



SUCRE[®]

CATÁLOGO
GOURMET 2024

PRODUCTOS IMPORTADOS



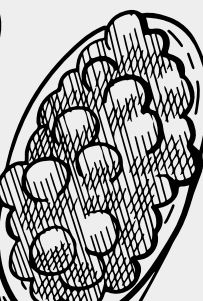
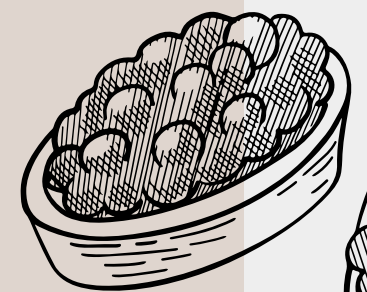
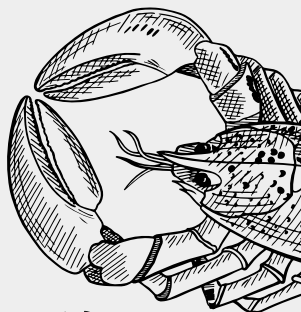
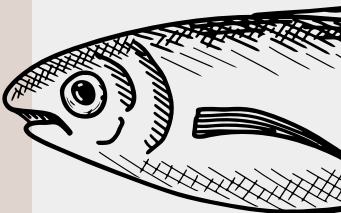
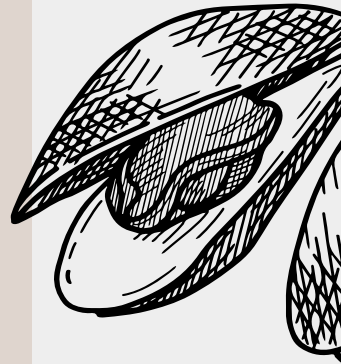
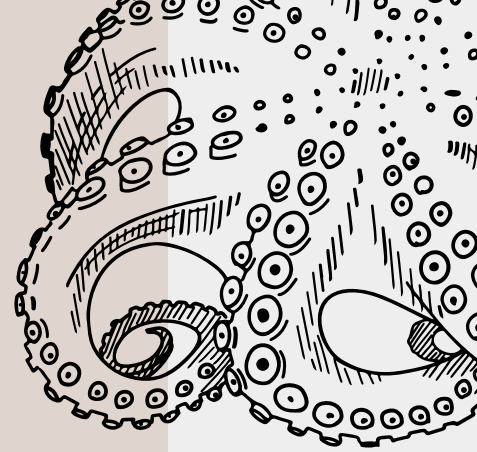
SUCRE[®]

Con algunos años ya a nuestras espaldas, Sucre Cuina, se ha posicionado en el mercado del Catering de Cocina Española tradicional, elaborando para reuniones y eventos, recetas de nuestra familia, compartiendo en cada bocado, la esencia de nuestra rica gastronomía.

Como parte de nuestro crecimiento, en Sucre Cuina estamos orgullosos de representar, e introducir en México, a marcas catalanas, como medio para promover nuestras tradiciones. Marcas que apoyamos con pasión por destacarse, de alguna u otra forma, por impulsar las buenas acciones en favor del planeta y el respeto hacia lo que la naturaleza nos da.

Con este último paso, nuestro objetivo es acercar a México los productos Gourmet de nuestras marcas más queridas, que nos han acompañado a lo largo de nuestra vida, que han formado parte de nuestras historias, y que nos han llenado de hermosos recuerdos. Productos que forman parte de nuestra tradición, y que hoy podremos seguir disfrutando, y compartiendo, sin importar en qué lugar del mundo nos encontremos.

Bon Profit!





¿QUÉ TENEMOS PARA TI?

Pag. 7

Pag.53

Pag. 55

Pag. 59

Pag. 63

Pag. 73



Espinaler nace en 1896, cuando Miquel Riera i Prat se instala en Vilassar de Mar (Barcelona) procedente de una masía situada cerca del Puente del Espinal, e inaugura la Taberna Espinaler, un típico establecimiento mediterráneo, pequeño y acogedor, que, con el paso de los años, y generación tras generación, se ha mantenido, siendo un lugar de referencia para Catalunya.

En 1952, Ventureta Roldós, esposa de Joan Tápías, crea la fórmula de la Salsa Espinaler, una combinación de vinagre de primera calidad, pimentón rojo, pimienta negra, y especias cuidadosamente seleccionadas que, con el paso de los años, han hecho que, la Salsa Espinaler, sea conocida en todas partes.

En los años 70 comienzan la comercialización de conservas de la más alta calidad, seleccionadas personalmente en las subastas de pescado y mariscos de Galicia.

En la actualidad, la quinta generación de la familia continúa con la tradición, ofreciendo productos Gourmet, e involucrados incansablemente con la defensa de la pesca y agricultura sustentable, necesaria para evitar la explotación de los recursos que nos da el mar y la tierra.

Bienvenidos a la “Experiencia Espinaler”!

ESPINALER

Premium

Probablemente, una de las mejores selecciones de pescado y marisco en conserva del mundo. Las conservas Espinaler Premium vienen de las Rías Gallegas y los mejores caladeros del Atlántico. Cuidadosamente seleccionadas ya sea por su origen, sus características organolépticas o por su magnífica calidad. Empacado a mano, hecho para los paladares más exquisitos.



ESPINALER



VENTRESCA DE BONITO

Nuestro Bonito del Norte se selecciona entre los mejores bancos del Mar Cantábrico en la época más óptima (de junio a octubre). La ventresca es la parte más jugosas y tierna del Bonito, recibe su nombre por estar situada en la parte más próxima a la cabeza, en la zona del “vientre”. Gracias a su alta proporción en grasas, mayor que los lomos, disfrutamos del exquisito sabor de sus suaves láminas bañadas en aceite de oliva.

Cod. 220533 Unidades/Caja: 12



CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA

Los Chipirones Premium Espinaler son calamares de pequeño tamaño que se caracterizan por su carne suave y tierna. Rellenos con sus propias patas y conservados en aceite de oliva, los chipirones son un alimento ideal para los aperitivos más gourmet, o un excelente ingrediente para arroces, verduras o salteados.

Cod. 229082 Piezas: 6/8 Unidades/Caja: 12

Cod. 229300 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 12



ALMEJA BLANCA

La Almeja Blanca gallega se considera la Reina de los Mariscos. A diferencia de lo que sucede con otras conservas de marisco, la Almeja Blanca mejora con el paso del tiempo, gracias a fusión de su carne y sus aceites naturales. Se recogen en su momento óptimo (finales de otoño, principios de invierno) en las rías de Galicia.

Cod. 202298 Piezas: 6/8 Unidades/Caja: 12

Cod. 202299 Piezas: 8/10 Unidades/Caja: 12

Cod. 202300 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 12

Cod. 202297 Piezas: 14/16 Unidades/Caja: 12

Cod. 202301 Piezas: 18/20 Unidades/Caja: 12

Cod. 202074 Piezas: 40 Unidades/Caja: 12





NAVAJAS DE LA ISLA DE SÁLVORA

Las Navajas Premium al Natural son recogidas en las aguas de la Isla de Sálvora, en la desembocadura de la Ría de Arousa. Gracias a su incomparable origen, son mundialmente reconocidas como las mejores navajas por la fusión inigualable de la ternura de su carne y su profundo y delicado sabor a mar de sus aceites naturales propios de la navaja, que aparecen de forma natural durante su conservación.

Cod. 244023	Piezas: 3/5	Unidades/Caja: 12	120ml
Cod. 244015	Piezas: 5/7	Unidades/Caja: 12	
Cod. 244220	Piezas: 14/16	Unidades/Caja: 12	280ml

BERBERECHOS EMPACADOS A MANO

Los Berberechos Premium son recogidos en las playas de las Rías Gallegas. Tras un delicado proceso de depuración en el que se seleccionan los mejores ejemplares, se empaican a mano para convertirse en una de las conservas de marisco más valoradas.

Cod. 226147	Piezas: 25/30	Unidades/Caja: 12
Cod. 226148	Piezas: 30/35	Unidades/Caja: 12
Cod. 226107	Piezas: 30/40	Unidades/Caja: 12



MEJILLONES EN ESCABECHE

Los Mejillones Premium se recogen en las bateas del noroeste de la Península Ibérica. Se seleccionan cuidadosamente por su tamaño y carnosidad, se cocinan en aceite de oliva y se conservan en un suave escabeche de primera calidad que enfatiza su excelente sabor. Finalmente, se empaican a mano para conservar todo su sabor.

