



ALAS DE PATO CONFITADAS

Martiko apuesta por su gama de *Alta Gastronomía* para estas Navidades, con productos de primera calidad para que cada comensal tenga una experiencia única. La gama se compone de foie gras entero de pato con pistacho (de 100 g), el bombón de foie gras de pato (en bandeja de 80 g), foie gras de pato a la plancha (bandeja de 150 g), el foie gras entero de pato a la sal (80 g), el foie gras entero de pato loncheado (100 g), coque de foie gras entero de pato, y foie gras entero de pato la brasa (de 100 g).

martiko.com



Lomo Gochu Asturianu Eco

El lomo de Gochu Asturianu Ecológico "La Casería de Tierra Astur" es un embutido único procedente de estos animales nacidos y criados en libertad en los montes de Asturias durante más de un año y medio. Estos cerdos proceden del cruce de las razas Astur-celta y Duroc, lo que permite el aprovechamiento cárnico de los animales locales, así como una mejor infiltración de grasa. Presentan loncheado en bandejas de 100 gramos.

www.crivencar.com

Octubre 2023

Octubre 2023



JUDÍAS CON PERDIZ, CALENTAR Y SERVIR

Judías con perdiz Jespep, se presentan en formato 430 g, una ración. Típico plato de la gastronomía manchega, elaborado con la receta tradicional y con ingredientes 100% naturales (sin conservantes, ni aditivos) alubia, perdiz, tomate, aceite de oliva, cebolla, harina de trigo y especias. Un buen plato de cuchara y sencillo, simplemente calentar en una sartén a punto medio y servir. www.jespep.es



Perlas veggies de tomate

En Cataliment siguen apostando por la innovación con una nueva gama de productos veggies: *Perlas Veggies Tomate*, un producto elaborado sólo con ingredientes vegetales, formado por bolitas de unos 5 mm, de textura cremosa y coloración rojo brillante. Desarrollado a partir de tomate concentrado, le otorga su exquisito sabor e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de platos. En breve contarán con nuevos productos dentro de esta gama de *Perlas Veggies* para satisfacer, no sólo a los amantes de los productos vegetales, sino a cualquiera que quiera disfrutar de sabores exquisitos. cataliment.com

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, detalles y cestas.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO, 50% RAZA IBÉRICA



El Jamón de Cebo Ibérico de Simón Martín Guijuelo es un producto 100% natural. Su forma es alargada y estilizada de caña fina presentando un color rojizo vivo, un sabor suave, y olor extraordinario e inigualable. Este jamón ibérico proviene de cerdos alimentados a base de cereales y leguminosas y ha sido elaborado de forma artesanal, utilizando exclusivamente ingredientes 100% naturales, sin aditivos ni conservantes.

www.simonmartin.es

Espárragos de Navarra muy gruesos



Blancos, sin fibras y con el característico suave punto amargo de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra. Así son los espárragos de La Catedral de Navarra, Cultivados siempre cerca sus instalaciones y elaborados de forma tradicional, escaldándolos antes de pelar para que la piel proteja sus propiedades y aromas, consiguiendo así, un producto de extraordinario sabor y calidad. Disponible en formato lata, tarro de cristal en distintos tamaños como el de 590 gramos o el de galón.

www.lacatedraldenavarra.com



Carrilladas vacuno o cerdo estofadas

Dapsa, marca especializada en la elaboración de platos cocinados artesanalmente cuyo ingrediente principal son los productos de casquería de vacuno, porcino u ovino, presenta esta receta tradicional. Elaborada con las mejores ingredientes y avalada por David de Jorge, más conocido como Robin Food. Las carrilladas de vacuno o de cerdo estofadas de están listas para comer, solo calentar y/o darles ese toque personal. En cazuelas de 330 g o medio kilo, al horno o en microondas. dapsa.info



SALPICÓN

Producto Gourmet



kiele
Spanish Premium Seafood
info@kiele.es
www.kiele.es

Olíquida, salsa de oliva líquida de Caviaroli y Albert Adrià

La novedosa marca cuenta con 3 versiones de salsa texturizada (original, chipotle y piparra) para elevar las recetas

Caviaroli, empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva, presenta *Olíquida*, su nueva marca de Salsa de Oliva Líquida para el canal retail. La creación de este producto surgió durante la pandemia, en colaboración con el chef Albert Adrià, quien desarrolló todo el proceso creativo y elaboró diferentes recetas.

Se trata de un aderezo perfecto para que los foodies puedan aliñar, elaborar y cocinar platos con el carácter y sabor de la aceituna. De cara a la Navidad, la propuesta de Caviaroli es ideal para dar el toque final a todo tipo de recetas en las tradicionales comidas y cenas con las que sorprender a los invitados.

Olíquida, contracción de Oliva y Líquida, cuenta con tres versiones de salsas texturizadas elaboradas a base de zumo de aceitunas. Se presenta en botella de cristal, formato 100 ml:

- Original, botella verde claro: elaborada a base de aceitunas verdes encurtidas (variedad sevillana).
- Chipotle, botella roja: a base de aceitunas verdes encurtidas con sabor chipotle (pimiento picante y ahumado).
- Piparra, botella verde oscuro: a base de aceitunas verdes encurtidas con piparra (guindilla vasca ácida y picante).

Usos culinarios de Olíquida y premios recibidos

Olíquida se puede utilizar como aderezo para acompañar ensaladas, arroces, pastas, carnes, pescados, hamburguesas, bocadillos, etc. Aliñar con la salsa tal cual o emulsionar con aceite de oliva, con salsa de soja o con salsa Ponzu, convirtiéndola en una deliciosa vinagreta.

También puede ser añadida como un ingrediente más a la hora de preparar una salsa casera como una mayonesa. Cualquiera de las tres variedades (original, piparra y chipotle) nos servirán, si queremos apostar por un marcado sabor a oliva. Y, cómo no, para cocinar: al ser un producto apto para ser calentado, puede ser usado con carnes, pescados y verduras. La variedad de chipotle es ideal para sorprender a nuestros invitados y preparar salsas picantes, como la típica salsa italiana puttanesca o para acompañar cualquier plato de pasta.

