

EQUILIBRADO ECOLÓGICO DE LA CAMPIÑA CORDOBESA



La *Cultivada Organic* nace de árboles centenarios y olivares jóvenes, con diferentes variedades de aceitunas, guiados por el legado familiar y respetando el modelo de cultivo agroecológico.

Deleita por su gusto equilibrado, característico de una cosecha temprana, y por su fragante bouquet de aromas frescos y frutados.

www.lacultivada.com

Pack premium de aceite extra para sorprender como regalo

El sabor, la singularidad, la exquisitez y la frescura de los aceites extra más tempranos se aúnan en un estuche especial ideal para regalar y sorprender a los paladares más refinados. El *Pack Premium* une las joyas de Oleoestepa que presenta dos virgen extra de recogida temprana y extracción en frío, elaborados con las primeras olivas de la cosecha. Se trata de *Estepa Virgen*, y de *Egregio ecológico*, amparados bajo el certificado de la Denominación de Origen Estepa.

www.oleoestepa.com



Preparados gourmet para sorprender

Un año más, Cascajares presenta su gama de asados típicos para Navidades. El tradicional *Capón relleno de foie, orejones y piñones* sigue siendo su producto estrella. Sólo calentar en el horno, es ideal para 10-12 personas. Para familias más pequeñas, la *Pularda trufada*, para seis personas y el *Pavo Asado con guarniciones*. Este año su novedad es un *Jarretón de Ternera Lechal* de dos kilos perfecto para 3-4 personas. Además de sus ya tradicionales asados castellanos: el de cochinitillo y de cordero,

www.cascajares.com

PIMIENTO PIQUILLO CON DO LODOSA

Destacan por el color rojo intenso de su carne y pequeño tamaño. También por su textura carnosa y fina, además de su sabor dulce y a la vez ligeramente picante. Recolectados en temporada (sept-nov) y elaborados en seco, para no diluir la intensidad del piquillo recién salido del fuego. En La Catedral de Navarra todos los procesos de cultivo, recepción del fruto, elaboración, envasado y certificación del producto final son supervisados por Intia (Reyno Gourmet). El envasado también se realiza en seco, para que la pequeña cantidad de líquido transparente y denso que aparece al abrir la lata sea el mismo jugo que ha soltado el pimiento.

www.lacatedraldenavarra.com



PULARDA ASADA RELLENA Y SALSA

La pularda deshuesada y asada de Foodvac está rellena de setas, foie, manzana y pistachos, con salsa de oporto y ciruelas. Se transporta fácilmente en maletín y consta de una pieza con un peso aproximado de 2,5 kg. Destaca el uso de hígado de pato 100% y no derivados, así como la ausencia de gluten. El método de cocinado del ave es mediante larga cocción a baja temperatura. De esta forma se obtiene un sabor y textura excepcional. El método de preparación es muy sencillo, con un simple horneado de 30 minutos. Pensado para 10 personas aproximadamente, con una caducidad de 90 días.

www.foodvac.es

Especial Navidad

A lo largo de estas páginas reunimos algunas de las novedades que se presentan en embutidos, aceites, conservas, quesos, dulces típicos... para preparar el lineal de cara a las celebraciones familiares, detalles y cestas de empresa.

Balsámicos italianos en elegante caja de madera

Un regalo para sorprender a los paladares que buscan productos importados. La firma Delirio Gourmet ofrece a las tiendas de delicatessen un reclamo en el apartado de balsámicos gourmet gracias a la firma italiana Mussini. La empresa, de carácter familiar, ha estado haciendo vinagre balsámico de Módena desde 1909. Hoy, después de 100 años, siguen haciendo el preciado vinagre balsámico de acuerdo al método tradicional transmitido de padres a hijos en Magreta, cerca de los Apeninos.

www.deliriogourmet.es



LOTE DE VINO RESERVA Y AOVE 100% ECOLÓGICO

El lote del Grupo Matarromera trae 2 botellas de 750 ml de tinto reserva. Complejo, sedoso y muy elegante. Elaborado con uvas 100% tempranillo y envejecido durante 18 meses en barricas de roble americano y francés. Estas botellas se acompañan con otra de aceite de oliva virgen extra *Oliduro* ecológico de 500 ml. Procedente de Castilla y León, únicamente con zumo de aceitunas de las variedades picual, arbequina y arbosana de olivares propios integrados en agricultura ecológica. De carácter intenso, con mayor amargor y picor.

grupomatarromera.com



DON CAYO

Queso Manchego Denominación de Origen Protegida

A lo largo de estos 25 años, la calidad, el servicio al cliente y el respeto por la tradición, han sido los ejes de nuestra actividad. Combinando nuestros métodos artesanales con avanzadas técnicas industriales, buscamos ofrecerte un queso excelente.

Tienda online: www.rakuten.es/shop/quesodelahuz

Web: www.quesosdelahuz.com

De La Huz Grimaldos Industrias Lácteas S.L. C/ Monjas, 36 - 16415 Villamayor de Santiago (Cuenca) - Tfn: 969 138 000

Chorizo salmantino elaborado de forma artesanal



Casa de Alba selecciona cerdos 100% ibéricos. Sus chorizos están secados y elaborados artesanalmente en Guijuelo. Todos sus productos han sido obtenidos de animales de excepcional genética, criados en libertad en la dehesa y alimentados de bellotas en los meses de montanera en algunas de las fincas familiares. Como resultado, todo un manjar para estas fechas con la firma de la casa ducal.

