

BODEGAS Comenge



COMENGE ALBILLO MAYOR - Blanco de Guarda – 2019
100% Albillo

16 meses en barrica francesa 225 litros

Nota de cata Posee un color limpio y brillante, con tonalidades levemente doradas. Intenso en nariz, fragante, recordando a los almendros en floración. Destaca por sus aromas a frutas de hueso frescas, pera de San Juan y leves recuerdos de planta de anís. En boca es fresco, muy untuosos y una agradable textura. Su acidez natural y volumen nos aportan una sensación refrescante que invita a beber. Junto a los intensos recuerdos frutales y florales aparecen fundidas las notas propias de la crianza: especias dulces - canela, clavo - y ligera sensación balsámica, aportando una buena complejidad al conjunto. El post-gusto es muy largo, dejando un agradable recuerdo en el paladar.



COMENGE VERDEJO VIÑAS VIEJAS, VINO DE NIEVA 2020
100% Verdejo

Viñas de verdejo de la zona de Nieva, de más de 70 años a más de 800 m. de altitud. Fermentado en depósito de acero inoxidable, permaneció durante 4 meses con sus lías. Posteriormente fue criado en barrica de roble francés de 225 y 500 litros durante dos inviernos (doce meses)

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



COLECCIÓN COMENGE VERDEJO ECOLOGICO

100% verdejo

Elaborado sólo con uvas de la variedad Verdejo, procedentes de viñedos ECOLÓGICOS certificados. Una vez en la bodega, se realiza una maceración en frío durante 12 horas. Tras la prensada de los racimos, el mosto fermenta a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras salvajes, recuperando la esencia de las primeras elaboraciones de esta denominación, sacando el carácter más puro, austero y genuino de la uva verdejo. Ha estado en reposo con sus lías durante tres meses. Clarificado con bentonita y estabilización natural.

BODEGAS Comenge



COMENGE BIBERIUS 100% tempranillo

Crianza 3 meses

Es el más joven de la bodega. Para su elaboración utilizamos las uvas de la variedad Tempranillo procedentes de nuestros viñedos de Los Silos y Carrapiñel, ambos en Pesquera de Duero. Plantados sobre suelos calizos y cultivados bajo los principios y prácticas de la agricultura ecológica, nos ofrecen cada año unas uvas de alta intensidad aromática. A estos viñedos propios sumamos la uva de otras viñas de cultivo convencional, plantadas en la Horra y Quintana del Pidio, dos municipios de gran tradición vitícola. La fermentación se efectúa gracias al empleo de nuestra propia levadura, única y personal, seleccionada y aislada desde el año 2004 en el viñedo que rodea la propia bodega. Este vino muestra el carácter alegre, fresco y vivo de la variedad Tempranillo.



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



COMENGE EL ORIGEN 100% tempranillo

Crianza 15 meses

Comenge el Origen está lleno de encanto y sabor. Es un vino de alta intensidad aromática, con una boca amplia y sedosa, largo recorrido y larga persistencia en el final en boca, capaz de mostrar todo el encanto y la potencia del Tempranillo.

La vendimia se realiza de forma manual, en pequeñas cajas. En bodega, se somete a una cuidadosa selección manual de racimos y uvas. Fermentación con levadura indígena propia, en pequeños depósitos de hormigón. La crianza se prolonga durante 15 meses en barricas de roble francés nuevo y de un año. Clarificado y filtrado justo antes del embotellado.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

BODEGAS Comenge



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



FAMILIA COMENGE
100% tempranillo

ECOLÓGICO Familia Comenge 2019 rinde homenaje a los grandes vinos de guarda de la Ribera del Duero. Si por algo se caracteriza la variedad tempranillo de este pago, es por su excelente capacidad de envejecimiento.

Tras permanecer 24 meses en barricas nuevas y de un año, ha crecido en intensidad, elegancia, finura en boca y agradable persistencia. Esta excelente añada muestra todo el encanto de este singular y hermoso viñedo.

Viña plantada en 1982, bajo el emblemático pico Las Pinzas de Curiel, a 830-860 metros de altitud. Empinada ladera de suelo arcilloso-calcáreo. Este Tempranillo aporta un vino intensamente coloreado, con taninos muy finos, de excelente envejecimiento en barrica.



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



DON MIGUEL COMENGE
95% tempranillo
5% Cabernet Sauvignon

Crianza 21 meses

ECOLÓGICO Don Miguel Comenge 2019 es un vino único que se elabora los años excepcionales. El secreto está en la materia prima, el terreno, el clima y los rendimientos. El método de producción es sencillo y a la vez único: cuidadosa vendimia, selección de los racimos y despalillado total a mano en mesa de selección de uvas. Don Miguel Comenge se hace en depósito de cemento, fermenta con nuestra propia levadura y se cría durante 21 meses en barricas de roble francés nuevo, trasegándose cada 6 meses.