Cod. 241374	Piezas: 4/6	Unidades/Caja: 12	SIN GLUTEN
Cod. 241375	Piezas: 6/8	Unidades/Caja: 12	
Cod. 241165	Piezas: 12/16	Unidades/Caja: 12	120ml



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Las Sardinillas Premium Espinaler se seleccionan de entre las mejores partidas de cada campaña, a principios de Otoño. Este pescado azul, uno de los más reconocidos, se caracteriza por su suave y perfecta textura y su gran valor nutricional. Son conservadas en aceite de oliva para potenciar su sabor natural.

Cod. 262177	Piezas: 20/25	Unidades/Caja: 12
Cod. 262011	Piezas: 30/40	Unidades/Caja: 12



SARDINILLAS "XEITO" EN ACEITE DE OLIVA

Las sardinas y sardinillas "Xeito" Espinaler se pescan según este método tradicional y artesanal gallego, un sistema que garantiza la supervivencia de los bancos de peces así como la calidad de las sardinillas. Nuestras sardinas y sardinillas "Xeito" se seleccionan cuidadosamente por su talla, se empaican a mano y se conservan en aceite de oliva.

Cod. 262212	Piezas: 8/10	Unidades/Caja: 12
-------------	--------------	-------------------



SARDINAS "XEITO" EN ACEITE DE OLIVA

Cod. 262223	Piezas: 3/5	Unidades/Caja: 12
Cod. 262212	Piezas: 8/10	Unidades/Caja: 12





ZAMBURIÑAS EN SALSA GALLEGA

La Zamburiña Premium Espinaler es un molusco que se encuentra principalmente en las costas gallegas, muy parecido a la tradicional vieira pero de menor tamaño, con la concha ovalada y oscura y de carne suave y blanca. Se seleccionan de forma artesanal y se presentan con salsa gallega (con tomate, cebolla y vino blanco).

Cod. 287100 Peso neto: 110g Unidades/Caja: 12



ZAMBURIÑAS AL NATURAL

Cod. 287177 Peso neto: 110g Unidades/Caja: 12





¡APRENDE A HACERLO EN CASA CON NUESTRAS VIDEO RECETAS!

ESCANEA EL CÓDIGO QR



JUDÍAS DEL "GANXET"

La judía de Ganxet, cultivada en Cataluña, es conocida por su delicado sabor y cremosidad. La baja percepción de su piel hace que el contacto con el paladar sea muy suave y de sabor jugoso y delicado.

Cod. 288230 Peso neto: 380g Unidades/Caja: 12



LENTEJAS BELUGA

La lenteja beluga, también conocida como lenteja caviar, es la variedad de lenteja con mayor nivel de proteína. De color oscuro, tiernas y sabor suave, la lenteja caviar Espinaler es la mejor compañera para tus ensaladas gourmet.

Cod. 288235 Peso neto: 375g Unidades/Caja: 12



GARBANZOS DE PAYÉS EXTRA

Los garbanzos de payés Espinaler son de la variedad pedrosillano, de tamaño pequeño pero de intenso sabor y textura aterciopelada, como siempre, con la calidad y tradición de Espinaler desde 1896.

Cod. 288232 Peso neto: 350g Unidades/Caja: 12



CORAZONES DE ALCACHOFA EXTRA

Los corazones de la alcachofa es la parte más preciada, sabrosa y jugosa de la alcachofa, y son ideales para ensaladas frescas. Maridan a la perfección con las anchoas Espinaler y son un perfecto fondo de despensa para poder gozar de este alimento durante todo el año.

Cod. 288041 Piezas: 12/14 Unidades/Caja: 12

Cod. 288150 Piezas: 16/20 Unidades/Caja: 12



La importancia del ORIGEN

El origen de nuestros productos es muy importante para Espinaler. Cuando hablamos de pimientos del piquillo y espárragos, sin duda, hablamos de la Denominación de Origen Navarra (DO). El clima característico de la Comunidad Foral de Navarra proporciona elementos esenciales para cultivar productos de alta calidad y excelente sabor.



PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA

El pimiento del piquillo Espinaler con Denominación de Origen Lodosa (Navarra). De excelente sabor gracias a su asado con madera de haya y su pelado artesanal. Disponible entero o en tiras.

Cod. 253149	Size: enteros (6/10 p.)	Unidades/Caja: 12
Cod. 253021	Size: tiras	Unidades/Caja: 12



ESPÁRRAGOS DE NAVARRA

Espárragos blancos de categoría extra por su auténtico sabor, garantía de calidad, con una perfecta armonía entre aroma, textura y sabor gracias a su origen con DOP.

Cod. 232028	Piezas: 230g (yemas)	Unidades/Caja: 12
Cod. 232031	Piezas: 330g (6/9 p.)	Unidades/Caja: 12



NUESTROS CERTIFICADOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Certificado de Denominación de Origen "Piquillo de Lodosa"



Certificado de Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra



Denominación de Origen Protegida



VINAGRES Y VINAGRETAS

Premium



El **Vinagre Balsámico Gran Coupage Espinaler** es único en el mundo de los balsámicos. Obtenido a partir de la selección de los mejores vinagres, con mosto de uva blanca de alta calidad y caramelo que le aporta una alta densidad y color negro intenso.

El **Vinagre Gran Reserva Espinaler** es un vinagre de sabor intenso con recuerdos de vino maduro. Envejecido en botas de roble viejo, destaca su color caoba, aroma a fruta madura, chocolate y ciruela.

Nuestra **Vinagreta**, esencia de toda ensalada, es un aderezo que da valor a muchos ingredientes y adorna platos con innumerables variedades de sabor.

Composición de nuestra Vinagreta:
70% AOVE Priordei y 30% Salsa Espinaler

FORMATOS

VINAGRE BALSÁMICO GRAN COUPAGE	Cod. 3025023
VINAGRE GRAN RESERVA	Cod. 3025022
VINAGRETA CLÁSICA	Cod. 3023397

Peso neto: 250 ml Unidades/Caja: 12



ALMENDRAS MARCONA TRUFADAS

La almendra marcona con trufa negra Espinaler es un snack gourmet elaborado con almendra Premium de primera calidad, aceite de oliva Virgen Extra y trufa de verano deshidratada.

Ideales para acompañar a los aperitivos más sofisticados.

Cod. 3024311	Peso: 90 g	Unidades/Caja: 30
Cod. 3024330	Peso: 150 g	Unidades/Caja: 20



PECADOS DE CHOCOLATE

Los pecados de chocolate Espinaler son una irresistible combinación de Almendra Marcona bañada con chocolate blanco y praliné de avellana con cacao en polvo espolvoreado. Un pequeño placer de sobremesa.

Cod. 299114	Peso: 90 g	Unidades/Caja: 12
-------------	------------	-------------------



ESPINALER CLASSIC

Nuestra línea clásica, también conocida como gourmet, consta de productos de alta calidad cuidadosamente seleccionados en Galicia por la familia Tapias. Con más de 125 años de experiencia en el mercado, son capaces de aplicar su conocimiento en cada paso del proceso de producción. Una línea hecha para clientes gourmet que saben como disfrutar arte del aperitivo con la **#EXPERIENCIAESPINALER!**

ESPINALER



MEJILLONES EN ESCABECHE

Nuestros mejillones proceden las mejores bateas del noroeste de la Península Ibérica. Una vez seleccionados y cocinados, se bañan en un suave escabeche para disfrutar el equilibrio de sabor de este fruto único del mar.

Cod. 241130	Piezas: 6/8	Unidades/Caja: 25
Cod. 241395	Piezas: 7/10	Unidades/Caja: 25
Cod. 241373	Piezas: 10/12	Unidades/Caja: 25
Cod. 241377	Piezas: 14/16	Unidades/Caja: 25
Cod. 241379	Piezas: 20/30	Unidades/Caja: 25
Cod. 241084	Piezas: 30	Unidades/Caja: 24



MEJILLONES EN ESCABECHE PICANTE

Cod. 241388 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES AL NATURAL

Cod. 241031 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES EN SALSA GALLEGA

Cod. 241391 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES EN SALSA BRAVA

Cod. 3025087 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES A LA VINAGRETA

Cod. 3025086 Unidades/Caja: 25





ALMEJAS AL NATURAL

Las almejas Espinaler Classic proceden de las mejores playas y costas atlánticas. Es una de las conservas de marisco más apreciadas debido a la textura y sabor de la carne de la almeja. Conservadas en su propio jugo para preservar la auténtica frescura y sabor a mar.

Cod. 205100 Unidades/Caja: 25 

ALMEJAS BLANCAS

La almeja blanca es considerada la joya de la corona en el mundo de las conservas. Su carne firme y sabrosa junto con el líquido de cobertura natural producen una explosión de sabor ideal para todo tipo de recetas así como para los mejores aperitivos gourmet.

