



GUIA DE PRODUCTOS DE SAYAGO



Sayago
calidad

www.aderisa.com

ÍNDICE DE CONTE- NIDOS

1
2
3
4

BODEGAS

Bodegas de viñedos centenarios y ubicadas a lo largo del transcurso del río Duero. Pertenecientes a la D.O. Arribes. Vinos de variedades únicas.



ENVASADORAS ACEITE

Aceite embotellada por productores de la comarca. Olivos centenarios de los Arribes. Aceites únicos con alto contenido en polifenoles y ácido oleico



QUESERÍAS

De ovejas churras y castellanas criadas en el duro suelo sayagués. Quesos de la D.O. Queso Zamorano, con aromas únicos y cuidadosamente elaborados.



EMBUTIDOS

Chorizos, jamones, salchichones y carne del mejor cerdo de la zona. Embutidos ibéricos y de cebo, elaborados como se hacía en las matanzas zamoranas.



MERMELADERIAS

Los sabores de las más ricas frutas de los Arribes envasadas y confitadas para el placer de los paladares más exigentes.

Placeres dulces y salados.

MIEL

Aroma y sabor del néctar de las flores y plantas de los campos de Sayago en forma de rica miel.

CARACOLES Y RANAS

Originalidad e innovación en Sayago.

Productores de la zona que elaboran auténticas recetas para los sibaritas más exigentes.

VACA SAYAGUESA

Vaca bovina autóctona de Sayago. Procedente del Bos Taurus Europeo. Carne de excelente calidad y sabor

MUSEO DEL ACEITE

Museo, Sala de catas y Aula de Formación.
Un viaje al pasado a través del aceite
Fermoselle



BODEGAS D.O. ARRIBES



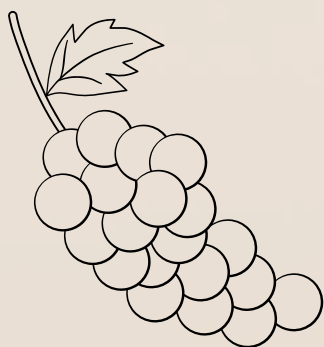
Los cañones del río Duero, con un relieve muy accidentado, confiere a los Arribes un microclima que unido a su morfología granítica y a las precipitaciones lo hacen un lugar singular para la producción de tan ricos caldos.

La **D.O. ARRIBES**, es una Denominación de Origen Protegida situada a lo largo del río Duero, entre las provincias de Zamora y Salamanca.

Los vinos de la DO destacan por su carácter distintivo, influenciado por el microclima y el suelo de los cañones por los que discurre el río.

Las variedades más comunes son:

- **Juan García:** Conocida por producir vinos frescos, afrutados y ligeros.
- **Tempanillo:** Aporta cuerpo y estructura a los vinos tintos.
- **Malvasía:** Utilizada para vinos blancos, denota notas florales y frescas.
- **Bruñal:** Aporta color y grado.
- Otras variedades: Rufete, Albillo, Mencía, Garnacha, Syrah y Verdejo.





BODEGA



ALMAROJA

ALMAROJA, SL.

VINOS ECOLÓGICOS DE
GRAN CALIDAD.

TINTO, BLANCO Y ROSADO

C/Las Fontanicas, 35
49220 Fermoselle (Zamora)
691 916 260

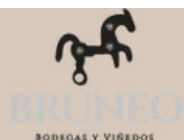
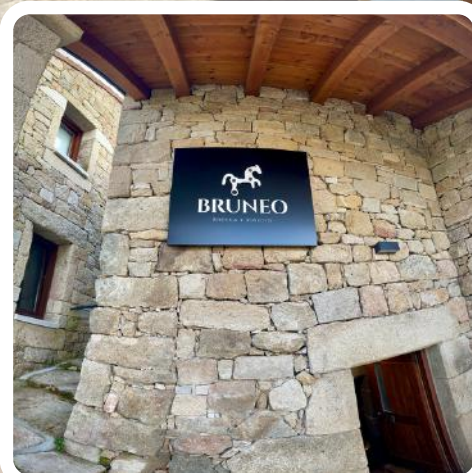
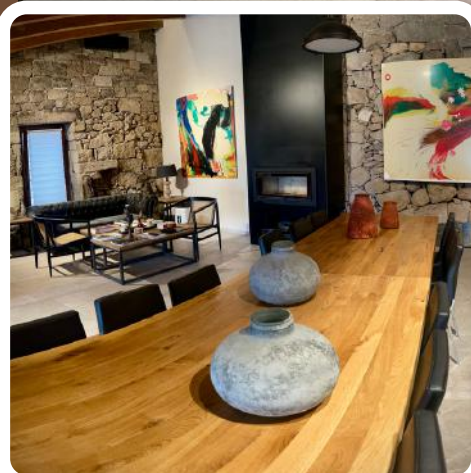
www.almaroja.es
D.O. ARRIDES



