



Carandía

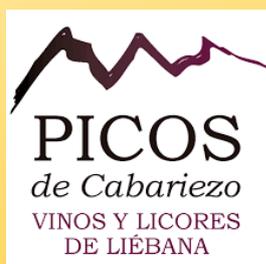
DISTRIBUCIONES



Godelia



Juan Manuel Burgos



administracion@carandiadistribuciones.com

www.carandiadistribuciones.com

www.carandiadistribuciones.es

Cuarta Gama

 **Carandía**
D I S T R I B U C I O N E S

Carandía
Cuarta Gama

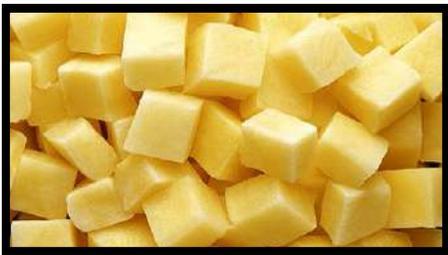
Patata Cortada

*“Patatas
Natuber
garantía
de calidad”*

**100%
FRESCO**

*“Buscamos
soluciones a
Tus necesidades”*





Patata para ensaladilla.



Patata entera.



Patata para freír.



Patata panadera.



Patata para tortilla.



Patata brava o de guisar.

Comparativa con Patata de 1 Gama

PATATA 1ª GAMA

PATATA 4ª GAMA

MERMA

45-52%*

MERMA

0%

MANIPULACION

9-12 min/kg neto*

MANIPULACION

0 min/kg neto

PRODUCTOS DE CUARTA GAMA ALIADOS PARA EL CONTROL DE COSTES

- Productos frescos, lavados y cortados. Mermas 0%
- Reducción de espacio en cocina.
- Limitan la compra y los utensilios de cocina.
- Minimizan los riesgos laborales de la manipulación.
- Ahorro de costes de personal agua y energía.
- Eliminan gestión de residuos.
- Aportan flexibilidad ante las oscilaciones del mercado.
- Escandallos y fichas técnicas mas sencillas.
- Uniformidad de producto y control de riesgos sanitarios.
- Producto 100% fresco y con garantía de sabor.

Por Calidad



Ahorro de costes
Asociados: luz, agua.....



Menor riesgo
higiénico-sanitario.



Menores riesgos
laborales.



Adaptabilidad a
oscilaciones de la demanda.



Ahorro en
mantenimiento y limpieza de utensilios.

**En función del producto y del corte seleccionado.*



Cuarta Gama

*Cebolla, ajo
Y zanahoria*

*“Pelados,
cortados
Y lavados
como en
Tu propia
cocina”*

**100%
FRESCO**

*“Buscamos
soluciones ”*



ENSALADAS
DE CULTIVO
LOCAL



SIEMPRE
FRESCAS Y
FÁCILES

FOOD SERVICE



CATÁLOGO FOOD SERVICE



ENSALADAS MONOPRODUCTO



Iceberg para ensalada
Corte 30 mm
8414516006081 | 1000 gr.



Iceberg L-6
Corte 6 mm
8414516096068 | 500 gr.



Iceberg L-6
Corte 6 mm
8414516006111 | 1500 gr.



Romana
8414516006425 | 500 gr.



Corazón de escarola
8414516001567 | 250 gr.



Batavia hoja
8414516088896 | 200 gr.



Batavia
Corte 40 mm
8414516006432 | 500 gr.



ENSALADAS MEZCLADAS



Liz

Iceberg, col lombarda
y zanahoria rallada
8414516006029 | 1000 gr.



Italiana

Iceberg, hoja roble roja,
lollo rojo
y escarola lisa
8414516006951 | 500 gr.



Campestre

Romana, escarola rizada,
radicchio, lollo rojo
8414516066696 | 500 gr.



Mezclum

Escarola rizada, radicchio,
lollo rojo y brote de espinaca
8414516082238 | 500 gr.



Mezclum Mediterránea

Escarola rizada, radicchio,
brote de hoja de roble y rúcula
8414516096044 | 500 gr.



Maxi Gourmet Original

Escarola rizada, radicchio
y canónigo
8414516001277 | 320 gr.



Variada

Escarola rizada, radicchio y escarola lisa
8436012841430 | 500 gr.



PRIMEROS BROTOS



Rúcula

8414516083495 | 250 gr.



Primers Brotes Classics
Brote de lollo rojo, brote de lollo verde
y brote de batavia verde
8414516084447 | 150 gr.



SELECCIÓN ESPECIAL DE BROTOS



Mezclum Suprema

Escarola rizada, radiccio, batavia roja,
hoja de roble, lollo rojo, rucula
y brote de espinaca
8414516084782 | 1000 gr.



Primers Brotes Gran Selección

Brote de espinaca, brote de lollo rojo, rúcula,
red chard, savia roja, brote de batavia verde,
brote de batavia roja, tatsoi
8414516006500 | 750 gr.



ENSALADAS COMPLETAS



César

Ensalada gourmet con pollo, queso, picatostes y salsa césar

8414516078354



Pasta & Rúcula

Rúcula, pasta, pollo, aceituna negra, queso curado, tomate fresco y vinagreta de tomate y albahaca

8414516085598



New Yorker

Ensalada gourmet con cebolla frita, bacon, queso, picatostes y vinagreta módena-miel

8414516078385



Óptima

Mezcla de lechuga y brotes con manzana, pavo, cereales, arándanos, queso y vinagreta balsámica light

8414516090745



Ibérica

Ensalada gourmet con jamón serrano, queso curado, tomate fresco, picatostes ajo y hierbas y vinagreta de gazpacho

8414516085093



Fusilli & Espinaca

Fusilli y espinaca (mozzarella, pollo marinado, cherry, mezcla pipas)

8414516087226



Ligera

Ensalada gourmet con jamón york, maíz, queso, picatostes y vinagreta

8414516078415



Marinera

Vega con zanahoria, maíz, tomate cherry (surimi Krissia)

8414516089657



Templada

Mecla de lechugas y brotes con gulas y setas

8414516083679

Cultivamos NATURALMENTE.



Cultivamos naturalmente

Nuestros productos son más frescos, más sabrosos y más nutritivos porque son cultivados completamente libre de fertilizantes químicos, pesticidas y herbicidas. Contienen todos los nutrientes esenciales para obtener un sabor intenso y refinado en cada uno de nuestros brotes, hojas y flores comestibles.

Una experiencia única

Germinarte presenta una selección de los mejores brotes para aportar diferentes matices a tus creaciones. Sabores suaves, picantes, a cítricos, aromáticos... crearás una experiencia única a tus platos.

Aroma, sabor y color

Germinarte es el detalle final, es sinónimo de originalidad y emoción, convirtiéndolo tu plato en una armonía perfecta, despertando todos los sentidos; en el que una nota de color, aroma y sabor consiguen aportar utilidad y bellas sensaciones a nuestros clientes.





MICROMEZCLUM

¿Qué es Micromezclum?

Éstas mezclas están listas ya para consumir, ensaladas de brotes, hojas y flores comestibles.





MEZCLUM BROTES

Una selección de los mejores brotes, hojas y flores, cultivados de manera tradicional y recolectados en su momento óptimo de tamaño y sabor. Se utiliza un pequeño bouquet para acompañar tus platos o como ensalada. Una combinación perfecta que sin duda marcará la diferencia.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como ensalada o acompañamiento de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

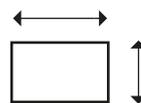


PACKAGING

Envase:



Peso neto
30 Gr.
50 Gr.
100 Gr.
200 Gr.



Envase
187 x 138 x 45mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICRO ENSALADA FLORAL

Un nuevo concepto de ensalada lista para consumir. Una mezcla única de hojas, brotes y flores comestibles que harán de esta ensalada una auténtica experiencia gourmet. No dejará de sorprenderte.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como ensalada o acompañamiento de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

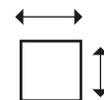


PACKAGING

Envase:



Peso neto
60 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MEZCLUM PÉTALOS

Nuestro Mezclum Pétalos está compuesto por una selección de flores que aportarán un toque distinto a los platos. Las flores ya vienen seleccionadas y petaleadas para que simplemente sea abrir y servir al plato.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

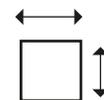


PACKAGING

Envase:



Peso neto
10 Gr.



Envase
125 x 113 x 22mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICROMEZCLUM BASIC

Una cuidadosa selección de brotes de diferentes sabores, brócoli, kale rojo, komatsuna, mizuna, y brotes de rábanos. Su color principalmente es verde con algún matiz morado.

MICROMEZCLUM BASIC + PÉTALOS

Micromezclum Basic con pétalos es igual que el Micromezclum Basic más pétalos de Flor Caléndula o Flor Tagete.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como ensalada o acompañamiento de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

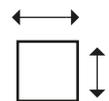


PACKAGING

Envase:



Peso neto
50 Gr.
100 Gr.
200 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MEZCLUM FLORES

Nuestro Mezclum Flores está compuesto por una selección de flores que aportarán un toque distinto a los platos. También se utiliza en cocktails y postres.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

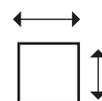


PACKAGING

Envase:



Peso neto
20 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICROMEZCLUM RED

Brotos en tonos rojos llenos de sabor que alegrarán tus platos. Su variedad de sabores van desde terrosos a picantes. Utilízalo como guarnición de platos.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como acompañamiento, ensalada y decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

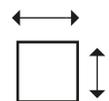


PACKAGING

Envase:



Peso neto
50 Gr.
100 Gr.
200 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



ENSALADA CON FLORES

Una ensalada creada para mantener un estilo de vida saludable. La Ensalada Floral es ligera y refrescante, una mezcla de Battaglia roja y Battaglia verde más flores comestibles.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Como acompañamiento, ensalada y decoración de platos.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

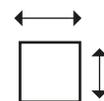


PACKAGING

Envase:



Peso neto
70 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
10 días



Conservación
entre 4º-6º



MICRO & MINI VERDURAS

¿Qué es son?

Nuestras Mini & Mini Verduras contienen todo el sabor y textura de las verduras tradicionales, a un tamaño mini, además de ser un excelente acompañamiento.





MINI BERENJENA NEGRA

La Mini Berenjena Negra es pequeñas en tamaño pero grande en sabor. Su forma y color harán de tus creaciones unos platos únicos llenos de sabor, aroma y color.



DEGUSTACIÓN

Sabor a berenjena suave, ligeramente picante.



MARIDAJE

Alcaparra, anchoa, berro, cebolla, cerdo, coco, comino, chocolate, eneldo, hígado, huevo, manzana, naranja, nuez, patata, pescado graso, pollo, queso de cabra, rábano picante, ternera.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Guarnición de carnes y pescados.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

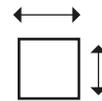


PACKAGING

Envase:



Peso neto
100 Gr.



Envase
155 x 155 x 112mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
15 días



Conservación
entre 12º- 14º



MINI PIMIENTOS VARIADOS

Nuestros Mini Pimientos contienen todo el sabor y textura de los pimientos tradicionales, a un tamaño mini. Además de ser un excelente acompañamiento, ganarás en presencia en el plato. Disponible en varios colores.



DEGUSTACIÓN

Crujiente, dulce ligeramente ácido.



MARIDAJE

Alcaparra, anchoa, berro, cebolla, cerdo, coco, comino, chocolate, eneldo, hígado, huevo, manzana, naranja, nuez, patata, pescado graso, pollo, queso de cabra, rábano picante, ternera.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Guarnición de carnes y pescados.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

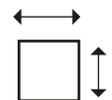


PACKAGING

Envase:



Peso neto
100 Gr.



Envase
187 x 138 x 45mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
15 días



Conservación
entre 12º- 14º



MICRO NABO BLANCO

Los Micro Nabo Blanco destaca por su bocado crujiente y su tamaño micro.



DEGUSTACIÓN

Crujiente, acuoso, sabor muy suave con sutil amargor.



MARIDAJE

Anís, cerdo, cordero, manzana, nuez moscada, patata, ternera, zanahoria.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN

Carnes rojas y pescados.



TEMPORALIDAD

Producto disponible todo el año.

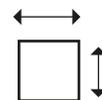


PACKAGING

Envase:



Peso neto
25 Ud.



Envase
230 x 256 x 34mm/h



VIDA ÚTIL



Caduca en
15 días



Conservación
entre 12º- 14º



ALGAS

by

GERMINARTE





Algas, la alimentación del futuro

Las algas cada vez más están tomando un papel protagonista en la gastronomía de países occidentales al igual que ya lo son en países como Japón, Korea o China.

Cada vez más integradas en la alimentación diaria de millones de personas de todo el mundo, las algas comestibles se han convertido en un eslabón clave en la cadena alimentaria de las personas que deseen llevar una dieta equilibrada, saludable y nutritiva.

Innovador

Las algas se han convertido en un alimento que los chefs de mayor prestigio en el planeta han incluido en sus mejores platos.

En salazón

Algas tratadas con “sal marina atlántica no refinada (virgen)” de las salinas que reduce parte de humedad e intensifica su sabor. Cada hoja está dispuesta con su propia sal para mantener su conservación.





Saludable

Las algas comestibles son cada vez más populares en todo el mundo, poseen propiedades medicinales y aportes nutricionales que no se encuentran en otros alimentos y todas ellas presentan una concentración en vitaminas y en minerales muy superior a la de las verduras.

Las algas y la dieta

Hay alimentos que aportan buena calidad de nutrientes, pocas calorías y un efecto saciante. Las algas cumplen a la perfección estos tres requisitos y ya son muy populares en nuestra gastronomía como en los países orientales, también resultan lo suficientemente accesibles y asequibles como para poder incluirlas en nuestra dieta habitual.

ALGAS



¿Cómo se cocinan?

Las algas se han convertido en un ingrediente más en nuestra cocina, siendo un auténtico manja para disfrutar en todo tipo de platos. Las puedes preparar hervidas, fritas, horneadas, crudas, etc.



Calidad

La excelente materia prima con la que trabajamos, el cuidadoso procedimiento de elaboración y un exhaustivo control de calidad es lo que convierte nuestros productos en selectos.



Temporabilidad

Un producto que no necesita cuidados especiales. Su durabilidad es de 18 meses sin ningún mantenimiento. La temperatura óptima para su almacenaje es entre 2° y 12°.

ALGAS & VEGETALES DE COSTA

ALGA CODIUM



Sabor salado que recuerda a los percebes.



[F] 365 100gr.

ALGA WAKAME



Suave sabor a mar.



[S] 365 100gr.

ALGA ESPAGUETTI DE MAR



Parecido al de las almejas o berberechos.



[S] 365 100gr.

ALGA KOMBU



Sabor intenso y yodado.



[S] 365 100gr.

ALGA MUSGO ESTRELLADO



Sabor a crustáceo.



[S] 365 100gr.

ALGA LECHUGA DE MAR



Intenso sabor a océano.



[S] 365 100gr.

VEGETAL DE COSTA SALICORNIA



Sabor salado, ligeramente picante.



[F] 365 100gr.

ALGA NORI



Sabor a oblea.



[S] 365 100gr.

ALGA MUSGO DE IRLANDA



Sabor a mar.



[S] 365 100gr.

[F] producto fresco

[S] producto en salazón

ESPECIAS DEL MUNDO

Bayas y Pimientas

Bayas y pimientas que dan a los platos sabores éxóticos.

Especias

Germinarte te ofrece una oportunidad de explorar el mundo, un viaje a través de las especias. Con nuestra amplia selección de especias tendrás el mundo en tus manos...

Sales

Si pensabas que toda la sal es igual, nuestra selección de sales hará que cambies de opinión. En la variedad está la sal de la vida, incluso para la propia sal. Las sales varían en textura, sabor, tamaño y color, ayudando a resaltar diferentes platos, creando texturas estéticamente asombrosas.





Espicias

- Raíz Galanga.
- Pimentón de la Vera.
- Yuzu en polvo.
- Wasabi en polvo.
- Citronela.
- Regaliz en polvo.
- Cardamomo verde.
- Combava en polvo.
- Cúrcuma.
- Jengibre
- Zumaque.
- Anís Estrellado.
- Semilla de la Paz.
- Cardamomo Negro.
- Paprika.
- Kororima en vainas.
- Azafrán en hebras.
- Nuez de Pébé.
- Agracejo.
- Ajo negro y crema de ajo negro.
- Nuez mocada.
- Adormidera azul.
- Limón negro.
- Haba de cacao.
- Achiote.

Bayas y pimientos

- Baya de Bataks.
- Baya de Szechuan Roja.
- Baya de Szechuan Verde.
- Baya del Canelero.
- Baya Rosa.
- Pimienta Timiz.
- Baya Malam.
- Baya de Shanso.
- Pimienta Roja de Kampot.
- Baya de Sil-Timur.
- Pimienta Roja de Kampot larga.
- Baya Ma Khaen.
- Pimienta de Voatsiperifery.
- Baya de la Pasión.
- Baya de Tasmania.
- Baya de Enebro.
- 3 Pimientos de Penja.
- Baya de Chiloe.
- Pimienta negra de Phu Quoc.
- Pimienta blanca ahumada en granos de penja.

Mezclas

- Mezcla Cajún.
- Garam Masala.
- Zathar.
- 5 Especies Mix.
- Curry Verde.
- Tandoori.
- Mezcla Tajine.
- Curry de Madras.
- Raz El Hanout.
- Mezcla Pan de Especies.

Chiles

- Chile Chipotle.
- Chile en Hebras.
- Chile Pájaro.
- Chile Naga.
- Chile Habanero.

Té

- Té Verde Matcha.

Algas

- Spirulina.

Texturas

- Goma Xantana.
- Goma Guar.
- Maltodextrina.

Vainillas y Canelas

- Vainilla de Thaití.
- Vainilla de Madagascar.
- Vainilla de Nueva Guinea.
- Vainilla de México.
- Canela de Ceylán

Azúcares y Jarabes

- Cortezas de Yuzu confitado.
- Azúcar moscovado.
- Azúcar de Palma de Camboya .
- Azúcar Flor de Coco.
- Cortezas de Iyokan confitado.
- Jarabe de Agave

Sales

- Sal Alae Roja de Hawai.
- Sal azul de Persia.
- Flor de Sal de Guerande.
- Sal Negra de Hawai.
- Sal de Maras de Perú.
- Sal Miroir de Bolivia.
- Sal Vikinga de Noruega.
- Sal Hale Mon.



administracion@carandiadistribuciones.com
www.carandiadistribuciones.com
www.carandiadistribuciones.es

Sal de Añana Añanako Gatza

Una de las mejores sales del mundo
Munduko gatzik onenetariko bat
One of the best salt in the world



Colección Caja Negra
Kutxa Beltza Bilduma
Black Box Collection

Sal de Añana Añanako Gatza

En el Valle Salado se producen 4 tipos de sal
Gatz Haranean lau gatz mota ekoizten dira
Four salt varieties are produced in Salt Valley

Sal de Manantial

Cristales de sal de gran pureza gracias al origen y la evaporación natural.
La salmuera emerge de filones subterráneos de sal sólida con más de 200 millones de años de antigüedad.

Iturburuko Gatza

Lehengaiaren jatorriari eta lurrunketa naturalari esker purutasun handia duten gatz-kristalak. Gatzuna 200 milioi urte baino gehiago dituzten gatz solidozko zainetatik ateratzen da.

Salt from the Springs

Extremely pure salt crystals thanks to the natural origin of the brine and to the evaporation process. The brine flows from underground veins of solid salt that are over 200 million years old.

Escamas de Flor de Sal

Láminas de crujiente textura que se forman sobre la superficie de las eras al evaporarse la salmuera. Recomendadas para dar un toque final a los platos.

Gatz Loreko Ezkatak

Gatzuna lurrunketa naturalaren gainazalean sortzen diren egitura kurruskariko laminak. Platerai azken ukitua emateko gomendatuak.

Salt Flower Flakes

Crunchy flakes that form on the surface of the salt-pans during the brine evaporation process. Recommended to provide a final touch to dishes.



Slow Food®

Sal de Añana Añanako Gatza

Sal Líquida de Manantial

Oro líquido que brota de los manantiales y satura en pozos durante meses para alcanzar su madurez óptima. Ayuda a cuidar tu salud porque se necesita una menor cantidad de sal.

Iturburuko Gatz Likidoa

Iturburuetatik jariatzen den urre likidoa, zenbeit hilez putzuetan asetzen dena, ahalik eta heldutasun-maila onenaz iritsi dakigun. Zure osasuna laguntzen du, gatz kopuru txikiago behar baitu.

Liquid Salt from the Springs

Liquid gold that sprouts from springs and concentrates in wells for months to reach optimum maturity. It contributes to your health because a smaller amount of salt is needed.

Chuzo de Sal

Estalactita de sal de gran pureza y calidad formada por las filtraciones de salmuera en eras, entramados y canales. Rallado sobre platos finalizados proporciona una sal muy fina.

Gatz Lantza

Purutasun eta kalitate handiko gatzeko estalaktita; larrain, egitura eta ubideetan gatzuna iragaztean sortua. Prest dauden plateren gainean birrinduz oso gatz fina sortzen da.

Salt Stalactite

Fine, pure and high-quality salt stalactite that form due to the leakage of brine in the salt-pans, structures and channels. Ground on finished dishes it provides a very fine salt.



Slow Food®



Sal de Añana Añanako Gatza

Sal Fina

La Sal de Manantial de siempre molida de forma artesanal para los platos de cada día. Un producto de la mano de Martín Berasategui que, además de potenciar el sabor de los alimentos, nos aporta los minerales y oligoelementos que nuestro cuerpo necesita diariamente: el 24% del sodio; 7% del cobre; 0,5% del hierro; 0,5% del cinc y el 0,2% del manganeso.

Gatz Fina

Betiko Iturburuko Gatz artisau-eran ehotuta gure eguneroko jakietarako. Martín Berasateguiren eskutik, produktu honek jakien zaporea areagotzeaz gain, gure gorputzak egunero behar dituen mineralak eta oligoelementuak ekartzen dizkigu: sodiaren %24; kobreaken %7; burdinaren %0,5; zinkaren %0,5; eta manganesoaren %0,2.

Fine Salt

Salt from the springs is always ground in the traditional way for everyday dishes. A product sponsored by Martín Berasategui which, in addition to enhancing the flavour of food, provides us with the minerals and trace elements that our body needs on a daily basis: 24% sodium; 7% copper; 0.5% iron; 0.5% zinc and 0.2% manganese.

"La Sal de Añana es lo mejor de la mejor. Tiene una intensidad que perdura en la boca y no hace falta tanta cantidad como con otras sales que no son tan naturales"

"Añanako Gatza onenik onena da. Ahoan luze irauten duen bitasuna dauka eta, hain naturalak ez diren beste gatz batzuk ez bezala, ez da hainbeste behar"

"Añana Salt is the best of the best. It has an intensity that lingers on the palate and you do not need as much as other salt varieties that are not so natural"

Pedro Subijana

Sal de Añana Añanako Gatza

Canal Horeca

La Sal de Añana también en formato Horeca para llegar a la hostelería y restauración profesional.

Horeca kanala

Añanako Gatza Horeca formatuan ere ostalaritza eta sukaldaritza profesionala iritsi daitezten.

Horeca channel

Añana Salt in Horeca format to reach professional hotel and restaurant, too.

"Agregar una pizca de Sal de Añana a un plato es un placer mayúsculo. Incorpora una fracción de la biografía de un valle ligado a una actividad artesana"

"Plater bati Añanako Gatz pitin bat botatzea plazer handia da. Artisau-jarduera batekin loturiko haran baten biografía zati bat eranstean diozu"

"Adding a dash of Añana Salt to a dish is a tremendous pleasure. You are adding a piece of the history of a valley linked to a traditional industry"

Andoni Luis Aduriz



basque
culinary
center

Slow Food®

Colección Premium
Premium Bilduma
Premium Collection

Sal de Añana
Añanako Gatza

Colección Premium

La Colección Premium, en formato bote de cristal o molinillo, presenta una selección única de variedades de Sal de Añana combinadas con los mejores sabores de la dieta mediterránea.

La extraordinaria calidad de la Sal de Añana se fusiona a la perfección con el vino de Rioja Alavesa, aceitunas verdes y negras, y las especias más exquisitas de la gastronomía para dar un toque especial a cada plato.

Premium Bilduma

Premium Bildumak, kristalezko ontzi edo errota formatuan, Añanako Gatzaren barietatean hautaketa paregabea dakar, dieta mediterraneo zapora goxoekin uztartuta.

Añanako Gatzaren aparteko kalitateak primeran agiten du bat Arabar Errioxako ardoarekin, oliba berde eta beltzekin eta gastronomiako espeziarik onenekin, platerai ukitu berezia emateko.

Premium Collection

The Premium Collection, in glass jar or grinder formats, provides a unique selection of Añana Salt varieties combined with the best flavours of the Mediterranean diet.

The extraordinary quality of Añana Salt combines seamlessly with Rioja Alavesa wine, green or black olives, and the most exquisite spices of the gastronomy to provide each dish with a special touch.



"La Sal de Añana es el 'Rolls Royce' de las sales del mundo y una joya gastronómica"

"Añanako Gatza munduko gatzen 'Rolls Royce' eta aitxar gastronomikoa da"

"Añana Salt is the 'Rolls Royce' of salt worldwide and a gastronomic jewel"

Martin Berasategui



Sal de Añana
Añanako Gatza



sal mineral
gatz minerala
mineral salt



aceituna negra
oliba beltza
black olive



cayena
kaiena
cayenne



hierbas provenzales
proventzako belarrak
provençal herbs



ajo
baratxuria
garlic



Sal de Añana
Añanako Gatza



FRITURAS

Fritura de pescado

Harinas Preparadas para todo tipo de frituras, pescados, carnes, verduras... frituras saludables, crujientes y doradas.

Una formulación original y exclusiva de harinas de trigo y maíz, mejorando la fritura y creando una corteza en el alimento, evitando que entre el aceite a su interior...

La mejor forma para hacer unos pescaditos crujientes, sabrosos y muy saludables...

CEBOLLA FRITA Y MUY CRUJIENTE

Cebolla Frita Crujiente

Cebollas frescas, seleccionadas, limpias, troceadas, enharinadas y fritas en aceite vegetal de palma (Certificado RSPO, sostenible y respetuoso con el medio ambiente). Tu complemento ideal para ensaladas, hamburguesas, pizzas, rollitos de primavera, pastas, arroces... incluso para añadir a una simple tortilla... con una textura crujiente y un estupendo sabor a cebolla frita.



PANES RALLADOS, CRACKER Y PANKO

Panko

Escamas de miga de pan laminada de forma irregular, secada en horno a baja temperatura, para no perder su color blanco crema. Absorbe menos aceite, platos más crujientes y saludables. Consiguiendo un efecto elegante, con más volumen. Ideal para cachopos, milanesas, pechuga de pollo. Rebozados & empanados de lujo, estilo japonés.

