SUCRÉ®

CATÁLOGO



TRADICIÓN CULTURA GASTRONOMIA

Bienvenidos

SUCRE®

COMPARTIMOS CATALUÑA

SUCRE nace del amor por Cataluña, su cultura, sus tradiciones y su forma única de entender la gastronomía: auténtica, honesta y con alma. Representamos en México a empresas familiares con historia centenaria y bodegas que, generación tras generación, han mantenido vivas recetas, saberes y valores que hoy son Patrimonio de todos los catalanes.

Más que importar productos, nuestra misión es acercar a México lo mejor de nuestra tierra: historias reales, productos excepcionales y experiencias que se comparten alrededor de una mesa.

Cada casa que representamos comparte algo más que productos extraordinarios; comparte generaciones de historia, tradición y pasión por la gastronomía catalana.

En SUCRE, Nuestro compromiso es acercar ese legado a México.Gracias por ser parte de este viaje.

Equipo Sucre Catalunya



ESPINALER

— DESDE 1896 —

El sabor del aperitivo mediterráneo

Hablar de **Espinaler** es hablar de tradición, de Mediterráneo y de una manera muy nuestra de entender el aperitivo.

Su historia comienza el 1896, en **Vilassar de Mar, Barcelona**, donde generación tras generación, **Espinaler** ha mantenido viva una cultura gastronómica ligada al mar, a las conservas de calidad y a esos momentos que se disfrutan alrededor de una mesa.

Sus reconocidos **vermuts, conservas, aceitunas y encurtidos**, acompañados de su emblemática **Salsa Espinaler,** convierten algo tan sencillo como abrir una lata, y servir una copa, en todo un ritual.

Más que un aperitivo, **Espinaler es una forma de reunirse, compartir y disfrutar.**

Bienvenidos al auténtico aperitivo mediterráneo.



ESPINALER
— DESDE 1896 —

Premium



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**

120ml



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: **115g** Unidades/Caja: **12**

SIN GLUTEN 120ml



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**

120ml



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. **244015** Piezas: **5/7** Unidades/Caja: **12**

120ml



MEJILLONES EN ESCABECHE

Los Mejillones Premium 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 empacan a mano para conservar todo su sabor.

Cod. **241165** Piezas: **12/16** Unidades/Caja: **12**

SIN GLUTEN 120ml

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA

Espárragos blancos de categoría extra, de sabor auténtico y garantía de calidad, con una perfecta armonía entre aroma, textura y sabor, avalados por su origen con Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Cod. **232028** Piezas: **230g (yemas)** Unidades/Caja: **12**

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



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.



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**

FUENTE DE FIBRA VEGAN

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**

FUENTE DE FIBRA VEGAN





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 (enteros)** Peso neto: **225g** Unidades/Caja: **12**

Cod. **253264 (tiras)** Peso neto: **850g** Unidades/Caja: **6**



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**

FUENTE DE FIBRA VEGAN

Certificado de Denominación de Origen "Piquillo de Lodosa"

Certificado de Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra

Denominación de Origen Protegida

SUCRE®

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. **3024330** Peso: **150 g** Unidades/Caja: **20**

CONDIMENTOS Y VINAGRES

3025023



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.

FORMATOS

VINAGRE BALSÁMICO GRAN COUPAGE	Cod. 3025023
VINAGRE GRAN RESERVA	Cod. 3025022

Peso neto **250 ml** Unidades/Caja: **12**

3025022









MEJILLONES EN ESCABECHE

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

Cod. 241377 Piezas: 14/16 Unidades/Caja: 25

SIN GLUTEN · 120ml



MEJILLONES EN ESCABECHE PICANTE

Cod. 241388 Unidades/Caja: 25

120ml · SIN GLUTEN · PICANTE HOT



MEJILLONES EN SALSA BRAVA

Cod. 3025087 Unidades/Caja: 25

SIN GLUTEN · 120ml



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

120ml

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!**

SUCRE®

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. **226089** Piezas: **65/85** Unidades/Caja: **25** 120ml





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** SIN GLUTEN 120m

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. **244200** Piezas: **5/8** Unidades/Caja: **25** 120ml





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** 120ml

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** SIN GLUTEN 120ml



ESPINALER

DESDE 1896

CLASSIC

SUCRE



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Cod. **220030** Unidades/Caja: **25** 120ml

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** 120ml





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** 120ml FUENTE DE OMEGA 3

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. **262178** Piezas:**14/16** Unidades/Caja: **25** 120ml FUENTE DE OMEGA 3





VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

Cod. **223604** Unidades/Caja: **25** 120ml

ATÚN CLARO EN ACEITE VEGETAL

Cod. **223605** Unidades/Caja: **25** 120ml FUENTE DE OMEGA 3



Classic



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**



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**



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**



CORAZONES DE ALCACHOFA

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** **350g**



La Original SALSA ESPINALER

SALSA DE APERITIVO

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



299110

ORIGINAL

Cod. **299075**	Peso neto:	**92 ml**	Unidades/Caja: **48**
Cod. **299110**	Peso neto:	**750 ml**	Unidades/Caja: **6**

ESPECIALIDADES

Habanero Cod. **3024644** Peso neto: **92 ml** Unidades/Caja: **48**



299075



3024644

CON CHILE HABANERO
SUPER PICANTE

SIN GLUTEN



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**



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**

SUCRE®

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**

SIN GLUTEN · 100% ACEITE DE OLIVA





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**

SIN GLUTEN · 100% ACEITE DE OLIVA

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**

SIN GLUTEN · 100% ACEITE DE OLIVA



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**
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**

SIN GLUTEN



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** **225g**neto: Unidades/Caja: **12**



SUCRE®

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 vermuts gourmet. Originales de Navarra son un producto único por su calidad y muy apreciado por su suculento y suave sabor.

Cod. **287187** Peso neto: **180 g** Unidades/Caja: **15**

Cod. **3022722** Peso neto: **1000 g** Unidades/Caja: **6**

VEGAN · FUENTE DE FIBRA · PICANTE HOT



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: **340g** Unidades/Caja: **12** PICANTE HOT



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**



SUCRE®

FAMILIA TORRES

Desde 1870

SUCRE®

Vinagre de Vino

TORRES El Silencio
-Cabernet sauvignon:



Cod.10115009 Piezas: 250ml Unidades/Caja: 12

Aceite de Oliva Extra Virgen



TORRES El Silencio - Arbequina

Cod.10132548 Piezas: 250ml Unidades/Caja: 12

Cod.10124345 Piezas: 500ml Unidades/Caja: 6

Cod.10124348 Piezas: 1lt Unidades/Caja: 3

TORRES Eterno Edición Limitada

Cod.10130651 Piezas: 500ml Unidades/Caja: 6

Aceitunas



TORRE REAL - Manzanilla Sin Hueso
TORRE REAL - Manzanilla Con Hueso
TORRE REAL - Gordal Con Hueso
TORRE REAL - Gordal Rellenas de Pimiento

Cod.10082259 Piezas: 280gr Unidades/Caja: 12

Cod.10082270 Piezas: 280gr Unidades/Caja: 12

Cod.10082271 Piezas: 280gr Unidades/Caja: 12

Cod.10082281 Piezas: 280gr Unidades/Caja: 12

TORRE REAL - Bonito del Norte



Cod. 10106572 Piezas: 227gr Unidades/Caja: 12



TORRE REAL- Sinfonía De Setas

Cod.10091679 Piezas: 220gr Unidades/Caja: 6

TORRE REAL - Boletus Gourmet



Cod.10091680 Piezas: 220gr Unidades/Caja: 6

Olis Solé

DES DE 1825

200 anys d'oleïcultura
años de oleicultura
years of olive oil tradition

Tradición oleícola de
7 GENERACIONES



Mas Tarrés

DOP SIURANA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
SELECCIÓN FAMILIAR

SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA



MAS TARRÉS DOP Siurana es el aceite de oliva virgen extra resultado de un esmerado proceso de selección y elaboración de las aceitunas de la variedad Arbequina cultivadas por la familia Solé a lo largo de 7 generaciones, desde 1825. Olis Solé elabora y envasa este elixir dorado, certificado por la DOP Siurana, en su molino familiar en Mont-roig del Camp.

- **Variedad:** Arbequina
- **Calidad:** AOVE DOP Siurana
- **Notas de cata:** Frutado medio verde, de sabor almendrado con notas de tomate, hinojo y manzana.
- **Reconocimientos:**
  - Mejor Afrutado Maduro del Mundo
    Consejo Oleícola Internacional (Mario Solinas), España
  - Mejor Aceite Afrutado DOP Siurana
    Cataluña, España
  - Medalla de Oro
    Prodexpo Moscú, Rusia
  - Medalla de Oro
    Olive Japan International EVOO, Japón
  - Medalla de Plata
    Los Angeles International Olive Oil, EEUA
  - 2 estrellas, ITQI Bruselas
    International Taste Institute, Bélgica

PRESENTACIÓN



500 ml
· caja de 6 u.
· ref. 40474



3 L
· caja de 4 u.
· ref. 40490



5 L
· caja de 3 u.
· ref. 40492

SUCRÉ

Olis Solé

DES DE 1825



Mas Tarrés

ACEITUNAS

ARBEQUINAS, NEGRAS Y PARTIDAS

TÍPICA TAPA ESPAÑOLA



Las **aceitunas MAS TARRÉS** se elaboran siguiendo el método tradicional: se cogen verdes del árbol y se dejan macerar durante varios meses con agua, hierbas aromáticas y sal. Son 100% naturales y sin aditivos.

