



Cod.01025 Super Crema



Cod.01005 Pumpy



Cod. 01006 Polar



Cod.01015 Ducal



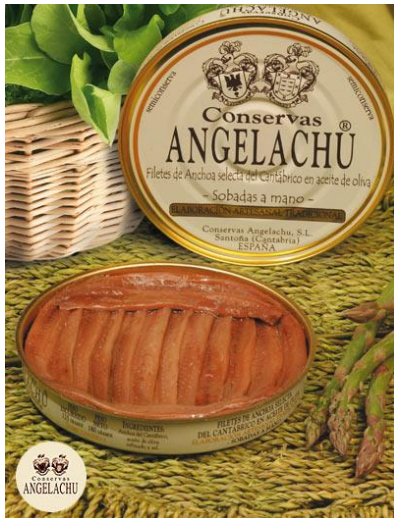
Cod.01027 Super Crema

En la Ribera de Navarra, en el pueblo de Fitero, se encuentra desde hace más de 35 años **CONSERVAS EL JUNCAL**, una empresa familiar destacada siempre por elaborar productos naturales y de la más alta calidad, con materias primas procedentes de la huerta de Navarra.

La principal característica de este espárrago es que no aporta ningún conservante, siendo siempre su composición: "Agua, Sal y Espárrago".

También hay que destacar que los formatos ovalados garantizan la cremosidad del fruto, pues requiere una merma importante a fin de asegurar la no existencia de fibra en su cola.

COD	PRODUCTO	FRUTOS	FORMATO	PRESENT.	PESO	UNIDADES
						CAJA
1025	SUPER CREMA CORTOS	04\6	OVAL	LITOGRAF.	390	30
1005	PUMBY CORTO (cab.morada)	8\12	OVAL	LITOGRAF.	390	30
1007	YEMAS CREMA	10\16	CIRCULAR	LITOGRAF.	200	48
1033	YEMAS EXTRAS CREMA	6\10	CIRCULAR	ESTUCH.	200	24
1008	YEMAS PUMBY	20\30	CIRCULAR	LITOGRAF.	200	48
1051	POLAR CORTOS(cab.verde)	4\7	OVAL	ETIQ.	390	30
1015	DUCAL ENTEROS	8\11	RECTANG	ESTUCH.	390	24
1027	SUPER CREMA ENTEROS	8\10	RECTANG	ETIQ.	850	12
1009	CREMA ENTEROS	13\16	RECTANG	ESTUCH.	850	12
1010	DUCAL ENTEROS	17\24	RECTANG	ESTUCH.	850	12



En Santoña (Cantabria) hemos encontrado y seleccionado "**CONSERVAS ANGELACHU**", empresa que nace a finales de los 90, con la experiencia de cuatro generaciones de profesionales pescaderos y conserveros. Es pionera y líder en su sector por la elaboración artesanal de conservas de pescado, precisamente, por respetar y cuidar los procesos originales y tradicionales. "Auténtica tradición artesana" resume la filosofía de esta empresa familiar. La elaboración de Anchoas, Bonito del Norte, Relanzón y Boquerones tiene como principales características su minuciosa elaboración y la calidad de la materia prima: pescado de temporada, procedente de captura artesanal manual y de tamaño idóneo, hacen que cada uno de estos productos destaque por su magnífica presentación, textura y sabor.

COD	FORMATO / PESO	NUMERO FILETES	UNIDADES CAJA
TO2	CRISTAL / NETO: 320 GRS ESC: 180 GRS	45/48	12
TO3	CRISTAL / NETO: 165 GRS ESC: 100 GRS	30/32	25
TO4	CRISTAL / NETO: 100 GRS ESC: 60 GRS	20/22	25
RR 50	LATA / NETO: 50 GRS ESC: 30 GRS	8/9	18
RR 90	LATA / NETO: 90 GRS ESC: 50 GRS	15/16	18
RO 550	LATA / NETO: 550 GRS ESC: 400 GRS	75/80	12
RO170 TP	LATA / NETO: 180 GRS ESC: 125 GRS	45/50	20
P.G.4 MARIP.	LATA / NETO: 680 GRS ESC: 410 GRS	32/34 DOBLES	6
RO 170	LATA / NETO: 180 GRS ESC: 125 GRS	28/30	20
RO 280	LATA / NETO: 280 GRS ESC: 200 GRS	42/45	16
HL	LATA / NETO: 115 GRS ESC: 58 GRS	10/11	15
P.G. SALAZON	SALAZON (700 GRAMOS ESC.) (26-29 P)	24/26	6



Las sardinillas CHURRUSQUIÑA son diminutas, plateadas y de piel deslumbrante. Su sabor es limpio e intenso propio del pescado azul. Su elaboración se realiza de forma artesanal, se limpian y evisceran a mano, una a una, para evitar roturas y no estropear la presencia de la sardinilla. Posteriormente se tuestan y una vez frías se empacan a mano para conseguir una perfecta colocación en la lata.

