

BARCELONA TAPAS CONCEPT

v.1



CONSERVAS

By **GASTRO**
EUPHORIA
.com

¿QUÉ ES BARCELONA TAPAS CONCEPT?



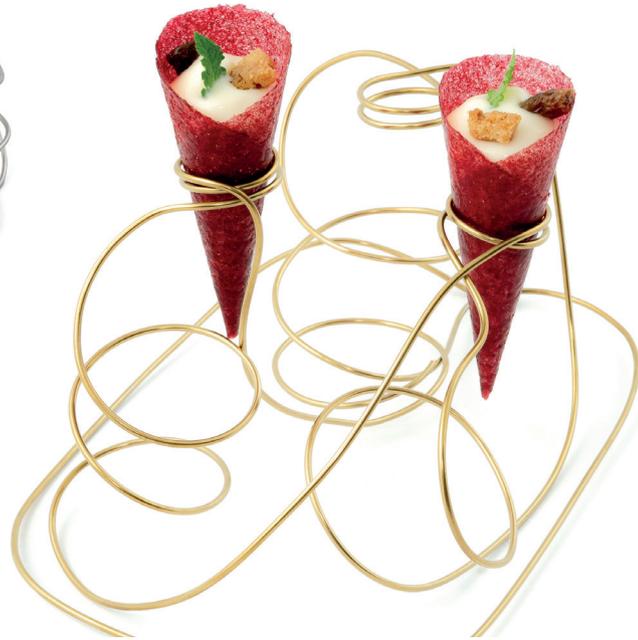
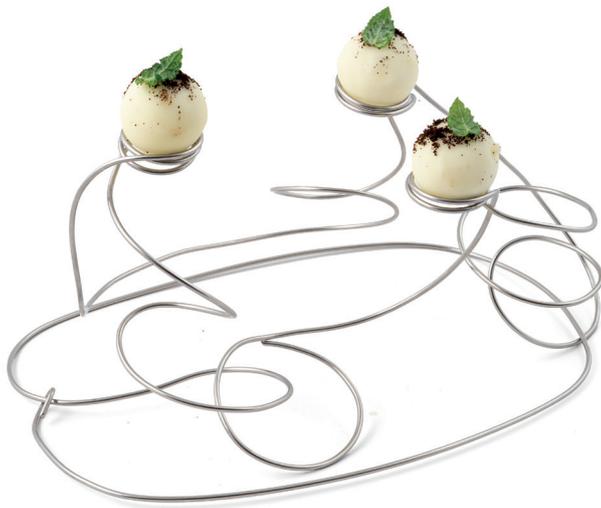
Buscamos, presentamos y comercializamos productos para comer de Tapas.

Colaboramos con chefs y productores gastronómicos, especializados en V Gama.

Este catálogo es una selección de las Tapas más conocidas y tradicionales, complementada con otras evolucionadas e innovadoras.

La Carta de Tapas ofrece variedad de productos elaborados, de fácil regeneración y ensamblaje. Perfectos para el showcooking, aportan valor añadido a la tradición de comer de Tapas.

Degustar, compartir, experimentar y disfrutar.



COMER DE TAPAS

Es la tradición española más famosa y extendida. Las Tapas son una manera de comer y beber disfrutando en compañía de amigos.

Rápidas, deliciosas y variadas.

Las Tapas permiten descubrir gran variedad de productos. Raciones pequeñas combinadas con bebidas típicas: vinos, cavas, cervezas, sidra, vermut, sangría...

COMER TAPAS EN CONSERVA. ABRIR en un clic y COMER al momento, sin cocinero ni horario ni preparación previa, en frío o en caliente. 

BARCELONA TAPAS CONCEPT PRESENTA TAPAS EN CONSERVA

- COMER DE TAPAS SIN COCINAR. ¡ **Rápido, práctico, versátil !**
- Abrir con un clic y comer, regenerar o combinar.
- Al momento, sin cocinar ni preparación previa ni mermas.
- En frío o en caliente 1-2 minutos  .
- Productos de larga conservación, a temperatura ambiente.
- Para Carta, Menú, bocadillos, etc.:
 - **HORECA:** bar, snack bar, restaurante (delivery), hotel y aparthotel (room service, minibar snacks & conservas, picnics...)
 - **RETAIL:** supermercados, tiendas gourmet, oficinas, máquinas expendedoras . . .
- Comer tapas en conserva: raciones pequeñas y platos preparados dentro de latas y botes de vidrio.

CARTA DE TAPAS DE CONSERVAS



TAPAS DEL MAR

TAPAS DEL HUERTO

TAPAS DE ARROZ

TAPAS DE CARNE Y AVES

TAPAS DULCES

INGREDIENTES

COMPLEMENTOS

BEBIDAS ENLATADAS

PICTOGRAMAS



CARACTERÍSTICAS

-  CADUCIDAD
-  CONSERVA
-  AL BAÑO MARIA
-  COCINADO AL VACÍO
-  BIO
-  VEGETARIANO
-  VEGANO
-  SIN GLUTEN
-  SIN CONSERVANTES
-  SIN COLORANTES
-  SIN LACTOSA
-  LIBRE DE OMG
-  SIN ADITIVOS
-  NUEVO

REGENERACIÓN

-  MICROONDAS
-  CAZUELA
-  SARTÉN
-  HORNO
-  FREIDORA
-  TIEMPO
-  CORTAR
-  AGITAR/REMOVED
-  VERTER LÍQUIDO
-  VERTER PRODUCTO
-  INTENSIDAD COCCIÓN

PRESENTACIÓN

-  UNIDAD/PESO
-  CAJA
-  BANDEJA
-  BOLSA
-  BOLSITA / SOBRE
-  BOTE
-  TARRO DE VIDRIO
-  LATA CONSERVA
-  LATA
-  LATA BEBIDA
-  MONODOSIS
-  BOLSA AL VACÍO
-  BOTELLA CRISTAL
-  ESTUCHE
-  PACK
-  RACIONES

TAPAS DEL MAR



LA ESENCIA DEL MAR EN CONSERVA ^{NEW}

- Pulpo en Aceite de Oliva Virgen Extra
- Tartar de Sardina
- Pulpitos al Ajillo
- Pulpitos con Cebolla
- Sepia en su Tinta
- Calamares con Butifarra

CALIDAD MÁXIMA EN ATÚN Y BONITO ^{NEW}

en Aceite de Oliva:

- Atún Rojo Salvaje del Cantábrico (Bluefin): Ventresca y Tronco
- Bonito Del Cantábrico: Ventresca, Lomo y Tronco
- Atún Claro (Yellowfin): Ventresca, Lomo y Tronco

en Aceite de Oliva Ecológico: ^{BIO}

- Bonito Del Cantábrico: Lomo y Tronco
- Atún Claro (Yellowfin): Lomo, Lomo Sin Sal y Tronco al Natural:

- Atún Claro (Yellowfin): Lomo y Tronco

en Escabeche:

- Bonito Del Cantábrico: Lomo y Tronco

PLATOS DE ATÚN ENLATADOS ^{NEW}

- Lomo de Atún con Piperrada (con Pimientos)
- Lomo de Atún con Pisto Mediterráneo
- Lomo de Atún Encebollado
- Lomo de Atún En Salsa de Tomates Secos
- Lomo de Atún a la Toscana con Alubias Blancas
- Anchoas a la Donostiarra (al Ajillo)

MOLUSCOS CON ALGAS ECOLÓGICAS ^{BIO}

- Almejas con Sake y Kombu
- Berberechos al jengibre con Kombu
- Berberechos al natural con Kombu
- Mejillones con Wakame y escabeche blanco
- Navajas al ajillo con Espagueti de mar
- Navajas natural con Espagueti de mar
- Mejillones al natural con alga tronco de wakame

TARTAR DE ALGAS ECOLÓGICAS ^{BIO}

- Tartar de algas a la aceituna negra
- Tartar de algas al natural
- Tartar de algas al curry



tapas del mar



La Esencia del Mar en Conserva

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Comer de Tapas cefalópodos y pescado azul.

Descripción del producto

Pulpo, pulpitos, sepia y calamar: tapas presentadas en bote de vidrio, para 3 raciones.

Tartar de sardina: ideal para untar sobre tostadas o cortezas de trigo "¡ BRUTAL !"

Se diferencia por...

La esencia del mar cocinada tradicionalmente en conservas artesanas.

Sin aditivos ni conservantes.

Fácil regeneración:

45 segundos en microondas.

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

- PULPO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- TARTAR DE SARDINA
- PULPITOS AL AJILLO
- PULPITOS CON CEBOLLA
- SEPIA EN SU TINTA
- CALAMARES CON BUTIFARRA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos platos.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER:

Tartar de sardina

ABRIR y REGENERAR:

Pulpo, pulpitos, sepia y calamares



ABRIR y COMBINAR: sepia en su tinta, para hacer un arroz negro.



tapas del mar



Calidad Máxima en Atún y Bonito

V GAMA | TAPAS | INGREDIENTE

Productos Tradicionales

El bonito del Norte (Thunnus Alalunga).

El atún rojo salvaje del Cantábrico o cimarrón (Bluefin).

El atún claro (Yellowfin).

Descripción del producto

Cada pieza, lomo, tronco y ventresca es tan espectacular en el plato como delicioso en la boca.

Variedades para elegir en aceite de oliva, ecológico, en escabeche, bajo en sal o al natural.

Se diferencia por...

Pescados a caña, de uno en uno, en el Cantábrico, (Bonito y Atún Rojo) y Atún Claro en alta mar.

3 variedades con gran personalidad: colores destacados, carne muy sabrosa y jugosa, textura y características únicas.

Listo para consumir, sin preparación previa.

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco.

Gama de Productos

en Aceite de Oliva:

- ATÚN ROJO SALVAJE DEL CANTÁBRICO (BLUEFIN): VENTRESCA Y TRONCO
- BONITO DEL CANTÁBRICO: VENTRESCA, LOMO Y TRONCO
- ATÚN CLARO (YELLOWFIN): VENTRESCA, LOMO Y TRONCO

en Aceite de Oliva Ecológico:

- BONITO DEL CANTÁBRICO: LOMO Y TRONCO
- ATÚN CLARO (YELLOWFIN): LOMO, LOMO SIN SAL Y TRONCO

al Natural:

- ATÚN CLARO (YELLOWFIN): LOMO Y TRONCO

en Escabeche:

- BONITO DEL CANTÁBRICO: LOMO Y TRONCO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 = 120g / 200g / 270g

 XL = 1kg / 1,850kg / 4kg / 5,5kg

 = 190g / 315g / 820g / 1,150kg / 1,5kg

 = 4/6/8/12/24x  

NEW

APLICACIONES

Tapas, Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER

ABRIR y COMBINAR: con múltiples ingredientes: pasta, arroz, ensaladas, tomate, bocadillos...



tapas del mar



Platos de Atún Enlatados

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS | SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales

Un atún excelente hace buena cualquier receta. Picotear, comer, merendar, cenar...

Descripción del producto

Lomo de atún con verduras, legumbres y salsas. Anchoas del Cantábrico fritas a la Donostiarra.

Se diferencia por...

Platos enlatados, listos para consumir, sin preparación previa. Variedad de recetas tradicionales basadas en el atún.

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco.