Fueron ideadas originariamente para la restauración y el catering en formato de 500 ml., galardonadas como producto más innovador en la categoría de accésit dentro del marco de los Premios InnoForum (Gastronomic Forum Barcelona 2022) y con el Premio Innoval de la Categoría de Aceites, Vinagres y Condimentos 2022 at The Alimentaria Hub, dentro del marco de Alimentaria 2022. En su formato de 100 ml están disponibles en puntos especializados, tiendas gourmet y en la página web de la compañía.

www.caviaroli.com



Estrena variedad de aceituna negra en su gama de Salsas Oliva Líquida

Caviaroli ha aprovechado la celebración del Gastronomic Forum Barcelona para presentar una nueva variedad, elaborada a base de oliva negra encurtida. En principio pensada para horeca, viene en botella de 500 ml y cristal oscuro que preserva su auténtica tonalidad. Al destapar el frasco, se revela una textura suave y ligeramente cremosa que promete un festín de sabores.

Su aroma es cautivador, predominan las notas intensas de aceitunas negras de la variedad Empeltre, con un toque terroso y afrutado que evoca la tierra de Aragón. Los matices de hierbas mediterráneas, como el romero y el tomillo, se entrelazan delicadamente, ofreciendo una sensación de frescura y complejidad.

En boca, la nueva *Salsa de Oliva Negra* despliega una explosión de sabores: el de las aceitunas negras toma la delantera, con su perfil agrídulce y ligeramente salado. Se equilibra con maestría con la frescura de las hierbas mediterráneas y un toque de aceite de oliva virgen extra, que aporta una textura sedosa y un sabor aterciopelado. El conjunto es armonioso y exquisito, con un retrogusto prolongado que invita a saborear cada bocado. La textura de esta salsa es cremosa y aterciopelada. Marida con asados, pastas, pizzas, ensaladas, verduras asadas y es ideal para dar un toque de sofisticación a sándwiches y bocadillos, como sustituto de las tradicionales salsas como la mayonesa o la mostaza. Caviaroli tiene pensado comercializarla en el canal retail a medio plazo.

Jamón bellota Oro Pata Negra, 100% ibérico, 100% auténtico

El *Jamón de Bellota 100% Ibérico Oro Pata Negra* de Beher es fruto de la permanente búsqueda de la máxima calidad y autenticidad de esta marca nacida en Guijuelo. Un jamón único procedente de cerdos 100% ibéricos criados en libertad en sus propias fincas, alimentados con los recursos del campo (pastos, tubérculos, raíces y exclusivamente de bellotas durante la montanera), un producto curado durante un mínimo de 36 meses y elaborado con mimo siguiendo el mismo proceso artesanal desde hace más de 90 años. El resultado es un jamón 100% ibérico de bellota "pata negra", 100% auténtico de BEHER, que presenta una caña de forma alargada y estilizada con una grasa dorada y fluida en su parte externa, y un aspecto rosado y fundente en su parte interna que inunda la boca con matices intensos y prolongados, característicos del jamón 100% ibérico de bellota. Un producto más saludable y sabroso, agradable para todos los paladares. www.beher.com



JAMÓN SERRANO RESERVA, EL MANCHEGO MÁS PREMIADO

Más de 12 meses son necesarios para elaborar los *Jamones Serranos Reserva El Chato*, procedente de cerdos blancos seleccionados, que elabora de forma artesanal Jamones El Chato. Su proceso de curación lento y tradicional logra un jamón

con mucho aroma, bouquet, sabor e infiltración y con poca sal. Piezas seleccionadas una a una por su peso, grasa, calidad de la carne y textura. Minuciosamente controlado por el maestro jamonero, que cala pieza a pieza. En el momento del corte, despliega todas sus cualidades, y se muestra jugoso e inunda el paladar con su gran sabor. Distinguido en los premios Gran Selección de Castilla La Mancha en innumerables ocasiones entre los años 2010 y 2023.

www.jamonserranoelchato.com



Lo bueno es natural

GARANTÍA



ARTESANOS DE LA ALIMENTACIÓN

Sabor y tradición artesanal



www.jespep.es

Jamones de cerdos ibéricos alimentados con bellotas, cereales naturales y pastos

El Concurso de Calidad del Jamón de Teruel 2023 ya tiene sus ganadores. Un jurado profesional ha llevado a cabo una cata a ciegas en presencia de notario, Leopoldo Mateo, en la que se ha valorado cada una de las características físicas y los aspectos organolépticos de los 19 Jamones. DOP y 6 Paletas de Teruel que participaban este año en el certamen.

La medalla de Oro al mejor Jamón de Teruel ha sido entregada a Jamones Peñarroya, mientras que la medalla de Oro entregada a la Mejor Paleta de Teruel ha recaído sobre Airesano Oro Blanco.

- El *Jamón de Teruel DOP de Jamones Peñarroya* está elaborado con carne de cerdo controlado y seleccionado en explotaciones agropecuarias, bajo sus indicaciones. Cruce de razas entre Duroc y Landrace-Large White. Color rojo brillante, infiltración de grasa, sabor dulce, textura suave, con 18-20 meses de curación y con la garantía del sello de la Denominación de Origen "Jamón de Teruel". Peso aproximado de la pieza entera 9 Kg.

- La *Paleta de Teruel DOP, Oro Blanco de Airesano*, se trata de una pieza de entre 5 y 6'5 kg que, tras 15 meses de curación y a una altura superior a los 1.200 metros, permite ofrecer un producto natural, libre de gluten y lactosa y sin conservantes añadidos. Se presenta en el mercado con una extraordinaria calidad avalada por los paladares más exigentes y profesionales del sector, garantizando los máximos estándares de calidad durante todas las fases del proceso productivo.