www.casadealba.es



DE BELLOTA CON SABOR DELICADO Y POCO SALADO

La firma Marcial Castro, de Guijuelo, presenta la nueva añada 2012 de su jamón ibérico de bellota. Color rojo oscuro por el tiempo de maduración, en boca se aprecian buenas infiltraciones de grasa por su bajo punto de fusión, lo que le da un gusto intenso. La grasa y carne encuentran también el equilibrio, fruto de la vida en libertad del animal y de la edad del sacrificio (3 años). Su sabor es delicado, poco salado y con interesantes matices. www.marcialguijuelo.es

IBÉRICOS DE BELLOTA SELECCIONADOS CON AROMA Y BOUQUET INCONFUNDIBLES

La Hoja del Carrasco de Guijuelo presentaba unos espectaculares embutidos y jamones ibéricos de bellota. Éstos, elaborados a partir de cerdos ibéricos seleccionados al principio de la montanera, son curados lentamente en secaderos naturales durante un mínimo de 36 meses, controlando minuciosamente temperatura y humedad. Posteriormente en la bodega terminan de adquirir el aroma y bouquet inconfundible del ibérico de bellota.

En cuanto a los embutidos, destacan el lomo, chorizo y el salchichón, elaborados artesanalmente



con la mejor carne de cerdo ibérico de bellota, su secreto es la curación con leña de encina, lo que les da un sabor único. Tel: 923 580 076

Lomo doblado de gran sabor y vistoso color

Especialidad de Extremadura basada en una receta tradicional de fabricación artesanal recuperada por Señorío de Montanera. Lomo embuchado de bellota 100% ibérico similar al curado pero elaborado sin pimentón, prácticamente sólo con sal y envuelto en una fina capa de manteca. En el momento de embucharlo se dobla por la mitad, transversalmente, y se embute en una tripa de diámetro mayor, que se ata en varias ocasiones con cuerda. Posteriormente se presiona al máximo las dos partes del lomo entre sí para que se haga un solo cuerpo. El período de curación supera ampliamente los seis meses.

www.senoriodemontanera.com



Embuchado de cerdo 100% celta criado al aire libre

El lomo embuchado de la empresa gallega Coporcel proviene de cerdo celta criado en explotaciones ganaderas al aire libre, sin duda, todo un manjar en peligro de extinción por la desaparición de esta raza. El de Coporcel es un producto elaborado con el paquete muscular del espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo. Prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones. Salado, adobado y embutido en tripas artificiales comestibles, con un adecuado proceso de maduración. Pieza entera envasada, 1/3 y loncheados, todos al vacío. coporcel.es



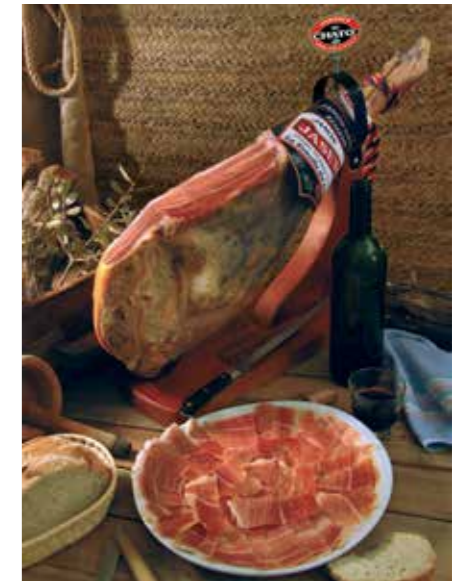
JAMON SERRANO GRAN RESERVA JASETO, G. SELECCIÓN 2011-2014

Dieciséis meses son necesarios para dar forma a este jamón serrano, procedente de cerdos blancos seleccionados, que se fabrica de forma artesanal en las instalaciones de esta firma manchega. Gracias a su proceso de curación lento y tradicional, el resultado es un jamón con mucho aroma, bouquet, sabor, infiltración y con poca sal, sin olvidar todas sus propiedades nutricionales.

Las piezas son seleccionadas una a una por su peso, grasa, calidad de la carne y textura. Después, entran en salazón para posteriormente someterse a una curación y maduración en bodegas naturales. En todas estas fases son minuciosamente controla-

das por el maestro jamonero, que cala cada pieza una a una. Como resultado de este cuidadoso proceso obtenemos un jamón que en el momento del corte despliega todas sus cualidades, y al consumir muestra jugosidad e inunda el paladar con su gran sabor.

Los 'Premios Gran Selección' reconocen a los mejores productos de calidad diferenciada de la región de la Castilla La Mancha en once categorías. En la de jamón serrano, el Jamón Jaseto (Jamón Serrano Torrijos) fabricado por Jamones El Chato, de Torrijos (Toledo) se ha alzado con el galardón en las ediciones de 2011 y 2014. www.jamoneselchato.com



PURO DE BELLOTA Y SALCHICHÓN IBÉRICOS CON "ÓSCARS" DE ALIMENTACIÓN

El jamón ibérico puro de bellota y el salchichón ibérico de Belloterra, con sede en Añora, han sido galardonados con sendas medallas de oro en los premios Great Taste Awards que concede la asociación británica The Guild of Fine Food, considerados los "Óscars" de la alimentación. Belloterra centra la cría y transformación del cerdo ibérico en el Valle de Los Pedroches, zona con la dehesa de encinas más poblada y mejor conservada del mundo. belloterra.es



Lo bueno es natural desde 1980

GARANTÍA

JESPEP

ARTESANOS DE LA ALIMENTACIÓN

Perdiz Escabechada "Abuela Juliana" Casera Molilla del Palancar Cuenca

Morteruelo de Cuenca "Casero"