Gama de Productos

- LOMO DE ATÚN CON PIPERRADA (CON PIMIENTOS)
- LOMO DE ATÚN CON PISTO MEDITERRÁNEO
- LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO
- LOMO DE ATÚN EN SALSA DE TOMATES SECOS
- LOMO DE ATÚN A LA TOSCANA CON ALUBIAS BLANCAS
- ANCHOAS A LA DONOSTIARRA (AL AJILLO)

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 = 190g / 200g

 = 12x  / 

 = 6x productos

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Segundos platos.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER: Anchoas

ABRIR y REGENERAR:
5 referencias con atún

ABRIR y COMBINAR: con: pasta, arroz, ensaladas, tomate, bocadillos / pan...



tapas del mar



Moluscos con Algas Ecológicas

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Producto Evolucionado

Moluscos combinados con variedades de Algas.

Descripción del producto

Diferentes Moluscos de las Rías Gallegas limpios y cocidos, sin las conchas, combinados con Algas, mezclado con ingredientes variados, todos de producción ecológica.

Se diferencia por...

Intenso aroma y sabor marino, potenciado por la aportación de las algas.

Listo para consumir, sin preparación previa.

Características

CONSERVA: Tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

- ALMEJAS CON SAKE Y ALGA KOMBU DE AZÚCAR
- BERBERECHOS AL JENGIBRE CON ALGA KOMBU DE AZÚCAR

- BERBERECHOS AL NATURAL CON ALGA KOMBU DE AZÚCAR
- NAVAJAS AL AJILLO CON ALGA ESPAGUETI DE MAR
- NAVAJAS AL NATURAL CON ALGA ESPAGUETI DE MAR
- MEJILLONES CON ALGA WAKAME EN ESCABECHE BLANCO
- MEJILLONES AL NATURAL CON ALGA TRONCO DE WAKAME

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Lata aluminio rectangular.

Tapa de fácil apertura.

Almejas: = 28x = 10/16x ●
NETO 90g

Berberechos: = 28x = 18/20x ●
NETO 90g

Navajas: = 28x = 6/8x ●
NETO 90g

Mejillones: = 24x = 120g

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Imprescindibles para tomar el Vermut.

Para acompañar diferentes platos de pescado o marisco, patatas hervidas, arroces o pastas.

OBSERVACIONES

Una vez abierto guardar en la nevera y consumir en 24h.



tapas del mar



Tartar de Algas Ecológicas

V GAMA | TAPAS | INGREDIENTE

Producto Evolucionado

Mezcla de las Algas Espagueti de Mar, Wakame y Lechuga de Mar combinadas con distintos ingredientes.

Descripción del producto

Elaborados a partir de algas marinas recolectadas a mano en las Rías Gallegas. Verduras del mar cortadas en pequeñas fracciones y mezcladas con diferentes ingredientes de producción ecológica.

Se diferencia por...

Traer las sensaciones del mar a la mesa y al paladar. Listo para consumir, sin necesidad de preparación previa.

Características

CONSERVA: Tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Preservar de la luz solar.

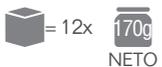
Gama de Productos

- TARTAR DE ALGAS A LA ACEITUNA NEGRA
- TARTAR DE ALGAS AL NATURAL
- TARTAR DE ALGAS AL CURRY

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, entrantes, como ingrediente de ensaladas frías de pasta, con tomate y mozzarella, con ahumados, espárragos, huevos rellenos...

Tanto puede ser protagonista como guarnición, condimentar platos de carne, marisco y pescado.

OBSERVACIONES

Una vez abierto, refrigerar y consumir en un máximo de 5 días.



TAPAS DEL HUERTO



VEGETALES Y VERDURAS

COMO TAPAS NEW

- Cebollitas a la brasa con vinagre de Módena
- Champiñones a la mediterránea
- Alcachofas a la brasa
- Escalivada asada: pimiento rojo, berenjena y cebolla
- Pimiento rojo asado

PLATOS VEGETARIANOS / VEGANOS NEW

- Quinoa con verduras y alga kombu
- Espinacas con pasas y piñones
- Lenteja Beluga con arroz
- Garbanzos con espinacas
- Sopa de cebolla

LEGUMBRES DISTINGUIDAS. A PUNTO DE COMER NEW

- Lenteja Beluga
- Judía (fesol) de Santa Pau con D.O.P
- Judía del Ganxet
- Garbanzo Pedrosillano

PATÉS VEGETALES ÚNICOS E IRRESISTIBLES NEW

- Picaolivas de aceitunas verdes
- Picapiquillos de pimientos del Piquillo
- Picárragos de espárragos verdes
- Berenjenas esparragás
- Pimiento del Piquillo en AOVE

CAPRICHOS DE ALCACHOFA NEW

- Corazones de alcachofa al natural
- Mini corazones de alcachofa al natural
- Alcachofa en aceite
- Mini corazones alcachofa en escabeche
- Paté de alcachofa

INTERPRETACIONES

CON HORTALIZAS

- Paté de berenjena
- Paté de tomate
- Paté de alcachofa
- Pimiento Asado Caramelizado
- Tomate rallado braseado

PLATOS ELABORADOS

CON TRUFA NEGRA

- Risotto de trufa negra
- Tagliatelle de trufa negra
- Crema de trufa negra
- Paté de trufa negra

TOMATES SECOS EN ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA ¡SORPRENDENTES!

- Tomate seco marinado
- Tomate seco marinado picante
- Tapenade con tomates secos

NUEVAS FORMAS DE DISFRUTAR

EL PIMENTÓN

- Perlas de pimentón ahumado ecológico 
- Perlas de pimentón picante ecológico 
- Almendras fritas con pimentón picante
- Almendras fritas con pimentón ahumado
- Lágrimas de pimiento rojo
- Lágrimas de pimiento amarillo

MIL Y UNA MANERAS

DE COMER ALMENDRAS

- Almendra Natural con sal y sin sal
- Almendra sin pelar ecológica 
- Almendra con Curry
- Almendra con Pimentón
- Almendra con Tomate y Romero
- Catánias (almendras recubiertas de chocolate)

ACEITUNAS CON VALOR AÑADIDO

- Aceituna verde aliñada con hueso y sin hueso
- Aceituna Kalamata con hueso
- Aceitunas rellena con queso y anchoa

ENCURTIDOS Y CONSERVAS VEGETALES

DIFERENCIADAS

- Ajo blanco
- Cebollita braseada
- Cocktail 4 ingredientes
- Pimientos cherry con queso y bonito
- Pimiento cherry asado

LÁMINAS VEGETALES

- Láminas de Espinacas
- Remolacha
- Zanahoria
- Pimiento del piquillo
- Patata

¡ LA TORTILLA EN LATA, LA TORTILLA VIAJERA !

- Tortilla de patata con cebolla en lata (250 g)

tapas del huerto



Vegetales y Verduras como Tapas

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | INGREDIENTE

Producto Tradicional

Desde la naturaleza a tu mesa, como hechos en casa.

Descripción del producto

Asados y marinados: cebollitas, alcachofas.

Asados: pimiento rojo, escalivada (pimiento rojo, berenjena y cebolla).

Marinados: champiñones a la mediterránea.

Se diferencia por...

Formar parte de la alimentación vegetariana / vegana.

Apreciar aromas, sabores y texturas.

Comer bien, sano, fácil.

Poder disfrutar de ellos todo el año.

Sin conservantes, colorantes, blanqueantes o aditivos...¡NADA!

Características

CONSERVA: Tratamiento térmico de esterilización.



Envase de cristal, sin BPA.

Transporte en seco.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

- CEBOLLITAS A LA BRASA CON VINAGRE DE MÓDENA
- CHAMPIÑONES A LA MEDITERRÁNEA
- ALCACHOFAS A LA BRASA
- ESCALIVADA ASADA: PIMIENTO ROJO, BERENJENA Y CEBOLLA
- PIMIENTO ROJO ASADO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 180g / 250g / 500g / 850g

 = 6/10x 

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER

ABRIR y COMBINAR: con carne, pescado, aves, ensaladas, pasta ...

OBSERVACIONES

Conservar a menos de 25°C, en ambiente oscuro y seco, evitar la luz solar.

tapas del huerto



Platos Vegetarianos / Veganos

V GAMA | TAPAS | PRIMER PLATO

Producto Tradicional

Platos vegetales completos, saludables y listos para su consumo.

Descripción del producto

Quinoa, espinacas, lenteja Beluga y garbanzos como ingredientes principales combinados con verduras, pasas y arroz. Sopa de cebolla (antigua receta).

Se diferencian por...

Formar parte de la alimentación vegetariana / vegana.

Comer bien, sano, nutritivo, digestivo, energético y sabroso.

Sin conservantes, colorantes, ni aditivos.

Posibilidad de comer en frío y en caliente.

Características

FABRICACIÓN ARTESANAL.

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización.



Envase de cristal, sin BPA.

Transporte en seco.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

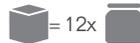
- QUINOA CON VERDURAS Y ALGA KOMBU
- ESPINACAS CON PASAS Y PIÑONES
- LENTEJA BELUGA CON ARROZ
- GARBANZOS CON ESPINACAS
- SOPA DE CEBOLLA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

340g



NEW

APLICACIONES

Tapas, Primer Plato.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER: excepto las espinacas con pasas y garbanzos con espinacas.

ABRIR y REGENERAR

ABRIR y COMBINAR: con otras verduras, ingredientes, en ensaladas, elaborar hamburguesas, rellenos de tortilla, "crepes", empanadillas o "pizza" vegetariana.

OBSERVACIONES

El preparado de la sopa de cebolla es muy concentrado. Se recomienda diluirlo con agua a proporciones iguales

Conservar a menos de 25°C, en ambiente oscuro y seco, evitar la luz solar.

tapas del huerto



Legumbres Distinguidas. A punto para Comer

V GAMA | TAPAS | INGREDIENTE

Producto Tradicional

Variedad de legumbres con denominación, listas para comer solas con un poco de aceite o combinadas con otros ingredientes.

Como hechas en casa.

Descripción del producto

Lenteja Beluga negra y diminuta.

Judía (fesol) de Sta. Pau, única en su género, procede de zona volcánica con D.O.P

Judía del "ganxet". Muy sabrosa, no se nota la piel y el tacto al paladar es muy suave. Garbanzo Pedrosillano de pequeño tamaño y sabor intenso.

Se diferencia por...

Formar parte de la alimentación vegetariana / vegana.

Su finura al paladar, sabor y pequeño tamaño

Comer bien, sano.

Sin conservantes, colorantes, blanqueantes, ni aditivos.

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización.



Envase de cristal, sin BPA.

Transporte en seco.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

- LENTEJA BELUGA
- JUDÍA (FESOL) DE SANTA PAU CON D.O.P
- JUDÍA DEL GANXET
- GARBANZO PEDROSILLANO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

340g / 500g / 850g

= 6/12x

NEW

APLICACIONES

Tapas, Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER

ABRIR Y REGENERAR

ABRIR y COMBINAR: con otros alimentos o ensaladas.

OBSERVACIONES

Conservar a menos de 25°C, en ambiente oscuro y seco, evitar la luz solar.



tapas del huerto



Patés Vegetales Únicos e Irresistibles

TAPAS | APERITIVO | INGREDIENTE

Producto Innovador

Frutos y hortalizas cultivados o recogidos silvestres por el productor, convertidos en recetas innovadoras.