BODEGA BRUNEO

D.O. ARRIDES

VINOS ELEGANTES Y CON DISTINCIÓN



Bodega y sala de catas

BRUNEO BODEGAS Y VIÑEDOS

DOMUS VETTONIA, S.L.

C/ SUBIDA FONTANICAS, 135

49220 FERMOSELLE (ZAMORA)

618 437 870

www.bruneo.es



BODEGA El hato y el garabato

Vinos orgánicos con personalidad y con historia

Bodega el hato y el
garabato, S.L.

C/Palazuelo,4

49230 Formariz (Zamora)

685 501 561



D.O. ARribES



hato
grbt



www.elhatoyelgarabato.com



**VINOS
TRADICIONALES DE
ARRIBES CON ALMA
DANESA
D.O. ARRIBES**



**BODEGA FRONTIO, S.L.
C/ Requejo, 170
49220 Fermoselle
(Zamora)
652 460 462
bodegafrontio@gmail.com**



D.O. ARRIDES

BODEGA LA SETERA



FCO. JOSÉ MARTÍNEZ MARTÍNEZ
C/ CALZADA, 7
49232 FORNILLOS DE
FERMOSELLE (ZAMORA)
676 052 315
www.lasetera.com

VINOS DE AUTOR
DE VARIEDADES
AUTÓCTONAS DE
ARRIBES DEL DUERO
AROMA Y SABOR

D.O. ARribES



BODEGA MARQUÉS DE LA CONCORDIA

HACIENDA ZORITA
DUERO VALLEY



72 ha. de viñedos a las orillas
del Duero.

La Bodega cuenta con un hotel 4
estrellas y una impresionante
bodega, restaurante y sala de catas.

Carretera Zamora-Fermoselle, Km.56
49220 Fermoselle (Zamora)

980 613 163

www.marquesdelaconcordia.com



BODEGAS OCELLUM DURII, S.L.



Bodegas y Viñedos
OCELLVM
DURII S.L.



VINOS CONCENTRADOS Y MUY AROMÁTICOS

C/ SAN JUAN, 56
49220 FERMOSELLE (ZAMORA)
983 390 606
www.bodegasocellumdurii.com



D.O. ARRIDES



BODEGA

7 PELDAÑOS

VINOS INTENSOS

D.O. ARribes

- Bodega
- Sala de catas
- Espacio Gourmet

Bodegas Pascual Fernández

Calle Subida de Fontanicas, 38-42

Fermoselle (Zamora)

630 027 097



BODEGAS
PASCUAL
FERNÁNDEZ

www.sietepeldaños.com



BODEGA Pardal y punto

Proyecto familiar, con homenaje al
desaparecido pueblo de Argusino y a
Sayago.

THE ARRIBES PARDAL PROJECT, S.L.

C/ Fontanicas, 50

49220 Fermoselle (Zamora)

600 527 117

info@bodegapardarypunto.com



D.O. ARribES

BODEGA PASTRANA

VINOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL Y NATURAL



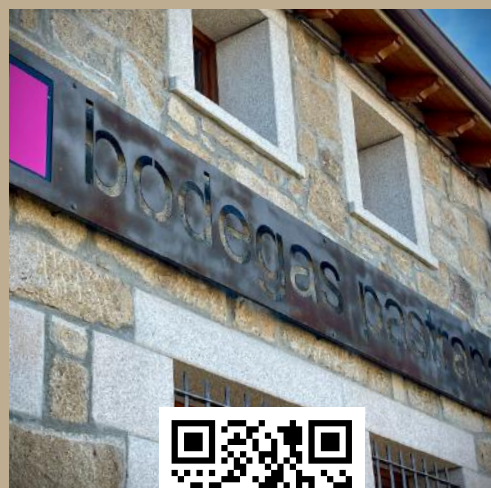
BODEGA PASTRANA, S.L.



