

CASA
WESTFALIA



NAVIDADES SELECTAS 2023



NAVIDADES
SELECTAS
2023

Casa Westfalia



Bienvenidos al **Festín Navideño de Casa Westfalia: Una Celebración de Sabor y Tradición**

Queridos amigos y amantes de la exquisitez culinaria, en este mágico momento del año, cuando la brisa invernal trae consigo la calidez de la unión familiar y la alegría de los encuentros cercanos, es un honor para nosotros presentarles nuestro catálogo navideño. En Casa Westfalia consideramos la Navidad como una ocasión especial, una oportunidad de celebrar los placeres de la vida a través de la comida, la convivencia y la indulgencia en lo mejor que el mundo gastronómico tiene para ofrecer.

Nuestro catálogo ha sido cuidadosamente elaborado para capturar la esencia misma de la temporada festiva.

En cada página descubrirán una selección exquisita de quesos que derretirán sus sentidos, foies y patés que deleitarán hasta los paladares más exigentes y platos preparados que les permitirán compartir momentos especiales sin pasar horas en la cocina. Desde los sutiles aromas de los confits hasta la elegancia del caviar, desde las texturas tentadoras de los patés en crôte hasta la frescura de las ensaladas gourmet, hemos reunido una gama diversa de sabores para complacer los deseos culinarios más sofisticados.

En Casa Westfalia entendemos que la Navidad es más que una festividad.

Es una oportunidad para crear memorias atesoradas alrededor de la mesa, para brindar por la vida y por la compañía de aquellos que amamos y para recordar aquellos que estuvieron. Nuestros productos no solo son ingredientes culinarios, sino también catalizadores de risas compartidas, charlas animadas y momentos inolvidables.

Cada bocado cuenta una historia de dedicación a la calidad y pasión por la excelencia, reflejando el amor que ponemos en cada paso de nuestro proceso.

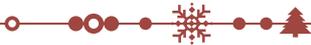
En este catálogo, les invitamos a explorar **un mundo de exquisiteces** que harán de sus celebraciones navideñas algo verdaderamente extraordinario. Cada artículo ha sido seleccionado con esmero para garantizar que su experiencia gastronómica esté a la altura de esta época de alegría y celebración. Permítannos ser su guía en el camino hacia un banquete navideño que dejará huellas imborrables en sus corazones y paladares.

En nombre de todo el equipo de Casa Westfalia, **les deseamos una temporada navideña llena de felicidad, risas y, por supuesto, momentos culinarios inolvidables.** ¡Qué este festín de sabores sea el comienzo de un nuevo año lleno de promesas y satisfacciones!

Con el más cálido espíritu festivo,
Casa Westfalia

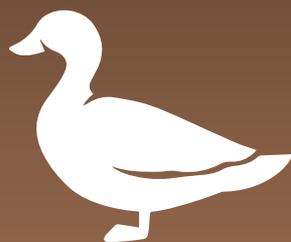


ÍNDICE



	Foie gras y derivados del pato	07
	Charcutería, galantinas, rillettes y patés en croûte	11
	Patés, mousses y confits	15
	Quesos	21
	Aperitivos y ensaladas	37
	Pescado y caviar	39
	Dulces y vino	42
	Aceites y conservas	44





FOIE GRAS

Y DERIVADOS DEL PATO



REF. 31698

CLOS SAINT SOZY

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

Foie gras de pato entero mi-cuit, elaborado con hígado de pato cebado y elaborado a partir de uno o varios lóbulos de foie gras entero, utilizando solo los mejores hígados frescos. Cocción lenta que le aporta más sabor. Origen Francia con patos criados en Francia.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 32840

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

Foie gras de pato entero mi-cuit, elaborado a partir de uno o varios lóbulos de foie gras entero, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 32499

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 50% TROZOS

En un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. Su formato de rulo garantiza la frescura del producto hasta el último corte. En esta presentación se ha eliminado la grasa que recubre el producto, obteniendo así un corte limpio.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 31708

CLOS SAINT SOZY

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 30 % TROZOS

Bloc de foie gras de pato con un 30% de trozos con IGP del Sud-Ouest. Envasado en lata.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 5 MESES



REF. 32841

BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 30 % TROZOS

Bloc de foie gras de pato con un 30% de trozos, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz. Presentado en tarrina trapecio, que permite un corte fácil y presenta poca merma.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 32455

BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 30 % TROZOS

Bloc de foie gras de pato con un 30% de trozos en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. En esta presentación, se ha eliminado la grasa que recubre el producto, obteniendo así un corte neto muy bonito.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



FOIE GRAS Y DERIVADOS DEL PATO



REF. 32819

¡NUEVO!

BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

Emulsión suave y cremosa elaborada con trozos de hígado de pato graso criados en semilibertad y alimentados con maíz de primera calidad.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 5 MESES



REF. 32867

BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT ESPECIAL CANAPÉS

Bloc de foie gras de pato de forma cilíndrica, en un cómodo envase que permite cortar directamente. 40 mm diámetro y 47 cm largo. Se ha eliminado la grasa que recubre el producto obteniendo un corte limpio.

FORMATO: 500 G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3°C / +6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 3125

TRÉSOR: HIGOS CON FOIE GRAS DE PATO MI CUIT

Delicado bocadito de higo seco (67%) relleno de bloc de foie gras de pato mi-cuit (53%), aromatizado con pimienta de Szechuan. Pieza de 30 g en bandeja de 24 piezas.

FORMATO: 720G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 31700 / 31697

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

Tarrina de foie gras de pato entero mi-cuit.

FORMATO: 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 32423

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON HIGOS

Tarrina de foie gras de pato entero mi-cuit con una capa de higos en su interior y perfumado con vino Sauternes. Una delicada y sublime combinación de sabores.

FORMATO: 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 32425

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON TRUFA Y COÑAC TRUFADO

Tarrina de milhojas de foie gras entero de pato mi-cuit con trufa negra Melanosporum (5,8%) y marinado en coñac trufado (coñac elaborado con trufas frescas). Una tarrina con una presentación sublime para los paladares más gourmands y exigentes.

FORMATO: 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 31783

CLOS SAINT SOZY

MINI BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON HIGOS

Mini tarrina de bloc de foie gras de pato mi-cuit con cobertura de higos. Elaborado con patos criados en Francia. Presentado en pequeño formato ideal para aperitivos. Por cada envase de 110g se pueden hacer unos 16 canapés o raciones aproximadamente.

FORMATO: 110G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 31789

CLOS SAINT SOZY

MINI BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON PIMIENTA ESPELETTE

Mini tarrina de bloc de foie gras de pato mi-cuit con pimienta Espelette DOP. Elaborada con patos criados en Francia. Presentada en pequeño formato ideal para aperitivos. Por cada envase de 110g se pueden hacer unos 16 canapés o raciones aproximadamente.

FORMATO: 110G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 32411

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT ESPECIAL CANAPÉS

Bloc de foie gras de pato en forma de cilindro de 36 mm de diámetro, en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. Se ha eliminado la grasa que recubre el producto obteniendo así un corte limpio.

FORMATO: 100G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 32826

¡NUEVO!

HIGOS RELLENOS DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

Higos macerados en vino Oporto y rellenos de bloc de foie gras de pato mi-cuit.
El número de piezas por estuche puede variar.

FORMATO: 200G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 60 DÍAS



REF. 32824

¡NUEVO!

PIRÁMIDE DE BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON MEMBRILLO

Elaborado con bloc de foie gras de pato, al que se da forma a una pirámide y se rellena con membrillo. Sabor dulce y original. **Estuche 2 x 60 g.**

FORMATO: 120G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 60 DÍAS



REF. 32825

¡NUEVO!

PIRÁMIDE DE BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON TURRÓN

Elaborado con bloc de foie gras de pato al que se da forma a una pirámide y de rellena con turrón de Jijona. Sabor dulce y original. **Estuche 2 x 60 g.**

FORMATO: 120G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 60 DÍAS



REF. 32846

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

Foie gras de pato entero mi-cuit, elaborado a partir de uno o varios lóbulos de foie gras entero, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

FORMATO: 60G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 32848

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON HIGOS

Foie gras de pato entero mi-cuit, con una capa de mermelada de higos, elaborado utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

FORMATO: 60G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 32849

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON TURRÓN

Foie gras de pato entero mi-cuit, con una capa de turrón blando, elaborado utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

FORMATO: 60G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 32847

BLOC FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

Emulsión elaborada con trozos de hígado graso de pato, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz.

FORMATO: 60G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 32829

¡NUEVO!

FONDANT DE PATO

Este paté se elabora con carne, hígado y grasa de patos no cebados, obteniendo una textura fina, fundente y sabrosa. Tarro cierre tradicional.

FORMATO: 125G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 2 AÑOS



REF. 32861

JAMÓN DE PATO CURADO LONCHEADO

Jamón de pato curado en bodega durante 20 días, siguiendo la tradición de curado local. Origen Nacional con patos criados en el Empordà, zona conocida por su tradición elaborando foie gras.

FORMATO: 50G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES





REF. 32857



BLOC FOIE GRAS DE PATO CONSERVA

Emulsión elaborada con trozos de hígado graso de pato, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz. Lata doble apertura fácil.

FORMATO: 130G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 1 AÑO



REF. 32858



BLOC FOIE GRAS DE PATO CON TRUFA CONSERVA

Emulsión elaborada con trozos de hígado graso de pato con trufa, utilizando solo los mejores hígados frescos de patos criados en el Empordà, alimentados con maíz. Lata doble apertura fácil.

FORMATO: 130G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 1 AÑO



REF. 32859



MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO CONSERVA

Mousse de foie gras elaborado con un 35% de hígado graso de pato emulsionado. Es de textura fina y suave. Lata doble apertura fácil.

FORMATO: 120G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 1 AÑO



REF. 32845



CONFIT DE PATO 1 MUSLO

Muslo de pato cuidadosamente seleccionado, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmitta". Origen Nacional con patos criados en el Empordà.

FORMATO: 220G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 32866



CONFIT DE PATO 10 MUSLOS

Muslos de pato, cuidadosamente seleccionados, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmitta". Origen Nacional con patos criados en el Empordà.

FORMATO: 3,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 1 AÑO



REF. 31765



CONFIT DE PATO 4 MUSLOS IGP SUD OUEST

Muslos de pato, cuidadosamente seleccionados, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmitta". Origen Sud-Ouest.

FORMATO: 1,2 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +15°C / +18°C
CADUCIDAD: 2 AÑOS



LE SUGERIMOS MARIDAR NUESTROS FOIES CON...



REF. 56052

HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

Higo negro entero, de textura carnosa y en almíbar. La materia prima que se utiliza es de primera calidad, seleccionada a mano. Un producto final exquisito.

FORMATO: 243G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 1 AÑO



CHARCUTERÍA

GALANTINAS, RILLETTES Y PATÉS EN CROÛTE



REF. 29030



PULARDA RELLENA CON CHAMPIÑONES

Pularda rellena con carne de pollo (66 %), carne de cerdo (20 %) y champiñones de primera calidad (5 %). Asada al horno y deshuesada a mano. Poca merma de corte por su buen acabado.

FORMATO: 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 25 DÍAS

REF. 31899

¡NUEVO!



POLLO RELLENO CON BACON Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Deliciosa combinación de muslos y pechugas de pollo macerados, rellena con bacon y cebolla caramelizada. Asado al horno lentamente.

FORMATO: 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS

REF. 31898



RELLENO DE PAVO Y PATO A LA NARANJA

Forma de pavo presentado con gelatina al caramelo. Relleno de pavo y pato con trufas, pistachos y naranjas asado lentamente a baja temperatura.

FORMATO: 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 31893



LOMO DE CERDO RELLENO DECORADO CON FINAS HIERBAS

Lomo de cerdo macerado lentamente, adornado con un sabroso relleno a las finas hierbas y cocido. Elaborado con las mejores materias primas y las más refinadas especias.

FORMATO: 2,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 31894



POLLO ASADO CON TRUFA

Muslos de pollo y pavo macerados, adornados con extracto de trufa y envasado en tripa natural de pollo asado al horno lentamente.

FORMATO: 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 31897



SOLOMILLO DE CERDO RELLENO CON BOLETUS, CEREZAS Y PASAS

Solomillo y carnes selectas de cerdo con exquisito relleno de boletus, cerezas y pasas. Asado lentamente a baja temperatura hasta pasteurización.

FORMATO: 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



CHARCUTERÍA, GALANTINAS, RILLETTES Y PATÉS EN CROÛTE

Disponible a partir de 11/12/23

REF. 32230



GALANTINA PRECIOSA DE PAVO Y CERDO EN MEDALLÓN DE FOIE GRAS DE PATO

Un relleno fino de carne de pavo y cerdo, hígados de ave, pistachos, pasas y coñac, con un medallón de foie gras de pato (34 %). Decorada con pistachos, pasas y trocitos de naranja.

FORMATO: 2,9KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS

Disponible a partir de 11/12/23

REF. 32325



GALANTINA DE PATO CON MONBAZILLAC Y MEDALLÓN DE FOIE GRAS DE PATO

Receta tradicional del Sudoeste de Francia: un corazón de foie gras de pato (34 %) y un relleno de carne de pato (21 %), Monbazillac (3,5%) y trompetas de la muerte. Decorada con pasas y piña.

FORMATO: 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS

REF. 32624



GALANTINA DE PINTADA CON SAUTERNES

Relleno fino elaborado con carne de pintada y pavo, con trozos de carne visibles al corte, perfumado con vino Sauternes y con medallón de mousse de ave. Su sabor es equilibrado y armonioso, y su textura suave al paladar. Elaborado con carne francesa. Pieza sobre bandeja negra.

FORMATO: 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS

¡NUEVO!

REF. 32625



GALANTINA DE CAPÓN CON TRUFA NEGRA Y MEDALLÓN

Relleno picado grueso elaborado con carne de capón y pavo, con trozos de carne visibles al corte, perfumada con trufa negra, y con medallón de mousse de ave. Decorada con virutas de hongos negros chinos y laurel. Textura suave, agradable al masticar y un intenso sabor a trufa que combina a la perfección con la carne de capón. Elaborado con carne francesa. Pieza sobre bandeja negra.

FORMATO: 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS

¡NUEVO!

REF. 32626



GALANTINA DE PATO CANETTE CON PIMIENTA DE TIMUT Y MEDALLÓN

Relleno de picado grueso elaborado con carne de pato canette y pavo, con trozos de carne visibles al corte, con pimienta de Timut y medallón de mousse de ave. La textura suave y flexible en boca revela un sabor sutil: la pimienta de Timut, que deja en el paladar una nota fresca y afrutada. El pato canette complementa a la perfección con el sabor cítrico de la pimienta Timut. Elaborado con carne francesa. Pieza sobre bandeja negra.

FORMATO: 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS

¡NUEVO!

REF. 32627



BALLOTINE DE AVES CON SETAS NEGRAS

Relleno fino elaborado con carne de pavo, con trozos de carne visibles al corte, perfumado con vino oporto y setas negras. Su sabor es equilibrado y su textura suave al paladar. Elaborado con carne francesa. Maison Prunière elabora desde 1951 especialidades de charcutería francesa de alta calidad, transmitiendo el savoir-faire y sabor auténtico.

FORMATO: 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS

¡NUEVO!

