



**campal**  
**Legumbres**

*La Armuña*  
S A L A M A N C A

# NUESTRA EMPRESA

**Bernabé Campal** es una importante empresa en España (con significativa presencia en Portugal) en la comercialización de cereales, oleaginosas, proteaginosas, legumbres, semillas y otros inputs agrícolas, fruto de su estrecha relación con los agricultores y con grandes clientes a nivel nacional e internacional.

Campal se constituyó como razón social en los años ochenta, si bien los orígenes de la actividad se remontan a más de 50 años, cuando comenzó su andadura en el sector de la agroalimentación. Siempre vinculada al mundo rural, ha mantenido una estrategia de crecimiento incluyendo nuevas y atractivas áreas de negocio.

Disponemos de unas modernas instalaciones en continuo proceso de mejora, que junto con un personal especializado nos permiten dar un servicio de calidad, adaptado a las exigencias de nuestros clientes, que son nuestra razón de ser.

Nuestro Departamento Agrícola trabaja en estrecha colaboración con los agricultores, asesorándoles en el proceso productivo, para garantizar la calidad y trazabilidad de nuestros productos.

# LEGUMBRES

**Bernabé Campal** desde su centro de producción ubicado en Pedrosillo el Ralo, en el corazón de la comarca salmantina de La Armuña, comercializa legumbres de calidad.

Compramos directamente a los agricultores, que utilizan técnicas de cultivo tradicionales, seleccionamos las mejores partidas, las acondicionamos y las envasamos en diferentes formatos comerciales listos para su compra por el consumidor final.

Nuestra empresa es miembro activo de las siguientes figuras de calidad que certifican el origen y la calidad del producto:



## NUESTRAS MARCAS



## GAMA DE PRODUCTOS

LENTEJAS	GARBANZOS	ALUBIAS
LENTEJA DE LA ARMUÑA	GARBANZO PEDROSILLANO	ALUBIA RIÑÓN DE LA BAÑEZA-LEÓN
LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS	GARBANZO DE PEDROSILLO	ALUBIA PINTA DE LA BAÑEZA-LEÓN
LENTEJA CASTELLANA	GARBANZO DE FUENTESAUCO	OTRAS ALUBIAS
LENTEJA PARDINA	GARBANZO CASTELLANO	
OTRAS LENTEJAS		

FORMATOS: SAQUETE DE TELA, CELOFÁN, GRANEL.

## **GARANTÍA DE ORIGEN**

Nuestras legumbres proceden fundamentalmente de los agricultores que cultivan la tierra de forma tradicional, en la comarca salmantina de La Armuña y en la limítrofe comarca zamorana de La Guareña.

El suelo, la climatología y las prácticas agronómicas tradicionales de la zona, hacen de estas legumbres un producto único y diferente, no comparable con el que se produce en otras regiones, tanto a nivel nacional como internacional.

Conseguimos en otras zonas de producción la legumbre que demandan nuestros clientes y que no se produce en nuestra área de influencia. Esta legumbre cuenta también con las garantías de calidad que son nuestra razón de ser.

## **BENEFICIOS DEL CONSUMO DE LEGUMBRES**

El consumo de legumbres es altamente beneficioso para la salud, nuestra dieta mediterránea las incluye desde antiguo. La cantidad de grasas que aportan es mínima y sus niveles de fibra y proteínas son destacados.

Según los últimos estudios, las personas que toman legumbres al menos tres veces por semana tienen nueve veces menos riesgo de padecer cualquier patología cardiovascular.

Si todo lo anterior, lo unimos a que se trata de un producto económico y versátil en la cocina, la legumbre se convierte en un aliado de cualquier persona que quiera disfrutar cuidándose.

# LENTEJA DE LA ARMUÑA

UN LUJO AL ALCANCE DE TODOS...

La Lenteja de la Armuña se caracteriza por su color verde claro, a menudo jaspeado, su fino tacto y su buen tamaño. Una vez cocinadas presentan un caldo claro, una piel fina casi inapreciable y una textura mantecosa que las hace inconfundibles.

Destacan por su elevado contenido en proteínas, las de mayor calidad de todos los tipos comerciales estudiados debido a sus aminoácidos esenciales; sus niveles de fibra, hierro y su contenido en calcio que supera en un 50% al de otras lentejas.

La zona de producción se reduce a la comarca salmantina de La Armuña, cuyos suelos y clima, junto con unas técnicas de cultivo tradicionales hacen de este cultivo un producto único que es envasado con la contraetiqueta numerada de la Indicación Geográfica Protegida “Lenteja de la Armuña” que certifica su calidad, origen y trazabilidad.







# LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS

## UNA LEGUMBRE EXCELENTE

La lenteja de Tierra de Campos se caracteriza por un color pardo con puntos negros, cotiledones de color amarillo y un diámetro de 3.5 a 4.5 mm. Una vez cocinadas su grano es mantecoso, poco granuloso y harinoso.