C/Rumia, 62

49220 Fermoselle (Zamora)

664 546 131



www.bodegaspastrana.es



D.O. ARRIBES



BODEGA
PRINCIPIA
NATURALIS

Vinos naturales y sostenibles

BODEGAS PRINCIPIA, S.L.

C/Fontanicas, 35

49220 FERMOSELLE (Zamora)

667 616 194

www.bodegasprincipia.com



BODEGA QUINTA DE MIL

VINOS DE ÁNFORA CON VARIEDADES
AUTÓCTONAS DE LOS ARRIBES



D.O. ARRIBES



Quinta de Mil, S.L
C/Requejo, 222
49220 FERMOSELLE (ZAMORA)
650 477 805
josep@quintademil.com



d.o.arribes



BODEGA

VALPERDIZ



VINOS frescos y elegantes



OLVIDO PEÑOS MARCO
C/PORTILLA,73 49220 FERMOSELLE (ZAMORA)
609 753 437
www.bodegasolvidofermoselle.es



2 ACEITE AOVE



El microclima de Arribes, con influencias mediterráneas y atlánticas y sus suelos graníticos y pizarrosos, confieren al aceite unas cualidades únicas.

El aceite que se produce en los Arribes del Duero se caracteriza por ser un producto excepcional, elaborado tradicionalmente y prensado en frío para que el aceite conserve todas sus propiedades organolépticas y saludables.

Entre las variedades:

- **Manzanilla**
- **Verdial**
- **Arbequina**

Perfil sensorial:

- Frutado: Con notas verdes que recuerda las hojas del olivo.
- Amargo y picante: Con buen balance en boca, equilibrado.
- Aromas secundarios: Notas de frutas maduras y toques de almendra.





A O V E

EL REGALO DE ATENEA

**Aceite de oliva virgen extra con
aromas inigualables de los Arribes.**

C/Camino Palazuelo, 2
49230 Formariz (Zamora)
676 723 781

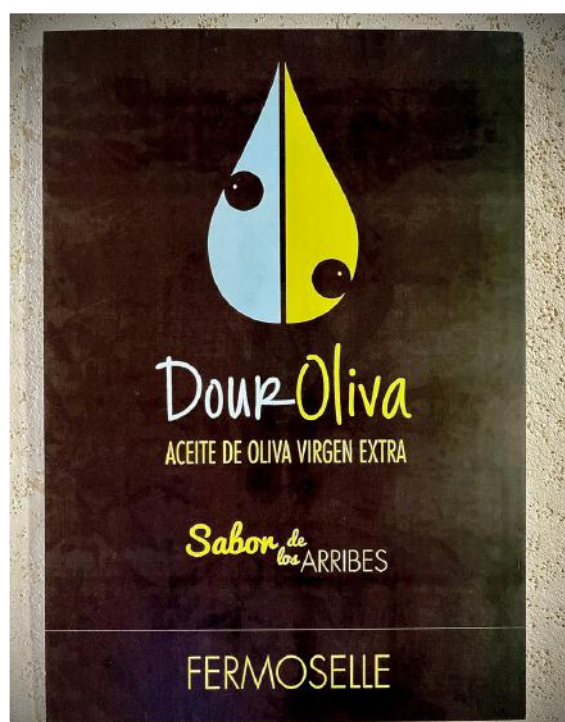
www.elregalodeatenea.es



DOUROLIVA



ZUMO DE ACEITUNAS DE ARRIBES
CATEGORÍA SUPERIOR,
DE ALTO CONTENIDO ÁCIDO
OLEICO.