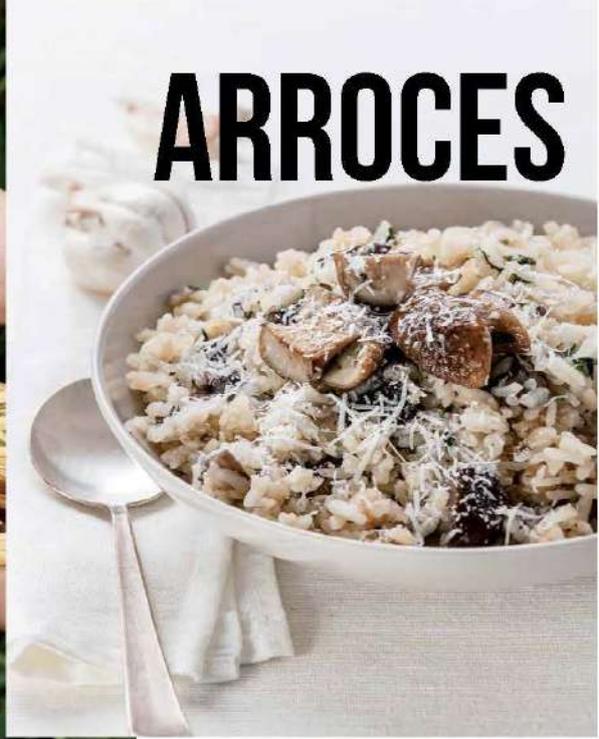


TEMPURAS

Tempura de verduras

Solo añadir agua muy fría (cerveza, gaseosa... o similar), mezclar con esta harina, consiguiendo un batido ligeramente espeso, empapar bien los alimentos y freír en abundante aceite muy caliente... Rebozados con volumen, dorados y crujientes. Sustituye el uso de huevo y es apto para veganos y personas alérgicas al huevo.





ARROCES





Carandía

LACTEOS



Carandía

regma

desde 1933

El sabor de lo natural



HELADOS ARTESANOS

Sabores



FRESA
Strawberry



AVELLANA
Hazelnut



JASPEADO ESCOCÉS
Whisky



LIMÓN
Lemon



TURRÓN
Almond



JASPEADO DE MOKA
Coffe



YOGUR
Yogurt



NATA
Cream



QUESO
Cheese



MANTECADO
Vanilla



TUTTI FRUTTI
Fruits



TARTA DE QUESO
Cheese cake



CHOCOLATE
Chocolate



CREMA TOSTADA
Toast cream



Hay helado de Chocolate y de Mantecado SIN azúcar

Alergenos:  Lácteos  Frutos de cáscara  Huevos  Dióxido de azufre y sulfitos  Contiene gluten



GARRAFA
4 Litros

Carandía - LECHE -



ENTERA
BOTELLA GRAN CREME
 BOTELLA 1,5 L.
 CAJA 6 botellas



SEMI
BOTELLA ORIGINAL
 BOTELLA 1,5 L.
 CAJA 6 botellas



DESNATADA
BOTELLA CERO
 BOTELLA 1,5 L.
 CAJA 6 botellas



SEMI **DESNATADA**
BRIK SIN LACTOSA
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 brik



ENTERA
BOTELLA LARSA GRAN CREME
 BOTELLA 1,5 L.
 CAJA 6 botellas



SEMI
BOTELLA LARSA ORIGINAL
 BOTELLA 1,5 L.
 CAJA 6 botellas



ENTERA **SEMI** **DESNATADA**
BOTELLA OVAL
 BOTELLA 1,5 L.
 CAJA 6 botellas



SIN LACTOSA
BOTELLA OVAL SIN LACTOSA
 BOTELLA 1,5 L.
 CAJA 6 botellas



ENTERA **SEMI** **DESNATADA**
LECHE GEMINA
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 litros



ENTERA **SEMI** **DESNATADA**
LECHE LIGERA
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 litros



ENTERA **SEMI** **DESNATADA**
LECHE SIN LACTOSA
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 litros



BOX LECHE ENTERA
 BOX 10 L.
 CAJA 1 x 10 litros



ENTERA **SEMI** **DESNATADA**
LECHE BRIK COMBI
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 litros



FIBRA **NATURCOL**
LECHES FUNCIONALES
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 litros



SEMI **DESNATADA**
LECHE CON CALCIO
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 unidades



CREMA DE LECHE
 BRIK 1 L.
 CAJA 6 unidades



NATA COCINA 18%
BRIK 200 CC
CAJA 24 unidades



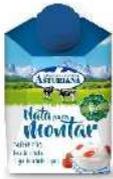
NATA COCINA 18%
BRIK 0,5 L.
CAJA 12 unidades



NATA COCINA 18%
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



NATA CREMAS 12% UHT
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



NATA MONTAR 35%
BRIK 200 CC
CAJA 24 unidades



NATA MONTAR 35%
BRIK 0,5 L.
CAJA 12 unidades



NATA MONTAR 35%
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



BOX NATA MONTAR 35% m.g.
CAJA 5 L/10 L
CAJA 1 BOX



NATA REPOSTERIA 38% UHT
BRIK 200 CC
CAJA 6 litros



NATA REPOSTERIA 38% UHT
BRIK 0,5 L.
CAJA 6 litros



NATA REPOSTERIA 38% UHT
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



NATA REPOSTERIA 35% UHT
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



NATA SPRAY
BOTE 500 CC
CAJA 12 botes



NATA SPRAY
BOTE 275 CC
CAJA 12 botes



NATA SPRAY
BOTE 275 CC
CAJA 12 botes



LECHE EVAPORADA
BRIK 0,5 L.
CAJA 12 unidades

Carandía - MANTEQUILLA -



MANTEQUILLA MICRO
MICRO 10 GR
CAJA 240 unidades



MANTEQUILLA MICRO PAPEL BIO
MICRO 10 GR
CAJA 100 unidades



MANTEQUILLA PASTILLA
PASTILLA 125 GR
CAJA 24 pastillas



MANTEQUILLA BARQUETA
BARQUETA 250 GR
CAJA 12 unidades



MANTEQUILLA RULO
RULO 500 GR
CAJA 12 unidades



MANTEQUILLA BLOQUE
BLOQUE 1 KG
CAJA 6 kilos



BLANCA - NARANJA
MANTEQUILLA BLOQUE
BLOQUE 5 KG
CAJA 1 bloque



MANTEQUILLA BLOQUE
BLOQUE 25 KG
CAJA 1 bloque

- VEGETALES -



BEBIDA ALPRO DE ARROZ
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



BEBIDAS ALPRO DE SOJA
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



SOJA CALCIO - SOJA LIGERA -
SOJA CON CHOCOLATE



BEBIDA ALPRO DE AVELLANA
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



BEBIDA ALPRO DE COCO
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



BEBIDAS ALPRO DE ALMENDRAS
BRIK 1 L.
CAJA 8 litros



ALMENDRAS - SIN AZUCAR - CON
CHOCOLATE - CON COCO



BEBIDA ALPRO DE AVENA
BRIK 1 L.
CAJA 6 litros



- BATIDOS -



BATIZ CHOCOLATE
LITRO 1 L.
CAJA 6 litros



BATIDOS PET 200 ML.
BOTELLIN 200 CC CHOCOLATE - CONGUITOS -
CAJA 8 x 3 LACASITOS



BATIZ
BOTELLIN 200 CC
CAJA 12 unidades

- VARIOS -



GELATINA FRESA / LIMON
PACK 4
CAJA 12 pack



DESNATADA
LECHE CONDENSADA
BOTE 600 CC
CAJA 6 botes



FRESA - MELOCOTON - CIRUELA
CONFITURAS VARIAS
UNIDAD 20 GR
CAJA 96 unidades



MARGARINA MICRO
UNIDAD 10 GR
CAJA 240 unidades



AZUCAR MORENO
UNIDAD 5 GR.
CAJA 100 sobres



SACARINAS
UNIDAD 1 GR
CAJA 250 sobres



AZUCAR SOBRES
UNIDAD 8 GR
CAJA 500 sobres



ENTERA **DESNATADA**
LECHE EN POLVO
BOLSA 1 KG
CAJA 10 kilos



HORCHATA VEGA DE ORO
BRIK 200 ml
CAJA 12 unidades



SIROPES VARIOS
BOTE 1,2 L.
CAJA 6 botes
**CHOCOLATE - CARAMELO -
FRESA - DULCE DE LECHE**



CHOCOLATE A LA TAZA
BRIK
CAJA 6 litros



MEZCLA SEMICURADO
QUESO 2,5 KG
CAJA 2 quesos



MEZCLA CURADO
QUESO 2,5 KG
CAJA 2 quesos



PURO RESERVA OVEJA
QUESO 2,5 KG
CAJA 2 quesos



QUESO D.O. CABRALES
CUÑA 600 GR
CAJA 4 cuñas



BARRA EDAM
BARRA 3 KG
CAJA 4 barras



BARRA GOUDA
BARRA 3 KG
CAJA 4 barras



BARRA ASTURIANA
BARRA 3,3 KG
CAJA 3 barras



QUESO CREMA NATURAL
CUBO 3,5 KG
CAJA 1 cubo



QUESO FRESCO ULTRAFILTRADO
QUESO 1 KG
CAJA 4 quesos



LONCHAS EDAM
BLISTER 1 KG
CAJA 10 kilos



AZUL MONTE AVIN
QUESO 2,5 KG
CAJA 2 quesos



AZUL PASTOR PICON
QUESO 2,5 KG
CAJA 2 quesos



CUBO YOGUR NATURAL
CUBO 1 KG
CAJA 1 cubo



RALLADA - TACOS
MOZZARELLA PURA
BOLSA 1 KG
CAJA 8 bolsas



RALLADO FUNDIR
BOLSA 1 KG
CAJA 10 bolsas



RALLADO 3 QUESOS
BOLSA 1 KG
CAJA 10 bolsas

- YOGURES Y POSTRES -



PAQUETES PACK 8 x 125 gr.

PACK 8
CAJA 6 pack
SABORES - NATURAL AZUCARADO



BASICOS PAQUETES PACK 4 x 125 gr.

PACK 4
CAJA 6 o 12 pack
NATURAL-AZUCARADO-FRESA-PLATANO-LIMON-MACEDONIA-COCO-SIN LACTOSA



DESNATADOS SIN TROZOS

PACK 4
CAJA 6 pack
NATURAL - EDULCORADO
FRESA - LIMON



DESNATADOS CON FRUTA

PACK 4
CAJA 6 pack
MELOCOTON - FRESA
MANZANA - MACEDONIA



YOGUR CON FRUTA

PACK 4
CAJA 6 pack
FRESA - MELOCOTON - PIÑA



BIFIDUS VARIOS

PACK 4
CAJA 6 pack
NATURAL - DESNT. NATURAL - FRESA -
AVELLANA- MUESLI - CEREALES



CUAJADAS

PACK 2
CAJA 8 pack



ARROZ CON LECHE

PACK 2
CAJA 8 pack



FLAN HUEVO Y VAINILLA

PACK 4 y 6
CAJA 6 pack



NATILLA CHOCO Y VAINILLA

PACK 4
CAJA 6 pack



QUESOS NACIONALES



**QUESO CURADO OVEJA
LECHE CRUDA
Cuajo Natural. Origen :
Castilla y León,**



**QUESO SEMICURADO
OVEJA LECHE CRUDA**



MASCARPONE 500g

El Mascarpone es un tipo de queso fresco cuyo origen se encuentra al norte de Italia. Al ser muy dulce, se emplea habitualmente en repostería



BURRATA 150g

La **Burrata Toscanella de Flor de Burgos** es una deliciosa mozzarella rellena de crema de leche y pasta hilada.



MOZZA. DI BUFALA BIO DOP P.REALE 125G

Mozzarella DOP di búfala elaborada con el método biológico certificado, para asegurar una elevadísima calidad y naturalidad.



Gracias a nuestro proceso exclusivo de elaboración y a la utilización de leche seleccionada de primera calidad, nuestros yogures son un alimento sano y delicioso, un verdadero placer por su textura suave y cremosa.

YOGUR CREMOSO 5Kg

Crema de queso pasteurizado de textura cremosa ideal para tartas y repostería



QUESO CREMA 5Kg



QUESO FRESCO TRADICIONAL 2KG

Su consumo ofrece una gran variedad de posibilidades, en platos fríos, tanto dulces como salados, en postres, repostería, tostas y ensaladas.

NUESTROS QUESOS



Carandía



La Jarradilla
Ganadería Quesería

QUESO DIVIRIN



Originalmente cilíndrico, adquiere forma de torta irregular durante la maduración. Su corteza aterciopelada tiene un color ceniza con tonos azul grisáceo salpicado de tintes enmohecidos blancos y naranjas. Dichos mohos crecen de forma natural dándole al queso la complejidad que le caracteriza.

QUESO BRANIZA



Tiene forma de disco o torta irregular debido a su extrema fragilidad y a que el único prensado que recibe es su propio peso. La pasta es muy blanda, a veces semilíquida, de color blanco marfil sin ojos y sin corteza.

QUESO NATA PASIEGO



De corteza seca, fina y lisa, amarillo intenso el tono, el queso pasiego tiene una pasta blanda de color amarillo tenue y ojos muy pequeños distribuidos irregularmente.

QUESO FRESCO



Queso de desuerado espontáneo y pocos días de maduración y consumo.

La pasta es blanda, delicada en estructura, de color blanco y sin corteza. En boca posee una textura blanda, granulosa y fundente al paladar.





**QUESO DE OVEJA
CURADO Y
SEMICURADO
(550 GR)**



**QUESO DE VACA
CURADO Y
SEMICURADO
(600 GR.)**



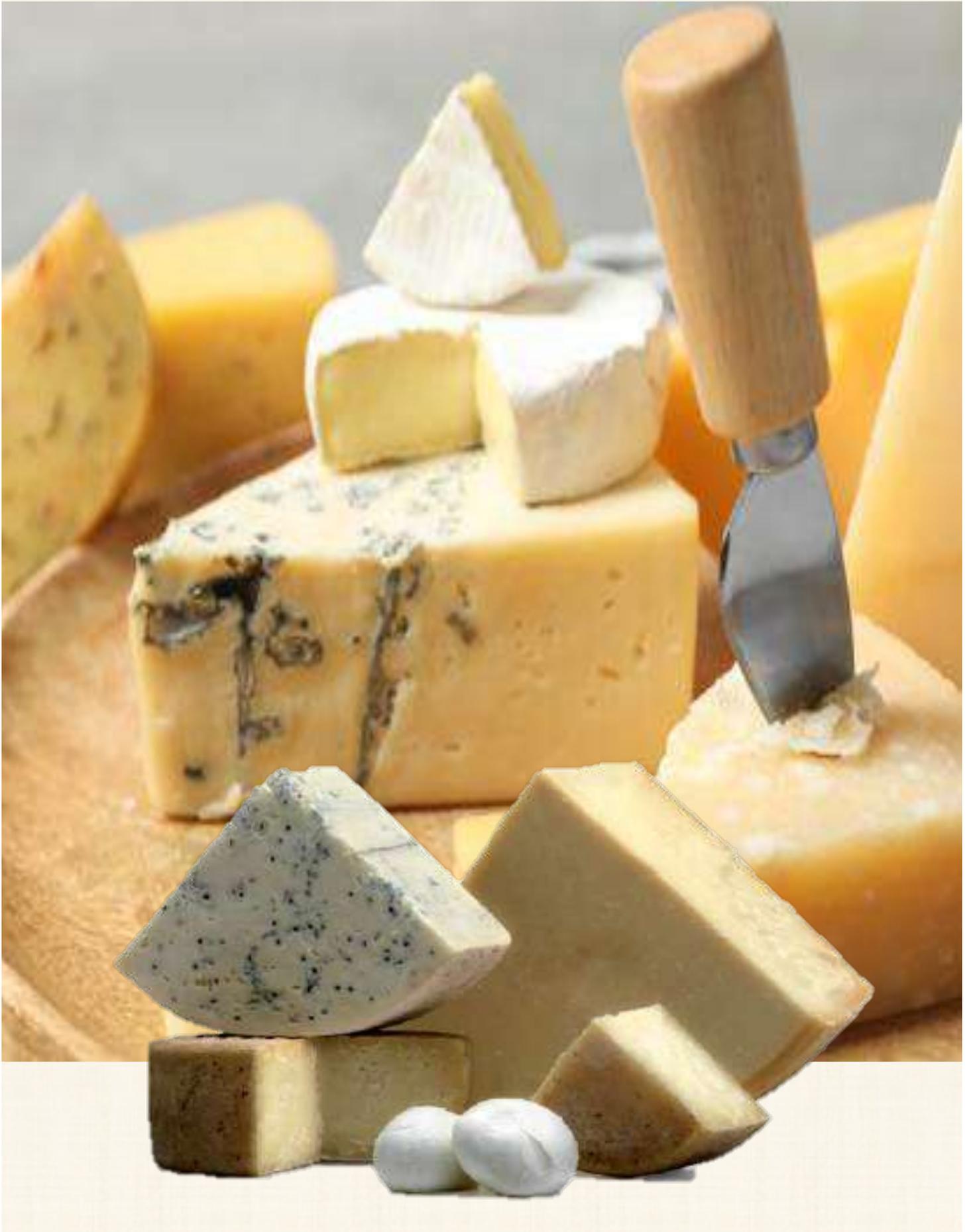
**QUESO DE
CABRA
CURADO
(700GR.)**

Carandía Quesos



del
Mundo

QUESOS PASTA DURA





**GRANA PAD. DOP 16M
RUEDA AGRIFORM 35KG**

Rueda de Grana Padano con DOP y 16 meses de curación. Fragancia intensa y sabor único. Tiene una corteza dura ligeramente dorada y su textura es granulada.



**GRANA PAD. DOP
AGRIFORM 12M 1/8 4'5KG**

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



**GRANA PAD. DOP 16M
1/2 RUEDA 17,5KG**

Rueda, o 1/2 Rueda de Grana Padano con DOP y 16 meses de curación. Fragancia intensa y sabor único. Tiene una corteza dura ligeramente dorada y su textura es granulada.



**GRANA PAD. DOP PORC.
AGRIFORM 200GX12**

Procedente del norte de Italia, es un queso con DOP esencial en la dieta mediterránea. Dispone de un gran sabor muy aromatizado con una textura ligeramente granulada.



PARMI. REGG. DOP 36 M. RUEDA 38KG

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca. Sabroso, aromático y suave, de textura granulosa. Más de 36 meses de maduración en bodegas.



PARMI. REGG. DOP 24M. 1/8 4,5KG

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



PARMI. REGG. DOP 22M LC 1/2 RUEDA 19KG

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



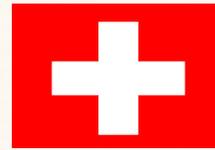
PARMI. REGG. DOP PORC. AGRIFORM 200G

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.



DZIUGAS ORO 12M 4,4KG

Queso de Lituania de pasta dura elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 meses. Su sabor único y característico, entre un Gouda y un Grana Padano, lo hace ideal para degustarlo como aperitivo, rallarlo ó hacer lascas.



EMM. DOP SUIZO RUEDA

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.



GRUYERE DOP SUIZO L.C. 1/8 RUEDA 4KGX2

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca. De pasta prensada y cocida, tiene un color amarillo claro. De corteza granulada, tiene una complejidad de sabores contundentes y fuertes.



CHIMAY CERVEZA RUEDA 2KG

El Chimay es un queso semi duro de corteza lavada con cerveza Chimay roja, elaborado en la Abadía de Notre-Dame de Scourmont, Bélgica. El monasterio produce la cerveza y el queso con el nombre de Chimay. Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Tiene un sabor con toque de levadura y malta.

QUESOS LECHE VACA



 Carandía



PYRENEE VACA L.CRUDA MOULIS 4KG

Queso originario de los Pirineos franceses. Se elabora a partir de leche cruda de vaca rigurosamente seleccionada que le aporta un gusto muy característico y buscado. Corteza sólida de color nuez moscada y de pasta consistente. Curación mínima 8 semanas.



COMTÉ DOP MONTS&T. 10-18M RUEDA 42KG

Queso DOP más consumido en Francia en volumen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.



PROVO. DOLCE ALBIERO PIEZA 5KG

Queso tradicional italiano con sabor único, elaborado con leche de vaca pasteurizada y sin conservantes. Su corteza firme y natural junto con su envase de plástico, garantizan la higiene y la apropiada conservación del producto.



COMTÉ DOP MONTS&T. 12M 1/8 RUEDA 5KG

Está elaborado en las lecherías alpinas con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Sabor con un toque de avellana espectacular. Cremoso y con un regusto exquisito y duradero. Un sabor que no podrás olvidar.



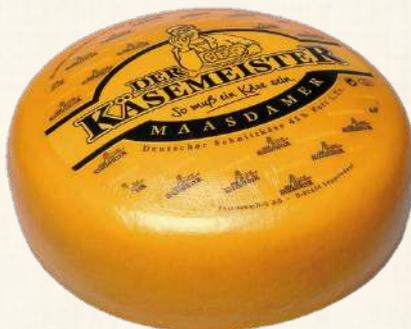
MORBIER DOP MONTAGNON LC RUEDA 7KG

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca procedente de las montañas del Jura. De pasta prensada no cocida. Su gran particularidad es la capa de carbón vegetal que lleva en su interior.



CHEDDAR NARANJA PALADIN BMI 3,3KGX3

Queso elaborado con leche de vaca. Presenta una textura firme, lisa, dura y no quebradiza. De color uniforme, se presenta con color marfil pálido o anaranjado.



MAASDAM RED. KASEMEISTER 12KG

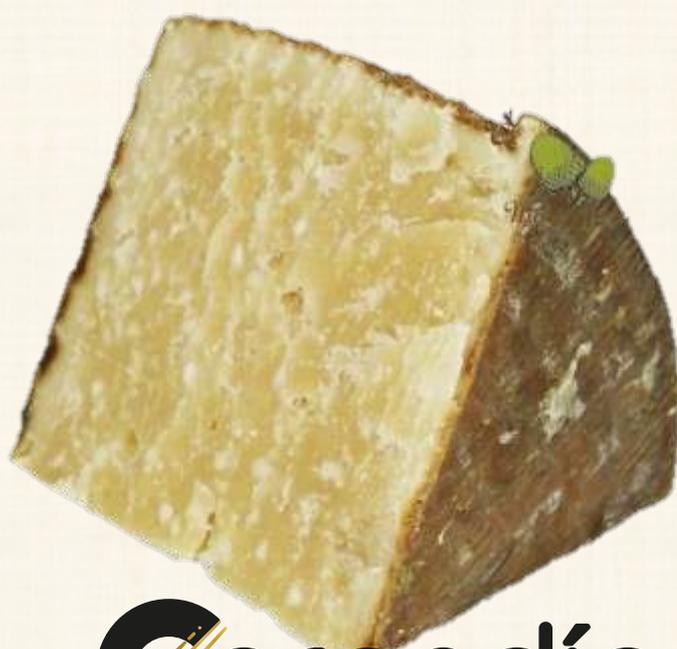
Queso semiduro alemán elaborado con leche de vaca. Se caracteriza por sus grandes agujeros. De textura suave y sabor a nuez, con un toque picante.



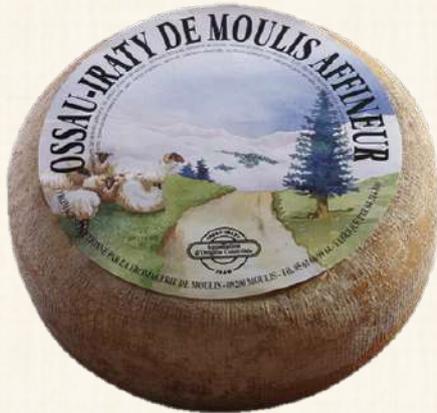
GOUDA REYPERNAER 12M RUEDA 11KG

Gouda madurado durante 1 año. Su sabor es fuerte y su aroma transmite toques de chocolate, avellana, caramelo y madera. Tiene una textura cristalina delicada. Reypenaer es uno de los afinadores de gouda más reconocidos del país con más de 110 años de antigüedad.

QUESOS LECHE OVEJA



 Carandía



PYRENEE OVEJA O.IRATY DOP MOULIS 4KG

Producto DOP elaborado según métodos tradicionales con leche pasteurizada de oveja, recogida exclusivamente en el País Vasco y Béarn. Es un queso de pasta firme, prensada y no cocida. Curación mínima 5 meses.



PECORINO CURADO F1 2KGX2

Elaborado a partir de leche de oveja, y con 1 año de maduración. De pasta rocosa, intenso sabor, aromas persistentes pero armoniosos. Su corteza recuerda las piedras de las cuevas.



MARGALET PAPILLON 150GX8

Queso de oveja de pasta blanda y corteza mohosa. Tiene un sabor suave y poco salado. Su color es blanco marfil. Presentación muy atractiva.



QUESOS LECHE CABRA





Rulo de cabra puro y mezcla, de kilo, y 0,850kg

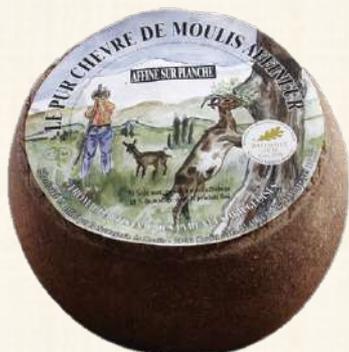


Taquitos Rulo de cabra Congelado, cubo de kilo

Medallón pequeño Rulo de cabra Congelado, cubo de kilo



Medallón grande Rulo de cabra Congelado, cubo de kilo



PYRENEE CABRA MOULIS 3,8KG

Queso elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada procedente de los Pirineos. De pasta prensada no cocida y de color blanca, su corteza es de color teja y su sabor pronunciado. Curación mínima de 10 semanas.



RULO CABRA MONT DE FRANCE 1KG

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra. Sabor delicado y ligeramente salado. La pasta es cremosa y desprende sutiles aromas caprinos.



VALENÇAY DOP JACQUIN L. CRUDA 220G

Queso DOP elaborado con leche cruda de cabra. Se caracteriza por su forma piramidal. Su corteza espolvoreada con ceniza es regular y fina, su pasta color blanco es homogénea y suave. Desprende sutiles aromas caprinos, de sotobosque.



RULO CABRA CON ARÁNDANOS 1KG

Elaborado con leche de cabra pasteurizada, incluye arándanos en su interior, que proporcionan un sabor diferente e innovador. Combinación de sabores deliciosa y ligeramente dulce.

