Y 625160746 (Jorge)

DIRECCION: C/ Ntra. Sra. De la Asunción, 3 – 49719 Villamor de los Escuderos (Zamora)

WEB: www.biocicer.es

MAIL: info@biocicer.es



NOMBRE DE LA EMPRESA: CARNICAS DIAZ DE ZAMORA, S.L.

MARCAS: CARDIZA

PRODUCTOS: JAMON, PALETA, CHORIZO, LOMO, SALCHICHON, ADOBADOS, IBERICOS.

Dos características que definen a la perfección el trabajo y buen hacer de Cárnicas Díaz de Zamora, S.L.

Desde los años 50, hemos elaborado embutidos y jamones conservando los procesos más artesanales y la tradición más arraigada, para conseguir un producto final de gran calidad.

En este sentido ponemos especial cuidado en que todo el proceso de elaboración se desarrolle de manera natural, artesanal y tradicional. Sólo así, podemos estar seguros de mantener las exigencias de calidad de todos nuestros productos.

En Cárnicas Díaz de Zamora, encontrará un amplio catálogo en el que podrá escoger los productos Ibéricos y Blancos más exquisitos y elaborados con la mejor carne.

TFN: (+34)980 57 01 12

DIRECCION: CTRA. DE SALAMANCA, KM. 2,500 – Morales del Vino (Zamora)

WEB: www.carnicasdiaz.com

MAIL: carnicasdiaz@gmail.com

DESDE 1890



NOMBRE DE LA EMPRESA: QUESERÍAS CHILLÓN PLAZA, S.L.

MARCAS: QUESOS CHILLON

PRODUCTOS:

- **Visita al Museo del Queso Chillón + Amplia Degustación de queso, embutidos blancos e ibéricos y vino D.O. Toro.**

- Quesos Gourmet de leche cruda de oveja tradicionales: Curado, Viejo, Reserva, Añejo Selección.

- Queso Gourmet de leche cruda de oveja curado en manteca de cerdo ibérico.

- Queso Gourmet de leche cruda de oveja macerado en pimentón de la Vera.

- Quesos Patentados:

- Queso Gourmet de leche cruda de oveja elaborado con vino tinto de Toro.

- Emulsión de Queso de leche cruda de oveja con miel.

- Emulsión de queso de leche cruda de oveja picante.

Desde 1890, cuatro generaciones de la familia Chillón nos hemos dedicado a la elaboración del queso de oveja. Y porque seguimos convencidos del valor de la tradición y la sabiduría heredada de nuestros antepasados, pero a la vez con una enorme inquietud por la innovación y la búsqueda de la excelencia, Queserías Chillón Plaza se ha convertido en todo un referente para los paladares más exigentes que demandan en un mismo producto calidad, tradición y exclusividad. Ahora todo este recorrido familiar que muestra el trabajo artesano de elaboración del queso ha quedado reflejado en el Museo del Queso Chillón (museo autorizado por la Junta de Castilla y León según Orden de 13 de Diciembre de 2017).

TFN: (+34)9980690950 – 655555253 – 637970717 – 651400707 – 607231040.

DIRECCION: Ctra. Tordesillas nº 11 - 49800 Toro (Zamora).

WEB: www.quesoschillon.com

MAIL: info@quesoschillon.com



NOMBRE DE LA EMPRESA: EMBUTIDOS MALTRASA, S.L.

MARCAS: MALTRASA, TO DE TORO

PRODUCTOS: JAMÓN CURADO BODEGA, LOMOS Y CABECEROS EMBUCHADOS "GRAN SELECCIÓN", CHORIZOS Y SALCHICHONES DE ELABORACIÓN TRADICIONAL

Maltrasa S.L. Somos una empresa con una gran tradición en la elaboración de JAMONES y EMBUTIDOS de alta calidad con un SABOR característico, TRADICIÓN que se remonta a los años 30 del pasado Siglo XX.