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



Jacobus
95% tempranillo
5 merlot

Fieles a su pasión por el terruño, nace este vino de edición limitada.

La crianza se ha realizado en roble francés durante 30 meses. Durante todo este tiempo, el vino ha permanecido sobre lías de la misma levadura empleada durante la fermentación, sin trasiegos ni adición de anhídrido sulfuroso. Su especial técnica de elaboración ha logrado mantener intacto el carácter del terruño, dotándole además de una prodigiosa capacidad de envejecimiento en botella.



DÍAZ BAYO 8 MESES
100% Tinta del país

Crianza 8 meses en barricas de roble americano y francés y 6 meses en botella. **Tempranillo** de viñedos ubicados en la Ribera burgalesa, una zona pedregosa, de piedra blanca, con numerosas parcelas llenas de viñas viejas. Díaz Bayo nos ofrece una Tempranillo con un corto paso por barricas americanas y francesas, en el que la fruta domina sobre las notas de su crianza. Color Violáceo intenso y brillante. Fruta roja, hierbas aromáticas y sutiles tostados. Amplio y con buena estructura. Boca grasa con frutas rojas y toques minerales, la fruta domina sobre las notas de crianza.



DÍAZ BAYO 15 MESES
100% Tinta del país

Crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano. El vino permanece en el botellero un mínimo de 18 meses. Picota de capa alta y con ribete morado. Frutas negras maduras, toques balsámicos y especiados, combinados con notas de cacao y regaliz. Fruta y barrica están perfectamente integrados. Sabroso, largo y con paso de boca muy agradable. Buena acidez, que aporta frescura y elegancia.



DÍAZ BAYO 20 MESES
100% Tinta del país

Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés. El vino permanece en el botellero un mínimo de 18 meses. Picota, muy intenso, de capa alta, limpio y con lágrima Intensa que tinte la copa. En nariz es muy complejo. En primer lugar aparecen frutas negras en licor que dan paso a toques balsámicos. Según se abre el vino salen matices torrefactos muy sutiles y ligeros toques de cacao. Muy elegante. Vino con buena estructura, potente y carnoso. Boca muy grasa, aparecen frutas negras en licor, orejones acompañados de toques de cacao, ahumados tostados muy sutiles. Dominio de las frutas sobre los toques de crianza. Muy largo y complejo. Ganará con su estancia en botella.



ARTUKE

BODEGAS Y VIÑEDOS



TRASCUEVAS

90% Viura
5% malvasía
5% Palomino Fino

Tiene una crianza sobre lías de 10 meses: la mitad es criado en barricas de roble francés de 500 litros y la otra mitad es criado en hormigón. En la copa despliega un aroma con matices de manzanas amarillas, cítricos maduros, discretas notas de bodega, lima y flores amarillas. En boca, el vino es intenso y con gran viscosidad, pero al mismo tiempo increíblemente sabroso y elegante. Un excelente Rioja blanco que combina la frescura con la plenitud de una manera fantástica



artuke

95 Tempranillo
5% uva Viura

Color cereza, borde violáceo
Aroma fruta fresca, fruta roja, floral, expresivo
Sabroso, frutoso, buena acidez, Equilibrado.
En boca una explosión de fruta roja, expresivo, fresco y sabroso



PIES NEGROS

90% tempranillo
10% gaciano

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano
De capa medio alta, presenta un color rojo rubí con ribete ligeramente amaratado en el que no parece haber pasado el tiempo. En nariz destacan los aromas a zarzamora, regaliz, cacao, balsámicos. Entrada sedosa en boca.



ARTUKE

BODEGAS Y VIÑEDOS



FINCA DE LOS LOCOS

80% tempranillo
20% graciano

Crianza 16 meses en barrica de 500-600 litros roble francés
Granate oscuro con destellos violáceos.
Elegante y estructurado, aromas de fruta negra madura combinados con notas tostadas y herbáceas. Fondo ligeramente mineral.
Entrada amplia y untuosa. De paso cremoso, con cuerpo, presencia de sabores de fruta negra con matices tostados bien incorporados. Taninos redondos y buena acidez. Final persistente.



PASO LAS MAÑAS

75% tempranillo
25% graciano

Vino tinto crianza de brillante color cereza intenso ribete granate, destellos violáceos y capa alta. Muy limpio en copa formando teñidas lágrimas lentas.
Aromáticamente, este vino de Tempranillo, es complejo e intenso. Con expresión frutal, floral, hierba, lácteos y especias dulces.
En boca resulta sabroso, estructurado, frutal y persistente.
Tiene una entrada elegante y potente, con un paso por boca, goloso, amplio y untuoso. Tiene una acidez muy bien integrada bastante notable acompañada de una tanicidad secante, ligeramente aspera que irá puliéndose tras algunos años en botella.
Este tinto Rioja el largo y persistente, con un post gusto frutal y especiado que irá redondeándose poco a poco.