Cod. 202070 Piezas: 14/16 Unidades/Caja: 25
 Cod. 202069 Piezas: 18/20 Unidades/Caja: 25
 Cod. 202304 Piezas: 25/30 Unidades/Caja: 25



ALMEJA EXTRA AL NATURAL

Las almejas extra son muy apreciadas gracias a la textura y sabor de la carne de la almeja. Conservadas en su propio jugo transporta la auténtica frescura y sabor a mar de las conservas de marisco al natural.

Cod. 205092 Unidades/Caja: 25 

BERBERECHOS AL NATURAL

¡Sabor a mar en cada bocado! Los berberechos Espinaler Classic conservan su auténtico sabor a mar gracias a su proceso de depuración en agua de mar. Seleccionados cuidadosamente atendiendo a su origen, calibre y sabor.

Cod. 226269 Piezas: 20/25 Unidades/Caja: 25
 Cod. 226049 Piezas: 25/35 Unidades/Caja: 25
 Cod. 226066 Piezas: 35/45 Unidades/Caja: 25
 Cod. 226081 Piezas: 45/55 Unidades/Caja: 25
 Cod. 226082 Piezas: 55/65 Unidades/Caja: 25
 Cod. 226089 Piezas: 65/85 Unidades/Caja: 25



ZAMBURIÑAS EN SALSA GALLEGA

Las zamburiñas Espinaler provienen de aguas del Atlántico. Ofrecen un intenso sabor a mar, con una carne blanca, consistente y uniforme. Bañadas en salsa gallega, ofrecen un contrapunto tradicional y equilibrado de tomate, cebolla y vino blanco.

Cod. 290471 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 25  

NAVAJAS AL NATURAL

Las navajas Espinaler proceden de arenas poco profundas y bañadas por amplias mareas. Los propios aceites de la navaja que aparecen en la lata son un regalo de la naturaleza ¡no los desperdicies! Recomendamos beberlo directamente de la lata o como ingrediente insuperable de sofritos.

Cod. 244199 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25 
 Cod. 244020 Piezas: in cuts Unidades/Caja: 25
 Cod. 244200 Piezas: 5/8 Unidades/Caja: 25



LANGOSTILLO

Los langostillos Espinaler Classic, también conocidos como corrucos, son un familiar lejano del berberecho de mayor tamaño que este. Se trata de un marisco exquisito, típico de las costas del Sur de España. Esta deliciosa conserva se presenta al natural, en su propio jugo.

Cod. 235050 Unidades/Caja: 25 

ALMEJÓN

El Almejón, también conocido como almendra de mar, es un molusco muy abundante en las costas atlánticas. Se caracteriza por una concha de gran tamaño. Este marisco nos proporciona un sabor más bien dulce, una carne firme y tierna.

Cod. 3021354 Unidades/Caja: 25 





CAVIAR DE ORICIOS

Las huevas de erizo de mar son también conocidas como "caviar de oricios", son consideradas como un auténtico lujo del mar en Japón, Francia y España. Se presenta al natural y en su propio jugo, para que su profundo sabor a mar sea perceptible en cada bocado.

Cod. 3022788 Unidades/Caja: 25 

PULPO EN SALSA GALLEGA

Conserva gourmet elaborada a base del mejor pulpo bañado en salsa gallega, compuesta con ingredientes de primera calidad, ¡magia para los sentidos!

Cod. 290407 Unidades/Caja: 25  



PULPO EN ACEITE DE OLIVA

El pulpo Espinaler es seleccionado, cocido y troceado delicadamente para conseguir una textura perfecta. Presentado en rodajas y envasado en aceite de oliva que enriquece su característico sabor.

Cod. 290392 Unidades/Caja: 25 

RODAJAS DE PULPO


Disfruta de estas excelentes rodajas de pulpo rellenas de sus propias patas finamente picadas y bañadas en el mejor aceite vegetal. Un alimento ideal para ser consumido como tapa en aperitivos o como ingrediente de exquisitas recetas culinarias.

Cod. 259230 Unidades/Caja: 25  



CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA

Nuestros chipirones son pequeños calamares que se rellenan con sus propios tentáculos, siguiendo un proceso de elaboración manual y delicado. Envasados con aceite de oliva es un ingrediente ideal para combinar con arroz, patatas o verduras.

Cod. 299295 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25 
Cod. 229299 Piezas: 5/8 Unidades/Caja: 25

CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA PICANTE

A la calidad y sabor de nuestros chipirones rellenos se le une un toque especial de ajo y guindilla que nos regala una variante especialmente valorada por los gourmands más conocedores: nuestros chipirones Espinaler Classic en aceite de oliva picante.

Cod. 3021784 Unidades/Caja: 25   



CHIPIRONES EN ACEITE VEGETAL

Nuestros chipirones rellenos Espinaler Classic son especialmente valorados por los gourmands más expertos. Ideales para disfrutar como aperitivo o para combinarlo como soberbio ingrediente en platos de arroz o pescado.

Cod. 229008 Unidades/Caja: 24  

CHIPIRONES EN SU TINTA

Chipirón relleno con sus propios tentáculos mediante un delicado y artesanal proceso de elaboración. Bañados en su propia tinta, son un bocado tierno que sorprende por su sabor y su textura.

Cod. 229302 Unidades/Caja: 25  



ATÚN CLARO O BONITO

¿Cuál es la diferencia?

El **Bonito del Norte** (*Thunnus alalunga*), también conocido como Bonito, es un atún muy apreciado. El atún blanco de mayor calidad procede del océano Atlántico, en aguas entre las islas Azores y el mar Cantábrico, y del mar Mediterráneo. Su carne es blanca, de un sabor inmejorable y con un alto contenido en proteínas. Por estas razones, el atún blanco es uno de los pescados más valorados en la dieta mediterránea.

El **Atún Claro** (*Thunnus albacares*) es la variedad de atún más común. Procede de aguas abiertas de los mares tropicales y subtropicales de todo el mundo. Es más grande que el Bonito y su carne suele ser de color más rojizo, no tan blanca como la del bonito blanco. El atún claro es uno de los mariscos más utilizados en la gastronomía de todo el mundo, muy valorado por su versatilidad culinaria.

Las dos partes más utilizadas de ambos atunes son los **lomos** y la **ventresca**. Por un lado, el lomo es la parte más ancha del pescado, por tanto, la más utilizada. El lomo tiene un bajo contenido en grasas por lo que su sabor es suave y muy utilizado en dietas saludables. En cambio, la panza tiene una mayor proporción de grasas saludables, por lo que tiene un sabor más intenso y fino, prácticamente se deshace en la boca. Es el más apreciado por su reconocido sabor y textura única. El maridaje perfecto en ensaladas, verduras, bocadillos y pastas.



VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

Cod. 223604 Unidades/Caja: 25 

VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE VEGETAL

Cod. 223006 Unidades/Caja: 25 



ATÚN CLARO EN ACEITE VEGETAL

Cod. 223605 Unidades/Caja: 25  

BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Cod. 220030 Unidades/Caja: 25  



BONITO DEL NORTE EN ESCABECHE

Cod. 220032 Unidades/Caja: 25  

VENTRESCA DE BONITO EN ACEITE DE OLIVA

Cod. 220109 Unidades/Caja: 25 



BONITO EN ACEITE DE OLIVA - TARRO

Cod. 220534 Unidades/Caja: 12  

BONITO EN SALSA CATALANA - TARRO

Cod. 220535 Unidades/Caja: 12  





TINTA DE SEPIA - PACK 4

La tinta de sepia es un ingrediente muy apreciado en la gastronomía, especialmente en la cocina mediterránea, como condimento con sabor a mar para completar arroces o pastas, o incluso para elaborar salsas y fondos de pescado.

Cod. 290113 Peso neto: 16g (4g x 4) Unidades/Caja: 60



CARACOLE DE MAR

Los caracoles de mar Espinaler son un auténtico manjar del mar. Se colectan manualmente, se cuecen al vapor antes de extraerlo de su concha y se enlatan con agua natural. Ideales para consumir directamente, con salsa alioli, vinagreta Espinaler o con Salsa Espinaler.

Cod. 290111 Unidades/Caja: 25



HIGADO DE BACALAO / FOIE DEL MAR

El Hígado de Bacalao Ahumado, también conocido como Foie del Mar, procede de las aguas frías del norte del Atlántico. Es un producto ideal para elaborar canapés. Una delicatessen rica en Omega-3 que sin duda sorprenderá a tus comensales.

Cod. 287168 Unidades/Caja: 25



FILETES DE ANCHOA

Nuestras anchoas se pescan en el Cantábrico en primavera. Tras un periodo de maceración en salmuera, se limpian minuciosamente una a una, se filetean, se envasan a mano y se conservan en aceite de oliva.

¡Disfruta de todo su sabor sin preocuparte con la nueva versión baja en sal!