SALUMIFICIO
SAN PAOLO

Desde 1974, Salumificio San Paolo elabora y produce preciados embutidos en Traversetolo, en la provincia de Parma, una de las regiones más ricas del mundo en productos típicos y excelencia enogastronómica, que goza de una posición excepcional donde un clima ideal y la salinidad adecuada de la tierra confieren a sus jamones y embutidos unas cualidades reconocidas en todo el mundo, hasta el punto de que se ha ganado el apelativo de Valle de los Alimentos.

Hoy, Salumificio San Paolo es una empresa moderna y certificada que ha sabido conciliar tradición e innovación. La empresa está equipada con un departamento de loncheado ultramoderno de alta gama, un proceso de vanguardia para reproducir, en sus productos, la calidad y los aromas intactos de esta tierra generosa.

“Queremos hacer realidad un sueño: conservar las tradiciones y los productos de estas tierras, preservando la artesanía de la elaboración y atendiendo las nuevas necesidades de los consumidores, para dejar a nuestros hijos y nietos un mundo mejor que el que hemos heredado”.





REF. 2069

¡NUEVO!

JAMÓN COCIDO "CUORE NOBILE AL TARTUFO"

Jamón cocido a baja temperatura con trufa 100% origen italiano, sabor delicado. Media pieza.

FORMATO: 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 70 DÍAS



REF. 2070

¡NUEVO!

PORCHETTA "CERDO ASADO"

Carne de cerdo aderezada con hierbas y envuelta en panceta. Asada al horno de leña, durante la cocción las grasas se disuelven y le confieren un sabor y aroma característicos. Interior meloso y tierno, exterior crujiente. Media pieza.

FORMATO: 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 60 DÍAS



REF. 2058

¡NUEVO!

MORTADELLA LA NERA CON TRUFA

Innovación y tradición se funden en esta exquisita combinación de mortadella con finas láminas de trufa negra. Media pieza. Calibre 17 cm.

FORMATO: 5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 90 DÍAS



REF. 2059

¡NUEVO!

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Bresaola elaborada a partir de piezas seleccionadas de ternera (corte picaña), condimentada con una mezcla de sal y especias, según la receta tradicional, y curada durante varios meses. Media pieza.

FORMATO: 1,7KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 60 DÍAS



REF. 2071

¡NUEVO!

SALAME SPIANATA ROMANA

La Spianata Romana tiene una típica forma aplastada, elaborado a partir de cerdo seleccionado y enriquecido con granos de pimienta negra y chile fresco recién picado. Picado grueso. Media pieza.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 70 DÍAS



REF. 2057

¡NUEVO!

SELECCIÓN EMBUTIDOS ITALIANOS

Selección de embutidos: jamón curado, salami Emiliano y coppa. Producto loncheado de alta gama, procedente de partes seleccionadas y piezas individuales para respetar la estructura natural y fibra del embutido. Bandeja con un diseño innovador, con lóbulos redondeados que se adapta perfectamente a los mostradores refrigerados y permite colocar las lonchas de forma aún más suave y lisa.

FORMATO: 120G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



REF. 2056

¡NUEVO!

BRESAOLA PUNTA D'ANCA (PICAÑA)

Bresaola elaborada a partir de piezas seleccionadas de ternera (corte picaña), condimentada, según la receta tradicional, con una mezcla de sal y especias y curada durante varios meses. Alimento ideal para una dieta magra y saludable. Producto loncheado de alta gama, procedente de partes seleccionadas y piezas individuales para respetar la estructura natural y fibra del embutido. Bandeja con un diseño innovador, con lóbulos redondeados que se adapta perfectamente a los mostradores refrigerados y permite colocar las lonchas de forma aún más suave y lisa.

FORMATO: 80G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



REF. 2054

¡NUEVO!

COPPA RÚSTICA

Coppa de sabor delicado, textura tierna y jugosa. Producto loncheado de alta gama, procedente de partes seleccionadas y piezas individuales para respetar la estructura natural y fibra del embutido. Bandeja con un diseño innovador, con lóbulos redondeados que se adapta perfectamente a los mostradores refrigerados y permite colocar las lonchas de forma aún más suave y lisa.

FORMATO: 100G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



REF. 2055

¡NUEVO!

SALAME FELINO IGP

Salame Felino IGP elaborado con materia prima procedente exclusivamente de la carne de cerdos definidos como "pesados" (peso medio de 130 kg) nacidos en Italia y procesados en la zona típica de producción. El color rojo rubi que contrasta con el blanco de la parte grasa, el sabor dulce y el aroma finamente delicado hacen del Salame Felino IGP una obra maestra del arte charcutero italiano. El Salame Felino IGP tiene una tradición que hunde sus raíces en la antigüedad y toma su nombre de la ciudad homónima de la provincia de Parma, Felino, donde nació. Hace ya 8 siglos.

FORMATO: 80G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

CHARCUTERÍA, GALANTINAS, RILLETTES Y PATÉS EN CROÛTE

REF. 73000



FILETE DE PECHUGA DE PAVO NATURAL A LA PARRILLA

Pechuga de pavo natural asada a la parrilla siguiendo métodos tradicionales (no ahumada) con su propio hueso. Finalizada la cocción, se le retira el hueso, lo que permite cortarla con absoluta facilidad. De corte y textura consistente, rica en proteínas.

FORMATO: 2,4KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 75 DÍAS



REF. 1910



FILETE DE PECHUGA DE PAVO A LA PARRILLA

Deliciosa y fresca pechuga de pavo cocida y condimentada con especias. Asada con su propio hueso hasta conseguir un toque crujiente. Posteriormente, se deshuesa para permitir su corte.

FORMATO: 2,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 73059



PECHUGA DE PAVO CON ESPINACAS

Genuina pechuga de pavo asada al horno en su propio jugo rellena de sabrosas espinacas con especias. Formato media pieza.

FORMATO: 1,8KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 72801



PASTRAMI ORIGINAL AMERICANO "NUEVA YORK"

Exquisito pastrami al estilo de Nueva York, a base de carne de pecho de vacuno 100% de una sola pieza, macerada en salmuera con especias, nuez moscada, ajo y pimienta, recubierta de una corteza de especias y finalmente ahumada y asada al horno. Increíble aroma y sabroso al paladar.

FORMATO: 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 29100



RILLETES DE PATO

Elaborada a base de carne desmenuzada de pato (71%) y carne de aves, cocida en su propia grasa y condimentada con especias, presentada en una práctica y cómoda tarrina. Textura blanda y hebrosa. A diferencia de las Rillettes Francesas, estas rillettes elaboradas en Bélgica, tienen una textura menos grasa pero más sabrosa.

FORMATO: 1,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 25 DÍAS



REF. 29010



RILLETES DE OCA

Rillette de oca elaborada a base de carne de oca (70%), carne de cerdo, cocida en su propia grasa a fuego lento durante horas y condimentada con especias, presentada en una práctica y cómoda tarrina. Textura blanda y hebrosa. Fácil de untar. Tarrina redonda irrompible.

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



REF. 31175



TORTA PATÉ CON CONFIT DE CEBOLLA Y ALBARICOQUES

Magnífica torta redonda de paté de cerdo, envuelta en un manto de hojaldre con confit de cebollas y con una base de confit de albaricoques. Una auténtica delicia muy atractiva para buffets, fría o caliente (horno 170°C 15 min.)

FORMATO: 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31396



PATÉ EN CROÛTE CON CONFIT DE CEBOLLA

Paté de cerdo de picado grueso elaborado con carne fresca y confit de cebolla elaborado por el mismo fabricante y envuelto en un manto de hojaldre. Al contrario de lo que se podría esperar, el confit de cebolla le confiere un sabor dulce y muy agradable, que hace a este paté muy popular y con ganas de repetir. Su loncha pequeña y cuadrada, de corte perfecto lo hace ideal para cocktail o entrante.

FORMATO: 1,1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 32284

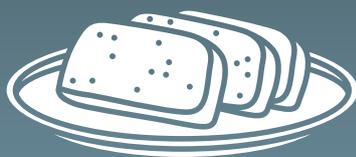


PATÉ EN CROÛTE TRAITEUR

Paté en croûte con trocitos de carne y pistachos, con una banda en el centro del paté de mousse de foie gras encuadrada con setas negras. Recubierto de una masa elaborada con mantequilla pura y decorado con almendras loncheadas. El resultado es una loncha larga, con una presentación generosa y gourmand, muy adecuada para las fiestas.

FORMATO: 2,5 KG. CAJA 1 UD.
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 12 DÍAS





PATÉS

MOUSSES Y CONFITS



REF. 31799



MOUSSE DE PATO CON CHAMPAGNE Y SETAS

Fina mousse de pato elaborada con Champagne 4% y una fina mezcla de setas del bosque. Decorada con una capa de grasa de pato y presentada en una festiva tarrina en forma de botella de champagne.

FORMATO: 1,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 32440



MOUSSE PÉRIGORDELLE TRUFADA 1%

Mousse de foie magro de pato con un 1% de trufa (55 % tuber melanosporum y 45 % estivium) y con trozos de setas forestier. Decorado con una capa de grasa de pato, champiñones, lentejas rojas y guisantes. En formato tarrina de cerámica en forma de zueco.

FORMATO: 1,4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 31612



PATÉ DE ARÁNDANOS ROJOS Y CAMEMBERT

Paté de picado fino con arándanos y queso Camembert en un divertido bol de cerámica con muñecos de nieve. La dulzura de los arándanos combina muy bien con la cremosidad del Camembert, ideal para el periodo invernal. Bol cerámico muñeco de nieve.

FORMATO: 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 21 DÍAS



REF. 31122



PATÉ CON MIEL

Paté cremoso elaborado con hígado fresco, carne de cerdo, huevos, nata, miel ligeramente azucarada y una mezcla de especias que redondean su dulce sabor. En formato de tarrina de cerámica en forma de estrella.

FORMATO: 3,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 31397



PATÉ DE LA ABADÍA DE OUDENBOURG CON ALBARICOQUES

Paté de picado grueso de cerdo elaborado en la abadía de Oudenbourg con trocitos de albaricoques. Esta mezcla le da a este paté granjero tradicional un sabor dulce y muy agradable. Presentado en una tarrina de cerámica negra con tapa elaborada en Soufflenheim, ciudad francesa de la región de Alsacia reconocida por su tradición alfarera.

FORMATO: 5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 29103



PATÉ CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y QUESO PARMESANO

Paté cremoso con una composición de sabores única: mezcla de champiñones, trompetas de la muerte y queso parmesano finamente mezclados con licor Cassis (licor dulce rojo oscuro hecho con grosella negra). Una verdadera explosión de sabores. En formato paella wok de aluminio.

FORMATO: 3 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



PATÉS, MOUSSES Y CONFITS

REF. 31384



PATÉ CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y QUESO PARMESANO

Paté cremoso con una composición de sabores única: mezcla de champiñones, trompetas de la muerte y queso parmesano finamente mezclados con licor Cassis (licor dulce rojo oscuro hecho con grosella negra). Una verdadera explosión de sabores. Cortado en 2 medias piezas y cada una envasada al vacío.

FORMATO: 1,3 KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31381



PATÉ DE PATO, CAVA Y TRUFA

Paté cremoso de hígado magro fresco de pato. Las trufas le aportan un aroma exclusivo y perfumado que recuerda a avellanas y madera. El cava le aporta la nota festiva y refinada. Una verdadera delicia navideña. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3 KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31380



PATÉ NARANJA, GRAND MARNIER Y MANDARINA

Paté cremoso y afrutado con sabor a naranjas frescas y mandarinas, con un toque de Grand Marnier. Ligero y dulce. Los pequeños trozos de cáscara de naranja y mandarinas confitadas aportan sabor y color a este plato. Cortado en 2 medias piezas y cada una envasada al vacío.

FORMATO: 1,3 KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31391



PATÉ CON ARÁNDANOS ROJOS

Paté cremoso elaborado con hígado de cerdo y confitura de arándanos rojos frescos. Sabor dulce y textura muy cremosa gracias al confit de arándanos rojos. Un sabor y un color con trocitos rojos, típicos de la Navidad. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3 KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31400



PATÉ DE PATO A LA NARANJA

Este paté es en honor al clásico plato francés 'Pato a la Naranja'. Paté cremoso elaborado con mousse de pato, enriquecido con una mermelada de naranja que le da un toque dulce, pero a la vez amargo, y con trozos de carne de pato desmenuzados. Un paté que es un sabor clásico de la Navidad y que será perfecto para sus tablas de patés festivos. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31401



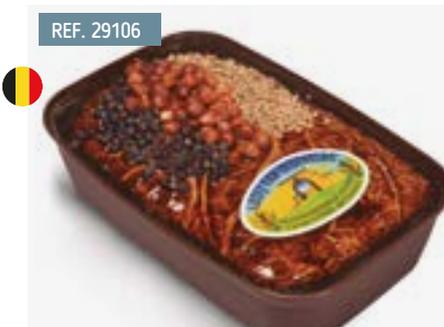
PATÉ CON FRUTA DE LA PASIÓN

Paté cremoso con confitura de fruta de la pasión. La unión de la fruta de la pasión con el paté de cerdo es sorprendente: fresca, dulce pero con un punto amargo, y con un sabor que te transporta a destinos tropicales. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 29106



PATÉ DE LA ABADÍA DE OUDENBOURG

Paté de picado grueso de cerdo elaborado en la abadía de Oudenbourg, un verdadero paté de granja o fermier. Ha sido coronado con 3 medallas de oro en lonjas especializadas nacionales e internacionales por su incomparable sabor y calidad. En formato tarrina de aluminio rectangular.

FORMATO: 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 31398



PATÉ CON BRIE, MIEL, AVELLANAS Y OPORTO

Paté de cerdo de picado grueso. El sabor cremoso del queso brie, recubierto de miel, se funde en la boca. Las avellanas añaden una experiencia placentera a este increíble paté. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31392



PATÉ CON ROQUEFORT Y PERAS

Paté de picado grueso de carne de cerdo con queso Roquefort. Tiene un sabor único y con mucho cuerpo gracias al Roquefort. Las peras le añaden un toque dulce. Una delicia que nadie puede resistir. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3 KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS





REF. 31387

PATÉ CON JAMÓN, HIGOS Y OPORTO CON CAPA DE GELATINA DE HIGOS Y OPORTO

Paté de picado grueso con trozos de jamón que le dan un aroma deliciosamente diferente al típico paté de cerdo, refinado con vino Oporto y con trocitos de higos que crujen en la boca dando una sensación agradable. La capa de gelatina de higos con Oporto no solo ofrece una bonita imagen a la loncha del paté sino que, además, le aporta un delicioso toque de frescura. Pieza rectangular sobre bandeja.

FORMATO: 2,6 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 31399

¡NUEVO!

PATÉ DE PAVO CON CASTAÑAS Y AVELLANAS

Paté cremoso inspirado en la receta tradicional por excelencia en las fiestas de final de año: pavo con castañas y Oporto. Los ingredientes son: trocitos de carne de pavo, castañas, avellanas, Oporto y arándanos rojos para obtener un sabor rico y dulce. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31385

PATE CON PAVO, DÁTILES Y PISTACHOS

El pavo es un verdadero clásico que se puede combinar con casi todo. Paté cremoso con trocitos de carne de pavo que, mezclados con los dátiles, aportan a este paté un sabor dulce y los pistachos le dan un toque de color y una textura crujiente. Cortado en 2 medias piezas y cada una envasada al vacío.