ARTUKE

BODEGAS Y VIÑEDOS



El Escolladero

75% tempranillo
25% graciano

Artuke El Escolladero es un vino tinto elaborado con 85% Tempranillo y 15% Graciano..

En la elaboración las uvas entran sin estrujar y fermentan en cubas de hormigón con levaduras autóctona. Crianza de un año en barricas de roble de 600 litros.

Artuke El Escolladero es un vino maduro, expresivo y muy redondo aromáticamente. Elegancia que viene de unos taninos sedosos y pulidos.



LA CONDÉNADA

100% tempranillo

Color cereza, borde granate
Aroma roble cremoso, fruta roja, fruta fresca, equilibrado, mineral, balsámico.

Boca grata, con paso por boca elegante, carnoso algo especiado. Buen final.

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CHAN DE ROSAS



Albariño
RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
WINEMAKER
Marcos López

CUVÉE ESPECIAL
100% Albariño

Viñedos situados en Cambados, en el valle del Salnés.
Amarillo pálido con reflejos verdosos.
Fresca y cítrica, recuerdos de piña, albaricoque,
algunos toques ligeramente ahumados.
Acidez cítrica, persistente, con largura, trago muy
fresco.
Maridaje: Arroz, pescados blancos al horno o a la
plancha, tartar de atún rojo o de salmón.





PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada



MAS ALTA



ELS PICS BLANCO Mas Alta
80% garnacha blanca y
20% macabeu

Una crianza de unos 6 meses en contacto con las lías en depósitos de acero inoxidable y una segunda crianza en cemento.



ARTIGAS BLANCO Mas Alta
70% Garnacha blanca,
20% Pedro Ximenez y
10% macabeu

Crianza, la mitad del mosto de cada variedad fermenta en barrica y la otra mitad en depósito. La crianza dura 10 meses: 50% en barricas de roble francés nuevas y 50% en depósito de cemento.



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada



MAS ALTA



LA SOLANA ALTA Mas Alta
100% Garnacha blanca,

Crianza, 6 meses con lías en barricas nuevas de roble francés y 4 meses en foudre.

Aromas generosos a fruta de hueso con un ligero toque especiado y suaves tostados. Estilo, elegancia y expresividad, amplio y complejo en boca con una textura fina y buena estructura e impecable balance.



LA GALERA Mas Alta
Garnacha blanca y Chenin Blanc

Fermentado en barricas. El vino ha envejecido entre 6 y 8 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 litros continuando con otros 4 meses en foudres con sus lías.

Vino limpio con buena complejidad aromática. Destacan las notas a fruta de hueso con un ligero toque anisado y herbáceo con un fondo mineral. En boca entra con calidez, presenta una textura cremosa y volumen, toques licorosos y herbáceos. Final largo muy equilibrado y buena acidez.



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada



MAS ALTA



ELS PICS Mas Alta
Garnacha negra (50%),
Cariñena (40%),
Merlot (5%) y syrah (5%)

La crianza dura 10 meses: 50% en depósito de hormigón y 50% en barricas de roble francés (de entre 2 y 5 años), ensamblaje y cuatro meses más de crianza en depósitos de hormigón



ARTIGAS Mas Alta
80% Garnacha negra,
10% Cariñena y
10% de Cabernet Sauvignon.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés de entre 1 y 3 años y posterior ensamblaje durante 4 meses en depósitos de hormigón.



CIRERETS Mas Alta
60% Cariñena y
40% Garnacha negra.

Una crianza de 16 meses en barricas de roble francés nuevas y 6 meses en tanques de hormigón.



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada



MAS ALTA



LA BASSETA Mas Alta
100% Garnacha negra

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés (de 1 y 2 años) y una segunda crianza de 12 meses con el 50% del vino en cemento y el otro 50% en foudre.



L'EXCLOSA
100% Syrah

Vino monovarietal de sérine, un clon primitivo de syrah
Crianza en barricas de 228 litros de un uso durante 14 meses y una segunda fase de crianza de entre 4 y 6 meses en recipiente de cerámica de 400 litros.



LA CREU ALTA
100% de cariñena de viejas viñas.

Crianza de 18 meses en barricas de roble francés (80% nuevas, 20% de 1 año) y 12 meses en foudre.