Variedad: Arbequina, Empeltre, Verde

Calidad: Aceituna con hueso

PRESENTACIÓN

ARBEQUINA	NEGRA	PARTIDA
220 g · caja de 12 u. · ref. 40714	**210 g** · caja de 12 u. · ref. 40706	**220 g** · caja de 12 u. · ref. 40707
450 g · caja de 12 u. · ref. 40716	**480 g** · caja de 12 u. · ref. 40717	**450 g** · caja de 12 u. · ref. 40715



Oliva Verde

AROMÁTICOS

CONDIMENTO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

FUSIÓN DE SABORES

Sinfonía de sabores, con los aromas típicos de la cuenca del Mediterráneo. Déjate sorprender por nuestros **OLIVA VERDE AOVEs condimentados,** AOVE de la variedad.

- AOVE Condimentado con Limón
- AOVE Condimentado con Trufa
- AOVE Condimentado con Cayena
- AOVE Condimentado con 4 Pimientas
- AOVE Condimentado con Hierbas Provenzales
- AOVE Condimentado con Romero

PRESENTACIÓN

LIMÓN **250 ml** · caja de 6 u. · ref. 40426	**CAYENA** **250 ml** · caja de 6 u. · ref. 40423	**HIERBAS PROVENZALES** **250 ml** · caja de 6 u. · ref. 40422
TRUFA **250 ml** · caja de 6 u. · ref. 40425	**4 PIMIENTAS** **250 ml** · caja de 6 u. · ref. 40421	**ROMERO** **250 ml** · caja de 6 u. · ref. 40424

Mas Tarrés

PATÉS

DE ACEITUNAS ARBEQUINAS Y NEGRAS

TÍPICA TAPA ESPAÑOLA



El **paté MAS TARRÉS** se elabora de manera artesanal, sin añadir conservantes ni colorantes. Es el resultado de la mezcla de la pasta de la aceituna Arbequina y Empeltre con aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas, obteniendo así una finísima crema de aceitunas 100% natural.

Variedad: Arbequina y Empeltre

Calidad: Paté de aceitunas

PRESENTACIÓN

PATÉ ARBEQUINA	PATÉ NEGRA
120 g · caja de 24 u. · ref. 40710	**120 g** · caja de 24 u. · ref. 40709

SUCRÉ



ACEITES DE OLIVA INFUSIONADOS

SUCRÉ



GUINDILLA, AJO Y PIMIENTAS

Sabor picante, intenso y sazonado. Ideal para acompañar pizzas o pastas. También para adobar carnes.

FORMATO: 250ml & 500ml



TOMILLO

Aroma intenso, fragante y levemente terroso. Ideal para acabados en crudo, especialmente carnes rojas.

FORMATO: 250ml



LIMÓN

Muy fresco y dulce, con un toque cítrico. Perfecto realzar el sabor de pescados y ensaladas.

FORMATO: 250ml



TRUFA NEGRA

Muy aromático, extremadamente fragante con un sabor intenso. Perfecto para terminar cremas o arroces.

FORMATO: 250ml



OLI DEL RAIG 2024 ARGUDELL

Aceite de Oliva de Primera Prensada

FORMATO: 500 ml



ALBAHACA

Sabor intenso y refrescante con un toque dulce. Ideal para ensaladas, pastas, carnes, pescados y verduras.

FORMATO: 250ml



AJO Y PEREJIL X MOTEL

Muy fresco y hervaceo, el aceite más versátil. Potencia el sabor natural de mariscos y pescados

FORMATO: 250ml



BOLETUS

Sabor robusto e intenso. Ideal para acompañar risottos, pastas, salsas o quichés.

FORMATO: 250ml

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA



VIA DOMITIA 2024

Aceite con buen equilibrio en boca entre dulce, picante y amargo. Rico en aromas tanto verdes como maduros con una sensación final muy almendrada.