AZULES Y ROQUEFORT



 Carandía





AZUL FOURME D'AMBERT DOP 2'1KG

Queso azul DOP elaborado con leche de vaca, de pasta blanca y con corteza mohosa. Es muy sabroso aunque es el más suave de todos los azules. Su textura cremosa permite degustarlo de muchas maneras: con carnes, ensaladas o acompañando verduras.



STILTON DOP 1/4 REDONDO 2KG

Queso DOP de pasta enmohecida elaborado con leche de vaca. Sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de penicillium roqueforti. Se elabora exclusivamente en las regiones de Leicestershire, Nottinghamshire y Derbyshire.



GORGO. DOP IGOR 1'5KG

Queso con DOP elaborado con leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y color blanco con vetas azules, su corteza es de color rosado. Su fermentación de poco más de 3 meses le aporta su famosa cremosidad. Consistencia suave, gusto dulce y apetitoso.



CAMBOZOLA CHAMPIGNON 2,2KG

Queso moderno de éxito. De pasta blanda, es cremoso, suave y aromático. Sus vetas azules le proporcionan un sabor pronunciado, sutilmente picante. Elaborado con leche de vaca, se logra esta suavidad en su textura añadiendo nata a la leche.



ROQUEFORT DOP 1/2 ROJO PAP. 1,4KG

Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza Lacaune. Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.



ROQUEFORT DOP 1/2 NEGRO PAP. 1,4KG

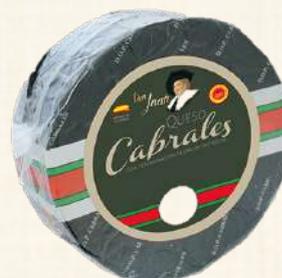
Queso DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza Lacaune. Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules. Un sabor intenso y agradable. Todo un placer degustarlo.



ROQUEFORT DOP 1/2 PREMIUM PAP. 1'4KG

Queso con DOP elaborado a partir de leche cruda y entera de oveja raza Lacaune. Una auténtica referencia para los amantes del Roquefort. Se caracteriza por sus alargadas y numerosas cavidades azules.

Un sabor intenso y agradable.



CABRALES DOP L.C. RUEDA 2,5KGX2

Elaborado artesanalmente por los propios ganaderos, con leche cruda de vaca, cabra y oveja de ganados registrados en la D.O.P. cabrales. Madurado en cuevas naturales en la montaña entre dos y cuatro meses a una temperatura de entre 8° y 12°. De olor intenso y penetrante, sabor salado, amargo y ácido.

QUESOS PASTA BLANDA



 Carandía



BRIE MA CREMIERE 1KG

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave. Muy apreciado por los consumidores



CAMEMBERT MAXI CALVADOS ISIGNY 1KG

Especialidad artesanal de Camembert elaborada con leche que proviene exclusivamente de la mejor leche cruda de vaca de Normandía. El queso se remoja en licor de calvados y esto intensifica mucho más su sabor.



BRIE PUNTA P.B. 180GR

Queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su sabor es suave, cremoso y lechoso. Textura fundente y corteza de moho blanca.



CASTELLO PIÑA PIEZA 1KG

Queso blanco decorado con jugosos trozos de piña que le aportan un delicioso sabor y un toque de color. Ideal para aperitivos y cócteles por su original presentación.



Carandía RALLADOS



LONCHEADOS



EMM. NEUTRO LAITA RALLADO 1KG

Envasado en bolsa con cierre zip, para una fácil apertura y sellado. Elaborado con leche de vaca pasteurizada, en formato rallado. Aporta siempre un toque especial a sus platos.



CHEDDAR NARANJA RALLADO BMI 1KG

Queso cheddar muy versátil que satisface el paladar de los conocedores del buen queso. Con carácter y fuerza, tiene un sabor simplemente delicioso. Textura firme, lisa y de color uniforme. Formato rallado perfecto para preparación final de varios platos.



MOZZARELLA 50%PARTI

Ingredientes: Mozzarella (50%), mantequilla, margarina, proteína láctea, sales de fusión (E-330, E-331), antiapelmazante (almidón de patata) Sin gluten.
Peso neto: 2 kg.



PIZZAFONTE TACOS

Ingredientes:
Mozzarella, margarina, proteína láctea, almidón, sales de fusión (E-330, E-331, E-452).
Antiapelmazante (fécula de patata).
Sin gluten.
Peso neto: 2 kg.



Gouda es un queso de alta calidad y sabor suave. En rodajas es especialmente adecuado para comer pan. Gracias a su sabor suave, es ideal para decorar ensaladas o como aperitivo puro y delicioso.

Edam es un queso suave clásico. Además, es un sabroso refrigerio para entre o en una atractiva fuente de queso. Sus excelentes habilidades de fusión lo convierten en la guarnición aromática para varias comidas calientes, como guisos.



Carandía

ACEITES Y MAYONESA



**ACEITE OLIVA
INTENSO**



**ACEITE OLIVA
VIRGEN EXTRA**



**ACEITE OLIVA
SUAVE**



**ESPÈCIAL
HOSTELERIA**



MAYONESA



**ACEITE, VINAGRE Y
TOMATE
MONODOSIS**

Ovoproducto y cascara



HUEVO ENTERO LIQUIDO

Cajas de 10 unidades de litro.



YEMA DE HUEVO LIQUIDA

Cajas de 8 unidades de litro.



CLARA ENTERA LIQUIDA

Cajas de 8 unidades de litro.



HUEVO COCIDO PELADO ENTERO

Cubos de 70 unidades.



HUEVO CASCARA GRANEL

Cajas de 15 docenas L granel.

 Carandía



Carandía



Carandía



Productos Frescos

00001
**HÍGADO PATO
 FRESCO EXTRA**
 EXTRA FRESH DUCK LIVER

- bolsa vacío
vacuum bag
- 500g
- 0 - 4°C
- 12 días/days
- 30
- 8412540000013



10010
HÍGADO DE PATO SELECCIÓN
 SELECT DUCK LIVER

- bolsa vacío
vacuum bag
- 550-650g
- 0 - 5°C
- 12 días/days
- 20
- 8412540100102



00002
**HÍGADO DE PATO
 FRESCO PRIMERA**
 PRIME FRESH
 DUCK LIVER

- bolsa vacío
vacuum bag
- 750g
- 3 - 5°C
- 12 días/days
- 30
- 84125400000020



10011
**HÍGADO DE PATO
 RESTAURACIÓN**
 RESTAURANT DUCK LIVER

- bolsa vacío
vacuum bag
- 600-800g
- 0 - 5°C
- 12 días/days
- 20
- 8412540100119



00008
**HÍGADO DE PATO
 DESVENADO**
 DEVEINED
 DUCK LIVER

- bolsa vacío
vacuum bag
- 500g
- 0 - 4°C
- 12 días/days
- 30
- 8412540000082



00153
HÍGADO DE PATO PRIMERA
 PRIME FRESH DUCK
 LIVER SLICES

- skin
- 150g
- 3 - 5°C
- 15 días/days
- 8
- 8412540001539



ENVASE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CADUCIDAD
BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

EAN-13
EAN-13



Productos Frescos

00130
MAGRET DE PATO RELLENO DE FOIE
 DUCK MAGRET STUFFED WITH FOIE

- bolsa vacío
vacuum bag
- 400g
- 3 - 5 °C
- 14 días/days
- 5
- 8412540001300



00133
MAGRET MARINADO BARBACOA
 BARBACUE MARINATED DUCK MAGRET

- bolsa vacío
vacuum bag
- 390g
- 3 - 5 °C
- 12 días/days
- 5
- 8412540001331



00100
MAGRET DE PATO FRESCO
 FRESH DUCK MAGRET

- bolsa vacío
vacuum bag
- 550g
- 3 - 5 °C
- 50 días/days
- 10 / 28
- 8412540001003



00134
MAGRET MARINADO PESTO
 PESTO MARINATED DUCK MAGRET

- bolsa vacío
vacuum bag
- 370g
- 3 - 5 °C
- 12 días/days
- 5
- 8412540001348



00108
SOLOMILLO DE PATO
 7 unidades
 FILLET OF DUCK
 7 units

- bolsa vacío
vacuum bag
- 250g
- 0 - 4 °C
- 12 días/days
- 5
- 8412540001055



00135
MAGRET MARINADO ORIENTAL
 ORIENTAL MARINATED DUCK MAGRET

- bolsa vacío
vacuum bag
- 370g
- 3 - 5 °C
- 12 días/days
- 5
- 8412540001355



ENVASE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CADUCIDAD
BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

EAN-13
EAN-13



Productos Frescos

001.05
MUSLO DE PATO FRESCO
 FRESH DUCK THIGH

- bolsa vacío
vacuum bag
- 400g
- 0 - 4 °C
- 12 días/days
- 6
- 841.2540001058



001.08
DELICIAS DE PATO FRESCAS
 4 unidades
 FRESH DUCK WINGS
 4 unidades

- bolsa vacío
vacuum bag
- 550g
- 0 - 4 °C
- 12 días/days
- 12
- 841.2540001089



001.02
PATO CEBADO, SIN HÍGADO
 PRIME DUCK, WITHOUT LIVER

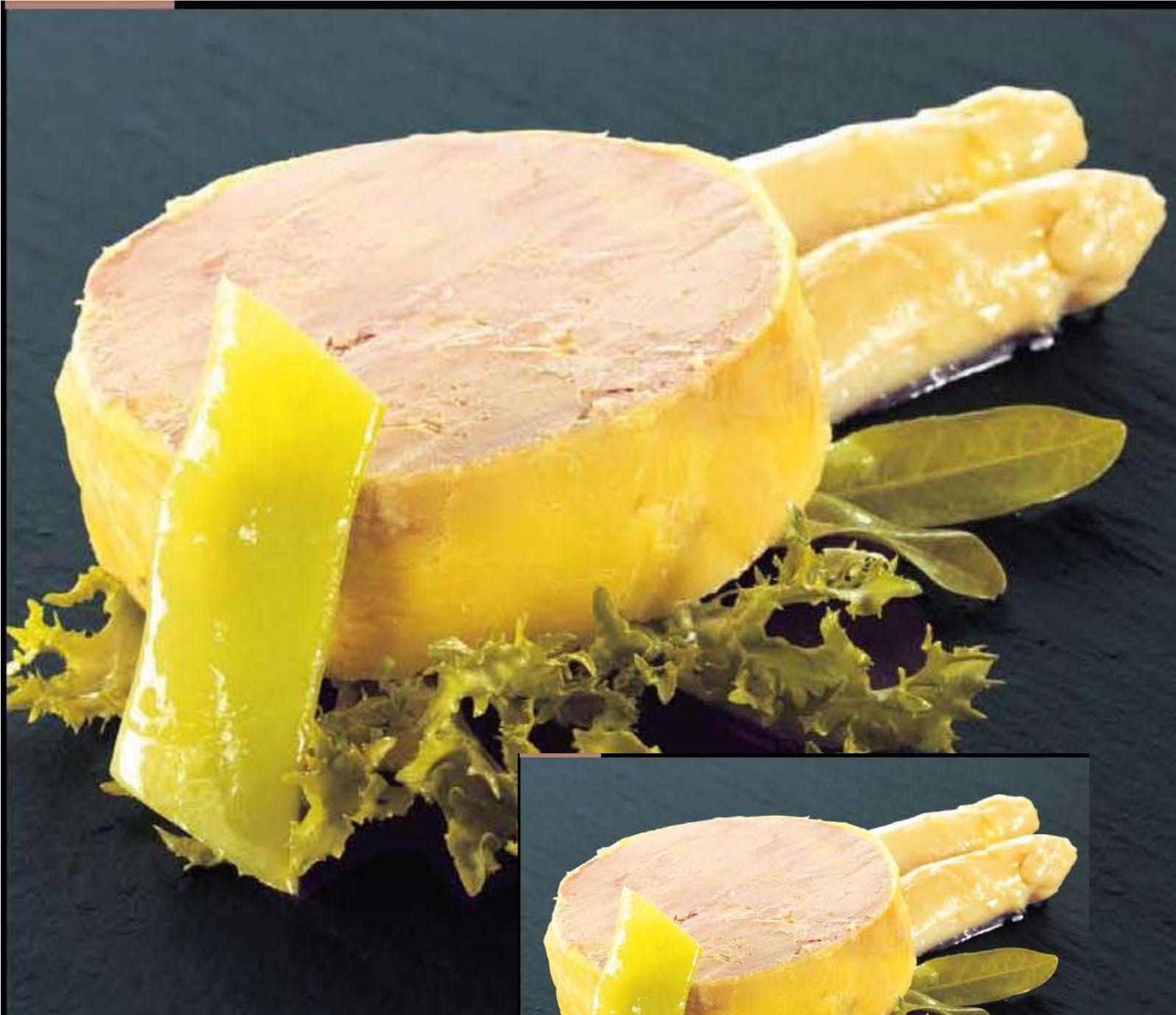
- bolsa vacío
vacuum bag
- 4000g
- 0 - 4 °C
- 7 días/days
- 1
- 841.2540001027



ENVASE PACKAGING PESO WEIGHT CADUCIDAD BEST BEFORE CONSERVACIÓN CONSERVATION UNIDADES/CAJA UNITS/BOX EAN-13 EAN-13



Foie gras en semiconserva



Foie gras en semiconserva

00223
TERRINA DE HÍGADO
ENTERO DE PATO
 WHOLE DUCK LIVER
 TERRINE

terrina
 terrina
 750g
 0 - 3°C
 45 días/days
 10
 8412540002239



00239
FOIE GRAS ENTERO
DE PATO MI CUIT ALARGADO
800g APROX.
 STRETCHED WHOLE DUCK
 FOIE GRAS MI CUIT
 800g APROX.

bolsa vacío
 vacuum bag
 800g
 3 - 5°C
 60 días/days
 50
 8412540002390



00243
FOIE GRAS ENTERO PATO
MI CUIT TERRINA TRAPEZIO
750g
 DUCK FOIE GRAS MI CUIT
 TERRINE TRPEZIUM 750g

terrina
 terrina
 750g
 3 - 5°C
 60 días/days
 8
 8412540002437



00229
FOIE GRAS ENTERO
DE PATO MI CUIT FLAUITA
 WHOLE DUCK FOIE GRAS
 MI CUIT FLUTE

bolsa vacío
 vacuum bag
 150g
 3 - 5°C
 45 días/days
 10
 8412540002291



00230
FOIE GRAS ENTERO
DE PATO MI CUIT
500g APROX
 WHOLE DUCK FOIE GRAS
 MI CUIT 550g APROX

bolsa vacío
 vacuum bag
 550g
 3 - 5°C
 60 días/days
 10
 8412540002307

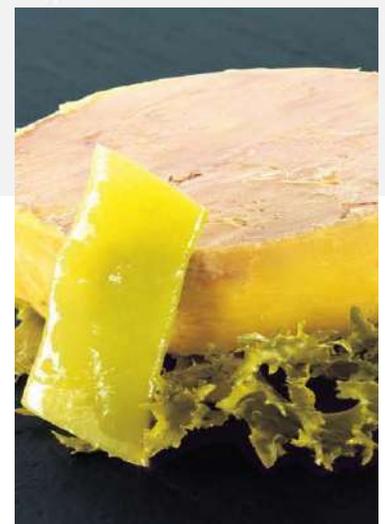


00237
FOIE GRAS ENTERO
DE PATO MI CUIT
250g APROX
 WHOLE DUCK FOIE GRAS
 MI CUIT 250g APROX

bolsa vacío
 vacuum bag
 250g
 3 - 5°C
 60 días/days
 4
 8412540002376



EMBASE PACKAGING PESO WEIGHT CADUCIDAD BEST BEFORE CONSERVACIÓN CONSERVATION UNIDADES/CAJA UNITS/BOX EAN-13 EAN-13



Foie gras en semiconserva

00238
**FOIE GRAS ENTERO
 DE PATO MI CUIT 250g**
 WHOLE DUCK FOIE GRAS
 MI CUIT 250g



- skin - estuche cartón
- skin - cardboard box
- 250g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 4
- 8412540002383

00231
**FOIE GRAS MI CUIT
 LONGHA 80g**
 FOIE GRAS MI CUIT SLICE
 80g



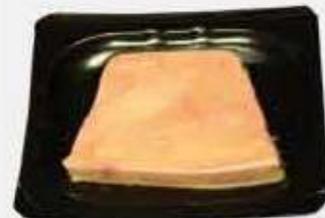
- skin
- skin
- 80g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 100
- 8412540002314

00248
**FOIE GRAS ENTERO
 DE PATO MI CUIT
 REDONDO 80g**
 WHOLE DUCK FOIE GRAS
 MI CUIT ROUND 80g



- estuche cartón
- cardboard
- 80g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 10
- 8412540002468

00234
**FOIE GRAS MI CUIT
 LONGHA 45g**
 FOIE GRAS MI CUIT SLICE
 45g



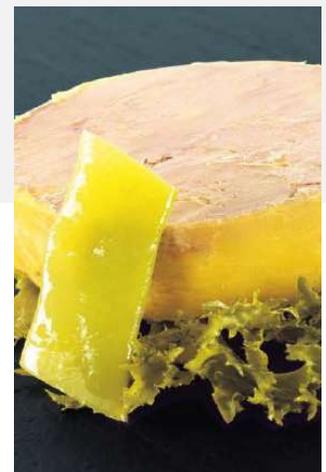
- skin
- skin
- 45g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 60
- 8412540002345

00235
**FOIE GRAS MI CUIT
 LONGHA 80 g**
 FOIE GRAS MI CUIT SLICE
 40g



- skin
- skin
- 40g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 10
- 8412540002352

ENVASE PACKAGING
 PESO WEIGHT
 CADUCIDAD BEST BEFORE
 CONSERVACIÓN CONSERVATION
 UNIDADES/CAJA UNITS/BOX
 EAN-13 EAN-13



Foie gras en semiconserva

00200
FOIE GRAS ENTERO DE PATO MI CUIT 200g
 WHOLE DUCK FOIE GRAS MI CUIT 200g

- bocal jar
- 200g
- 3 - 5 °C
- 270 días/days
- 6
- 8412540002000



00257
FOIE GRAS ENTERO DE PATO MI CUIT + TRUFAS 2x50g
 WHOLE DUCK FOIE GRAS MI CUIT + TRUFFLES 2x50g

- skin + estuche cartón skin + cardboard box
- 100g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 5
- 8412540002574



00201
FOIE GRAS ENTERO DE PATO MI CUIT 130g
 WHOLE DUCK FOIE GRAS MI CUIT 130g

- bocal jar
- 130g
- 3 - 5 °C
- 180 días/days
- 6
- 8412540002017



00259
FOIE GRAS ENTERO DE PATO MI CUIT + PISTACHO + MANGO 2x50g
 WHOLE DUCK FOIE GRAS MI CUIT + PISTACHIO + MANGO 2x50g

- skin + estuche cartón skin + cardboard box
- 100g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 5
- 8412540002598



00202
FOIE GRAS ENTERO DE PATO MI CUIT 90g
 WHOLE DUCK FOIE GRAS MI CUIT 90g

- bocal jar
- 90g
- 3 - 5 °C
- 365 días/days
- 12
- 8412540002024



00258
FOIE GRAS ENTERO DE PATO MI CUIT + ENEBRO 2x50g
 WHOLE DUCK FOIE GRAS MI CUIT + JUNIPER 2x50g

- skin + estuche cartón skin + cardboard box
- 100g
- 3 - 5 °C
- 60 días/days
- 5
- 8412540002581



ENVASE PACKAGING

PESO WEIGHT

CADUCIDAD BEST BEFORE

CONSERVACIÓN CONSERVATION

UNIDADES/CAJA UNITS/BOX

EAN-13 EAN-13



Bloc en semiconserva y conserva



Bloc en semiconserva y conserva

00278
**BLOC TROZO TRAPEZOIDAL
 CON TROZOS AL 80% 1.4kg**
 TRAPEZOIDAL DUCK
 BLOCK WITH PIECES 1.4kg

estuche cartón
 cardboard
 1,4 kg
 3 - 5 °C
 90 días/days
 18
 8412540002789



00285
**BLOC DE HÍGADO
 DE PATO 950g**
 DUCK LIVER BLOCK 950g

lata cilíndrica
 cylindrical tin
 950g
 3 - 5 °C
 365 días/days
 6
 8412540002857



00276
**BLOC TROZO PATO 50%
 950g**
 DUCK BLOCK WITH 50%
 PIECES 950g

lata cilíndrica
 cylindrical tin
 950g
 3 - 5 °C
 365 días/days
 6
 8412540002765



00288
**BLOC DE HÍGADO
 DE PATO 600g**
 DUCK LIVER BLOCK 600g

lata cilíndrica
 cylindrical tin
 600g
 3 - 5 °C
 365 días/days
 12
 8412540002888



00286
**BLOC TROZO PATO 30%
 1kg**
 DUCK BLOCK WITH 30% PIE-
 CES 1kg

lata cilíndrica
 cylindrical tin
 1kg
 3 - 5 °C
 365 días/days
 6
 8412540002864



00287
**BLOC HÍGADO PATO
 'FIGELLE' TRIPA
 PESO VARIABLE**
 DUCK LIVER BLOCK
 'FIGELLE' GILT
 VARIABLE WEIGHT
 bolsa vacío
 vacuum bag
 400g
 3 - 5 °C
 45 días/days
 6
 8412540002871



ENVASE
 PACKAGING

PESO
 WEIGHT

CADUCIDAD
 BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
 CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
 UNITS/BOX

EAN-13
 EAN-13



Bloc en semiconserva y conserva

00277
BLOC TROZO LONGHAS 80g
BLOCK WITH PIECES SLICE
80g

- 👉 skin
- 👉 skin
- 👉 80g
- 👉 3 - 5 °C
- 👉 60 días/days
- 👉 100
- 👉 8412540002772



00385
BLOC DE HÍGADO DE OCA
GOOSE LIVER BLOCK

- 👉 lata cilíndrica
cylindrical tin
- 👉 130g
- 👉 fresco y seco/cool & dry
- 👉 4 años/years
- 👉 6
- 👉 8412540003656



00279
BLOC DE HÍGADO
DE PATO CON TROZO 100g
DUCK LIVER BLOCK
WITH PIECES 100g

- 👉 skin
- 👉 skin
- 👉 100g
- 👉 3 - 5 °C
- 👉 60 días/days
- 👉 6
- 👉 8412540002932



00385
BLOC DE HÍGADO DE PATO
DUCK LIVER BLOCK

- 👉 lata cilíndrica
cylindrical tin
- 👉 130g
- 👉 fresco y seco/cool & dry
- 👉 4 años/years
- 👉 6
- 👉 8412540003854



00380
BLOC DE HÍGADO DE PATO
DUCK LIVER BLOCK

- 👉 lata cilíndrica
cylindrical tin
- 👉 70g
- 👉 fresco y seco/cool & dry
- 👉 4 años/years
- 👉 12
- 👉 8412540003809



👉 ENVASE
PACKAGING

👉 PESO
WEIGHT

👉 CADUCIDAD
BEST BEFORE

👉 CONSERVACIÓN
CONSERVATION

👉 UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

👉 EAN-13
EAN-13



Bloc en semiconserva y conserva

00388
BLOC DE HÍGADO DE PATO 2x40 g
DUCK LIVER BLOCK 2x40g

- 📦 dúo
- 📦 dúo
- 📦 80g
- 📦 3 - 5 °C
- 📦 90 días/days
- 📦 10
- 📦 8412540003878



00388
BLOC DE HÍGADO DE OCA 2x40 g
GOOSE LIVER BLOCK 2x40g

- 📦 dúo
- 📦 dúo
- 📦 80g
- 📦 3 - 5 °C
- 📦 90 días/days
- 📦 10
- 📦 841254000387



00290
BLOC DE HIGADO DE PATO CON TRUFA 2x40g
DUCK LIVER BLOCK WITH TRUFFLE 2x40g

- 📦 dúo
- 📦 dúo
- 📦 80g
- 📦 3 - 5 °C
- 📦 90 días/days
- 📦 10
- 📦 8412540002901



00291
BLOC DE HIGADO DE PATO CON BOLETUS EDULIS 2x40g
DUCK LIVER BLOCK WITH BOLETUS EDULIS 2x40g

- 📦 dúo
- 📦 dúo
- 📦 80g
- 📦 3 - 5 °C
- 📦 90 días/days
- 📦 10
- 📦 8412540002918



📦 ENVASE
 PACKAGING

📦 PESO
 WEIGHT

📦 CADUCIDAD
 BEST BEFORE

📦 CONSERVACIÓN
 CONSERVATION

📦 UNIDADES/CAJA
 UNITS/BOX

📦 EAN-13
 EAN-13



Carandía



Patè en semiconserva



Paté en semiconserva

00418
**PATÉ SUPERIOR
 DE PATO 950g**
 SUPERIOR DUCK PATÉ 950g

- lata cilíndrica
cylindrical tin
- 950g
- 3 - 5 °C
- 1 año/year
- 6
- 8412540004189



00418
**PATÉ SUPERIOR
 DE PATO 650g**
 SUPERIOR DUCK PATÉ 650g

- lata cilíndrica
cylindrical tin
- 650g
- 3 - 5 °C
- 1 año/year
- 12
- 8412540004165



00298
**MOUSSE DE HÍGADO
 DE PATO 950g**
 DUCK LIVER MOUSSE 950g

- lata cilíndrica
cylindrical tin
- 950g
- 3 - 5 °C
- 1 año/year
- 6
- 8412540002987



00298
**MOUSSE DE HÍGADO
 DE PATO 600g**
 DUCK LIVER MOUSSE 600g

- lata cilíndrica
cylindrical tin
- 600g
- 3 - 5 °C
- 1 año/year
- 12
- 8412540002963



00285
**MOUSSE DE HÍGADO
 DE OCA 950g**
 GOOSE LIVER MOUSSE 950g

- lata cilíndrica
cylindrical tin
- 950g
- 3 - 5 °C
- 1 año/year
- 6
- 8412540002659



ENVASE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CADUCIDAD
BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

EAN-13
EAN-13



Productos Frescos

00873
PATÉ DE PATO 750g
DUCK PATÉ 750g

terrina
terrine
750g
3 - 5 °C
90 días/days
2
8412540008735



00874
PATÉ DE OCA 750g
GOOSE PATÉ 750g

terrina
terrine
750g
3 - 5 °C
90 días/days
2
8412540008743



00875
PATÉ DE PATO
DOS OLIVAS 750g
DUCK PATÉ TWO OLIVES 750g

terrina
terrine
750g
3 - 5 °C
90 días/days
2
8412540008750



00876
PATÉ DE PATO PIMIENTA
750g
DUCK PATÉ PEPPERCORNS
750g

terrina
terrine
750g
3 - 5 °C
90 días/days
2
8412540008767



00877
PATÉ DE PATO
HIERBAS AROMÁTICAS
750g
DUCK PATÉ AROMATIC
HERBS 750g

terrina
terrine
750g
3 - 5 °C
90 días/days
2
8412540008774



00878
PATÉ CAMPAÑA
RELLENO 750g
STUFFED COUNTRY PATÉ
750g

terrina
terrine
750g
3 - 5 °C
90 días/days
2
8412540008781



ENVASE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CADUCIDAD
BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
UNITS/ BOX