Peso aproximado de la pieza entera 4,5-6 Kg.

jamondeteruel.com

jamonespenarroya.com

www.descubreairesano.com



SARTA DE CHORIZO IBÉRICO BELLOTA Y JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Embutidos y Jamones España amplía su catálogo de ibéricos con el *Chorizo Ibérico de Bellota Sarta*. Un producto que brilla por su simpleza y calidad: no lleva conservantes, no lleva colorantes, sólo magro de cerdo ibérico de bellota, ajo, sal marina y pimentón de la Vera. En el paladar está bien equilibrado, de sabor intenso y textura suave y consistente gracias a una curación idónea. Perfecto para los que buscan un producto tradicional y de calidad superior, que quieran volver a los sabores del campo y al cuidado de la elaboración artesanal. Recomiendan usarlo en formato tapa con picos o regañas para disfrutar de todo su sabor. También es idóneo para aquellos que buscan sabores más complejos e intensos en sus platos. Por su parte, su *Jamón de Bellota 100% Ibérico* cuenta con el sabor inconfundible del jamón ibérico, raza criada en la península ibérica, que se caracteriza por ser intenso y jugoso. Es fácilmente perceptible en su perfecto veteado. Cumple con la Norma del Ibérico y asegura una curación superior a los 36 meses. La calidad y experiencia son óptimas, tanto por ser el producto de ejemplares únicos ibéricos como por sus atractivas características culinarias, entre ellas el aroma que nos recuerda al fruto seco. Cada una de las piezas son únicas, resultado inequívoco de la experiencia, tradición y artesanía propias de nuestra empresa. En cuanto su presentación, este producto debe ser mimado y esculpido, cuidando su presentación en un círculo armonioso de lonchas finas y cuidadas.

www.espanahijos.com



SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA, EDICIÓN ESPECIAL

El *Salchichón Ibérico de bellota de la Hoja del Carrasco*, "Edición especial Ignacio Carrasco", elaborado con las mejores carnes magras de cerdo ibérico de bellota y vino fino de 10 años de crianza bajo velo de flor en botas de roble americano de bodegas Tradición, adobado siguiendo la receta secreta de la casa y con una curación natural de 5 meses, da como resultado una explosión de sabor en boca con esos pequeños matices que le aporta el fino Tradición.



www.lahojadelcarrasco.com

Jamón de Bellota 100% Ibérico

El *Jamón de Bellota 100% Ibérico de Oro Viejo* es una de sus joyas, elaborado y curado un mínimo de 2 años en las singulares condiciones microclimáticas de sus bodegas en Higuera de la Sierra, entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. De cerdos criados en libertad en la dehesa y alimentados durante el engorde exclusivamente con bellotas y pastos naturales. Con su característica pata fina y sus vetitas blancas, que lo encumbran como el auténtico puro ibérico autóctono de la Sierra de Huelva.

www.jamonesoroviejo.com



ALTA EXPRESIÓN LUXURY COLLECTION

Alta Expresión de Los Pedroches Covap presenta *Luxury Collection*, una selección de productos de bellota 100% ibéricos cuyo origen proviene de un lugar único, el Valle de los Pedroches, en el norte de la provincia de Córdoba. Packaging elegante y de estética navideña, consta de cinco lotes de productos de bellota 100% ibéricos. Además, cuenta una historia de la leyenda que ha inspirado el original y especial diseño de la Colección. Podrá verse en realidad aumentada mediante un código QR que habrá en cada uno de los estuches.

www.covap.es



Monte Enebro EL QUESO HECHO ARTE

Con un esfuerzo ilusionante y leche de cabra de gran calidad, elaboramos cada día exquisitos quesos, según la tradición artesana, para deleitar a quienes quieran disfrutar de esta obra única, el queso hecho arte.

Rafael Báez





VIEIRA GALLEGA FRESCA Y SALVAJE

La temporada de vieira gallega fresca, salvaje, procedente de bancos naturales y pescada de la manera tradicional. Mariscos Daporta nos la presenta con las dos conchas, eviscerada y envasada individualmente con certificación PescadeRías. Al no llevar ningún tipo de aditivo conserva siempre ese sabor característico de las Rías Gallegas. Recomendaciones para su preparación: la forma típica es al horno aunque también podemos prepararlas a la plancha y en empanada. Cada vez es más habitual verlas preparadas en forma de sashimi. Fuera de temporada también la tienen disponible descongelada.

www.mariscosdaporta.com

Bacalao ahumado, estilo Mediterráneo



Martiko, compañía navarra de productos derivados del pato y ahumados, presenta el *Bacalao Ahumado estilo mediterráneo*. Con sello MSC, procede de pesca sostenible de los mares fríos del norte, capturado en mar abierto y que se alimenta en su hábitat natural. Esto da lugar a un producto de carne tersa y blanca con una textura delicada que combina a la perfección con los sabores característicos de la dieta mediterránea. Tques de tomate, aceitunas y AOVE, para tomar tal cual o en una refrescante combinación con base de ajo blanco, cuyos sabores contrastan y casan a la perfección. martiko.com



Salmón y otros ahumados premium

Benfumat propone para estas Navidades una selección de sus mejores ahumados: bacalao, lubina, merluza, bogavante... o su especialidad por excelencia: el salmón. Disponible en diferentes formatos y con una gran variedad de cortes y sabores, los ahumados de Benfumat son una opción ideal tanto para servir en las celebraciones como para proponer como regalo foodie.

benfumat.com



15 piezas de salmón ahumado, especial para sashimi

El sashimi de salmón ahumado de 150 g de Ahumados Domínguez es un producto innovador que viene formato horizontal con una amplia ventana central que muestra perfectamente el producto; 15 piezas de salmón ahumado con un grosor aproximado de 3 mm y que se colocan superpuestas, una sobre otra. De esta manera ofrecen la presentación perfecta y lista para abrir, emplatar y disfrutar, sin necesidad de manipular los cortes. El diseño de su envase es su principal atractivo a la hora de la compra, tanto por su color blanco como por sus detalles asiáticos que se incluyen en ambas caras del packaging. Esta especialmente pensado para aquellos consumidores a los que les atrae la comida asiática y, especialmente, a un segmento al que le gusta lo oriental aunque no le agrada el pescado crudo.

www.ahumadosdominguez.es



Versátil langostino para cocina o crudo

Los langostinos Noray son resultado de la cría de un producto fresco, sostenible y libre de sulfitos y químicos en su granja de Medina del Campo. Sus características organolépticas, como su sabor dulce, textura crujiente y su carne tierna y limpia, lo posicionan como un langostino de alto valor gastronómico. De gran versatilidad en cocina, cuentan con la calificación Sushi Grade que certifica su consumo en crudo. norayseafood.es