Descripción del producto

Olivas, espárragos verdes, pimientos del piquillo y berenjenas convertidos en exquisitos patés de calidad gourmet.

Pimientos del Piquillo conservados en aceite de oliva virgen extra, en lugar de agua.

Se diferencia por...

Una manera innovadora de presentar conservas vegetales sabrosas y sanas, los PATÉS VEGETALES.

Sus sabores y texturas 100% naturales, sin conservantes ni colorantes, aptos para vegetarianos / veganos, elaboración artesana.

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización.



Envase de cristal.

Transporte en seco.

Preservar de la luz solar.

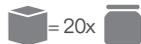
Gama de Productos

- PIMIENTO DEL PIQUILLO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- Patés vegetales:
- PICAOLIVAS DE ACEITUNAS VERDES
- PICAPIQUILLOS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- PICÁRRAGOS DE ESPÁRRAGOS VERDES
- BERENJENAS ESPARRAGÁS

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER: con tostadas o pan, en tapas, aperitivos o para dippear con picos o palitos de verduras.

ABRIR y COMBINAR: con carnes o pescados a la brasa, aderezo de arroces y pasta, rellenos o como relleno, revueltos, ensaladas, con queso, frutos secos o miel.

OBSERVACIONES

Una vez abierto, refrigerar y consumir en un máximo de 10 días.



tapas del huerto



Caprichos de Alcachofa

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | GUARNICIÓN

Producto Tradicional

Alcachofas recolectadas, preparadas y envasadas diariamente por el productor.

Descripción del producto

Corazones y mini corazones de alcachofa tiernos y frescos preparados al natural, en aceite, escabeche y braseados.

Flor de alcachofa en aceite para formar una espectacular flor de manera sencilla y sin romperla.

Paté cremoso de alcachofas seleccionadas con aceite de oliva y especias.

Se diferencian por...

Mantener el sabor, textura tierna y las propiedades naturales de la alcachofa.

Sin conservantes ni colorantes.

Efectos saludables, verdura 100% natural.

Calidad de la huerta directamente a la mesa.

Características

CONSERVA: Baño maría



Bote de vidrio y bandeja B40

Transporte en seco.

Sin Regeneración: sólo abrir y comer o combinar.

Gama de Productos

Corazones de alcachofa al natural:

- BOTE 350g con 12, 28 y 38 FRUTOS, SEGÚN CALIBRE.
- BOTE 1.850g con 50 y 150 FRUTOS.

Mini corazones de alcachofa al natural:

- 200g (22u.)
- 350g (52u.)

Alcachofa en aceite:

- FLOR DE ALCACHOFA EN ACEITE 8u. (BANDEJA)
- TROZOS DE ALCACHOFA BRASEADA EN ACEITE
- MINI CORAZONES ALCACHOFA EN ESCABECHE 8u.
- PATÉ DE ALCACHOFA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 200g / 290g / 350g / 1850g

 500g

 = 6/8/12x  / 

 = 5/6/10x  / 

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, guarnición.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER

ABRIR y COMBINAR: en infinidad de recetas.

Flor de alcachofa: cortar, en tiras, entera o abrir en forma de flor.

Show cooking delante del cliente, separando sus tiernas capas, de manera sencilla.

OBSERVACIONES

Corazones de alcachofa: existen otros formatos con distintos tamaños.

Mantener en lugar fresco y protegido de la luz solar. Una vez abierto, guardar en frigorífico y consumir en un máximo de cuatro días.

tapas del huerto



Interpretaciones con Hortalizas

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | GUARNICIÓN

Producto Tradicional

Hortalizas recolectadas, preparadas y envasadas diariamente por el productor.

Descripción del producto

Patés de berenjenas asada y de alcachofas.

Pimiento asado caramelizado con moscatel.

Tomate rallado braseado.

Se diferencia por...

Manera sabrosa y sana de presentar texturas de hortalizas en patés cremosos.

100% naturales, sin conservantes ni colorantes, aptos para vegetarianos / veganos, elaboración artesanal.

Calidad de la huerta directamente a la mesa.

Características

CONSERVA: Baño maría



Bote de vidrio y bandeja B40

Transporte en seco.

Sin Regeneración: sólo abrir y comer o combinar.

Gama de Productos

- PATÉ DE BERENJENA
- PATÉ DE ALCACHOFA
- PIMIENTO ASADO CARAMELIZADO / BANDEJA
- TOMATE RALLADO BRASEADO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 185g / 280g / 1.850g

 500g

 = 6/8/12x  / 

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, guarnición.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER: sobre tostadas o pan, para dippear con picos o palitos de verduras.

ABRIR y COMBINAR: con carnes, pescados, pasta y ensaladas.

OBSERVACIONES

Mantener en lugar fresco y protegido de la luz solar. Una vez abierto, guardar en frigorífico y consumir en un máximo de cuatro días.

tapas del huerto



Platos Elaborados con Trufa Negra

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | GUARNICIÓN | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Platos de alta cocina, elaborados con trufa negra y las mejores materias primas, de fácil regeneración.

Descripción del producto

Risotto, tagliatelle y crema, platos típicos de la gastronomía italiana y mediterránea con la mejor trufa negra (tuber melanosporum).

Paté de trufa negra para crear apetitosos aperitivos.

Se diferencia por...

Exquisitos platos preparados, ideales para degustar el auténtico sabor y aroma de la trufa negra.

Solo agitar, abrir y calentar.

Características

Sin alérgenos ni OMG.

Esterilizado en autoclave.



Bote de vidrio / estuche

Transporte: en seco.

Regeneración: cazo

Sin regeneración: paté

Gama de Productos

- RISOTTO DE TRUFA NEGRA
- TAGLIATELLE DE TRUFA NEGRA
- CREMA DE TRUFA NEGRA
- PATÉ DE TRUFA NEGRA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

RISOTTO (g): 750 + 190
caldo arroz

TAGLIATELLE (g): 750 + 250
caldo pasta

CREMA (g): 750 + 20
caldo picatostes

PATÉ (g): 90 / 350

PLATOS PREPARADOS:

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER: paté de trufa con tostadas, pasta, huevos, etc.

ABRIR y REGENERAR: Risotto, tagliatelle y crema.



Agitar el bote sin abrir para mezclar su contenido.

Risotto / Tagliatelle:



cuando empiece a hervir

removiendo frecuentemente
Risotto: 18'
Tagliatelle: 10'

Crema:



Servir en un plato hondo y añadir los picatostes o en vasos pequeños como aperitivo.

* puede servirse bien fría.

OBSERVACIONES

Mantener en lugar fresco y seco protegido de la luz solar.

tapas del huerto



Tomates Secos en Aceite de Oliva Virgen Extra ¡ Sorprendentes !

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | INGREDIENTE

Producto Tradicional

Los tomates secos variedad San Marzano marinados con aceite de oliva virgen extra y especias. Maceración mínima de 8 semanas.

Descripción del producto

Tomates secos deshidratados al sol, envasados con aceite de oliva y especias aromáticas de montaña.

La Tapenade es un sorprendente paté vegetal elaborado con tomates secos, oliva negra, alcaparras, ajo y aceite aromatizado.

Se diferencia por...

Textura carnosa y tierna lo definen como un producto diferente, único y muy versátil. Producto 100% artesano. Deliciosa variante de la clásica tapenade, sin anchoas, convertida en paté vegetal de tomates secos. TOTALMENTE VEGANOS.

Características

Tomate seco: macerado en aceite
Tapenade: pasteurización



Bote de vidrio y bolsa.
Transporte en seco.

Gama de Productos

- TOMATE SECO MARINADO
- TOMATE SECO MARINADO PICANTE
- TAPENADE CON TOMATES SECOS

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

TOMATE SECO:  125g = 10x ●
325g = 22x ●
2000g = 140x ●

"TAPENADE":  140g /  1250g

 = 2/4/6/12/16x  / 

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER:

TOMATE SECO aporta sabor y aroma a ensaladas, arroces, verduras, pizzas, pastas, carnes o pescados. TAPENADE en pizzas, pastas, bocadillos vegetales, bacalao o sobre pan o tostadas.



tapas del huerto



Nuevas Formas de Disfrutar el Pimentón

V y VI GAMA | TAPAS | APERITIVO | INGREDIENTE

Producto Tradicional / Innovador

Productos gourmet elaborados con pimentón puro 100%

Descripción del producto

Perlas de pimentón ecológico: sabores ahumado y picante.

Almendras fritas al pimentón: sabor y aroma característico con pimentón picante y sal ahumado, color rojo y textura crujiente.

Lágrimas de pimiento rojo y amarillo: (Capsicum Chinese): también llamadas pimiento cherry o pimiento enano.

Se diferencia por...

Perlas: mini esferificaciones de 3 mm (+- 2000 esferas) textura cremosa y coloración naranja/rojo brillante. Ecológicas.

Almendras: un elegante y adictivo snack, con poca sal.

Lágrimas: forma, colorido, textura y sabor. Una sorpresa visual y gastronómica.

Características

CONSERVAS:

Pasteurización / deshidratación

Perlas:   

Almendras: 

Lágrimas: 

Bote de vidrio

Transporte: en seco.

Conservar en un lugar fresco, seco y oscuro.

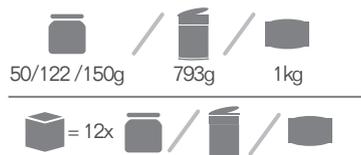
Gama de Productos

- PERLAS DE PIMENTÓN AHUMADO ECOLÓGICO
- PERLAS DE PIMENTÓN PICANTE ECOLÓGICO
- ALMENDRAS FRITAS CON PIMENTÓN PICANTE
- ALMENDRAS FRITAS CON PIMENTÓN AHUMADO
- LÁGRIMAS DE PIMIENTO ROJO
- LÁGRIMAS DE PIMIENTO AMARILLO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas / Aperitivos / Ingrediente

MODO DE EMPLEO

Almendras: con un buen vino o cerveza, salazones, embutidos o quesos.

Perlas: para decorar y potenciar platos de pescado o carne, salmorejos, quesos, patés, cremas, etc

Lágrimas: ideal en cremas, postres, ensaladas, etc., incluso en coctelería.

OBSERVACIONES

Lágrimas y perlas: Una vez abierto, mantener en frío y consumir en pocos días. No congelar.

tapas del huerto



Mil y Una Maneras de Comer Almendras

TAPAS SALADAS Y DULCES | APERITIVO | POSTRE | INGREDIENTE

Producto Tradicional

Almendra mallorquina, fruto seco con múltiples cualidades, gourmet y saludable, especialmente dulce, con un alto porcentaje de aceite que la hace superior a las de otras procedencias.

Descripción del producto

Almendra Natural tostada con sal y sin sal.

Almendra tostada sin pelar ecológica.

Almendra tostada especiada con Curry / Pimentón / Tomate y Romero.

Catania: almendra Marcona tostada y caramelizada, con chocolate y especias.

Se diferencia por...

Propiedades únicas, 100% mallorquina, natural, orgánica, sin gluten ni aditivos químicos, con más de 50 variedades y sello IGP de calidad.

Súper alimento muy rico en Vitamina E y ácidos grasos Omega-6.

Crocantes y jugosas con su punto perfecto de sal, nuevas texturas y sabores diferentes. Juego dulce y salado.

