



MICOPAL



Micopal es una empresa de Palencia dedicada a la producción y comercialización de productos derivados de hongos comestibles y medicinales. Fundada con el objetivo de fomentar el consumo sostenible y saludable, Micopal se especializa en ofrecer una variedad de productos que incluyen hongos frescos, deshidratados y en polvo, cada uno con aplicaciones culinarias y terapéuticas. La compañía se enfoca en prácticas agrícolas ecológicas, garantizando que sus productos sean de la más alta calidad y respetuosos con el medio ambiente. Además, Micopal invierte en investigación y desarrollo para innovar continuamente en el uso de hongos en la alimentación y la salud, contribuyendo a una dieta equilibrada y al bienestar general de sus consumidores.

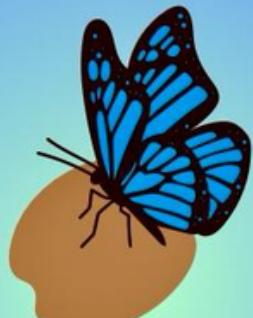
En el mercado de la trufa negra de Cogeces del Monte encontrarás una amplia variedad de todos nuestros envasadas con níscalos.



Haz click en el enlace

[@MICOPAL](#)

+++



mar de joyas
Bisuteria artesanal

MAR DE JOYAS



La bisutería artesanal es una forma creativa y personalizada de arte que se centra en la fabricación de joyas hechas a mano. A diferencia de las piezas producidas en masa, la bisutería artesanal destaca por su singularidad y la atención al detalle. Los artesanos utilizan una variedad de materiales, como cuentas, hilos, metales, y piedras semipreciosas, para crear piezas únicas que reflejan su estilo y visión individual.

Al elegir "Mar de Joyas", no solo se adquiere una joya, sino también una obra de arte con un toque personal y un valor emocional añadido.

En el mercado de la trufa negra de Cogeces del Monte encontrarás pulseras, anillos, pendientes, colgantes,... hechos con pasión.



Haz click en el enlace

[@Mardejoyas](https://www.instagram.com/mardejoyas)

+++



REFART

Refart

CHOCOLATE



El chocolate artesano es un deleite culinario que ha conquistado los paladares de los amantes del cacao en todo el mundo. Elaborado a partir de granos de cacao de alta calidad, este tipo de chocolate se distingue por su proceso de fabricación meticuloso, donde cada etapa se realiza de manera manual o con maquinaria mínima para preservar los sabores y aromas naturales del cacao. Los chocolateros artesanos a menudo experimentan con diversos ingredientes y técnicas para crear combinaciones únicas, desde la inclusión de frutos secos y especias hasta la infusión de sabores exóticos. Además, el compromiso con la sostenibilidad y el comercio justo es una característica común entre los productores de chocolate artesano, quienes se esfuerzan por apoyar a los cultivadores de cacao y minimizar el impacto ambiental. En resumen, el chocolate artesano no solo es un placer para los sentidos, sino también una celebración de la tradición, la creatividad y la responsabilidad social.

En el Mercado de la trufa negra podrás encontrar nuestra variada selección de chocolates, turrones y bombones.



Haz click en el enlace

@REFART

ORO DEL DUERO

ORO DEL DUERO



Oro del Duero lo forma Bea y Clara, dos apasionadas de la naturaleza y del medio rural.

Nuestras colmenas están ubicadas en plena Ribera del Duero, donde obtenemos cuidadosamente nuestra miel, armonizando trabajo, pasión y respeto por la naturaleza.

Nuestras mieles son únicas y de producción limitada ya que todo el proceso desde la recolección hasta el envasado se realiza de manera manual y artesanal.

En nuestro recorrido hemos obtenido multitud de premios, debido a que el mimo y cuidado de nuestras abejas, se refleja en nuestros productos.

Comprar mieles artesanas no solo es una forma de disfrutar de un producto auténtico y natural, sino también de apoyar a pequeños apicultores comprometidos con el medio ambiente y la sostenibilidad.

En el mercado de la trufa negra de Cogeces del Monte podrás adquirir nuestras variadas mieles, polen, propoleo, vinagre de miel, vermú de miel, chocolate con miel,...



Haz click en el enlace

→ @ORODELDUERO

+++

+++

TRUFATER

TRUFATER



PLANTAS MICORRIZADAS

Todas nuestras plantas truferas son sometidas a un proceso de control técnico y de producción que nos permite analizar y alcanzar la máxima calidad.

Nuestro objetivo es escuchar y atender las necesidades de nuestro cliente, trabajando junto a ellos para obtener los mejores resultados. Ponemos en sus manos nuestra experiencia y conocimiento, mediante un trato profesional y cercano.

Además de la inoculación con Tuber Melanosporum, llevamos a cabo un proceso de biofertilización propio. Esto permite que las raíces crezcan más rápido y en mayor cantidad, asociándose mejor con la trufa y mejorando la calidad de cada planta.

Te esperamos en el Mercado de la Trufa Negra de Cogeces del Monte dónde podrás informarte y comprar planta micorrizada



Haz click en el enlace

→ @TRUFATER

+++

+++

RF TRUFAS

RF TRUFAS



VENTA DE TRUFA NEGRA Y TRUFITURISMO en el IV Mercado de la Trufa Negra
¡Ven a degustar y comprar nuestra crema de queso con trufa negra!

Cuidamos de la tierra y nuestras plantación de encinas truferas con todo el cariño, para ofrecerte trufa negra que mantiene todo su sabor característico. No usamos ningún producto (ni pesticidas ni tratamientos químicos) que pueda cambiar este sabor.

Nuestras trufas son un producto de proximidad. Llegan directamente y sin intermediarios desde nuestro campo (en Canalejas de Peñafiel, un pequeño pueblo de Valladolid), para que disfrutes de todo el sabor de la trufa fresca en tus platos en muy poco tiempo.

¿Dónde crecen las trufas negras? ¿Cuál es la mejor forma de conservarlas? ¿Cómo se encuentran las trufas en el campo? Para responder a todas tus preguntas sobre la trufa negra, tenemos nuestras jornadas de trufiturismo.



Haz click en el enlace

→ [RF TRUFAS](#)

+++