FORMATO: 1,3 KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31402

¡NUEVO!

PATÉ CON LIMONCELLO

Paté cremoso elaborado con hígado de cerdo, compota de Limoncello y trocitos de piel de limón. Sabor fresco, ácido pero dulce, y textura muy cremosa gracias al confit de limoncello. ¿Lo tomamos juntos? Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31403

¡NUEVO!

PATÉ A LA GRIEGA

Paté de picado grueso de hígado de cerdo con trozos de carne de cerdo, pimiento rojo y verde, cebolla y aceitunas. Un paté con un corte muy atractivo y un sabor muy Mediterráneo. Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31404

¡NUEVO!

PATÉ PICANTE DE JALAPEÑO

Paté de picado grueso elaborado con los mejores ingredientes para ofrecer una experiencia sabrosa y picante: hígado de cerdo con trozos de carne de cerdo, jalapeño y salsa chili dulce. Los trozos de jalapeño rojos y verdes le aporten un toque crujiente, colorido, y la salsa chili un sabor dulce y picante. ¡Perfecto para los amantes de los platos picantes, con carácter y sabrosos! Cortado en 2 medias piezas envasadas al vacío.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 29119

SURTIDO DE CUÑAS DE PATÉS NAVIDEÑOS

Surtido de 3 tipos de patés navideños precortados y envasados individualmente: 8 cuñas de Paté con manzana y bacon frito, 8 cuñas de Paté con Roquefort y Peras, 8 cuñas de Paté con Grand Marnière y Mandarinas. Son 24 cuñas en formato de 100 g sobre plato redondo.

FORMATO: 100G. CAJA 24UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 31377

PATÉ DE PATO, CAVA Y TRUFA

Delicioso paté cremoso elaborado con hígado magro fresco de pato. Las trufas le dan a este paté exclusivo un aroma muy perfumado que recuerda a avellanas y a madera. El cava le aporta la nota festiva con su sabor refinado. Una verdadera delicia navideña. Formato muy práctico en caja expositora de 8 cuñas, envasadas al vacío de forma individual.

FORMATO: 100G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 31395

¡NUEVO!

PATÉ CON ARÁNDANOS ROJOS

Paté cremoso elaborado con hígado de cerdo y confitura de arándanos rojos frescos. Sabor dulce y textura muy cremosa gracias al confit de arándanos rojos. Un sabor y un color con trocitos rojos, típicos de la Navidad. Formato muy práctico en caja expositora de 8 cuñas, envasadas al vacío de forma individual.

FORMATO: 100G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



PATÉS, MOUSSES Y CONFITS

REF. 32596

¡NUEVO!



MOUSSE DE PATO AL OPORTO

Fina mousse de pato elaborada con grasa de pato, 35% de hígado magro de pato y vino Oporto. Presentado dentro una tarrina trapecio irrompible fácil de desmoldar. El trapecio se presenta envuelto en papel dorado con guía para porcionar. Corte fácil, limpio y loncha siempre bonita.

FORMATO: 1,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 32597

¡NUEVO!



MOUSSE FORESTIERE SUPERIOR CON SETAS SILVESTRES

Mousse de hígado de ave con grasa de cerdo y pato con setas silvestres. Presentado dentro una tarrina trapecio irrompible fácil de desmoldar. El trapecio se presenta envuelto en papel dorado con guía para porcionar. Corte fácil, limpio y loncha siempre bonita.

FORMATO: 1,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 32598

¡NUEVO!



PATÉ CAMPAÑA

Paté de picado grueso elaborado con hígado y grasa de cerdo y carne de cerdo, finamente condimentado y con una gelatina de caldo. Una de las recetas más clásicas de la charcutería francesa. Presentado dentro una tarrina trapecio irrompible fácil de desmoldar. El trapecio se presenta envuelto en papel dorado con guía para porcionar. Corte fácil, limpio y loncha siempre bonita.

FORMATO: 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

Picado grueso 

REF. 32309



PATÉ CAMPAÑA À L'ANCIENNE

Paté de picado grueso elaborado tradicionalmente de carne y grasa de cerdo, hígado de cerdo, leche, cebolla, huevo, harina y especias. Procedente de la Bretaña francesa. En formato de tarrina rectangular irrompible.

FORMATO: 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS

Picado grueso 

REF. 29137



PATÉ DE BISONTE CON ARÁNDANOS

Paté de picado grueso de carne de cerdo y carne de bisonte (30%) que le aporta un sabor diferente, como a ternera. Los arándanos rojos le aportan un sabor dulce y una visual alegre. En formato de tarrina rectangular irrompible.

FORMATO: 1,95KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3°C/+6°C
CADUCIDAD: 25 DÍAS

Picado grueso 

REF. 29152



PATÉ CON ESPÁRRAGOS VERDES

Paté de picado grueso de carne de cerdo con trozos de espárragos verdes. Corte perfecto de la loncha con trozos visibles que aportan color, una textura ligeramente crujiente y sabor típico del espárrago. Paté artesano, elaborado con carnes y aves de la región (Bélgica), ingredientes frescos y cocido al horno lentamente.

FORMATO: 1,95KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3°C/+6°C
CADUCIDAD: 25 DÍAS

Picado grueso 

REF. 29151



MOUSSE DE CODORNIZ

Deliciosa mousse elaborada con grasa de cerdo e hígado de pollo, y carne de codorniz (20%). Textura suave, untable, se corta muy bien. Un sabor muy delicado y exquisito para paladares exigentes. Elaborada con carnes y aves de la región (Bélgica), ingredientes frescos y cocida al horno lentamente.

FORMATO: 1,95KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3°C/+6°C
CADUCIDAD: 25 DÍAS



LE SUGERIMOS MARIDAR NUESTROS PATÉS CON...

FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 31195

CONFIT FRESCO DE HIGOS

Confitura fresca de higos (41,62 %). Ideal para acompañar foie gras.



REF. 31197

CONFIT FRESCO DE CEBOLLA

Confitura fresca de cebollas frescas (45,9 %) aderezada con uvas pasas. Ideal para acompañar paté campaña.



REF. 31198

CONFIT FRESCO DE TOMATES

Confitura fresca de tomate (43,79%). Ideal para acompañar pescado, conejo, pato o pollo.





REF. 32510



MOUSSE DE PATO

Fina mousse de pato elaborada con grasa de pato, 5 % de hígado magro de pato, hígado de aves y vino Oporto. Envuelta en una capa de grasa amarilla. En formato de pieza cilíndrica.

FORMATO: 1,5 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 32509



MOUSSE DE PATO CON RECUBRIMIENTO PIMIENTA NEGRA

Fina mousse de pato elaborada con grasa de pato, 5 % de hígado magro de pato, hígado de aves y vino Oporto. Recubierto de pimienta negra. En formato de pieza cilíndrica.

FORMATO: 1,3 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 32560



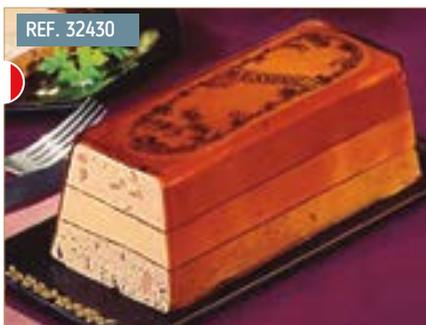
PATÉ FORESTIER CON CHAMPIÑONES Y SETAS CÈPES

Mousse de hígado de ave con hígado de cerdo, setas y hongos, envuelta en una capa de grasa amarilla. En formato de pieza cilíndrica.

FORMATO: 1,5 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

Picado
fino

REF. 32430



MOUSERELLE TRES SABORES

Composición en trapecio de 3 mousses; mousse de ave forestière con setas, mousse de ave con cúrcuma y al oporto, mousse de pato con Sauternes. Pieza trapecio sobre bandeja rectangular negra y dorada.

FORMATO: 1,6 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 32418



MOUSSE DE AVES CON CASTAÑAS

Fina mousse de aves con 6 % de hígado magro de pato y con trocitos de castañas cubierta con una capa de grasa amarilla. Una delicadeza digna de los productos más refinados. En formato de tarrina rectangular irrompible.

FORMATO: 1,5 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

REF. 32472



PATÉ FORESTIER CON CHAMPIÑONES Y SETAS CÈPES

Mousse de hígado de ave con hígado de cerdo, setas y hongos, envuelta en una capa de grasa amarilla. Sobre plato negro redondo.

FORMATO: 2 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS

Picado
fino

REF. 32831

¡NUEVO!



PATÉ VASCO ETIQUETA NEGRA

Elaborado con un 75% de foie gras, emulsión con una textura suave y cremosa, con las propiedades organolépticas características del foie gras como son aroma delicado y sabor exquisito e intenso. Este producto podría denominarse bloc de foie gras, pero cuando Etxenike empezó a elaborarlo quiso darle el nombre de su tierra: paté vasco etiqueta negra. Este nombre fue aceptado por el Gobierno Vasco, y hoy se ha convertido en un producto que los identifica y con muy buena aceptación por sus clientes. Lata con doble apertura fácil.

FORMATO: 130G. CAJA 24UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 2 AÑOS

Picado
fino

REF. 32832

¡NUEVO!



MOUSSE DE OCA

Emulsión suave y cremosa, elaborada con 35% de hígado de oca y grasa de oca. Sabor sutil, delicado y envolvente, con una textura muy untuosa y fundente. La Mousse de Foie de Oca es el primer paso para conocer el maravilloso foie gras de oca. Lata con doble apertura fácil.

FORMATO: 130G. CAJA 24UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 2 AÑOS

REF. 32833

¡NUEVO!



PATÉ TXULETÓN ESTILO DONOSTIARRA

Paté de picado grueso elaborado con recorte de txuletón e hígado de vacuno. Sabor a ternera y textura gruesa con presencia de trocitos de txuletón. Un paté con un sabor a carne, diferente y muy apetitoso. Lata con doble apertura fácil.

FORMATO: 130G. CAJA 24UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 2 AÑOS

Picado
grueso



REF. 31659



SURTIDO DE MINI PATÉS

Una fina selección de 3 patés: de cerdo con almendras, mousse de pato con champagne y paté de cerdo con arándano. Cortados en lonchas cilíndricas de 6 x 25 g y presentados en una bandeja dorada lista para poner en la mesa.

FORMATO: 150G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 31620



MOUSSE DE PATO

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado de pato magro y envuelta de grasa amarilla. Presentado en caja display con 10 lonchas de 100g cada una envasadas al vacío.

FORMATO: 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 31621



MOUSSE DE PATO CON PIMIENTA NEGRA

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado de pato magro y envuelta de pimienta negra troceada. Presentado en caja display con 10 lonchas de 100g cada una envasadas al vacío.

FORMATO: 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 31530



PATÉ CON PIMIENTA VERDE

Paté elaborado con hígado y carne de cerdo con pimienta verde en grano. Sabor suave, ligeramente picante y textura consistente. Loncha rectangular 100 g envasada al vacío.

FORMATO: 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 31531



PATÉ A LAS FINAS HIERBAS

Paté elaborado con hígado y carne de cerdo con finas hierbas. Sabor suave, fresco y textura consistente. Loncha rectangular 100g envasada al vacío.

FORMATO: 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 29163



PATÉ CON MANZANA

Paté cremoso elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, sazonado y mezclado con trozos de manzana que le aportan un toque dulce. Elaborado según receta familiar desde 1946.

FORMATO: 80G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 29156



PATÉ DE PATO A LA NARANJA

Elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, con carne y grasa de pato, sazonado y mezclado con naranja, que le aporta un perfume de cítricos que combina muy bien y a todos gusta. Elaborado según receta familiar desde 1946. Loncha cuadrada 80 g envasada al vacío.

FORMATO: 80G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 29157



PATÉ CON CONFIT DE CEBOLLA

Elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, sazonado y mezclado con confit de cebolla, que le aporta un toque de sabor extra con un punto dulce. Elaborado según receta familiar desde 1946. Loncha cuadrada 80 g envasada al vacío.

FORMATO: 80G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 29158



PATÉ CON TRUFA

Elaborado con hígado de cerdo y carne de cerdo fresca de la mejor calidad, sazonado y mezclado con trufa que le aporta un perfume característico y festivo. Elaborado según receta familiar desde 1946. Loncha cuadrada 80 g envasada al vacío.

FORMATO: 80G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES





QUESOS

QUESOS FRESCOS

REF. 39867



RULO DE QUESO FRESCO DE CABRA

Rulo de queso fresco de leche de cabra con miel envasado al vacío. Sabor delicado y exquisito. Para preparar montaditos o como postre.

% MG/ES: 40%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



REF. 40890



¡NUEVO!

RULO DE QUESO FRESCO DE CABRA CON PAPAYA

Rulo de queso fresco de leche de cabra envuelto en papaya. Sabor suave, dulce y agradable.

% MG/ES: 58%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 39150



PETRELLA QUESO FRESCO CON CEBOLLINO

Queso fresco de vaca con cebollinos frescos. Producción tradicional, sin espuma ni nitrógeno. Solo utiliza ingredientes y hierbas frescas. Decoración manual con hierbas frescas. Sin potenciadores de sabor. Sabor natural, a leche fresca y hierbas frescas. Consistencia suave, cremosa y fácil de untar.

% MG/ES: 24%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 15 DÍAS



REF. 40804



PETIT CHÈVRE CON ROMERO

Queso elaborado exclusivamente con leche fresca entera de cabra y moldeado a mano. Justo después de la salazón, se añade romero en la superficie y durante el afinado difundirá su aroma en el corazón del queso. Tiene una corteza fina natural de color blanco, su textura es compacta y un sabor capino que se mezcla perfectamente con el romero. Una delicia que te transporta a la montaña de un solo bocado. Procedente de la región Poitou, Francia.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 150G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 40755



¡NUEVO!

QUESO MADURADO DE CABRA CANNÉLÉ

Queso elaborado exclusivamente con leche de cabra y moldeado a mano. Tiene una corteza fina natural de color blanco, su textura es compacta y un sabor capino. Tiene forma de cannelé, bizcochos típicos de la ciudad francesa de Burdeos. Presentan un característico aspecto cilíndrico con bordes estriados lo que les da su nombre. Procedente de la región Perigord, Francia.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 50G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 11 DÍAS



REF. 40756



¡NUEVO!