CUERPOS/PECHOS CON BOCAS CANGREJO

Dentro de la gama de marisco cocido de Mariscos Castellar, los cuerpos/pechos con bocas de cangrejo (*Chaceon maritae*) son la combinación perfecta para tener en un mismo envase lo mejor de ambas partes del cangrejo cocidas. Un producto de máxima calidad, cocido, colocado y seleccionado en el propio cocedero de la empresa. Nuevo diseño y packaging de estuches de 800 g en porex con tapa de cartón. Listo para descongelar y disfrutar de su intenso sabor a mar, origen Namibia. www.mariscoscastellar.com



Perlas de Codium, sabor a mar

Capitán Alga lanza al mercado esferificaciones de Codium, explosiones de sabor a mar. De las aguas de Galicia, y diseñado por los recolectores que se meten al agua para lograr recoger estas algas, no podría ser un sabor más puro. Esta empresa recomienda utilizarlo en tostas o tapas mezclando con unas simples sardinillas, mejillones al natural o con atún, para hacer un montado de una ensaladilla más vistosa y diferente. capitalalga.es

OLIQUIDA

SALSA DE ACEITUNAS VERDES PARA LOS AMANTES DE LAS OLIVAS



Verde

Picante

Piparra



Aliño a base de aceitunas verdes encurtidas elaborado por CAVIAROLI en colaboración con Albert Adrià

www.oliquida.com



Salpicón Gourmet, típico mediterráneo

Elaborado por Kiele de manera artesanal. Receta típica mediterránea, sana, refrescante y muy deliciosa que se caracteriza por su saludable valor nutricional, ya que es un plato único. Esta mezcla de ingredientes le hace un plato polivalente, ya que puede servir como una ensalada o entrante para una comida, incluso puede ser una magnífica cena ligera. Además al poder consumirse en frío, incluso es el almuerzo perfecto para llevar a cualquier sitio, listo para abrir y servir.

www.kiele.es

Paté de Coral de Vieira un bocado exquisito con sabor a mar gallego

El Paté de Coral de Vieira de Conservas Chanquete es un bocado de mar exquisito perfecto para preparar canapés; sobre tostaditas como relleno de mini vol-au-vents y disfrutar su sabor marino. Conservas Chanquete presenta esa nueva referencia dentro de su línea de patés artesanos, elaborado con las mejores Corales de Vieira (Pecten maximus) e ingredientes 100% naturales, sin añadir colorantes ni conservantes, cocinado a fuego lento para que los sabores fusionen y aporten al conjunto un excelente y auténtico sabor a mar. Un packaging que sorprende por su singular y colorido envase de cristal ataviado con una pequeña red lateral que nos recuerda las faenas marineras a bordo de los barcos pesqueros. También es muy original su nasa expositora inspirada en la pesca artesanal de las rías gallegas. conservaschanquete.com



GILDAS DE ANCHOA Y BOQUERON

Lorea lanza al mercado dos referencias de Gildas, uno de los pintxos más populares de la gastronomía vasca: Gilda de Anchoa del Mar Cantábrico y Gilda de Boquerón del Mar Cantábrico. Ambas referencias se presentan en una bandeja termosellada de 180g de peso neto que cuenta con seis unidades de gildas. El producto se caracteriza por tener doble de anchoa o boquerón del Mar Cantábrico, piparras de la tierra, aceitunas verde sin hueso variedad manzanilla y un palillo de 10cm para su mayor sujeción.

www.loreagourmet.com



VARIADAS GILDAS DE ANCHOAS

Con nombre de personaje emblemático del cine, se trata de de los productos con más éxito a nivel de ventas de Conservas Arlequin. Las Gildas son un afamado pincho, que nace de las famosas barras del País Vasco, ha ido cobrando un importante protagonismo en la ya extensa gama de productos de esta conservera. Actualmente disponen de Gilda de Anchoa y Gilda de Boquerón y acaban de lanzar al mercado otra variedad: Gilda de Anchoa y Queso y anuncian posibles nuevos lanzamientos de otras variedades para el 2024.

conservasarlequin.com

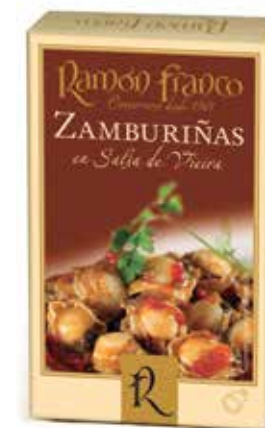


NAVAJAS AL NATURAL DE TEXTURA SUAVE Y JUGOSA

Conservas Daporta enlata una a una de forma manual con el máximo cuidado para garantizar que se conservan en perfecto estado, estas Navajas al natural de textura suave y jugosa, con intenso sabor a mar. Sin aditivos, únicamente cuentan con agua y sal; de esta forma logran conservar todo su característico sabor, para disfrutarlas sin perder ningún matiz. Ideales como aperitivo, pueden consumirse directamente pasados unos segundos por la plancha o añadirlas a un arroz. Formatos: RO.550 // RO.280 // RR.125. www.conservasdaporta.com

Zamburiñas en Salsa de Vieira, elaboradas artesanalmente

La zamburiña ha dejado de ser vista como la hermana pequeña de la vieira para convertirse en uno de los moluscos más exquisitos y solicitados del mercado. Su carne, bañada en la tradicional salsa de vieira gallega, cocinada a fuego lento en la cocina casera de Ramón Franco, adquiere un sabor suave y jugoso en esta conserva gourmet. En Ramón Franco se elaboran artesanalmente limpiadas a mano para eliminar cualquier rastro de arena y se enlatan con suavidad, para que una vez esterilizadas y estén listas para consumir. Además de su sabor exquisito, la zamburiña sorprende por su aporte nutritivo. Cuenta con una dosis considerable de hierro, calcio, potasio y fósforo, componentes básicos de una alimentación sana y equilibrada. www.ramonfranco.com



Cataliment PERLAS

Las joyas de la cocina

CATALIMENT, S.L.
 Pol. Ind. Oeste. Parcela 9-13 D, módulo C
 30820 Alcantarilla, Murcia - España.
 Tlf. + 34 968 89 29 64
www.cataliment.com