COD	FORMATO / PESO	FRUTOS	UNIDADES CAJA
SARD45	LATA NETO:270 GRS ESC:180 GRS	40/45	24
SARD18 RIA	LATA NETO:125 GRS ESC:85 GRS	16/18	25
SARD14	LATA NETO:125 GRS ESC:85 GRS	12/14	25



La GUINDILLA de IBARRA con “EUSKO LABEL” pertenece a una variedad autóctona se caracteriza por su piel fina, su carne tierna que prácticamente no pica, su color amarillo verdoso y su suave sabor.

Envasadas en vinagre de vino blanco de baja acidez y poco contenido en sal, tiene gran reconocimiento en el mercado, no solo sirve como acompañamiento de platos sino como base de una gran variedad de aperitivos.

**ZUBELZU PIPARRAK** acaba de lanzar al mercado toda una novedad, las GILDAS ZUBELZU listas para consumir. Esto es un pintxo de mucha tradición en el País Vasco y hasta ahora la única manera de degustarlo era preparándolo al momento, pero ZUBELZU PIPARRAK ha conseguido dar con la fórmula para conservarlas.

COD	PRODUCTO	UNIDADES	
		PESO	CAJA
BPPIPARRA	PIPARRA E.L. EN VINAGRE DE VINO BLANCO	195	24
BGPIPARRA	PIPARRA E.L. EN VINAGRE DE VINO BLANCO	345	12

COD	PRODUCTO	UNIDADES	UNIDADES	
		ESTUCHE	PESO	CAJA
GILDA-BO 6	GILDA DE BOQUERON EN VINAGRE DE VINO BLANCO	6		16
GILDA-AN 6	GILDA DE ANCHOA EN VINAGRE DE VINO BLANCO	6		16
GILDA-AN15	GILDA DE ANCHOA EN VINAGRE DE VINO BLANCO	15		8
GILDA-BO 15	GILDA DE BOQUERON EN VINAGRE DE VINO BLANCO	15		8
GILDA-BO 40	GILDA DE BOQUERON EN VINAGRE DE VINO BLANCO	40		2
GILDA-AN 40	GILDA DE ANCHOA EN VINAGRE DE VINO BLANCO	40		2



BOMBON DE HIGO RABITOS ROYALE, rellenos de chocolate trufado con un ligero aroma de licor y luego bañados en chocolate. Un placer sin fin

COD	PRODUCTO	UDS CAJA
HIGO3	HIGOS RABITOS ROYALE	3
HIGO6	HIGOS RABITOS ROYALE	6
HIGO6HLW	ESPECIAL HALOWEN	6
HIGOGOU8	ESTUCHE GOURMET	8
HIGO9	HIGOS RABITOS ROYALE	9
HIGOESP10	ESPECIAL 10 UNIDADES	10
HIGO16	HIGOS RABITOS ROYALE	16
HIGO25	HIGOS RABITOS ROYALE	25
HIGO1KG	APROX. 55 UNIDADES	55
HIGO4KG	APROX. 220 UNIDADES	220
HIGO UDS	HIGOS RABITOS ROYALE POR UNIDADES	0



## CONSERVAS GALICA

Se selecciona el mejor marisco de las Rías de Galicia. Las almejas, berberechos y navajas se subastan cada día en las lonjas de Noia, Ribeira, Isla de Arosa y otras, recolectadas por los pescadores del lugar en un duro trabajo diario. Se puja al mejor precio y se adquieren para su posterior cocción y envasado en conserva, todo ello acompañado del mejor jugo elaborado con agua depurada, limones naturales, laurel y el resto de ingredientes que integran la fórmula natural.

El mejillón se recoge de Bateas propias situadas en la Ría de Arousa, no se compra a otros productores, consiguiendo así una selección difícil de igualar.

COD	FORMATO	FRUTOS	UNIDADES CAJA
ME06	MEJILLON DE GALICIA EN ESCABECHE	4/6	24
ME08	MEJILLON DE GALICIA EN ESCABECHE	6/8	24
ME12	MEJILLON DE GALICIA EN ESCABECHE	8/12	24
ME18	MEJILLON DE GALICIA EN ESCABECHE	13/18	24

COD	FORMATO / PESO	FRUTOS	UNIDADES CAJA
BBNAT35	BERBERECHO AL NATURAL	20/30	24/50
BBNAT40	BERBERECHO AL NATURAL	30/40	24/50

COD	FORMATO / PESO	FRUTOS	UNIDADES CAJA
ALM30	ALMEJA AL NATURAL	20/30	24



#### CAVA BRUT RESERVA

- Denominación de Origen: Cava
- Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.
- Elaboración: 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 15 meses.
- Color: Amarillo con reflejos dorados. La burbuja es fina y produce un rosario notable y persistente.
- Aroma: Aroma frutal (plátano, melocotón, melón) junto a aquellos derivados de su crianza (tostados, almendras).
- Paladar: Buen paso de boca, con una fina sensación de dulzura. Fresco y elegante. La acidez no presenta aristas excesivas, y el carbónico se presenta bien integrado en el vino. Buen paladar y con carácter.
- Maridaje: Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescado, carne blanca, arroz y postres.
- Temp. Servicio: 4 - 6°C.
- Alcohol: 11,40%
- Azúcares reductores: 8 gr/l.
- Anhídrido sulfuroso: 45 mgr/l.
- Acidez: 3,75 gr/l.