Paté de Perdiz

EXLUJCENTRO, S.L.
Polígono Industrial Las Loiras Nave 1
16200 MOTILLA DEL PALANCAZ (CUENCA)
Tel. 969 33 10 85 info@jespep.es

www.jespep.es

JAMON GRAN RESEVA EDICIÓN LIMITADA

Nueva edición limitada (añada 2011) del *Jamón Gran Reserva de Fisán*. Tan solo hay 42 ejemplares porque estas piezas son elegidas desde la crianza y se pone el mayor mimo en cada fase de elaboración. Se trata de un jamón muy especial de color vivo, tonos púrpura con grasa intramuscular brillante y bien estructurada. Su sabor es oleoso y evoca frutos secos con matices vegetales. www.fisan.es



Suculento caviar (cecina) de Wagyu

El *Caviar de Wagyu* es la estrella de los productos curados de Santa Rosalía. Obtenido de las contras (pieza cárnica utilizada para elaborar la cecina) de mayor infiltración. Se someten a un ligero salado y posterior secado seminatural durante al menos 8 meses. Se presenta envasado en atmósfera protegida, en finas lonchas listas para consumir, con un peso aproximado de 90 g. Abrir 30 min antes de consumir y colocarlo sobre un plato a temperatura ambiente para que se derrita ligeramente. www.desantarosalia.com.com

IBÉRICOS GUIJUELO EN SOBRES

Carrasco es una de las cinco empresas productoras de ibéricos en España que cuenta con su propia parral de cerdos criados al aire libre en su finca de Jerez de los Caballeros, en Badajoz, y con secaderos propios en Guijuelo, donde cada pieza se sala a mano, se asienta lentamente en frío durante 120 días y se cura en bodegas naturales durante 36 meses. carrascoguijuelo.eu



Sabor delicado en piezas de 15, 18 y 24 meses de curación

A los jamones de la firma granadina Nevandensis les llaman "Jamones de Altura". De bajo contenido en sal, tienen un sabor suave y delicado sin conservantes ni colorantes artificiales. Con curación de 15, 18 y 24 meses. La firma cuenta con jamones serranos, ibéricos y el *Prados de Villa Real* de IGP Jamón de Trevélez. www.nevandensis.es



De cerdos ibéricos criados en la dehesa de Salamanca

Los productos ibéricos Sánchez Montero han sido elaborados con una esmerada selección de los mejores cerdos ibéricos, criados al aire libre en las dehesas de Salamanca, rodeados de extensas arboladas de encinares que proporcionan al cerdo ibérico su principal fuente de alimentación, la bellota. Dotando de esta manera a los productos Sánchez Montero de un exquisito sabor para los paladares más exigentes. grupofrial.com



CERDOS 100% IBÉRICOS EN PRÁCTICOS LONCHEADOS

La compañía Bernardo Hernández (Behér) está ubicada en Guijuelo y cría sus propios cerdos 100% ibéricos para asegurar la máxima calidad de sus productos. El pack *Gran Prestigio Jamón Behér* lleva sobres de jamón ibérico de bellota *Etiqueta Oro*, *Etiqueta Roja* y *Jamón Behér Único*. www.behér.com



LAS MEJORES PUNTUACIONES DE NUESTRA HISTORIA*

* GUÍA PÍLON 2014

PAGO CHOZAS CARRASCAL

BODEGA & VIÑEDOS · ENOTURISMO

FINCA CHOZAS CARRASCAL
VEREDA SAN ANTONIO, HERGENA, VALENCIA
T. 96 341 03 95

WWW.CHOZASCARRASCAL.ES



SORPRENDENTES PERLAS TRUFADAS

La firma Cataliment presenta una nueva variedad de sus *Perlas*. Tras el éxito en la campaña de *Perlas Asiáticas: Perlas Wasabi, Perlas Jugo Yuzu y Perlas Soja*, Cataliment sorprende con otra novedad que dará mucho juego esta temporada: *Perlas Trufa*. Una innovadora fórmula con múltiples posibilidades para sorprender a la mesa en estas fechas.

www.cataliment.com



Foie gras al estilo de Alsacia para regalar

Rougié presenta un foie gras de pato sazonado con especias de pan de jengibre (canela, jengibre y anís estrellado) cubierto con higos enteros marinados en el aromático vino alsaciano de la variedad Gewurztraminer. Una propuesta con la que Christophe Muller prepara el foie gras al estilo de su tierra natal en la región de Alsacia. Presentación de lujo, ideal para regalar. De 180 g.

es.rougie.com



PATÉS CON BASE DE BONITO Y MARISCO

La marca 1884, del fabricante gallego Industrias Cerdeimar (Camarinas), ha lanzado dos patés con base de pescado (bonito del Norte) y marisco. Productos naturales, sin grasas añadidas y delicioso sabor. Su sorprendente textura permite múltiples aplicaciones para el hogar y hostelería. En pack de 2 latas de 80 g.

www.conservas1884.com

Gama gourmet para ir abriendo boca

Morcillas La Ribera innova con delicatessen de derivados cárnicos

Aperitivos y entremeses son unos de los alicientes de los menús que se servirán en Navidad. Por ello, Morcillas La Ribera ha escogido estas fechas para presentar su nueva gama *La Ribera Gourmet*, que comprende delicatessen como su crema de morcilla, junto con una línea de congelado en la que destaca la trufa de chistorra y de morcilla de Burgos, así como croquetas de estos dos derivados cárnicos y burgers elaboradas con ternera y morcilla, o cerdo y morcilla. Propuestas todas ellas que aúnan la gastronomía más tradicional con las últimas tendencias culinarias para sorprender a un comensal que busca un toque gourmet en su mesa. Aptos para personas celiacas. www.lariberagourmet.com

CREMA DE MORCILLA CON MUCHAS POSIBILIDADES EN COCINA

Versátil crema untable de morcilla de Burgos. Se distribuye en cajas de 12 unidades. Se distribuye en cajas de 12 unidades con un peso de 120 g cada tarro. Producto esterilizado, conservar a temperatura ambiente. Caducidad de 3 años. Ideal para canapés, cremas, empanadas y platos elaborados.