LC

LA CATEDRAL DE NAVARRA



VERDURAS CON LINAJE



WWW.LACATEDRALDENAVARRA.COM

Octubre 2023



CONSERVAS DE CARNE DE PRIMERA, ORIGEN TERUEL

Productos delicatessen origen Teruel, Conservas Guallar ofrece con lomos y costillares de cerdo Duroc. "Tratamos y embotamos artesanalmente carnes de primera calidad", explican sus fundadores, el matrimonio José Ángel Guallar y Pilar Elena, ambos de ascendencia turolense. La idea surgió en plena pandemia, cuando aprovecharon el confinamiento para recuperar una receta heredada de sus abuelas. Animados por el resultado, decidieron probar suerte y cambiar el rumbo de un producto industrial, por lo general elaborado sin mimo y que no suele priorizar el nivel de sus ingredientes. conservasguallar.es

Crackers con AOVE y dos sabores

Crujío de Inés Rosales es un cracker elaborado sin conservantes ni colorantes, utilizando ingredientes naturales de primera calidad. Con un 21% de Aceite de Oliva Virgen Extra en su composición, se presenta en dos variantes: Crujío con sésamo y sal y Crujío con albahaca y romero. Ideal para aperitivos de estas fiestas.

www.inesrosales.com

ESPECIAL NAVIDAD



Sabores de la DO Estepa en estuche

Oleoestepa presenta un estuche con dos aceites de oliva virgen extra monovarietales (Hojiblanca y Arbequina) y un Coupage que destaca por su gran versatilidad, en formato 750 ml cristal. En esta comarca se enmarca la Denominación de Origen Protegida Estepa, que protege un cultivo de olivar milenario, singular y reconocido por su alta calidad certificada con los requerimientos técnicos más exigentes del mercado. Un QR en este pack proporciona información de interés de cada municipio que comprende el Territorio Oleoestepa.

www.oleoestepa.com



ARTESANÍA CONSERVERA Y TRADICIÓN FAMILIAR
~ Desde 1940 ~

Elaboramos con esmero, conservas tradicionales de pescados y mariscos de las Rías Gallegas



CONSERVAS DAPORTA, S.L.
Av. Castrelo, 88 - 36630 CAMBADOS (PONTEVEDRA)
Tel.: 986 520 111 - www.conservasdaporta.com

DO Queso Manchego Artesano

Quesos Lominchar presenta su Ariscado Queso Manchego artesano, elaborado con leche cruda de Oveja Manchega y con D.O. Queso Manchego Artesano, con una maduración de 8 a 10 meses. De corteza marrón claro o ligeramente oscura según el grado de maduración, presenta una pasta de consistencia firme y compacta, color marfil-amarillento, olor láctico con persistencia global larga, matices picantes, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega. Formato; cuñas de 400 g, cuartos de 800 g y pieza entera de 3,2 kg.

www.quesoslominchar.com



QUESO CABRA DEL TIÉTAR CURADO

Queserías del Tiétar elabora en la Adrada (Ávila) este queso curado con leche de Cabra del Tiétar que ofrece un sabor puro y gran cremosidad al paladar. Elaborado con ingredientes naturales: leche pasteurizada de cabra, cuajo y sal, siguiendo el proceso artesanal y se caracteriza por la naturalidad e intensidad de su sabor, así como por la excelente y agradable textura que alcanza con maduración. Discreto sabor a frutos secos sin pérdida de cremosidad. Logra sorprender a los que se atreven a descubrir los secretos y matices de los quesos elaborados con leche de cabra. Esta variedad es la única que figura en el primer "Mapa de los quesos españoles", clasificado como "Queso del Tiétar". www.queseriasdeltietar.com



Premiado queso de oveja madurado con moho



Queso Artesano de Teruel elabora y comercializa bajo la marca *La cava de Mía* este queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja obtenida exclusivamente del ganado propiedad de la quesería y con cuatro semanas de maduración en la exclusiva Cava de Mía en Albarracín (800g. aprox.). "Textura y sabor únicos e irrepetibles", estos quesos tiene la particularidad de que ha sido madurados de forma natural en una cueva controlada, única en España. Construida con piedra caliza del terreno y donde se recrean las condiciones de temperatura y humedad necesarias para afinar estos productos elaborados a partir de leche cruda de oveja: una temperatura de unos 12°C mientras que la humedad supera el 90% con el fin de que se genere el moho que impregna sabor al queso, que madura sobre estanterías de sabinas. Se ha alzado con el Primer Premio en el Concurso de la Feria de Otoño en Biescas, edición 2023. www.quesodealbarracin.es

QUESO MEZCLA AÑEJO, LLENO DE MATICES

Grupo TGT presenta el nuevo *Viejo Tostado 7 Coronas*, una variedad más cuidada, más intensa y de larga maduración de su actual gama de manchegos *7 Coronas*. El nuevo lanzamiento de la compañía familiar catalana es un queso mezcla añejo lleno de matices de sabor. De leche pasteurizada de vaca y oveja, calidad excelente y porcentajes muy bien equilibrados, el nuevo Viejo Tostado 7 Coronas asegura un mundo de expresiones en boca. Destaca por su olor de intensidad fuerte, ligeramente ovino pero muy equilibrado, limpio y elegante. Además, puntos a caramelo, regaliz, miel... junto a otros aromas vegetales como el heno o el girasol, un toque afrutado como melocotón o albaricoque y un importante punto floral a tomillo, romero y, sobre todo, a lavanda. Textura ligeramente mantecosa, muy agradable, fina y elegante, complementada por una imagen muy atractiva de color armónico, equilibrada y limpia que evoca a la tradición de la meseta castellana. www.grupotgt.com



QUESO TIERNO Y SEMICURADO MEZCLA LECHE VACA Y OVEJA

Los nuevos quesos de mezcla de leche de vaca y oveja, elaborados por De La Huz Grimaldos Industrias Lácteas se caracterizan por su distintiva corteza de elegante color negro que, al abrirlo, revela un interior de encantador tono amarillo marfil, guardando un secreto: un sabor intenso y placentero. Para aquellos que prefieren sabores más suaves pero igualmente agradables, merece una mención especial el queso tierno. Su corteza de color blanco se integra armoniosamente con un interior del mismo tono. Ambos quesos son el resultado perfecto de una cuidadosa selección de materias primas de la más alta calidad, lo que garantiza una sinfonía de sabores que conquista por completo. En ambos casos formato en cuñas, piezas de 3 kg, 2 kg, 1 kg y, en el caso del queso tierno, también disponible en formato barra. delahuzgourmet.com



Frutos secos con sabores y nueva imagen

El Nogal lanza una nueva línea de frutos secos con sabores con un packaging muy atractivo. Se trata de almendras (origen España) con sabor a trufa y con aceite de oliva, y cacahuetes picantes. Todos los ingredientes utilizados son naturales y sin conservantes añadidos siguiendo así la estrategia de posicionamiento de la compañía basada en la elaboración de productos de calidad, naturales y saludables. Una gama de productos que está teniendo mucho éxito en mercados internacionales, como EEUU, Canadá o Corea. elnogal.com



El mejor Jamón Ibérico de Bellota
Jamones y Paletas, elaborados en bodegas naturales en el entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, procedentes de cerdos 100% ibéricos criados y engordados en libertad en la dehesa.