**Conservas
Ana María**
Santoña



Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva

Lata de anchoa Serie Oro 50ml Aceite Oliva Virgen	RR50
Lata de anchoa Serie Oro 89ml Aceite Oliva Virgen	DINGLEY89
Lata de anchoa Serie Oro 140ml Aceite Oliva Virgen	DINGLEY140
Lata de anchoa Serie Oro 550ml Aceite Oliva Virgen	RO-550
BOQUERON del Cantábrico	DINGLEY140

Bonito del Norte

Lata LOMOS de Bonito del Cantábrico A. Oliva	RO-1000
Lata TROZOS de Bonito del Cantábrico A. Vegetal	RO-1000
Tarro de Bonito del Cantábrico A. Oliva 228ml	TA228
Tarro de Bonito del Cantábrico A. Oliva 425ml	TA425
Tarro de Bonito del Cantábrico A. Oliva 720ml	TA720
Tarro de Bonito del Cantábrico A. Oliva 935ml	TA935
Tarro de Bonito del Cantábrico TROZOS/MIGAS	TA425
Tarro de Bonito del Cantábrico en escabeche	TA228
VENTRESCA de Bonito del Cantábrico Aceite Oliva	DINGLEY140



Mejillón / Berberecho / Navaja

Mejillón Rías 7/10 frito en escabeche	OL-120
Berberecho Rías al natural 40/50	OL-120
Navajas rías 5/7 al natural	OL-120

Sardinilla / Caballa

Sardinilla en aceite de oliva 12/16 piezas 125ml	OL-120
--	--------

Otros Productos

Gulencitas al ajillo con guindillas 228ml	TA-228
Pastel de Anchoas 190ml	TA-190
Pastel de Cabracho 190ml	TA-190





AGUJAS de las Rías en Aceite de Oliva	RO-120
ALMEJAS BLANCAS de Rías Gallegas 20/30 pzs	OL-120
ANGULAS en Aceite de Oliva	OL-120
BERBERECHOS al natural Rías Gallegas 30/40 pzs	OL-120
BONITO en Aceite de Oliva	OL-120
BONITO Aceite de Oliva FRESCO DE BURELA	RO-170
Atún Rojo Laminado en Aceite de Oliva	OL-120
Atún Rojo Laminado en Aceite de Oliva	RO-280
HUEVAS DE MERLUZA AL LIMON	OL-120
Láminas de BONITO en Aceite Oliva	RO-120
BONITO "Lomos Laminados" ESCABECHE BLANCO	RO-120
MEJILLON ESCABECHE Rías Gallegas 4/6 PZAS	OL-120
MEJILLON ESCABECHE Rías Gallegas 6/8 PZAS	OL-120
MEJILLON ESCABECHE Rías Gallegas 8/12 PZAS	OL-120
MEJILLON ESCABECHE Rías Gallegas 10/14 PZAS	RO-120
NAVAJAS AL NATURAL 4/6 PIEZAS	OL-120
NAVAJAS AL NATURAL pequeñas	RO-120
SALMON EN ACEITE DE OLIVA	OL-120
SARDINILLAS en aceite de oliva 16/22 piezas	RR-125
SARDINILLAS en aceite de oliva 20/25 piezas	RR-125
VENTRESCA de Atún ROJO en Aceite de Oliva	RO-120
VENTRESCA DE BONITO en Aceite Oliva	OL-120
ZAMBURIÑAS en salsa gallega	OL-120



.... ESPÁRRAGOS D.O. NAVARRA

ESPARRAGO 5 FTS. EXTRA (D.O.)	LATA 1/2 Kg
ESPARRAGO 4/6 FTS. EXTRA (D.O.)	Fco.M580
ESPARRAGO 6/8 FTS. EXTRA (D.O.)	Fco.M580
ESPARRAGO 8/12 FTS. EXTRA (D.O.)	Fco.M580
ESPARRAGO 6/8 FTS. EXTRA (D.O.)	Fco.R370
YEMAS ESPARRAGO 8/12 FTS. EXTRA (D.O.)	Fco.R370
YEMAS ESPARRAGO 6/10 FTS. EXTRA (D.O.)	Fco.B250



.... SETAS

VARIADO O MEZCLA DE SETAS	Fco. S 314
BOLETUS EDULIS ACEITE DE OLIVA	Fco. B 315

.... PIMIENTO PIQUILLO Artesano

Pimiento Piquillo extra ARTESANO 17/22	1/2 Kg LATA
Pimiento Piquillo extra ARTESANO 13/18	Fco B 370
Pimiento Piquillo extra ARTESANO 13/16	Fco S 314





Nuestra Cocina de

.... Pimientos Rellenos

PIMIENTOS Piquillo Rellenos de BONITO con piparra	Abre fácil 270 ml
PIMIENTOS Piquillo Rellenos de Bacalao	Abre fácil 270 ml
PIMIENTOS del Piquillo Rellenos de CHIPIRONES	Abre fácil 270 ml