EAN-13
EAN-13



Productos Cocinados



Productos Cocinados

MARGADO

ENVAJE	PESO	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN	UNIDADES/CAJA	EAN-13		
40000	ESCALOPES HIGADO PATO EXTRA. 40g EXTRA DUCK LIVER ESCALOPES. 40g	barqueta tray	1.000 g	-18 °C	365 días/days	4	8412540400004
40011	ESCALOPES DE HIGADO DE PATO EXTRA LONGHAS 25g EXTRA DUCK LIVER ESCALOPES SLICES 25g	barqueta tray	1.000 g	-18 °C	365 días/days	4	8412540000112

SIN MARGAR

40012	ESCALOPE HIG.PATO 1*.ULTRAG. BOLSA 1kg DUCK LIVER ESCALOPE 1*DEEP-FROZEN. BAG 1kg	barqueta tray	1.000 g	-18 °C	365 días/days	10	8412540000127
40013	ESCALOPE HIG.EXTRA. ULTRAG. REST.LONGHA > 55g EXTRA DUCK LIVER ESC. DEEP-FR. REST. SLICE >55g	bolsa bag	1.000 g	-18 °C	365 días/days	3	8412540400134
40014	ESCALOPE HIG.EXTRA BANQUETE. ULTRAG.LONGHA 40-55g EXTRA DUCK LIVER ESC. DEEP-FR. BANQ.SLICE 40-55g	bolsa bag	1.000 g	-18 °C	365 días/days	3	8412540400141
40015	ESCALOPE HIG.EXTRA APERITIVO ULTRAG.LONGHA <40g EXTRA DUCK LIVER ESC. HORS D'OEUVRES DEEP. FR. SLICE <40g	bolsa bag	1.000 g	-18 °C	365 días/days	3	8412540400158



ENVAJE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CADUCIDAD
BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

EAN-13
EAN-13



Productos Cocinados

40113	BOMBON DE FOIE GRAS 750g 90-100 unidades FOIE GRAS BOMBONS 750g 90-100 units	barqueta tray	750 g	-18°C	365 días/days	5	8412540401131
40318	ROYAL BLOC PATO + PEDRO XIMENEZ 20 unidades DUCK BLOCK ROYAL + PEDRO XIMENEZ 20 units	barqueta tray	500 g	-18°C	365 días/days	4	8412540403180
40328	TOURNEDO SOLOMILLO PATO 45g 20 unidades DUCK SIRLOIN TOURNEDO 45g 20 units	barqueta tray	900 g	-18°C	365 días/days	5	8412540403289
40329	TOURNEDO SOLOMILLO PATO 100g, 8 unidades P.N. 800g DUCK SIRLOIN TOURNEDO 100g, 8 units P.N. 800g	barqueta tray	800 g	-18°C	365 días/days	5	8412540403295



ENVASE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CADUCIDAD
BEST BEFORE

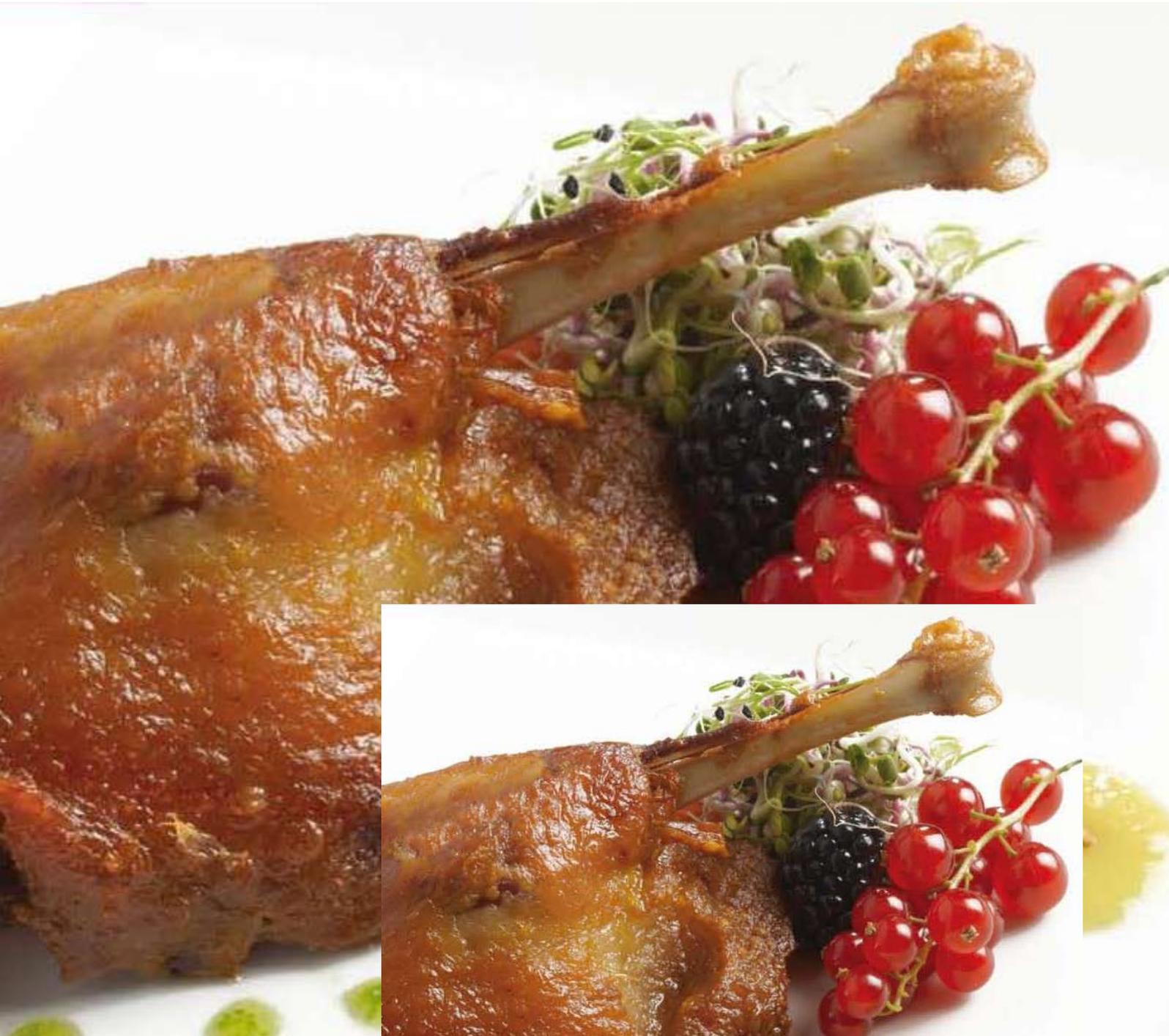
CONSERVACIÓN
CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

EAN-13
EAN-13



Confitados Confit



Confitados Confits

00502
12 MUSLOS DE PATO EN CONFIT
 12 DUCK THIGHS IN CONFIT

- latón
- large tin
- 4100g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 4
- 841 254 000 5025



00514
MUSLOS DE PATO DESHUESADO EN CONFIT
 BONELESS DUCK THIGHS IN CONFIT

- latón
- large tin
- 4100g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 4
- 841 254 000 5148



00513
10 MUSLOS DE PATO EN CONFIT RESTAURACIÓN
 10 DUCK THIGHS IN CONFIT RESTAURANT

- latón
- large tin
- 4100g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 4
- 841 254 000 5131



00501
4 MUSLOS DE PATO EN CONFIT
 4 DUCK THIGHS IN CONFIT

- lata cilíndrica
- cylindrical tin
- 1400g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 5
- 841 254 000 5018



00519
10 MUSLOS DE PATO EN CONFIT BANQUETE
 10 DUCK THIGHS IN CONFIT BANQUET

- latón
- large tin
- 4000g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 4
- 841 254 000 5193



00500
2 MUSLOS DE PATO EN CONFIT
 2 DUCK THIGHS IN CONFIT

- lata rectangular
- rectangular tin
- 700g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 5
- 841 254 000 5001



EMPAQUE
 PACKAGING

PESO
 WEIGHT

VALIDEZ
 BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
 CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
 UNITS/BOX

EAN-13
 EAN-13



Confitados Confits

00550

1 MISLO DE PATO CONFIT
1 DUCK THIGH IN CONFIT

- bolsa vacío
vacuum bag
- 320g
- 3 - 5 °C
- 90 días/days
- 5
- 8412540005490



00508

10 ALAS DE PATO EN CONFIT
10 DUCK WING TIPS IN CONFIT

- lata rectangular
rectangular tin
- 800g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 5
- 8412540005070



00558

3 DELICIAS DE ALAS PATO EN CONFIT
3 DUCK WINGS IN CONFIT

- bolsa vacío
vacuum bag
- 320g
- 3 - 5 °C
- 90 días/days
- 5
- 8412540005568



00509

12 MOLLEJAS DE PATO EN CONFIT
12 DUCK GIZZARDS IN CONFIT

- lata rectangular
rectangular tin
- 700g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 5
- 8412540005094



00554

10 MOLLEJAS DE PATO EN CONFIT
10 DUCK GIZZARDS IN CONFIT

- bolsa vacío
vacuum bag
- 375g
- 3 - 5 °C
- 90 días/days
- 5
- 8412540005544



00507

5 MOLLEJAS DE PATO EN CONFIT
5 DUCK GIZZARDS IN CONFIT

- tarro cristal
glass jar
- 370g
- ambiente/room temp
- 4 años/years
- 5
- 8412540005063



ENVASE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CADUCIDAD
BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

EAN-13
EAN-13



Confitados Confit

00504
**25 DELICIAS DE ALAS
 DE PATO EN CONFIT**
 25 DUCK WINGS IN CONFIT

- latón
- large tin
- 4100g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 4
- 841.2540005049



00512
**4 DELICIAS DE ALAS
 DE PATO EN CONFIT**
 4 DUCK WINGS IN CONFIT

- lata rectangular
- rectangular tin
- 700g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 5
- 841.2540005124



00505
**8 DELICIAS DE ALAS
 DE PATO EN CONFIT**
 8 DUCK WINGS IN CONFIT

- lata cilíndrica
- cylindrical tin
- 1300g
- fresco y seco/cool & dry
- 4 años/years
- 5
- 841.2540005056



ENVASE
 PACKAGING

PESO
 WEIGHT

CADUCIDAD
 BEST BEFORE

CONSERVACIÓN
 CONSERVATION

UNIDADES/CAJA
 UNITS/BOX

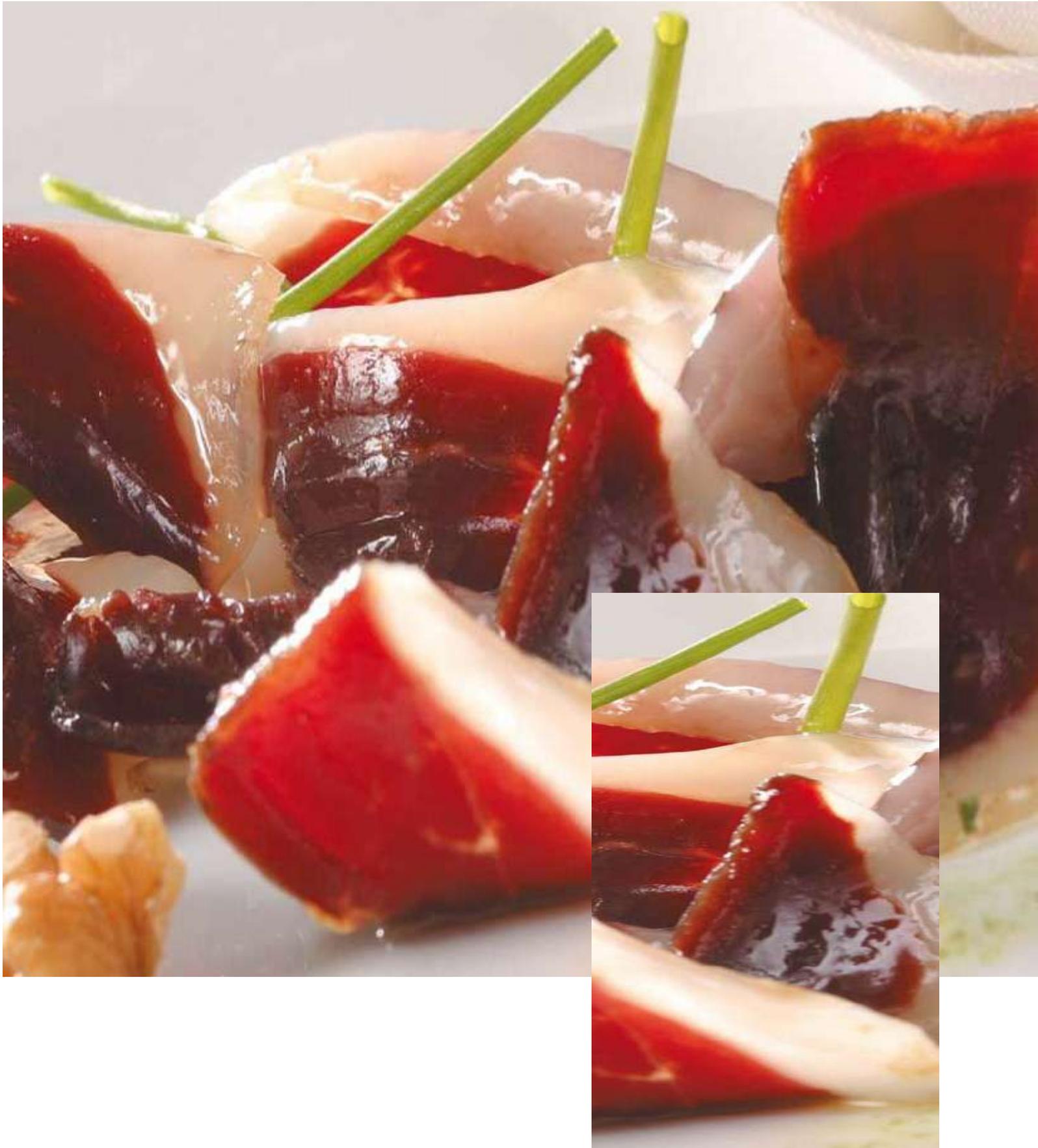
EAN-13
 EAN-13



Carandía



Jamón de pato



Jamón de pato

00620
JAMÓN DE PATO 1kg
DUCK HAM 1kg

- bandeja - bolsa vacío
tray - vacuum bag
- 1000g
- 3 - 5° C
- 120 días/days
- 5
- 8412540006206



00605
JAMÓN DE PATO
200-210g APROX.
DUCK HAM
200-210g APROX.

- bolsa vacío
vacuum bag
- 200g
- 3 - 5° C
- 120 días/days
- 20
- 8412540006053



00609
JAMÓN DE PATO 50g
DUCK HAM 50g

- estuche cartón
cardboard sleeve
- 50g
- 3 - 5° C
- 120 días/days
- 10
- 8412540006145



00607
JAMÓN DE PATO 100g
DUCK HAM 100g

- estuche cartón
cardboard sleeve
- 100g
- 3 - 5° C
- 120 días/days
- 10
- 8412540006084



00600
MAGRET AHUMADO
200-210g APROX.
SMOKED MAGRET
200-210g APROX.

- bolsa vacío
vacuum bag
- 210g
- 3 - 5° C
- 90 días/days
- 20
- 8412540006008



00603
MAGRET AHUMADO 100g
SMOKED MAGRET 100g

- bandeja de aluminio
aluminium tray
- 100g
- 3 - 5° C
- 90 días/days
- 10
- 8412540006039



EN VASE
PACKAGING

PESO
WEIGHT

CONSERVACIÓN
CONSERVATION

CADUCIDAD
BEST BEFORE

UNIDADES/CAJA
UNITS/BOX

EAN 13
EAN 13



10904
PAN TOSTADO CON PASAS
4 x bolsas 250 g
 TOASTED RAISIN BREAD
 4 x 250 g bags

- bolsa
bag
- 1000g
- fresco y seco/cool & dry
- 360 días/days
- 1
- 84 36 03 243 1147



10905
PAN TOSTADO CON CEBOLLA
4 x bolsas 200 g
 TOASTED RAISIN BREAD
 4 x 200 g bags

- bolsa
bag
- 800g
- fresco y seco/cool & dry
- 270 días/days
- 1
- 84 36 03 243 2403



10909
PAN TOSTADO CON MANZANA
4 x bolsas 200 g
 TOASTED APPLE BREAD
 4 x 200 g bags

- bolsa
bag
- 800g
- fresco y seco/cool & dry
- 360 días/days
- 1
- 84 36 03 243 2410



EN VASE PACKAGING
 PESO WEIGHT
 CADUCIDAD BEST BEFORE
 CONSERVACIÓN CONSERVATION
 UNIDADES/CAJA UNITS/BOX
 EAN-13 EAN-15

 Premium Shellfish®
Created for sustainable enjoyment

Carandía

*La excelencia en el marisco
para Chefs exigentes como tú*



CATÁLOGO 2023

BOGAVANTE

Homarus Americanus | FAO 21

origen: **Canadá**

FAO 21



Bogavante DUO



	peso VIVO	peso NETO entre
DUO SELECTS 899/1110	899 - 1110 g	+ 227 g
DUO 1 3/4' 781/898	781 - 898 g	199 - 227 g
DUO HALVES 681/780	681 - 780 g	171 - 198 g
DUO QUARTERS 591/680	591 - 680 g	143 - 170 g
DUO LARGE CHIX 537/590	537 - 590 g	114 - 142 g
DUO SMALL CHIX 446/536	446 - 536 g	86 - 113 g

Carne cruda HPP | envasado al vacío |

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



Bogavante COLAS



	peso VIVO	peso NETO entre
COLA SELECTS 899/1110	899 - 1110 g	199 - 227 g
COLA 1 3/4' 781/898	781 - 898 g	171 - 198 g
COLA HALVES 681/780	681 - 780 g	143 - 170 g
COLA QUARTERS 591/680	591 - 680 g	114 - 142 g
COLA LARGE CHIX 537/590	537 - 590 g	86 - 113 g
COLA SMALL CHIX 446/536*	446 - 563 g	57 - 85 g
COLA CANNERS U/446*	U - 446 g	28 - 56 g

Carne cruda HPP | envasado al vacío |



6 uds. /Caja PICKING



24 uds. /Caja MASTER

* COLA CANNERS U/446 y COLA SMALL CHIX 446/536 :



12 uds. /Caja PICKING



48 uds. /Caja MASTER



SPLIT medio Bogavante



peso bogavente VIVO

SPLIT QUARTERS 591/680 591 - 680 g

SPLIT LARGE CHIX 537/590 537 - 590 g

SPLIT SMALL CHIX 446/536 446 - 536 g

Carne cruda | envasado al vacío |

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



PINZAS Y CODOS de Bogavante



Carne cruda HPP | envasado al vacío en paquetes de 227g |
producto no calibrado |

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



PINZAS de Bogavante



Carne cruda HPP | envasado al vacío en paquetes de 227g |
producto no calibrado |

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER

CODOS de Bogavante



Carne cruda HPP | envasado al vacío en paquetes de 227g |

unidades por paquete: $\pm 15/20$ ud. | peso medio **CODO**: $\pm 11-15$ g

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER

PATAS de Bogavante



Carne cruda HPP | envasado al vacío en paquetes de 227g |

unidades por paquete: ± 120 ud. | peso medio **PATA**: ± 2 g

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER

CABEZAS de Bogavante



producto no calibrado |

 7,26 kg /Caja |

IQF
INDIVIDUALLY
QUICK FROZEN



LANGOSTA

Panulirus Cygnus | FAO 57

origen: **Australia**



Langosta ENTERA

LANGOSTA ENTERA cruda 420-490 g

 3 uds. /Caja PICKING

 12 uds. /Caja MASTER



SPLIT de Langosta

SPLIT de LANGOSTA cruda 210-245 g (peso viva: 420 - 490g)

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



CIGALA

Nephrops norvegicus | FAO 27

origen: Escocia



Cigala ENTERA

	piezas por kg	peso MEDIO cigala
XL	8 / 11	± 108 g
L	12 / 15	± 75 g
M	16 / 20	± 55 g
S	21 / 30	± 39 g
XS	31 / 40	± 28 g

Cigala Entera de Escocia | pescada y procesada el mismo día |



1,35 kg / Caja PICKING



5,40 kg / Caja MASTER



VIEIRA CAN

FAO 21

Placopecten Magellanicus | FAO 21

origen: **Canadá**



Vieira CANADÁ

	piezas por kg	peso MEDIO vieira
XXL	18 / 22	± 50 g
XL	22 / 26	± 42 g
L	22 / 44	± 27 g
M	44 / 66	± 19 g
S	66 / 88	± 13 g
XS	88 / 132	± 9 g

Vieira sin coral | salvaje | producto crudo |

 2 kg /Caja PICKING

 8 kg /Caja MASTER



VIEIRA ARG

Zygochlamys Patagonica | FAO 41

origen: Argentina



Vieira ARGENTINA

piezas por kg

peso MEDIO vieira

XXS 132 / 176

±6,5 g

XXXS 176 / 264

±4,5 g

Vieira sin coral | salvaje | producto crudo |

 2 kg /Caja PICKING

 8 kg /Caja MASTER



PACKAGING

Sostenible | 100% reciclable | Certificado FSC

Todos nuestros productos (a excepción de las cabezas de bogavante) los entregamos en una caja MASTER que contiene cuatro cajas PICKING.

Nuestro producto está ultracongelado a -18°C , es muy importante no romper la cadena del frío para su perfecta conservación.



Caja MASTER



Caja PICKING



Leyendas



100% natural, sin aditivos ni conservantes.



Producto procedente de pesca salvaje.



Bogavante de caparazón duro.



Producto con una textura y sabor Premium.



Producto con Glaseo compensado.



Producto ultracongelado a bordo.



Producto ultracongelado individualmente.

Inspírate

Te invitamos a que antes de trabajar con nuestro bogavante, puedas revisar unas recomendaciones de uso que hemos elaborado para tí, para ayudarte en tu día a día.

Escanea el siguiente código QR y descubre la mejor forma de trabajar con nuestro bogavante para unos resultados excelentes en todas tus creaciones.

Escanea aquí
para saber
como trabajar
nuestro
bogavante



Si necesitas inspiración para crear nuevos platos, te invitamos a escanear el siguiente código QR donde podrás encontrar 17 recetas que te ayudarán a sorprender a tus clientes más exigentes.

Escanea aquí
para inspirarte
con nuevas
recetas



DESCONGELACIÓN bogavante

Descongelar siempre el Bogavante antes de su uso, es un requisito indispensable que se debe realizar antes de cualquier tipo de cocción.

Descongelación **larga** en nevera durante **8 horas**:



Nuestro bogavante, listo para abrir y cocinar en unos minutos.

Descongelación **rápida** bajo el grifo durante **10 min.:**



Nota: Todo nuestro bogavante está envasado al vacío y es apto para cocción (excepto las cabezas de bogavante).

COCCIONES bogavante

Te proponemos las siguientes formas de cocción para trabajar con nuestros Bogavantes Premiumshellfish®:

Cocción **PLANCHA SIN BOLSA**

Con el producto descongelado, marcar en plancha al punto con unas gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

En el caso de las colas, empezar a marcar por la espalda para evitar que se rice la cola.

PINZAS Y CODOS | aplicación en **Plancha**
(Lobster roll, pastas, ensaladas...)

CODOS | aplicación en **Plancha o Fritos**
(Pinchos, pastas, risottos...)

PATAS | aplicación en **Fritos**
(Frituras, croquetas, canelones...)

CABEZAS | Americanas, cremas...

También puedes usar nuestros productos para |
Tartar, carpaccio, sashimi...



Te recomendamos esta tabla de cocciones para trabajar con nuestro bogavante. Es orientativa y puede tener pequeñas variaciones dependiendo del horno o el gusto personal de cada Chef.

El objetivo de esta tabla es ayudarte a obtener los mejores resultados para que el bogavante conserve todas sus cualidades organolépticas en todas tus creaciones.

PRODUCTO	Cocción MIXTA SIN BOLSA 20% VAPOR 220°C	Cocción VAPOR CON BOLSA 100% VAPOR 85°C
	DUO SELECTS 899/1110 COLA SELECTS 899/1110	4 min 40 s
DUO 3/4" 781/898 COLA 3/4" 781/898	4 min 10 s	6 min 00 s
DUO HALVES 681/780 COLA HALVES 681/780	3 min 40 s	5 min 30 s
DUO QUARTERS 591/680 COLA QUARTERS 591/680	3 min 10 s	5 min 00 s
DUO LARGE CHIX 537/590 COLA LARGE CHIX 537/590	3 min 00 s	4 min 30 s
DUO SMALL CHIX 446/563 COLA SMALL CHIX 446/563	2 min 50 s	4 min 00 s
COLA CANNERS U/446	1 min 30 s	2 min 00 s
SPLIT QUARTERS 591/680	4 min 30 s	-
SPLIT LARGE CHIX 537/590	4 min 15 s	-
SPLIT SMALL CHIX 446/536	4 min 00 s	-

IMPORTANTE |

En la cocción vapor CON BOLSA 100% VAPOR 85°C debes tener en cuenta que una vez finalizada la cocción, se debe cortar con abatidor de temperatura o con agua y hielo.

RECUERDA |

Los tiempos son siempre con el horno precalentado. El producto debe estar descongelado ANTES de la cocción.



COCCIONES

langosta

A continuación te indicamos los tiempos de cocción que debes tener en cuenta:

PRODUCTO DESCONGELADO Cocción
100% VAPOR
85°C

LANGOSTA ENTERA 420/490 11 min 00 s

1 min de plancha por cada lado con el producto congelado, y a continuación realizamos la cocción:

PRODUCTO CONGELADO Cocción
20% VAPOR
220°C

SPLIT DE LANGOSTA 210/245 4 min 10 s

Previamente añadir aceite y sal con el producto descongelado, y a continuación realizamos la cocción:

PRODUCTO DESCONGELADO Cocción
20% VAPOR
220°C

SPLIT DE LANGOSTA 210/245 5 min 20 s



En PremiumShellfish® te ofrecemos la excelencia en el marisco procedente de diferentes países en el mundo:

Bogavante y Vieira de Canadá
Vieira de Argentina
Langosta de Australia
Cigala de Escocia...

Nuestros productos poseen los más altos estándares de calidad que existen actualmente en el mercado mundial.

Aportamos soluciones culinarias de alto nivel para cocinas exigentes como la tuya.