La actual dirección, es la tercera generación de artesanos chacineros zamoranos, que adquiere un compromiso de servicio y calidad con sus actuales clientes, incorporándose a las nuevas fórmulas de venta y distribución que el Siglo XXI nos ofrece, manteniendo en nuestros productos la CALIDAD de siempre.

Productos que elaboren o quieran promocionar:

Jamón curado Bodega, Lomos y cabeceros embuchados "Gran Selección", Chorizos y salchichones de elaboración tradicional.

En un esfuerzo por atender las demandas actuales nuestros productos se elaboran LIBRES DE ALERGENOS.

Pueden encontrar todos éstos productos en nuestra tienda de Corredera, 7. Además de un novedoso surtido de precocinados y salchichería Selecta.

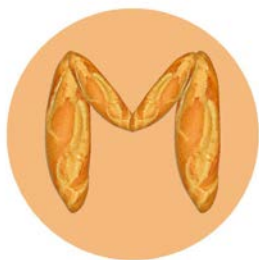
TFN: (+34)980690219 / 618930646

DIRECCION: Fabrica: Polígono industrial Norte Parc. 9ª, TORO (ZAMORA)

Tienda: Corredera, 7 – TORO (ZAMORA)

WEB: www.maltrasa.es

MAIL: embutidosmaltrasa@gmail.com



MAYAGUS

P a n a d e r í a

NOMBRE DE LA EMPRESA: MAYAGUS, S.L.

Mayagus es una panadería familiar desde 1895.

Actualmente está al cargo de la empresa la Cuarta Generación de la familia.

El obrador está localizado en Mayalde (Zamora).

Elabora y comercializa pan y productos artesanos. Su filosofía es la elaboración de productos de gran calidad, 100% natural y artesana utilizando materias primas con estándares de calidad altos. Con su correspondiente comercialización a través de una atención cercana, centrada en el consumidor.

SUS PRODUCTOS DESTACADOS: Pastas Magdalenas, Perronillas y Bollo Maimón.

TFN: 689 89 22 48

DIRECCION: C/El caño 29, 49718 Mayalde (Zamora)

MAIL: mayaguspanaderia@gmail.com

monte
laReina
B O D E G A S



TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NOMBRE DE LA EMPRESA: BODEGAS MONTE LA REINA

MARCAS: MONTE LA REINA, VIZORRO, CAROLINA, CLAUDIA MORENO

PRODUCTOS:

- Línea Castillo Monte La Reina (todos forman parte de la DO Toro):

* Tintos: Inaraja (reserva), Vendimia Seleccionada, Cuvée Privée, Fermentado en Barrica, Crianza, Roble y Joven

* Blancos: Verdejo fermentado en barrica y Verdejo

- Línea Frizzante 'Reina': blanco, rosado y tinto

- Línea Bubbles: Espumoso Claudia, Sangría Carolina y Tinto de Verano Carolina

Monte La Reina es un lugar pensado para disfrutar del vino, el campo y el ocio con los cinco sentidos. No solo utilizamos viñedos centenarios y la tecnología más puntera para elaborar caldos de gran calidad, sino que también ponemos al servicio de nuestros visitantes espacios tan míticos e icónicos como nuestro antiguo palacio del siglo XIX, reconvertido en posada real para celebrar eventos que merezcan ser recordados toda una vida. Visitas guiadas, catas, congresos, bodas, comuniones y un largo etcétera completan las actividades de Monte La Reina como bodega, todo ello enmarcado en un paisaje natural único.

TELÉFONO: (+34)980 08 20 11

DIRECCIÓN: CTRA. ZAMORA-TORO KM 436,7

MAIL: eventos@montelareina.es

PERSONA DE CONTACTO: M^a Eugenia Escaja Domínguez

WEB: www.montelareina.es



PAGOS | MUSEO DEL REY | DEL VINO

NOMBRE DE LA EMPRESA: PAGOS DEL REY MUSEO DEL VINO

Pagos del Rey Museo del Vino es el proyecto enoturístico y cultural de Pagos del Rey Toro. El museo se ubica en la antigua bodega cooperativa Nuestra Señora de las Viñas y muestra la cultura del vino de Toro y su comarca, la propia historia del vino y sus procesos de elaboración. Cuenta con jardín expositivo, museo de dos plantas en la antigua bodega de elaboración y sala de barricas.