.... Carnes Especiales

RABO DE TORO ESTOFADO

Lata 425ml



.... Salsas y condimentos

SALSA DE TOMATE HECHA EN SARTEN	Vidrio 445 ml
SOFRITO DE TOMATE y cebolla	Vidrio 370 ml
TUMACA (tomate, aceite y sal)	Vidrio 212 ml
CARNE DE PIMIENTO CHORICERO	Vidrio 150 ml

.... Habitas Fritas en Aceite

HABITAS FRITAS ACEITE MINIBABY	Vidrio 212 ml
--------------------------------	---------------

.... Alcachofitas Super Baby

ALCACHOFITAS BABY 20/30 FTS.	Vidrio 314 ml
ALCACHOFITAS BABY 30/40 FTS.	Vidrio 212 ml





.... Verduras

ALCACHOFA MARINADA	Vidrio 270 ml
ALCACHOFA DE NAVARRA AL NATURAL	Vidrio 445 ml
TOMATE CONFITADO A LA PROVENZAL	Vidrio 270 ml

Legumbres Selectas

ALUBIA AL NATURAL ECOLOGICA	Vidrio 720 ml
LENTEJAS AL NATURAL	Vidrio 720 ml
POCHAS AL NATURAL	Vidrio 720 ml
POCHAS AL NATURAL	Vidrio 340 ml
GARBANZOS AL NATURAL	Vidrio 340 ml
GARBANZOS AL NATURAL SIN ADITIVOS	Vidrio 720 ml
JUDION DE LA GRANJA AL NATURAL	Vidrio 720 ml



PICUAL

Se produce con un olivar de entre 10 y 40 años. La primera plantación de olivos de Suerte Alta fue hace 100 años.

Es característico de este aceite el alto contenido en polifenoles llegando en años de sequía hasta los 1400 mg/kg. Se trata de una variedad característica de la Denominación de Origen de Baena, una de las denominaciones de origen más antiguas de España.

El **Picual** tiene un amargor y picante moderado con aromas de almendras, tomatera y cítricos.

Aceite O. Virgen Cortijo de Suerte Alta	Cristal 250 ml
---	----------------

Aceite O. Virgen Cortijo de Suerte Alta	Cristal 500 ml
---	----------------

Aceite O. Virgen Extra D.O.	Lata 1 litro
-----------------------------	--------------

Aceite O. Virgen Extra D.O.	Lata 3 litros
-----------------------------	---------------

COUPAGE NATURAL (Picual, Hojiblanca, Picuda)

Producido con las aceitunas del olivar más antiguo de la finca, 100 años. Árboles plantados en el sistema tradicional con tres variedades características de Baena: **Picudo**, **Picual** y **Hojiblanco**.

Es un aceite complejo, nos gusta compararlo con una sinfonía. La mezcla natural de los tres tipos de aceituna en el momento de la recolección da a este aceite sus aromas y matices diferenciales.

Aceite de O. Virgen Extra D.O. Baena	Cristal 250 ml
--------------------------------------	----------------

Aceite de O. Virgen Extra D.O. Baena	Cristal 500 ml
--------------------------------------	----------------

MARQUES DE PRADO

35%ARBEQUINA, 35%ARBOSANA. 20% MANZANILLA, 10% PICUAL

Selección familiar de variedades, compuesto por 35%Arbequino,35% Arbosana, 20% Manzanilla, 10% Picual, dando lugar a un AOVE donde predominan los frutados con toques Herbáceos.

Entrada dulce seguida de un picante característico en boca. Frutado medio con aromas que nos recuerdan a manzana y plátano verdes, característico de la Arbequina y Arbosana. El Manzanilla y Picual le transfieren mayor complejidad y estabilidad y los aromas herbáceos.

Aceite de Oliva Virgen Extra	Cristal 500 ml
---	---------------------------

Aceite de Oliva Virgen Extra	Lata 1 litro
------------------------------	--------------



ESPECIALIDADES

Caviar de Oricios -Huevas de Erizo de Mar-	Lata RO-70
Paté de Vieira	Lata RO-100
Paté de Salmón con algas	Lata RO-100
Paté de Bacalao con pimientos	Lata RO-100
Paté de Mejillones	Lata RO-100
Paté de Sardinas	Lata RO-100
Paté de Oricios	Lata RO-100
Paté de Bogavante	Lata RO-100
Paté de Centollo	Lata RO-100
Paté de Cabracho	Lata RO-100
Paté de Bonito del Norte	Lata RO-100
Paté de Ciervo "ARBEYAL"	Lata RO-100
Paté de Jabalí "ARBEYAL"	Lata RO-100
Paté de Morcilla "ARBEYAL"	Lata RO-100
Paté de Cabrales "ARBEYAL"	Lata RO-100