QUESO MADURADO DE CABRA MAGDALENA

Queso elaborado exclusivamente con leche de cabra y moldeado a mano. Tiene una corteza fina natural de color blanco, su textura es compacta y un sabor capino. Tiene forma de magdalena francesa. Las magdalenas francesas tienen la forma de una pequeña concha, que se obtiene cocidiéndolas al horno en una placa metálica que tiene hoyos con dicha forma. Procedente de la región Perigord, Francia.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 35G. CAJA 15UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 11 DÍAS



QUESOS



REF. 40902

VOLCÁN DE FRAMBUESA: QUESO FRESCO DE CABRA CON FRAMBUESA

Pequeño cilindro de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con corazón relleno de mermelada de frambuesa. Cuando cortamos el queso la mermelada de frambuesa emerge como un río de lava. Un sabor dulce y un queso que sorprende a todos. Viene presentado en papel y cinturón de madera. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 120G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



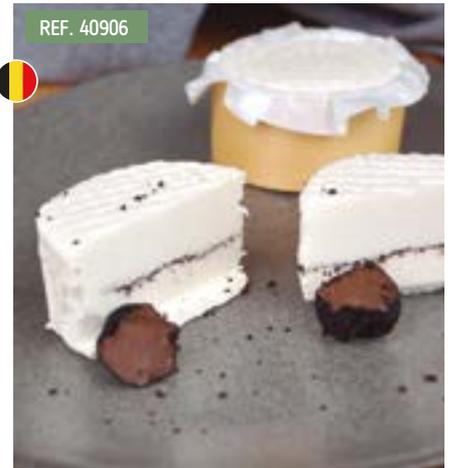
REF. 40901

QUESO FRESCO DE CABRA CON CHOCOLATE Y NARANJA

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con una capa interior con relleno de trocitos de naranja amarga y decorados con virutas de chocolate. Un sabor dulce pero amargo que les va a sorprender. Cada cilindro viene presentado en papel y cinturón de madera. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 40906

QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL Y TRUFA NEGRA

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con una delicada capa de trufa negra. Un sabor dulce con un potente perfume a trufa que invade todos nuestros sentidos. Un verdadero placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 29141

QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL Y PÉTALOS DE ROSA

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, recubiertos de pétalos de rosa. Un sabor dulce con un fuerte perfume a rosa que invade todos nuestros sentidos. Un auténtico placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 40912

QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL MEZCLA DE FLORES

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, recubiertos de una mezcla de flores. Un sabor dulce con un fuerte perfume a flores que invade todos nuestros sentidos. Un auténtico placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 40914

¡NUEVO!

QUESO FRESCO DE CABRA ORIENTAL

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra recubiertos de una mezcla de especias orientales: cúrcuma, mostaza, orégano, pimiento chili y tomillo. Un sabor especiado con un fuerte perfume oriental que invade todos nuestros sentidos. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS





REF. 40910



QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL, MANDARINAS Y AVELLANAS

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con una delicada capa con trocitos de piel confitada de mandarina, y un anillo de avellanas que decoran y aportan un toque crujiente. Un sabor dulce con un toque cítrico y crujientes. Un veritable placer. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 40911



QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL, MANZANA Y MANGO

Pequeños cilindros de queso fresco de cabra con miel de Acacia, con trocitos de manzana y mango. Un sabor dulce y una textura crujiente gracias a la manzana, mango y los trocitos de avellanas. Un pequeño toque de pimienta de cayena, le da un punto sorprendente e inesperado de picante a este gran queso. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 40757



¡NUEVO!

CORAZÓN GOURMAND CON MERMELADA DE LIMÓN

Queso fresco de leche de cabra con corazón de mermelada de limón de Sicilia. Sabor fresco de la leche de cabra que combina perfectamente con el sabor dulce, pero con un punto ácido de la mermelada de limón, dejando un sabor muy fresco en boca. Procedente del Périgord (Francia). Presentado en una bandeja de 4 ud y caja de 2 bandejas.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: SIN MADURACIÓN
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 80G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 20 DÍAS



REF. 40758



¡NUEVO!

CORAZÓN GOURMAND CON TAPENADE DE PIMIENTOS

Queso fresco de leche de cabra con corazón de tapenade de pimientos rojos. Sabor fresco de la leche de cabra que combina perfectamente con el sabor salado de los pimientos rojos, dándole un toque colorido y divertido. Procedente del Périgord (Francia). Presentado en una bandeja de 4 ud y caja de 2 bandejas.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: SIN MADURACIÓN
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 80G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 20 DÍAS



REF. 40759



¡NUEVO!

CORAZÓN GOURMAND CON TAPENADE DE TOMATES

Queso fresco de leche de cabra con corazón de tapenade de tomates. Sabor fresco de la leche de cabra que combina perfectamente con el sabor salado de los tomates, dándole un sabor Mediterráneo y un toque colorido y divertido. Procedente del Périgord (Francia). Presentado en una bandeja de 4 ud y caja de 2 bandejas.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: SIN MADURACIÓN
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 80G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 20 DÍAS



REF. 40044



¡NUEVO!

CORAZÓN GOURMAND CON CONFIT CASTAÑAS

Queso fresco de leche de cabra con corazón de confit de castaña. Sabor fresco de la leche de cabra que combina perfectamente con el dulzor del confit de castaña. Procedente del Périgord (Francia). Presentado en una bandeja de 4 ud y caja de 2 bandejas.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: SIN MADURACIÓN
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 80G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 20 DÍAS



QUESOS

REF. 40920

¡NUEVO!



CHABIS: QUESO FRESCO DE CABRA CON PAPAYA

Pequeños cilindros de queso fresco chabis, de leche de cabra envueltos en papaya. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 80G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 40921

¡NUEVO!



CAHBIS: QUESO FRESCO DE CABRA CON ARÁNDANOS ROJOS

Pequeños cilindros de queso fresco chabis, de leche de cabra envueltos en arándanos rojos. Cada cilindro viene presentado en papel individual. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 80G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 22 DÍAS



REF. 40799



BOLITAS DE QUESO FRESCO DE CABRA CON FRUTAS

Surtido de bolitas de queso fresco de cabra recubiertas de trocitos de papaya, arándanos rojos y piña. Un surtido de bocaditos caprinos, dulces y coloridos, perfectos para tus aperitivos. Procedente de Francia. Presentado en una bandeja de 40 piezas de 13,5 g.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 540G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 27 DÍAS



REF. 40891

¡NUEVO!



RULO DE QUESO FRESCO DE CABRA CON PAPAYA

Mini rulo de queso fresco de leche de cabra envuelto en papaya. Sabor suave, dulce y agradable. Ideal para servir como aperitivo o tapa por el tamaño de su loncha.

Ganador de la medalla de Bronce 2021-22 en el World Cheese Awards.

% MG/ES: 58%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 100G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



REF. 40787

¡NUEVO!



MINI RULOS DE QUESO DE CABRA CON JAMÓN SPECK

Mini rulos de queso de cabra envueltos en una fina loncha de jamón italiano speck y marinados en aceite vegetal con bayas de pimienta rosa. De sabor dulce y fresco y de textura tierna-cremosa. Procedente de Francia.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 110G/100G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS



REF. 40788

¡NUEVO!



BOLITAS QUESO CABRA CON SALMÓN AHUMADO Y ENELDO

Bolitas de queso de cabra, rellenas con salmón ahumado y envueltas en eneldo y bayas de pimienta rosa. Sabor fresco, a cabra finamente combinado con el sabor marino que le aporta el salmón. Una bocada perfecto para ocasiones festivas. Procedente de Francia.

% MG/ES: 54,70%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 98G/88G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 13 DÍAS





REF. 40795



BOLITAS DE QUESO CON SEMILLAS DE ARÁNDANO Y CORAZÓN DE HIGO

Bolitas elaboradas con queso fresco de leche de vaca, rellenas de un preparado a base de higo y recubiertas de semillas de arándanos. Sabor fresco, dulce y que nos transporta a colores de invierno. Presentado en una práctica bandeja lista para servir de 18 piezas con palillos. Ideal para aperitivos y ensaladas.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 75G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 26 DÍAS



REF. 40796



BOLITAS DE QUESO CON HIERBAS PROVENZA Y CORAZÓN DE TOMATE

Bolitas elaboradas con queso fresco de leche de vaca, rellenas de un preparado a base de tomate y espolvoreadas con hierbas de Provenza. Sabor Mediterráneo y aspecto colorido. Presentado en una práctica bandeja lista para servir de 18 piezas con palillos. Ideal para aperitivos y ensaladas.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 75G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 26 DÍAS



REF. 40789



BOLITAS DE QUESO (54% M.G./E.S.) CON ROQUEFORT IGP Y CORAZÓN DE PERA

Bolitas elaboradas con queso fresco de leche de vaca, rellenas de un preparado a base queso Roquefort DOP y corazón de pera. Sabor salado del queso que combina excelentemente con el dulzor de la pera. Presentado en una práctica bandeja lista para servir de 18 piezas con palillos. Ideal para aperitivos y ensaladas.

% MG/ES: 54%
TIPO DE PASTA: FRESCO
MADURACIÓN: <7 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 75G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 26 DÍAS



QUESOS PASTA BLANDA Y SEMIBLANDA

REF. 40046



DÚO DE BRIE CON VIRUTAS DE TRUFAS

Especialidad de queso elaborada con queso brie, una capa de relleno de queso doble crema sabor trufa y 3 % de virutas de trufa de verano (*Tuber aestivum*). Su sabor a trufa suave y cremoso lo convierte en un placer gourmand que se funde en boca. Procedente de Biencourt-sur-Orge, región francesa de Lorena.

% MG/ES: 55%
TIPO DE PASTA: BLANDA
MADURACIÓN: 18 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 18 DÍAS



REF. 40822



DÚO DE BRIE CON ARÁNDANOS ROJOS

Especialidad de queso elaborada con queso brie, una capa de relleno de queso doble crema y arándanos rojos. Su sabor dulce y cremoso lo convierte en un placer gourmand que se funde en boca. Procedente de Biencourt-sur-Orge, región francesa de Lorena.

% MG/ES: 55%
TIPO DE PASTA: BLANDA
MADURACIÓN: 18 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 18 DÍAS



REF. 30370



QUESO BRIE DE CABRA

Queso brie de leche de cabra, elaborado siguiendo receta tradicional. La leche de cabra, con su grasa natural y proteínas, le aporta a este queso una suavidad extrema y un sabor cremoso. Su sabor puede cambiar de cremoso (cuando el queso es joven) a picante y lechoso (cuando está muy maduro).

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: BLANDA
MADURACIÓN: 18 DIAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



QUESOS

REF. 40199



BRIE DE MEAUX

Queso de pasta blanda con DOP, con moho blanco y elaborado con leche cruda de vaca. Delicado sabor a avellanas. Presentado en caja de madera con un diámetro de 36 - 37 cm. Procedente de la región de Île de France.

Ha sido coronado durante los últimos 16 años con medallas de oro y bronce en el concurso general agrícola de París y en el concurso nacional de Meaux.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: BLANDA
MADURACIÓN: 2 MESES
LECHE: CRUDA

FORMATO: 3 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 21 DÍAS



REF. 40824



CAMEMBERT ROYAL

Queso Camembert elaborado con leche de vaca pasteurizada, textura tierna y cremosa y corteza enmohecida, envuelto en papel de seda y caja de madera. Sabor a crema fresca. Elaborado siguiendo la tradición y preservando la autenticidad e historia de su territorio.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: BLANDA
MADURACIÓN: 18 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 250G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 21 DÍAS



REF. 40826



CAMEMBERT AL HORNO

Listo para fundirse en el horno y disfrutar de todo el sabor de un buen Camembert. Fácil de preparar, quitar el papel y poner unos 10' minutos en el horno, en su envase de madera y listo para degustar incluso con cuchara.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: BLANDA
MADURACIÓN: 18 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 150G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 24 DÍAS



LE SUGERIMOS MARIDAR **NUESTROS QUESOS** CON...

¡NUEVO!



REF. 56037

MARIDAJES PARA QUESOS, PATÉS, FOIE GRAS

Surtido de 3 mermeladas de 43 g presentadas en un precioso pack y especiales para maridar con quesos, patés y foie gras:

- Salsa dulce de membrillo con vainilla Bourbon de Madagascar
- Mermelada de tomate y manzana con sabor a vainilla
- Mermelada de naranja con cardamomo

FORMATO: 129G. CAJA 16UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 1 AÑO



Elaboradas con **ingredientes 100% naturales**, cocinados lentamente en su punto óptimo de maduración, que nos aporta la dulzura natural de la fruta y un intenso sabor.

Sin conservadores ni colorantes.
Textura untuosa y consistente.
¡Atrévete a maridar!



REF. 29042

QUESO PASSENDALE

Queso de corteza natural, especialidad artesanal Belga. Su textura es mantecosa, la pasta es de color amarillo-oro y tiene diminutos agujeros. La corteza es comestible. Muchos lo conocen como "El queso con corazón de Oro". Elaborado a mano en forma de pan artesanal.

Ganador de la medalla de Plata 2022 en el World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIBLANDA
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 24 DÍAS



REF. 31108

QUESO PASSENDALE LIGHT

Queso de corteza natural, especialidad artesanal Belga. Su textura es mantecosa, la pasta es de color amarillo-oro y tiene diminutos agujeros. La corteza es comestible. Muchos lo conocen como "El queso con corazón de Oro". Elaborado a mano en forma de pan artesanal. Conserva todo el sabor y textura del Passendale original, con solo un 15% de M.G. sobre el peso total.

% MG/ES: 30% (15% M.G. SOBRE TOTAL)
TIPO DE PASTA: SEMIBLANDA
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 2,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 21 DÍAS



REF. 31105

QUESO PASSENDALE CARACTÈRE

Queso con corteza blanca natural comestible, especialidad artesanal Belga. Su textura es mantecosa, la pasta es de color amarillo-oro y tiene diminutos agujeros. Sabor único y pronunciado. Procedente de Flandes Occidental.

Ganador de la medalla de Plata 2022 en el World Cheese Awards.

% MG/ES: 48%
TIPO DE PASTA: SEMIBLANDA
MADURACIÓN: 4 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 24 DÍAS



REF. 31126

FROMAGE FLEURON DE BRUGES

Queso original de Bruges elaborado con leche de vacas criadas en los ricos pastos de los diques de Flandes. Sabor fuerte y textura semiblanda. Madura mínimo 3 semanas en cuevas oscuras y húmedas. Procedente de Bélgica. Envuelto en papel y dentro de una caja de madera.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIBLANDA
MADURACIÓN: 3 SEMANAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 37 DÍAS



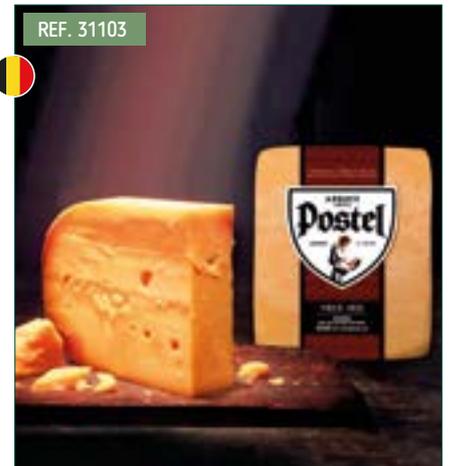
REF. 31112

PAIN DE BRUGES

Queso de pasta blanda de leche de vaca en forma de pan, con corteza natural blanca y de textura cremosa. Con gusto pronunciado y gran personalidad. Procedente de la región belga de Bruges.

% MG/ES: 48%
TIPO DE PASTA: SEMIBLANDA
MADURACIÓN: 4 SEMANAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 2,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 21 DÍAS



REF. 31103

QUESO DE ABADÍA LE POSTEL CURADO

El queso de abadía de Postel es un queso único con un sabor intenso y afrutado, una textura firme pero fundente y presencia de cristales de maduración. Este queso único no sólo tiene un rico sabor, sino también una rica historia. Del encuentro entre los monjes de la Abadía de Postel y un maestro quesoero de Flandes nació un queso excepcional. ¡DE LA EXIGENCIA NACE LA EXCELENCIA!

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 6 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 24 DÍAS



QUESOS

REF. 40827



QUESO SANT JULIEN CON NUECES

Queso fundido de leche de vaca con un relleno de nueces y avellanas picadas, de textura cremosa y fuerte sabor a nueces. Se presenta decorado con nueces. Formato de media luna. Procedente de la región francesa de Ile de France.