En Pagos del Rey Museo del Vino puedes disfrutar de visitas al museo para individuales, grupos y tailor made. Eventos de empresa MICE y corporate.

TFN. (+34)980696763

DIRECCION: Avenida Comuneros 90 49810 Morales de Toro Zamora.

MAIL: museodelvino@pagosdelrey.com

WEB: www.pagosdelreymuseodelvino.com



BODEGARAMÓN RAMOS

NOMBRE DE LA EMPRESA: BODEGA RAMÓN RAMOS S.L.

MARCAS: Montetoro, Condesa Ramos y Ramón Ramos Ecológico

LOS VINOS:

- MONTETORO 14 BLANCO
- MONTETORO 8 CRIANZA
- MONTETORO 12 RESERVA
- MONTETORO 5 ROBLE FRANCÉS
- MONTEROTO 3 AÑADA SELECCIÓN
- CONDESA RAMOS
- RAMON RAMOS PETIT VERDOT 2012
- RAMÓN RAMOS BLANCO BARRICA SERIE NARANJA
- RAMÓN RAMOS ECOLÓGICO TINTA DE TORO 100% 2016

Al amanecer de un día el sueño de una familia humilde comenzaba. Ramón Ramos comenzaba una vida en torno al vino no sin la experiencia que su padre le había transmitido muy cercana a la viña y a los vinateros de entonces.

Una bodega subterránea sirvió para dar los primeros pasos en el sector vitivinícola. Con el tiempo, la bodega se fue transformando al igual que el mercado evolucionaba y que los gustos de la gente cambiaban.

Primero fue el mercado local, la venta de vino a los vinateros de aquella época. Poco a poco el mercado se fue expandiendo a nivel nacional para más tarde, con la llegada de la segunda generación, expandirse por todo el mundo.

La vieja bodega descansa hoy como museo y ha dado paso a la modernización de las nuevas instalaciones, no si mantener ese carácter tradicional de elaborar.

Mientras tanto, los viñedos nos iban premiando con las mejores uvas para hacer hoy vinos que se exportan a América, Asia, Europa, Oceanía y también a pequeños rincones de España donde la gente se sienta a disfrutar de un buen vino de bodega Ramón Ramos.

TFN: [\(+34\)980 57 30 80](tel:+34980573080)

DIRECCION: [Calle Pozo, 35, 49153, Venialbo](https://www.bodegaramonramos.com) Zamora (España)

Email: info@bodegaramonramos.com

WEB: www.bodegaramonramos.com

Quesos Severo Marcos S.A

"Calidad Artesana"



NOMBRE DE LA EMPRESA: SEVERO MARCOS, S.A.

MARCAS: SEMAR, SANTA MONICA

SUS QUESOS:

- **Santa Mónica** es un queso característico por su corteza color teja. Requiere tres meses de curación. Tiene un sabor muy equilibrado y se puede degustar con vinos jóvenes. .

- **Semar Viejo**, es un queso artesano 100% leche de oveja para disfrutarlo en ocasiones. De color marfil, corteza natural untada en aceite de oliva y sabor puro de oveja. El tiempo de curación es entre 12 y 14 meses. Para postre o aperitivo, debe acompañarse con vinos reserva y servirse a temperatura ambiente.

Quesos Severo Marcos es una empresa familiar dedicada a la fabricación y comercialización de Queso desde 1934. Situados en Toro (Zamora), desde allí distribuyen sus productos bajo las marcas "SEMAR" y "SANTA MONICA". Los quesos de Severo Marcos se definen por su sabor destacado y limpio de oveja, por su cuidado y atención y por una calidad artesana, que hace de este producto un manjar.