Para más información sobre nuestros productos y/o empresa, por favor visítanos en nuestra página web o ponte en contacto con nosotros:

The logo for Carandía features a stylized black letter 'C' on the left. A golden fork is positioned diagonally, with its handle extending from the bottom left and its tines pointing towards the top right, passing through the center of the 'C'. To the right of the 'C', the word 'Carandía' is written in a large, bold, black sans-serif font. A thin white horizontal line is located below the 'C' and the beginning of the word.

Carandía

*"Queremos ser tu socio, la marca en la que
confíes tus mejores creaciones."*

PremiumShellfish®
Created for sustainable enjoyment



EL BACALAO DE LOS MAESTROS

Carandía

BACALAO DESALADO
selección de productos y cortes





LOMO SELECCIÓN



LOMO ESPECIAL



LOMO

BACALAO DESALADO

LOMO SELECCIÓN

Excepcionales tajadas seleccionadas, muy bien recortadas y de grosor uniforme. Procedentes de matán a prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroé)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideal para cualquier tipo de receta. Práctico y versátil.

• **Peso aproximado tajada:** 250-300 g

REFRIGERADO			
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA	
		Esencial	Premium
1 Kg	4	4	4

• **Gama disponible:**
 Premium

• **Corte:** Fileta mediano

• **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C

• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

LOMO ESPECIAL

Exquisitos lomos gruesos perfilados y sin espinas. Procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroé)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Recomendado para trabajar a la brasa, horno o cocinar a suitor.

• **Peso aproximado tajada:** 400-600 g (según gama)

REFRIGERADO			
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA	
		Esencial	Premium
1 Kg	2	4	4

ULTRACONGELADO CON GLASEO			
PESO CAJA (aprox.)	PIEZAS X CAJA	CAJA	
		Esencial	Premium
2 Kg	granje	-	✓

• **Gama disponible:**
 Esencial
 Premium

• **Corte:** Fileta grande

• **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C

• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

LOMO

Lomos de grosor medio procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroé)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Recomendados para la elaboración de platos como el bacalao a la vizcaína, a la riojana, Club Ranero y diversas elaboraciones populares o de autor en la cocina actual.

• **Peso aproximado tajada:** 200-270 g (según gama)

REFRIGERADO			
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA	
		Esencial	Premium
500 g	2	0	0
1 Kg	4	4	4
2 Kg	8	2	2

ULTRACONGELADO CON GLASEO			
PESO CAJA (aprox.)	PIEZAS X CAJA	CAJA	
		Esencial	Premium
2 Kg	granje	✓	-

• **Gama disponible:**
 Esencial
 Premium

• **Corte:** Fileta mediano

• **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C

• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

Puede contener algunos espines localizados en la zona mayor gruesa.

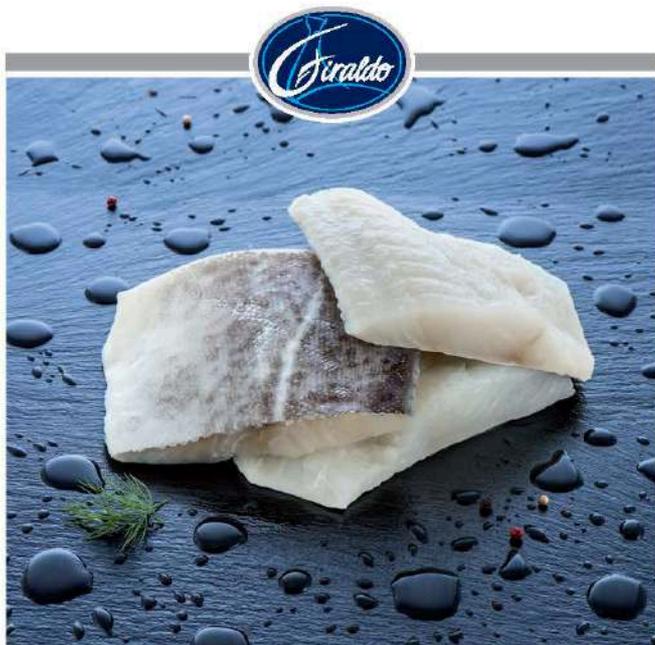
Consultar otras fórmulas para el uso de venta.



TAJADA BANQUETE



LOMITO 200



LOMO MEDIO

BACALAO DESALADO

TAJADA BANQUETE

Lomo muy uniforme tanto en grosor como en tamaño. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideal para banquetes y menús degustación.

• **Peso aproximado tajada:** 150-180 g (según referencia)

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA esencial
1 Kg	5	4

- **Gama disponible:**
 Esencial
- **Corte:** Filete grande

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

LOMITO 200

Lomo de la parte superior del filete. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideal para cualquier tipo de receta. Práctico y versátil.

• **Peso aproximado tajada:** 200 g

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA esencial
1 Kg	5	4

- **Gama disponible:**
 Esencial
- **Corte:** Filete pequeño

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

Puede contener algunos espines si se desmenuza en la zona más gruesa.

BACALAO DESALADO

LOMO MEDIO

Lomo central sin apenas espinas. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideal para cualquier tipo de receta. Práctico y versátil.

• **Peso aproximado tajada:** 250 g

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA esencial
500 g	2	6
1 Kg	4	4
2 Kg	8	2

- **Gama disponible:**
 Esencial
- **Corte:** Filete mediano

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

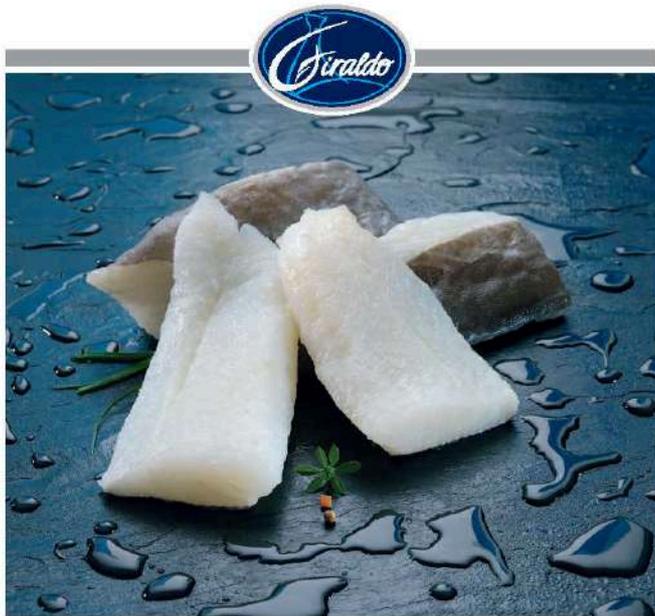
Consultar otras referencias para líneas de venta.

SIN ESPINAS

Puede contener algunos espines si se desmenuza en la zona más gruesa.



PIL-PIL



MORROS



BALDOSA TRADICIÓN

BACALAO DESALADO

PIL-PIL

Lomos no muy gruesos y limpio de espaldas, procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideales para todo tipo de preparaciones. Aportan una gran cantidad de gelatinas. Especialmente recomendado para Pil Pil, salsa verde, rebozados, fritos, encaballados.

• **Peso aproximado tajada:** 250 g

PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS x BANDEJA	REFRIGERADO	
		ESPECIAL	PREMIUM
250 g	1	6	-
500 g	2	6	6
1 Kg	4	4	4
2 Kg	8	2	2

Consultar otros formatos para óvalos de vacía

- **Gama disponible:**
 - Especial
 - Premium
- **Corte:** Filete mediano

- **Conservación refrigerado:** Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:** Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

MORROS

Cogetes sin espaldas procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideales para en saladas. Proporciona jugosas láminas, también aptas para fritos y templados.

• **Peso aproximado tajada:** 140-170 g (según gama)

PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS x BANDEJA	REFRIGERADO	
		ESPECIAL	PREMIUM
1 Kg	7-8	4	-

- **Gama disponible:**
 - Premium
- **Corte:** Filete mediano

- **Conservación refrigerado:** Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:** Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

BALDOSA TRADICIÓN

Lomo grueso obtenido de toda la parte central de la bacalada, con algo de espina, lo que nos permite tratarlo en la brasa sin que se rompa. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Noruega)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Especialmente concebido para la cocina gallega y portuguesa.

• **Peso aproximado tajada:** 0,900-1,200 Kg

PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS x BANDEJA	REFRIGERADO	
		TRADICIÓN	PREMIUM
9 Kg	2	2	2

PESO CAJA (aprox.)	PIEZAS x CAJA	ULTRACONGELADO CON GLASEO	
		TRADICIÓN	PREMIUM
9 Kg	granel	✓	✓

- **Gama disponible:**
 - Tradición
 - Premium
- **Corte:** Bacalad a mediana y grande

- **Conservación refrigerado:** Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:** Mantener < -18°C



LOMO JUMBO PLUS



LOMO JUMBO



LOMO TRADICIÓN

BACALAO DESALADO

LOMO JUMBO PLUS

Procedido de la mejor calidad
 Realizado con el mejor marisco
 Aplicable Doble Q Inocuo

Especie: "Gadus morhua"
Origen: FAO 27 (Islandia - Islas Feroe - Noruega)
Arte de pesca: Anzuelo

Recomendaciones de uso:
 Ideal para cualquier tipo de receta. Práctico y versátil.

Peso aproximado tajada: 360-470 g

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA (ECONOMIA)
1 Kg	2-3	4

Gama disponible:
 Esencial

Corte: Filete grande

Conservación refrigerado:
 Mantener entre 0 y 5°C
Conservación congelado:
 Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

LOMO JUMBO

Procedido de la mejor calidad
 Realizado con el mejor marisco
 Aplicable Doble Q Inocuo

Especie: "Gadus morhua"
Origen: FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
Arte de pesca: Anzuelo

Recomendaciones de uso:
 Ideal para cualquier tipo de receta. Práctico y versátil.

Peso aproximado tajada: 280-350 g

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA (ECONOMIA)
1 Kg	5	4

Gama disponible:
 Esencial

Corte: Filete grande

Conservación refrigerado:
 Mantener entre 0 y 5°C
Conservación congelado:
 Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

LOMO TRADICIÓN

Procedido de la mejor calidad
 Realizado con el mejor marisco
 Aplicable Doble Q Inocuo

Especie: "Gadus morhua"
Origen: FAO 27 (Islandia - Noruega)
Arte de pesca: Anzuelo

Recomendaciones de uso:
 Especialmente concebidos para la cocina gallega y portuguesa.

Peso aproximado tajada: 250-450 g (según referencia)

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CAJA (TRADICIÓN)
1,7 Kg	5	2

EL TRADICIONADO CON GLASEO		
PESO CAJA (APROX.)	PIEZAS X CAJA	CAJA (TRADICIÓN)
5 Kg	granal	✓

Gama disponible:
 Tradición

Corte: Bacalada mediana y grande

Conservación refrigerado:
 Mantener entre 0 y 5°C
Conservación congelado:
 Mantener < -18°C



COLITAS



ESPECIAL REBOZADO



MENÚ

BACALAO DESALADO

COLITAS

Parte inferior del filete, sin espinas. Procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Aportan gran cantidad de gelatino. Ideales para pinchos, montaditos, albardados.

• **Peso aproximado y tajada:** de 15 a 20 unidades por Kg

REFRIGERADO		
PESO BANDAJA (aprox.)	PIEZAS X BANDAJA	BANDEJAS / CAJA
500 g	10-15	5
1 Kg	18-20	4

- **Gama disponible:**
 - Esencial
- **Corte:** Filete mediano
- **Conservación refrigerado:** Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:** Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

ESPECIAL REBOZADO

Tajado de la parte inferior del filete. Procedente de materia prima fresca, salado en origen. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideal para rebozados como su propio nombre indica. Sabrosa y gelatinosa.

• **Peso aproximado y tajada:** 60-70 g

REFRIGERADO		
PESO BANDAJA (aprox.)	PIEZAS X BANDAJA	BANDEJAS / CAJA
500 g	5	5
1 Kg	12	4
2 Kg	24	2

- **Gama disponible:**
 - Esencial
- **Corte:** Filete mediano
- **Conservación refrigerado:** Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:** Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

BACALAO DESALADO

MENÚ

Exquisitas tajadas de bacalao pequeños sin apenas espinas, procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Con cebollas para m enús de gustación y diversas preparaciones caseras.

• **Peso aproximado y tajada:** 100-140 g

REFRIGERADO			
PESO BANDAJA (aprox.)	PIEZAS X BANDAJA	BANDEJAS / CAJA	
		Esencial	Premium
500 g	4-5	5	5
1 Kg	7-8	4	4
2 Kg	14-15	2	-

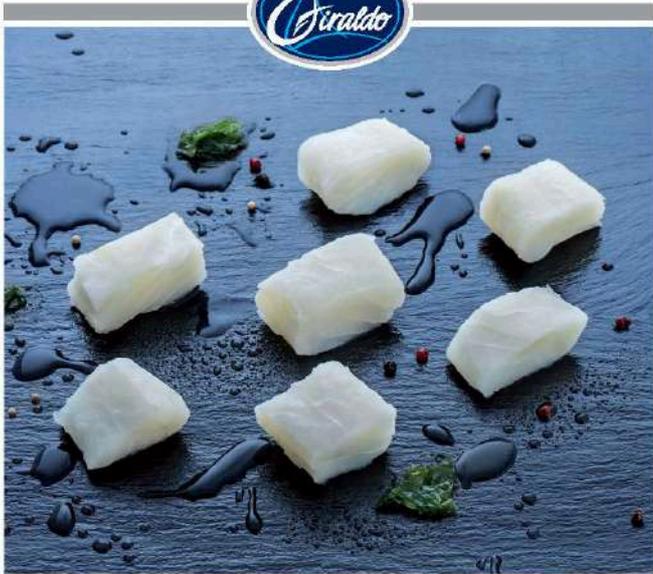
ULTRACONGELADO CON GLASÉ			
PESO CAJA (aprox.)	PIEZAS X CAJA	CAJA	
		Esencial	Premium
2 Kg	granel	✓	-

- **Gama disponible:**
 - Esencial
 - Premium
- **Corte:** Filete mediano y pequeño
- **Conservación refrigerado:** Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:** Mantener < -18°C

SIN ESPINAS

Puede contener alérgenos según la legislación aplicable en la zona marisca grasosa.

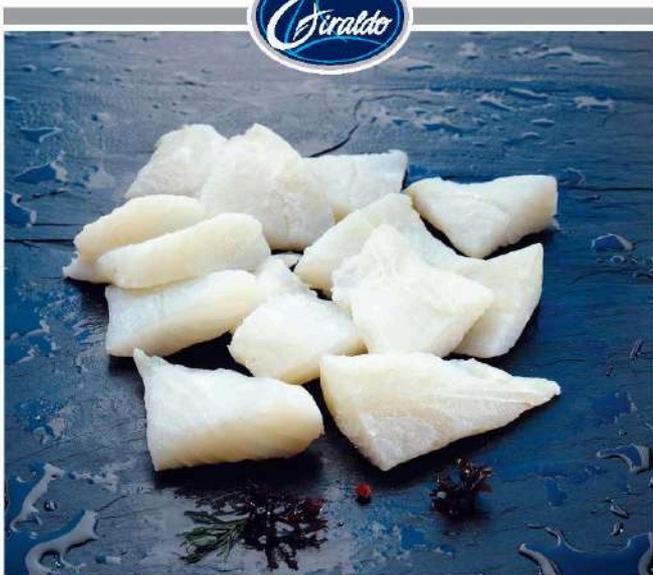
Consultar otras fichas para óvalos de marisco.



BOKADITOS TEMPURA



TRONQUITO DE LOMO



COGOTE LIMPIO



BACALAO DESALADO

BOKADITOS TEMPURA

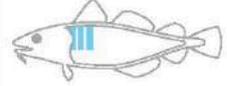
Procedes de la parte superior del filete de materia prima fresca, salado en origen. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

- **Gama disponible:**
- Premium

- **Recomendaciones de uso:**
Su tamaño y forma los hacen ideal para tempuras y rebozados.

- **Corte:** Filete mediano



REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS x BANDEJA	BANDEJAS / CAJA Premium
500 g	15-20	6
1 Kg	30-35	4

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C



BACALAO DESALADO

TRONQUITO DE LOMO

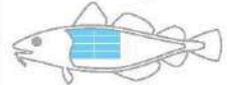
Desmigado muy selecto sin piel ni espinas. Procedentes de materia prima fresca, salado en origen. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

- **Gama disponible:**
- Premium

- **Recomendaciones de uso:**
Por su forma y tamaño es ideal para freír y soldaditos de Pavia.

- **Corte:** Filete mediano y grande



• 10/12 unidades x Kg

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS x BANDEJA	BANDEJAS / CAJA Premium
500 g	6-8	6
1 Kg	12-15	4

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C



Consultar otras fichas para líneas de venta



BACALAO DESALADO

COGOTE LIMPIO

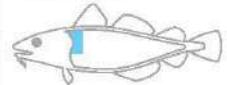
Su procedencia de la parte superior del filete aporta a este desmigado una textura y gelatinosidad especial. Procedentes de materia prima fresca, salado en origen. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

- **Gama disponible:**
- Premium

- **Recomendaciones de uso:**
Ideal para en soldados y tempura.

- **Corte:** Filete mediano

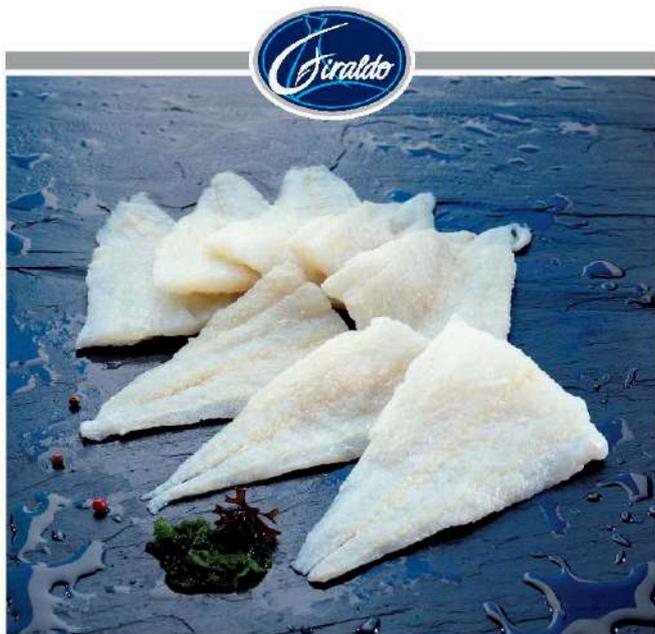


• 12/14 unidades x Kg

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS x BANDEJA	BANDEJAS / CAJA Premium
500 g	7-8	6
1 Kg	14-16	4

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C





DESMIGADO TK



PALITOS



MORRITO PINTXO

BACALAO DESALADO

DESMIGADO TK

Desmigados sin espinas elaborados artesanalmente con diferentes tamaños. Procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Rendimientos excepcionales en preparaciones como ajo arriero, esqui exadadas, tortillas, solidaditos de Pavía, brandadas, buñuelos, etc.

• **Gama disponible:**
■ Esencial

• **Corte:** Filete mediano

• **Conservación refrigerador:**
Mantener entre 0 y 5°C

• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

■ SIN ESPINAS ■ SIN PIEL

BACALAO DESALADO

PALITOS

Desmigado sin espinas muy uniforme y estético. Procedente de materia prima fresca, salado en origen. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideal para en saladas, ajo arriero, rebozados.

• **Gama disponible:**
■ Esencial

• **Corte:** Filete mediano y grande

• **Conservación refrigerador:**
Mantener entre 0 y 5°C

• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

■ SIN ESPINAS ■ SIN PIEL

BACALAO DESALADO

MORRITO PINTXO

Punta superior del filete, muy jugoso. Procedente de materia prima fresca, salado en origen. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Ideal para barras de pinxtos.

• **Gama disponible:**
■ Esencial

• **Corte:** Filete mediano

• **Conservación refrigerador:**
Mantener entre 0 y 5°C

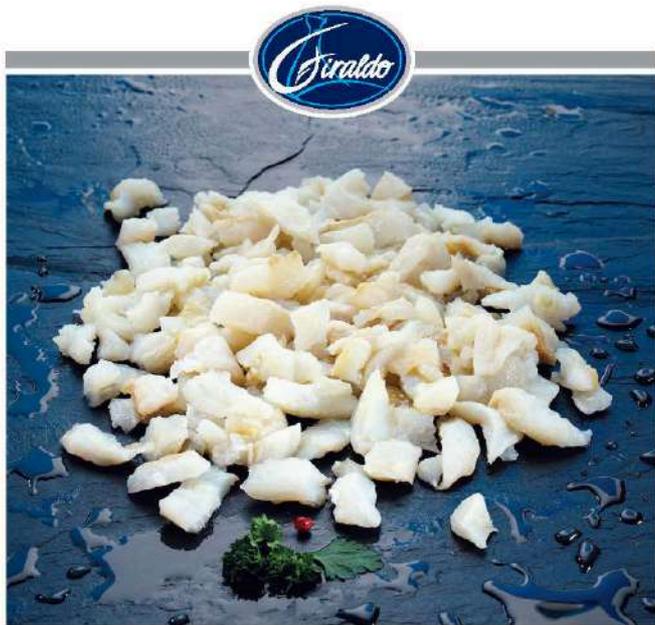
• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

■ SIN ESPINAS

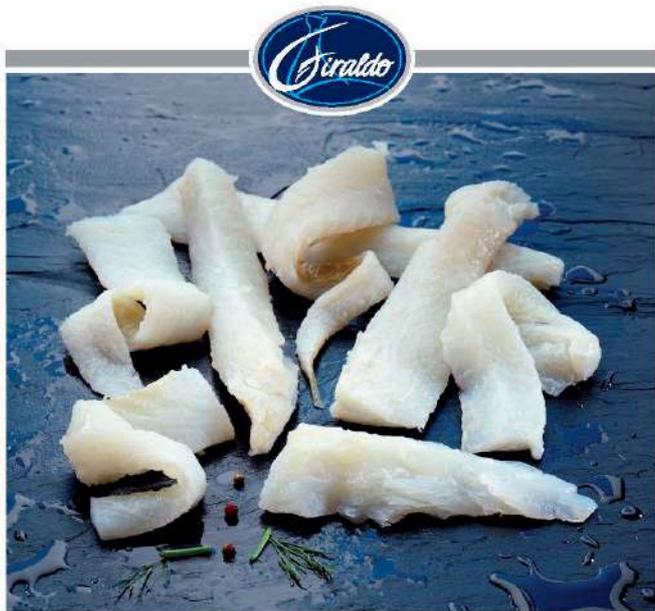
Puede contener alguna especie de ácaros no comestibles en la zona más gruesa



MIGA BK



DESMIGADO TT



DESMIGADO

BACALAO DESALADO

MIGA BK

Desmigado de origen Noruega. Procedente de materia prima fresca, salado en origen. Desalado mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Noruega)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Rendimientos excepcionales en preparaciones como ajo arriero, esquivadas, tortillas, solidaditos de Pavia, brandadas, buñuelos, etc.

• 30 unidades aprox. por Kg

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	ESPINAS / CARIL (aprox.)
2 Kg	granel	2
4,5 Kg	granel	2

• **Gama disponible:**
■ Esencial

• **Corte:** Filete mediano

• **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C

• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

■ SIN ESPINAS ■ SIN PIEL

BACALAO DESALADO

DESMIGADO TT

Desmigados sin espinas elaborados artesanalmente con diferentes tamaños, procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Rendimientos excepcionales en preparaciones como ajo arriero, esquivadas, tortillas, solidaditos de Pavia, brandadas, buñuelos, etc.

REFRIGERADO		
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	ESPINAS / CARIL (aprox.)
900 g	granel	6
1 Kg	granel	4

• **Gama disponible:**
■ Esencial

• **Corte:** Filete mediano

• **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C

• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

■ SIN ESPINAS ■ SIN PIEL

BACALAO DESALADO

DESMIGADO

Desmigados sin espinas elaborados artesanalmente con diferentes tamaños, procedentes de materia prima fresca, salados en origen. Desalados mediante un proceso exclusivo sin blanqueantes ni sulfitos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

• **Recomendaciones de uso:**
Rendimientos excepcionales en preparaciones como ajo arriero, esquivadas, tortillas, solidaditos de Pavia, brandadas, buñuelos, etc.

• 30 unidades aprox. por Kg

REFRIGERADO			
PESO BANDEJA (aprox.)	PIEZAS X BANDEJA	ESPINAS / CARIL	
		esencial	Premium
900 g	15 aprox.	6	-
1 Kg	80 aprox.	4	4
2 Kg	60 aprox.	2	-

• **Gama disponible:**
■ Esencial ■ Premium

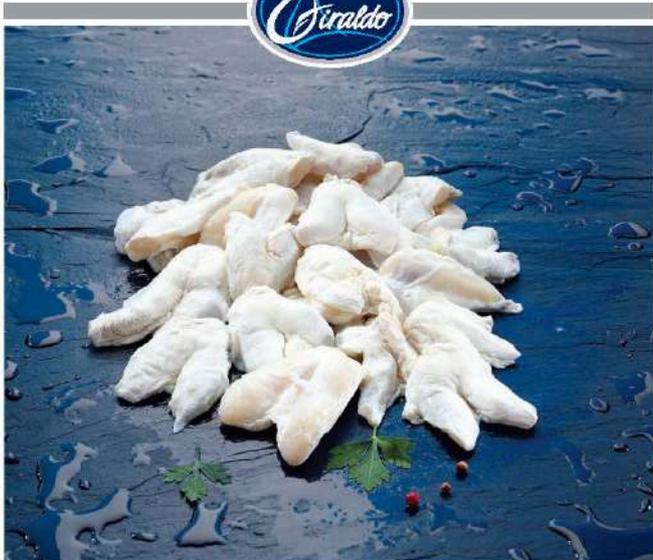
• **Corte:** Filete mediano y pequeño

• **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C

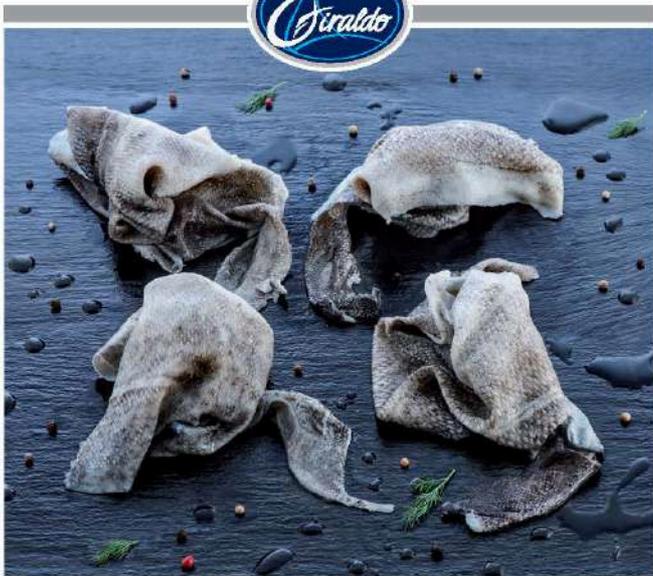
• **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

■ SIN ESPINAS ■ SIN PIEL

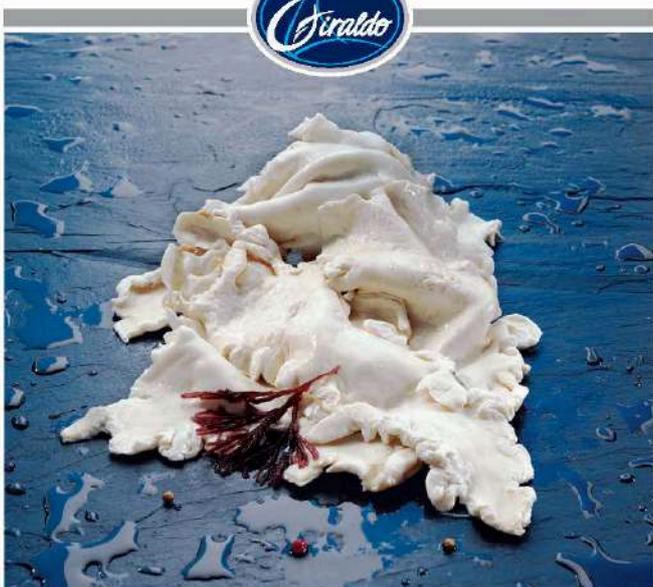
Consultar otras formatos para óvalos de leche



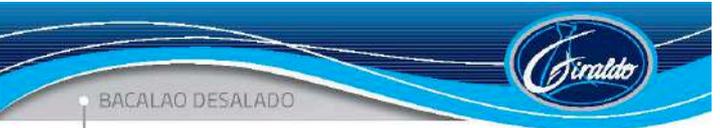
KOKOTXAS



PIELAS



CALLOS



BACALAO DESALADO

KOKOTXAS

De los mejores bacalao seleccionamos por su textura y tamaño las mejores kokotxas, un manjar para los paladares más exigentes.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

- **Gama disponible:**
 - Esencial
 - Premium

- **Recomendaciones de uso:**
Ideal para pil-pil y salsa verde.