VARIEDAD: ARGUDELL + PICUAL

FORMATO: 750ml

SANT ANIOL
NATURAL MINERAL WATER

Agua con origen. Nacida de la tierra volcánica.

Hablar de **Sant Aniol** es hablar de naturaleza, pureza y de un origen verdaderamente singular.
Nacida en **La Garrotxa, Girona**, una tierra marcada por su extraordinario paisaje volcánico, el agua Sant Aniol recorre de forma natural las distintas capas de roca volcánica antes de llegar al Manantial. Este proceso de filtración natural le confiere su pureza, mineralización y personalidad característica.
Su origen es precisamente lo que le hace especial: un agua que nace en un entorno privilegiado y que lleva consigo la esencia de uno de los paisajes más espectaculares de Cataluña.
Presentada en sus elegantes botellas de vídrio, **Sant Aniol** ha sabido convertir algo tan esencial como el agua en una experiencia gastronómica, encontrando su lugar en las mesas donde el producto, el diseño y el cuidado por cada detalle son protagonistas.
Acercar **Sant Aniol** a México es llevar hasta la mesa algo tan sencillo y extraordinario como agua nacida entre volcanes.

Sant Aniol. La pureza de un origen volcánico.

SUCRE



750 ml

Agua Mineral Natural

ITEM / BOX	BOX / PALLET	ITEM / PALLET
15	50	750



750 ml

Agua Mineral Natural Gasificada

ITEM / BOX	BOX / PALLET	ITEM / PALLET
15	50	750



330 ml

Agua Mineral Natural

ITEM / BOX	BOX / PALLET	ITEM / PALLET
24	63	1512



330 ml

Agua Mineral Natural Gasificada

ITEM / BOX	BOX / PALLET	ITEM / PALLET
24	63	1512

CERTIFICACIONES

IFS FDA Oliver Rodés FSC

100% Recyclable

BICARBONATO
344.4 mg/l
Ayuda a activar
la función digestiva

CALCIO
91.9 mg/l
Fortalece el
sistema oseo

MAGNESIO
17.5 mg/l
Ayuda el funcionamiento
del sistema nervioso

SODIO
7 mg/l
Ayuda a regular
la presión sanguinea

CONDUCTIVIDAD
313 ml/l a 180°
Indica un contenido
De minerales equilibrado

pH NEUTRO
7,3
Sostiene el equilibrio
natural del cuerpo

SUCRE®



Vinos y Licores

DES DE 1892

Ratafia Bosch

El espíritu de Cataluña en una Botella

Hablar de **Ratafia Bosch** es adentrarse en una de las tradiciones más singulares y auténticas de Cataluña.

Elaborada siguiendo el antiguo ritual de macerar nueces verdes, hierbas aromáticas y especias, la ratafia es mucho más que un licor; es una receta ligada a la tierra, a las familias y a una tradición que se ha transmitido de generación en generación.
Ratafía Bosch mantiene vivo ese legado desde hace más de un siglo, conservando el carácter artesanal y la personalidad que han convertido a esta bebida en todo un símbolo de la cultura catalana.

Aromática, compleja y llena de matices, cada copa guarda aromas de hierbas, espcecias y frutos que evocan los paisajes y sabores del Mediterráneo.

Un licor con historia. Una tradición catalana. Un sabor que permanece.









Capacidad: 700 ml Unidades/Caja: 6



SUCRE

BODEGAS AESSIR

CAVA INFINITY BRUT NATURE RESERVA



DO CAVA
Variedades: Xarel·lo: 35%,
Parellada: 35%, Macabeo: 30%
(Brut Nature)

BOBAL 100%

Blanc de Noir



VINO DE PARCELA
Variedad: Bobal 100%
Viticultura: Ecológica
Vinificatión: Blanc de Noir
Alcohol: 13,5% Vol

Rosado



VINO DE PARCELA
Variedad: Bobal 100%
Viticultura: Ecológica
Vinificatión: Blanc de Noir +
3h maceración con pieles.
Alcohol: 13,5% Vol

Tinto



VINO DE PARCELA
Variedad: Bobal 100%
Viticultura: Ecológica
Crianza en huevos de
cemento 10 meses
Alcohol: 14,5% Vol

EL CAVALL DE BARCELONA



DOP TERRA ALTA
Variedades:
50% GARNACHA NEGRA /
45% CARIÑENA /
3% SYRAH /
2% CABERNET SAUVIGNON
Baja Intervención.
Alcohol: 14,5% Vol
Escultor de la obra: Xavier Dols

ESSENCIA DOP TERRA ALTA



DOP TERRA ALTA
Variedades:
60% GARNACHA /
40% CARIÑENA
Co-fermentación: Huevos de
cemento y barrica francesa.
Baja Intervención
Alcohol: 14,5% Vol

Capacidad: 750 ml Unidades/Caja: 6

SUCRE

Vinos que nacen de la tierra

Hablar de **Bodegas Aessir** es hablar de una forma de entender el vino desde el respeto por la tierra, el origen y la personalidad de cada territorio.