Se trata de un queso graso, elaborado exclusivamente a partir de leche de oveja cruda de raza churra. La corteza, de un color amarillento o pardo oscuro. Su textura es compacta, densa y grasienta, de color variable desde el blanco al marfil-amarillento, según el tipo y el tiempo de cada queso. Y su sabor es intenso, peculiar y ligeramente salado.

El queso Severo Marcos Representa la calidad artesana de nuestra tierra. Es un queso para disfrutarlo en diversas ocasiones. Especial para postre y aperitivo, debe cortarse de forma adecuada (cuña triangular) y servirse a temperatura ambiente. En piezas de 2kg. y 3kg. Preparado en envase de madera de 1 pieza de 3 kg resulta un regalo perfecto.

Estamos presentes en tiendas especializadas, por tratarse de productos de alta calidad. También disponemos de tienda propia en las instalaciones de la fábrica, para venta directa, además de venta a particulares, vía on-line.

TFN: (+34)980 69 08 23 – 626 49 61 07

DIRECCION: Avd. Luis Rodríguez De Miguel – TORO (ZAMORA)

Email: severomarcos@wanadoo.es

WEB: www.quesosseveromarcos.com



BODEGAS TORREDUERO, S.A.

NOMBRE DE LA EMPRESA: BODEGAS TORREDUERO, S.A.

MARCAS: Peñamonte y Marques de Peñamonte

LOS VINOS:

- MARQUES DE PEÑAMONTE RESERVA
- MARQUES DE PEÑAMONTE COLECCIÓN PRIVADA
- MARQUES DE PEÑAMONTE CRIANZA
- PEÑAMONTE CRIANZA
- PEÑAMONTE 5 MESES EN BARRICA
- PEÑAMONTE COSECHA
- PEÑAMONTE ROSADO
- PEÑAMONTE BLANCO

Bodegas Torreduero, S.A. nace como resultado de la firme apuesta que una bodega, con más de 100 años de experiencia en Rioja y reconocido prestigio, como es Bodegas Riojanas, S.A. hace por los vinos de la D.O. Toro. Esta apuesta se basa en las ya reconocidas características de estos caldos: excepcional color, robusto cuerpo, etc. que ofrecen un gran presente y en enorme potencial futuro. Ello se debe fundamentalmente a la variedad autóctona de uva empleada en su elaboración, la "Tinta de Toro" y también a las inmejorables condiciones climáticas y geológicas que la comarca posee.

Quiere conjugar la ancestral tradición vinícola toresana con las más modernas técnicas enológicas en pos de conseguir vinos de excelente calidad, aportando innovación pero manteniendo las características que le han dado su carácter y estilos propios.

Aportan sus propios viñedos y sus modernas instalaciones, aplicando rigurosos controles de calidad desde la viña (cuidada selección de uva) pasando por la elaboración y crianza (envejecimiento de sus vinos en barricas de roble americano y posteriormente en botella) hasta llegar al consumidor final (control final de calidad y seguimiento de sus vinos en el mercado).

Poseen una extensa red comercial tanto a nivel nacional como internacional (exportando a diversos países de Europa y América).

TELF: (+34)980 69 34 21

DIRECCION: Polígono Industrial Norte Parcela 5 49800 Toro (Zamora)

MAIL: bodega@bodegastorreduero.com

Quesería Artesanal
Vicente Pastor



49190 - Morales del Vino - Zamora
Tel.: 980 57 40 74 Fax: 980 50 72 08
E-mail: pastor@vicentepastor.com
www.vicentepastor.com

AGROVIPAS, S. Coop. C.I.F. F-49021165 - E.S. F-49021165

NOMBRE DE LA EMPRESA: AGROVIPAS, S. COOP. "QUESERÍA ARTESANAL VICENTE PASTOR"