- **Corte:** Fileta mediano



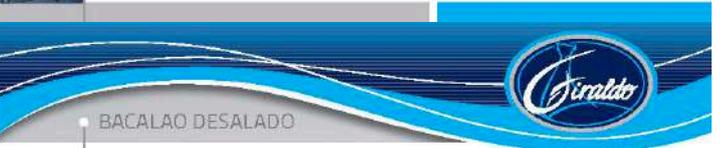
• 14/30 unidades por Kg

PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CABA	
		Esencial	Premium
500 g	12-17	6	6
1 Kg	25-35	4	4
2 Kg	12	-	2

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C



SIN ESPINAS



BACALAO DESALADO

PIELAS

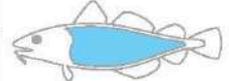
Pielas del mejor bacalao, para aportar gelatinas a cualquier receta.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

- **Gama disponible:**
 - Esencial

- **Recomendaciones de uso:**
Ideal para gelatina y para aportar sabor.

- **Corte:** Fileta mediano

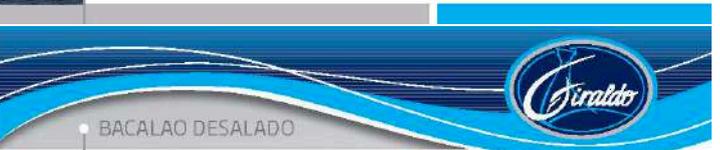


PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS X BANDEJA	CABA	
		Esencial	
1 Kg	granel	4	

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C



SIN ESPINAS



BACALAO DESALADO

CALLOS

De los mejores bacalao seleccionamos por su textura y tamaño los mejores callos.

- **Especie:** "Gadus morhua"
- **Origen:** FAO 27 (Islandia - Islas Feroe)
- **Arte de pesca:** Anzuelo

- **Gama disponible:**
 - Premium

- **Recomendaciones de uso:**
Por tradición utilizados en la cocina valenciana para la elaboración de arroces debido a su extraordinaria humedad y gelatinosidad. En la actualidad se utilizan como acompañamiento de platos en la cocina de autor.

- **Conservación refrigerado:**
Mantener entre 0 y 5°C
- **Conservación congelado:**
Mantener < -18°C

PESO BANDEJA (APROX.)	PIEZAS X BANDEJA	BANDEJAS / CABA	
		Esencial	Premium
1 Kg	granel	4	



SIN ESPINAS

Disponibles en estado y desaliado.



● GAMA 60°C



El bacalao más práctico, rentable y revolucionario, con los mejores cortes envasados individualmente para cocinar a la temperatura de los expertos.

PRECIO UNITARIO + ESCANDALLO CONTROLADO
MÁXIMO RENDIMIENTO

ELABORADOS CON ACEITE DE SABOR NEUTRO

MÚLTIPLES POSIBILIDADES DE COCINADO

BAÑO MARÍA, HORNO, RONER Y MICROONDAS



GAMA 60°C

LOMO DEGUSTA

KOKOTXA

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
135 g	18 días	10

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
190 g	18 días	10



LOMO EXTRA

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
290 g	18 días	10



SUPREMA

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
190 g	18 días	10



LOMO AUTOR

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
135 g	18 días	10



● GAMA MARINADOS



TACOS DE BACALAO CONFITADO

Un novedoso corte del mejor bacalao idóneo para pintxos, tapas y otros sugerentes bocados clásicos o de vanguardia. Un auténtico "bocavip" listo para consumir.

Peso neto	300 g
Caducidad	45 días
Ud./Caja	4

GAMA MARINADOS



SECRETO DE BACALAO AL ENELDO Y PIMIENTA ROSA

Un producto (o desmigado) exclusivo en una combinación perfecta de sabores y aromas. Idóneo para consumo al natural, ensaladas, esqueixadas y frituras.

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
325 g	18 días	4



TARTAR DE BACALAO CON LEMON GRASS

El tartar más saludable y artesano con un toque de distinción. Bacalao de la máxima calidad listo para consumir o aliñar al gusto.

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
300 g	18 días	4



LÁMINAS DE BACALAO MARINADAS AL LEMON GRASS

Suaves y aromáticas láminas de bacalao con una textura especial listas para tomar. Una marinada perfecta para ensaladas, ceviches, sushis, tacos o tapas.

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
300 g	18 días	4



● SALSAS

Las salsas favoritas de la cocina vasca más sedosas que nunca. Una gama práctica e idónea para salsear platos y productos al instante.



SALSAS



SALSA VIZCAÍNA

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
125 g	6 meses	12



SALSA CHIPIRÓN

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
125 g	6 meses	12



SALSA PIL-PIL

Peso neto	Caducidad	Ud./Caja
125 g	6 meses	12

Carandía

Martiko®

Ahumados



**SALMÓN NORUEGO AHUMADO
PRECORTADO (1.400 g) EAN:**
8412540009115 Salmão Norueguês
Fumado pré-cortado Pre-sliced
Norwegian Smoked Salmon



SALMÓN MARINADO (1.400 g)
Salmão Marinado
Marinated Salmon



**SOLOMILLO SALMÓN NORUEGO
AHUMADO (500/600 g) EAN:**
8412540009146 Lombo de Salmão
Norueguês Fumado Norwegian
Smoked Salmon Fillet



**BACALAO NÓRDICO AHUMADO
SEMI CONSERVA (950 g)**
Bacalhau Nórdico Fumado
Smoked Nordic Cod



SALMÓN MARINADO (100 g)
Salmão Marinado
Marinated Salmon



Carandía

P TO PREP R O





Pimientos tiras 500gr



Pimientos tiras 2,250kg



Tortilla con Cebolla 1kg



Tortilla sin Cebolla 1kg



CROQUETAS Y BOLAS

Rebozadas con panko, más crujientes.
 Freír a 170 °C, directamente sin descongelar.
 Bechamel ligera y untuosa. Tres presentaciones: croqueta
 cilíndrica en 25 gramos, bola esférica de 18 gramos o croquetón
 de 40 gramos.

GAMA

- TXIPIRON EN SU TINTA
- VIEIRA
- CAMARÓN
- JAMÓN IBÉRICO
- CHISTORRA
- QUESO DE CABRALES
- JAMÓN IBÉRICO CON ESPÁRRAGOS
- TRIGUEROS
- WAGYU
- ESPINACAS Y QUESO
- BOLETUS Y TRUFA
- BACALAO
- GUIISO DE CARNE

FORMATO

1.000 gr. netos
 Aprox. 40 croquetas (25 gr.)
 Aprox. 54 bolas (18 gr.)
 Aprox. 25 croquetas (40 gr.)
 Caja de 2 envases



GILDAS

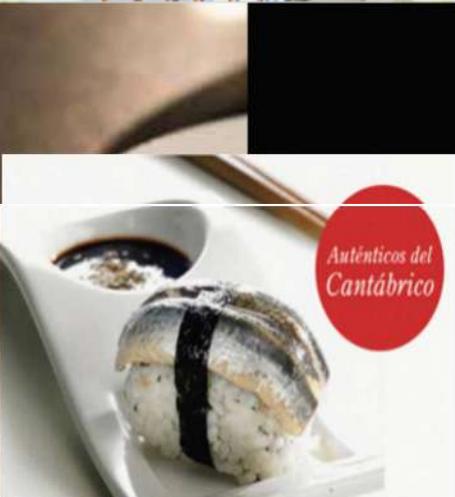
Con auténtica "piparra" de Ibarra y anchoa o boquerón del
 Cantábrico.
 Servir directamente aliñando al gusto con aceite de oliva.

GAMA

- GILDA CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO
- GILDA CON BOQUERÓN DEL
 CANTÁBRICO

FORMATO

2.100 gr. netos
 Aprox. 40 unidades por cubo
 Caja de 2 cubos



Auténticos del
 Cantábrico

BOQUERONES EN VINAGRETA

Auténticos del Cantábrico, envasados en aceite de girasol,
 destacan por su gran tamaño, su textura "al dente" y su aliño de
 ajo y perejil. Sin tratamientos blanqueantes artificiales. Son una
 fuente natural de aceites omega 3.

FORMATO

1.000 gr. netos





CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes:

Bechamel, jamón ibérico, cebolla frita, aceite de oliva, sal y especias.

Peso neto:

200 g

8 croquetas de 25 g

(Mantener a -18°C)

12 unidades/caja



CROQUETAS DE CAMARÓN

Ingredientes:

Bechamel, camarón entero, aceite de oliva, mantequilla, concentrado de gamba, sal y especias.

Peso neto:

200 g

8 croquetas de 25 g

(Mantener a -18°C)

12 unidades/caja



CROQUETAS DE CHIPIRÓN

Ingredientes:

Bechamel, calamar, leche entera, harina de trigo, mantequilla, cebolla, tinta de sepia, tomate frito, almidón de patata modificado, aceite de oliva, sal.

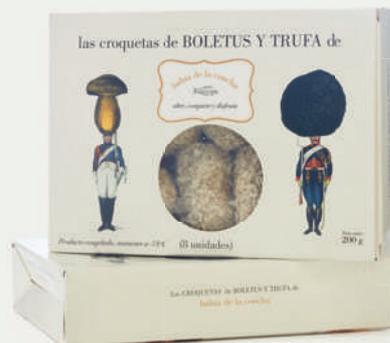
Peso neto:

200 g

8 croquetas de 25 g

(Mantener a -18°C)

12 unidades/caja



CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA

Ingredientes:

Bechamel, Boletus grupo Edulis, mantequilla, aceite de trufa blanca, aceite de oliva, sal y especias.

Peso neto:

200 g

8 croquetas de 25 g

(Mantener a -18°C)

12 unidades/caja

> BACALAO a la RIOJANA



foto de presentación



BACALAO a la RIOJANA



> Información:

Ingredientes	Bacalao "Gadus morhua" 66,6%, tomate 16,8%, cebolla 6,6%, pimiento verde 5,5%, pimiento del Piquillo 2,2%, aceite de girasol 1,3%, azúcar, ajo y sal.
---------------------	---

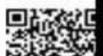
Formato/Peso	Conservación	Preparación	
Peso neto 300 g	❄ Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C. Apto para congelar sin abrir.	Microondas	Sartón
También disponible en bandejas 2 kg		1 minuto 45 segundos 1000 W	4-5 minutos a fuego lento

> Información nutricional:

Valores medios	por 100 g
Valor energético	65 kcal (276 kJ)
Proteínas	9,70 g
Hidratos de carbono	1,90 g
de los cuales azúcares	0,60 g
Grasas	1,90 g
de las cuales saturadas	0,20 g
Fibra alimentaria	0,30 g
Sodio	0,60 g

! Información para alérgicos:

Contiene pescado.
Puede contener trazas de moluscos y crustáceos.



> BACALAO a la VIZCAÍNA



modo de presentación



BACALAO a la VIZCAÍNA



> Información:

Ingredientes	Bacalao "Gadus morhua" 66,6%, tomate 13,3%, cebolla 9,0%, pimiento verde 3,9%, pimiento choricero 3,6%, aceite de oliva, agua, guindilla, azúcar, ajo y sal.		
Formato/Peso	Conservación	Preparación	
Peso neto 300 g	Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C. Apto para congelar sin abrir.	Microondas 1 minuto 45 segundos 1000 W	Sartón 4-5 minutos a fuego lento
También disponible en bandejas 2 kg			

> Información nutricional:

Valores medios	por 100 g
Valor energético	74 kcal (310 kJ)
Proteínas	9,80 g
Hidratos de carbono	3,56 g
de los cuales azúcares	3,03 g
Grasas	2,28 g
de las cuales saturadas	0,38 g
Fibra alimentaria	1,01 g
Sodio	0,47 g

! Información para alérgicos:

Contiene pescado.
Puede contener trazas de moluscos y crustáceos.



> BACALAO al PIL-PIL con aceite de oliva VIRGEN EXTRA



Sugerencia de presentación.



BACALAO al PIL-PIL con aceite de oliva VIRGEN EXTRA



> Información:

Ingredientes	Bacalao "Gadus morhua" 66,6%, aceite de oliva virgen extra 33,3%, ajo y guindilla.	
Formato/Peso	Conservación	Preparación
Peso neto 300 g	Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C. Apto para congelar sin abrir.	Microondas 1 minuto 45 segundos 1000 W
También disponible en bandejas 2 kg		Sartén 4-5 minutos a fuego lento

> Información nutricional:

Valores medios	por 100 g
Valor energético	345 kcal (1423 k)
Proteínas	9,10 g
Hidratos de carbono	0,00 g
de los cuales azúcares	0,00 g
Grasas	34,00 g
de las cuales saturadas	4,80 g
monoinsaturadas	21,70 g
poliinsaturadas	7,60 g
Fibra alimentaria	1,30 g
Sodio	0,44 g

! Información para alérgicos:

Contiene pescado.
Puede contener trazas de gluten, moluscos y crustáceos.



> CARRILLERA de TERNERA al vino tinto



foto de presentación



CARRILLERA de TERNERA al vino tinto



> Información:

Ingredientes	Carrilleras de ternera 50,0%, cebolla 33,6%, puerro 5,6%, zanahoria 5,6%, vino tinto 2,3%, aceite de oliva 2,2%, sal y caldo de carne.		
Formato/Peso	Conservación	Preparación	
Peso neto 300 g	Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C. Apto para congelar sin abrir.	Microondas	Sartén
También disponible en bandejas 2 kg		2 minutos 1000 W	4-5 minutos a fuego lento

> Información nutricional:

Valores medios	por 100 g
Valor energético	122 kcal (513 kJ)
Proteínas	13,80 g
Hidratos de carbono	5,60 g
de los cuales azúcares	2,20 g
Grasas	4,80 g
de las cuales saturadas	1,50 g
Fibra alimentaria	0,70 g
Sodio	0,36 g

! Información para alérgicos:

Puede contener trazas de gluten, huevo, leche y sulfitos naturales del vino.



> CHIPIRONES en su TINTA con aceite de oliva



foto de presentación



CHIPIRONES en su TINTA con aceite de oliva



> Información:

Ingredientes	Chipirones 41,0%, cebolla 28,2%, agua 18,4%, tomate 3,9%, pimiento verde 3,2%, aceite de oliva 3,0%, arroz, sal, azúcar y tinta de chipirón.	
Formato/Peso	Conservación	Preparación
Peso neto 250 g	Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C. Apto para congelar sin abrir.	Microondas 2 minutos 1000 W
También disponible en bandejas 2 kg		Sartén 4-5 minutos

> Información nutricional:

Valores medios	por 100 g
Valor energético	104 kcal (437kJ)
Proteínas	10,80 g
Hidratos de carbono	6,00 g
de los cuales azúcares	2,90 g
Grasas	4,00 g
de las cuales saturadas	0,60 g
Fibra alimentaria	0,40 g
Sodio	0,53 g

! Información para alérgicos:

Contiene moluscos.
Puede contener trazas de gluten, pescado y crustáceos.



> MERLUZA en SALSA VERDE



Sugerencia de presentación



MERLUZA en SALSA VERDE



> Información:

Ingredientes	Merluza 60,0%, agua 14,2%, huevo cocido 7,5%, espárrago 7,5%, aceite de girasol 2,2%, vino blanco, harina, caldo de pescado, aceite de oliva, perejil, ajo y sal.		
Formato/Peso	Conservación	Preparación	
Peso neto 265 g	Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C. Apto para congelar sin abrir.	Microondas	Sartén
También disponible en bandejas 2 kg		2 minutos 1000 W	4-5 minutos a fuego lento

> Información nutricional:

Valores medios	por 100 g
Valor energético	150 kcal (628 kJ)
Proteínas	13,20 g
Hidratos de carbono	7,60 g
de los cuales azúcares	3,40 g
Grasas	7,20 g
de las cuales saturadas	2,10 g
Fibra alimentaria	0,80 g
Sodio	0,49 g

! Información para alérgicos:

Contiene pescado, huevo y gluten. Puede contener trazas de moluscos, crustáceos y sulfitos naturales del vino.



> PIMIENTOS del PIQUILLO rellenos de bacalao

en salsa de pimientos



de presentación



PIMIENTOS del PIQUILLO rellenos de bacalao en salsa de pimientos



> Información:

Ingredientes	Pimientos del Piquillo 31,2%, agua 21,6%, leche 12,6%, cebolla 10,9%, bacalao 4,1%, harina trigo 3,7%, pimiento morrón 3,6%, aceite de oliva 2,6%, zanahoria 2,5%, puerro 2,4%, tomate 2,4%, azúcar, mantequilla, sal, nata, perejil, caldo de carne, arroz y salsa de tomate.		
Formato/Peso	Conservación	Preparación	
Peso neto 300 g	Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C. Apto para congelar sin abrir.	Microondas	Sartén
También disponible en bandejas 2 kg		2 minutos 1000 W	4-5 minutos a fuego lento

> Información nutricional:

Valores medios	por 100 g
Valor energético	103 kcal (430 kJ)
Proteínas	1,90 g
Hidratos de carbono	7,40 g
de los cuales azúcares	6,70 g
Grasas	7,20 g
de las cuales saturadas	2,30 g
Fibra alimentaria	0,70 g
Sodio	0,51 g

! Información para alérgicos:

Contiene gluten, pescado y leche. Puede contener trazas de huevo, moluscos y crustáceos.



Carandía

CONSERVAS

M^A ASUN VELAR

PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

UNA CALIDAD,
DISTINTOS TAMAÑOS

TAMARO	CANTÁBRICO	TAMARO	CANTÁBRICO GOURMET	TAMARO	ESPECIAL RESTAURACIÓN
M		L		XL	



EN ACEITE DE GIRASOL
EN ACEITE DE OLIVA
EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO VIRGEN EXTRA

PESCA DEL CANTÁBRICO / SOBADAS A MANO





FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE GIRASOL

FORMATO: Octavillo
(Lata RR 50)
TAMAÑO: M
Nº FILETES: 10
PESO: 48g
UNIDADES CAJA: 90



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE GIRASOL

FORMATO: Pandereta 1 capa
(Lata RO 100)
TAMAÑO: L
Nº FILETES: 14
PESO NETO: 115g
UNIDADES CAJA: 32

CONSERVAS
Mª ASUN VELAR
PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO

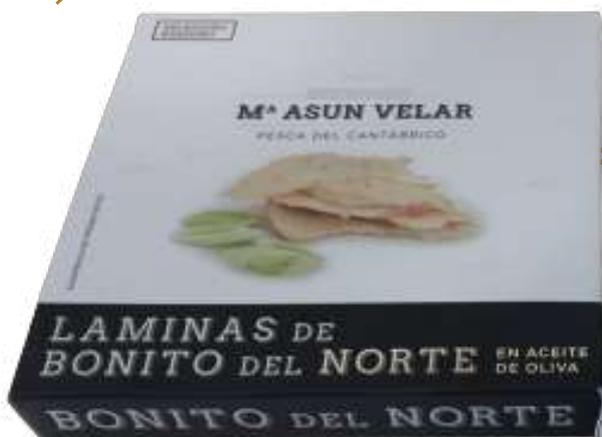


**FILETES DE ANCHOA
EN ACEITE DE GIRASOL**

FORMATO: Pandereta 1 capa
(Lata RO 100)
TAMAÑO: XL
Nº FILETES: 10
PESO NETO: 115g
UNIDADES CAJA: 32

**LÁMINAS DE BONITO
DEL NORTE EN ACEITE
DE OLIVA**

FORMATO: Pandereta 2 capa
(Lata RO 180)
PESO: 170g
UNIDADES CAJA: 24





Qué nos Diferencia

	Especie	Origen	Observaciones
Sardinilla	Sardinilla Pilchardus	Atlántico	<ul style="list-style-type: none">• Tueste previo al envasado• Garantía Especie
Berberecho	Cerastoderma Edule (tam 1-2)	Ría de Noya	<ul style="list-style-type: none">• Depuración controlada• Empacado manual
Ventresca Bonito	Thunnus Alalunga	Burela y Canarias	<ul style="list-style-type: none">• Cocido en Agua• Triple limpieza y Fresco
Mejillón	Mytillus Galloprovincialis	Arosa	<ul style="list-style-type: none">• Frito en Aceite de Oliva• Limpieza y clasificado manual



Argumentario Comercial

MEDALLONES DE HUEVAS DE MERLUZA EN ACEITE DE OLIVA

- **Origen:** Huevas de merluza compradas en Galicia extraídas de merluzas pescadas en el Océano Atlántico y Mar Cantábrico por barcos de los puertos de Burela y Celeiro.
- **Campaña:** Febrero a agosto.
- **Proceso de fabricación:** Una vez que llegan a nuestra planta se cuecen cuidadosamente y se limpian manualmente retirándole venas y otras impurezas. Después se cortan con cuchillo realizando los medallones del grosor deseado. Estos medallones se empacan cuidadosamente y se les añade una guindilla (cayena).





ZAMBURIÑAS

- **Origen:** Rías Gallegas, lonjas de Cambados.
- **Campaña:** Octubre a febrero.
- **Proceso de fabricación:** Una vez que llegan de la depuradora se cuecen en balsinas y se desconchan una a una manualmente y con el mayor mimo. Una vez desconchada se les extrae el hepatopáncreas y se lavan, después se empacan seleccionándolas por tamaños; todos estos procesos se realizan manualmente.



CHIPIRONES

- **Origen:** Procedentes del Océano Atlántico.
- **Campaña:** Prácticamente todo el año, principalmente entre los meses de mayo y enero.
- **Proceso de fabricación:** Una vez que llegan a nuestra planta se evisceran manualmente, extrayéndole la piel, las alas, vísceras, ojos y boca. Se les da la vuelta y se les extrae el peritoneo. Una vez limpios se rellenan con sus propios tentáculos. Después se cuecen en balsinas, se lavan y se empacan manualmente seleccionándolos por su tamaño.
- **Líquido de cobertura:**
 - **En aceite:** El líquido de cobertura es aceite de oliva (85 % refinado y 15 % virgen).
 - **En su tinta:** El líquido de cobertura es una salsa elaborada a partir de una receta tradicional con aceite de oliva, tinta de cefalópodo e ingredientes naturales. Sin aditivos.





CAVIAR DE ERIZO AL NATURAL

- **Origen:** Gónadas de erizos de las Rías Gallegas.
- **Campaña:** Enero a marzo.
- **Proceso de fabricación:** Las gónadas se extraen manualmente de los y se lavan con agua de mar, posteriormente se empacan manualmente.



VENTRESCA DE ATUN

VENTRESCA DE ATUN CLARO





BERBERECHOS

- **Origen:** Rías Gallegas, comprados en las lonjas (Freixo y Testal) de la ría de Muros y Noia, donde se encuentran los de mejor calidad, tanto por su tamaño, sabor y escaso contenido de arenas.
- **Campaña:** Octubre a noviembre. Aunque centramos las compras en los primeros días de la campaña ya que es cuando el marisco presenta menos estrés, menor cantidad de arena y mejores propiedades.
- **Proceso de fabricación:** Una vez que llegan de la depuradora se cuecen en la línea específica para este fin donde, además de cocerse, se desconchan y se someten a diferentes lavados para extraerles la arena. Se empacan manualmente seleccionándolos por tamaños.



SARDINILLAS/SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

- **Origen:** Procedentes del Océano atlántico (costas gallegas y portuguesas).
- **Campaña:** Mayo a diciembre. Buscando siempre que el porcentaje de grasa sea el adecuado y que el pescado haya sido tratado con mimo y se encuentre en las mejores condiciones (no aparezca pelado ni con aplastamientos y/o roturas).
- **Proceso de fabricación:** Las sardinas o sardinillas se evisceran manualmente eliminándole la cabeza, cola y todo resto de vísceras que le queden en el abdomen con sumo cuidado para no rasgarle ni el vientre ni la piel. Se lavan en salmuera y se emparrillan una a una para tostarlas como se hacía antiguamente dándoles la textura deseada. Se empacan manualmente seleccionándolas por su tamaño.



MEJILLONES EN ESCABECHE

- **Origen:** Rías Gallegas, principalmente de la ría de Arousa por su color anaranjado.
- **Campaña:** Junio a febrero.
- **Proceso de fabricación:** Los mejillones los adquirimos a cocederos gallegos que nos garanticen su calidad, se recibe la vianda cocida en fábrica, se fríen en balsinas con aceite de oliva para deshidratarlos, darles el punto de textura y de sabor idóneos. Se seleccionan uno a uno por tamaños y se les extrae el biso, después se empacan seleccionándolos por tamaños; todos estos procesos se realizan manualmente.
- **Líquido de cobertura:** El líquido de cobertura es un escabeche, lo fabricamos a partir de un aceite de escabeche que elaboramos según una receta tradicional con aceite de oliva e ingredientes naturales, sin aditivos. Este aceite se mezcla en proporción adecuada con vinagre de vino.