% MG/ES: 57%
TIPO DE PASTA: QUESO FUNDIDO
MADURACIÓN: 20 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 40825



QUESO TÊTE DE MOINE EN TULIPAS

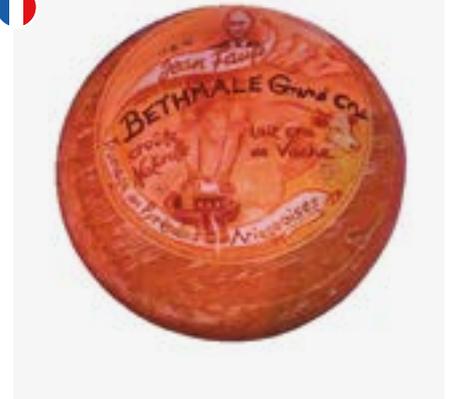
Su textura es fina y se funde deliciosamente en la boca. Viene ya raspado (no cortado) en rosetas o tulipas para un fácil y práctico consumo. Con D.O.P. Procedente de la región del Jura Suizo. En formato bandejas de 100g de aproximadamente 12 tulipas cada una.

% MG/ES: 54%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 75 DÍAS
LECHE: CRUDA

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 40124



BETHMALE GRAND CRU

Queso Tomme de pasta prensada, de leche cruda de vaca. Su textura es tierna y mantecosa, con pequeños agujeros y tiene una corteza natural lavada de color naranja. Su olor y sabor son fuertes. Recibe el nombre de Bethmale por el valle donde se fabrica.

% MG/ES: 53%
TIPO DE PASTA: SEMIBLANDA
MADURACIÓN: 3 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 50 DÍAS



QUESOS PASTA SEMIDURA Y DURA

REF. 39878



GRAND CRU: QUESO DE CABRA VIEJO

Queso gouda de cabra madurado, de pasta dura. Sabor delicado caprino, aromático y con una textura granulosa con los cristales de sal típicos de este tipo de quesos madurados. Cortado en virutas muy finas es ideal para tablas de queso o ensaladas.

Elegido mejor queso del mundo 2016 en Natwch International Cheese Show en Reino Unido.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 12 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 75 DÍAS



REF. 30320



BOER'N TROTS: QUESO DE CABRA CURADO CON MIEL

Queso curado elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca del propio rebaño. Durante la preparación del queso se añade un poco de miel al cuajo. Su textura es rugosa y se funde en la boca. Su sabor es fuerte a cabra pero dulce a la vez. Su curación se produce en estantes de madera y tiene forma de queso de montaña. La corteza NO es comestible.

Ganador de la medalla de Oro 2015-16 en World Cheese Awards.

Ganador de la medalla de Bronce 2016 en International Cheese Awards Natwch.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 5,1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 31 DÍAS



REF. 30372



BOER'N TROTS: QUESO DE CABRA CURADO CON MIEL Y TRUFA

Queso de cabra elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca del propio rebaño. Durante la preparación del queso se añade un poco de miel al cuajo y trufa negra. La corteza se lava varias veces con una mezcla de miel. Su textura es cremosa y se funde en la boca. Su sabor es dulce y a cabra. El queso se cura en estantes de madera durante un mínimo de 20 semanas. Tiene forma de queso de montaña. La corteza NO es comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 5,1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 31 DÍAS



¡NUEVO!



REF. 30306



QUESO DE VACA CON CHAMPIÑONES Y CASTAÑAS

Queso elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca de sus propias vacas, con trozos de champiñones, castañas y cebollino. El queso se cubre de una corteza marrón oscura, durante la curación la corteza se lava varias veces con caramelo y se decora con un topping de champiñones, castañas y cebollino. La corteza NO es comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 30305



QUESO DE CABRA CON MIEL Y TOMILLO

Queso elaborado de forma tradicional desde 1985, con leche fresca del propio rebaño al que se añade miel y tomillo. El queso se cubre de una corteza marrón oscura, durante la curación la corteza se lava varias veces con caramelo y se decora con un topping de tomillo. La corteza NO es comestible. Su sabor es dulce.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 30369



QUESO DE VACA CON CAFÉ

Queso elaborado con leche de vacas alimentadas con pasto y sin desnatar para obtener una textura extra cremosa. Un queso gouda artesanal holandés clásico pero único, de gran cuerpo y cremoso, mezclado con granos de café molidos en la corteza para darle un sabor característico. Decorado con de un topping de café molido. La corteza NO es comestible.

Premio SIAL Innovation 2022.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 30310



QUESO LANDANA AZUL DE CABRA

Queso azul de leche de cabra semicurado. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: AZUL
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 30318



QUESO LANDANA DE CABRA CON TRUFA

Queso de leche de cabra con trocitos de auténtica trufa negra. Una verdadera delicatessen para los paladares más exigentes. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses en almacenes de queso situados en el Verde Corazón de Holanda.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4,1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 30325



QUESO LANDANA DE CABRA CON NUECES E HIGOS

Queso de leche de cabra semicurado con trocitos de nueces e higos. Un sabor suave a leche de cabra, perfectamente combinado con el sabor de la nuez y el toque crujiente del higo que además le aporta un punto dulce. Curación en estantes de madera durante 1,5 meses. Se presenta en caja expositora e incluye etiquetas para porcionar.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 1,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



QUESOS

REF. 40781



CANTAL DOP ENTRE DEUX

Queso de pasta prensada no cocida, con una forma de rueda de 35 - 45 kg, elaborado con leche de vaca pasteurizada. Conocido también como Forme de Cantal, es uno de los quesos más antiguos de Francia. La corteza de color gris blanquecino se forma progresivamente durante la curación. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces. 1/16 de pieza de 2,5 kg aprox.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 2,5KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 35 DÍAS



REF. 40782



COMTÉ DOP 18 MESES

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. Forma de rueda de 36 kg. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliard y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien. 1/8 de pieza de 4,5 kg aprox.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 18 MESES
LECHE: CRUDA

FORMATO: 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 70 DÍAS



REF. 40783



ABONDANCE DOP

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Con una forma de rueda de 8,7 kg. Su corteza está curvada y es lisa de color marrón. Su pasta es compacta y suave, color marfil. Muy aromático con un sabor afrutado y a nuez. 1/4 de pieza de 2,1 kg aprox.

% MG/ES: 48%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 100 DÍAS
LECHE: CRUDA

FORMATO: 2,1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 35 DÍAS



REF. 40784



RACLETTE

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, con una forma de rueda de 6,5 kg. Textura elástica y flexible, tiene un sabor dulzón que se intensifica al fundir el queso. Suele fundirse y acompañarse con patatas hervidas. 1/2 de pieza de 3,25 kg aprox.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 2 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,25KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 28 DÍAS



REF. 40785



PECORINO CON TRUFA NEGRA

La presencia de la trufa negra de verano (Tuber aestivum/Vittadini) hace que este queso sea único y apreciado, una auténtica excelencia italiana. Su pasta ligera y compacta está moteada con la trufa negra que se añade a la cuajada inmediatamente después de romperla. El sabor dulce y delicado de la leche de oveja se combina perfectamente con las notas intensas y aromáticas de la trufa, en una exaltación recíproca de sabores y fragancias que sorprende en cada bocado. Aroma agradable y persistente y un sabor inconfundible que satisface incluso a los paladares más exigentes.

% MG/ES: 57%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 1 MES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 70 DÍAS



REF. 40786



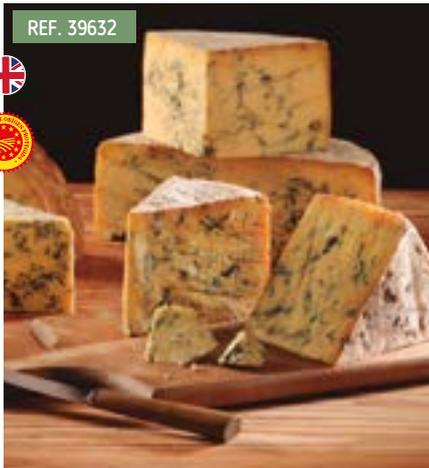
QUESO PECORINO CURADO CON VINO CHIANTI DCGG

La singularidad de este pecorino está ligada a su especial maduración con vinaza de uva tinta macerada en "Vino Chianti DCGG". El queso, madurado de esta forma durante más de 3 meses, adquiere gradualmente los intensos olores y aromas del vino y deja en el paladar un sabor fuerte y ácido. Se presenta cubierto de uvas maceradas en el vino, por lo que la corteza adquiere un característico color magenta oscuro, mientras que la pasta, ligera y compacta, tiende ligeramente al violeta. Procedente de la Toscana, Italia.

% MG/ES: 55%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 1 MES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 70 DÍAS





REF. 39632



QUESO BLUE STILTON DOP

Queso azul cremoso de leche de vaca semiduro con DOP, con vetas grises / azules radiando desde el centro y con una corteza crujiente. Tiene un distintivo sabor ácido. Es el rey de los quesos ingleses. Elaborado en el corazón del Valle de Belvoir por un Maestro Quesero, siguiendo la tradición de más de 100 años, con leche de agricultores locales.

% MG/ES: 56%
TIPO DE PASTA: AZUL
MADURACIÓN: 2 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



REF. 39648



FESTIVAL: WHITE STILTON DOP CON MANGO Y JENGIBRE

Queso White Stilton elaborado con leche de vaca de origen local, con trocitos de mango dulce y jengibre cristalizado un punto picante. Una intrigante mezcla dulce que en Inglaterra se conoce como queso FESTIVAL (nombre registrado). De textura semitierna desmenuzable y con un sabor muy fresco.

% MG/ES: 39%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 3 SEMANAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,15KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 3 MESES



REF. 39649



SCARLET: WHITE STILTON DOP CON ARÁNDANOS ROJOS

Queso White Stilton DOP elaborado con leche de vaca de origen local, con trocitos de arándanos rojos que le aportan un rico sabor afrutado. El queso en Inglaterra se conoce con el nombre de SCARLET (nombre registrado) por sus colores rojos. De textura semitierna desmenuzable y con un sabor muy fresco.

% MG/ES: 49%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 3 SEMANAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,15KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 3 MESES



REF. 40773



¡NUEVO!

LEICESTER RUTLAND ROJO VIEJO

Elaborado con una receta tradicional, queso de pasta dura, de leche de vaca. Su elaboración es parecida a la del cheddar, pero el Rutland Red se unta con mantequilla, se envuelve en tela y se madura durante seis meses para producir un queso de textura escamosa y hojaldrada con un sabor ligeramente dulce y caramelizado y un intenso color naranja dorado. Es el único Leicester Rojo pasteurizado que se produce en el condado de Leicestershire. Debe su color a la adición del achiote, colorante vegetal que ha acabado sustituyendo al zumo de zanahoria que se utilizaba antes.

Ganador de la medalla de Oro 2019 en Nantwich International Cheese Awards

% MG/ES: 52%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 6 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 70 DÍAS



REF. 40770



QUESO WENSLEYDALE CON CHOCOLATE Y NARANJA

Queso Wensleydale blanco cremoso, de leche de vaca delicadamente combinado con trocitos de naranja y chocolate con leche y chocolate blanco. Tiene una textura flexible y quebradiza. Su sabor es dulce y un con un toque amargo de la naranja.

% MG/ES: 41%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 2-3 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,5KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 3 MESES



REF. 40766



QUESO CHEDDAR IRLANDEÉS CON CERVEZA NEGRA IRLANDESA

Queso Cheddar Irlandés de leche de vaca, elaborado a mano con ingredientes 100% naturales e infusionado con cerveza negra irlandesa elaborada por la mundialmente famosa fábrica de cerveza Guinness. Su pasta es de color marmolado con cubos de color beige y marrón oscuro. En las instalaciones de la cremería se aplica un estricto régimen de control de calidad, en el que el producto se fabrica de acuerdo con las normas BRC Serie 5 Grado A.

% MG/ES: 48%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: -
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,2KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 2 MESES



QUESOS ARTESANOS DE AUTOR



Alimentos de Miraflores



Es una empresa familiar que comenzó su andadura en septiembre de 2011 con la ilusión de recuperar la tradición quesera de la zona.

Su quesería se sitúa en el término municipal de Miraflores de la Sierra, en pleno **Parque Nacional Sierra de Guadarrama**. Gracias a la leche de ganaderías ubicadas en dicha sierra consiguen una materia prima de primerísima calidad y con ella elaboran quesos 100% naturales, libres de aditivos y conservantes.

Durante todo el proceso tienen muy presentes las políticas verdes. Sus instalaciones cuentan con una depuradora de filtro verde, reciclan todos los subproductos que se generan en la elaboración, distribución y limpieza y trabajan con proveedores de cercanía para reducir el impacto medioambiental del transporte.

Sus procesos productivos se caracterizan por aunar la precisión, limpieza y comodidad de las nuevas tecnologías con el mimo y cuidado artesanal.



REF. 39596

YELMO: QUESO RESERVA DE CABRA CON LECHE CRUDA

Se seleccionan las mejores partidas de leche de cabra de los ganaderos cercanos, recién ordeñada, se procede a su cuajado para mantener intactas todas sus propiedades y sabor. Se moldea en ruedas de gran tamaño y se graba con la tabla original de Miraflores la corteza. Todas las piezas descansarán, a temperatura y humedad constante, durante más de 300 días en las cámaras. El Yelmo es un queso de leche cruda de cabra, de consistencia firme y color blanco roto. Su textura, a pesar de su curación es aún cremosa, pero en el paladar persisten los aromas de la maduración. 1/2 pieza de 7 kg aprox.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: <300 DÍAS
LECHE: CRUDA

FORMATO: 7KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 39591

QUESO DE PASTA BLANDA DE CABRA CON TRUFA NEGRA DE INVIERNO

Queso de color blanco, con la corteza enmohecida y una capa de trufa negra de invierno en el centro. Es sumamente cremoso y con sabor a trufa. Un queso para los paladares más exigentes. Elaborado artesanalmente con leche fresca de cabra de ganaderías ubicadas en la Sierra del Guadarrama.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: BLANDA
MADURACIÓN: 15 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 400G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 39589

PEÑA GORDA: QUESO SEMICURADO

Queso semicurado, de pasta prensada, elaborado con leche fresca de cabra de ganaderías ubicadas en diferentes municipios de la sierra del Guadarrama. Su textura recuerda a los tradicionales quesos de pastor, con presencia de pequeños y abundantes ojitos. Corteza natural cepillada a mano con aceite de oliva. Un queso completamente natural, pleno de sabor e inigualable textura.

Ganador de la medalla de Bronce 2015-16 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 45%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 4 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 2,5 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 39593

PEÑA GORDA: QUESO CURADO DE CABRA CON LECHE CRUDA

Queso curado, de pasta prensada, elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra de ganaderías ubicadas en diferentes municipios de la sierra del Guadarrama. Su textura recuerda a los tradicionales quesos de pastor, con presencia de pequeños y abundantes ojos inconfundible de los quesos de cabra. Corteza natural cepillada a mano con aceite de oliva. Sin lisozima de huevo ni aditivos ni antifúngicos ni en el interior ni en la corteza. Un queso completamente natural, pleno de sabor e inigualable textura.

