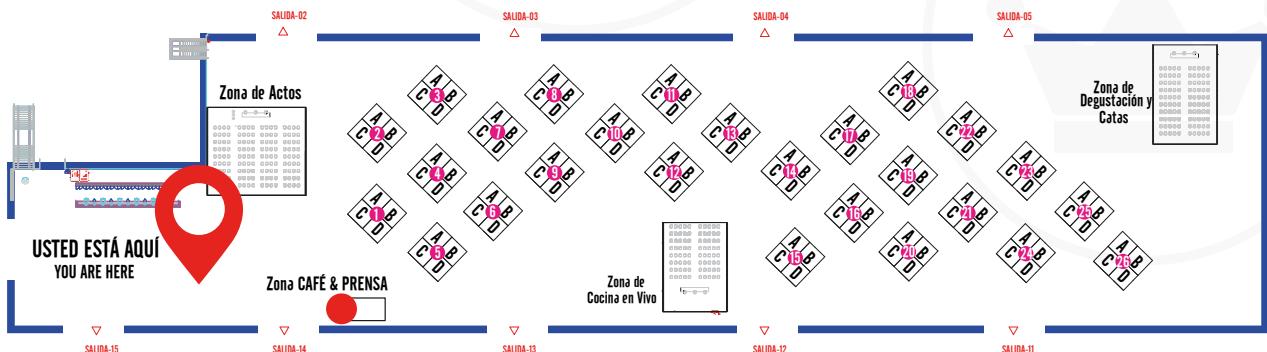


Nº STAND/ NOMBRE EXPOSITORES

1A-MIEL VADABIA - MIEL DE BABIA
 1B-LA MEJOR ALUBIA
 1C-BODEGA ABADÍA DE BALDEREDO
 1D-CHOCOLATES SANTOCILDES
 2A-ORUJOS Y LICORES JOSÉ DÍEZ
 2B-MORCILLAS MORVEGA
 2C-BODEGA PARDEVALLS
 2D-QUESERÍA ZARANDIEL. CURUEÑO
 3A-EMBUTIDOS LA PRADERA DE FONTÚN
 3B-MIEL DE LEÓN
 3C-QUESOS LA PRADA
 3D-QUESOS MARSAN & BODEGAS TAMPESTA
 4A-QESSÍN "EL BOMBÓN DEL QUESO"
 4B-COFRUBI
 4C-CECINAS Y EMBUTIDOS LOS REJOS
 4D-IGP QUESO AZUL DE VALDEÓN
 5A-CHOCOLATES MANTECADAS Y HOJALDRE MILAGRITOS
 5B-LOS DOCE APOSTOLES
 5C-MIEL LA CAZURRA
 5D-ZEREP
 6A-EMBUTIDOS PALAZUELO
 6B-QUESERÍA LOS PAYUELOS
 6C-LOS IZANES
 6D-BUNKER DISTILLERY
 7A-MG CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
 7B-TU TERNERA EN CASA
 7C-QUESERÍA ARTESANAL LA MOLDERA REAL S.L.
 7D-PATATAS FRITAS MARCOS
 8A-MIEL EL CORNÓN
 8B-CONSERVAS VEGAESLA
 8C-GALLETA DE FERRO PEREGRINA
 8D-REINO DE LEÓN
 9A-AGUARDIENTES Y LICORES LOS PRIETOS
 9B-PRODUCTOS DE MANZANA CARRAL
 9C-QUESOS CAMPOS DE LUNA
 9D-MIEL EL ROBLEDAL
 10A-HELAZOS (Helados Artesanos)
 10B-PANADERÍA TIERRA DE LA REINA (PASTAS DE MANTEQUILLA)
 10C-QUESERÍA LA CHATA
 10D-REY MELICOLA
 11A-MIEL HADAS DEL BOSQUE
 11B-LA PRESA QUESOS Y HELADOS DE CABRA
 11C-MIEL LOGON
 11D-PANADERÍA TALI
 12A-QUESERÍA ABUELO AITALAS
 12B-QUESOS FACENDERAS
 12C-GORDONZELLO, S.A.
 12D-CERVECERÍA VALLES DEL LÚPULO



