



Ruta del botillo



SINGULARIDAD

Es el producto más singular de nuestra gastronomía.



ELABORACIÓN

Se realiza mayoritariamente con costilla y rabo de cerdo adobados con pimentón, ajo, sal y orégano, embutido en tripa de cerdo (en el ciego).



CURACIÓN

Se ahúma ligeramente y se deja secar unos días. Se consume cocinado.



CALIDAD

La IGP del Botillo del Bierzo fue concedida en el año 2000.



PRODUCCIÓN

Actualmente se elaboran unos 300.000 kg de botillo al año.



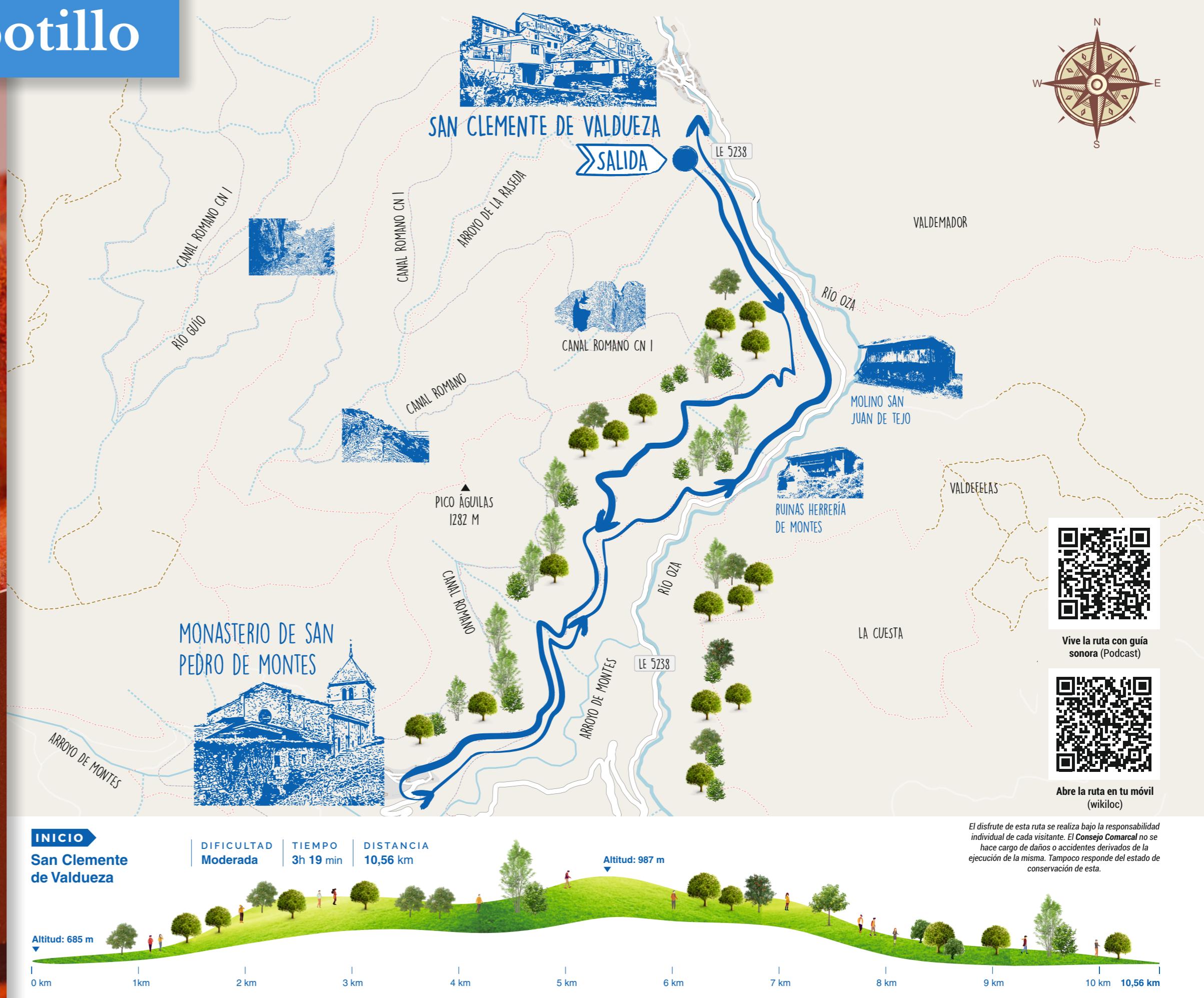
EMPRESAS

Hay 7 empresas inscritas en la IGP Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida



CONSUMO

La manera tradicional de consumirlo es cocido con cachelos, repollo y chorizo.



El disfrute de esta ruta se realiza bajo la responsabilidad individual de cada visitante. El Consejo Comarcal no se hace cargo de daños o accidentes derivados de la ejecución de la misma. Tampoco responde del estado de conservación de esta.



DIPUTACIÓN
DE LEÓN

BANCO DE TIERRAS
DEL BIERZO



CONSEJO COMARCAL
DEL BIERZO

NOS
IMPULSA

Junta de
Castilla y León