C/TORREJÓN, 33
49220 FERMOSELLE
[ZAMORA]

678 861 234

www.douroliva.com

PAGO LOS BICHOS

Aceite de oliva
Virgen Extra Ecológico

Oro líquido de Arribes



C/Las Eras, 57
49220 Fermoselle
(Zamora)



646 960 797

www.pagolosbichos.com



23 ▽



23 ▽

CANVA STORE

▽

3 QUESERÍAS



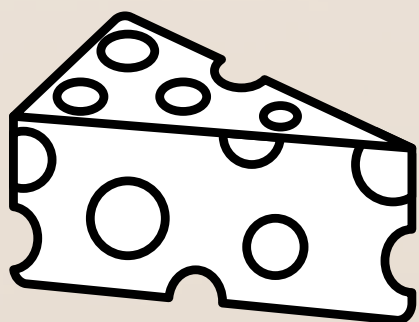
Elaboración de quesos de ganaderías extensivas propias.

Sayago es una comarca tradicionalmente ganadera, con variedades autóctonas únicas entre las que destaca la oveja churra, la vaca sayaguesa o el asno zamorano-leonés. Además el paisaje escarpado de los Arribes es un magnífico lugar para el pastoreo de cabras.

Los pastores utilizaban unas pequeñas construcciones de piedra, conocidas como chiviteros o chozos, con el techo de escobas; que utilizaban para refugiar los pequeños animales del acecho de depredadores como el lobo o el zorro.

Además la comarca cuenta con varias vías pecuarias, que aún hoy sirven como paso de rebaños trashumantes.

En la comarca existen en este momento 2 ganaderías que elaboran sus propios quesos. Ambas son únicas, ambas son un ejemplo del empeño por conservar la biodiversidad de Sayago y una apuesta por preservar la producción ecológica.



Quesos La Faya

QUESERÍA
ECOLÓGICA
ARTESANAL

Quesos de oveja
elaborados con
leche fresca de
rebaños propios.