Cl. Virgen del Prado, 49 - 21220 Higuera de la Sierra, Huelva - Tel. 959 196 092 - www.jamonesoroviejo.com

Sidra El Gaitero hace Navidad

La emblemática firma asturiana sigue trabajando para llegar a nuevos consumidores

La mágica forma que tiene esta empresa –orgullosamente– familiar de unir tradición y vanguardia es la clave de su éxito. Y es que más de 130 años después de su creación, sigue siendo la reina de estas fechas. Sidra El Gaitero, hace Navidad. Por eso es un imprescindible en la cesta de la compra de cientos de familias que cada año la eligen para acompañarlas en estas fechas señaladas.

A lo largo de su impecable trayectoria no han cesado de escuchar al consumidor para poder ofrecerle lo que demanda en cada momento y, así, han ido creando sidras para todos los gustos, de las más clásicas –esas que ya en su día supusieron una revolución– a las más modernas y sofisticadas.

Todas ellas conviven y se adaptan a las preferencias y tendencias del mercado de tal manera que existe una sidra El Gaitero perfecta para cada momento y para cada persona:

- Para los que buscan una sidra para acompañar una comida o cena de principio a fin, **El Gaitero Etiqueta Negra** es una gran opción. Con carbónico natural procedente de una segunda fermentación, está acogida a la DOP Sidra de Asturias y armoniza a la perfección con pescados, quesos, mariscos o patés...
- ¿Y para un aperitivo? **El Gaitero Rosé**, una sidra semidulce de chispeante burbuja, muy fácil de beber, y con un aroma fresco a manzana y cítricos, la hacen irresistible, por eso ha arrasado desde su llegada al mercado.
- Y las clásicas: **El Gaitero** y **El Gaitero Extra**, las referencias más icónicas de la firma, ideales para los amantes de la tradición. Dos sidras (semiseca y dulce, respectivamente) y su versión sin alcohol, El Gaitero 0,0, perfecta para esas sobremesas que se alargan o para aquellos que prefieren no tomar alcohol. El mejor brindis para acompañar los postres navideños.

www.sidraelgaitero.com

El Gaitero 0,0, una auténtica sidra

Las bebidas sin alcohol están en pleno auge. Cada vez más personas apuestan por este estilo de consumo y buscan propuestas de calidad como *El Gaitero 0,0*, cuyo éxito reside en haber sido elaborada por el método tradicional para ser posteriormente desalcoholizada... De ahí su logrado sabor con su frescor y afrutado tan característicos.

Y es que, a diferencia de otras referencias que se encuentran en el mercado y que habitualmente son bebidas de manzana carbonatadas, El Gaitero 0,0 es una auténtica sidra fruto del incansable trabajo del equipo de bodega que, tras un largo periodo de investigación y pruebas, consiguió convertir la fórmula de El Gaitero Sin en la única sidra 0,0 del mercado.



SURTIDO PREMIUM BOMBONES

Surtido premium de bombones belgas, inspirados en la experiencia y creatividad de los Maestros Chocolateros de Guylian y elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados de la más alta calidad. Compran el 100% del cacao de todos los chocolates Guylian a productores de comercio justo para garantizar que los agricultores locales reciban un precio garantizado por la producción de sus habas de cacao. Todos los chocolates Guylian están libres de palma y soja y sólo utilizan ingredientes 100% de origen natural. guylian.com



MERMELADAS CON LA MEJOR FRUTA DEL JERTE

Campo y Tierra del Jerte ofrece una línea de mermeladas (cereza, picota y ciruela) elaboradas con la mejor fruta de fincas propias. De estilo artesanal, sin conservantes ni aditivos. campoytierra.com



Turrone de chocolate con leche y de chocolate blanco

Huesitos sigue apostando por innovar. Tras el lanzamiento de su gama de tabletas en 2021, la firma desembarca en una nueva categoría con sus nuevos Turrone Huesitos. www.valor.es

Para picar en Navidad Pico





TURRONES Y POLVORONES DE CALIDAD EXTRA

Confectionary Holding presenta novedades que van a sorprender al consumidor estas navidades de sus icónicas marcas: 1880, El Lobo y Doña Jimena:

Turrones y polvorones 1880

• **Chocolates de Autor:** sabores nuevos y diferenciales de la mano de galardonados pasteleros que reflejan a la perfección el binomio innovación y placer. Este año al *Turrón de Gin con Fresas* co-branding con la marca de ginebra sevillana Puerto de Indias, se unen:

- *Turrón de Maíz Crujiente* en colaboración con la marca MisterCorn, marca perteneciente al Grupo Grefusa.
- *Turrón Bombón Rocher*, marca que tienen registrada por 1880, elaborado con crema de avellanas y bañado con oro comestible.
- *Turrón de Pistacho*, fruto noble en tendencia elaborado gracias a su expertise en frutos secos (300 g).

• **Polvorones de Pistacho y Almendra 1880:** elaborados con un 28% de pistacho y almendra seleccionados, se convierten en los polvorones que mayor cantidad de fruto seco contienen de todo el mercado, estandarte de calidad que contiene la línea de polvorones 1880 como los clásicos polvorones artesanos de almendra o los polvorones de almendra con aceite de oliva y aptos para el consumo vegano. 14 polvorones presentados en un packaging con ventana y envueltos en seda, al estilo tradicional, que facilitan su manipulación y consumo. Formato: 280 g.