Características

Proceso térmico de tostado



Bote de cristal

Transporte en seco.

Conservar en un lugar fresco y con el bote bien cerrado.

Gama de Productos

- ALMENDRA NATURAL CON SAL Y SIN SAL
- ALMENDRA SIN PELAR ECOLÓGICA, EDICIÓN ESPECIAL
- ALMENDRA CON CURRY
- ALMENDRA CON PIMENTÓN
- ALMENDRA CON TOMATE Y ROMERO
- CATANIAS (ALMENDRAS RECUBIERTAS DE CHOCOLATE)

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 =70g / 130g / 140g / 500g / 520 g

 =12 / 30 / 40 / 44 / 60 

 =2/3 

NEW

APLICACIONES

Tapas / Aperitivos / Ingrediente

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER:

tapas dulces y saladas, como aperitivo y postre o a cualquier hora como tentempié.

ABRIR y COMBINAR: muy versátiles y deliciosas, dan el toque mágico a la cocina improvisada.

OBSERVACIONES

Conservar en un lugar fresco y con el bote bien cerrado.

tapas del huerto



Aceitunas con Valor Añadido

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | INGREDIENTE

Producto Tradicional

Excelentes olivas, ingredientes seleccionados, aliños y preparados únicos.

Descripción del producto

Aceituna verde Gordal aliñada con especias.

Aceituna Negra Kalamata, aliño español.

Aceituna verde Gordal rellena con anchoa y queso cremoso

Se diferencia por...

Productos de la "Dieta Mediterránea".

Disfrutar por la vista, aroma, textura y sabor.

Premios iTQi 2017, 18, 19 a la Kalamata y premio Taste Award 19 y 20 a la verde aliñada.

Características

CONSERVA: pasteurización

60M

Bote de vidrio y lata

Transporte: en seco.

Sin Regeneración: solo abrir y comer o combinar.

Gama de Productos

- ACEITUNA VERDE ALIÑADA CON HUESO Y SIN HUESO
- ACEITUNA KALAMATA CON HUESO
- ACEITUNAS RELLENA CON QUESO Y ANCHOA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas / Aperitivos / Ingrediente

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER

ABRIR y COMBINAR: marida perfectamente con otros alimentos y bebidas.

OBSERVACIONES

Mantener en un lugar fresco y protegido de la luz solar.



tapas del huerto



Encurtidos y Conservas Vegetales Diferenciadas

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | INGREDIENTE

Producto Tradicional

Materias primas singulares: ajo premium, cebollitas baby y Borettane, pimiento cherry rojo. Cocktails de olivas y encurtidos.

Descripción del producto

Ajo blanco suave, crujiente, no pica ni deja olor.

Cebollitas baby braseadas

Cocktail 4 ingredientes: ajo blanco, oliva verde Gordal, negra Kalamata y pepinillo.

Pimiento cherry relleno y pimiento cherry pelado asado

Se diferencia por...

Sorprenden por su colorido
Aperitivos variados o como ingrediente

Premios iTQi 2016, 17, 18 al ajo blanco y Taste Award 19 y 20 a cebollitas al pesto

Características

CONSERVA: pasteurización

36M 60M

Bote de vidrio / lata

Transporte: en seco.

Sin Regeneración: solo abrir y comer o combinar.

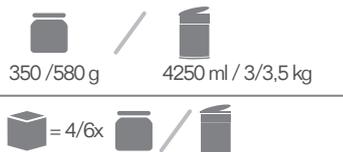
Gama de Productos

- AJO BLANCO
- CEBOLLITA BRASEADA
- COCKTAIL 4 INGREDIENTES
- PIMIENTOS CHERRY CON QUESO Y BONITO
- PIMIENTO CHERRY ASADO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas / Aperitivos / Ingrediente

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMER

ABRIR y COMBINAR: en ensaladas, platos fríos, ingrediente para pinchos, gazpachos, salmorejos, salsas, rellenos, tempuras, etc.

OBSERVACIONES

Mantener en lugar fresco y protegido de la luz solar.



tapas del huerto



Láminas vegetales

INGREDIENTE | TAPAS | SUSHI | SNACKS

Producto Innovador

Láminas vegetales deshidratadas, elaboradas con verdura de temporada.

Descripción del producto

Las láminas vegetales están hechas de puré vegetal y posteriormente son deshidratadas.

Ofrecen una amplia gama de colores y sabores.

100% NATURAL. SIN GLUTEN.

Se diferencia por...

FRITAS son crujientes:

Nuevas Chips sorprendentes.

En CRUDO sirven para hacer el Sushi Mediterráneo:

El nuevo Sushi vegetal.

Un nuevo concepto para Tapas, Snacks, Catering...

Apto para vegetarianos.

Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

REGENERACIÓN:



VAPOR

humidificación

Gama de Productos

- LÁMINAS DE ESPINACAS
- REMOLACHA
- ZANAHORIA
- PIMIENTO DEL PIQUILLO
- PATATA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



APLICACIONES

Tapas, Sushi, Snacks, Imitación pasta: Raviolis / Lasañas vegetales.

Otras posibilidades de elaboración: Nidos, Hilos, Formas espirales.

Potencian la creatividad del Chef.

MODO DE EMPLEO

Snacks:



Sushi: Humidificación

Pasta:



VAPOR

tapas del huerto



La Tortilla en Lata, ¡ La Tortilla Viajera !

V GAMA | TAPAS | PRIMER Y SEGUNDO PLATO

Producto Evolucionado

La tortilla española en conserva.
La tortilla viajera, ¡disfruta de ella
cuándo y donde quieras !

Abrir, calentar si quieres, y lista
para comer.

Descripción del producto

Sin conservantes, elaborada con
las mejores materias primas de
proximidad: aceite de oliva virgen
extra, huevos camperos, patatas
y cebolla

Se diferencia por...

Se conserva sin necesidad de frío
(temperatura ambiente).

Se puede consumir directamente
o calentar en un microondas.

Envase apto para microondas.

Jugosa y saludable.

Fuente de fibra. Sin gluten.

Premio INNOVAL 2022
(Alimentaria).

Características

CONSERVA: tratamiento térmico



Transporte en seco.

Gama de Productos

- TORTILLA DE PATATA CON
CEBOLLA EN LATA (250 g)

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

LATA MICROONDABLE: 250 GRS.



NEW

APLICACIONES

Tapas, Primeros y Segundos platos
Ideal en campings, beach club, en
hoteles para su minibar de conservas.

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER:

Consumo directo (sin calentar)

ABRIR, CALENTAR y LISTA
PARA COMER

(opción recomendada):

Microondas:

retirar la tapa del envase



OBSERVACIONES

Solución rápida de consumo y fácil de
transportar.

TAPAS DE ARROZ



LA PAELLA EN LATA EN CUALQUIER COCINA DEL MUNDO NEW

PACKS (paella + arroz) 2/3 raciones:

- Pack Paella valenciana con o sin conejo
- Pack Paella marinera Arroz del Senyoret
- Pack Paella mixta
- Pack Paella de pato y setas
- Pack Paella vegana
- Pack Arroz negro
- Pack Fideuá

PAELLAS (sin arroz) 1,5L 3 raciones / 3L 8/9 raciones:

- Paella valenciana
- Paella marinera Arroz del Senyoret
- Paella de pato y setas
- Paella vegana
- Fideuá (sin fideos) 1L 3 raciones

PACKS HALAL (paella + arroz) 2/3 raciones:

- Pack Paella valenciana (lleva pollo halal)
- Pack Paella marinera Arroz del Senyoret
- Pack Paella vegana
- Pack Arroz negro

TAPAS DE ARROZ



La Paella en lata en cualquier cocina del Mundo

V GAMA / TAPAS / SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Preparados de Paella y Fideuá en lata, elaborados al fuego de leña con ingredientes 100% naturales, para regenerar en el restaurante o en casa. ¡EN SOLO 18 MINUTOS!

Descripción del producto

Paella valenciana: con pollo, conejo o sin conejo, verduras y arroz J.Sendra

La paella marinera Arroz del

Senyoret: con caldo de marisco (gambas, galeras y cangrejos y morralla de lonja). Incluye también, trocitos de sepia y gamba pelada) y arroz Albufera.

Paella Mixta, la más internacional, mezcla de carne y pescado: caldo 100% natural, incluye muslo pollo campero deshuesado, gamba roja, y arroz Bomba.

Paella de pato y setas: caldo con 8 setas y pato deshuesado y arroz Marisma. Puede elaborarse en formato seco o meloso.

Paella Vegana. La primera paella a leña 100% vegana (certificado europeo Vegan Food): caldo con 10 verduras y 5 verduras más en el preparado y arroz Albufera.

Arroz negro: arroz marinero con tinta de calamar. Con caldo de marisco (gambas, galeras cangrejos y morralla de lonja). Incluye también trocitos de calamar,

puntilla, chipirón y arroz Albufera.

Fideuá de pescado y marisco: caldo concentrado 100% natural con un fondo de marisco (galera, cangrejo y cabeza de gamba) y los ingredientes chipirón, puntilla, gamba, dados de calamar y sustituye el arroz por fideos finos.

Se diferencia por...

Paellas y arroces: fácil preparación en solo 18 minutos / Fideuá: fácil preparación en solo 9 minutos. Diferentes recetas, un mismo sistema.

El toque de la combustión de la leña, un factor diferencial que lo convierte en un ingrediente más.

Características

CONSERVA: cocción en leña / autoclave



Sin aromas ni conservantes.

Transporte en seco.

Todos los packs incluyen un bote con el caldo y sofrito, los ingredientes para 2/3 raciones, un sobre de arroz / fideos al vacío y las instrucciones de cada pack.

NEW

APLICACIONES

Tapas y Segundos platos

OBSERVACIONES

(*) Ver indicaciones del productor, según la referencia. Los tiempos pueden variar en función del tipo de fuego y la altitud donde se caliente.



TAPAS DE ARROZ



NEW

Gama de Productos

- PACKS (PAELLA + ARROZ) 2/3 RACIONES:
- Pack Paella valenciana con o sin conejo
- Pack Paella marinera Arroz del Senyoret
- Pack Paella mixta
- Pack Paella de pato y setas
- Pack Paella vegana
- Pack Arroz negro
- Pack Fideuá
- PAELLAS (SIN ARROZ) 1,5L 3 raciones / 3L 8/9 raciones:
- Paella valenciana
- Paella marinera Arroz del Senyoret
- Paella de pato y setas
- Paella vegana
- Fideuá (sin fideos) 1L 3 raciones
- PACKS HALAL (PAELLA + ARROZ) 2/3 RACIONES:
- Pack Paella valenciana (lleva pollo halal)
- Pack Paella marinera Arroz del Senyoret
- Pack Paella vegana
- Pack Arroz negro

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Paellas y arroces:

-Lata caldo e ingredientes:  1670g. (neto 1.400g)

-Sobre de arroz:  270g

-Caja:  = 6 x 

Fideuá:

Lata caldo e ingredientes:  825g (neto 645g)

Sobre de fideos:  180g

Caja:  = 6 x 

MODO DE EMPLEO

ABRIR, MEZCLAR y
REGENERAR

Cocción total del arroz:
18 minutos. Cocina a gas,
vitrocerámica, inducción o
incluso al horno

- 1- volcar el contenido de la lata de caldo e ingredientes en una paella (35-40 cm diámetro)
 - 2- calentar el caldo al máximo hasta que empiece hervir
 - 3- verter el arroz, repartirlo homogéneamente por toda la paella. No remover durante el resto del proceso.
 - 4- mantener el fuego al máximo (*) minutos y rectificar de sal al gusto.
 - 5- bajar a fuego medio durante (*) minutos, manteniendo una ebullición constante y homogénea.
 - 6- subir a fuego máximo durante (*) minuto o hasta evaporar el caldo completamente.
 - 7- dejar reposar 3 minutos
- Cocción total de la Fideuá:
Cocina a gas, vitrocerámica,
inducción, 9 minutos. En horno
(cocción 25 minutos)

TAPAS DE CARNE Y AVES



**ELABORACIONES CON CARNE
Y VERDURAS** NEW

- Costilla de cerdo Duroc
- Estofado de ternera

GALLO PATA NEGRA ELABORADO NEW

- Confit de gallo
- Alitas de gallo en escabeche
- Paté rústico de gallo



tapas de carne y aves



Elaboraciones con Carne y Verduras

V GAMA | TAPAS | SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Combinación de carnes y verduras para conseguir unas exquisitas tapas con pocos ingredientes.