Sardinilla diminuta de delicado sabor

Las sardinillas A Churrosquiña son diminutas y de idéntico tamaño

(unos 5 cm). Plateadas, de piel deslumbrante, propia de la elaboración con sardinillas frescas, recién pescadas en la costa atlántica. La textura cremosa y delicada, se deshacen en la boca sin percibir la espina dorsal. Su elaboración es manual con un sabor es limpio e intenso propio del pescado azul, y se redondea con la maduración en lata gracias a la maceración en aceite de oliva.

conservasroma.com



CAMARÓN COCIDO CONGELADO

El de Buba Camarón es un camarón extra, de roca, capturado en el Atlántico Norte (aguas frías). Alimentado de algas y zooplancton, no sufre daños cuando se captura, se selecciona a mano y se cuece con los más altos estándares de calidad. Producto congelado con la cocción perfecta en vapor de agua de mar y ultra congelado en túnel. En 3 tamaños.

www.bubacamaron.com



SABROSAS TRUFAS DE MORCILLA Y CHISTORRA

Disponibles en dos tamaños: caja de 15 trufas/300 g y caja de 45 trufas/900 g. Peso aproximado de cada trufa de 20 gramos. Intenso sabor, están

elaboradas bien con derivado cárnico de morcilla de arroz o con chistorra de cerdo. Caducidad 1 año. Se pueden freír directamente tras sacar del congelador (conservación a menos de -18 °C). en freidora o sartén con abundante aceite. Listas en 3-4 minutos.



BANDEJAS DE CRUJIENTES CROQUETAS, LISTAS EN 3-4 MINUTOS

La nueva línea de croquetas gourmet congeladas tiene dos variedades: de morcilla de burgos y chistorra de cerdo. En cada bandeja de 378 gramos se incluyen 14 piezas de 27 g cada una. Se distribuye en caja de 3 bandejas. Conservar a menos de -18 °C, con una vida útil de un año. Freír en freidora con abundante aceite, bien caliente, o en sartén durante 3-4 minutos. Recomendado hacerlo de pocas en pocas unidades para no enfriar el aceite.



SOFISTICADO CAVIAR DE AOVE QUE EXPLOTA EN BOCA

El caviar de La Chinata aúna la tradición y la pureza del AOVE con la tecnología gastronómica más innovadora. La encapsulación provoca una explosión de sabor que permite apreciar todo su carácter y posteriormente mezclarlo con otros ingredientes. Pensado para preparaciones en crudo, perfecto para ensaladas, vinagretas, sopas frías. www.lachinata.es





ANGULAS, UNA EXQUISITEZ QUE VIENE EN LATA

Al ajillo y con el toque picante que le aporta la guindilla, las angulas en aceite de oliva presentadas por Conservas Daporta son una auténtica exquisitez. Aunque su excelente sabor permite que se consuman directamente de la lata, para disfrutar de una receta tra-

dicional se recomienda calentarlas ligeramente en una cazuela de barro sin que llegue a hervir el aceite. De color blanquecino y olor tenue, la angula de Conservas Daporta se caracteriza por tener una textura blanda pero que a la vez trisque.

www.conservasdaporta.com

ESTUCHE DE CONSERVAS CON POCHAS Y PIMIENTOS PREMIUM

Conservas de Chanquete presenta este estuche de de madera ideal para regalo. Con las *Pochas blancas y verdes con Mejillones y Wakame* de las rías gallegas en caldo marinero y los *Pimientos del Piquillo Verdes rellenos de Chanquete Salvaje*, conservas gourmet que condensan la esencia de la dieta mediterránea en un maridaje armonioso entre la huerta y el mar.

conservaschanquete.com



Caviar clásico, su sabor explota en el paladar

El *Sterling Caviar Clásico* ha sido comparado con el Osetra. Tiene un sabor a nuez que es a la vez suave y robusto. Las pequeñas y firmes perlas, caracterizadas por su color oscuro, producen una explosión de sabor en el paladar. Elaborado siguiendo las tradiciones ancestrales de las granjas del Mar Caspio www.sterlingcaviar.eu



PATÉ DE SARDINA AHUMADA GALLEGA SABROSO Y MUY SALUDABLE

Paté de Sardina Ahumada de El Pescador de Villagarcía, una delicia para tostas y canapés elaborado con las mejores sardinas de origen gallego, cebolla, aceite de girasol y huevo pasteurizado. Peso bruto 320 g, neto 110 g. Ideal como entrante o acompañamiento. La sardina ahumada elaborada en paté por su elevada concentración en calcio y fósforo ayuda a fortalecer los huesos. Además contiene vitamina B12 y D que protege el sistema inmunitario. Envase en tarro de cristal en relieve en plata sobre fondo negro. Larga caducidad.

www.elpescadordevillagarcia.com



Mejillones de gran tamaño en escabeche tradicional

Areoso Gourmet (Grupo Vengarco) presenta sus mejillones de las Rías Gallegas en salsa escabeche, tradicional, fritos en aceite de oliva. Son piezas muy grandes, de 4 a 6 unidades por lata; carnosos, perfectamente limpiados, con textura firme y en un delicado escabeche en el que el molusco se integra perfectamente. Sin colorantes ni conservantes artificiales www.vengarco.com/areoso.es



CON LAS MEJORES VIANDAS DEL ATLÁNTICO Y A MANO

Las sardinillas José Peña están hechas solo las mejores viandas del Océano Atlántico. Son seleccionadas por tamaño, elaborándose pieza a pieza y empacadas manualmente en su lata. Con más de 100 de experiencia, aplican todo su conocimiento para ofrecer una conserva de la más alta calidad.

www.josepeña.es



Conservamos lo Mejor.

