

Patatas Fritas Los Leones renueva su imagen

Cada día fríen 6.000 kilos de patatas y acaban de renovar su imagen y su gama de sabores. Son fabricantes oficiales de patatas fritas para algunos clubes de fútbol de La Liga Española y exportan a Austria, Alemania y U.S.A. En este artículo se cuenta el secreto de esta empresa de origen familiar que ha hecho historia en nuestro país

Una cervecita en el bar, un picoteo en la terraza, un aperitivo antes de comer, un mata-hambre mientras cocinas. Sí, las Patatas Fritas Los Leones son el aperitivo perfecto para acompañarte en estas situaciones relajadas que se presentan en la vida cotidiana. Estas patatas, se siguen produciendo de manera artesanal como hace más de cincuenta años. En definitiva, son las patatas de toda la vida.

Historia de Las Patatas Fritas Los Leones

Ubicada en la capital de la Merindad de Castilla la Vieja, la historia de esta compañía comenzó hace más de 60 años cuando Francisco Condado Llarena, el primer gran león de esta saga familiar, decidió iniciar lo que es hoy una gran empresa a partir de una pequeña caldera de butano. Desde entonces, la firma se ha caracterizado por una gestión y expansión imparables.

Producción artesanal, el secreto de su éxito

Hoy en día en Los Leones, la patata se sigue friendo, como antaño, en perola. En su fábrica de Villarcayo disponen de unas sartenes con capacidad para 700 litros de aceite donde la patata se dora a una temperatura de 175 grados. La fábrica de Patatas Fritas Los Leones posee fincas de producción propia en los alrededores de Villarcayo donde cultivan con mimo la patata de secano que es cuidadosamente recogida y almacenada a una temperatura óptima (entre 9 y 11 grados) para que el frío no les reste calidad. Su almacenaje es toda una ciencia ya que exige condiciones de humedad y oscuridad muy precisas para que su sabor no se vea alterado. Además, el aceite utilizado en su elaboración es de Urzante en Navarra de calidad superior, lo que realza el sabor de estas deliciosas patatas.

Firme compromiso de Los Leones con el medio ambiente

Sus instalaciones están dinamizadas en una superficie de 3.500 m2 con un proyecto de implementación energías renovables y sostenibilidad con el medio ambiente. Por otro lado, se está buscando un nuevo packaging biodegradable acorde con los nuevos tiempos, demostrando así el firme compromiso que la compañía tiene con el medioambiente.

Éxito a nivel nacional y expansión internacional

Según su actual dueño, Francisco Condado, aunque las grandes marcas van marcando las tendencias del mercado en Los Leones tienen su propio I+D. En la actualidad, la compañía está consolidada en el norte de España y vende sus productos en Alemania, Austria, África y U.S.A. Además, estas patatas son consumidas de forma exclusiva por las aficiones de Athletic Club de Bilbao, Sevilla, Betis, Celta de Vigo, Málaga y Real Oviedo.

Productos

En los Leones buscan distinción por la calidad; la clave de su éxito; “una patata y un aceite de primera”.

El sabor de las Patatas Fritas Los Leones tiene una larga historia y sus productos mantienen un toque artesano difícil de encontrar gracias a la materia prima elegida a conciencia. Esta patata se caracteriza por estar crujiente y perfectamente frita en un aceite limpio y sabroso, con el punto justo de sal. Su I+D se traduce en nuevos productos como son sus deliciosas patatas picantes y de ajo para las que se emplean cayena y ajo puro respectivamente. Para ver sus productos pinchar aquí.

Datos de contacto:

gustavo egusquiza
674959421

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Castilla y León Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>