Descripción del producto

Costillar de cerdo y estofado de ternera: tapas presentadas en bote de vidrio para 2 raciones.

Se diferencian por...

La esencia de la cocina tradicional, de la cocina a fuego lento, del hervor, dentro de estas conservas artesanas. Sin conservantes ni aditivos. Solo abrir y regenerar: 45 segundos en microondas.

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización



Transporte en seco.
Preservar de la luz solar.

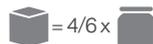
Gama de Productos

- COSTILLA DE CERDO DUROC
- ESTOFADO DE TERNERA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas, Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y REGENERAR



tapas de carne y aves



Gallo Pata Negra Elaborado

V GAMA | TAPAS | APERITIVO | SEGUNDO PLATO

Producto Tradicional

La carne de la IGP Gallo del Penedès, calidad gustativa, color rojizo y textura jugosa.

Descripción del producto

Paté rústico cocinado a la catalana, textura melosa, pero con cuerpo.

Confit a baja temperatura.

Alitas en escabeche, textura melosa.

Se diferencia por...

Producto exclusivo con Indicación Geográfica Protegida (IGP) y criado en libertad.

Ser el primer paté rústico y único de gallo.

Su calidad gastronómica artesanal

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización



Bote de cristal.

Transporte en seco.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

Gallo del Penedès (pata negra):

- CONFIT DE GALLO
- ALITAS DE GALLO EN ESCABECHE
- PATÉ RÚSTICO DE GALLO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 90g / 180g / 290g / 490g

 = 10/12x 

 = 4 productos

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER:

paté rústico

ABRIR y REGENERAR:

Confit: como plato principal o acompañado de patatas, verduras o setas.

Alitas en escabeche:

como tapa, como plato.

Sorprendente!

TAPAS DULCES



CONFITERIA, BOMBONES Y TRUFAS DE AUTOR NEW

- Gorrotxas
- Tejas de almendra caramelizadas
- Cigarillos de Tolosa
- Tejas y cigarillos de Tolosa
- Tejas mixtas: almendras, chocolate al caramelo y chocolate a la naranja
- Euskal pilotak
- Trufas al ron diplomático
- Selección de 4 sabores de trufa

TURRONES DE AUTOR SIN GLUTEN NEW

- Turrón duro con almendra Marcona y miel
- Turrón blando con almendra Marcona y miel
- Turrón de yema con naranja y azahar
- Turrón Chocolate Ruby con almendras, grosellas y fresas
- Turrón de chocolate caramelo con avellanas y albaricoque
- Turrón de chocolate con almendras y Stevia
- Turrón de chocolate cappuccino con nuez de macadamia y pistacho
- Turrón con leche de oveja latxa con miel y nueces
- Turrón con mandarina y yuzu
- Turrón con yogur y grosella
- Turrón con Armagnac y ciruelas
- Pack 4 mini turrones

MINI CONOS DE GALLETA RELLENOS DE CHOCOLATE Y PRALINÉ.

¡ EXQUISITOS Y UNICOS ! NEW

- Mini cono Chocolate negro y praliné
- Mini cono Chocolate con leche y praliné
- Mini cono Chocolate blanco y praliné
- Mini cono de galleta sin relleno

BOMBONES DE HIGO RELLENOS RECUBIERTOS DE CHOCOLATE NEW

- Bombón de higo crujiente
- Bombón de higo con crema de avellanas
- Bombón de higo con crema de pistachos

FRUTOS SECOS CHOCOLATEADOS NEW

- Almendras chocolateadas 200 g
- Pistachos chocolateados 200 g
- Higos secos chocolateados 250 g
- Nueces chocolateadas 200 g



tapas dulces



Confitería, Bombones y Trufas de Autor

V GAMA | TAPAS DULCES | POSTRES | PETIT FOURS

Producto Tradicional

Repostería artesana a nivel de alta gastronomía.

Descripción del producto

GORROTXAS pastelitos tiernos de yema y almendras, de textura sorprendente.

TEJAS de ALMENDRAS caramelizadas.

CIGARRILLOS DE TOLOSA de mantequilla.

EUSKAL PILOTAK bombones en forma de pelota vasca, rellenos de té matcha, fruta de la pasión, menta, Espelette, ruby y avellana.

TRUFAS al Ron Diplomático y Selección de Trufas rellenas con 4 diferentes sabores.

Se diferencia por...

Creaciones exclusivas de maestro pastelero.

Elaboración artesanal.

Irresistibles y adictivas.

Sin gluten, excepto los cigarrillos y Euskal Pilotak.

Características

Producto seco: Repostería y Confitería



* gorrotxas

Envasado en estuche.

Transporte en seco.

Preservar de la luz solar. Conservar a menos de 21°C

Gama de Productos

- GORROTXAS
- TEJAS DE ALMENDRA CAMELIZADAS
- CIGARRILLOS DE TOLOSA
- TEJAS Y CIGARRILLOS DE TOLOSA
- TEJAS MIXTAS: almendras, chocolate al caramelo y chocolate a la naranja
- EUSKAL PILOTAK
- TRUFAS AL RON DIPLOMÁTICO
- SELECCIÓN DE 4 SABORES DE TRUFAS

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

= 6/12/13/14/16/20/25/48/128 x

= 60/75/150/120/180/360/1000/1440 g

= 6/8/12 x

NEW

APLICACIONES

Tapas dulces, Postres, Petit fours.

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER: Tapas dulces, postres, petit fours o acompañamiento con el café e infusiones.

Cigarrillos: café, chocolate para acompañar postres de helados, natillas, arroz con leche...

tapas dulces



Turrónes de Autor Sin Gluten

TAPAS DULCES | POSTRES | PETIT FOURS

Producto Innovador

Postres típicos de Navidad innovados con maestría artesana que los hacen apetecibles durante todo el año.

Descripción del producto

Sabores variados y combinados que transportan a recuerdos reconocidos de Armagnac, leche de oveja, matices afrutados y cítricos o el chocolate Ruby, cuarta categoría del chocolate. Contrastan diferentes maridajes y una cuidada selección de crujientes sorprendentes.

Se diferencia por...

Diversidad de sabores con una calidad suprema. Texturas cremosas, blandas y duras. Creaciones exclusivas de maestro pastelero que consiguen un turrón fresco y agradable. Elaboración artesanal. PREMIO INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS a los turrónes de Oveja latxa, mandarina y yogur. Sin gluten. El turrón de chocolate Ruby, sin colorantes ni conservantes. El turrón con Stevia, sin azúcar añadido.

Características

Producto seco: Repostería y Confitería



* pack

Invasado en estuche.

Transporte en seco.

Conservar a temperatura inferior a 20°C

Gama de Productos

- TURRÓN DURO CON ALMENDRA MARCONA Y MIEL
- TURRÓN BLANDO CON ALMENDRA MARCONA Y MIEL
- TURRÓN DE YEMA CON NARANJA Y AZAHAR
- TURRÓN CHOCOLATE RUBY CON ALMENDRAS, GROSELLAS Y FRESAS
- TURRÓN DE CHOCOLATE CARAMELO CON AVELLANAS Y ALBARICOQUE
- TURRÓN DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS Y STEVIA
- TURRÓN DE CHOCOLATE CAPPUCCINO CON NUEZ DE MACADAMIA Y PISTACHO
- TURRÓN CON LECHE DE OVEJA LATXA CON MIEL Y NUECES
- TURRÓN CON MANDARINA Y YUZU
- TURRÓN CON YOGUR Y GROSELLA
- TURRÓN CON ARMAGNAC Y CIRUELAS
- PACK 4 MINI TURRONES

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 = 1x  250g

 = 4x  75g = 300g

 = 8/12 x 

NEW

APLICACIONES

Tapas dulces, Postres, Petit fours.

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER: Tapas dulces, postres, petit fours o acompañamiento con el café e infusiones.

OBSERVACIONES

1 barra de turrón equivale a 8 porciones

tapas dulces



Mini Conos de Galleta rellenos de Chocolate y Praliné. ¡ Exquisitos y Unicos !

V GAMA | PETIT-FOUR | POSTRES | TAPAS DULCES

Producto Innovador

Mini conos de galleta - tipo barquillo - rellenos de 3 tipos chocolate y praliné.

Formula artesana. +/- 7 grs. y 4,5 cm de tamaño

Descripción del producto

Pequeños conos adictivamente deliciosos con receta pastelera y un formato que recuerda a la parte final del clásico helado de cornetto.

Se diferencia por...

Gran versatilidad.

Un producto gourmet, único, diferente y exquisito.

Ideales para compartir.

Premio INNOVAL'22 Feria

Alimentaria Barcelona.

Características

Producto seco: Repostería y Confitería



Puede contener trazas de otros frutos secos y leche.

Transporte en seco (de

Noviembre a Abril)

Transporte refrigerado (de Mayo a Octubre)

Gama de Productos

- MINI CONO CHOCOLATE NEGRO Y PRALINÉ
- MINI CONO CHOCOLATE CON LECHE Y PRALINÉ
- MINI CONO CHOCOLATE BLANCO Y PRALINÉ
- MINI CONO DE GALLETA SIN RELLENO

* Los 3 sabores disponibles en ecológico (pack 10 unidades)

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

= 20/55x = 10x 70g

Caja expositora:

= 14x

Doy pack:

= 12x = 60x = 375/390g

Mix choco Doypack:

= 12x = 20x = 390g
3 GUSTOS

= 4x = 240x = 1,6kg

Sin relleno:

= 800x

* Etiquetas Pack, Doypack y cajas en 5 idiomas

NEW

APLICACIONES

Petit-Four / Postres / Snacks

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER

Con el café: preferentemente el mini cono de chocolate negro.

De postre: un surtido de los tres sabores es el postre ideal de cualquier comida o cena.

Para picar: cualquier momento, solo o acompañado, siempre apetecen

Con helado: combinan muy bien, tanto rellenos de chocolate como con la galleta de topping de una tarrina.



tapas dulces



Bombones de Higo rellenos recubiertos de Chocolate

V GAMA | PETIT-FOUR | POSTRES | SNACKS

Producto Evolucionado

Bombones de higo variedad "calabacita" rellenos de crema de frutos secos y recubiertos con chocolate negro.