Cod. 214050 Unidades/Caja: 24



Cod. 3026168 Unidades/Caja: 24

25% MENOS DE SAL!



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

¡La sardina más pequeña pero no menos sabrosa! Conservada en aceite de oliva para preservar su sabor natural. ¿Sabías que septiembre es el mejor mes para su pesca? Así se asegura la mejor calidad.

Cod. 262069 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 25



Cod. 262178 Piezas: 14/16 Unidades/Caja: 25

Cod. 262006 Piezas: 16/20 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

Presentadas las piezas enteras, envasadas a mano y conservadas en aceite de oliva, ofrecen un sabor intenso y característico de la sardina. Con una perfecta piel plateada y una carne firme y jugosa las sardinas Espinaler son un auténtico manjar.

Cod. 262190 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN TOMATE

Cod. 262046 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN ESCABECHE

Cod. 262039 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN SALSA PICANTE

Cod. 262047 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



NUESTROS PRODUCTOS CONSERVADOS EN...



ESCABECHE

Aceite de girasol, vinagre, agua, sal y especias.



ESCABECHE PICANTE

Aceite de girasol, vinagre, agua, sal, especias y pimentón picante.



SALSA BRAVA

Tomate, aceite de girasol, cebolla, especias, sal y azúcar.



SALSA DE TOMATE

Agua, tomate, aceite de girasol, azúcar, sal.



SALSA GALLEGA

Tomate, aceite de girasol, cebolla, vino blanco y sal.



VINAGRETA

Aceite de girasol, vinagre, pimienta, cebolla y sal.



ALUBIAS BLANCAS

La alubia blanca Espinaler es un alimento de calidad, nutritivo, rico en proteína vegetal y fibra. Las alubias blancas destacan por su cremosidad y suavidad en el sabor, ideales como complemento de platos tradicionales y ensaladas.

Cod. 3020818 Peso neto: 540g Unidades/Caja: 12 VEGAN FUENTE DE FIBRA

LENTEJAS PARDINAS

La lenteja pardina o lenteja franciscana es un producto muy habitual entre las legumbres en conserva. Tienen una piel marrón que persiste incluso después de la cocción.

Cod. 3020819 Peso neto: 540 g Unidades/Caja: 12 VEGAN FUENTE DE FIBRA



GARBANZOS COCIDOS EXTRA

Garbanzos Extra cocinados y envasados al estilo tradicional, una legumbre perfecta para comer en guisos, ensaladas, arroz o verduras que te permitirá tener una comida rica y saludable en poco minutos.

Cod. 3026667 Peso neto: 540g Unidades/Caja: 12 FUENTE DE FIBRA

Vive la #EXPERIENCIAESPINALER!

APERITIVOS ESPINALER



La Original **SALSA ESPINALER** SALSA DE APERITIVO

La Salsa Espinaler es la mejor salsa aperitivo del mundo, la salsa aperitivo icónica y original. Criada en 1950 con una fórmula familiar, es el producto estrella de Espinaler, perfecta para maridar con conservas de marisco, patatas fritas, ensaladas y aceitunas.

ORIGINAL

Cod. 299075	Peso neto: 92 ml	Unidades/Caja: 48
Cod. 299120	Peso neto: 200 ml	Unidades/Caja: 12
Cod. 299077	Peso neto: 250 ml	Unidades/Caja: 12
Cod. 299110	Peso neto: 750 ml	Unidades/Caja: 6

ESPECIALIDADES

Cod. 299085	Peso neto: 92 ml (picante)	Unidades/Caja: 48
Cod. 3024644	Peso neto: 92 ml (chile habanero)	Unidades/Caja: 48
Cod. 3025065	Peso neto: pack 4x 92 ml	Unidades/Caja: 12



Con CHILE
HABANERO
¡SUPER PICANTE!





En España, el “momento vermut” es ese momento mágico del día donde reunirse con familiares o amigos antes de comer se convierte en una tradición inquebrantable. Donde el sol, las mesas llenas de vermut y aperitivos del mediterráneo acompañan momentos que deseáramos que no terminen nunca.



La salsa Espinaler es un imprescindible en cualquier aperitivo. Prueba a añadir unas gotas en nuestras conservas de berberechos, patatas fritas o aceitunas, ¡nunca la olvidarás!



NUEVA GAMA DE ENCURTIDOS

Tus aperitivos ahora, más completos que nunca

APERITIVOS ESPINALER SALSAS



SALSA BRAVA

La salsa Brava Espinaler es el mejor aliado para las patatas bravas. Brinda una deliciosa sensación picante gracias a la receta casera a base de ajo, cayena y especias. Sin aditivos, sin colorantes, sin saborizantes ni conservantes.

Cod. 280299 Peso neto: 140 g Unidades/Caja: 12

Cod. 280069 Peso neto: 870 g Unidades/Caja: 6



SALSA ALIOLI

El alioli es una de las salsas más típicas de la cocina mediterránea. Elaborada a base de ajo y aceite, sin conservantes ni aditivos. Con una textura suave y ligera aporta el punto picante típico del ajo y tan preciado para platos tradicionales.

Cod. 280300 Peso neto: 140 g Unidades/Caja: 12



SALSA ROMESCO

La salsa romesco Espinaler se elabora según la receta tradicional a base de aceite, tomate, almendras, avellanas y vinagre de vino blanco. Una salsa 100% natural que no contiene gluten.

Cod. 280139 Peso neto: 140 g Unidades/Caja: 12



TOMATE FRITO

Una salsa de tomate en conserva elaborada con tomates frescos sin colorantes, sin conservantes y sin gluten. Destápalo y descubre el auténtico sabor del tomate frito Espinaler.

Cod. 3026701 Peso neto: 560g Unidades/Caja: 12



PATATAS ESPINALER

PATATAS FRITAS ESPINALER

El secreto de las patatas Espinaler está en las materias primas y el proceso de elaboración artesanal: las patatas son recogidas en Soria entre finales de verano y principios de otoño, y fritas en sartenes en aceite de oliva y con muy poca sal, para darle toda la preponderancia al sabor de la patata Espinaler y su punto exacto de fritura.

50 gr Cod. 299220 Unidades/Caja: 25

150 gr Cod. 299221 Unidades/Caja: 10



LATA PATATAS FRITAS ESPINALER

400 gr Cod. 299019 Unidades/Caja: 4



PATATAS CON SAL MARINA

Las patatas fritas Espinaler Sal Marina son una crujiente, fina y gustosa patata frita en aceite de girasol con su perfecto punto de sal marina. Ameniza tus aperitivos con este delicioso snack al punto de sal que no deja indiferente a nadie.

Cod. 3026957 Peso neto: 50 gr Unidades/Caja: 25

Cod. 3026958 Peso neto: 150 gr Unidades/Caja: 10



PATATAS SABOR SALSA ESPINALER

Las patatas fritas con sabor a salsa Espinaler son la combinación ideal de nuestras patatas fritas clásicas con el sabor de la legendaria y original Salsa Espinaler. Fritas en aceite de oliva, conservando la máxima calidad y aportando esos matices de vinagre y especias que le aporta la Salsa Espinaler.

Cod. 299109 Peso neto: 50 gr Unidades/Caja: 25

Cod. 299113 Peso neto: 125 gr Unidades/Caja: 11



PATATAS DE CORTE GRUESO

Las patatas de corte grueso están especialmente indicadas para elaborar canapés o montaditos gracias al grosor extra del corte de la patata, con un crujiente excepcional. Una forma diferente de disfrutar del aperitivo o como acompañamiento ideal para cualquier plato.

Cod. 3022735 Peso neto: 150 gr Unidades/Caja: 10



PATATAS SABOR TRUFA NEGRA

Las patatas Espinaler con sabor a trufa negra de invierno están elaboradas para los paladares más selectos. Con la calidad de las tradicionales y clásicas patatas fritas Espinaler ahora con sabor de la auténtica trufa negra.

Cod. 3023164 Peso neto: 100 gr Unidades/Caja: 12



PATATAS PAJA

Las patatas paja Espinaler se elaboran con una minuciosa selección de materia prima, se cortan, se fríen en aceite de oliva de alta calidad y se salan ligeramente para dar lugar a una patata crujientes y sabrosas, ideal como aperitivo o como guarnición.

Cod. 299108 Peso neto: 80 gr Unidades/Caja: 25



ACEITUNAS ESPINALER

Las aceitunas rellenas Espinaler son de la variedad Manzanilla Fina y de Categoría Extra, las más apreciadas del mercado. Tras un proceso de selección de categoría y de calibrado de las mejores aceitunas (calibre 160-200), se deshuesan cuidadosamente y se les añade el relleno elaborado a base de anchoa. Una excelente aceituna firme y jugosa que se ha convertido en la oliva de referencia en los mejores aperitivos y celebraciones.