MARCAS: VICENTE PASTOR

PRODUCTOS: QUESO DE OVEJA, D. O. P. ZAMORANO, PASTA PRENSADA, LECHE CRUDA Y CORTEZA NATURAL Y QUESO DE OVEJA ENVASADO CON ACEITE DE OLIVA EN TARROS DE CRISTAL

Nuestros mayores confiesan no saber cuándo comenzaron sus antepasados con el pastoreo de sus ovejas por estas tierras, aunque de siempre recuerdan que en casa se elaboraba queso para el consumo de la familia y amigos

Nosotros, herederos de esta tradición, estos rebaños y estas tierras, apostamos por la elaboración y comercialización de este queso del que estamos muy orgullosos ya que todos los componentes que intervienen en su elaboración son artesanales y naturales.

Somos una Empresa Familiar y Artesanal, con rebaño propio de ovejas de la raza Autóctona Castellana

Nuestro rebaño está formado por ovejas de la raza castellana con ascendencia de la variedad zamorana. Su programa de selección de raza es uno de los más prestigiados de la comunidad de Castilla y León.

La cría desde el momento del parto, siguen un riguroso programa sanitario de prevención de enfermedades, a la vez que se seleccionan los mejores machos y hembras para dar continuidad al rebaño.

Las ovejas pastan en los campos de la Tierra del Pan y Tierra del Vino y en las épocas de gestación se complementa su alimentación en el aprisco.

TFN: (+34)980 57 40 74 - 605 96 63 86

DIRECCION: Calle Arcenillas, s/n, 49190 Morales del Vino (Zamora)

WEB: www.vicentepastor.com

Mail: pastor@vicentepastor.com



Ramiro Morán

NOMBRE DE LA EMPRESA: RAMIRO MORAN VICENTE

MARCAS: VIÑAVER Y RAMIRO MORAN

LOS VINOS: Dos blancos de la variedad malvasía con una pequeña aportación de verdejo y moscatel lo que hay en los pagos de la comarca. Uno de estos vinos esta fermentado y criado en barrica unos 8 meses.

En tintos en la actualidad se comercializan dos vinos. Con una breve historia de siete años esta bodega ya tenemos un crianza de 2015 y un reserva de 2014. Ambos son de la variedad tempranillo y con una crianza mínima de 15 meses en barrica de roble francés para el reserva y americano y francés para el crianza.

Bodega familiar situada en Corrales del Vino Zamora que tiene la ilusión de recuperar el oficio del vino que en otros tiempos dio el apellido a muchos pueblos de esta comarca vitivinícola amparada por la D.O Tierra Del Vino de Zamora. Se encuentra, como en muchas de las casas solariegas del pueblo, soterrada debajo de la vivienda lo que confiere a los vinos unas propiedades especiales que proporciona, por supuesto, la calidad de la uva procedente de viñedos centenarios, pero también influyen las condiciones de estabilidad, temperatura y humedad que requieren los vinos en la elaboración y especialmente en las crianzas.

Al frente de la bodega está el ex atleta Ramiro Morán, corredor de fondo en otros tiempos este zamorano afincado en Salamanca durante casi la totalidad de su carrera deportiva, vuelve a Zamora con un reto aun mayor que el deportivo, hacer un gran vino en Tierra de vinos.

Esta bodega realiza catas guiadas consistentes en:

CATA DIRIGIDA CON DOS VINOS (VIÑAVER BARRICA Y VIÑAVER CRIANZA) ACOMPAÑADOS DE QUESOS ZAMORANOS Y VISITA GUIADA A LA BODEGA TRADICIONAL

TFN: 649 860 652

DIRECCION: POAL 6, 49700 CORRALES DEL VINO, ZAMORA

MAIL: Ramiro@vinaver.es

WEB: www.vinaver.es Facebook: Viña ver





C/ Amor de Dios Nº 7 – 1º

49800 – Toro

Zamora



FONDO EUROPEO
AGRICOLA DE
DESARROLLO RURAL
EUROPA INVIERTA EN
LAS ZONAS RURALES