Descripción del producto

Bombones de Higo Gourmet: rellenos de Praliné Crujiente, Crema de Avellana y Crema de Pistacho. Todos recubiertos con chocolate negro y sin brandy. Sin barnices añadidos.

Se diferencia por...

Sorprender tanto en gusto como de presentación.

NO DEJAN INDIFERENTES.

Calidad materias primas y alto porcentaje de fruto seco.

Ser un auténtico regalo por dentro y por fuera.

Bolsita Flow pack metalizada individual.

Características

Producto seco: Repostería y Confitería

Los 3 gustos de bombones pueden contener trazas de otros frutos de cáscara.

9M

Transporte en seco (de Noviembre a Abril)

Transporte refrigerado (de Mayo a Octubre)

Gama de Productos

- BOMBÓN DE HIGO CRUJIENTE
- BOMBÓN DE HIGO CON CREMA DE AVELLANAS
- BOMBÓN DE HIGO CON CREMA DE PISTACHOS

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Bolsita Flow:  = 1x  Pack metalizado individual

 = 12x  = 12x  bolsita flow

 = 24x  = 6x  bolsita flow

 = 36x  = 3x  bolsita flow

 = 12x  = 3/6x  3 GUSTOS

Caja expositora:

 = 3 GUSTOS = 70/80x  1250g

NEW

APLICACIONES

Petit-Fours / Postres / Snacks

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER

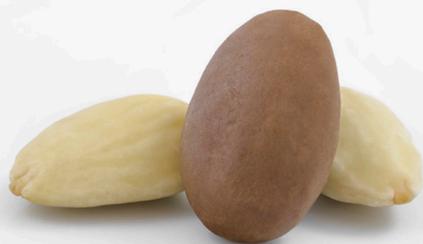
Un capricho, para sorprender o regalar.

OBSERVACIONES

Conservar en un lugar fresco y seco.



tapas dulces



Frutos secos Chocolateados

V GAMA | SNACKS | PETIT-FOUR

Producto Evolucionado

Frutos secos (60%) cubiertos de delicioso chocolate con leche (40%): Almendras, Pistachos, Higos y Nueces.

Descripción del producto

Productos recubiertos con una fina capa de chocolate con leche que permite preservar el aroma del fruto seco, consiguiendo así un perfecto equilibrio de sabores. Sin barnices añadidos

Se diferencia por...

Predominar el fruto seco sobre el chocolate siendo la combinación extraordinaria.

Ser un perfecto snack con aporte nutricional.

Características

Producto seco: Repostería y Confitería

Los 4 gustos pueden contener trazas de otros frutos de cáscara.



Bolsa metalizada

Transporte en seco (de Noviembre a Abril)

Transporte refrigerado (de Mayo a Octubre)

Gama de Productos

- ALMENDRAS CHOCOLATEADAS 200 g
- PISTACHOS CHOCOLATEADOS 200 g
- HIGOS SECOS CHOCOLATEADOS 250 g
- NUECES CHOCOLATEADAS 200 g

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 = 14x  Bolsa metalizada

Higos:

 = 14x  Bolsa metalizada

NEW

APLICACIONES

Snacks / Petit-Fours

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER

Perfecto snack para cualquier ocasión en la que quieras comer frutos secos por su aporte nutricional con delicioso chocolate.

OBSERVACIONES

Conservar en un lugar fresco y seco

INGREDIENTES



SALSAS, SOFRITOS Y OLIVADAS

- Alioli casero
- Salsa de calçots
- Salsa romesco
- Salsa Chimichurri ecológica 
- Alioli casero ecológico 
- Olivada negra ecológica 
- Olivada verde ecológica 
- Sofrito de tomate

TOQUE GOURMET CON TRUFA NEGRA Y BLANCA

- Base dulce de trufa negra
- Base salada de trufa negra
- Aceite de trufa blanca
- Aceite de trufa negra
- Jugo de trufa negra

DUKKAH MEDITERRÁNEO. SABORES DE TODA LA VIDA

- Dukkah Coloma
- Dukkah Bàrbara
- Dukkah Aina
- Dukkah Marina
- Estuche 4 tipos de Dukkah

PIMENTÓN 100% PURO

- Pimentón Ecológico Picante 
- Pimentón Picante
- Pimentón Ecológico Ahumado 
- Pimentón Ahumado
- Pimentón Ecológico Dulce 
- Pimentón Dulce

FORVM | PERFUMES DE VINAGRE

- Vinagre Chardonnay
- Vinagre Cabernet Sauvignon
- Vinagre Merlot  
- Vinagre Forvm Antiques Reserves

FAINATUR | INFUSIÓN INSTANTÁNEA

- Jengibre
- Jengibre & limón
- Té negro & limón
- Chai
- Rooibos & hibiscus
- Manzanilla & anís verde
- Limón
- Té Pu-Erh & canela
- Lavanda & melisa
- Balsámica
- Citronela & limón & jengibre
- Té verde & menta

ACEITE FORVM ARBEQUINA 100%. ¡ COMO RECIEN PENSADO !

- Aceite Forvm Arbequina 100% (AOVE)

ingredientes



Salsas, Sofritos y Olivadas

INGREDIENTE | TAPAS | APERITIVOS

Producto Tradicional

Salsas típicas, olivadas / "tapenades" y sofrito de tomate.

Descripción del producto

Salsas de alioli tradicional, de calçots. Romesco.

Salsas ecológicas de chimichurri y de alioli.

Olivadas ecológicas negra y verde.

Sofrito de tomate.

Se diferencia por...

Elaboradas artesanalmente solo con productos naturales.

Sin conservantes, colorantes, ni aditivos.

Características

CONSERVA: tratamiento térmico de esterilización/envasado al vacío.



Envase de cristal, sin BPA

Transporte en seco.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

- ALIOLI CASERO
- SALSAS DE CALÇOTS
- SALSAS ROMESCO
- SALSAS CHIMICHURRI ECOLÓGICA
- ALIOLI CASERO ECOLÓGICO
- OLIVADA NEGRA ECOLÓGICA
- OLIVADA VERDE ECOLÓGICA
- SOFRITO DE TOMATE

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

 180g / 850g

 = 6/10x 

NEW

APLICACIONES

Ingrediente, Tapas, Aperitivos.

MODO DE EMPLEO

ABRIR Y COMER:

Salsas para verduras, ensaladas, pasta, arroz, fideuá, carnes asadas, aves, pescados a la plancha.

Olivada en tostadas, platos de pasta, ensalada o sobre tomate cortado a rodajas.

Sofrito para pasta hervida, arroz, pescados, carnes, albóndigas, fideuá y paella.

OBSERVACIONES

Conservar a menos de 25°C, en ambiente oscuro y seco, evitar la luz solar.

ingredientes



Toque Gourmet con Trufa Negra y Blanca

V GAMA | INGREDIENTE

Producto Tradicional

Productos elaborados con trufa blanca y negra para dar un toque sibarita en la cocina.

Descripción del producto

Aceites de oliva aromatizados con trufa negra y blanca, bases dulces y saladas de trufa negra y jugo de trufa negra.

Se diferencia por...

Dar el sabor y el aroma de las trufas a cualquier plato. Estar elaborados con trufa negra de primera calidad.

Características

Esterilizado en autoclave.

BASES:  

ACEITES:  

JUGO:   



Transporte en seco.

Gama de Productos

- BASE DULCE DE TRUFA NEGRA
- BASE SALADA DE TRUFA NEGRA
- ACEITE DE TRUFA BLANCA
- ACEITE DE TRUFA NEGRA
- JUGO DE TRUFA NEGRA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

BASES:  375 g / 1,5kg

ACEITES:  100ml / 250 ml

JUGO:  50 g / 180 g /  4 kg

 = 4/6/12/24 x  /  / 

NEW

APLICACIONES

Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

Base dulce: helados y semifríos, mousses, sopas frías, para trufar mantequilla y nata.

Base salada: para cremas, sopas, salsas, guisos y fondos.

Aceites: aperitivos con tostadas, platos de pasta, risottos, pizza, ensaladas, huevos, carnes, pescados, etc.

Jugo: da el original toque de la trufa negra a todo tipo de recetas: caldos, salsas, asados o guisos

OBSERVACIONES

Mantener en lugar fresco y seco protegido de la luz solar.

ingredientes



Dukkah Mediterráneo.

Sabores de Toda la Vida

INGREDIENTE

Producto Tradicional

Dukkah (moler en árabe) es una mezcla de frutos secos, semillas y especias, típica de Egipto. Sus ingredientes tostados y troceados hacen que tenga una deliciosa textura crujiente.

Descripción del producto

Dukkah Mediterráneo:

COLOMA: almendra (80%), pasas, tomate seco, piel de naranja, clavo, canela, nuez moscada, pimienta negra y sal marina

BÀRBARA: almendra (87%), perejil, orégano, ajo, piel de limón, guindilla, jengibre y sal marina

AINA: almendra (64%), orejón, plátano deshidratado, higos secos, piel de limón, canela, coco y azúcar moreno

MARINA: almendra (86%), alga wakame, sal marina, perejil, piel de limón, ajo liofilizado e hinojo

Se diferencia por...

Complementar cualquier plato, elaborado o en crudo.

Sustituto de la sal.

Apto para dietas vegetarianas / veganas.

Sin gluten ni conservantes ni colorantes ni aditivos.

El sello de calidad IGP Almendra de Mallorca.

Características

TOSTADO



Bote de vidrio / saquito

Transporte en seco.

Conservar en un lugar fresco.

Gama de Productos

- DUKKAH COLOMA
- DUKKAH BÀRBARA
- DUKKAH AINA
- DUKKAH MARINA
- ESTUCHE 4 TIPOS DE DUKKAH

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



= 4 variedades x 40g

= 30/40/60 x /

= 3 productos

NEW

APLICACIONES

Ingrediente, Tapas, Aperitivos.

MODO DE EMPLEO

ABRIR y COMBINAR:

Su versatilidad hace que combinen con cualquier tipo de plato: ensaladas, cremas y sopas, hummus, pasta, arroces, verduras, carne, pescado y postres...

ingredientes



Pimentón 100% Puro

INGREDIENTE

Producto Tradicional

Pimentón 100% Puro de máxima calidad y ecológico, tanto el ecológico como el convencional.

Descripción del producto

Pimentón (*Capsicum Annuum* y *Capsicum Frutescens*): tres variedades ecológicas y tres convencionales: dulce, picante y ahumado.

Se diferencia por...

Total pureza, sin manipulaciones, sin abultantes ni aditivos.
Producto ecológico.

Características

Deshidratación y esterilización.



100% puro, sin aditivos ni OMG ni radiación ionizante.

Lata metálica.

Certificados y Registros: ISO 9001, BIO EU, KOSHER, FDA, CANADA CETA AGREEMENT, DUNS y EORI

Transporte en seco.

Conservar en un lugar seco, preservar de la luz solar y riesgos de contaminación.

Gama de Productos

- PIMENTÓN ECOLÓGICO PICANTE
- PIMENTÓN PICANTE
- PIMENTÓN ECOLÓGICO AHUMADO
- PIMENTÓN AHUMADO
- PIMENTÓN ECOLÓGICO DULCE
- PIMENTÓN DULCE

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



*lata tradicional. Existen formatos más grandes.