Ganador de la medalla de Oro 2017-18 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 4,5 MESES
LECHE: CRUDA

FORMATO: 2,5 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 39590

PEÑA GORDA: QUESO SEMICURADO DE OVEJA LECHE CRUDA

Queso semicurado, de pasta prensada, elaborado artesanalmente con leche cruda de oveja de raza Colmenareña, de ganaderías ubicadas en diferentes municipios de la sierra del Guadarrama. De color blanco y con pequeños ojos repartidos por la superficie. Corteza natural cepillada con aceite de oliva. Un queso completamente natural, libre de conservantes y colorantes, pleno de sabor e inigualable textura.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 2 MESES
LECHE: CRUDA

FORMATO: 2,5 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES





Vega Gourmet



En **Vega Gourmet** hemos recogido un saber hacer que tiene más de 2.000 años de antigüedad para elaborar unos quesos que son sinónimo de placer.

nuestra esencia de empresa familiar y construyendo sobre nuestros pilares: calidad, innovación, diferenciación y compromiso.

Tras años de investigación e innovación logramos sumar a la calidez del sabor del queso de leche de oveja, la intensidad de los sabores más evocadores: trufa, boletus, anchoa, romero... Un viaje para los sentidos con solo billete de ida.

Nuestros quesos de leche de oveja: el equilibrio entre suavidad e intensidad. La textura de nuestros quesos de leche de oveja envuelve el paladar.

Tenemos proyectos apasionantes que afrontaremos siempre manteniendo

Vega Gourmet: un equilibrio perfecto entre saber hacer tradicional, innovación e ingenio.

REF. 9390
REF. 9393



QUESO MANCHEGO DOP ARTESANO SEMICURADO

Queso manchego DOP artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas que pastan libre. Corteza natural de color marrón, interior color marfil claro, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior. Aromático y sedoso, notas ácidas con recuerdo a cereal, con una delicadeza que se funde en el paladar. Destaca su mantecosidad y el agradable y duradero retrogusto con alta persistencia en boca. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 2-3 MESES
LECHE: CRUDA
FORMATO: 3.2KG. CAJA 1UD
150G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9391



QUESO MANCHEGO DOP ARTESANO CURADO

Queso manchego DOP artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas que pastan libre. Corteza natural de color marrón, interior color marfil claro, textura cremosa con ojos repartidos por todo el interior. Aromático y sedoso, notas ácidas con recuerdo a cereal, con una delicadeza que se funde en el paladar. Destaca su mantecosidad y el agradable y duradero retrogusto con alta persistencia en boca. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 5-6 MESES
LECHE: CRUDA
FORMATO: 3.2 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF.9373



QUESO DE OVEJA SEMICURADO SIN LACTOSA

Queso semicurado de leche de oveja, con el mismo sabor de siempre pero sin lactosa. Su sabor invade toda la boca gracias a su textura y aroma intenso. El queso ideal para todo tipo de paladares. Obtén el calcio necesario para tu organismo sin digestiones pesadas ni incomodidades. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 35 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3.2 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9377



QUESO DE OVEJA AÑEJO ENVEJECIDO EN MANTECA

Queso añejo de leche de oveja envejecido en mantequilla y recubrimiento con mantequilla de cerdo. Consistencia dura y quebradiza. El sabor más intenso, con la cremosidad más exquisita. Para amantes del queso, y para aquellos que les gusta un queso diferente, con todo el sabor de un año y la cremosidad hace de este queso una pieza totalmente destacable. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2019 - 20. Ganador de la medalla Bronze en los World Cheese Awards 2021 - 22.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 12 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3.2 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9378



QUESO OVEJA AÑEJO AL ROMERO

Queso añejo de oveja envejecido en mantequilla y envuelto con briznas de romero. Consistencia dura y quebradiza. Uno de los quesos más celebres de Vega Gourmet: supone la mejor unión posible entre la robustez de su curación y el aroma balsámico del romero, que hace de él un queso diferente, imponente y destacable, aportándole un aroma y sabor inconfundible. Es un queso único. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla Super Oro en los World Cheese Awards 2019 - 20. Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2021 - 2022.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 12 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3.2 KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



QUESOS

REF. 9370
REF. 9368



QUESO DE OVEJA CURADO A LA TRUFA

Queso curado de leche de oveja con trufa negra. De color amarillo pálido con vetas negras de trufa que se abren camino en su interior; la consistencia de la pasta es dura. Se trata de un queso con gran personalidad, elegante en apariencia y rico en matices, su sabor es pronunciado. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Plata 2019-20 y 2021-22 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
200G. CAJA 16UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9376



QUESO DE OVEJA CURADO A LA TRUFA BLANCA

Queso curado de leche de oveja con trufa blanca. Color amarillo pálido con vetas veige de trufa y consistencia dura. Un queso con personalidad, elegante en apariencia y rico en matices, de sabor pronunciado. El queso de siempre con la trufa blanca generará el equilibrio perfecto. La trufa se abre camino en su interior, con una imagen imponente y que lo transforma en un verdadero diamante quesero. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Oro 2021 en International Cheese & Dairy Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9372

¡NUEVO!



QUESO DE OVEJA CURADO CON BOLETUS

Queso curado de leche de oveja con boletus, de color amarillo pálido con vetas ocre de la crema de boletus. El sabor intenso de la leche de oveja se funde en el paladar con el aroma otoñal del boletus, trasladándote a las altas montañas del interior donde crece este exquisito hongo. Un sabor suave pero contundente. Su apariencia, su olor y su aroma de sabores de tierra, te invitan a probarlo y disfrutar de un queso nuevo y diferente. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla Super Oro 2019-20 en World Cheese Awards. Ganador de la medalla de Oro 2021-22 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9371



QUESO DE OVEJA CURADO CON AJO

Queso curado de leche de oveja con ajo negro, de color amarillo pálido y con vetas de ajo negro en su interior. El ajo negro nos regala su imponente sabor en este queso de oveja a través de sus sutiles matices dulces. Su consistencia es dura y sabor fuerte, pero que agrada al paladar seduciendo por su carisma. Proporciona una experiencia de sabor intensa. Es ideal para quien se atreva a probar nuevos sabores; además ofrece muchas posibilidades culinarias. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Bronce 2021-22 en World Cheese Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9374
REF. 9364



QUESO DE OVEJA CURADO CON MOJO

Queso curado de leche de oveja con mojo picón. Elaborado con una receta propia tinerfeña de mojo picón, variedad palmera picante medio. Color amarillo pálido con vetas naranjas y consistencia dura. Un queso con personalidad, atrevido y sugerente. Mantiene la esencia del queso curado de oveja, pero desafía con su aspecto y sabor endiablado. ¡Un queso de otro mundo! Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Bronce 2019-20 en World Cheese Awards.

Ganador de la medalla de Plata 2021 en International Cheese & Dairy Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
200G. CAJA 16UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9375



QUESO DE OVEJA CURADO CON JALAPEÑO

Queso curado de leche de oveja con auténtico pimiento jalapeño, de color amarillo pálido y con vetas verdes de diferentes tonalidades. El jalapeño nos aporta en este original queso de oveja un sabor agudo, con sensación de picor nasal que proporciona notas naturales hortícolas acompañadas de matices lácteos propios de la curación. Consistencia dura y fragancias de hortalizas y especias, pero que agrada al paladar seduciendo por su carisma. Proporciona una experiencia de sabor intensa. 105 días curación. Corteza NO comestible.

Ganador de la medalla de Plata 2021-22 en World Cheese Awards. Ganador de la medalla de Oro 2021 en International Cheese & Dairy Awards.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES





REF. 9386

¡NUEVO!



QUESO OVEJA CURADO DE LECHE CRUDA CON MIEL Y ORÉGANO

Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja. Corteza natural recubierta de orégano y miel. Textura firme y compacta, mantecosa al paladar, con ojos repartidos por su interior. Sabor único que fusiona el aroma del queso curado de leche de oveja con la dulzura de la miel y la frescura del orégano natural. Un queso con una fuerte personalidad, distinto y excelente. Corteza natural comestible que se recomienda comer para disfrutar al máximo del aroma de miel y orégano que éste le aporta.

Ganador de la medalla de Plata en los International Cheese & Dairy Awards 2023.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: CRUDA
FORMATO: 3,75KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9387

¡NUEVO!



QUESO DE OVEJA MADURADO AHUMADO

Queso madurado de leche de oveja, ahumado con madera de haya y roble, de color amarillo pálido. Aroma característico del queso de oveja con un sabor intenso ahumado, sabor a madera que persiste en boca y le hace diferente, dándole un toque noble. Una perfecta fusión entre el bosque y el campo. Corteza SI es comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: SEMIDURA
MADURACIÓN: 20 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9351

¡NUEVO!



TABLA TRADICIONAL. QUESOS CURADOS DE OVEJA: TRUFA NEGRA, CURADO 5 - 6 MESES Y AÑEJO CON ROMERO

Fantástica tabla con 3 cuñas de quesos curado de oveja que son un clásico y top ventas en la quesería: trufa negra, curado 5 - 6 meses y añejo con romero. Las cuñas de 100 g cada una, vienen encima una base negra imitando una bandeja de pizarra. Un envase cómodo y práctico, listo para servir en mesa una vez abierto. Bandeja 3 cuñas x 100 g.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 300G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 9385



QUESO DE OVEJA CURADO CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Queso curado de leche de oveja con anchoas del Cantábrico, de color amarillo pálido y con vetas marrones. Las anchoas le dan un toque gourmet a este original queso, aroma a queso de oveja pero con un toque salado y fragancia a mar. Una perfecta fusión entre la tierra y el mar que proporciona una experiencia de sabor intensa. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9379



QUESO DE OVEJA CURADO CON ACEITUNA NEGRA

Queso de leche de oveja curado con aceituna negra. Color amarillo pálido con vetas negras de aceituna negra y consistencia dura. El auténtico sabor a queso de oveja con la sutileza que proporciona la aceituna negra Castellana, elegante y sofisticado. Esta unión nos acerca a los sabores y aromas del Mediterráneo, centrando tu atención en cada bocado, la combinación perfecta para llevar a tu mesa. Un regalo para nuestro paladar que nos arrancará un ¡mamma mía! en cada bocado. Corteza NO comestible.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 9353

¡NUEVO!



TABLA SABORES. QUESOS CURADOS DE OVEJA: TRUFA NEGRA, ANCHOA Y AJO NEGRO

Tabla de quesos curados de oveja con 3 cuñas de 100 g: trufa negra, anchoa y ajo negro, una combinación de colores, sabores y experiencias que le fascinarán. Las cuñas de 100 g cada una, vienen encima una base negra imitando una bandeja de pizarra. Un envase cómodo y práctico, listo para servir en mesa una vez abierto.

% MG/ES: 50%
TIPO DE PASTA: DURA
MADURACIÓN: 3,5 MESES
LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 300G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES





Qausa

Casa Westfalia se suma al proyecto social Qausa



Con este pack buscamos dejar el mejor sabor de boca. Por eso, además de incluir 3 cuñas de quesos de gran calidad este pack está compuesto por una caja con historia propia, la historia de personas de la **Asociación de**

Familiares y Amigos de Personas con Enfermedad Mental (AFAEPS) que se mantienen ocupadas en la fabricación de esta caja. Por esto **esta causa se escribe con Q de queso.**

REF. 9349



QAUSA. EL PACK 3 QUESOS POR UNA BUENA CAUSA

Caja de madera con 3 cuñas de 220 g.

QUESO CURADO DE OVEJA:

Olor tradicional y familiar, textura mantecosa con sabor intenso y toques de la dureza de la proteína cristalizada. Equilibrio perfecto entre aroma y sabor.

AÑEJO ENVEJECIDO CON MANTECA

Matices de sabor intenso pero cremoso. El sabor va directo al paladar de manera consistente, a pesar de su curación tiene una textura suave. Su sabor y cremosidad permanecen intactos en boca después de comerlo.

Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2019 - 20; Bronze en los World Cheese Awards 2021 - 22.

AÑEJO ROMERO:

Envuelto en briznas de romero que hacen de él un queso diferente, imponente y destacable, aportándole aroma y sabor inconfundible. Único.

Ganador de la medalla Super Oro en los World Cheese Awards 2019 - 20. Ganador de la medalla de Oro en los World Cheese Awards 2021 - 22.

La caja de madera es un regalo que te queda para reutilizar y darle una segunda vida.

% MG/ES: 50%

TIPO DE PASTA: DURA

MADURACIÓN: 5-6 MESES

12 MESES

12 MESES

LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 660G. CAJA 4UD

CONSERVACIÓN: +15/+18°C

CADUCIDAD: 8 MESES



UBACH
LÀCTICS

Garrotxa Primigeni



El **Maestro Artesano Ramón Ubach**, elabora productos lácteos desde 1939 en Vic (Osona). Una quesería pequeña y familiar, que produce quesos auténticos, artesanos, hechos con todo el cariño del mundo y sobre todo con mucha

paciencia. En la quesería Ubach van a buscar la mejor leche de vaca, cabra y oveja para llevarla, a cualquier lugar de España, convertida en excelentes quesos.

REF. 9502



GARROTXA PRIMIGENI: QUESO CURADO DE CABRA

Queso elaborado con leche entera y pasteurizada de cabra, de coagulación mixta y de pasta suave y mantecosa, poco salado y con una acidez ligera. Tiene un sabor suave y láctico con aromas elegantes de la leche de cabra y con regusto a champiñón crudo y frutos secos. Un queso que se reconoce por su piel enmohecida azulada oscura, con forma cilíndrica pero plana, de poca altura, con esquinas redondeadas.

El Maestro Artesano Ramón Ubach ha recuperado la forma de elaborar el Garrotxa Primigenio tal como se hacía antes, sin prisas y dejando que la corteza del queso enmohezca de forma espontánea.

TIPO DE PASTA: SEMIDURA

MADURACIÓN: 1,5 MESES

LECHE: PASTEURIZADA

FORMATO: 1,2KG. CAJA 2UD

CONSERVACIÓN: +3/+6°C

CADUCIDAD: 2 MESES





APERITIVOS Y ENSALADAS



REF. 3215



PEPPERSWEET: MINI PIMIENTOS ROJOS DULCES RELLENOS CON QUESO FRESCO EN ACEITE

Deliciosos mini pimientos rojos ligeramente dulces y un poco picantes rellenos de queso fresco de leche de vaca y oveja, en aceite vegetal. Unas 60-80 piezas por cubo.

% MG/ES: 45%
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 1.3KG./800G CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 3222



YELLOBELL: MINI CALABAZAS RELLENAS CON QUESO FRESCO EN ACEITE

Mini calabazas ligeramente picantes rellenas de queso fresco de leche de vaca y oveja. Las Yellobells están marinadas en aceite vegetal con finas hierbas seleccionadas. Unas 45-55 piezas por cubo.

% MG/ES: 45%
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 1.3KG./800G CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



REF. 3264



PEPPERSWEET: MINI PIMIENTOS ROJOS DULCES RELLENOS DE ATÚN EN ACEITE

Mini pimientos rojos rellenos de mousse de atún marinados en aceite vegetal. Unas 60-70 piezas por cubo.