CABO DE PENAS

Ecológica



CONNORSA

www.connorsa.es

Calidad, Salud y Ecología

Auténtica y tradicional del Cantábrico

Las anchoas 00 del Cantábrico de Lorea Gourmet han sido elaboradas de manera artesanal, de la forma que la familia Yurrita ha empleado en casa desde 1867. Exclusivamente con anchoa del Cantábrico de la campaña de primavera, garantizando la frescura, aroma, sabor y tamaño óptimo. Se salazona en latones tradicionales y se mantiene en curación durante más de 12 meses. Sabrosos filetes de anchoa con un bajo punto de sal y con una textura delicada acompañados de un AOVE de sabor afrutado. www.yurrita.com



ANCHOAS DE L'ESCALA EN FORMATO PREMIUM

La marca M.Sureda incluye una gama de productos premium que se han empezado a comercializar este verano por la empresa Anxoves de l'Escala, que funciona desde 1940. En concreto, bonito del Norte y la ventresca, junto con las premiadas anchoas premium.

www.anxovesdelescala.es



Un mejillón de batea propia y todo un manjar en boca

El Mejillón Gallego (*Mytilus galloprovincialis*) que crece en las bateas de Ramon Franco es el que se utiliza para la elaboración de esta conserva, totalmente a mano, mimado desde su salida del mar hasta su destino final. Perfectamente limpios, fritos en aceite de oliva y con un suave escabeche. Ingredientes: mejillones, aceite de oliva (15%), vinagre, especias y sal. RO-120, capacidad: 120 ml, peso neto: 115 g y peso escurrido: 78 g. www.ramonfranco.com



FINOS BERBERECHOS DE NOIA

La Despensa Galaica presenta los mejores berberechos al natural de la Ría de Noia, mariscados en el más adecuado momento de campaña, seleccionados pieza a pieza, depurados y fabricados artesanalmente, con mucho mimo y dedicación. Delicioso manjar por su textura y finísimo sabor, un placer para el paladar y los sentidos. Disponibles en tamaños 20-30 (gigante), 25-35 y 30-40 (grandes) y 35-45 (medianos).

www.ladespensagalaica.com

CANGREJO REAL RUSO DEL ESTRECHO DE BERING, 100% PATAS



El cangrejo real ruso *Chatka* se elabora exclusivamente con auténtico cangrejo real ruso adulto de un peso medio de 10 kg pescado en aguas del estrecho de Bering y de los mares de Japón y Ojotsk. Su proceso de elaboración es artesanal, los cangrejos son limpiados, decorticados a mano y cocidos en agua marina, obteniéndose una jugosa, deliciosa y exquisita carne blanca con estrías rojas, una de las más valoradas de entre los crustáceos, por su textura y sabor únicos. Chatka elabora 3 tipos de conservas en formato tradicional, su única diferencia radica en el porcentaje de patas enteras (15, 60 ó 100%), el restante porcentaje en la lata es desmigado del mismo cangrejo.

www.chatka.com

VERSÁTILES LOMOS DE BACALAO 'GRAN SELECCIÓN'

Coinba selecciona el mejor bacalao (*Gadus Morhua*) del Atlántico Nordeste para elaborar sus "bacaladas", las de siempre. Curado, madurado en sal y posteriormente secado, obtiene estos lomos, la parte más noble del bacalao, perfectamente estuchados para su conservación y comodidad en el libre servicio. Los lomos de bacalao 'Gran Selección' de Coinba, por su grosor, son ideales para preparar al horno, a la gallega, al Pil Pil, a la Vizcaína, a la portuguesa, etc. El bacalao tradicional, por su calidad y proceso de salazón al que es sometido, tiene un sabor y textura especiales que le confieren unas características únicas.

www.coinba.com



MEJILLÓN DE RÍAS GALLEGAS EN ACEITE Y VINAGRE DE JÉREZ

La conservera cántabra La Lata, de Braulio Alfageme, presenta estos *Mejillones de las Rías Gallegas* seleccionados, fritos en aceite de oliva y conservados en escabeche elaborado con vinagre de Jerez. Lata de 120 g, con 6-8 unidades. La empresa proviene de la larga trayectoria de la familia viguesa Alfageme, fundadora de la mítica conservera Miau. Sin perder su profundísima ligazón con Galicia, Braulio Alfageme, recogiendo la tradición ancestral y derivándola hacia el producto gourmet, fundó hace unos pocos años esta conservera en la localidad de Revilla de Camargo (Cantabria).

lalatadebraulio.com

JUGOSA VENTRESCA EN AOVE ECOLÓGICO



La ventresca de atún claro es la parte más valorada de este pescado, Destaca por su jugosidad, sabor más fino y textura laminada. En Connorsa el proceso de elaboración es totalmente artesanal. Al ser la parte más delicada del atún se limpia y se empaca a mano, obteniendo así unos filetes limpios y enteros que se recubren con AOVE ecológico. www.connorsa.es



BACALAO ALKORTA

ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE BACALAO DESALADO, SALADO Y CONGELADO

Polígono Albitxuri de 1A a 11 - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
Tels. 943 744 581 - 943 744 501 • Fax 943 740 962
www.bacalaoalkorta.com • e-mail: bacalaoalkorta@bacalaoalkorta.com



