



## LOS CAPONES DE CASCAJARES SE AGOTAN UNA SEMANA ANTES DE NAVIDAD

La empresa palentina vende 21.000 capones en dos semanas

La empresa Cascajares ha agotado los 21.000 capones asados que había preparado para estas navidades. En apenas dos semanas se han reservado y vendido todas las unidades del producto estrella de la empresa palentina, que ya se ha convertido en el protagonista principal de las cenas y comidas de Navidad de miles de españoles.

La demanda ha sido tan grande que en la página web de la empresa ([www.cascajares.com](http://www.cascajares.com)) **ya tienen más de dos mil reservas confirmadas para el año que viene** de personas que no han podido hacerse con uno para estas fiestas. Además de la venta on-line, el capón se ha vendido en tiendas delicatessen de toda España.

El capón de Cascajares está asado al horno de leña y relleno de foie, orejones de albaricoque y piñones. Viene acompañado con un litro de salsa de albaricoque y listo para servir en la mesa solamente con 30 minutos de horno. Su rapidez y comodidad a la hora de elaborarlo, además de su altísima calidad, hacen de él un producto cada vez más demandado por los españoles para preparar sus cenas y comidas navideñas. El capón pesa 2.5 kilos, son de 10 a 12 raciones, y no contiene gluten por lo que es apto para celíacos

Además estas navidades han sido varias las empresas que han decidido regalar capones de Cascajares en sus cestas de navidad y muchas personas lo han comprado para regalárselo a familiares o mandárselo a amigos.

El capón es un producto muy tradicional en la gastronomía castellano y leonesa, un plato que antiguamente se degustaba en días especiales y en celebraciones importantes. Pero poco a poco fue desapareciendo de las cocinas, siendo reemplazado por otras aves selectas, y Cascajares en 1994 se propuso recuperarlo. Empezaron a criarlos cuidando mucho su alimentación y estudiando cuáles eran las mejores razas y en este tiempo han logrado que el capón vuelva a ser el rey de las aves.

Para más información

Alfonso Jiménez Rodríguez-Vila (gerente Cascajares) 629 41 55 42  
Simón de Francisco (resp. Comunicación) 670 28 88 03