Carandía

Barlomar

COOKED MUSSELS IN THEIR OWN JUICE



Barlomar

MEJILLONES COCIDOS EN SU JUGO
Mexilhões cozidos no seu próprio caldo - Moules cuites dans leur jus - Cozze cotte nel suo sugo



Pronto para sumo
Ouvrir et prêt!
Aprire e mangiare

Envasado al vacío - Embalado a vácuo
Peso Neto - Peso Líquido
1 kg
Poids Net - Peso Netto
Embalado sous vide - Preparado sous vide



Suggerenza de Presentación - Suggerition de apresentação
Proposición de presentación - Suggerimento de presentazione



Net Weight: 1kg/500g



Pulpo Cocido Patas g Peso Fijo

Carandía



  
www.chovi.com



 Carandía

CATÁ LOGO




Choví[®]
DESDE 1950



#BIENVENIDOS
INCONFORMISTAS
del Sabor



Allioli Clásico

Choví
DESDE 1950



Mortero: 180ml ● 70ml



Tarro cristal: 200ml



Sobres: 18ml ● 60g



Bolsa: 8uds. x 18ml



Caja: 140uds. x 18g



Cubos: 1kg ● Cubo 2kg





Allioli Artesano



Mortero: 150ml



Allioli con Perejil



Mortero: 150ml



Allioli Vegano



Mortero: 150ml



Allioli estilo Casero



Cubo: 1000ml



NOVEDAD





Salsa Allioli

Chovi
DESDE 1950

	Botellas: 250ml ● 400ml ● 820ml	 
	Sobres: 10ml	 
	Caja: 252uds. x 10g	 
	Cubo: 2000ml	





La Brava

Choví
DESDE 1950



Mortero: 150ml



Cubo: 1kg





Mayonesa Ajonesa



Botellas: 250ml ● 400ml ● 820ml



Tarro cristal: 200ml



Cubo: 2000ml





Mayonesa



	Botellas: 250ml ● 400ml ● 820ml		
	Sobres: 10ml		
	Bolsa: 8uds. x 10ml		
	Caja: 252uds. x 10g		
	Garrafa: 4600ml		
	Cubos: 2kg ● 3,6kg ● 5kg ● 10kg		



Mayonesa Tapas y Entrantes

	Cubo: 3,6kg
---	-------------

Mayonesa Selecta

	Cubo: 3,7kg
---	-------------

Salsa Cremosa MAYO25

	Cubos: 3,6kg ● 10kg
---	---------------------





Salsa Cocktail

Choví
DESDE 1950



Botella: 250ml



Cubos: 2kg





Salsa del Gaucho Argentino



Botella: 250ml



NOVEDAD



Salsa Cheddar

Choví
DESDE 1950



Botella: 250ml



Cubo: 1000ml



NOVEDAD





Ketchup

Choví
DESDE 1950



Botellas: 280g ● 450g ● 925g



Sobre: 10g



Bolsa: 16uds. x 10g



Caja: 252uds. x 10g



Garrafas: 1900g ● 4600g

Tomate Hamburguesa



Caja: 252uds. x 10g





Mostaza

Choví
DESDE 1950



Botellas: 260g



Caja: 378uds. x 5g



Bolsa: 16uds. x 5g



Garrafa: 1825g





Barbacoa

Choví
DESDE 1950



Botellas: 300g ● 450g ● 950g



Sobre: 10g



Caja: 252uds. x 10g



Caja Dips: 45g



Garrafa: 1900g





Salsas Etnicas



Kebab White



Botellas: 250ml ● 820ml



Salsa Agridulce



Botella: 285g





Salsas Picantes

Choví
DESDE 1950



Botellita Pimienta Tabasco: 60g



Botellita Salsa Picante Louisiana: 110g

Salsa Brava



Botella: 250g



Garrafa: 1850g





Ensaladas refrigerado **Chovi** DESDE 1950



Salsa César



Botella: 250ml ● 820ml

Salsa Yogur



Botella: 250ml ● 820ml



Salsa Miel y Mostaza



Botella: 255g ● 820ml





Ensaladas ambiente



Salsa César



Botella: 250ml ● 820ml



Sobre: 60g



Cubo: 2000ml

Salsa Yogur



Botella: 250ml ● 820ml



Cubo: 2000ml



Salsa Miel y Mostaza



Botella: 255g ● 820ml





Tomate Natural

Choví
DESDE 1950



Botella: 250g ● 1100g



Caja: 60uds. x 30g



Tarrina: 230g



Alinõs

Choví
DESDE 1950



Aceite de Oliva Virgen Extra



Caja: 250uds. x 10ml



Caja: 168uds. x 10ml

Vinagre



Caja: 250uds. x 10ml



Caja: 168uds. x 8ml

Aderezo de Aceite, ajo y Perejil



Botella: 1000ml

Sal



Caja: 2000uds. x 1g





CONSERVAS VEGETALES Y SALSAS



Tomate - Salsas de Tomate - Pimientos



Pimiento Piquillo Entero 18-22 Extra



Pimiento Piquillo Tiras lata de 3 kg



Pimiento Morrón Tiras Extra Lata 3 kg



Pimiento Piquillo Entero 80-100 Extra Lata 3 kg



Salsa Barbacoa Garrafa 1850 g



Ketchup Garrafa 1850 g



Tomate Frito Extra Lata de 3 kg



Tomate Triturado Natural Extra Lata 5 kg



Salsa Ali Oli Garrafa 1850 g



Mostaza Garrafa 1850 g



Ketchup Monodosis 12 g



Mostaza Monodosis 6 g



Mayonesa (65% Aceite) Extra Monodosis 14 ml



Crema de membrillo EL Quijote 4kg

Conservas Vegetales



Corazones de alcachofas 30-40 Extra Lata de 3 kg



Guisantes Lata de 3 kg



Alubias Rojas Extra Lata 3 kg



Alubias blancas Extra Lata 3 kg



Judias verdes Lata 3 kg



Maiz dulce Lata de 3 kg



Zanahoria Rallada Lata 3 kg



Champiñón laminado Lata 3 kg



Tallos de esparrago Extra Lata 3 kg



Puerros al natural Lata de 3 kg



Esparragos Blancos 80/100 Extra Lata 3 kg



Cebolla sofrita Lata 3 kg



Alcachofa extra 12/16 Frutos



Esparragos 5 Frutos Extra Lata



Esparragos Blancos 8/12 Extra Lata



Esparragos Blancos 17/24 Extra Lata

Catálogo General de Productos
General Product Catalogue

ALJOMAR

El trabajo de una familia

Bienvenido
a la cuna del sabor



Martín Berasategui



Martín Berasategui
(12 estrellas Michelin)
Embajador de Aljomar
Aljomar Brand Embassador

01

JAMONES » HAMS

Disfrute degustando cada detalle de nuestros productos, desde los exquisitos jamones y paletas ibéricos, etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo... todos sinónimos de sabor y calidad.

Enjoy the taste of each and every one of our products. From the exquisite acorn-fed Iberico hams and pork shoulders, which spend the longest time in our curing rooms, to our cereal-fed pieces..they are all synonymous with taste and quality.



Jamón de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed 100%
Iberico Pork Ham

REF. 90010
8437002666019

50/100 u.
de 6 - 9,5 kg.

no **adilac**
Asociación de restaurantes
y la hostelería Española

sin
gluten



Jamón de Bellota
Ibérico 75% Raza
Ibérica
Acorn-Fed Iberico
Pork Ham 75%
Iberico Breed

REF. 90020
8437002666026

50/100 u.
7 - 9,50 kg.

no **adilac**
Asociación de restaurantes
y la hostelería Española

sin
gluten



Nuevo producto

Tu jamón cortado a cuchillo en un elegante packaging, listo para consumir o regalar. Contiene platos o sobres de jamón cortado a cuchillo, picadillo; huesos y tocino).

Pack especial
Selección Martín Berasategui.



Jamón de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica
Iberico Pork Ham
Natural Range Feed
50% Iberico Breed

REF. 90040
8436563852138

50/100 u.
7 - 9,50 kg.



Jamón de
Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Cereal-Fed Iberico
Pork Ham 50%
Iberico Breed

REF. 90035
8437002666040

50/100 u.
7 - 9,50 kg.



03

EMBUTIDOS » IBERICOS CHARCUTERIE

Productos de la mayor exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.

Products of the highest exquisiteness, taste and aroma. Selected from the best meats to achieve an unsurpassed quality.



calidad
insuperable



unsurpassed
quality

Chorizo Ibérico Extra	REF. 46150 - 8436563851476
Salchichón Ibérico Extra	REF. 46030 - 8436563851483
Iberico Chorizo Extra	🍴 6/8 u.
Iberico Salchichon Extra	📦 1,200 kg.

04

ENVASADOS AL VACIO » VACUUM PACKED

En nuestras instalaciones se mezcla tradición e innovación. Nuestro departamento de Calidad apuesta por la innovación permanente.

Tradition meets innovation in our facilities. Our Quality Control department is committed to continuous innovation.

Lomo de Bellota
100% Ibérico
Acorn-Fed
100% Iberico
Cured Loin

REF. 50020
8437002666408

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



Lomo de
Bellota Ibérico 75%
Raza Ibérica
Acorn-Fed
75% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 50030
8437002666392

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



Lomo de Cebo
de Campo Ibérico 50%
Raza Ibérica
Natural Range Feed
50% Iberico Breed
Cured Loin

REF. 50080
8436563852206

6/8 u.
1,200 kg.

sin
gluten



Lomo de Cebo
Ibérico 50% Raza
Ibérica
Cereal Feed 50%
Iberico Breed
Cured Loin

REF. 50040
8437014510409

6/8 u.
1,200 kg.



Lomito Ibérico de
Bellota
Acorn-Fed
Iberico Cured
Loin

REF. 50050
8437002666422

20 u.
0,400 kg.

sin
gluten



Lomito Ibérico
Acorn-Fed
Iberico

REF. 50051
8436563852435

20 u.
0,400 kg.

sin
gluten



innovación
al servicio del sabor



innovation
at the service of taste

**Morcón Ibérico
Extra
Iberico Morcon
Extra**

REF. 45040
8437014510935

6/8 u.
1 kg.



sin
gluten

**Chorizo Ibérico
Extra Bellota
Campaña
Acorn-Fed
Iberico Chorizo
Extra Campaña**

REF. 45130
8437002666354

6/8 u.
1,200 kg.



sin
gluten

**Chorizo ibérico
Extra Casero
Iberico Chorizo
Extra Homestyle**

REF. 46182
8436563851391

14 u.
0,400 kg.



sin
gluten

**Salchichón Ibérico
Extra Bellota
Campaña
Acorn-Fed
Iberico Salchichon
Extra Campaña**

REF. 45200
8437002666781

6/8 u.
1,200 kg.



sin
gluten

**Salchichón ibérico
Extra Casero
Iberico Salchichon
Extra Homestyle**

REF. 46192
8436563851407

14 u.
0,400 kg.

centros de jamón y paleta deshuesado

Nuestros centros de jamón y paleta ibéricos deshuesados carecen de lactosa y de gluten por lo que su consumo es apto tanto para celíacos como para los intolerantes a la lactosa.



boneless centre cut ham and pork shoulder

Our centre cut ham and pork shoulders are lactose and gluten free, making them suitable for people with coeliac disease or lactose intolerance.



alto rendimiento

Nuestros centros de jamón deshuesados están limpios y moldeados lo que permite una mayor aprovechamiento del producto. Un alto rendimiento con la misma calidad.

high yield

Our centre cut boneless hams can be purchased in a block format, allowing the fullest enjoyment of the product with virtually no waste. Higher yield with the same quality.



Centro Jamón de Bellota
100% Ibérico (Etiqueta
Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 100%
Iberico Breed (Black
label)

REF. 30000
8437002666156

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten



Centro Jamón de Bellota
Ibérico
75% Raza Ibérica
(Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico Pork
Ham Boneless 75%
Iberico Breed (Red label)

REF. 30050
8436563851780

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten



Centro Jamón de Cebo
de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica
(Etiqueta Verde)
Iberico Pork Ham
Natural Range Feed
Boneless 50% Iberico
Breed (Green label)

REF. 30040
8436563851490

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten



Centro Jamón de Cebo
Ibérico 50% Raza Ibérica
(Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico Pork Ham
Boneless 50% Iberico Breed
(Brown label)

REF. 30020
8437014510041

2 u.
3-5 kg.

sin
gluten

sin
hueso
boneless

04 ENVASADOS AL VACIO »
VACUUM PACKED



Centro Paleta de Bellota
100% Ibérica (Etiqueta
Negra)
Acorn-Fed Iberico Pork
Shoulder Boneless
100% Iberico Breed (Black
label)

REF. 30090
8437002666613

4 u.
2-3 kg.



Centro Paleta
de Bellota Ibérica
75% Raza Ibérica
(Etiqueta Roja)
Acorn-Fed Iberico
Pork Shoulder
Boneless
75% Iberico Breed
(Red label)

REF. 30080
8436563851674

4 u.
2-3 kg.



Centro Paleta de Cebo de
Campo Ibérico
50% Raza Ibérica
(Etiqueta Verde)
Iberico Pork Shoulder
Natural Range Feed
Boneless 50% Iberico
Breed (Green label)

REF. 30140
8436563851506

4 u.
2-3 kg.



Centro Paleta de
Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
(Etiqueta Marrón)
Cereal-Fed Iberico
Pork Shoulder
Boneless 50% Iberico
Breed (Brown label)

REF. 30110
8437014510058

4 u.
2-3 kg.



05

LONCHEADOS Y QUESOS » SLICED PRODUCTS AND OUR CHEESES

Adaptándonos a la actual demanda de consumo, llegamos a todos los espacios... a todos los bolsillos.

Adapting to the current demand of our consumers, we satisfy every need...and every pocketbook.



100 g



50 g

Jamón de Bellota 100% Ibérico
corte a cuchillo
Acorn-Fed 100% Iberico
Pork Ham Handcut

REF. 40320
8437002666811
15 u.
0,100 kg.



Jamón de Bellota 100%
Ibérico corte a cuchillo
Acorn-Fed 100% Iberico
Pork Ham Handcut

REF. 40321
8436563852350
15 u.
0,050 kg.





Jamón de Bellota 100% Ibérico corte a cuchillo
 Acorn-Fed 100% Iberico Pork Ham Handcut

REF. 40300
 8437002666132

15 u.
 0,100 kg.



Jamón de Cebo de Campo Ibérico 75% raza Ibérica Corte a Cuchillo
 Iberico Pork Ham Natural Range Feed 75% Ibérico Breed Handcut

REF. 40310
 8437002666149

15 u.
 0,100 kg.



cortado a cuchillo
 por maestros jamoneros

hand carved by ham masters



Jamón de Cebo Ibérico
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed Iberico
Pork Ham
50% Iberico Breed

REF. 40250
8437002666798

16 u.
0,100 kg.



Paleta de Cebo Ibérica
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed
Iberico Pork Shoulder
50% Iberico Breed

REF. 40260
8437002666842

16 u.
0,100 kg.



Lomo de Cebo
Ibérico
50% Raza Ibérica
Sliced Cereal-Fed
Iberico Cured Loin
50% Iberico Breed

REF. 40270
8437002666873

16 u.
0,100 kg.



Chorizo Ibérico
Sliced Iberico
Chorizo

REF. 40280
8437002666859

16 u.
0,100 kg.



Salchichón Ibérico
Sliced Iberico
Salchichon

REF. 40290
8437002666866

16 u.
0,100 kg.



06

CARNES IBÉRICAS » IBERICO MEATS

Nuestras carnes ibéricas muestran texturas y sabores que denotan nuestra mano supervisando todo el ciclo productivo. Pensado tanto para hostelería como para el consumidor, ¿por qué no disfrutar del cerdo ibérico, en todas sus piezas?

Our Iberico meats exhibit textures and flavours that attest to our carefully supervised production cycle. Whether for the hotel industry or the consumer, why not enjoy the Iberico pork in all its forms?





Pluma de cerdo Ibérica
Iberico Pork Pluma

Fresco/fresh
REF. 70120
8436563850813

Congelado/frozen
REF. 75120
8437002666620

8 u.
1,200 kg.



Presa de cerdo Ibérica
Iberico Pork Presa

Fresco/fresh
REF. 70080
8436563850769

Congelado/frozen
REF. 75080
8437002666538

8 u.
1,200 kg.



Secreto de cerdo Ibérico
Iberico Pork Secreto

Fresco/fresh
REF. 70040
8436563850653

Congelado/frozen
REF. 75040
8437002666507

8 u.
1,200 kg.



Solomillo de cerdo Ibérico
Iberico Pork TenderLoin

Fresco/fresh
REF. 70020
8436563850561

Congelado/frozen
REF. 75020
8437002666484

8 u.
1,200 kg.

Lágrimas de cerdo Ibéricas
Iberico Pork Finger Ribs

Fresco/fresh
REF. 70037
8436563850646

Congelado/frozen
REF. 75037
8437014510485

8 u.
1,200 kg.



Cabecero de cerdo Iberico
Iberico Pork Collar

Fresco/fresh
REF. 70180
8436563850882
Congelado/frozen
REF. 75180
8437014510454

6 u.
1,100 kg.

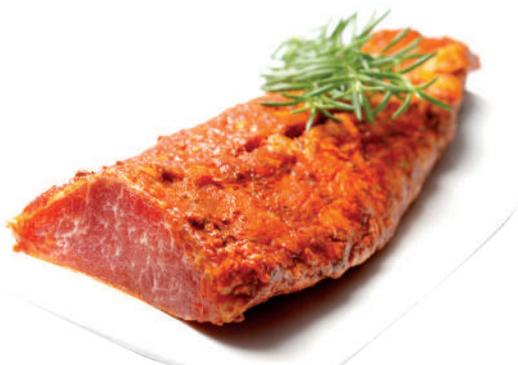


Lagarto de cerdo Ibérico
Iberico Pork Lagarto

Fresco/fresh
REF. 70050
8436563850660

Congelado/frozen
REF. 75050
8437002666293

8 u.
1,200 kg.



Lomo de cerdo Ibérico Adobado
Iberico Marinated Pork Loin

Fresco/fresh
REF. 71070
8436563850721
Congelado/frozen
REF. 751070
8436563851018

8 u.
1,200 kg.



Lomo de cerdo Ibérico
Iberico Pork Loin

Fresco/fresh
REF. 70070
8436563850707

Congelado/frozen
REF. 75070
8437002666521

8 u.
1,200 kg.

¿conoces nuestras carnes ibéricas?

La gran calidad de los productos Aljomar viene avalada por un exigente Ciclo Controlado de Producción y Elaboración en cada una de las fases: desde la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones.



do you know our iberico meats?

The excellent quality of the Aljomar products is ensured by the Vertically Integrated Production process of each phase: from the nutritional control of the feeding in our farms, to our state of the art slaughterhouse, and the final curing process in our facilities.



Rack de cerdo Ibérico
Iberico Pork
Frenched Rack

3 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70072
8436563850752
Congelado/frozen
REF. 75072
8437014510010

Abanico de cerdo Ibérico
Iberico Pork Abanico

Fresco/fresh
REF. 70140
8436563850844
Congelado/frozen
REF. 75140
8437002666378

8 u.
1,200 kg.



Secreto de cerdo Ibérico 1ª
Iberico Pork
Secreto

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70035
8436563850622
Congelado/frozen
REF. 75035
8437002666286



Puntas de Lomo de cerdo Ibérico
Iberico Pork Boneless
Top Loin

8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70034
8436563850615
Congelado/frozen
REF. 75034
8437002666279

Costilla de cerdo Ibérica con carne
Iberico Pork Spareribs

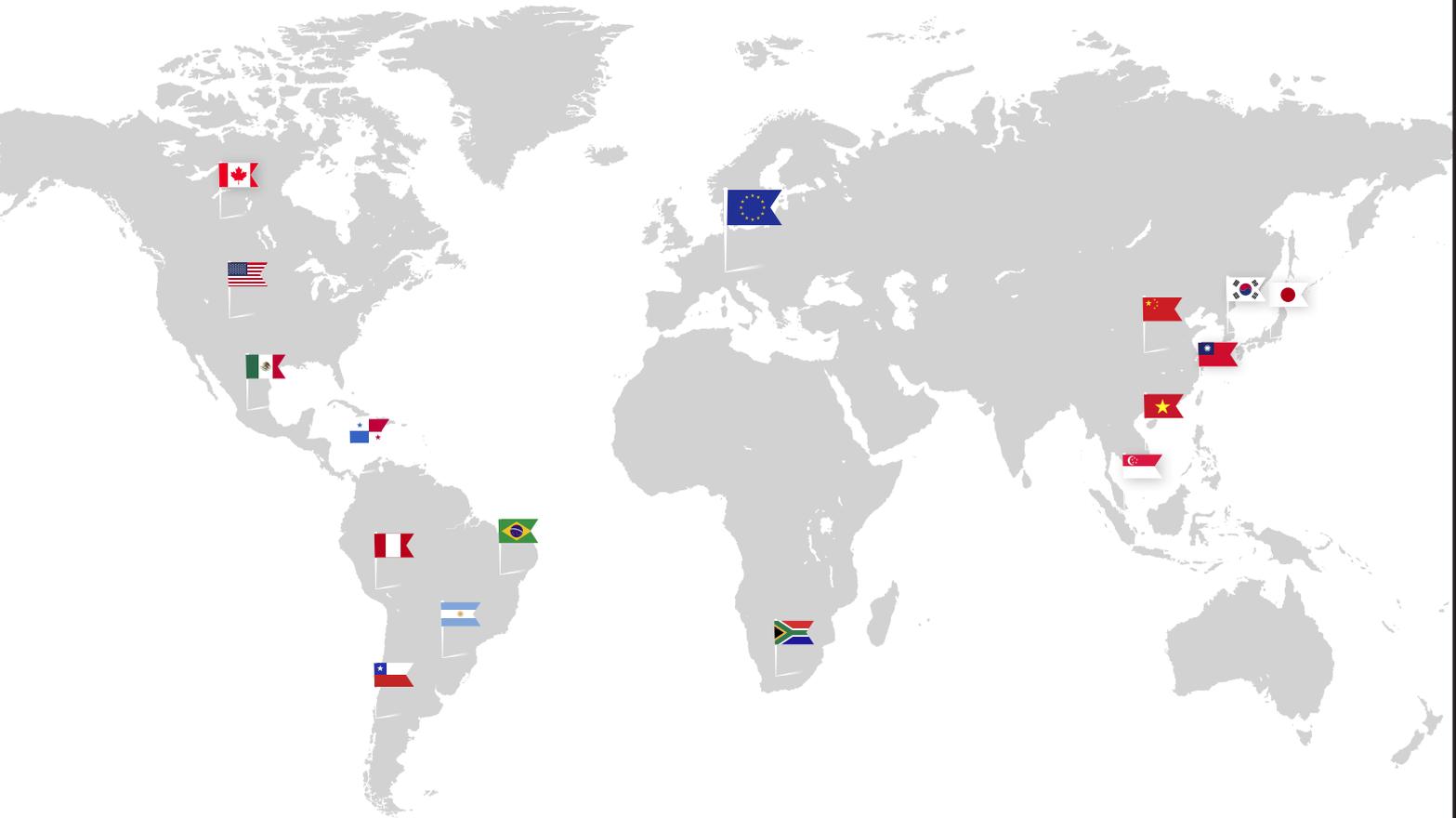
8 u.
1,200 kg.

Fresco/fresh
REF. 70111
8436563850806
Congelado/frozen
REF. 75111
8436563851049



certified to export to

USA, Europe, China, Japan, Korea, Vietnam, Singapore, South Africa,
Argentina, Mexico, Brazil, Peru, Panama, Canada, Chile and Taiwan.