FORMATOS

350 g	Cod. 250400	Unidades/Caja: 15
200 g	Cod. 250059	Unidades/Caja: 15
3x50 g	Cod. 250064	Unidades/Caja: 8
1.420 gr	Cod. 250405	Unidades/Caja: 6
350 g Negras	Cod. 3026328	Unidades/Caja: 12
350 g Bajas en sal	Cod. 3021108	Unidades/Caja: 15





ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN

Seleccionamos las mejores aceitunas negras de Aragón, de la variedad Empeltre y maceradas durante más de seis meses. Sorprenden por su característico sabor, fuerte y amargo que contrasta con la delicadeza de la propia textura.

Cod. 250635 Peso neto: 225g Unidades/Caja: 12



ACEITUNAS ARBEQUINAS

Las aceitunas arbequinas Espinaler son recolectadas y maceradas durante al menos tres meses donde obtienen el característico sabor de las aceitunas arbequinas. Originarias de Arbeca, Lérida, son un alimento de intenso y característico sabor y textura.

Cod. 250365 Peso neto: 370g Unidades/Caja: 12



ACEITUNAS SABOR ANCHOA

Las aceitunas con hueso Espinaler son aceitunas de la variedad Manzanilla; delicadas, suaves, de sabor equilibrado y con un perfecto color verde brillante. Maceradas durante el tiempo perfecto para conseguir su punto exacto de madurez, y así obtener una carne agradable, firme y jugosa.

Cod. 3026356 Peso neto: 340g Unidades/Caja: 12



ACEITUNAS COCKTAIL

El cocktail de aceitunas Espinaler, un delicioso mix aceitunas verdes enteras variedad Manzanilla, aceitunas negras variedad Cacereña, cebollitas y pepinillos. Un aperitivo salado de increíble textura y sabor de categoría Selecta, regalo para los paladares gourmet.

Cod. 3026357 Peso neto: 340g Unidades/Caja: 12



ENCURTIDOS ESPINALER

Los mejores vegetales de la huerta Espinaler bañados en vinagre de primera calidad, fruto de un coupage de uvas perfectamente redondas y translucidas seleccionadas minuciosamente.



PIPARRAS

Las piparras Espinaler son un excelente alimento para los vermut gourmet. Originales de Navarra son un producto único por su calidad y muy apreciado por su succulento y suave sabor.

Cod. 287187 Peso neto: 60 g Unidades/Caja: 15



Cod. 3022722 Peso neto: 700 g Unidades/Caja: 5

PEPINILLOS

Los pepinillos en vinagre Espinaler son un crujiente vegetal de categoría Primera especialmente seleccionados. De pequeño tamaño, color verde oscuro, carne firme y crujiente, de sabor ácido y ligeramente salado, son un encurtido que dará vida a tus aperitivos gourmet.

Cod. 3026331 Peso neto: 360g Unidades/Caja: 12





ALCAPARRAS

Las alcaparras en vinagre Espinaler son un perfecto encurtido de categoría Primera elaborado con alcaparras seleccionadas. De pequeño tamaño, color verde oscuro, carne firme y jugosa, sabor ligeramente amargo y ácido.

Cod. 3026332 Peso neto: 100g Unidades/Caja: 12

BANDERILLAS

Las banderillas picantes Espinaler son un clásico encurtido elaborado a partir de pepinillo, cebollita, aceituna verde deshuesada, guindilla y pimiento rojo. Presentadas en tarro de cristal aportan el perfecto punto canalla para los aperitivos más atrevidos.

Cod. 3026330 Peso neto: 370g Unidades/Caja: 12



OLIVADA O PATÉ DE ACEITUNAS

La olivada Espinaler es una tapenade exquisita para untar en tostadas de pan, canapés, o para elaborar sorprendentes vinagretas. Elige entre la olivada de aceituna Arbequina Espinaler o bien la olivada de Aceituna Negra de Aragón Espinaler. Todas ellas con una increíble aroma, textura y calidad. ¡Un aliado perfecto para tus aperitivos gourmet!

PATÉ DE ACEITUNA ARBEQUINA

Cod. 276560 Peso neto: 100g Unidades/Caja: 12



PATÉ DE ACEITUNA NEGRA DE ARAGÓN

Cod. 276260 Peso neto: 100g Unidades/Caja: 12



NUEVO
VERMUT
-ROJO-
BAG IN BOX
 10 LITROS DE AUTÉNTICO SABOR



CHIPS VEGETALES ESPINALER



Las chips vegetales ecológicas Espinaler son una selección de los mejores vegetales fritos 100% en aceite de oliva virgen extra en su perfecto punto de cocción. Crujientes, sabrosos, exquisitos y de máxima calidad, las chips vegetales son un alimento ideal para tus aperitivos gourmet. Un complemento perfecto para combinar con las míticas aceitunas Espinaler, un snack alternativo para picar entre horas o como acompañante de platos principales de carne o pescado.

Cod. 3021107 Peso neto: 80 gr Unidades/Caja: 12



VERMUTS

El momento “vermut” es el momento mágico de encuentro con familiares y amigos, el disfrute de compartir una copa de vermut acompañada por una aceituna con hielo y rodajas de naranja.



VERMUT ROJO ESPINALER

Resultado de una receta secreta única a base de vino blanco de alta calidad macerado con más de 25 hierbas aromáticas, creando un vermut rojo rubí con tintes terracota, dulce y brillante, con un intenso y fresco aroma a orégano, menta y caramelo, combinando una base dulce en boca.

Cod. 122211	Capacidad: 10 cl	Unidades/Caja: 24
Cod. 112205	Capacidad: 75 cl	Unidades/Caja: 6
Cod. 112210	Capacidad: 2 l	Unidades/Caja: 6
Cod. 112208	Capacidad: 5 l	Unidades/Caja: 4
Cod. 3026941	Capacidad: 10 l	Unidades/Caja: 1



VERMUT BLANCO ESPINALER

El vermut blanco Espinaler es el resultado de la maceración equilibrada de nuestra mejor selección de hierbas aromáticas, desde la Artemisa, la Canela, el Ajenjo o el Cardamomo hasta el Poleo Menta o el Dúctamo de Creta, entre muchas otras. De color amarillo pálido con matices esmeralda y de aroma y sabor frescos e intensos.

Cod. 112200	Capacidad: 75 cl	Unidades/Caja: 6
Cod. 112215	Capacidad: 2 l	Unidades/Caja: 6
Cod. 112214	Capacidad: 5 l	Unidades/Caja: 4



CERVEZA DE TABERNA

Cerveza artesana clásica estilo "Pilsen" fruto de la tradición de nuestra taberna a la orilla del Mediterráneo y del mejor hacer de los maestros cerveceros artesanos. De color dorado profundo, cuerpo ligero, espuma cremosa y con interesantes notas florales. Con un toque dulce de miel y ligero caramelo que se combinan con las elegantes aromas florales del lúpulo.

Cod. 176317 Capacidad: 33 cl Unidades/Caja: 24



VERMUT ROJO ESPINALER RESERVA

El secreto descansa en la combinación perfecta de la calidad de sus materias primas, su proceso de elaboración y maceración del vermut base (con sus más de 25 hierbas aromáticas de secreta formulación) y su proceso de crianza en barricas de roble viejo. De color ámbar profundo con ligeros toques burdeos, con lágrima profunda y de sabor dulce a caramelo intenso en boca, con un final ligero a limones del Mediterráneo.

Cod. 112075 Capacidad: 75 cl Unidades/Caja: 6

SANGRÍA

La sangría Espinaler se elabora siguiendo la antigua receta a base de vino tinto, aromas naturales y extractos que aparecen con carácter dominante, marcando el sabor y aroma característicos de esta bebida. Destaca por su color rojo burdeos que denota la juventud del vino base, por su dulce sabor y por sus notas cítricas.

Cod. 3024345 Capacidad: 75 cl Unidades/Caja: 6



VERMUT ROJO ESPINALER VINTAGE

El tradicional Vermut Rojo Espinaler en una botella de diseño para los coleccionistas. Una pieza coleccionable con la garantía, calidad y sabor de siempre. Además, puedes reutilizar la botella Espinaler gracias a su diseño en cristal y tapón.

Cod. 112051 Capacidad: 50 cl Unidades/Caja: 6

Cod. 3025129 Capacidad: 75 cl Unidades/Caja: 6

Cod. 112103 Capacidad: 1 L Unidades/Caja: 6



JUANITA CALAMIDAD

Vino 100% verdejo con Denominación de Origen Rueda.

Premacerado en frío utilizando únicamente mosto de yema de primera calidad. En nariz es complejo e intenso con aromas a heno e hinojo, que dan paso a unas sutiles notas de flores blancas y frutas como la manzana. En boca es untuoso, elegante e intenso, con una acidez equilibrada y un toque final amargo propio de la variedad verdejo.