Su riqueza proteica y su alto contenido en fibra la convierten en un plato imprescindible para una dieta sana y equilibrada.

La zona de producción se extiende por las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora.

Solo las lentejas que son envasadas con la contraetiqueta del Consejo Regulador son Lenteja de Tierra de Campos.



# GARBANZO DE PEDROSILLO

## EL ORIGEN DEL GARBANZO PEDROSILLANO...

El Garbanzo de Pedrosillo se caracteriza por su pequeño tamaño, su color amarillo anaranjado, su forma casi esférica y la escasez de rugosidades. Una vez cocinado presenta una piel fina, casi inapreciable, una textura mantecosa y un sabor agradable e intenso.

Según la tradición Pedrosillo el Ralo (Salamanca), donde se encuentran nuestras instalaciones, es el origen del nombre con el que se conocen los garbanzos de pequeño tamaño en otras zonas o regiones.

La zona de producción se reduce a la comarca salmantina de La Armuña, cuyos suelos y clima, junto con unas técnicas de cultivo tradicionales hacen de este cultivo un producto único que es envasado bajo el amparo de la Marca de Garantía “Garbanzo de Pedrosillo” que certifica su calidad, origen y trazabilidad.







# GARBANZO DE FUENTESAÚCO

## EL MÁS FAMOSO DE LOS GARBANZOS

El Garbanzo de Fuentesauco se caracteriza por su tamaño de medio a grande, su color crema apagado, una rugosidad intermedia y un pico pronunciado y curvo. Una vez cocinado presenta un grano entero sin pérdida del hollejo, mantecoso y de agradable sabor.

En el siglo XVI los Garbanzos de Fuentesauco llegaron a gozar de protección real y se vendían en la corte española de forma habitual.

La zona de producción se reduce a la comarca zamorana de La Guareña, limítrofe a la comarca salmantina de La Armuña. El clima y el suelo propios de la zona, junto con las técnicas de cultivo tradicionales proporcionan un producto óptimo que goza del amparo de la Indicación Geográfica Protegida "Garbanzo de Fuentesauco" que certifica su calidad, origen y trazabilidad.



# ALUBIA RIÑÓN DE LA BAÑEZA-LEÓN

## LA MÁS VERSÁTIL DE LAS ALUBIAS...

La Alubia Riñón de La Bañeza-León es una alubia de grano blanco, forma riñón oval y color blanco veteado. Una vez cocinadas presentarán mediana integridad de grano, piel muy lisa y dureza media, albumen blando medianamente mantecoso, muy poco granuloso y medianamente harinoso.

La zona de producción se extiende a varias zonas de cultivo tradicional de alubias en la provincia de León y el norte de Zamora. El clima y los suelos proporcionan a las alubias una elevada absorción de agua, bajos niveles de cenizas y mejores cualidades organolépticas tras la cocción, fundamentalmente una piel más lisa y albumen más harinoso y poco granuloso.

Solo las mejores partidas son seleccionadas y envasadas con la contraetiqueta del Consejo Regulador que garantiza su calidad y trazabilidad.







# ALUBIA PINTA DE LA BAÑEZA-LEÓN

## FUENTE DE SABOR...

La Alubia Pinta de la Bañeza-León es una alubia “de color”, de grano redondeado, color canela con pintas granates y de tamaño mediano. Una vez cocinadas presentarán integridad de grano media, piel lisa y blanda, albumen blando, mantecoso, muy poco granuloso y de harinosidad media.

La zona de producción se extiende a varias zonas de cultivo tradicional de alubias en la provincia de León y el norte de Zamora. El clima y los suelos proporcionan a las alubias una elevada absorción de agua, bajos niveles de cenizas y mejores cualidades organolépticas tras la cocción, fundamentalmente una piel más lisa y albumen más harinoso y poco granuloso.

Solo las mejores partidas son seleccionadas y envasadas con la contraetiqueta del Consejo Regulador que garantiza su calidad y trazabilidad.



# OTRAS LEGUMBRES

## FUENTE DE SABOR...

España es rica en legumbres. Algunas de ellas no cuentan con el amparo de ninguna figura de calidad, aun así son legumbres interesantes tanto desde el punto de vista nutritivo como por su agradable textura y sabor.

Campal Legumbres dispone una amplia gama de este tipo de legumbres, que van desde garbanzos castellanos hasta lentejas pardinas, pasando por los innumerables tipos de alubias:

canela, negra, arrocina.....

Las zonas de producción son muchas a lo largo y ancho de la península ibérica: Asturias, Castilla León, Castilla La Mancha, Andalucía....





# campal Legumbres

Ctra. Gomecello, Km. 0,5  
37427 Pedrosillo el Ralo (Salamanca)  
Tfnos: 923 354 167 / 628 658 315 | Fax: 923 350 036

[legumbres@bernabecampal.es](mailto:legumbres@bernabecampal.es)

[www.legumbresdesalamanca.es](http://www.legumbresdesalamanca.es)  
[www.bernabecampal.es](http://www.bernabecampal.es)