NEW

APLICACIONES

Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

Condimento versátil y decorativo para utilizar en muchos platos como el pulpo a la gallega, las patatas bravas, salsas, quesos...



ingredientes



Forvm | Perfumes de Vinagre

INGREDIENTE

Producto Evolucionado

La familia de vinagres Forvm, extraídos de variedades de la D.O. Penedés. No dejan indiferente con ilimitadas aplicaciones.

Descripción del producto

FORVM CHARDONNAY

Suave, fresco con un toque dulce y envejecido (3 años de Solera).

FORVM CABERNET SAUVIGNON

Agridulce, acetificado y envejecido (8 años de Solera).

FORVM MERLOT

Sabor muy vivo de frutos rojos.

FORVM ANTIGUES RESERVES

Agridulce diferente (más de 30 años de Solera).

Se diferencia por...

Sabores dulce y agridulce. Ideales para hacer fantásticas reducciones, salsas y vinagretas.

Envejecido en Soleras de 3, 8 y 30 años.

Botellita plástico monodosis 20ml: ideal para caterings, amenities en hoteles, aerolíneas, picnics...

Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Gama de Productos

- FORVM CHARDONNAY
- FORVM CABERNET SAUVIGNON
- FORVM MERLOT  
- FORVM ANTIGUES RESERVES

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

CHARDONNAY	 = 6x		250ML
Y CABERNET SAUVIGNON:	 = 6x		500ML
	 = 6x		1000ML
MERLOT BIO & VEGANO:	 = 6x		250ML
	 = 6x		500ML

FORVM ANTIGUES RESERVES:  = 6x  = 1x  250ML/
 500ML/
 1000ML
(ESTUCHE INDIVIDUAL)

MONODOSIS CHARDONNAY, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT BIO:



(BOTELLITA PLÁSTICO)

APLICACIONES

Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

FORVM CHARDONNAY

Ideal para vinagretas, ensaladas, pescado, marisco, sopas, salsas, carpaccio de bacalao, reducciones . . .

FORVM CABERNET SAUVIGNON

Ensaladas, vinagretas, salsas, arroces, maceración de frutas. Reducción para carnes, foie-gras y postres.

FORVM MERLOT

Ensaladas, con atún, vinagretas, sopas y salsas. Reducción para postres (chocolate, helados...)

FORVM ANTIGUES RESERVES

Sushi, cremas, vinagretas, salsas, carnes y salazones.



ingredientes



Fai Natur | Infusión Instantánea

V GAMA | INGREDIENTE

Producto Innovador

Es una INFUSIÓN INSTANTÁNEA de hierbas con miel: UN HONEY TEA. Natural y saludable.

Descripción del producto

Infusión de textura gelatinosa, parecida a la jalea y de disolución instantánea en agua fría o caliente. Fácil de preparar: mezclar y beber.

SIN GLUTEN.

INGREDIENTES 100%

NATURALES.

Se diferencia por...

NO NECESITA AGUA HERVIDA (solo calentarla o beber fría).

Ni dejar reposar.

Ahorro de pasos y de tiempo de preparación.

Es un producto de V Gama y un ingrediente a la vez.

Infusión apta para niños.

Características



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

REGENERACIÓN:

Disolver en agua

Gama de Productos

- JENGIBRE
- JENGIBRE & LIMÓN
- TÉ NEGRO & LIMÓN
- CHAI
- ROOIBOS & HIBISCUS
- MANZANILLA & ANÍS VERDE
- LIMÓN
- TÉ PU-ERH & CANELA
- LAVANDA & MELISA
- BALSÁMICA
- CITRONELA & LIMÓN & JENGIBRE
- TÉ VERDE & MENTA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



Sobre monodosis:



APLICACIONES

Ingrediente.

MODO DE EMPLEO

INFUSIONA EN FRIO Y CALIENTE
NO PRECISA HERVIR.

Solo mezclar y beber.

Apta para combinar en
coctelería, salsas y otros.

Adecuado para mezclar con leche,
zumos y yogurts, para untar sobre
el pan, maridar con quesos...

Potencia la creatividad.

MODO DE EMPLEO

Disolver 2 cucharas de postre
(20 gr) en 200 ml de líquido.

Remover y servir.



ingredientes



Aceite Forvm Arbequina 100%. ¡ Como recién prensado !

INGREDIENTE

Producto Tradicional

Aceite de oliva virgen extra elaborado exclusivamente con aceitunas arbequinas de cosecha temprana. Se recogen en octubre, aún verdes e inmaduras, tienen un tamaño más pequeño, más concentración, menos acidez y menos agua.

En ese momento, la aceituna está muy fresca y el rendimiento del aceite de oliva es muy bajo (- del 15%).

Descripción del producto

Un aceite con sabor denso y afrutado que ofrece un equilibrio perfecto entre dulce y picante. Su elaboración innovadora permite disfrutar sabor y aromas del aceite recién prensado durante las cuatro estaciones del año.

Se diferencia por...

Su proceso de elaboración rompe radicalmente con los estándares utilizados hasta ahora en el mundo de los aceites.

Proceso único que mantiene su calidad (como recién prensado)
Cosecha temprana en Octubre
Laminado en vez de prensado, sin romper el hueso, evitando amargor.

Temperatura controlada en la molienda.

Acidez máxima: 0,25%
Ultracongelado rápido a -50C°
y se descongela para servir el pedido.

Características

Proceso molturación rápida, temperatura controlada, ultracongelación a -50C° y descongelación previa envasado.



Transporte en seco.

Gama de Productos

- ACEITE FORVM ARBEQUINA
100% (AOVE)

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

En crudo, en ensaladas, verduras, platos con pescado, tostadas o sencillamente para disfrutar con pan . . .

CONQUISTA LOS PALADARES
MÁS EXIGENTES.

COMPLEMENTOS



REGAÑAS, PICOS Y PALOS DE PAN DE CRISTAL NEW

- Regaña neutra / con Algas / con Pimentón / Bio / Marinera / Formato familiar
- Picos de pan de cristal
- Palo de pan de cristal
- Palissimo de pan de cristal

PICOS FLORALES, SUAVES Y DELICADOS NEW

- Picos Pétalos de rosa
- Picos Corazones de margarita



complementos



Regañas, Picos y Palos de Pan de Cristal

V GAMA / TAPAS / COMPLEMENTO

Producto Innovador

Variedad de productos del pan, elaborados a mano, sin utilizar ni conservantes ni colorantes. Combina texturas nuevas y sabores incomparables. Acompañante idóneo para tapas, aperitivos, como base de platos o como complemento de gran variedad de embutidos, quesos, patés, mariscos, para catas, etc

Descripción de los productos

Las Regañas sorprenden por su forma, inigualable textura, finísima, crujiente, de un sabor ligeramente salado.

Los Picos y Palos de pan de cristal de masa increíblemente crujiente y fina, textura rústica ideal para dar un toque crocante a cualquier elaboración o producto que acompañe.

Se diferencia por...

Textura crujiente, forma y sabor

Características

Elaboración totalmente artesanal y manual. Presentada en flow-pack.

6M

9M

CON
SAL
Y
ACEITE

REGAÑAS
Y PALOS

PICOS

Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Gama de Productos

- REGAÑA TRADICIONAL
- REGAÑA CON ALGAS
- REGAÑA CON PIMENTÓN
- REGAÑA BIO
- REGAÑA MARINERA
- REGAÑA FORMATO FAMILIAR
- PICOS DE PAN DE CRISTAL
- PALO
- PALISSIMO

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Regañas:  = 60x  = 35g = 2x 

Regañas formato familiar:  = 10x  = 6x  = 35g = 2x 

 = 150x  = 15g

Pico Cristal:  = 100x  = 25g

 = 24x  = 170g

Palo:  = 60x  = 20g = 3x 

Palissimo:  = 12x  = 250g

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Catas, bases de platos, Complemento.

OBSERVACIONES

Están hechas a mano.

Almacenamiento: Se recomienda conservar en un lugar fresco y seco. Protéjase de la luz y el calor.

Exigencias marcadas a transportistas: solo se exige un trato adecuado en la manipulación de la mercancía, por ser un producto frágil.

complementos



Picos Florales, Suaves y Delicados

V GAMA / TAPAS / SNACKS / COMPLEMENTOS

Producto Evolucionado

Picos inspirados en flores que elevan la experiencia gastronómica a nuevas cotas de lujo y placer.

Descripción del producto

Mix de harinas de trigo, cebada y centeno, masamadre, aceite de oliva virgen y un toque de miel.

Se diferencia por...

Sabores inigualables y textura crujiente.

El mejor acompañamiento para una gastronomía de calidad.

Hechos a mano.

Características

Producto seco.

Fermentación a baja temperatura y horneado.



Transporte en seco.

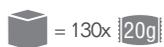
Gama de Productos

- PICOS PÉTALOS DE ROSA
- PICOS CORAZONES DE MARGARITA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

Complementar con elegancia cualquier tapa, plato o como snack.

OBSERVACIONES

Conservar en un lugar fresco y seco. Preservar de la luz solar.



BEBIDAS ENLATADAS



COPA DE VINO EN LATA. CAMBIO Y TENDENCIA NEW

- Chardonnay vino blanco lata 250 ml. 11,5% alc. vol.
- Merlot vino rosado lata 250 ml. 12% alc. vol.
- Cabernet Sauvignon vino negro lata 250 ml. 13,5% alc. vol.
- Zero alcohol vino blanco desalcoholizado lata 250 ml. 0,0% alc. vol.

VINOS ESPUMOSOS ENLATADOS (TIPO CAVA / CHAMPAGNE) NEW

- Espumoso blanco (tipo cava / Champagne) lata 250 ml. 11,5% alc. vol.
- Espumoso rosado (tipo cava / Champagne) lata 250 ml. 12% alc. vol.

SANGRÍAS REFRESCANTES ENLATADAS NEW

- Red sangría lata 250 ml. 11% alc. vol.
- Rosé sangría lata 250 ml. 11% alc. vol.
- White sangría lata 250 ml. 11% alc. vol.

VERMUT Y SPRITZ APERITIVOS ENLATADOS NEW

- Vermut rojo lata 250 ml. 15% alc. vol.
- Spritz lata 250 ml. 11,5% alc. vol.

GIN TONIC EN LATA, ¡ LISTO PARA BEBER ! NEW

- Gin Tonic lata 355 ml. 7% alc. vol.

VINO PETILLANT EN LATA, ECOLÓGICO Y VEGANO. NEW

- Petillant blanc lata 250 ml. 10,5% alc. vol.
- Petillant rosé lata 250 ml. 13% alc. vol.



bebidas enlatadas

© 2012 Wm. Schott & Sons



Copa de Vino en Lata. Cambio y tendencia

BEBIDAS ENLATADAS

Producto Tradicional

Vinos tranquilos enlatados en aluminio 250 ml.
Chardonnay, Merlot y Cabernet Sauvignon, y un vino blanco sin alcohol.

Descripción del producto

Chardonnay, Xarel-lo y Muscat 11,5% alc. vol.
Merlot, Tempranillo, Cabernet 12% alc. vol.
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo 13,5% alc. vol.
Zero alcohol: variedad uvas blancas 0,0% alc. vol

Se diferencia por...