Cod. 3026292 Capacidad: 75 cl Unidades/Caja: 6



PATÉS DEL MAR

Nuestros patés están elaborados con pescados y mariscos de alta calidad. Su sabor natural y textura suave te harán sentir como si estuvieras disfrutando de pescado fresco.



PATÉ DE MEJIL LONES

Cod. 3023162 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE MEJILL ON PICANT E

Cod. 3022300 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE CHIPIRONES EN TINTA

Cod. 3023878 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE ATÚN CON MIEL Y MOSTAZA

Cod. 3023877 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE CABRA CHO

Cod. 3022298 Unidades/Caja: 9



PATÉ DE PULPO GUISADO

Cod. 3023163 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE PULPO EN ACEITE PICANTE

Cod. 3022299 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE PULPO AL AJIL LO

Cod. 3022297 Unidades/Caja: 10



PACKS ESPINALER



PACK GARBÍ

- Aceitunas rellenas
- Berberechos al natural
- Mejillones en escabeche

Cod. 100038 Unidades/Caja: 12

PACK LLEBEIG

- Aceitunas rellenas
- Salsa Espinaler
- Berberechos al natural
- Mejillones en escabeche

Cod. 100092 Unidades/Caja: 12



PACK VERMUTET

- Aceitunas rellenas
- Berberechos al natural
- Mejillones en escabeche

Cod. 100111 Unidades/Caja: 12

PACK TOP 3

- Aceitunas rellenas
- Salsa Espinaler
- Patatas fritas en aceite de oliva

Cod. 100155 Unidades/Caja: 12



PACK VERMUT VINTAGE

- Aceitunas rellenas
- Berberechos al natural
- Vermut vintage

Cod. 3022630 Unidades/Caja: 8

PACK SALSEROS

- Salsa Espinaler clásica
- Salsa Espinaler picante
- Salsa Espinaler chile habanero
- Salsa Espinaler ECO

Cod. 3025065 Unidades/Caja: 12



PACK CALAMIDAD

- Aceitunas rellenas
- Almejas al natural
- Mejillones en escabeche
- Salsa Espinaler
- Vino blanco Verdejo Juanita Calamidad

Cod. 3026184 Unidades/Caja: 6

CONTACTA CON TU AGENTE
COMERCIAL Y DESCUBRE NUESTRO
CATÁLOGO COMPLETO DE
PACKS Y LOTES



DES DE 1892

Ratafia Bosch

La Ratafia, licor típico de Catalunya, es muy apreciado como aperitivo y digestivo. Antiguamente, cada casa de Payés (hombres del campo) elaboraba su propio licor, y cada familia le daba su toque personal.

En Destilerias Bosch, cada año, a finales del mes de Junio, se ponen a macerar en aguardiente, nueces verdes, frutos y hierbas. Una vez envejecida esta mezcla, se filtra, se prepara en jarabes, y se deja reposar en barricas de roble.

Cuenta la leyenda que una vez, en una masía de Catalunya, se reunieron el obispo de Vic, el de Barcelona y el arzobispo de Tarragona, los cuales discutían algún asunto en pequeño concilio territorial. En algún momento de su reunión, cuando estuvieron de acuerdo en el asunto, y hubieron firmado el tratado que los reunía, pidieron al dueño de la casa alguna bebida para calmar la sed. Él, como gran ofrenda, sacó una ancha botella de licor, que sirvió en tres vasos de cristal. La bebida era nueva para ellos, y les gustó!-.Qué bebida es esta tan buena?, le preguntaron, -Cómo se llama? . -Es una bebida que elaboramos nosotros, respondió el dueño – y no tiene nombre?, replicó uno de los obispos, - yo no le se ninguno, respondió el Payés. -pues, ya que nadie le ha puesto nombre aún, démosle uno nosotros, -dijo el cardenal. -Estaría bien que encontrásemos uno que fuera como el sello del tratado que acabamos de firmar. Los tres cardenales pensaron un poco, hasta que uno de ellos se dio con la mano en la frente y dijo: -Rata Fiat (Queda firmado).

Con la aprobación de los otros cardenales, este licor catalán, quedó bautizado con un nombre en latín, y llegó hasta nuestros días como RATAFIA.

Ratafia Bosch es una marca con mucha historia. Son incontables las referencias que encontramos en documentos y medios de épocas pasadas referentes a Destilería Bosch. Orgullosos de su origen, cuando todavía no se habían asentado en Catalunya los licores de importación, y las bebidas de la tierra tenían todo el protagonismo, podemos decir que Ratafia Bosch , se ha posicionando como una empresa fuertemente consolidada en el territorio, a la tradición catalana, y a sus costumbres.



700ml 6 ud. X caja



Desde el Valle de Cardener, al sur de Cardona, en la Comarca del Bagués (Barcelona), un proyecto dedicado al cultivo de calidad, nace en el año 2007, en la finca del Migjorn.

Las primeras plantaciones de olivas Arbequinas son el paso para empezar a producir el aceite de oliva virgen extra con la utilización de maquinaria moderna.

El proyecto MIGJORN participa activamente en las iniciativas que unen la relación entre agentes de gastronomía, turismo, artesanos y administraciones, con la voluntad de mostrar la historia de la región, y la recuperación de la variedad autóctona del entorno del río Cardener, La Corbella.

No es secreto que el aceite de oliva virgen extra aporta innumerables beneficios a nuestro organismo, y es por eso que en MIGJORN unimos estos beneficios en perfecta simbiosis con el lujo y la calidad de un producto Gourmet de excelencia.

Aceite de Oliva Extra Virgen **Corbella**

Elaborado gracias a la recuperación de los olivos en estado salvaje de las comarcas del Bagés y el solsonés.

Notas de Cata:

Perfil afrutado de color verde medio y toques maduros.
Intenso picante y amargo equilibrado, con pinceladas dulces.
Aromas secundarios vegetales, notas de alcachofa, almendras y tomates maduros.
Alto contenido en polifenoles y oleocantal.

500 ml



Aceite de Oliva Extra Virgen **Arbequina**

De agricultura ecológica, producida a 600 metros de altitud, rodeada de pinos y fauna autóctona.

Notas de Cata:

Aceite suave, fresco y con notas herbáceas.
Intenso perfil de fruta verde con toques maduros.
En boca es picante, con un punto dulce y una astringencia clara.
El conjunto es equilibrado y complejo, con diferentes sensaciones.

500 ml



Aceite de Oliva Extra Virgen **Cardona**

Aceite en coupage de aceitunas autóctonas del Cardener.

Notas de Cata:

Perfil afrutado de color verde medio y toques maduros.
Intenso perfil de fruta verde y madura.
En boca dulce, con sabores secundarios de tipo vegetal y connotaciones claras de hierbas cortadas y plantas de fruta y almendra

500 ml



Aceite de Oliva Extra Virgen **Picual**

Aceite de Oliva de la variedad Picual de alta calidad, extraída de aceitunas verdes recolectadas a principios de octubre.

Notas de Cata:

Intenso perfil de fruta verde.
En boca tiene un picante y amargo, con una dulzura apreciable y una astringencia clara.
Aromas secundarios de tipo vegetal.

500 ml



ACEITES INFUSIONADOS



Aceite de oliva Virgen extra **con Albahaca**

Ideal para combinar con ensaladas de tomate, con quesos tiernos y alimentos a la plancha.
Elaborado con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica.

250ml



Aceite de oliva Virgen extra **con Trufa Negra**

El aderezo preferido de los foodies del mundo.
Los huevos fritos, los risottos, las patatas, los quesos y la pasta, se sazonan lujosamente con este aceite.
Elaborado con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica.

250ml



Aceite de oliva Virgen extra **con Tomate y Tomillo**

Ideal para combinar con ensaladas, cocina a la plancha, pastas y pizzas.
Elaborado con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica.

250ml



Aceite de oliva Virgen extra **con Alcaparras, Guindilla y Ajo**

Ideal para combinar con pasta, pizzas y carnes a la parrilla.
Elaborado con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica

250ml



Aceite de oliva Virgen extra **con Boletus**

Ideal para combinar con todo tipo de platos, especialmente pastas, salsas, carnes a la brasa o con una buena ensalada de otoño.
Premiado con una estrella GREAT TASTE, premio al gran sabor.
Elaborado con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica

250ml



Pack 5 aceites aromáticos

Un autentico juego de mesa para compartir con la familia y amigos, o un regalo ideal para los que más quieres.
Premiado con la estrella GREAT TASTE al gran sabor.