C/Toral, 47
49213 Fariza (Zamora)
658 912 575

www.lafaya.es





QUESERÍA LA SETERA

Queso artesano de cabra

C/ CALZADA, 7

49232 FORNILLOS DE FERMOSELLE (ZAMORA)

676 052 315

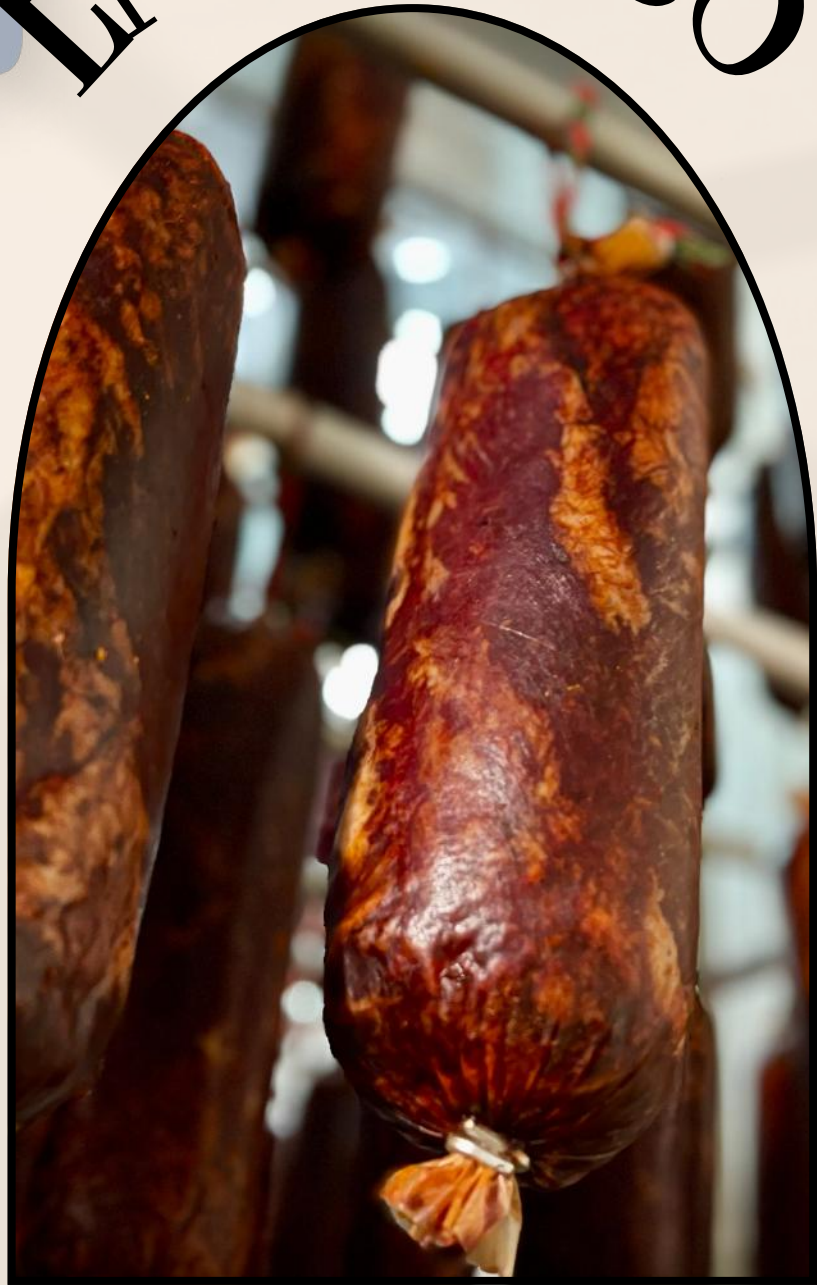
www.lasetera.com



Producto único de Arribes del Duero

Elaboración artesanal con leche de sus propios rebaños

4 EMBUTIDOS



Embutidos, jamones y carnes de calidad.

“Del cerdo hasta los andares” y en las casas de la comarca de Sayago se criaban y engordaban los marranos para asegurar más tarde el aporte de carne y tocino para todo el año.

Las familias se unían para llevar a cabo las tareas propias de la matanza, una de las labores tradicionales más importantes que se realizaba en los fríos días de invierno.

Prácticamente cada casa tenía su receta pero no podía faltar: los jamones, las paletillas, los chorizos, las morcillas, los chichos (una especie de migas dulces que se realizaban en muchos pueblos de la comarca) o los lomos... todos ellos se curaban en las bodegas y cocinas sayaguesas y cubrían las necesidades del largo y frío invierno.





PUENTE ROBLES

JAMONES Y EMBUTIDOS

Auténtico sabor ibérico.

Ganadores de premios nacionales e internacionales.

MEJOR CHORIZO CULAR DE BELLOTA DEL MUNDO 2025 (LYON)



C/Moralina, 228

49220 FERMOSELLE (Zamora)

695 757 585

www.puenterobles.com

JAMONES Y EMBUTIDOS ROBLES

Jamones y embutidos.
Carnicería, venta de productos
cárnicos y volatería.



C/Iglesia, 1
49200 Bermillo de Sayago (Zamora)
980 610 251

MERMELADAS



Producción de mermeladas y confituras de alta calidad con frutas y productos frescos ecológicos de proximidad.

El paisaje sayagués deja un sinfín de pequeños huertos y huertas con árboles frutales para el autoconsumo.

Una pincelada de color y olor según la época del año: Higos, manzanas, fresas, naranjas, pomelos, tomates, moras, frambuesas...

También la calabaza o los pimientos son la base de la producción de ricas mermeladas y chutneys para acompañar las mejores recetas.

Los sabores de los Arribes se caramelizan en mermeladas llenas de saborrrrrrrrr.