PATES ECOLOGICOS

Paté de Bonito del Norte con ingredientes ECO	Tarro 100g
Paté de Sardinas con ingredientes ECO	Tarro 100g
Paté de Mejillones con ingredientes ECO	Tarro 100g
Paté de Centollo con ingredientes ECO	Tarro 100g
Paté de Bogavante con ingredientes ECO	Tarro 100g

CONSERVAS DEL MAR

Mejillones al Ajillo de Rias Gallegas A.Oliva	Lata OL-120
Mejillones Escabeche vinagre sidra 12/16	Lata OL-120
Mejillones Escabeche vinagre sidra 6/8 pz	Lata OL-120





CONSERVAS DEL MAR

Tarro de Bonito del Norte aceite de oliva	Tarro 190g
Tarro de Bonito del Norte aceite de oliva	Tarro 450g
Cocochas de Merluza en aceite de oliva	Lata OL-120
Cogotes de Bonito del Norte aceite oliva	Lata OL-120
Bocartes del Cantábrico en aceite de oliva	Lata OL-120
Huevas de Merluza en aceite de oliva	Lata OL-120
Pulpo en rodajas en aceite de oliva	Lata OL-120
Ventresca de Atún en aceite de oliva	Lata OL-120



PLATOS COCINADOS - COCINA ASTURIANA



Fabes I.G.P. con Almejas	Lata RO-425
Fabes I.G.P. con Jabalí ARBEYAL	Lata RO-425
Fabada Asturiana I.G.P. ARBEYAL	Lata RO-425
Arbejas con compango asturiano ARBEYAL	Lata RO-425
Arbejas con jamón ibérico ARBEYAL	Lata RO-425
Bonito del Norte a la Sidra	Lata RO-280
Rollo de Bonito, receta asturiana	Lata RO-425
Cebollas rellenas de Bonito del Norte	Lata RO-425
Cebollas rellenas de PICADILLO Asturiano	Lata RO-250
Pimientos del Piquillo rellenos bonito	Lata RO-280
Pimientos del Piquillo rellenos centollo	Lata RO-280
Rabo de Vacuno estofado ARBEYAL	Lata RO-425
Carrilleras de Ternera guisadas ARBEYAL	Lata RO-425

La Cuna



Untables de caza o cárnicos

Paté de Cerdo Ibérico	Tarro 180g
Paté de Cerdo Ibérico	Tarro 85g
Paté de Perdiz roja	Tarro 175g
Paté de Perdiz roja	Tarro 85g
Paté de Cierva	Tarro 175g
Paté de Cierva	Tarro 85g
Paté de Jabalí trufado al Oporto	Tarro 85g

Untables de pescado

Brandada de Bacalao	Tarro 170g
Brandada de Bacalao	Tarro 85g
Paté de Buey de Mar	Tarro 85g



Untables vegetales

Delicia de alcachofa	Tarro 85g
Hummus	Tarro 175g
Hummus	Tarro 85g
Paté de Aceituna negra	Tarro 175g
Paté de Aceituna negra	Tarro 85g
Paté de Aceituna verde	Tarro 175g
Paté de Aceituna verde	Tarro 85g
Paté de Setas con trufa	Tarro 175g
Paté de Setas con trufa	Tarro 85g
Unto de Tomates secos	Tarro 175g
Unto de Tomates secos	Tarro 85g

Complementos

Cebolla confitada	Tarro 200g
Cebolla confitada	Tarro 85g
Milhojas de Berenjena	Tarro 175g
Pimientos Confitados	Tarro 200g
Pimientos Confitados	Tarro 85g



Mermeladas

Mermelada de Higos	Tarro 200g
Mermelada de Higos	Tarro 85g
Mermelada de Naranja	Tarro 200g
Mermelada de Naranja	Tarro 85g

La Cuna

Pack untables para quesos 6 unidades:

25/30 gr



(Cebolla confitada, pimientos confitados, mermelada de tomates verdes, fresón, higos y naranja) x 1 ref 25/30 gr.