250ml



Desde 1917, hasta el día de hoy, Cellers Domenys ha unificado el esfuerzo de 7 diferentes asociaciones cooperativas del sector vitivinícola catalán, para conseguir más de 2.500 hectáreas de viñedos, y alrededor de 200 hectáreas de olivos, para posicionarse como un referente del mundo del vino, cava y aceite, tanto en Catalunya como en todo el mundo.

La apuesta por la innovación, la diversificación de productos y su comercialización como palanca de crecimiento, da luz a Domenio Wines, el proyecto de Cellers Domenys para trabajar y desarrollar, tanto los mercados nacionales, como los internacionales.

Domenio Wines materializa los esfuerzos para asociar las referencias actuales y futuras, de vinos, cavas y aceites embotellados, bajo una sola marca de productor, uniéndose así 7 pueblos y 5 DO's, bajo un mismo sello.

Además de la calidad de sus productos, Domenio cuenta con una joya arquitectónica como bodega; uno de los exponentes más relevantes y bellos de la arquitectura modernista catalana de inicios del siglo XX, situada en el noreste de La Conca de Barberá.

Distinguida como "Catedral del Vino" por su magnificencia, esta bodega fue erigida en 1918 por el destacado discípulo de Gaudí, Cesar Martinell.

Este edificio fue declarado Bien Cultural de Interés Nacional por la Generalitat de Catalunya.

Está claro que Domenio une calidad, tradición y cultura bajo un mismo nombre.

Origen Capvespre **Blanco**

Variedad: Xarel.lo, Macabeo, Parellada

Alcohol: 11,5%

Servicio: 6-8 °C

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Fresco y afrutado aromáticamente. Ligero y refrescante en boca.

750 ml

6 ud. X caja



Origen Capvespre **Rosado**

Variedad: Merlot, tempranillo

Alcohol: 12,5%

Servicio: 6-8 °C

Nota de Cata: Color rosado intenso de ribete granate. Aroma intenso a fruta roja fresca. Paladar fresco y amplio.

750 ml

6 ud. X caja



Origen Capvespre **Tinto**

Variedad: Merlot, tempranillo

Alcohol: 13,5%

Servicio: 12-14 °C

Nota de Cata: Joven de copa intensa color rojo cereza y reflejos violáceos. Fresco, carnoso y vibrante en boca

750 ml

6 ud. X caja



CAPVESPRE “BAG IN BOX” 3L

El vino en copa. una oportunidad de tener vino siempre a la mano, sin perder sus propiedades y sabor.



Capvespre “BAG IN BOX” 3L **Blanco**

Variedad: Xarel.lo, Macabeo, Parellada
Alcohol: 11,5%
Servicio: 8-10 C

Presentacion 3L
Ud. 6 ud. X caja

Capvespre “BAG IN BOX” 3L **Tinto**

Variedad: Merlot, Ojo de liebre
Alcohol: 13%
Servicio: 8-10 C

Presentacion 3L
Ud. 6 ud. X caja

Capvespre “BAG IN BOX” 3L **Rosado**

Variedad: Merlot, Ojo de liebre
Alcohol: 12,5%
Servicio: 8-10 C

Presentacion 3L
Ud. 6 ud. X caja

HAPPY-LAB

TÉ & INFUSIONES

HAPPY-LAB es un proyecto que surge en la naturaleza, y que tiene como propósito dejar una huella positiva en las personas y en el planeta.

Emilio llevaba 25 años en el sector de la gastronomía gourmet, cuando conoció a Josep y a su obrador de hierbas aromáticas ubicado en los Pirineos, quien ya llevaba tiempo retirado en las montañas creando sus propias infusiones. En su laboratorio, Josep enseñó a Emilio los secretos de la fórmula perfecta con las hojas, las flores de incomparables aromas, y las especias de tierras lejanas. Es entonces que se unieron, la sabiduría y el amor por las plantas, con la experiencia gastronómica.

Así fue como decidieron emprender un nuevo proyecto juntos, para desarrollar un laboratorio que crearía tés e infusiones gourmet, con una dosis extra de felicidad: HAPPY-LAB.

En HAPPY-LAB se hizo un compromiso social y con el planeta, donando producto para el Banco de Alimentos, colaborando con programas de Becas para la educación en ACTIVE AFRICA, usando energías renovables para sus fábricas, y creando envases 100% compostables y reciclables, porque ser Sostenibles es el gran paso que todas las empresas deben de dar para cuidar el Planeta.

En HAPPY-LAB encontrarás sabores que cuidarán de ti y del planeta!

FORMATOS TÉS E INFUSIONES ORGÁNICOS



TÉS E INFUSIONES



TÉS



INFUSIONES



ROOIBOS

<p>GOOD MORNING ENGLISH BREAKFAST estimulante y antioxidante</p> <p>100% BRITISH TÉ NEGRO EARL GREY + FLORES astringente y energético</p> <p>GREEN CHINA TÉ VERDE GUNPOWDER purificante y antioxidante</p> <p>SLIM GREEN TÉ VERDE + ESPECIES + CÍTRICOS diurético y antioxidante</p> <p>MARRAKESH TÉ VERDE + MENTA + FLORES aromático y diurético</p> <p>PU-ERH TÉ ROJO PU-ERH antioxidante y nutritivo</p> <p>RED POWER TÉ ROJO + FRUTOS ROJOS depurativo y energético</p> <p>WHITE DELIGHT TÉ BLANCO + MANDARINA + VAINILLA digestivo y diurético</p> <p>INDIAN CHAI TÉ NEGRO + ESPECIAS estimulante y energético</p>	<p>CAMOMILE MANZANILLA digestiva</p> <p>ECHINACEA LEMON + GINGER + ECHINACEA digestivo y analgésico</p> <p>OMMM MANZANILLA + MELISA relajante y digestivo</p> <p>MY TIME MENTA + POLEO digestivo y relajante</p> <p>TASTY DEAL REGALIZ + ANÍS digestivo y relajante</p> <p>YIN RED YANG FRUTAS DEL BOSQUE + CANELA depurativo y antioxidante</p> <p>HAPPY STOMACH MANZANA + HINOJO digestivo y diurético</p>	<p>ESSENTIAL ROOIBOS ROOIBOS antioxidante</p> <p>ROOIBOS CHOC & LEMON ROOIBOS + CHOCOLATE + LIMÓN antioxidante</p> <p>ROOIBOS VAINILLA ROOIBOS + VAINILLA antioxidante</p> <p>ROOIBOS&CO. ROOIBOS + NARANJA + CANELA vitaminico y drenante</p> <p>CHOCO TERAPIA ROOIBOS + CHOCOLATE antioxidante y estimulante</p>
--	---	---



INFUSIONES

HAPPY STOMACH



Ingredientes: Manzana, hinojo, menta, anís, pétalos de girasol y aroma de menta.

Teína: No contiene **Funcionalidad:** Digestivo y Diurético

Tiempo de Infusión: 5-8 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

REF. 00000 BOTE 14 PIRÁMIDES

REF. 29913 CAJA 60 BOLSITAS

REF. 29813 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS

OMMM



Ingredientes: Manzanilla, rooibos, hayas de Goji, cacao, hinojo, limoncillo, melisa, papaya, pasas, pasiflora, pétalos de rosa, pétalos de girasol y pétalos de jazmín.

Teína: No contiene **Funcionalidad:** Digestivo y relajante

Tiempo de Infusión: 5-8 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

REF. 00000 BOTE 14 PIRÁMIDES

REF. 29914 CAJA 60 BOLSITAS

REF. 29814 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS

CAMOMILE



Ingredientes: Flor de Manzanilla

Teína: No contiene **Funcionalidad:** Digestivo

Tiempo de Infusión: 5-6 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

REF. 00000 BOTE 14 PIRÁMIDES

REF. 29915 CAJA 60 BOLSITAS

REF. 29815 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS

MY TIME



Ingredientes: Menta piperita y menta poleo

Teína: No contiene **Funcionalidad:** Digestivo y Relajante

Tiempo de Infusión: 5-6 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

REF. 29816

CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS

YIN RED YANG



Ingredientes: Manzana, hibisco, canela, escaramujo, piña, papaya, aroma de canela y Maracuyá.

Teína: No contiene **Funcionalidad:** Antioxidante y Depurativo

Tiempo de Infusión: 5-8 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

REF. 25410 BOTE 14 PIRÁMIDES

REF. 29910 CAJA 60 BOLSITAS

REF. 29810 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS



INFUSIONES PARA NIÑOS

ENERGY POWER



toda la energía del chocolate

La infusión **Energy Power** contiene la poderosa y deliciosa fuente de energía del rooibos con chocolate, mezclada con una chispa de limón.

Energía para despertar por la mañana.



la infusión más divertida

La infusión **Party Time** ha sido elaborada con una aromática y divertida selección de manzana y escaramujo, ricos en vitaminas, y con un toque sutil de canela.