#### CAVA BRUT NATURE RESERVA

- Denominación de Origen: Cava

- Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

- Elaboración: 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 24 meses.

- Color: Amarillo con reflejos dorados. La burbuja es fina y produce un rosario notable y persistente.

- Aroma: Destacan los aromas frutales (manzana verde y pera) junto a aquellos derivados de su crianza (almendras tostadas).

- Paladar: Buen paso de boca, muy seco pero armónico y equilibrado, fresco y elegante. La acidez no presenta aristas excesivas, y el carbónico se presenta bien integrado en el vino. La burbuja es fina, constante, con numerosos puntos de burbuja y rosario muy persistente.

- Maridaje: Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescado, marisco, carne blanca y foie-gras.

- Temp. Servicio: 4 - 6°C.

- Alcohol: 11,40%

- Azúcares reductores: 2,80 gr/l.

- Anhídrido sulfuroso: 67 mgr/l.

- Acidez: 3,90 gr/l.





#### CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

- Denominación de Origen: Cava
- Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.
- Elaboración: 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 36 meses.
- Color: Amarillo paja con reflejos dorados, debido a su larga crianza. La burbuja es fina y produce un rosario notable y persistente.
- Aroma: Destacan los aromas derivados de su larga crianza (pan tostado, levaduras,...)
- Paladar: El carbónico de la fermentación y la acidez conviven en armonía. La larga crianza produce una entrada muy suave al paladar. Sobresalen las impresiones de frutos secos, tostados (almendras, avellanas) y melocotón.
- Maridaje: Este cava hace de acompañante sublime al pescado, marisco, langosta, carne blanca y al foie-gras.
- Temp. Servicio: 4 - 6°C.
- Alcohol: 11,60%
- Azúcares reductores: 1,80gr/l.
- Anhídrido sulfuroso: 80 mgr/l.
- Acidez: 3,75 gr/l.



#### CAVA BRUT ROSADO PINOT NOIR

- Denominación de Origen: Cava
- Variedades: Pinot Noir
- Elaboración: 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 45 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 15 meses.
- Color: Rosa fresca con tonos azulados. Corona amplia y persistente, burbujas finas y constantes.
- Aroma: Destaca el aroma varietal y de frutas rojas (fresa y cereza). Presencia de notas dulces y a flores secas.
- Paladar: Paso en boca fresco y afrutado (ciruela y pera), con notas cítricas y refrescantes. Retrogusto intenso a caramelo.
- Maridaje: Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescados, pasta italiana y postres muy sabrosos.
- Temp. Servicio: 4 - 6°C.
- Alcohol: 12%
- Azúcares reductores: 11,40 gr/l.
- Anhídrido sulfuroso: 61 mgr/l.
- Acidez: 4,05 gr/l.



#### CAVA BRUT NATURE SELECCIÓN FAMILIAR

- Denominación de Origen: Cava
- Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.
- Elaboración: Las mejores añadas de cepas viejas. 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 48 meses.
- Color: Amarillo paja con reflejos dorados, debido a su larga crianza. La burbuja es fina y produce un rosario notable y persistente.
- Aroma: Destacan los aromas derivados de su larga crianza (pan tostado, levaduras,...).
- Paladar: El carbónico de la fermentación y la acidez conviven en armonía. La larga crianza produce una entrada muy suave al paladar. Sobresalen las impresiones de frutos secos, tostados y melocotón.
- Maridaje: Este cava hace de acompañante sublime al pescado, marisco, langosta, carne blanca y al foie-gras.
- Temp. Servicio: 4 - 6°C.
- Alcohol: 11,50%
- Azúcares reductores: 4,40gr/l.
- Anhídrido sulfuroso: 75 mgr/l.
- Acidez: 3,65 gr/l



## **Vinya sota bosc**

Selección de los mejores viñedos de Muscat de Frontignac y Gewürztraminer, de nuestros viñedos ecológicos, cultivados en nuestra finca.

Vendimia nocturna

Nota de Cata:

Color amarilla pálido con algunos reflejos verdosos.

Aroma intenso y afrutado donde se mezclan los aromas de las variedades dando una nariz intensa y compleja donde predominan los aromas tropicales y la fruta tropical acompaña con un fondo de flores como la rosa, las violetas y otras flores silvestres...

Recomendado para acompañar con foie gras y marisco entre otros platos.



Siguiendo la receta original de 1.965 basada en la dieta mediterránea, elaboramos nuestras patatas fritas a fuego lento, seleccionando las mejores patatas de origen nacional, nuestro buen aceite de oliva y el toque justo de sal marina. Utilizar solo ingredientes naturales y el mimo con que se elaboran es nuestro secreto para conseguir el auténtico sabor tradicional. En este caso ofrecemos el “pataton” patata frita extra gruesa.

COD	PRODUCTO	PESO	UNIDADES CAJA
PATATON	PATATONES SANTO REINO	150	9