13A-MIEL JOSELÓN
 13B-REPOSTERÍA MONTESORI
 13C-QUESOS PRAIZAL
 13D-PANADERÍA PEDRO RIAÑO (PRIORO)
 14A-VERMOUTH FORZUDO
 14B-MIEL ECOLÓGICA URZAPA
 14C-MADRES JERÓNIMAS-REPOSTERÍA ARTESANAL TORAL DE LOS GUZMANES
 14D-GANADERÍA ARBAS
 15D-PANADERÍA VALLELONGO
 15A-EMBUTIDOS ENTREPEÑAS. GERA DE GORDÓN
 15B-LA ALCANCÍA
 15C-MEMBRILLO LA COMARCA
 16A-LA ABIEJINA DEL MONTE
 16B-LA HUERTA DE FRESCO
 16C-CHOCOLATE FÁBULA
 16D-CARAMELOS SANTOS
 17A-MIEL EL RAMAYAL
 17B-LA DULZURA ÁRABE
 17C-LICORES DEL BIERZO "IRIABELLA"
 17D-BUBO BABIA
 18A-FOOD BIERZO WORD S.L.
 18B-QUESOS GABINO PÉREZ
 18C-LA MUJER DE PEPE
 18D-BODEGA SOLOTERO
 19A-CHOCOLATES ARTESANOS MAIO
 19B-VALLELONGO
 19C-BODEGAS VITALIS
 19D-LEGUMBRES EL MESÓN
 20A-COMPANEIRU.
 20B-PEÑÍN CHOCOLATIER
 20C-ACEITE ARVÓLEA
 20D-QUESOS SOTERANO
 21A-JALAPEÑOS SANTA CATALINA
 21B-PRODUCTOS RAMOS, S.L.
 21C-TELENO MIEL
 21D-BODEGAS PUÍL
 22A-FUNGI SET SETAS Y HONGOS
 22B-BODEGA 100 CEPAS
 22C-EGERIA CERVEZAS
 22D-PIMENTÓN VALLELONGO
 23A-QUESERÍA ARTESANAL COLADILLA
 23B-NAZARÉ HOJALDRERÍA
 23C-CASTAÑAS MARRÓN
 23D-GANADERÍA NAVAFRÍA
 24A-DEVEGAN PREMIUM.
 24B-MIEL SALVAXE
 24C-BODEGA VALMADRIGAL
 24D-LA ORICERA
 25A-MIEL AMBAS - AGUAS
 25B-MIEL ORO DEL ERÍA - LA CABRERA
 25C-MIEL APLIFLOREZ
 25D-QUESOS MANZER
 26A-REPOSTERÍA ARTESANAL M.M. CONCEPCIONISTAS FRANCISCANAS
 26B-CERVEZA LA CORRALA
 26C-PUERTA DEL VIENTO
 26D-GARRAPINADAS EL CARMEN

PROGRAMACIÓN 2025



SA BO RES DE UN REINO

XXXI del 5 al 8 de Diciembre
Feria

Palacio de Exposiciones y Congresos de León

Productos
DLeón



Mañanas: de 11:00 a 14:30 h

Tardes: de 17:00 a 21:30 h.

*día 5 a partir de las 17:00 h



productos
leoneses.com

León
sostenible

AYUNTAMIENTO DE LEÓN



XXXI Feria Productos DLeón



VIERNES, 5 DE DICIEMBRE DE 2025

17:00 – Inauguración Oficial de la XXXI Feria de Los Productos de León, a cargo del Ilmo. Sr. presidente de la Diputación de León, D. Gerardo Alvarez Courel. Seguidamente, recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.

17:00 - Apertura de la XXXI Feria de los Productos de León

17:15 – Presentación de los productos de Sidras Carral y degustación de los mismos.

17:30 - COCINA EN VIVO: EXPLOSIÓN DE SABORES.
Por Alumnos de F.P. Básica de cocina y restauración del I.E.S. Fernando de Castro de Sahagún.

18:30 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

18:30 – Presentación de los Productos de La Huerta de Fresno, a continuación, se realizará una degustación popular entre los asistentes.

19:00 - COCINA EN VIVO: LA SALSA DE LA MUJER DE PEPE EN LA COCINA DE PABLO.
Por Restaurante Pablo y La Mujer de Pepe

19:30 – Taller de Cocina Inclusiva por Eva Millán.