• **Polvorones de Caramelo a la Sal:** Combinan altos porcentajes de almendra (29%) dotándolos de la calidad suprema 1880 y de valor añadido y la innovación que otorga el toque dulce del caramelo con una pizca de sal que los convierte en polvorones únicos en el mercado. 14 polvorones presentados en un packaging con ventana y envueltos en seda, al estilo tradicional, que facilitan su manipulación y consumo. Formato: 310 g.

Turrones El Lobo: menos azúcar, mismo sabor

Este año 2023 amplían el surtido de El Lobo en la colección "Menos Azúcar, Mismo Sabor" incorporando a sus galardonados, durante la navidad pasada, como Producto del Año y Gran Premio a la Innovación, elegidos por más de 10.000 consumidores del territorio nacional, a sus turrones de Jijona -39% azúcar y Alicante -37% de azúcar por conseguir una reducción muy elevada, manteniendo el mismo sabor de siempre sin ningún tipo de edulcorante añadido. En esta familia lanza como innovación el *turrón de Yema Tostada* con -37% Azúcar, el *turrón de Guirlache* y el *Turrón Cristal de almendra*, ambas con -35% de azúcar. Formato de cada tableta: 200 g.

Polvorones Doña Jimena

- **Polvorones de almendra 0% azúcares añadidos** en una atractiva presentación con ventana y envuelto cada polvorón en seda para facilitar su manipulado y consumo. Formato: 250 g.
- **Mini-Mantecados de Limón:** sabor clásico y tradicional navideño. Cada mantecado está elaborado con aroma de limón natural, envueltos individualmente para facilitar la conservación, manipulación y consumo del producto. Formato: 430 g.

www.turron1880.com

www.ellobo.com

www.turronychocolates.com

10 nuevas variedades de turrón de sabores que llaman la atención

Turrones Vicens presentó en la pasada Feria del Turrón y el Chocolate a la Piedra de Agramunt 10 nuevas variedades que aúnan innovación, creatividad y la calidad de sus productos. Buenos ejemplos de ello son el *Turrón de Jamón Enrique Tomás* elaborado a base de praliné de almendra tostada y jamón con almendras picadas, culmina con una cobertura de diferentes chocolates; o el *Turrón de Chupa Chups Fresa & Nata* o la *Gama Adrià Natura*. *Turrones Vicens* ha contado una vez más con la colaboración del chef Albert Adrià para crear estas dos nuevas variedades de turrones: *Nata y Nueces* o *Mazapán de Mandarina y Yuzu*. www.vicens.com



TURRÓN DE CHOCOLATE BLANCO CRUJIENTE SABOR LIMÓN

Chocolates Trapa, la firma chocolatera española, cuenta con una completa colección de turrones con 11 referencias. Dos de las más novedosas son el turrón de chocolate blanco crujiente con sabor limón y el turrón de chocolate con leche con grageas de cacao, ambos sin gluten y sin aceite de palma. Ambas están presentadas en un moderno packaging de cartón 100 % reciclable y con un diseño actual.

www.trapa.es



Uvas de la suerte, en formato golosina

Fini presenta una opción para aquellos que deseen despedir el año de una manera dulce y un poquito menos clásica. Las *Uvas de la Suerte* de gominola tienen un sabor fresa-melón. Cantidad: 30gr por bolsa.

finicompany.com

RITUALES PARA ATRAER LA SUERTE O AMOR

Uvasdoce presenta su gama de Rituales para tomar las uvas y pedir por aquello que se desee de cara al nuevo año. Atrae la suerte, el amor,

el dinero, la felicidad, el trabajo, y la amistad de la manera más divertida este fin de año. uvasdoce.com



FRUTOS SECOS + KIWI LIOFILIZADO (ORIGEN GALLEGO)

Descubre **KIWENO!** El mix de frutos secos y kiwi liofilizado que te aporta un sabor auténtico y te transporta a la naturaleza en cada bocado. **Con KIWI de origen Gallego.** Sin conservantes ni aditivos, completamente libre de gluten.

EL RELOJ CON LAS DOCE UVAS

Las uvas de Nochevieja pretenden ser un homenaje a la tradición de la noche más característica del año y, por supuesto, al reloj que reclama la atención de todos los españoles, el de la Puerta del Sol de Madrid. Este creativo packaging tienen en su interior las doce uvas de la suerte, lavadas y sin semillas listas para consumir y que no se pierda la cuenta de las campanadas. www.elciruelo.com



Turrónes que mezclan tradición y nuevos sabores

Turrónes Picó lanza tres novedades para esta campaña:

- **Turrón blando con chocolate:** crema de turrón blando vetado con chocolate puro, una mezcla interesante en la cual se mezcla la cremosidad del turrón de Jijona, con el sabor fuerte del chocolate negro.
- **Coco con chocolate:** el tradicional suave sabor de turrón de coco mezclado con el fuerte sabor de chocolate, una mezcla irresistible.
- **Yema tostada con naranja:** clásico sabor de Navidad, yema tostada, con trocitos de naranja y rodajas de naranja confitadas encima.

www.turronespico.com

FUSIÓN DE CHOCOLATE BLANCO CON CREMA DE AVELLANAS

Lindt & Sprüngli vuelve a sorprender a los amantes del chocolate con el lanzamiento del Lindt Nuxor Fusión de Chocolate Blanco con crema de Avellanas. Esta nueva combinación de cremoso chocolate blanco y crema de avellanas con crujientes avellanas tostadas enteras, se estrena de manera exclusiva en España este octubre. Completa la gama que cuenta con Nuxor Chocolate con Leche; Nuxor Chocolate Negro y Nuxor Surtido. La gama Nuxor de Lindt se caracteriza por la fusión de chocolate con frutos secos con la tradicional receta italiana gianduia utilizada por los Maestros Chocolateros Lindt para su elaboración. Esta consiste en una mezcla del chocolate con avellanas molidas, lo que logra su gran cremosidad. www.lindt.es



Máquina para hacer agua con gas en casa, de diseño premiado por su sofisticación

SodaStream, marca especializada en agua con gas, ha lanzado su nueva máquina gasificadora ART. Apuesta por una estética elegante que se adapta a cualquier cocina, dándole al espacio un toque chic y retro. Ha ganado el premio 2021 Good Design, otorgado por ser uno de los productos domésticos más innovadores y vanguardistas, así como un premio bronce en los prestigiosos premios Spark al diseño. Disponible en dos colores, blanco y negro. El pack que ofrece SodaStream incluye todo lo necesario para comenzar a utilizarla desde el primer momento: máquina gasificadora, una botella de 1 litro, fabricada en Tritán sin BPA, apta para lavavajillas y reutilizable para gasificar hasta 4 años y un cilindro de CO₂ CQC, recargable, que incorpora la innovadora tecnología Quick Connect, y que ofrece una mejor experiencia de usuario gracias a su sencilla conexión a la máquina. sodastream.es

¿Te apuntas al Apadrinamiento de un Olivo Monumental?

