

# V FERIA DE LA TRUFA NEGRA

Provincia  
de  
Valladolid

DESCUBRE  
LUGARES

INEXPLORADOS

SABOREA  
NUESTRA  
GASTRONOMÍA

DISFRUTA  
DE LO QUE  
HEMOS  
PREPARADO  
PARA TI



COGECES  
DEL MONTE

SÍGUENOS  
MINUTO A MINUTO



# 29

SÁBADO  
TARDE

JORNADAS  
TÉCNICAS DE  
TRUFICULTURA  
PARA  
PROFESIONALES

NOVIEMBRE

# 30

DOMINGO

TODO EL DÍA

FERIA EXPOSITORES  
CATAS  
MERCADO  
ACTIVIDADES  
MÚSICA  
PERROS TRUFEROS  
DEGUSTACIONES,  
...

NOVIEMBRE

# 1

LUNES  
MAÑANA



DICIEMBRE

ORGANIZA:



COLABORA:



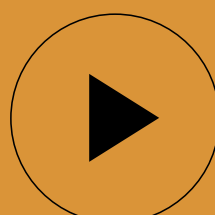
## DOSSIER EXPOSITORES



MERCADO DE PRODUCTOS

15:05

- 14:55







LOS QUESOS DE JUAN



# DOSSIER EXPOSITORES

## MERCADO DE PRODUCTOS



15:05

- 14:55







+++

# PISTACHOS SAN ANTONIO



Pistachos San Antonio formado por Jaime y Mari, nace en un pueblecito del sur de Valladolid, en plena Tierra de Pinares, a finales de 2022 en La Pedraja de Portillo y formamos parte de la marca de garantía Alimentos de Valladolid.

El pistacho crudo se recolecta en su punto óptimo de maduración en un proceso apenas mecanizado para cuidar la salud de los árboles y se conserva al vacío sin cámara frigorífica hasta el tostado, para que este sea lo más fresco posible.

El tueste artesanal a baja temperatura no altera el sabor. Cultivamos la variedad Sirora, no tan grande como otras variedades comerciales como Kerman, típicamente americana o iraní, ya que al ser de menor tamaño cuenta con mayor potencia de sabor y propiedades organolépticas.

Son estas variedades de mayor sabor las que emplean reconocidos chefs Estrella Michelin en sus elaboraciones e importan las empresas italianas para fabricar sus famosos helados y cremas.

**Este año, además de nuestros productos más demandados, como son nuestros pistachos tostados con y sin sal, traemos a la V Feria de la Trufa Negra de Cogeces del Monte nuestras novedosas cremas de pistachos fina y crujiente.**



Haz click en el enlace

[@pistachosSanAntonio](#) +++





# CUERO PALENCIA



Empresa dedicada a la elaboración artesana de navajas y útiles para la trufa  
Artesanía en cuchillería y navajas artesanas.  
Cuchillería para la trufa y las setas.  
Palas para trufas y derivados  
Bolsas para trufas y setas.  
Laminadoras para trufa.  
Cepillos para trufa.

cuero\_palencia@hotmail.com

**En el mercado de la trufa negra de Cogeces del Monte encontrarás una amplia variedad de todos nuestros productos.**

Haz click en el enlace

[@cueropalencia](#)







# MICOLOGÍA

## FORESTAL APLICADA

# FORESTAL MICOLOGIA

## APLICADA



### MICOLOGIA FORESTAL & APLICADA

30 años de I+D en Tecnologías y Productos  
para el Cultivo de Trufas, Setas Silvestres y Micorrizas

MICOLOGIA FORESTAL & APLICADA, MICOFORA desarrolla productos y tecnologías para el cultivo de trufa desde hace 35 años.

Produce más de 100.000 plantas anuales con trufa negra, de Borgoña o borchii, en el centro de investigación IRTA de Barcelona.  
Servicios de laboratorio y análisis de micorrizas, suelo y ADN.

Hemos desarrollado bioestimulantes bacterianos y sustratos para nidos dentro de la marca Truf-up.

En el mercado de la trufa negra de Cogeces del Monte encontrarás nuestros productos así como un servicio de asesoramiento para tu plantación.



Haz click en el enlace

[@MICOFORA](#)





\*\*\*

VER - PEZ

FRUTAS ECOLÓGICAS



**VER-PEZ**

Finca Pezopotamia

Dehesa de Peñalba

677612200

Nº agrario 08/47/21721/0



Ver-pez es una huerta familiar que cultiva verduras con prácticas respetuosas y naturales, cuidando cada parcela y cada planta para ofrecer alimentos frescos y de temporada. Además de la cosecha diaria, también llevamos conservas artesanas elaboradas con nuestra propia verdura y una pequeña línea de cosmética natural, hecha con ingredientes sencillos y limpios. Todo lo compartimos con un trato cercano y honesto: de la tierra, el alimento; de Dios, la vida.

En el mercado de la trufa negra de Cogeces del Monte encontrarás alguno de los productos que hemos mencionado en la descripción.



Haz click en el enlace

→ @VER-PEZ

\*\*\*