Caja conmemorativa del 25 aniversario

Queso manchego Denominación de Origen Protegida (DOP), elaborado con leche pasteurizada de oveja de raza manchega certificada y con una curación de entre 2 y 5 meses. De pasta firme y compacta, con ojos pequeños desigualmente repartidos. En nariz, presenta aromas agradables a mantequilla y en boca, se identifican matices de frutos secos. Se trata de un queso muy equilibrado que ofrece gusto residual suave. La quesería manchega situada en Villamayor de Santiago (Cuenca), celebró recientemente su aniversario, con una presentación especial de algunos de sus productos estrella: una caja de madera con el sello y el lema del aniversario, '25 años de calidad y tradición'.
www.quesosdelahuz.com

MANCHEGO ARTESANO CON LECHE CRUDA

Lominchar presenta su nuevo DO Queso Manchego Artesano Semicurado Ariscado, con leche cruda de oveja de raza manchega y con una maduración de 3 a 4 meses, se presenta en formatos cilíndricos de 3.2 kg. La elaboración está basada en lo que se denomina comúnmente como fabricación a partir de leche cruda, lo que signi-



fica mantener las características esenciales de la auténtica leche de oveja, frente al proceso de pasteurización donde se eliminan las bacterias lácticas originarias.

www.quesoslominchar.com



LONCHEADOS DE QUESO DE OVEJA

Quesería la Antigua propone quesos puros de oveja que retrotraen a la naturaleza y el saber hacer del hombre castellano y su espíritu más tradicional, reunidos en *La Antigua de Fuentesauco*. Todos ellos son quesos de oveja seleccionados con esmero, de diferentes periodos de maduración y con una presentación fuera de lo común, para adaptarse a las nuevas necesidades del mercado. En este sentido, también disponen de una gama de loncheados para facilitar su consumo sin perder un ápice de sabor.

www.queserialaantigua.com

MEZCLA CURADO, ENTRE LOS 3 MEJORES DE ESPAÑA

El queso de mezcla curado *El Pastor de la Polvorosa* de la empresa Hijos de Salvador Rodríguez, ha sido galardonado con la medalla de bronce en los Global Cheese Awards 2015. Con esta medalla, dicho queso, se encuentra entre los tres mejores quesos españoles. www.elpastor.com



El Nogal, auténticas nueces del país seleccionadas

Nuez de producción nacional, calidad gourmet. La nuez española presenta mejores características organolépticas, ya que no se realiza proceso alguno para acelerar su madurez, se seca de forma natural, sin ningún tipo de conservantes. Quival selecciona estas nueces de entre las mejores cosechas nacionales para que las de *El Nogal* tengan toda su frescura, calidad y sabor ibérico tradicional. Bolsa de 400 g.
www.elnogal.com



FINO Y ARTESANO DE OVEJA

Quesos Sanabria presenta un queso de oveja fabricado con leche sin pasteurizar con intenso sabor en el paladar, y notas en perfecta armonía, gracias al esmerado afinamiento de su maestro quesero. Un curado artesano único en cada bocado. En formato de 3 kg y en porciones. www.quesosanabria.com



VERSÁTILES HOJAS DE PARMIGIANO REGGIANO

Las *Parmonie* tienen el aspecto de patatas, pero sin compartir con ellas la materia prima: los ingredientes son Parmigiano Reggiano DOP curado por 24 meses, aceite de oliva, harina, sal y levadura. No son fritas, sino cocidas en el horno. Son producidas sin conservantes añadidos y confeccionadas en tarrinas transparentes en atmósfera protectora, para poder garantizar al producto frescura y fragancia por más de seis meses.
www.delirio gourmet.es



Quesos con DOP gallega, elaborado con leche de vaca

La firma gallega Casa Macán presenta dos de sus quesos más singulares: el queso tetilla DOP es una pieza de aproximadamente 650 g, elaborada con leche de vaca pasteurizada, el cuajo animal, fermentos lácticos y sal. Maduración mínima 7 días. Por su parte, el Queso Arzúa-Ulloa DOP es una pieza de 750 g, con los mismos ingredientes y una maduración mínima de 6 días. Sin gluten y con un consumo preferente en ambos casos de 45 días.

www.casamacan.com



SEMICURADO DE OVEJA DE LA SIERRA DE ALBARRACÍN

En formato de 1 kg, de 500 y 250 g aproximados, es un queso graso de olor muy agradable, con el sabor original de los tradicionales de oveja. Pasta firme y compacta, con ojos pequeños desigualmente repartidos, de olor muy agradable, corteza firme, color amarfilado y natural. Tiempo de curación: de 45 a 150 días. Queso artesano El Rodeno produce toda una gama de quesos de excelente calidad, elaborados exclusivamente con la leche de ovejas de la propia empresa: curado, semicurado, fresco y yogurt. Sus instalaciones se encuentran en Rodenas, pequeño pueblo de menos de 100 habitantes de la Sierra de Albarracín.

quesoelaljibe.wordpress.com



Tú decides cuándo es un día especial

R
Ramón Franco
Conservados desde 1961



www.ramonfranco.com

Selección de mejillones de la Ría de Arousa

BOLAS NAVIDEÑAS CON FIGURAS DE CHOCOLATE

Migueláñez presenta para esta Navidad sus nuevas bolas decorativas. En seis colores diferentes, adornarán los árboles de las familias y además endulzarán esas fechas tan especiales con las tres figuras de chocolate con leche que vienen en su interior. Además, son sin gluten. www.miguelanez.com



Amplia gama con los dulces típicos

Los dulces navideños de El Gaitero son algunos de los productos más desconocidos de esta casa. Elaborada de forma artesanal cuenta con turrón duro, blando, de yema o yema tostada, de nieve o de fruta hasta clásicos imprescindibles como el pan de Cádiz, la torta imperial, polvorones o las glorias que pueden ser de yema o de batata.

www.sidraelgaitero.com

DE CHOCOLATE CON CHIPS AHOY



Suchard Chips Ahoy! es la innovación de Suchard para la campaña de Navidad para este año. Se trata de turrón crujiente de chocolate con leche con trocitos de galleta Chips Ahoy!