**MERMELADAS FRUTO
DEL HUERTO, S.C.**

**MERMELADAS ARTESANALES
CON FRUTA FRESCA**

C/La Iglesia, 4
49213 Fariza (Zamora)
617 482 476

www.frutodelhuerto.es



MERMELADERÍA OH SAÚCO! TERESA COTORRUELO RODRÍGUEZ

Elaboración artesanal de deliciosas mermeladas

Encargos para celebraciones,
talleres presenciales y on-line



C/Fuente Águeda, 10
49232 Fornillos de Famoselle (Zamora)
629 625 460
www.mermeladeriaohsauco.com

6 MIEL



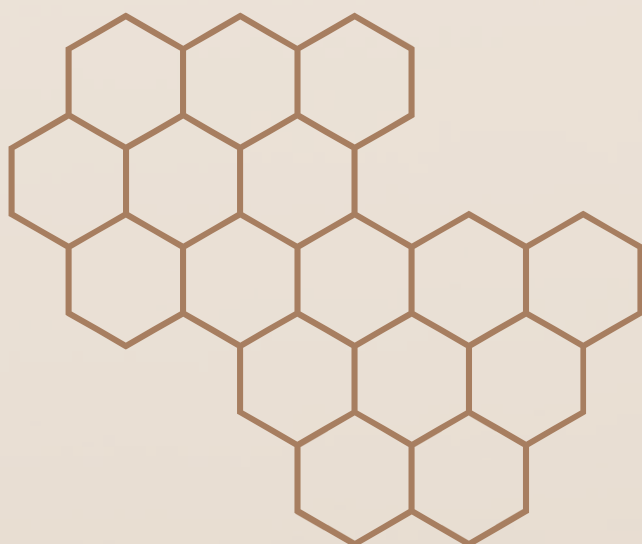
Elaboración de miel de alta calidad
respetando el entorno y los procesos naturales.
Miel pura de abejas de apicultores de la zona.

En Sayago se podían encontrar pequeños recintos de colmenares hechos de “corcha”, al abrigo de peñas, junto a arroyos, encinas y flores. En todos ellos se producía miel y cera para consumo propio o incluso para comercializar.

Hoy en día aquellos corchos han sido sustituidos por colmenas industriales, pero siguiendo los pasos de la producción a pequeña escala artesanal que da lugar a una miel casi única, con incalculables beneficios nutricionales.

El néctar de las flores en primavera se convierte en oro líquido, que producen las pequeñas abejas.

Además no nos podemos olvidar que este pequeño insecto, desempeña un importante papel polinizador.



MIEL
ABEJA
SAYAGUESA



MIEL DE BOSQUE POLEN

Pasión por las abejas

49211 Roelos de Sayago
(Zamora)

652 878 236

www.abejasayaguesamiel.es



MIEL y VISITAS GUIADAS

El Bosque de Heli



APICULTURA TRADICIONAL Y DESTINO TURÍSTICO

C/ ZAMORA, 4
49200 BERMILLO DE SAYAGO (ZAMORA)

616 306 621
Miel, velas de cera, visitas guiadas y talleres
www.elbosquedeheli.com

Miel Peitos

Néctar del corazón
de los Arribes

C/Isidro Cabezas, 35
FERMOSELLE (Zamora)
671 637 092



Miel SAYAGO

Solo miel de abejas

**49211 Roelos de Sayago
(Zamora)
699 079 896**



6

CARACOLES Y RANAS

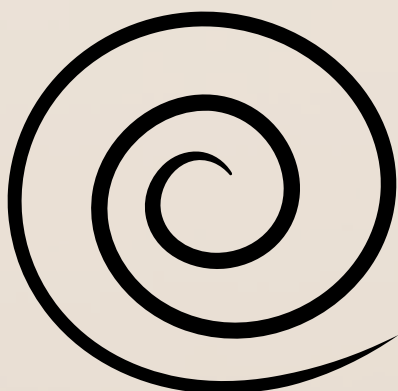


Otros productores de Sayago que te sorprenderán por sus elaboraciones y su presentación.
Más allá de la tradición.

El empeño de nuevos emprendedores y de nuevos mercados gastronómicos ha generado la apertura de ambiciosos proyectos empresariales que son una muestra de la diversidad de Sayago en particular y de las posibilidades del mundo rural en general.

Por una parte, una granja de caracoles ecológica, alimentados a base de vegetación ecológica (trébol blanco) y complementada con piensos ecológicos certificados. Los caracoles se pueden adquirir al natural, en conserva o bien en salsa.

Por otra, un proyecto singular, no sólo por su nombre, sino porque se trata de una empresa puntera en la comercialización y el estudio de las ranas, que exportan a países líderes en el consumo de este tipo de producto.