Just Married®



ARROCES CLASICOS	Formato
Arroz de Pescado 2/3RAC	estuche 900g
Arroz de A Banda 2/3RAC	estuche 900g
Arroz Negro 2/3RAC	estuche 900g
Arroz de Pulpitos 2/3RAC	estuche 900g
Fideuà 2/3RAC	estuche 900g
Risotto de Boletus 2/3RAC	estuche 900g

PREPARADOS DE ARROZ	Formato
Preparado de arroz de Pescado	lata 700gr
Preparado de arroz A Banda	lata 700gr
Preparado de arroz Negro	lata 700gr
Preparado de arroz de Pulpitos	lata 700gr
Preparado de fideuà	lata 700gr
Preparado de risotto de Boletus	lata 700gr



SECRETOS DE COCINA	
Caldo natural de Centollo y Gambas	lata 700gr
Sofrito Casero de cebolla y tomate	tarro 200gr
Cebolla de Figueras confitada en tarro	lata 750gr
Cebolla confitada La Cuna	lata 900gr
Caldo de Pollo 1L	Tarro 1L
Caldo de Cocido 1L	Tarro 1L
Caldo de Verduras 1L	Tarro 1L
Caldo de Pescado 1L	Tarro 1L
Fumet de Pescado 1l	Tarro 1L

SEGUNDOS PLATOS

Carrillera Ibérica con salsa Oporto	Lata 700gr
-------------------------------------	------------

FINCA LA BARCA

ACEITE AHUMADO



Aceite de Oliva Ahumado Botella 50 ml

Aceite de Oliva Ahumado Botella 100 ml

Aceite de Oliva Ahumado Botella 250 ml

Aceite de Oliva Ahumado Botella 250 ml

Caja regalo

Aceite de Oliva Ahumado Botella 500 ml

Caja regalo

CONDIMENTO

Condimento Aceite de Oliva Virgen Extra
y Trufa Negra 100 ml



PIMENTÓN AHUMADO

Pimentón de La Vera Lata Dulce 70g

Pimentón de La Vera Lata Picante 70g

Escamas de Pimiento Ahumado Dulce Molinillo 25g

Escamas de Pimiento Ahumado Picante Molinillo 25g



SALSAS

Alioli con Aceite de Oliva Ahumado tarro 120 ml

Salsa Brava con Pimentón Ahumado 110G

Salsa Chimichurri con Pimentón Ahumado 110G

FINCA LA BARCA

GOURMET

Boletus Silvestre Deshidratados Molinillo 20g
Escamas de Sal Ahumada Molinillo 60g
Sal del Himalaya Ahumada Molinillo 150g
Pimienta Negra Ahumada Molinillo 70g
Sal Marina Ahumada 110g
Vinagre Jerez GRAN RESERVA D.O.P. Botella 250 ml.
Vinagre al Pedro Ximenez 100 ml.
Aceitunas Gordal deshuesada con Aceite de Oliva Ahumado y Pimentón 130g
Aceitunas Gordal deshuesada con Aceite de Oliva Ahumado y Finas Hierbas 130g



PATES

Crema de Queso Rulo de Cabra con Escamas de Pimiento Ahumado 110g
Olivada con Escamas de Pimiento Ahumado 110g
Paté Ibérico al Pimentón Ahumado 110g
Paté Morcilla Patatera 110g
Paté Boletus y Trufa 110g



SUMMER TEA CUP 200g

Lata floral decorada con tazas de té
Galletas de mantequilla con crema cuajada del tamaño de un bocado.



JARDINERIA ROUND TIN 300g

Lata de cerámica con relieve con herramientas para jardín
Galletas de jengibre y limón, una exquisita combinación de jengibre picante y el toque ácido del limón, y nuestras deliciosas galletas con chispas de chocolate doble, esparcidas con chispas de chocolate.



VICTORIAN FLORAL LUXURY CAJA CARTON 400g

Caja de selección de galletas de lujo de estilo victoriano

Galletas de Coco: deliciosamente aromática, de textura masticable y rica en sabor tropical.
Galletas vienesas; un remolino ligero, dorado y mantecoso con un divino sabor cremoso a vainilla.

Galletas de avena desmenuzables: una galleta de avena rústica maravillosamente única que se desmorona al masticarla.

Galletas con chispas de chocolate; elaboradas con los mejores ingredientes y espolvoreadas con auténticos trozos de chocolate negro, estas deliciosas galletas son un auténtico manjar sabroso.

Galletas Bakewell de cerezas: una combinación única de almendras y cerezas convierte a nuestras desmenuzables galletas Bakewell de cerezas en un clásico favorito. Perfectamente horneadas con trozos de cereza.

Galletas de caramelo: un equilibrio perfecto entre galleta dulce y mantecosa, que se desmorona al masticarlas, y auténticos trozos de caramelo.

Galletas de doble chocolate; una rica y desmenuzable galleta de chocolate con chips y

FLORES SILVESTRES LATA 300g

Una hermosa lata de regalo floral llena de deliciosas galletas de avena con manzana y canela.

En Grandma Wild's Biscuits, su tradición está en los detalles. Utilizan solo los mejores ingredientes para elaborar sus galletas, que se hornean en bandejas de la manera tradicional en su panadería de Yorkshire para lograr ese crujido crocante y un sabor absolutamente delicioso.