Formato en lata individual de aluminio (70% reciclado / 100% reciclable).
Conserva y evita la pérdida de sabor y aroma. Más cómodo, ligero y se enfría más rápido.
Pesán un 40% menos que el vidrio y ocupan menos espacio.
Nueva moda en crecimiento exponencial.
Premios:
- INTERNATIONAL CANNED WINE COMPETITION CALIFORNIA (USA) – AUGUST 2021
- PENTAWARDS COMPETITION LONDON (UK)– SEPTEMBER 2021

Características

Vinificación
Lata de aluminio
Procedencia: Penedès (Barcelona)



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

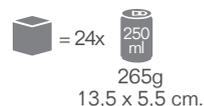
Gama de Productos

- CHARDONNAY VINO BLANCO lata 250 ml.
- MERLOT VINO ROSADO lata 250 ml.
- CABERNET SAUVIGNON VINO NEGRO lata 250 ml.
- ZERO ALCOHOL VINO BLANCO desalcoholizado lata 250 ml.

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

ABRIR y CONSUMIR

OBSERVACIONES

Aparte de estos vinos tranquilos, la gama se amplía con vinos espumosos (cava/champagne), sangrías, vermut, spritz, sidras, vinos petillants orgánicos y Gin Tonic ...
*** buscar en este mismo catálogo.

bebidas enlatadas



Vinos Espumosos Enlatados (tipo Cava / Champagne)

BEBIDAS ENLATADAS

Producto Tradicional

Vinos espumosos
(tipo cava / champagne)
enlatados en aluminio 250 ml.
Blanco y Rosado

Descripción de los productos

Espumoso blanco: Chardonnay,
Xarel-lo y Muscat 11,5% alc. vol.
Espumoso Rosado: Merlot,
Tempranillo, Cabernet 12% alc. vol.

Se diferencia por...

Formato en lata individual de
aluminio (70% reciclado 100%
reciclable y eco-friendly)

Más cómodo, ligero y se enfría
más rápido.

Pesan un 40% menos que el
vidrio y ocupan menos espacio.

Facilitar un consumo más
responsable, una lata equivale a
una monodosis.

Nueva moda en crecimiento
exponencial

Premios: INTERNATIONAL
CANNED WINE. COMPETITION
CALIFORNIA (USA) – AUGUST 2021
LONDON WINE COMPETITION
LONDON (UK) – APRIL 2022

Características

Vinificación
Procedencia: Penedès (Barcelona)
Lata de aluminio



Transporte en seco. No necesita
refrigeración.

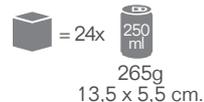
Gama de Productos

- ESPUMOSO BLANCO
(tipo cava / champagne) lata 250 ml.
- ESPUMOSO ROSADO
(tipo cava / champagne) lata 250 ml.

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

ABRIR y CONSUMIR

OBSERVACIONES

Aparte de estos vinos
espumosos, la gama se amplía
con vinos tranquilos, sangrías,
vermut, spritz, sidras, vinos
petillants orgánicos y Gin Tonic ...
*** buscar en este mismo
catálogo.

bebidas enlatadas

© 2014 LUCAS / GUSTAVO MORALES



Sangrías Refrescantes Enlatadas

BEBIDAS ENLATADAS

Producto Tradicional

Tres tipos de sangría elaboradas a partir de vino tinto joven, rosado y blanco con extractos naturales. Mezcladas con un toque espumoso consiguen una explosión de sabores.

Descripción del productos

Red sangría: tinto joven, afrutado con naranjas y limones. 11% alc. vol.

Rosé sangría: vino rosado, cítricos, melocotón y frutos rojos. 11% alc. vol.

White sangría: vino blanco y esencias naturales de frutas tropicales como piña y cítricos. 11% alc. vol.

Se diferencia por...

Formato en lata individual de aluminio (70% reciclado 100% reciclable y eco-friendly)

Más cómodo, ligero y se enfría más rápido.

Pesa un 40% menos que el vidrio y ocupa menos espacio.

Facilitar un consumo más responsable, una lata equivale a una copa y media.

Nueva moda en crecimiento exponencial.

Premios:

- PENTAWARDS COMPETITION LONDON (UK) SEPTEMBER 2021
- ASIA AWARDS MAY 2022

Características

Vinificación carbonatada.

Lata de aluminio

Procedencia: Penedès (Barcelona)



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

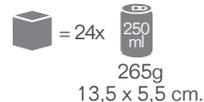
Gama de Productos

- RED SANGRÍA lata 250 ml.
- ROSÉ SANGRÍA lata 250 ml.
- WHITE SANGRÍA lata 250 ml.

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

ABRIR y CONSUMIR

Red sangría: con trozos de naranja, añadir cubitos de hielo y tomar muy fría

Rosé sangría: añadir unos cubitos de hielo y unos trozos de fresas.

White sangría: con trozos de naranja o de frutas tropicales y unos cubitos de hielo,

OBSERVACIONES

Aparte de estas 3 sangrías, la gama se amplía con vinos tranquilos, espumosos (cava/champagne), vermut, spritz, sidras, vinos petillants orgánicos y Gin Tonic ...

*** buscar en este mismo catálogo.

bebidas enlatadas

© 2011 - 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025



Vermut y Spritz Aperitivos Enlatados

BEBIDAS ENLATADAS

Producto Tradicional

Aromático vermut rojo elaborado con esencias de extractos de frutas, flores y especias.

Spritz un poco dulce y un poco amargo, elaborado con uvas blancas y extractos de frutos rojos y cítricos.

Descripción del producto

VERMUT: variedad uvas tintas 15% alc. vol.

SPRITZ: variedad uvas blancas 11,5% alc. vol.

Se diferencia por...

Formato en lata individual de aluminio (resistente, 70% reciclado / 100% reciclable y eco-friendly)

Más cómodo, ligero y se enfría más rápido.

Pesan un 40% menos que el vidrio y ocupan menos espacio.

Facilitar un consumo más responsable, una lata equivale a una copa y media.

Nueva moda en crecimiento exponencial.

Características

Vinificación

Lata de aluminio



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

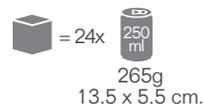
Gama de Productos

- VERMUT ROJO lata 250 ml.
- SPRITZ lata 250 ml.

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

ABRIR y CONSUMIR

OBSERVACIONES

Aparte de estos aperitivos, la gama se amplía con vinos tranquilos, vinos espumosos (cava/champagne), sangrías, sidras, vinos petillants orgánicos y Gin Tonic ...

*** buscar en este mismo catálogo.

bebidas enlatadas



Gin Tonic en Lata, ¡ Listo para beber !

BEBIDAS ENLATADAS

Coctelería Tradicional

Gin Tonic ya preparado y listo para servir, en un formato ideal, para llevar a cualquier parte y disfrutar cuando te apetezca.

Descripción del producto

Contiene ginebra Premium, tipo London Dry, mezclada con tónica Premium.

Debe servirse muy frío.

Se diferencia por...

¡ El auténtico Gin Tonic, listo para beber ! UN LUJO ENLATADO.

El formato en lata es cien por cien reciclable y genera menos huella de carbono.

Ideal para las personas que habitualmente no toman alcohol.

Características

CONSERVA

Lata de aluminio



Transporte en seco. Sin alérgenos

Gama de Productos

- GIN TONIC lata 355 ml. 7% alc. Vol.

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

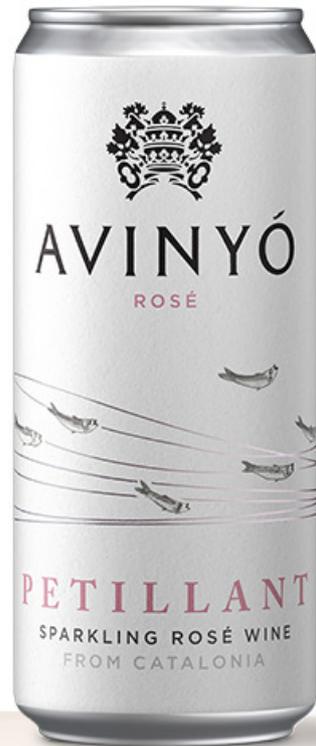
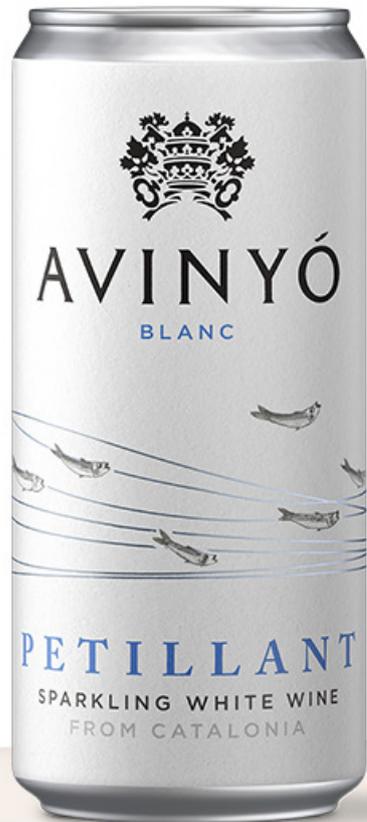
APLICACIONES

ABRIR y CONSUMIR

El formato en lata permite un fácil consumo en cualquier ocasión.

Te lo puedes llevar a cualquier parte.

bebidas enlatadas



Vino Petillant en lata, Ecológico y Vegano.

BEBIDAS ENLATADAS

Producto Tradicional

Un vino orgánico, joven, fresco y deliciosamente chispeante, en un formato ideal, para que te lo lleves a cualquier parte y lo disfrutes cuando más te apetezca.

Descripción del producto

PETILLANT BLANC: el 'coupage' con las variedades muscat de Frontignan, macabeo y xarel-lo da como resultado un exquisito vino chispeante, joven, afrutado y con notas cítricas muy frescas. PETILLANT ROSÉ: es un vino chispeante que está elaborado con las variedades merlot y pinot noir. De color rosa pálido, es aromático, con notas de frutos rojos, un final fresco y muy agradable.

Se diferencia por...

El formato en lata es cien por cien reciclable y genera menos huella de carbono. Está certificado como producto orgánico y vegano. ¡Es mucho más fácil de abrir!, sin tener que sacar el corcho de una botella. Formato individual, más cómodo y ligero. Se enfría mucho más rápido.

Características

CONSERVA: fermentación y proceso isobárico.

Lata de aluminio.



Transporte en seco.

Gama de Productos

- PETILLANT BLANC lata 250 ml. 10,5% alc. vol.
- PETILLANT ROSÉ lata 250 ml. 13% alc. vol.

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



NEW

APLICACIONES

ABRIR y CONSUMIR

El formato en lata permite un fácil consumo en cualquier ocasión.

Te lo puedes llevar a cualquier parte.

Si no te conformas solo con una copa, una lata contiene la cantidad equivalente a una copa y media.

OBSERVACIONES

Servir en una copa e intentar adivinar si es vino enlatado o embotellado.

Nuestro agradecimiento a 100% Chef por la cesión de fotografías de material y complementos del catálogo así como a Porto Muiños y a nuestros productores por sus fotografías.





0034 672 288 218

Barcelona

info@gastroeuphoria.com

gastroeuphoria.com