20:00 – Presentación de los productos de Repostería Montesori y degustación de los mismos.

21:30 – Cierre de la jornada.

SABADO, 6 DE DICIEMBRE DE 2025

11:00 – Apertura de la Feria.

11:30 – Taller de Cocina Inclusiva por Eva Millán.

12:00 – Mesa Redonda. La Academia Leonesa de Gastronomía y Productos de León. (3ª edición), a continuación, cata de vinos para los asistentes a la misma.

12:00 – COCINA EN VIVO: DESDE FRESNO DE LA VEGA AL MUNDO.
Por La Huerta de Fresno

13:00 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

13:00 – Presentación de Productos de Morcillas Morvega y degustación de los mismos.

13:30 - COCINA EN VIVO: Alubiada IGP Alubia de La Bañeza – León.
Ofrecida por IGP Alubia de La Baeza - León

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:30 – Presentación de Embutidos Palazuelo y degustación de los mismos.

17:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

18:00 – Presentación de los Productos de Reino de León, a continuación, se realizará una degustación popular entre los asistentes.

18:30 – COCINA EN VIVO: CEVICHE DE TRUCHA Y CREMA DE LIMÓN CON CASTAÑAS EN ALMIBAR.
Por Sonia Gutiérrez de Cocinando Recuerdos Catering y Eventos.

19:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

20:00 - Presentación Botillo 2.0 por Food Bierzo Word

20:15 – Maridaje Quesos Praizal y Bodegas 100 Cepas

21:30 – Cierre de la jornada

DOMINGO, 7 DE DICIEMBRE DE 2025

11:00 – Apertura de la Feria.

11:00 – Maridaje de Queso Azul de Valdeón con Vinos Solotero.

11:30 – Taller Cocina con tu Abuelo

12:30 - Maridaje de Chocolate Maio, Miel Hadas del Bosque y Pan Vallelongo.

12:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

13:30 – Maridaje de Pastas de Tierra de la Reina con Aguadientes y Licores Los Prietos.

13:00 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

13:30 – COCINA EN VIVO: Lentejas IGP Lenteja Tierra de Campos y chorizo de León.
Por Sonia Gutiérrez de Cocinando Recuerdos Catering y Eventos.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

17:30 – Presentación y degustación de los productos Madres Jerónimas-Repostería Artesanal Toral De Los Guzmanes.

18:00 – VIII Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de León “Agustín Risueño” patrocinado por Caja Rural, “Somos León”.

18:15 – Taller Infantil de la Abeja y la Miel, por Miel Los Izanes.

18:30 – Presentación de los Productos de Nazaré Hojaldrería y degustación de los mismos.

18:30 – Cata elección premios de la Feria: mejor queso; mejor dulce...
Con la colaboración de sumilleres y profesionales del sector.

19:30 - Degustación popular de Jamón de León.

19:30 -COCINA EN VIVO: DULCES DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD DE FABULA.
Por Chocolates Fábula.

19:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

19:15 - Maridaje: Membrillo La Comarca y Quesería Zarandiel.

20:15 – Cuarta Queimada Popular Productos de León por Licores Iriabella.

21:30 – Cierre de la jornada.

LUNES, 8 DE DICIEMBRE DE 2025

11:00 – Apertura de la Feria.

11:00 – Taller Cocina con tu Abuelo

11:00 – Maridaje Embutidos La Pradera y Vinos Gordonzello.

12:00 – Mina de Maduración VALLELONGO I. Por Vallelongo.

12:00 – Mesa Redonda. Los productos ecológicos en la provincia de León, a continuación degustación de productos ecológicos leoneses.

13:00 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

13:30 – Degustación popular de Cecina de Chivo de Vega Cervera. Ofrecida por la M. G. Cecina de Chivo de Vega Cervera.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde

17:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

18:00 – COCINA EN VIVO ECOLOGICA: Queso y Carne.
Por Ganadería Navafria y Quesos La Presa

19:00 – COCINA EN VIVO: Albóndigas Omañesas.
Por Tu Ternera en Casa.

19:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

20:00 – Entrega de Premios de los Concursos de la Feria.

20:30 – Clausura oficial de la XXXI Feria de los Productos de León.

A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León.

21:30 – Cierre de la Feria.

SABORES DE UN REINO