FORMATO: 1.3KG./800G CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+5°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 40917



HOJALDRE CON QUESO FRESCO DE CABRA, BACON Y MIEL

Queso fresco de leche de cabra, con miel de Acaccia y trozos de bacon envuelto en hojaldre, pre horneado. Un sabor suave, fresco y fundente de cabra, finamente endulzado con la miel y con el toque salado del bacon. El hojaldre le aporta el toque crujiente. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 90G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 40916



HOJALDRE DE QUESO FRESCO DE CABRA Y TATIN DE MANZANA

Queso fresco de leche de cabra mezclado con una pasta de tarta tatin, trocitos de manzana y caramelo de mantequilla salada, envuelto en hojaldre imitando la forma de una manzana al horno. Pre horneado. Un sabor suave, fresco y fundente de cabra, con un sabor dulce de manzana y caramelo, que nos recuerda las tardes de invierno en casa. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 90G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS



REF. 40919



HOJALDRE CON QUESO FRESCO DE CABRA Y SALMÓN

Queso fresco de leche de cabra con trozos de salmón ahumado envuelto en hojaldre, pre horneado. Un sabor suave, fresco y fundente del queso de cabra que con el salmón ahumado le da un rico toque a mar. El hojaldre le aporta el toque crujiente. Un entrante o parte de un plato principal, que viste y anima nuestras comidas, y las hace diferentes. Procedente de la región de Wallonia, Bélgica.

% MG/ES: 45%
MADURACIÓN: <7 DÍAS
LECHE: PASTEURIZADA
FORMATO: 90G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 16 DÍAS





REF. 56128

SUPREMA DE BOGAVANTE

"Ensalada Suprema con auténtico Bogavante (*Homarus americanus/Homarus gammarus*), surimi y huevo en una deliciosa salsa cocktail. La unión de la Ensalada de colas de bogavante + el 5% de mince de bogavante, la convierten en un producto espectacular! Excelente elección para la realización de entrantes y canapés variados.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 56112

ENSALADA DE GAMBAS

Ensalada de gambas 12% en salsa para realizar entrantes o canapés variados.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 56113

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO Y ACEITUNAS

Ensalada de bacalao ahumado 12.5% (*Gadus Morhua*), patata, puerro y aceitunas negras en salsa.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 56114

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y PERLAS DE ALGAS

Ensalada de salmón ahumado (30%) y perlas de alga (3%), un combinado de los dos sabores más consumidos en la Navidad, finamente fusionados en una ensalada para los paladares más gourmands.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 56127

ENSALADA DE TXANGURRO (CENTOLLO)

Ensalada de centollo 10%, buey de mar 10%, surimi y huevo. Enriquecida con una exquisita salsa con aceite de oliva, ajo y finas hierbas. La solución ideal para la elaboración de entrantes, canapés y montaditos.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 50049

ENSALADA DE MARISCO

Deliciosa ensalada de marisco a base de surimi, carne de cangrejo (5%), pescado, camarón, huevo, especias y rábano. Con suave salsa mayonesa.

FORMATO: 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 50005

ENSALADA WALDORF

Exquisita ensalada tropical de apio 23% , manzana 20% , avellanas 5% , piña 5% y mandarina. De consistencia cremosa. Sabor dulce y muy refrescante. Fue creada en 1823 en el famoso hotel Waldorf-Astoria de Nueva York.

FORMATO: 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 56123

BRANDADA DE BOLETUS CON TRUFA

Cremoso de boletus edulis (26.5%) y trufa (0.04%) especialmente diseñado para acompañar con pan. Se sirve como entrante y se recomienda acompañar con un ligero toque de azafrán o brotes de semillas.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



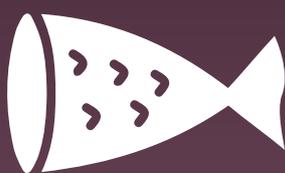
REF. 56130

¡NUEVO!

CREMOSO DE CEBOLLA CARMELIZADA

Cebolla caramelizada (16%) finamente mezclada con leche y nata. Su textura es cremosa, ideal para entrantes, canapés, montaditos..

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



PESCADOS Y CAVIAR



REF. 56118

BRANDADA DE BACALAO

Brandada de bacalao 35% Gadus Morhua, finamente picada y emulsionada con nata. Ideal para la realización de canapés y montaditos. Recomendamos acompañar con huevos de salmón.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 45 DÍAS



REF. 56129

¡NUEVO!

CREMOSO DE ANCHOA

Anchoas (16%) finamente mezcladas con leche, con una textura cremosa, ideal para preparar entrantes o canapés, acompañar ensaladas, etc.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 56131

¡NUEVO!

CREMOSO DE SALMÓN AHUMADO

Salmón Ahumado (9%) finamente mezclado con leche y nata. Su textura es cremosa, ideal para entrantes, canapés o montaditos.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 56132

¡NUEVO!

RELLENO DE BACALAO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Relleno de bacalao y pimientos del piquillo finamente picado y emulsionado con nata. Ideal para la realización de canapés y montaditos.

FORMATO: 450G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 20 DÍAS



REF. 56120

PASTEL DE CENTOLLO

Tarrina de centollo 5% y buey de mar 15%. Delicioso pastel de pescado para realizar entrantes. Recomendamos cortarlo en lonchas y acompañarlo con ensalada o vinagreta de mostaza y miel.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 56122

PASTEL DE COLAS DE SURIMI DE BOGAVANTE

Pastel de surimi de cola de bogavante 23%, puerro, tomate y algas marinadas. Idealmente pensado para servir en frío como entrante o como canapé. Se recomienda servir acompañado de una salsa de champiñones o setas.

FORMATO: 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES

PESCADOS Y CAVIAR

REF. 33455



SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO PRECORTADO

Ahumado en frío, con las mejores maderas de haya y especias naturales. Exento 100% de aditivos, colorantes y conservadores.

FORMATO: 100G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



REF. 33474



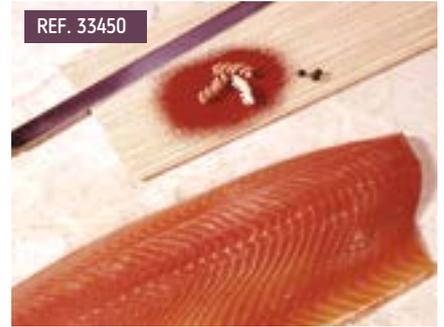
LOMO DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO

Lomo de salmón noruego ahumado (Salmón salar) en piezas de 150 g. de primera calidad, sin inyección ni sangacho (parte marrón del salmón) que tras un proceso de salado con sal seca, prensado y secado, se ahuma delicadamente con madera de haya. Sólo se utiliza la parte considerada como LOMO del salmón. Carece totalmente de aditivos y conservantes añadidos. Envasado al vacío. Ideal para sashimi.

FORMATO: 150G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 33450



SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO PRECORTADO

Salmón noruego de calidad superior ahumado en frío. Elaboración artesanal: limpiado, despiece, salado manual con una sabia mezcla de sal y azúcar, secado y finalmente ahumado con las mejores maderas de haya y especias naturales. Loncheado de cola a cabeza.

FORMATO: 1,4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF.33793



SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN FRÍO PRECORTADO

Salmón noruego (Salmo Salar). Ahumado en frío con seleccionadas maderas de haya y especias naturales. Exento de aditivos, colorantes y conservadores. Sin azúcares añadidos.

FORMATO: 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 33806



SALMÓN NORUEGO EN FRÍO PRECORTADO

Salmón noruego (Salmo Salar). Ahumado en frío con las mejores maderas de haya y especias naturales. Su proceso de fabricación está exento de proceso de congelación. Sin aditivos, ni colorantes, ni conservantes.

FORMATO: 90G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



LE SUGERIMOS MARIDAR NUESTROS PESCADOS CON...

REF. 33419



CREMA DE MOSTAZA Y ENELDO

Deliciosa crema de mostaza, eneldo y especias elaborada según receta escandinava. Ideal para combinar con pescado.

FORMATO: 85ML. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 6 MESES



REF. 33447
 REF. 33442



BACALAO AHUMADO "GADUS MORHUA" PRECORTADO EN ACEITE

Finas lonchas de bacalao "Gadus morhua" ahumado en aceite vegetal y condimentado con granos de pimienta. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservadores.

FORMATO: 650/500G. CAJA 2UD
 350/150G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 33444



CARPACCIO DE ATÚN AHUMADO PRECORTADO EN ACEITE

Finas lonchas de atún ahumado en aceite vegetal. Elaborado artesanalmente sin colorantes ni conservadores. Un producto excepcional y elaborado con materia prima certificada.

FORMATO: 650G/500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 1 MES



REF. 56108



LOMO DE ANGIULA AHUMADA EN ACEITE

Lomos de anguila ahumados en aceite de girasol. Se recomienda consumir como entrante o para la realización de canapés.

FORMATO: 260G/200G CAJA 5UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 18 DÍAS



REF. 33760
REF. 33761



¡NUEVO!

REF. 33412



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

Filetes de anchoas en aceite de oliva de sabor intenso ricos en grasas insaturadas y Omega 3, de consistencia firme y suave textura. Pescado en primavera en el mar Cantábrico, ya que coincide con la mayor exquisitez de su carne. Elaborado en Cantabria de manera artesanal. Nuestros maestros salazoneros preparan el salazón para curarlo durante un periodo de 2 años. Posteriormente nuestras sobadoras trabajan una a una, dejando la "piel" en una de las caras del filete, lo que le otorga además de un aspecto diferente, un sabor intenso con aroma a mar y salazón. **Lata con 12 - 14 filetes tamaño L, 35 granos*. Presentada en estuche de cartoncillo respetuoso con el medio ambiente. Lata con 10 filetes tamaño XL, 25 granos. Formato recomendado para restauración.**

FORMATO: 78/50G. CAJA 6UD. | 115/58G. CAJA 12UD.
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 6 MESES

* El tamaño de la anchoa del cantábrico de mide en granos. El grano es el número de peces (bocartes) que caben en 1 kg.

ALGAS VERDES MARINADAS CON SÉSAMO

Goma Wakame es una deliciosa ensalada de algas verdes Wakame marinadas con sésamo y especias. Su consistencia es firme y crujiente, su sabor ligeramente picante. Una ensalada saludable y con un gran sabor a mar.

FORMATO: 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 4 MESES



REF. 33301
REF. 33302



CAVIAR HUEVAS DE LUMPO

Huevas de lumpo 100%. Las huevas de lumpo naturales contienen todos sus matices ligeramente salados, con recuerdos marinos, y una textura que permite que se fundan en el paladar con una pequeña explosión de sabor. Aderezando ensaladas canapés o cremas calientes, son excelentes potenciadores del sabor en cualquier plato.

FORMATO: 50G. CAJA 12UD
100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 10 MESES



REF. 33410



CAVIAR HUEVAS DE SALMÓN GORBUSCHA

Caviar de salmón Gorbushka, de esferas de membrana flexible, de color naranja y aroma intenso. Esferas de 4 mm. de grano aprox. Caviar ligeramente salado usando el método del Malossol. Sin conservadores ni colorantes.

FORMATO: 50G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 5 MESES



REF. 33411



CAVIAR DE HUEVAS DE TRUCHA

Caviar de huevas de truchas de Dinamarca con un sabor sutil, fresco y de grano firme. Granos de color asalmonado y dorado. Esferas de 3mm aprox. Caviar ligeramente salado usando el método del Malossol. Sin conservadores ni colorantes. La edición Platinum garantiza la selección del mejor producto.

FORMATO: 50G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 6 MESES



REF. 33417



CAVIAR MALOSSOL ETIQUETA AZUL (Acipenser baerii)

Caviar fresco procedente de esturiones *Acipenser baerii* o esturiones siberianos, uno de los caviars que siempre ha sido de los más populares en el mundo. Caviar de alta calidad con esferas de 1,5 mm, membrana suave y crujiente y color gris claro a negro similar al caviar Ossetra. Un caviar expresivo, como una fresca brisa marina, con finas notas oceánicas y una frescura mineral.

FORMATO: 30G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 3 MESES



REF. 33430



CAVIAR OSSETRA (Acipenser schrenkii gueldenstaedtii)

Caviar Ossetra procedente del esturión *Acipenser Schrenkii Gueldenstaedtii*. Sus esferas tienen un tamaño medio de 3,5 y 2,5 mm. Su color varía del gris claro al gris oscuro, su textura es delicada y su sabor suave.

FORMATO: 50G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 3 MESES

REF. 33431



CAVIAR IMPERIAL (Acipenser schrenkii Huso dauricus)

Caviar Imperial procedente del esturión *Huso Dauricus*. Sus esferas tienen un tamaño de 2 a 2,5 mm. Su color es tirando a dorado, su textura es delicada y su sabor suave. Estas huevas están delicadamente seleccionadas por su color dorado y su menor tamaño de esturiones adultos con más de 7 años de vida que ya ha alcanzado su periodo de maduración.

FORMATO: 50G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN: +3/+6°C
CADUCIDAD: 3 MESES



DULCES Y VINOS



NUESTROS DULCES DE ALEMANIA



REF. 42186



STOLLEN DE MANTEQUILLA

Dulce navideño típico de Alemania especiado, elaborado con mantequilla y pasas. Espolvoreado con abundante azúcar glas.

FORMATO: 500G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 3 MESES

REF. 42187



STOLLEN DE MAZAPÁN

Dulce navideño típico de Alemania, especiado y elaborado con pasas y almendras. Espolvoreado con abundante azúcar glas.

FORMATO: 500G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 3 MESES

REF. 42188



STOLLEN DE NAVIDAD

Dulce navideño típico de Alemania, especiado, elaborado con pasas. Espolvoreado con abundante azúcar glas.

FORMATO: 500G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 3 MESES

REF. 42194



BAUMKUCHEN. PASTEL EN CAPAS CON CHOCOLATE NEGRO

Pastel tradicional alemán en capas, elaborado con una masa de pan esponjosa y 1,5% de mazapán. Tiene una forma cilíndrica y hueca por el centro, recubierto con chocolate negro. El Baumkuchen es un pastel tradicional de la pastelería alemana, que en alemán significa Torta de árbol.

FORMATO: 300G. CAJA 13UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 40 DÍAS



LE RECOMENDAMOS ACOMPAÑAR NUESTROS DULCES CON NUESTROS VINOS ALEMANES

REF. 82602

VINO BLANCO GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE

Variedad Gewürztraminer 9,5 % vol. de calidad superior. Con aroma a rosas y sabor ligeramente dulce y especiado. Vino galardonado en toda Europa. Servir frío.

- Medalla de plata Bacchus - Madrid 2014
- Medalla de oro (ganador nacional) "Gran Premio Vinex" República Checa 2020
- Medalla de oro Cámara Alemana de Agricultura 2020

FORMATO: 750ML. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 7 MESES



REF. 82611

VINO TINTO WINTERKÖNIG GLÜHWEIN

Variedad Glühwein con 10,50% vol. Con aroma a clavo y canela, redondeado por cereza. Su sabor es dulce y afrutado. Su contenido moderado de alcohol y su buena estructura le convierten en un agradable acompañante en los fríos días de invierno. Servir templado o caliente. Es un vino típico en los mercados navideños alemanes. Armoniza bien con los dulces navideños.

FORMATO: 1L. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 10 MESES





PANETTONE

REF. 42410

¡NUEVO!



PANETTONE GLASEADO CON CHOCOLATE

En el exterior, crujiente glaseado de avellana; en su interior, deliciosos trocitos de chocolate negro. Envasado a mano en bolsa de celofán. Una satisfacción para quienes lo regalan y un placer inesperado para quienes lo reciben.

FORMATO: 1KG. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES

REF. 42412

¡NUEVO!



