

BOTILLO DEL BIERZO



Bierzo2030
Territorio Azul

Sabores para compartir



El Botillo del Bierzo se caracteriza por ser un **producto cárnico** elaborado a partir de diferentes piezas del **cerdo**, principalmente costilla y rabo, adobadas con pimentón, ajo y sal, embutidas en tripa natural. Destaca por su **sabor intenso** y **ahumado**, su textura **jugosa** y **tierna** tras la cocción y su **elevado valor gastronómico**, siendo uno de los platos más representativos de la **cocina tradicional berciana** y protagonista de numerosas celebraciones y festividades tradicionales.

Su elaboración está profundamente vinculada al territorio, donde históricamente ha constituido una forma de aprovechamiento y conservación de la carne de cerdo. El proceso incluye el adobo de las piezas cárnicas, el embutido, el **ahumado** con leña de roble o encina y un posterior secado, etapas que aportan al producto sus características organolépticas distintivas y su **sabor único**.

Cuenta con la **Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Botillo del Bierzo"**, un **sello de calidad europeo** que certifica su origen y las características que lo convierten en uno de los productos más representativos de la **gastronomía berciana**.

www.alimentoscalidadbierzo.es

ORGANIZA:



FINANCIA:



BOTILLO DEL BIERZO



Bierzo2030
Territorio Azul

Sabores para compartir



VALOR NUTRICIONAL

- Elevado contenido en **proteínas de alto valor biológico**, procedentes principalmente de las carnes de cerdo utilizadas en su elaboración.
- Alto aporte **energético**.
- Presencia de grasas saturadas, por lo que su **consumo** debe ser **moderado** dentro de una dieta equilibrada.
- Fuente de **minerales** como **hierro, fósforo y zinc**, propios de la carne de cerdo, que contribuyen al correcto funcionamiento del sistema inmunitario, la actividad muscular y el metabolismo energético.
- Alto contenido en **vitaminas del grupo B**, especialmente **B1, B2 y B12**, presentes en la carne de cerdo.
- Presencia de **colágeno**, principalmente procedente del rabo de cerdo.

CARACTERÍSTICAS

- Aspecto exterior irregular, con envoltura natural de **color rojo** oscuro tras el ahumado. Color interno rojizo intenso, con diferentes piezas cárnicas entremezcladas.
- Textura en boca muy **jugosa y tierna**. Dureza en boca media-baja.
- Sabor **intenso y especiado**, con notas ahumadas características.
- Aroma **marcado y persistente**, propio del proceso de **ahumado y adobado** tradicional.

USO GASTRONÓMICO

Es uno de los platos más representativos, consumido tradicionalmente cocido y acompañado de repollo, chorizo fresco y patatas.

www.alimentoscalidadbierzo.es

ORGANIZA:



FINANCIA:

