



Alas de Campos, que es la (marca comercial de **Apadrina un palomar**), pretende rescatar para los fogones la tradición culinaria en torno a la paloma bravía o zurita, y su pichón, como producto agroalimentario de referencia con más de 20 siglos de antigüedad.

Ofrecen un producto cárnico con alto contenido en vitaminas del grupo B, bajo en grasas y con todo el sabor de la caza; proviene de un ave silvestre muy valorada por grandes cocineros del país.

Alas de Campos ofrece un producto natural con las máximas garantías de trazabilidad gestionando todo el proceso, producción, transformación, comercialización y distribución.

Sus productos, desde que entran en la cadena hasta su envasado y empaquetado conservan las características naturales que los diferencian.

«ASEGURAMOS EL ORIGEN Y LA TRAZABILIDAD DE TODOS NUESTROS PRODUCTOS DESDE LOS PALOMARES A TU MESA»



PICHÓN

Pichón lechal (←120 gr.)

Pichón nidal (120-150 gr.)

Pichón volandero (→150 gr.)

Pichón 2ª categoría



Apadrina un Palomar es una iniciativa donde ofrecen nuevas oportunidades en el entorno poniendo en valor los palomares y el pichón bravío.



Los palomares apadrinados forman parte de la Ruta de Turismo Gastronómico, y cada uno lleva un distintivo, a pie de palomar, sobre el restaurante o la empresa que lo apadrina. En el año 2021 se rehabilitaron 10 palomares y quieren seguir sumando.

Apadrina un Palomar, S.L. es el primer matadero autorizado de aves de caza en Castilla y León

La iniciativa Apadrina un palomar **vincula a los propietarios del palomar tradicional como centro de producción con los cocineros más relevantes de dentro y fuera de la región de Castilla y León.**

[Descubre el proyecto **Apadrina un palomar**](#)



[Pichón de Tierra de Campos – Alas de Campos](#)



alasdecampos@gmail.com



[Alas de Campos - Inicio \(facebook.com\)](https://www.facebook.com/alasdecampos)



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



653 94 09 83



656 61 45 01



690 21 67 03