CARACOLES DE SAYAGO

V d B

Ecológicos y artesanos

EXPLOTACIÓN Y CRÍA EN EXTENSIVO
DE CARACOLES.

VIVOS, ELABORADOS AL NATURAL O EN SALSA,
EN CONSERVA



ALEJANDRO FONTANILLO NIETO
CALLE CALZADA, 7
49240 VILLAR DEL BUEY (ZAMORA)
www.caracolesdesayago.es

ANCAS DE RANA - SINGULAR

VANGUARDIA e INNOVACIÓN



**CRIADERO, MATADERO,
ELABORACIÓN DE CARNE DE RANA.
ÚNICO EN EUROPA**

**SINGULAR BY GRENOUCERIE
49211 Carbellino (Zamora)
622 327 114 / 980 982 309**



www.ancasderana.com

8

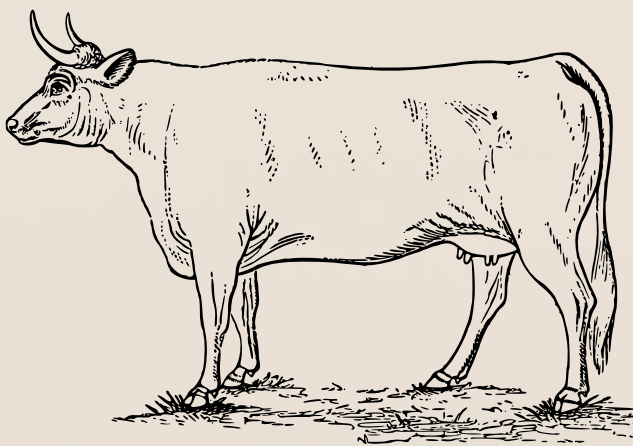
VACASAYAGUE'S



Animales de gran tamaño, rústicos y dóciles, de piel negra mate o castaña oscura, con orla blanca alrededor del hocico y con extremos y mucosas negras.

Su carne de color rosado tierna, sabrosa y jugosa, con un aroma exquisito aportado por su alimentación natural.

La Raza Sayaguesa es un animal adaptado al medio donde se ha desarrollado. Capaz de sobrevivir y desarrollarse en terrenos graníticos muy poco profundos que difícilmente mantienen la humedad y donde el alimento es puramente estacional.