Su Proyecto nace con una filosofía clara: elaborar **vinos con identidad propia,** capaces de expresar el paisaje del que proceden. Vinos Honestos, singulares y con carácter, en los que las variedades como la **Bobal** adquieren un especial protagonismo, mostrando toda su riqueza y versatilidad.

Aessir trabaja con una mirada contemporánea, apostando por una viticultura respetuosa, arriesgada, y por elaboraciones que permitan que sea la uva y el territorio quienes hablen en cada botella.

Desde viñedos situados a gran altitud, hasta Denominación de Origen Cava, cada vino representa un lugar, una historia y una manera diferente y moderna de interpretar la tierra.

Acercar a **Aessir** a México es una invitación a descubrir otra manera de hacer y sentir el vino.

Bodegas Aessir. Territorio, identidad y carácter en cada botella.

DOMENIO

La unión de una tierra, una historia compartida.

Hablar de **Domenio** es hablar de territorio, de cooperación y de una tradición vitivinícola profundamente ligada a Cataluña.

Con una filosofía basada en el **Modelo cooperativo, Domenio** reúne el trabajo y conocimiento de generaciones de viticultores, y está presente en distintas **Denominaciones de Origen** catalanas, reflejando a través de sus vinos, la extraordinaria diversidad de paisajes, variedades y personalidades que conviven en nuestro territorio.

Uno de los grandes tesoros de la bodega se encuentra en **Rocafort de Queralt**, donde elaboran sus cavas en una espectacular **Catedral del Vino**, una joya del modernismo catalán obra de **César Martinell**, discípulo de **Antoni Gaudí**. Un espacio en el que arquitectura, historia y cultura del vino se encuentran, y que convierte la elaboración del cava en algo verdaderamente excepcional.

Sus vinos y cavas son el resultado de esa unión entre tierra, tradición, conocimiento y personas, pero también de una mirada contenporánea que busca expresar la identidad de cada origen.

Domenio. Muchas tierras, muchas historias y una misma pasión por el vino.



Origen



XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA

MERLOT
ULL DE LLEBRE

Capacidad: **75 cl** Unidades/Caja: **6**

Tres Naus



BRUT NATURE

Ànima Nua Cor Viu



XAREL·LO

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE
ECO - ORGÁNICO

Capacidad: **75 cl** Unidades/Caja: **6**

Bag in Box

3 l



XAREL·LO
MACABEO
PARELLADA

TEMPRANILLO
MERLOT

SUCRE

CAVA
BRUT RESERVA
BIO



CAVA BRUT RESERVA ECO
Elaborado con el tradicional coupage de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Este cava pasa por una crianza de al menos 18 meses. Brillante, delicado y muy suave. Tiene un aroma elegante, que se equilibra con elegantes toques afrutados.

Cod. **144433** Peso neto: **75cl** Unidades/Caja: **6**

NUESTROS CERTIFICADOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Ecolabel
Certificado de agricultura ecológica de la Unión Europea

CCPAE
Certificado catalán de producción agraria ecológica

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

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. **112205** Capacidad: **75 cl** Unidades/Caja: **6**

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 Díctamo 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**

Nuevo









VERMUT ROSE

Descubre el Vermut Rosé Espinaler, una propuesta innovadora que redefine la experiencia del vermut tradicional. Inspirado en la frescura del Mediterráneo, este vermut rosado está elaborado con una cuidada selección de botánicos y hierbas aromáticas que le aportan un perfil elegante, ligero y sorprendentemente equilibrado. Su color rosado intenso y vibrante lo convierte en un vermut irresistible a primera vista, mientras que en nariz despliega delicadas notas de frutos del bosque, pétalos de rosa y toques cítricos, creando una experiencia sensorial única.

En boca, el Vermut Rosé Espinaler destaca por su equilibrio entre dulzor y amargor, con un final redondo y refrescante que invita a seguir disfrutando.

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



SUCRE®

sucreimportaciones

sucreimportaciones

+52 55 5199 8976

contacto@sucre.cat

www.sucre.cat