Alegría para cualquier momento del día.



HAPPY DREAMS



soñar despiertos, es posible

La infusión **Happy Dreams** contiene una mezcla simple y deliciosa de rooibos y vainilla con efecto relajante y calmante... felices sueños!

Relajante para antes de irse a dormir.



TÉS



100% BRITISH

Ingredientes: Té negro OP (49%), té negro BOPIA (46%), pétalos de aciano, aroma de bergamota y flores de malva.

Teina: Si contiene

Funcionalidad: Astringente y Energético

Presentación:

- REF. 25417 BOTE 14 PIRÁMIDES - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29917 CAJA 60 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29817 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$



GOOD MORNING

Ingredientes: Té negro ASSAM (80%), té negro ORANGE PEKOE (20%)

Teina: Si contiene

Funcionalidad: Antioxidante y Estimulante

Tiempo de Infusión: 3-4 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

- REF. 25418 BOTE 14 PIRÁMIDES - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29918 CAJA 60 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29818 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$



SLIM GREEN

Ingredientes: Té verde Sencha, canela, jengibre, naranja, clavo, pimienta, aroma natural de naranja y aroma spicy.

Teina: Si contiene

Funcionalidad: Antioxidante y Diurético

Tiempo de Infusión: 3 minutos

Temperatura: 80 C

Presentación:

- REF. 25420 BOTE 14 PIRÁMIDES - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29920 CAJA 60 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29820 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS - 00 Uds



MARRAKESH

Ingredientes: Té verde Gunpowder, menta, pétalos de girasol, pétalos de jazmin y aroma de menta.

Teina: Si contiene

Funcionalidad: Aromático y Diurético

Tiempo de Infusión: 3 minutos

Temperatura: 80 C

Presentación:

- REF. 25421 BOTE 14 PIRÁMIDES - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29921 CAJA 60 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29821 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$

ROIBOOS

ROOIBOS AND CO.



Ingredientes: Rooibos Kromland (80%), naranja, canela, pétalos de girasol, aroma natural de naranja, aroma natural de mandarina y aroma de canela.

Teina: No contiene **Funcionalidad:** Antioxidante y Vitamínico-

Tiempo de Infusión: 5-6 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

- REF. 25425 BOTE 14 PIRÁMIDES - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29925 CAJA 60 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$
- REF. 29825 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS - 00 Uds.

CHOCO TERAPIA



Ingredientes: Rooibos Kromland (53%), cacao (15%), papaya, piña, coco, canela, manzana, pétalo de girasol, aroma natural de chocolate, aroma de coco, aroma de piña, y aroma de cereza.

Teina: No contiene **Funcionalidad:** Antioxidante y Estimulante-

Tiempo de Infusión: 5-8 minutos

Temperatura: 100 C

Presentación:

- REF. 00000 BOTE 14 PIRÁMIDES - 00 Uds. X caja \$
- REF. 00000 CAJA 60 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$
- REF. 00000 CAJA DISPENSADOR 20 BOLSITAS - 00 Uds. X caja \$

HAPPY-LAB
TÉ & INFUSIONES



V VINOS DE ALTURA ALTITUDE WINES

En Vinos de Altura apostamos por proyectos únicos y singulares como la elaboración ecológica y natural de vinos elaborados con la variedad Bobal a una altura de 969m sobre el nivel del mar, en un entorno único junto a la “Reserva Natural de las Hoces del Cabriel”, así como singulares vinificaciones de vinos ÚNICOS elaborados con uvas autóctonas viejas en la DOP Terra Alta y la elaboración de cava de calidad en el corazón del valle del vino de Barcelona, todo ello unido en un mismo portfolio.

CAVA INFINITY BRUT NATURE - RESERVA

La piedra angular de la bodega y definitivamente la joya escondida. Un excelente cava RESERVA de 27 meses de media de criança. Elaborado en pleno corazón de la Denominación CAVA, en Sant Sadurní d'Anoia, en su origen: Barcelona.

DO CAVA

Variedades: Xarel-lo: 40%, Parellada: 35%, Macabeo: 25%

Añada: 2019

Tiraje: 2020

Crianza: Reserva: 27 meses de media

Degüelle: Mensual

Azúcar: <3g/l azúcar residual de la fermentación (Brut Nature)

750 ml

6 ud. X caja

\$70.00 pesos



VINOS DE ALTURA **BOBAL BLANC DE NOIR**

Una vinificación singular y única elaborada a partir de nuestra uva ecológica Bobal tinta. Se trata simplemente de una fermentación del mosto flor (pulpa) tras un prensado muy suave. Probablemente EL ÚNICO BOBAL BLANC DE NOIR EN EL MUNDO.

VINO DE FINCA

Variedades: Bobal 100%

Vendimia: Octubre

Añada: 2021

Edad del Viñedo: + 65 años. VIÑAS VIEJAS. Agricultura

Ecológica - Certificación SOHISCERT Vinificación: Blanc de Noir

Alcohol: 13,5% Vol.

Corcho

750 ml

6 ud. X caja

\$70.00 pesos



VINOS DE ALTURA **BOBAL TINTO**

Nuestra uva más autóctona, sólo cultivada en España: Bobal. Nuestros viñedos ecológicos se encuentran a 1000m de altitud, compartiendo dos climas diferentes, el cálido mediterráneo y el frío peninsular, lo que provoca una alta concentración de polifenoles, siendo nuestra ventaja cualitativa.

VINO DE FINCA

Variedades: Bobal 100%

Vendimia: Octubre

Añada: 2019

Edad del viñedo: +65 años. VIÑAS VIEJAS Agricultura Ecológica

- Certificación SOHISCERT

Alcohol: 14,5% Vol.

Rosca

750 ml

6 ud. X caja

\$70.00 pesos



VINOS DE ALTURA **BOBAL ROSÉ**

Otra vinificación singular de la bodega realizada con nuestra variedad ecológica Bobal tinta con tan solo 3 horas de maceración con los hollejos. Hermoso rosado pálido. Un vino elegante y ÚNICO.

VINO DE FINCA

Variedades: Bobal 100%

Vendimia: Octubre

Añada: 2022

Edad del Viñedo: +65 años. VIÑAS VIEJAS Agricultura ecológica

- Certificación SOHISCERT

Alcohol: 13,5% Vol.

Corcho

750 ml

6 ud. X caja

\$70.00 pesos



NATURALIS SYRAH – NATURAL WINE

Nuestro vino natural. Elaborado a partir de un viñedo de Syrah de 30 años que NO ha sido tratado durante los últimos 10 años. Puramente natural desde la viña. Un zumo de uva. Un vino natural bien hecho, de libro.

VINO DE FINCA Natural, ecológico y Vegano

Variedades: Syrah 100%

Añada: 2020

Clarificación & Filtrado por decantación

Crianza reductiva en botella

Alcohol : 13.5 % Vol.

Total So2: Añada 2020 12mg/l - Añada 2018: 0-00mg/l

Certificación SOHISCERT

750 ml

6 ud. X caja

\$70.00 pesos



VINOS DE ALTURA DOP TERRA ALTA BLANCO

Donde la Garnacha Blanca tiene su máxima expresión en el Mediterráneo, en su lugar de origen, relativamente cerca del mar a más de 400m de altitud. Probablemente uno de los viñedos de garnacha blanca más antiguos de la zona, con más de 65 años, cultivado en un terroir arcillo-calcáreo. Un vino sutil, elegante, con potencia y mineralidad. Gran Vino Blanco.

DOP TERRA ALTA

Variedades: Garnacha Blanca 92% - Macabeo 8%

Añada: 2021

Edad del viñedo: +65 años. VIÑAS VIEJAS

Alcohol: 14% Vol.

Baja Intervención

GRAN VINO BLANCO

750 ml

6 ud. X caja

\$70.00 pesos



VINOS DE ALTURA DOP TERRA ALTA TINTO

Es la expresión de la combinación entre legado en terroir, uvas de calidad y excelente equilibrio junto con la mejor manera de realzar la fruta y la frescura reduciendo el roble ya que se trabaja parcialmente en huevos de cemento.

"La potencia sin control no tiene sentido". Pura elegancia.

DOP TERRA ALTA

Variedades: Samsó 62% Garnacha tinta 35% Syrah 3%

Añada: 2019

Edad del viñedo: 40-60 años

Co-fermentación en barrica y huevos de cemento.

Alcohol: 14,5% Vol.

Baja Intervención

FINE WINE

750 ml

6 ud. X caja

\$70.00 pesos





SUCRE[®]



CEL. 55 51 99 89 76

SUCRECUINA@GMAIL.COM

f o SUCRECUINA

WWW.SUCRE.CAT