BOS TAURUS PRIMIGENIUS



**MARCA REGISTRADA Y
CERTIFICADA, PROCEDENTE
DE CARNE DE BUEY
SELECCIONADA
DE LA RAZA SAYAGUESA**



www.bostaurusprimigenius.org

980 161 414





**Un proyecto de
ganadería familiar para
disfrutar de la ternera
sayaguesa de la mejor
calidad.**

www.yantardesayago.es

**Fresno de Sayago
(Zamora)**

679 998 831



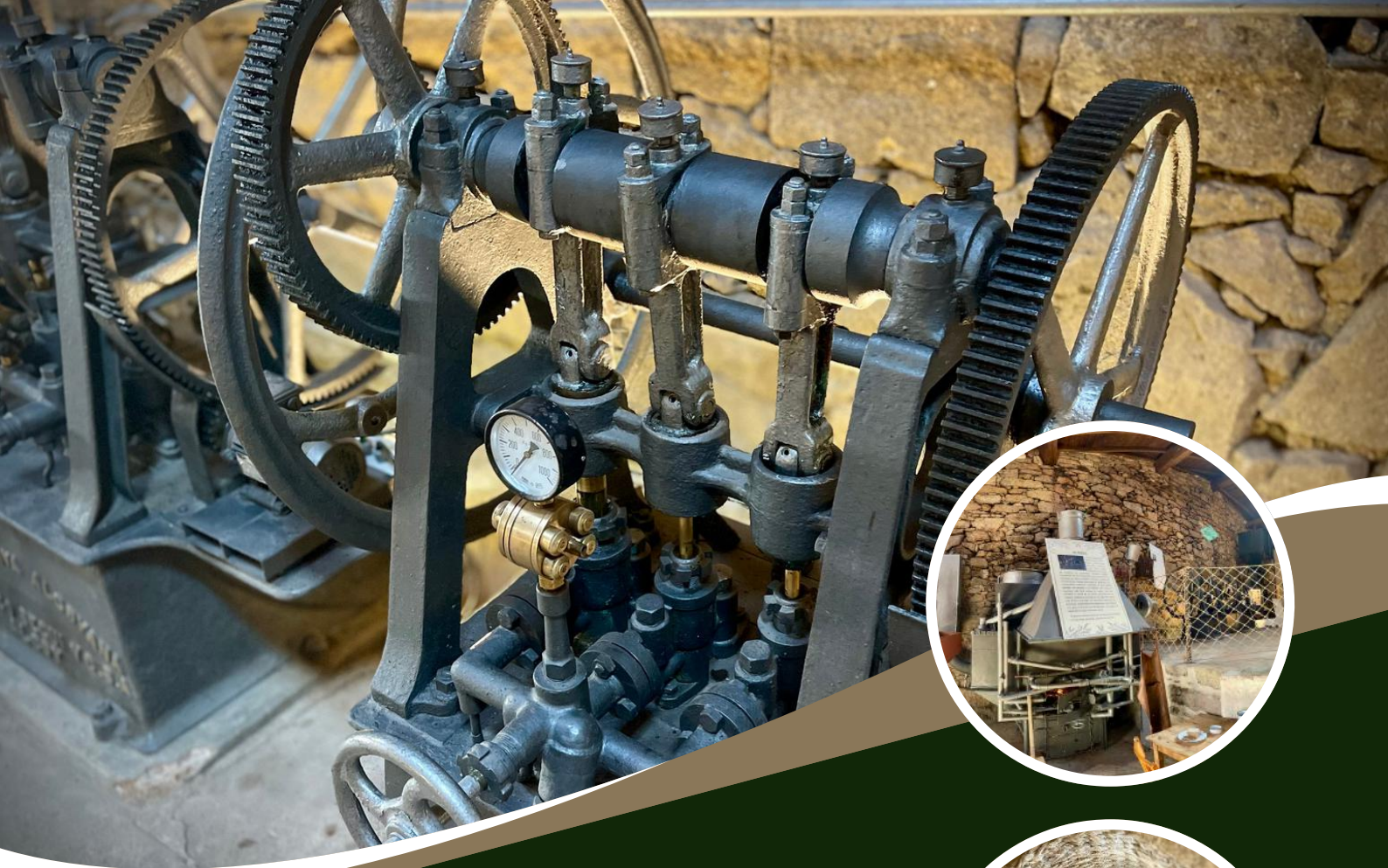
Yantar de Sayago





MUSEO DEL ACEITE
C/ CUATRO CALLES, 32
FERMOSELLE

VISITAS GUIADAS CON DEGUSTACIÓN,
POSIBILIDAD DE CATA.



EN EL CORAZÓN DEL PUEBLO
DE LAS MIL BODEGAS.

UN LUGAR DONDE PODRÁS
ENCONTRAR UN SINFÍN DE
MAQUINARIA ANTIGUA
RELACIONADA CON LA
PRODUCCIÓN DE ACEITE.



Dour Oliva
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ADEMÁS CUENTA CON AULA DE FORMACIÓN Y CATAS.

HORARIOS:

VIERNES Y SÁBADO MAÑANA

1ª VISITA 10:15H

2ª VISITA 11:30H

3ª VISITA 12:45H

VIERNES Y SÁBADO TARDE

1ª VISITA 17:00H

2ª VISITA 18:15H

DOMINGO MAÑANA

1ª VISITA 10:15H

2ª VISITA 11:30H

3ª VISITA 12:45H



LAS VISITAS SON A PUERTA CERRADA, GUIADAS CON UN MÁXIMO 15 PERSONAS. (CONSULTAR GRUPOS MÁS NUMEROSOS)
DURACIÓN APROXIMADA DE 1H15MIN (RECEPCIÓN, VISITA Y DEGUSTACIÓN)

CONTACTO: 611 773 486



www.duoroliva.com