ALJOMAR

El trabajo de una familia

Polígono Industrial I.2 • 37770 Guijuelo - Salamanca (SPAIN)
Tel. + 34 923 580 190 • Fax + 34 923 580 197 • e-mail: jamones@aljomar.es



WWW.ALJOMAR.ES



FONDO EUROPEO
DE DESARROLLO
REGIONAL

UNIÓN EUROPEA



EMBUTIDOS
ARAU



EMBUCHADA



BABILLA



PRODUCTOS ARTESANOS

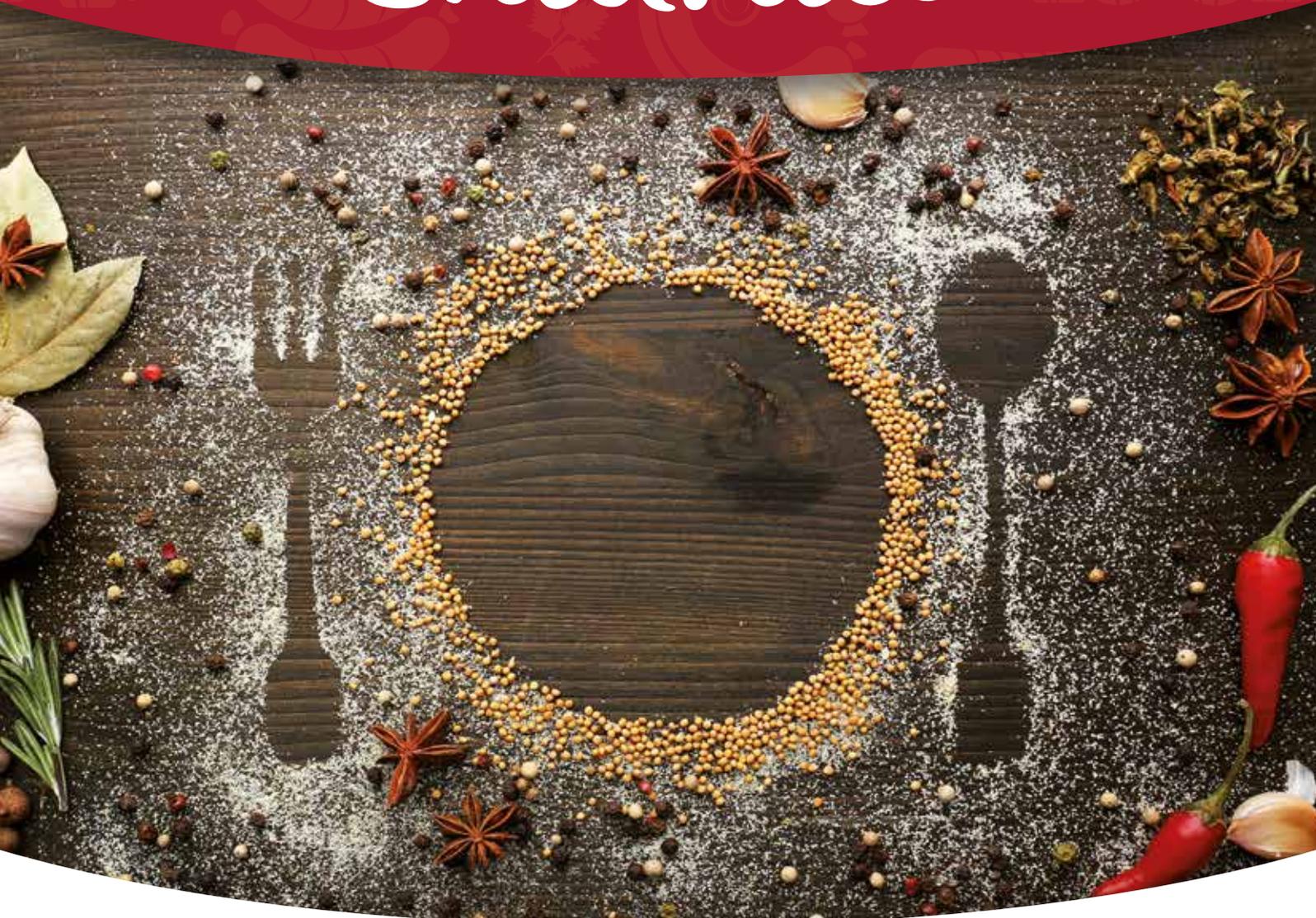
TORREZNOS





Food Service

Especial Restauración



York



SIN
gluten

NO
lactosa

0659
Jamón Cocido
84108430 06596 • 7kg
Uds./Caja 1



SIN
gluten

3698
Fiambre de Jamón
84108430 36982 • 4kg
Uds./Caja 2



SIN
gluten

5050
Fiambre Sándwich
84108430 50506 • 4kg
Uds./Caja 2



SIN
gluten

0628
Paleta Extra
84108430 06282 • 5kg
Uds./Caja 2



SIN
gluten

0634
Paleta Cocida
84108430 06343 • 5kg
Uds./Caja 2



SIN
gluten

5018
Fiambre Paleta Sándwich
84108430 50186 • 4kg
Uds./Caja 2



110mm
24
lonchas
110mm

SIN gluten **BAJO en GRASA**

12086
Jamón Cocido Extra
84108431 20865 • **500g**
Uds./Caja **8**



110mm
24
lonchas
110mm

SIN gluten

12087
Fiambre Sándwich
84108431 20872 • **500g**
Uds./Caja **8**



125mm
26
lonchas
38g
aprox
205mm

SIN gluten

5107
Paleta
84108430 51077 • **1kg (2x500g)**
Uds./Caja **6**



10mm 8mm
2kg
5mm

especial PIZZA

3794
Topping York
84108430 37941 • **2kg**
Uds./Caja **2**

SIN gluten

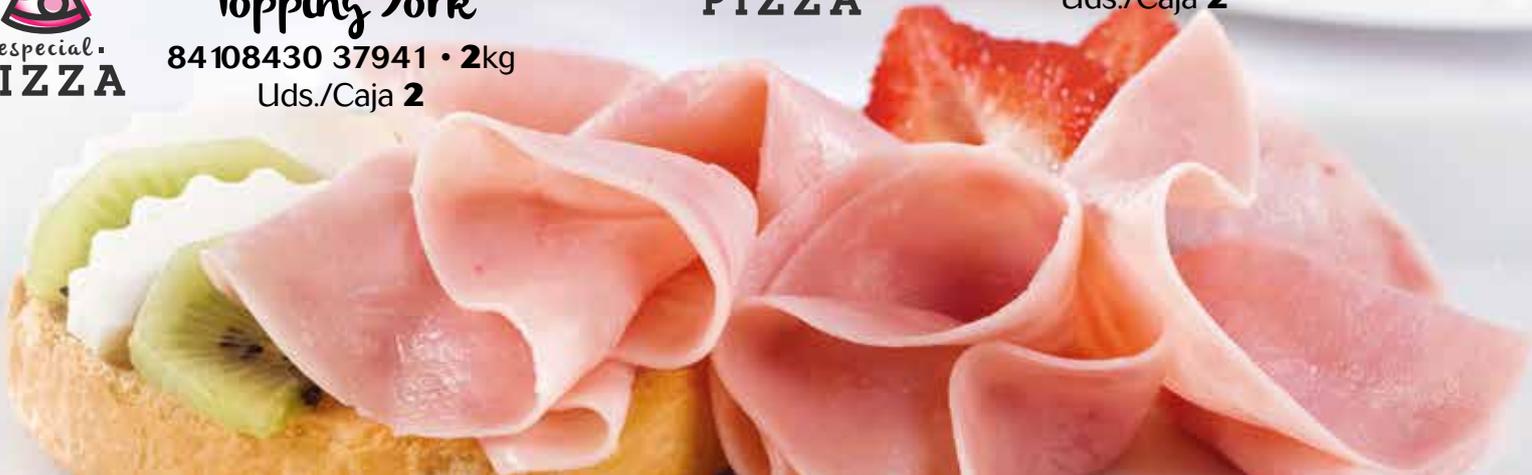


30mm 30mm
3kg
2mm

especial PIZZA

1249
Sellos York
84108430 12498 • **3kg**
Uds./Caja **2**

SIN gluten



Bacon



5085
Bacon Frito Tiras
84108430 50858 • 500g
Uds./Caja 8



5086
Bacon Frito Sandwich
84108430 50865 • 1kg
Uds./Caja 4



881
Bacon Frito Loncha Entera
84108430 08811 • 1,25kg
Uds./Caja 4



5685
Bacon
84108430 56850 • N/U
Uds./Caja 2



10396
Bacon Horeca
84108431 03967 • N/U
Uds./Caja 3



Soluciones



1940
Lomo Adobado Horno 1/2 Pieza
84 108430 19404 • **N/U**
Uds./Caja 2



10376
Chistorra
84 108431 03769 • **N/U**
Uds./Caja 7



100 unidades
22€

11622
Chistorra Cocktail
84 108431 16226 • **1Kg**
Uds./Caja 6



0524
Codillo Asado Mitades
84 108430 05247 • **N/U**
(750g aprox)
Uds./Caja 6



10692
Pechuga de Pollo Asada
84 108431 06920 • **N/U** (1,5kg aprox)
Uds./Caja 3



10500
Carne Cocinada Vacuno
84 108431 05008 • **2,5Kg**
Uds./Caja 2



especial PIZZA

Salchichas



20
unidades
23^ø



1374
Salchichas Hot Dog

84108430 13747 • 1kg
Uds./Caja 8

SIN
gluten

NO
lactosa

13
unidades
23^ø



1373
Salchichas Viena Gigantes

84108430 13730 • 1kg
Uds./Caja 6

SIN
gluten

NO
lactosa

100
unidades
16^ø



1607
Salchichas Cocktail

84108430 16076 • 1kg
Uds./Caja 6

SIN
gluten

NO
lactosa

100
unidades
16^ø



11568
Salchichas Cocktail de Pollo

84108431 15687 • 1kg
Uds./Caja 6

SIN
gluten

NO
lactosa

Curados



105
lonchas
4,7g
aprox

10506
Chorizo

84108431 05067 • **500g**
Uds./Caja **10**

SIN gluten **SIN** fosfatos **SIN** colorantes **SIN** conservantes



105
lonchas
4,7g
aprox

10505
Salchichón

84108431 05053 • **500g**
Uds./Caja **10**

SIN gluten **SIN** fosfatos **SIN** colorantes **SIN** conservantes



112
lonchas
4,5g
aprox

10119
Pepperoni

84108431 01192 • **500g**
Uds./Caja **10**

SIN gluten **NO** lactosa



«especial»
PIZZA



80mm
30
lonchas
17g
aprox
180mm

11037
Jamón Curado
84108430 70627 • **500g**
Uds./Caja **6**

SIN gluten **NO** lactosa



60mm
21
lonchas
14g
aprox
180mm

12223
Paleta Ibérica

84108430 15567 • **300g**
Uds./Caja **12**

SIN gluten **NO** lactosa



5mm 5mm
500g
5mm

11982
**Jamón Curado
Mini Taquitos**
84108431 19821 • **500g**
Uds./Caja **8**

SIN gluten **NO** lactosa





BODEGAS
Y VIÑEDOS
JUAN MANUEL BURGOS

*"En nuestra singularidad está la diferencia.
Una tradición, una manera única de hacer
las cosas que se remonta más allá de un
siglo en el tiempo"*





AVAN OK

Directo y adictivo.
Edad del viñedo entre 10 y 20 años.
4 meses en barricas de roble francés.
Tinta del País 100%

Un vino directo, con fruta y un fondo de breve crianza en barrica. Goloso en la entrada. Directo y adictivo a la vez que fresco y divertido. Una vez tomada la primera copa, lo único que apetece es repetir.



AVAN

Potente y Poderoso.
Edad del viñedo entre 20 y 40 años.
Crianza 12 meses en barrica nueva de roble francés.
Tinta del País 100%

Procedente de cepas plantadas a más de 900 metros de altitud, como todos nuestros viñedos. Vino sabroso, maduro, refrescante y equilibrado. Aromas intensos y persistentes. Una fórmula secreta que permite al AVAN ser un vino único y personal.



AVAN VIÑEDOS VIEJOS

Elegante y lleno de sabores
La edad del viñedo esta entre 60 y 80 años
Crianza de 18 meses en barricas de roble francés nuevo, de grano extrafino
Tinta del País 100%

Fruto de los viñedos que plantó el abuelo Juan. Un vino elaborado por separado de cada viñedo o parcela y con mezcla o coupage antes de su crianza en barrica. En su interior hay diferentes suelos, aportando cada uno su personal complejidad al conjunto. Vino poderoso, concentrado, de aromas sutiles, largos y elegantes. En boca es redondo, con peso, mucho sabor y buena frescura. Ideal para acompañar una cocina contundente, llena de sabores.



AVAN VIÑEDO DEL TORRUBIO

Un viñedo, un vino. Un vino de un solo viñedo
Elaborado en tina de madera y con una crianza de 18 meses en barricas nuevas de Roble Francés de grano extrafino
Tinta del País 100%

Su secreto reside en nuestro viñedo del Torrubio, plantado en 1943 sobre un suelo en el que predomina la arcilla. Nació con identidad propia en 2007. Nuestro objetivo, enseñar al mundo un producto único en Ribera del Duero. Un viñedo viejo que, con su especial suelo y microclima, da unas características que marcan la diferencia con todos los demás. Ni mejor ni peor, distinto e imposible de clonar.



AVAN TERRUÑO DE VALDEHERNANDO

Un viñedo, un vino. Un vino de un solo viñedo
Tinta del País 100%
La edad del viñedo ronda los 90 años
Crianza: 18 meses barrica nueva de Roble Francés
Elaboración en tina de madera

Procede de nuestro viñedo más antiguo del Pago de Valdehernando plantado, después del ataque de la filoxera, en 1923. Con el objetivo de poner en valor la grandeza de este viñedo, desde 2005 se embotella de forma única

Un perfume floral, una golosina, sutil y elegante. Un vino imaginado para una cena romántica. Inimitable. ¡Tú decides!

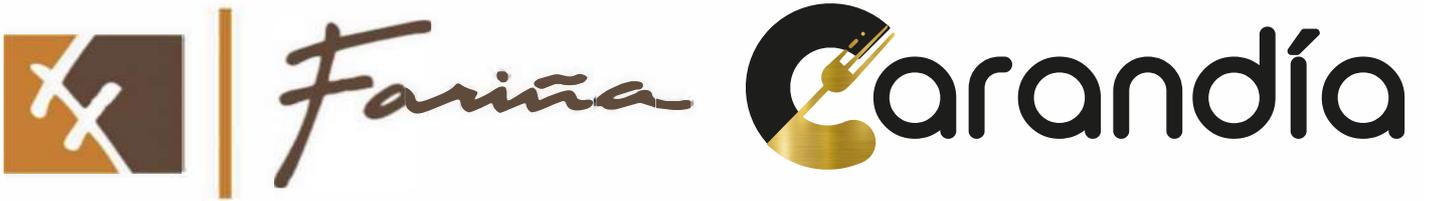


AVAN CEPAS CENTENARIAS

Las cepas más antiguas y sabias.
La edad del viñedo supera los 100 años
Crianza: 18 meses barrica nueva de Roble Francés
Elaboración en tina de madera
Tinta del País 100%

Representa nuestro ADN, el buque insignia de todo el proyecto porque de estos viñedos han sido injertados todos los demás. Un viñedo adaptado tanto a las condiciones adversas de la Ribera del Duero, como a las plagas y enfermedades de la zona. Toda una señal de identidad que apetece repetir.

Este vino tiene en sí mismo los matices de todos los anteriores, con un plus de personalidad que nunca se olvida. Procede de los viñedos más viejos, siendo su año de plantación una incógnita. Pero ha pasado más de un siglo desde su nacimiento, ya que su peculiar suelo arenoso le salvó de la plaga de la filoxera.



Colegiata Rosado

Calificación: D.O TORO

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Despalillado y maceración de la uva durante 12h a 10C°. Sangrado y posterior fermentación alcohólica a 15^aC de temperatura. Crianza: Sin envejecimiento en barrica.

Cata:

Color rosa fresca. En nariz se aprecian aromas de violeta y frutas, fresa, melocotón. En boca es fresco y con buena intensidad.

Consumo óptimo: 1 - 2 años después de la vendimia

Maridaje: Pescado, marisco, ensaladas, quesos frescos, carnes blancas o simplemente solo

Temperatura: 8 - 13°C

Graduación: 12,5%



Colegiata Blanco

El malvasía de Fariña

Calificación: D.O TORO

Variedad: 100% Malvasia

Elaboración:

Despallado y posterior maceración de la uva durante 12h a 10°C. Sangrado y prensado en frío. Fermentación alcohólica a 15°C de temperatura. Crianza: Sin envejecimiento en barrica.

Cata:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Muy aromático, con notas de flores blancas y frutas de la comarca, manzana, melocotón. En boca es equilibrado, suave y fresco.

Consumo óptimo: 1 - 2 años después de la vendimia

Maridaje: Pescados, mariscos, quesos suaves, ensaladas y carnes blancas.

Temperatura: 8 - 11°C

Graduación: 12,5%



PRIMERO



Se trata del primer vino de maceración carbónica de la zona.

Elaborado al 100% con Tinta de Toro, este vino joven hace gala de una espectacular gama de sabores y aromas. Cada año viste una etiqueta diferente que reproduce la obra del ganador del Concurso Nacional de Pintura "Primero de Fariña".

Este año, la obra ganadora del Concurso fue "Prima Bacus", realizada por el artista Josep Millás Chía.

Y si quieres ser el primero en probarlo, del 21 al 24 de noviembre ven a la [Fiesta del Primero 2019 de Fariña](#).

Y si quieres disfrutar de tu **primera copa de realidad aumentada**, descarga en tu móvil **Iphone** la aplicación de Fariña. Coloca tu dispositivo frente a la contraetiqueta y "aumenta tus sensaciones".

Fariña Lágrima

Calificación: D.O TORO

Variedad: 100% Tinta de Toro

Elaboración:

Edad y tipo de viñedo: Viñedos de entre 20 y 40 años.

Vendimia: Manual

Elaboración: Despalillado y maceración prefermentativa de 24h. A 10°C. Fermentación alcohólica a una temperatura de entre 20 y 24°C durante 7-10 días. "Vino de lágrima" es el obtenido de forma natural por gravedad, sin ejercer presión mecánica sobre las uvas.

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés y americano.

Cata:

Color rojo violáceo. Aromas de regaliz, frutas rojas y negras (fresas, moras) y violetas, bien integrados con los aromas procedentes de su crianza en barrica como la vainilla, cacao y toffee. En boca es frutal, fresco y equilibrado.

Consumo óptimo: 2 - 5 años

Maridaje: Carnes rojas, pasta, tapas, quesos

Temperatura: 13 - 17°C

Graduación: 14%



Fariña Crianza

Calificación: D.O TORO

Variedad: 100% Tinta de Toro

Elaboración:

Edad y tipo de viñedo: Viñedos en pie franco de mas de 40 años.

Vendimia: Manual.

Despalillado, maceración prefermentativa de 24h. a 10°C. Fermentación alcohólica a entre 22 y 26°C durante 10-12 días. Crianza de 11 meses en barrica y un mínimo de 2 años en botella.

Cata:

Color rojo granate con mucha capa. En nariz aromas de frutas del bosque maduras, regaliz perfectamente integrados con aromas especiados provenientes del tostado de la madera (pimienta, cacao). En boca es, equilibrado, sedoso y largo en el postgusto.

Consumo óptimo: 3 - 10 años

Maridaje: Carnes rojas asadas especialmente caza y lechazo. Quesos curados.

Temperatura: 15 - 17°C

Graduación: 13,5%



Gran Colegiata Original

Elaborado a partir de viñedos en pie franco de una edad superior a 60 años, vendimiados manualmente.

Calificación: Reserva

Variedad: 100% Tinta de Toro

Elaboración:

Despalillado y posterior fermentación alcohólica entre 24 y 28°C durante 12-15 días.

Crianza de 18 meses en barricas de roble americano.

Cata:

Color rojo granate. En nariz se aprecian aromas de regaliz, frutas negras y ciruelas, integrados con recuerdos de vainilla, cacao y balsámicos. En boca es sedoso, con una buena estructura, complejo y bien equilibrado.

Consumo óptimo:

Maridaje:

Temperatura:

Graduación:



Campus Gothorum

El vino estrella de la gama y uno de los vinos más premiados de la zona.

Calificación: D.O TORO

Variedad: 100% Tinta de Toro

Elaboración:

Edad y tipo de viñedo: Uvas procedentes de 6 viñedos plantados en pie franco entre mediados del siglo XIX y el XX en suelos de aluvión, arenosos con canto rodado

Vendimia: **Manual**

Elaboración: Despalillado y posterior maceración de entre 18 y 21 días a una temperatura de entre 22 y 28 grados. Fermentación maloláctica en tinas de roble francés de 15.000 l.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés y americano y mínimo de 3 años en botella.

Cata:

Color rojo granate intenso. Se aprecian aromas de regaliz, cerezas y albaricoques muy maduros, flores de monte bajo como jara y tomillo. Tabaco, pimienta toffee.

Consumo óptimo: 5 - 15 años

Maridaje: Toda clase de platos con sabores intensos sobre todo carnes rojas y quesos curados.

Temperatura: 15 - 18°C

Graduación: 14%



Val de Reyes Blanco Semi Dulce



Un vino sorprendente por su dulzor y frescura. Perfecto para un aperitivo o para acompañar postres.

Calificación: Vino de la tierra de Castilla y León

Variedad: Moscatel y Albillo

Elaboración:

Se vendimia el Moscatel con un porcentaje alto de botritis. Se fermenta a 15°C. Por medio de filtraciones sucesivas a muy bajas temperaturas se interrumpe la fermentación para dejar el vino con un azúcar entre 65/70 grs.

Cata:

Muestra un color amarillo - verdoso palido. Presenta una gran complejidad por la fermentación en presencia de uvas con botritis. Predomina un potente aroma a uva Moscatel, piel de naranja y miel. Es sabroso, dulce sin empalagar y fresco.

Consumo óptimo: 2 - 6 años

Maridaje: Como un aperitivo con foie gras, almendras saladas, jamón ibérico o como vino de postre con postres no muy dulces.

Temperatura: 7 - 9°C

Graduación: 13%

Val de Reyes Tinto Dulce

Un vino único en la región. Un vino de postre elaborado a partir de Tempranillo de vendimia tardía.

Calificación: Vino de la tierra de Castilla y León

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Vendimia tardía. Fermentación a 25°C en depósitos de acero inoxidable. Envejecimiento en barricas de roble americano durante 4 años utilizando el sistema de solera.

Cata:

Color cereza oscura con ribetes teja. Aromas complejos de la crianza. Recuerda a tabaco y uva sobremadurada. Están presentes los aromas propios de una crianza en buena madera usada. En boca es carnoso y suave con sabores especiados y complejos, de madera.

Consumo óptimo: 15 años

Maridaje: Chocolate y queso azul

Temperatura: Ligeramente frío

Graduación: 14%



Mascaradas



La selección de las uvas de nuestro vino MASCARADAS procede de 7 parcelas de viñedo propio, y se ha hecho combinando la extraordinaria maduración de las procedentes de terrenos arenosos muy pobres con el equilibrio y complejidad que favorece el viñedo sometido a distintas exposiciones, en laderas de suelos arcillosos y calizos, seleccionados tras un intenso estudio edafológico llevado a cabo desde 2011.

Calificación: Vino de la Tierra de Castilla y León

Varietalidad: 100% Tempranillo

Elaboración:

Maceración media de 10-12 días. Fermentación con oscilación térmica entre 21-26°C de temperatura, en función de la fase. Crianza de 6 meses en barrica, 50% Roble Francés y 50% Roble Americano.

Cata:

Los aromas especiados de su posterior crianza durante seis meses en barrica potencian la complejidad frutal y floral que la Tempranillo desarrolla en esta zona del sureste de la provincia de Zamora, situada entre las comarcas de Toro, Guareña y Tierra del Vino.

Consumo óptimo: 2-5 años desde la fecha de cosecha

Maridaje: Guisos especiados de legumbres, carnes rojas, quesos curados, arroces melosos o pescados azules

Temperatura: 14-17°C

Graduación: 14%Vol

Águedas



EL VIÑEDO

Está elaborado a partir de uva Malvasía procedente de la parcela "El Pendón", situada a 780 m. de altitud y caracterizada por tener un suelo con textura arenosa y un alto porcentaje de caliza.

Calificación: Blanco con crianza

Varietalidad: 100% Malvasía

Elaboración:

Maceración en frío (8-10°C) durante 12 horas en depósito, prensado y fermentación a baja temperatura (14-16 °C) durante 17 días.

CRIANZA

Batonnage de 8 meses sobre lías en barricas de roble francés de 300 litros con tostado bajo y posterior envejecimiento en botella, durante al menos 8 meses, en la bodega.

Cata:

Color amarillo dorado. Aromas procedentes de la malvasía como flores blancas, albaricoque o membrillo y derivados de la crianza como miel, almendra, piñón o clavo. En boca presenta una acidez que aporta frescura, frente a las lías que dotan al vino de untuosidad, redondez y volumen.

Consumo óptimo: 2- 10 años desde la fecha de cosecha

Maridaje: arroces, verduras asadas, marisco, pescados grasos, carne roja, asados de cordero o cochinillo.

Temperatura: 10 – 14 °C

Graduación: 12,5%



La mejor selección
de la bodega, nuestros
mensajes embotellados

Carandía



Godelia
Bodega y Viñedos

Familia Godelia

Godello

Vino único, de gran complejidad, con perfil gastronómico alto.



VARIEDAD · 90% Godello y 10% Doña Blanca.

VIÑEDO · Plantas entre 30 y 80 años. **CRIANZA** · 5 meses sobre lías finas.

Mencía

Un canto a la Mencía. La sutileza y elegancia están en la variedad, la fruta y las flores.



VARIEDAD · 100% mencía.

VIÑEDO · Plantas entre 60 y 100 años.

CRIANZA · 12 meses en barrica de roble francés.

Selección

Mencía

Nuestro Mencía más selecto, una obra extraordinaria con cuerpo y alma del Bierzo.



VARIEDAD · 100% mencía. **VIÑEDO** · Plantas más de 100 años.

CRIANZA · 16 meses en barricas de roble francés.

Godello

La mejor viña, la mejor uva, los mejores suelos para el mejor Godello.



VARIEDAD · 100% godello.

VIÑEDO · Plantas más de 80 años.

CRIANZA · 8 meses en barricas de roble francés y acacia de 500 litros y huevos de cemento.



El Rock&Roll llega al Bierzo. Viernes Godello es la versión más fresca y pura de la Godello, un modo ideal de descubrir esta variedad blanca. Procedente de nuestras viñas más jóvenes tras nuestra apuesta por ampliar el legado vinícola del Bierzo.

Viticultura sostenible en la viña para mantener un suelo vivo. Ya en bodega fermenta en depósitos de acero. Tras esto el vino permanece en depósitos sin lías durante varios meses, buscando así transmitir la fruta y acidez que tiene la Godello en su versión más joven.



Rosado

Cuando las medias tintas son la mejor opción.

VARIEDAD · 100% mencía.

VIÑEDO · Plantas más de 60 años.



Libamus

El único Mencía dulce del mundo.

VARIEDAD · 100% mencía.

VIÑEDO · Plantas más de 100 años.

CRIANZA · 16 meses en barricas de roble francés.



Viernes

Un joven Mencía, treinta-ñero, con espíritu juvenil, desenfadado y divertido.

VARIEDAD · 100% mencía.

VIÑEDO · Plantas más de 30 años.

CRIANZA · 4 meses sobre lías finas.



Godella Cuvée

A veces ocurren cosas maravillosas.

VARIEDAD · mencía

VIÑEDO · Plantas más de 30 años.

CRIANZA · 22 meses sobre en rima.

ANALITICA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 % Vol
ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l.
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 g/l.
SULFUROSO LIBRE: 25 mg/l.
SULFUROSO TOTAL: 62 mg/l.
AZUCARES REDUCTORES: 1,8 g/l.
PH: 3,3
DENSIDAD: 0,993

ANALITICA

GRAO ALCOHÓLICO: 12,5 % Vol
ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l.
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 g/l.
SULFUROSO LIBRE: 25 mg/l.
SULFUROSO TOTAL: 62 mg/l.
AZUCARES REDUCTORES: 1,8 g/l.
PH: 3,3
DENSIDAD: 0,993





GIN AS DE PICOS CLASSIC 70cl, 35cl Y GIN AS DE PICOS TROPICAL. 70cl

Nuevas medallas para estas ginebras Españolas de Alquitara que siguen triunfando. En el último International Singapore Taste Awards 2019, As de Picos Classic ha sido premiada con medalla de Plata y As de Picos Tropical con medalla de Oro, destacando como es ya habitual muy notablemente en catas y jurados internacionales.



♠ AS de PICOS CLASSIC

Es una exclusiva ginebra Premium, elaborada artesanalmente con agua de los Picos de Europa y botánicos destilados en las alquitaras tradicionales de esta zona, que en un tiempo récord ha conseguido importantes premios internacionales situándose por su calidad entre las mejores



♠ AS de PICOS TROPICAL

Es exactamente la misma ginebra con una cuidadosa selección de frutas (lichi, mango, piña y frambuesa, entre otras) aportando originales aromas y toques golosos, pero manteniendo esa esencia tan especial que se destila gota a gota en estas alquitaras únicas de Liébana