Es un potente cobranding con una de las marcas de Mondelez más que más tirón tiene entre los consumidores. www.mondelezinternational.com

Cuidadas trufas de autor

Trufas artesanas, con producciones pequeñas para garantizar la mejor calidad de las coberturas de chocolate con granos de cacao seleccionados en el Sur de América. Calidad criollo único, sin mezclas. Con las mejores materias primas como la avellana del Piemonte o el pistacho de Sicilia con DOP. Cada pieza está envuelta en papel para garantizar la mejor conservación. Higiénico y dosificable. En 8 sabores únicos.

www.xaviermor.com



Ganaché de chocolate y praliné, pipas saladas y leche confitada



El Biskey con pipas de Pastería Ascaso está elaborado con ganaché de chocolate Biskelia con leche y praliné de pipas saladas y leche confitada con chocolate Guanaja de 70% de cacao. Con este son 33 los sabores de los que dispone la firma oscense que cada año elabora nueve toneladas de turrón, disponible para tiendas gourmet de toda España.

www.pasteleriaascaso.com

BANDEJAS DE SURTIDO 1880 DE TURRÓN, DULCES Y CHOCOLATES

Confectionary Holding presenta un cuidado surtido de la marca 1880 pensado para regalar o disfrutar durante las celebraciones navideñas. Disponibles en cuatro formatos: *Bandeja Selección 1880*, de 450 g con ocho tipos de productos diferentes con turrónes tradicionales, dulces navideños y los chocolates; *Bandeja de Mazapanes 1880*; una selección de los mazapanes más consumidos como figuritas de mazapán, marquesas (sin gluten), bocaditos de yema y empiñonadas; *Bandeja de Dulces de Navidad 1880* con polvorones, minihojaldres, mini mantecados y almendras rellenas y *Bandeja de Chocolates 1880* que lleva tortitas de chocolate con almendras, bombonias, minipralinés de avellana, bombones de turrón y de dulce de leche.

www.confectionaryholdingshop.com



Tarta de manzana premium

Pastisart lanza su *Tarta de Manzana Premium*, con base de hojaldre de cereales. Se trata de la receta clásica de este postre con el punto de innovación; una propuesta única en línea de las últimas tendencias de mercado. Con un peso de 90 g y en formato cuadrado, su hojaldre de cereales realza aún más el sabor exquisito de la manzana cortada en finas láminas sobre una base de crema pastelera.

www.pastisart.es



MIEL DE LUJO PARA REGALO

La familia Muria, apicultores desde 1810, lanzó artMuria el pasado año: una miel de lujo con un alto contenido en polen y una concentración máxima de aromas y propiedades. Sus estuches vienen en formato regalo con 1 tarro de 440 gramos, 4 de 170 gramos y otros 4 tarros de 40 gramos de sabores variados.