Señoríos de Relleu puso en marcha esta acción por la sostenibilidad en pandemia

El olivo es un símbolo que representa desde hace más de 2.000 años la cultura del Marenostrum. Al apadrinar este tipo de árboles colaboras con Señoríos de Relleu en proteger y compartir el estilo de vida mediterráneo.



Un Olivo Monumental es aquel que tiene más de 200 años o que por sus características merece dicha categoría. La firma de AOVE premium Señoríos de Relleu cuida y protege más de 300 Olivos Monumentales en sus fincas, de los cuales dos se encuentran catalogados como parte del Patrimonio Arbóreo Monumental de la Comunidad Valenciana.

Esta acción contribuye a mejorar el medio ambiente, la agricultura tradicional, los pueblos y su gente, nuestra alimentación y salud. La idea surgió hace 3 años en plena pandemia cuando todos vivimos en primera persona dos cosas muy interesantes.

Por un lado, la naturaleza de forma general se revitalizó, mejoró de una forma increíble y, por otro, las personas nos sentimos más vulnerables, y le dedicamos más tiempo a la familia, los amigos, las comunidades, actividades que nos hicieron más humanos. Aquello fue fantástico. "Entonces nos planteamos poner en marcha una iniciativa que nos permitiera recordar a lo largo del tiempo lo importante que fue aquello, una naturaleza bien de salud y unas personas y una sociedad recuperando buenos hábitos y costumbres", explica Eduardo Palacio, de Señoríos de Relleu.



Cristina Figueira y Francisco Cano del Restaurante El Xato (La Nucua) han apadrinado el olivo más antiguo, El Abuelo que tiene más de 1.000 años.

www.senoriosderelleu.com

¿Cómo funciona el apadrinamiento de un Olivo Monumental?

Las personas que tomen parte de este programa tendrán una serie de ventajas que relatamos a continuación:

- **1. Certificado de apadrinamiento.**
- **2. Foto de Olivo Monumental.** Apadrinado y el cartel con el nombre que has elegido.
- **3. Pack de mini-cata** para 4 personas.
- **4. Estuche de 4 botellas de 500 ml** de Aceite Virgen Extra de la zona donde se encuentra el Olivo Monumental apadrinado.
- **5. Cupón descuento del 20% en la tienda online de Señoríos de Relleu** para todas las compras, durante un año, que es el periodo de apadrinamiento.
- **6. Un 20% de descuento durante 1 año**, en las visitas de oleoturismo guiadas.
- **7. Información preferente de todas las promociones de Señoríos de Relleu** con hoteles, restaurantes y tiendas de la zona.
- **8. Poder ir a visitar el olivo** siempre que la persona que apadrina lo desee.



POLVORONES TRADICIONALES DE NAVARRA



Antonio Anaut es sinónimo de los polvorones tradicionales de Navarra. Mantienen la receta original desde 1939 y han incorporado nuevos sabores. Están disponibles en canela, limón y cacao. Para Navidad ofrecen unas latas cuidadosamente diseñadas con la imagen de Olentzero o de San Fermín, que mantienen las líneas y volúmenes de las cajas utilizadas por los obradores y confiterías a comienzos del siglo XX.. Además, cuenta con caja surtida de polvorones, que incluye tres bolsas de polvorón sabor canela, una bolsa de polvorón sabor limón y una bolsa de polvorón con cacao. Libres de leche, huevo y frutos secos. También tienen una gama de pastas sin azúcar.

antonioanaut.com

Panettone Pasión Limón

El panettone es uno de los productos estrella de Pastelería Ascaso. Su equipo de pasteleros se formó con el maestro italiano Rolando Morandini. La elección de los ingredientes también es muy rigurosa: harina de trigo especial; mantequilla y chocolate 'premium'; frutas sin aditivos y una masa madre con más de 60 años. Disponible todo el año.

www.pasteleriaascaso.com



PANETTONNE CON ORUJO DE VINO

El Izadittone es una colaboración de Bodegas Izadi (DOCa Rioja, Grupo Artevino) y la pastelería italiana del maestro Darío Loison desde hace seis años para lanzar un panettone con crema de orujo. De edición limitada y 1 kg de peso, se puede adquirir en tiendas gourmet así como en la tienda online de Artevino. La casa Loison, fundada en 1938, es considerada el Ferrari de los panettones gracias al secreto de su masa madre que custodian con medidas de seguridad durante más de 80 años

www.izadi.com

artevino.es



Selección de bombones y chocolates para sobremesa

Delaviuda apuesta por ampliar su presencia en el mercado del chocolate con el lanzamiento de la nueva gama Delaviuda Time to Share, ideal para la Sobremesa. Con un toque vanguardista y sofisticado, dispone de 4 referencias:

- *Origin lovers*, surtido selección de chocolates origen.
- *Dessert lovers*, surtido que replica tartas y postres.
- *Liquor lovers*, selección bombones con licor Ruavieja.
- *Almond lovers*, selección almendras caramelizadas.

delaviudacg.com



DOMINIOS
DE
MGP

*Vinos únicos
para personas únicas*



ORIGEN Y
FUTURO
TRADICIÓN
E INNOVACIÓN



Para realizar los pedidos

contactar con María Pérez: mariaperez@grupomgp.es / 961228727

OFICINAS CENTRALES GRUPO MGP
POGARMA 35 S.L. C/ Botiguers, nº 3 - 4º B / 2ª;
Táctica Edificio Onofre 46980 PATERNA (VALENCIA)
Tel. 961228727 e-mail: admon@grupomgp.es - www.grupomgp.es