PANETTONE MILANESE CON FRUTAS

Panettone sin glaseado, con sabor de masa madre (elaborada con huevos frescos de gallinas criadas en libertad, harinas seleccionadas y mantequilla de la mejor calidad), de pasas sultanas y de la piel confitada de naranja y cidra, además de la manteca de cacao y la fragancia de las bayas de vainilla de Madagascar. En bolsa celofán.

FORMATO: 750G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES

REF. 42414

¡NUEVO!



PANDORO CLÁSICO

Pandoro significa "Pan de Oro" y su origen se remonta a la Edad Media. Respetando la receta tradicional es extraordinariamente suave gracias a la calidad de los ingredientes cuidadosamente seleccionados. El producto se entrega con un sobre de azúcar glas que se utiliza para recubrir el producto. En bolsa celofán.

FORMATO: 750G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES

REF. 42411

¡NUEVO!



PANETTONE GLASEADO CON CHOCOLATE

En el exterior, crujiente glaseado de avellana; en su interior, deliciosos trocitos de chocolate negro. Envasado a mano en papel de regalo. Una satisfacción para quienes lo regalan y un placer inesperado para quienes lo reciben.

FORMATO: 1KG. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES

REF. 42413

¡NUEVO!



PANETTONE MILANESE CON FRUTAS

Panettone sin glaseado, con sabor de masa madre (elaborada con huevos frescos de gallinas criadas en libertad, harinas seleccionadas y mantequilla de la mejor calidad), de pasas sultanas y de la piel confitada de naranja y cidra, además de la manteca de cacao y la fragancia de las bayas de vainilla de Madagascar. En papel de regalo.

FORMATO: 750G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES

REF. 42415

¡NUEVO!



PANDORO CLÁSICO

Pandoro significa "Pan de Oro" y su origen se remonta a la Edad Media. Respetando la receta tradicional es extraordinariamente suave gracias a la calidad de los ingredientes cuidadosamente seleccionados. El producto se entrega con un sobre de azúcar glas que se utiliza para recubrir el producto. En papel de regalo.

FORMATO: 750G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES



La empresa **Bonifanti se fundó en 1932**, cuando Vincenzo Bonifanti abrió una pastelería en Villafranca Piemonte y empezó a elaborar **Panettone cubierto con glaseado de avellanas y almendras**, utilizando únicamente masa madre blanca, sin añadir levaduras aceleradoras (químicas o de cerveza). En el momento en que se degusta un Panettone Bonifanti se comprende la ligereza y la "rica sencillez" de un producto de pastelería que no es nada dulce, porque no es rico en azúcares, pero que desprende todos los sabores y aromas de los ingredientes que lo caracterizan.

La masa madre blanca se refresca y renueva cada día porque, esta combinación de agua y harina, contiene familias específicas de microorganismos que permiten el proceso de fermentación natural, que le da esa textura única e inconfundible. Una riqueza de sabores obtenida a partir de ingredientes de alta calidad; excelencias locales como la mantequilla, la fruta confitada que es verdadera fruta macerada exclusivamente en jugo de limón, las avellanas, el chocolate y los huevos de gallinas criadas en suelo, las mejores cáscaras de cítricos del soleado sur de Italia, la pasa sultana de piel fina de Turquía y las vainas de vainilla de Madagascar.

Hacer un regalo significa crear armonía y compartir con el destinatario.

Es una responsabilidad, porque cada uno sabe qué tipo de regalo puede hacer a los demás, pero existe una conciencia absoluta de hacer un regalo que sea bueno y bello. Esto es lo que transmite un **Panettone Bonifanti**.



ACEITES Y CONSERVAS



mi olivo

*Somos sociales,
sostenibles y solidarios*



Mi Olivo nace para dar solución a uno de los grandes retos del S.XXI en España: la repoblación de la España Vacía.

El proyecto comenzó hace 6 años en un pequeño pueblo de Teruel llamado **Oliete**, donde un fuerte éxodo rural había provocado el abandono de 100.000 olivos centenarios.

¿Qué hacemos?

Recuperar el olivar centenario para generar una economía sostenible en la zona que evite su desaparición.

¿Cómo se consigue?

Vinculando a la sociedad de dos formas:

- Apadrinando un olivo: cualquier persona puede hacerlo a través de la web Apadrinaunolivo.org
- Mediante la compra del aceite MI OLIVO por parte de los consumidores, cuyo beneficio se destina a la recuperación de los olivos.

Así nacen nuestras 3 variedades de aceite:

Empeltre: nuestro virgen extra estrella, galardonado con el premio a mejor aceite de la Denominación de Origen del Bajo Aragón, es una de las variedades más antiguas de la península, que incluso llegó a ser el árbol símbolo de la Corona de Aragón. Tiene un frutado medio, amargo y picante ligero que lo convierte en un aceite versátil. Adecuado para su uso en crudos, guisos y frituras.

Royal: variedad única de la zona de Oliete procedente de olivos centenarios, que llega a nuestra almazara en las primeras semanas de noviembre para potenciar todo su sabor y carácter. Esta variedad nos ofrece un aroma verde y fresco, en boca un agradable frutado.

Arbequina: representa una pequeña parte del olivar que recuperamos, pero nos deleita anualmente con un gran virgen extra variedad muy equilibrado.

Todos nuestros aceites son de **extracción en frío, envasados a mano** y llevan una eco etiqueta que la hace separable del vidrio para facilitar el reciclado.

En la actualidad gracias al apoyo de 7.000 padrinos y madrinas de 25 países, así como a la venta de nuestro aceite, hemos logrado 22 empleos directos con un 60% de empleo femenino en la recuperación de 10.000 olivos en Oliete, lo que además ha propiciado un valioso turismo anual en la zona. Hemos logrado, gracias al efecto repoblador del proyecto, evitar el cierre del colegio de Oliete y Alacón (Teruel).

Casa Westfalia y sus clientes, han ayudado a recuperar durante los dos últimos años de colaboración, 100 olivos, así como mantener el empleo generado por el proyecto.

Juntos estamos logrando volver a hacer del olivar el motor de desarrollo de Oliete. ¿Te unes?



Por cada olivo apadrinado Casa Westfalia se compromete a apadrinar otro

Lucha contra la despoblación, apadrina un olivo abandonado con una donación anual de 50€*, elige tu olivo abandonado, bautízalo y visítalo siempre que quieras. Como agradecimiento, disfrutarás de 2L de Aceite de Oliva Virgen Extra al año, con un máximo de 50 olivos, reafirmando así su compromiso por los pueblos de España y sus pequeños productores.

* Deducción de hasta el 80% al IRPF para particulares.



REF. 20408

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DOP BAJO ARAGÓN VARIEDAD EMPELTRE

Aceite de oliva virgen extra variedad de empeltre. Es una de las variedades más antiguas de la península, que incluso llegó a ser el árbol símbolo de la Corona de Aragón. Tiene un frutado medio, amargo y picante ligero que lo convierte en un aceite versátil. Grado acidez 0,2.

Galardonado con el primer premio a mejor aceite del Bajo Aragón 2020.

FORMATO: 500ML. CAJA 9UD

CONSERVACIÓN: +15/+18°C

CADUCIDAD: 6 MESES





mi huerto

La receta de Juanjo y Presen



Los productos **Mi Huerto** tienen impresos los mismos valores de Apadrinaunolivo.org.

En enero de 2021 iniciamos el ambicioso reto de recuperar la tradición conservera del pueblo vecino de Alacón. Para ello, pondríamos en valor las nuevas infraestructuras creadas por el ayuntamiento en el año 1999, las cuales estaban abandonadas y a estrenar. En ellas se devolvería a la vida **la antigua receta de los lugareños, Juanjo y Presen**, de conservar en aceite de oliva virgen extra vegetales asados.

Para ello, nos pusimos a **recuperar la huerta abandonada de Alacón**, y a incentivar a los agricultores, para que activaran las suyas también.

A día de hoy la conservera de Alacón asa y embota **conservas de alcachofas y puerros** bajo la marca Mi Huerto, los cuales, como no podía ser de otra manera llevan nuestro aceite de Mi Olivo.

La filosofía del producto es la misma que Mi Olivo: ofrecer un producto de alta calidad, con valores y cuyo consumo produce un triple impacto: social, económico rural y medioambiental.

REF. 20415



CORAZONES DE ALCACHOFAS ASADAS EN CARBÓN VEGETAL CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DOP

Corazones de alcachofas asadas en carbón vegetal de leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnadas de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular y una textura al dente. Conservadas en aceite de oliva virgen extra DOP Bajo Aragón, lo que hace que se mantengan sin alterar el sabor único y característico de la alcachofa. Tras haber comido las alcachofas, queda un delicioso aceite infusionado en alcachofa para agregar a tus ensaladas. Un bocado gourmet para los paladares más selectos. 100% natural, sin sales ni azúcares añadidos ni conservantes ni gluten. 10 - 12 mitades aprox. por tarro.



FORMATO: 360G./260G. CAJA 9UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES

REF. 20417



PUERROS ASADOS EN CARBÓN VEGETAL CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DOP

Puerros asados en carbón vegetal de leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnados de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular y una textura al dente. Conservados en aceite de oliva virgen extra DOP Bajo Aragón, lo que hace que se mantengan sin alterar el sabor único y característico del puerro. Tras haber comido los puerros, queda un delicioso aceite infusionado en puerro para agregar a tus ensaladas. Un bocado gourmet para los paladares más selectos. 100% natural, sin sales ni azúcares añadidos ni conservantes ni gluten. Acompáñelos con salsa romesco. 10 piezas aprox por tarro.



FORMATO: 320/280G. CAJA 9UD
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 4 MESES

REF. 20418

¡NUEVO!



ESCALIVADA ASADA EN LEÑA DE OLIVO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Escalivada: pimientos, berenjena y cebolla, asada en leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnados de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular y una textura al dente. Conservada en aceite de oliva virgen extra DOP Bajo Aragón. Tras haber comido la escalivada, queda un delicioso aceite infusionado perfecto para agregar a tus ensaladas. 100% natural, sin sales ni azúcares añadidos ni conservadores ni gluten.

FORMATO: 325G./275G. CAJA 9UD.
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 8 MESES



REF. 20419

¡NUEVO!



PATÉ DE ALCACHOFAS ASADAS EN LEÑA DE OLIVO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Alcachofas asadas en carbón vegetal de leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnadas de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular. La pasta de alcachofa se mezcla con aceite de oliva virgen extra, variedad empeltre, DOP Bajo Aragón, lo que hace que se mantengan sin alterar el sabor único y característico de la alcachofa. Textura suave y ligera. Un bocado gourmet para los paladares más selectos. 100% natural, sin conservadores ni azúcares añadidos.

FORMATO: 150G. CAJA 18UD.
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 6 MESES

REF. 20420

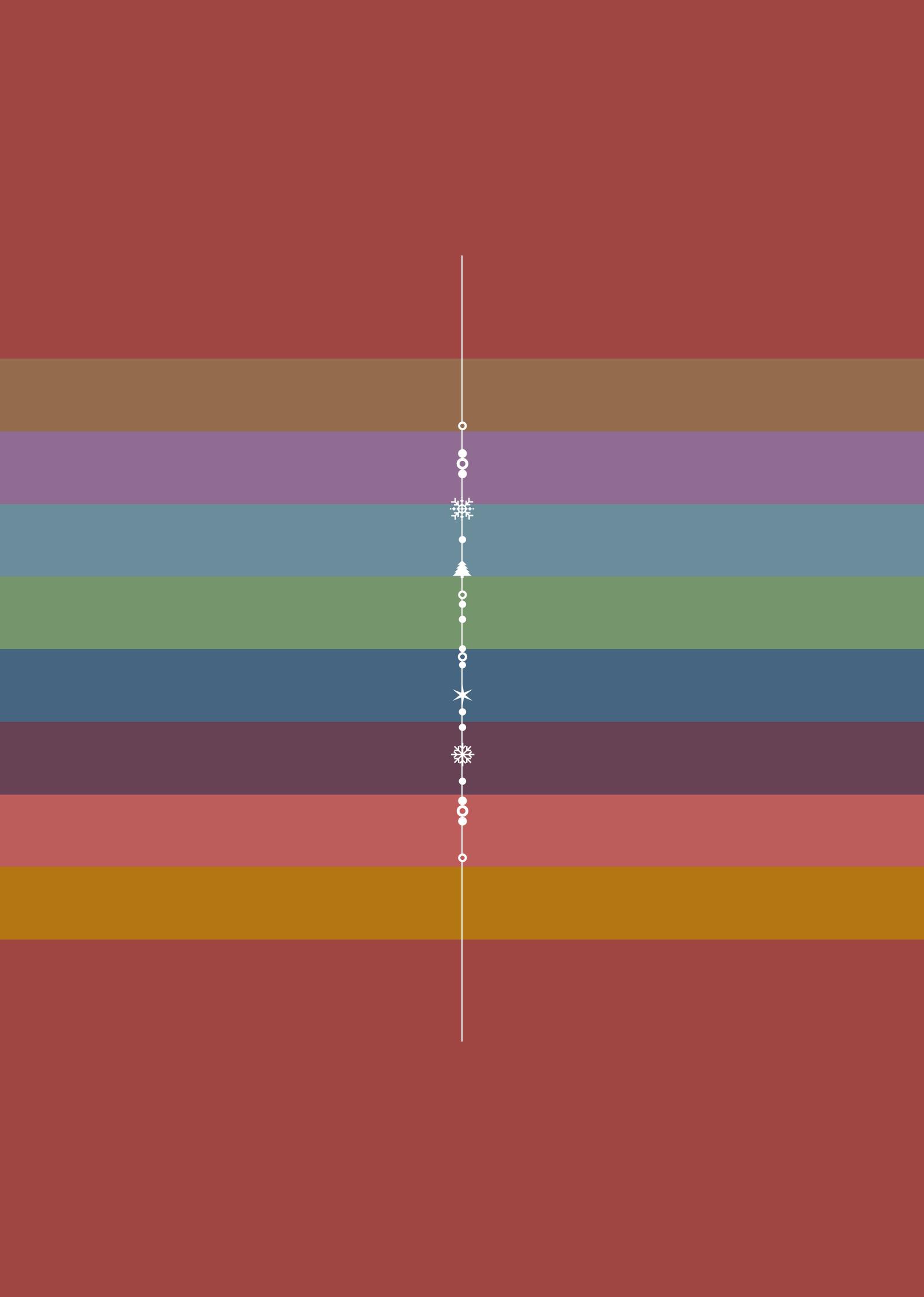
¡NUEVO!



PATÉ DE PUERROS ASADOS EN LEÑA DE OLIVO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Puerros asados en carbón vegetal de leña de olivo, de manera artesanal, quedando impregnados de un delicado aroma ahumado dejándole un sabor muy particular. La pasta de puerro se mezcla con aceite de oliva virgen extra, variedad empeltre, DOP Bajo Aragón, lo que hace que se mantengan sin alterar el sabor único y característico del puerro. Textura suave y ligera. Un bocado gourmet para los paladares más selectos. 100% natural, sin conservadores ni azúcares añadidos.

FORMATO: 150G. CAJA 18UD.
CONSERVACIÓN: +15/+18°C
CADUCIDAD: 6 MESES





Os deseamos unas
felices fiestas y un
próspero año nuevo.

Muchas gracias por la confianza





www.cwestfalia.com

Pol. Ind. V-2
17111 Vulpellac
T. 972 645 525
central@cwestfalia.es