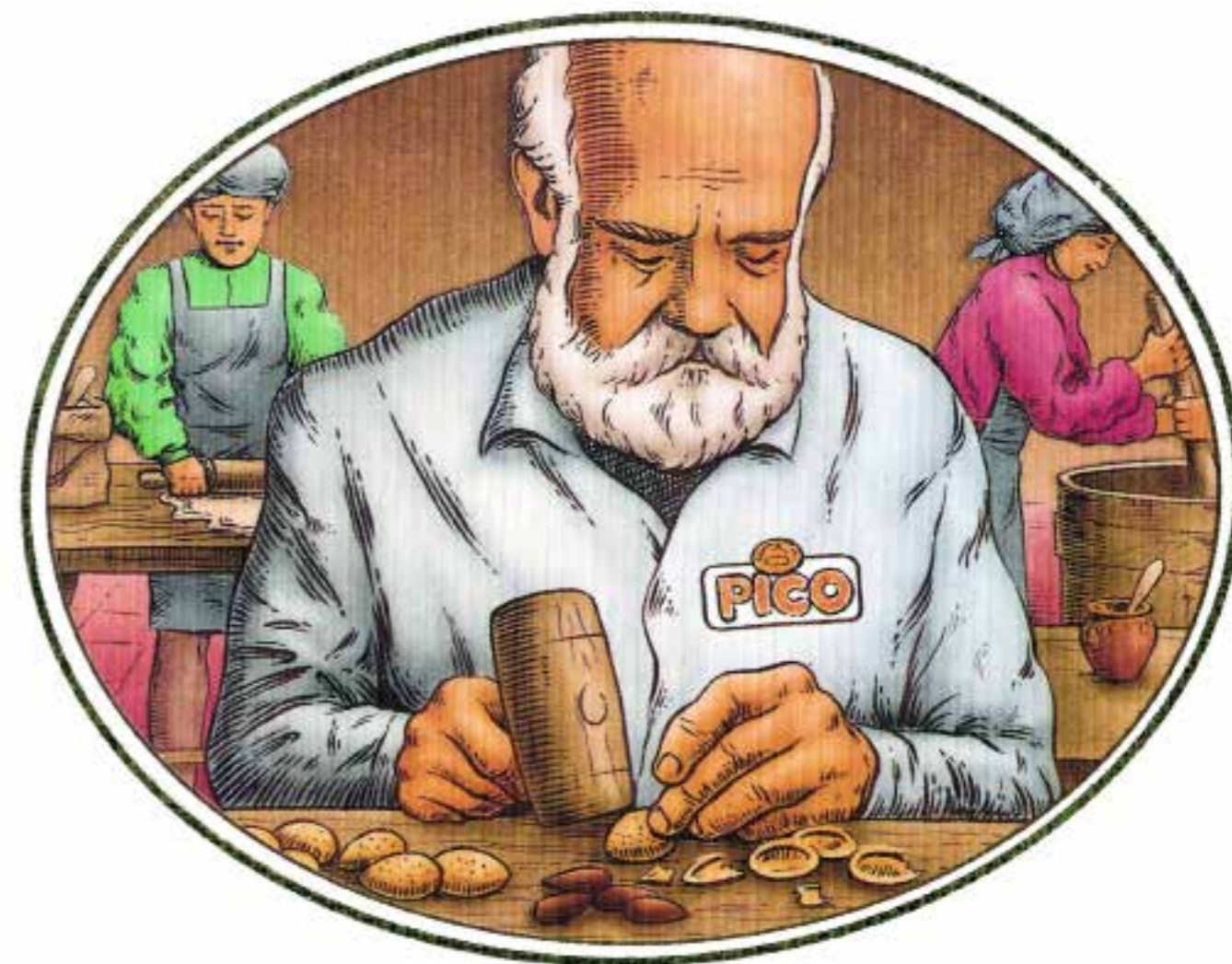
artmuria.com



ELEGANTE REGALIZ PARA "COLGAR" DEL ÁRBOL

La firma danesa Lakrids presenta un original estuche pensado para sorprender en Navidad. La caja contiene tres bolas de adorno para colgar en el árbol que, a su vez encierran los dulces típicos de Johan Büllow. Con variedades como regaliz con sal, con chili o recubiertos de chocolate. La edición especial para estas fiestas es el regaliz recubierto de chocolate blanco y frambuesa con polvo de estrella, que le da un toque brillante.

liquorice.nu



LLEGA EL TURRÓN EN SNACK



El Almendro, marca perteneciente a Delaviuda Confectionery Group, presenta una innovadora gama de productos para la próxima Navidad, el *Turrón Snack*, con toda la energía y sabor de las almendras en un práctico formato para llevar. Gama compuesta por seis variedades: *MiniBits Duro*, *MiniBits Guirlache*, *Minibits Surtido*, *Cubits*, *Turrón Mediterráneo* y *Turrón Frutos Rojos*.

www.elalmendro.es

PIEDRAS DE PORTOMARÍN DELICIAS DE CHOCOLATE



Las gallegas *Piedras de Portomarín* encandilan por la combinación del mejor chocolate y frutos secos. Los Bombones Ancano son elaborados de forma artesanal,

siendo sus ingredientes una sabia combinación de chocolate negro y almendras tostadas, todo ello de la mejor calidad. www.tartasancano.com

Dulces renovados, con la firma de Albert Adriá

Torrans Vicens presenta dos novedades fruto de la colaboración con chef Albert Adriá, dentro de su colección *Natura*: *turrón Carrot Cake* en formato torta, con base de mazapán de zanahoria, un suave punto a la canela y trocitos de nuez. Otra innovación de la gama es el *Turrón de Pan, Aceite y Chocolate*. www.vicens.com



TRUFAS EN 5 SABORES VARIADOS

La nueva gama de *Trufas El lobo* cuenta con 5 sabores variados; trufas clásicas, caramelo, naranja, frambuesa y arándanos. De esta forma, la popular marca de turrónes consolida su presencia en el sector de chocolates, una de las categorías navideñas más importantes además de los turrónes y las especialidades. Se presentan en formato de 150 g.

www.confectionaryholdingshop.com

Tortitas delicatessen de reducido tamaño

Coloma García, empresa artesana de turrónes, presentó en el último Salón de Gourmets esta gama con 6 tortitas, elaboradas artesanalmente con frutos secos tradicionales y mediterráneos. La variedad de tortitas son la de turrón de Alicante, de guirlache con ajonjolí, de avellana y de cacahuete. Destaca por su reducido tamaño, todo un bocado delicatessen para los paladares más exigentes. www.colomagarcia.com



LLEGA EL TURRÓN DEL CANAL IMPULSO

Picó presenta sus turrónes de jijona y alicante en formato de 100 g para canal impulso. Un formato adecuado para las cada vez más frecuentes familias monoparentales, para consumir en una sola degustación. Por otro lado, también lanza un turrón crujiente de chocolate negro pensando en un público más adulto.

www.turronpico.com

Gama gourmet con sabores de siempre

Confitería Delaviuda presenta una nueva gama de productos gourmet, dirigida a todos aquellos consumidores que buscan

la excelencia en los productos de Navidad. Colección similar a la que se podía encontrar hace más de 80 años, de la mano de los fundadores, con una cuidada presentación y los sabores de siempre. www.delaviuda.com



Trufas de naranja y miniturrón

Estas navidades Lacasa apuesta por una nueva gama de turrónes en formato más pequeño (100g) con los sabores de los postres más actuales: cheesecake, tiramisú, cookies y brownie. También propone exquisitas trufas con la novedad de sabor a naranja.

www.lacasa.es



LOS DULCES MÁS TRADICIONALES EN NUEVOS FORMATOS

Doña Jimena lanza 4 productos que son los tradicionales polvorones, mini mantecados, roscos de anís y hojaldres en formato tradicional. Además, presenta 3 surtidos: uno de dulces tradicionales, la *Selección de Especialidades Artesanas* y por último, el *Surtido de Bombones Doña Jimena*, en formato hexagonal.

www.confectionaryholdingshop.com



Naturalmente

Desde 1980, El Nogal le acerca la más selecta gama de frutos secos del mercado, ofreciéndole, siempre, lo mejor que llevamos dentro. **DE TODO CORAZÓN**