Grandma Wild's
— 1899 —



PERROS CON JERSEYS 160g

Lata perros en relieve.

Galletas de jengibre y limón y galletas de mantequilla con chispas de chocolate y crema cuajada.



GATOS CON JERSEYS 160g

Lata gatos en relieve.

Galletas de jengibre y limón y galletas de mantequilla con chispas de chocolate y crema cuajada.



Tubo Gigante Amapolas y Abejas

galletas con chispas de chocolate. Elaboradas con los mejores ingredientes y espolvoreadas con chispas de chocolate negro.

Tubo Gigante Flores Lavanda y Abejas

Galletas de tallo de jengibre y limón, una exquisita combinación de trozos de tallo de jengibre real que brindan una calidez picante y el toque ácido del limón.



LATA VICTORIAN FLORAL

Galletas de mantequilla

auténticas, aterciopeladas y mantecosas que se derriten en la boca.



LATA VICTORIAN FLORAL

Galletas de caramelo salado

hechas con mantequilla.



VICTORIAN FLORAL TUBO

Galletas de mantequilla, caramelo y sal marina, crean una combinación perfecta de galletas crujientes y dulces con trozos de caramelo salado.



VICTORIAN FLORAL TUBO

Galletas de mantequilla fresas y crema, combinamos deliciosos trozos de fresa deshidratada y chips de chocolate blanco en una deliciosa galleta desmenuzable que se derrite en la boca.

MARIA

CONFEITARIA

PORTUGAL



Galletas artesanales
de manzana y canela



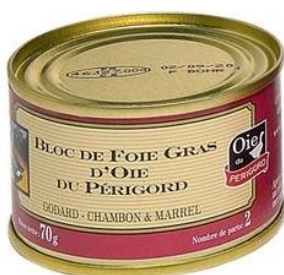
Galletas artesanales
de manzana y canela





GODARD

SPECIALISTE DU FOIE GRAS



BLOC DE FOIE GRAS de Oca del Perigord 70G
Foie gras de oca, agua, Porto, sal, sal nitro, especias.

Bloc de Foie Gras de Oca del Périgord Bocal 125g
Foie gras de oca, agua, Porto, sal, sal nitro, especias.



Foie Gras de Canard Entier du Sud Ouest Bocal 125 g
Foie gras de pato, sal, pimienta

Foie Gras de Canard Entier du Sud Ouest Bocal 180 g
Foie gras de pato, sal, pimienta





GODARD

SPECIALISTE DU FOIE GRAS



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST CON TROZOS 130G
Foie gras de pato, trozos de foie gras de pato 30%, agua, sal, Oporto, especias, conservador: nitrito sódico.

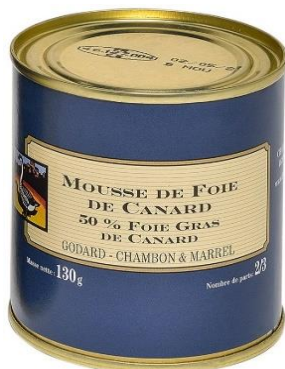
17,70€ Unidad

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST 70G
Foie gras de pato, agua, sal, Oporto, especias, conservador: nitrito de sodio.



Bloc de Foie Gras de Canard du Sud Ouest tarro 100g
Bloc de Foie Gras de Canard du Sud Ouest tarro 125g
Foie gras de pato, agua, sal, Oporto, especias, conservador: nitrito de sodio.

Delicia de Oca - 25% Foie Gras d'Oie – Boîte 70g
Carne de cerdo (origen francés), foie gras de oca 25%, agua, huevos, grasa de oca, leche, sal, armañac, oporto, especias, azúcar



Mousse de Foie de Canard - 50% Foie Gras de Canard - Boîte 130g
Foie gras de pato 50%, hígado de pato, agua, grasa de pato, sal, armañac, especias, azúcar, conservador: nitrito de sodio.



GODARD

SPECIALISTE DU FOIE GRAS



Delicia de Pato - 25% Foie Gras de Canard - Tarro 125g
Carne de cerdo (origen francés), foie gras de pato 25%, hígado de pato, agua, *huevos*, grasa de pato, *leche*, sal, armagnac, oporto, especias, azúcar.

Rillettes de Canard au Foie de Canard - 20% Foie Gras de Canard - Tarro 90g

Rillettes de pato con hígado de pato - 20% Foie gras de pato se elaboran a partir de carne noble de pato y trozos de foie gras de pato; una especialidad rústica.



Terrina Campestre con jugo de Trufa Negra Aromatizada 90g

Terrina de Oca tarro 125g



Terrina de Pato tarro 125g