

las nuevas

SENSACIONES

Para los que saben
disfrutar de lo bueno



Válido del 10 de octubre
al 13 de noviembre

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO JUAN MANUEL

Origen: Salamanca

Materia Prima: Cerdos de raza 100% Ibéricos

Características:

- Proviene de cerdos de raza 100% ibéricos alimentados exclusivamente de bellotas y criados en libertad en dehesas
- El proceso de curación puede variar entre 36 y 48 meses y se hace de manera natural controlando la temperatura y la humedad.

Nota de Cata: Textura suave y jugosa, sabor profundo, con toques dulces y un ligero gusto a frutos secos.

*Nuestros productos
son cuidadosamente
seleccionados para brindarte
la mejor calidad.*

*¡Disfruta cada día
de lo mejor!*



LOMITO DE BELLOTA IBÉRICO JUAN MANUEL



Origen: Salamanca

Materia Prima: Cerdos de raza 100% Ibéricos

Características:

- Se obtiene de la presa o el cabecero de lomo.
- Se cura de manera natural mediante un proceso artesanal que suele durar entre 3 y 4 meses.

Nota de Cata: Su sabor es profundo con matices dulces y ligeramente especiados y textura tierna.

BACON ANGUS MIGUEL VERGARA



Origen: Dehesas Salmantinas

Materia Prima: Bacon de ternera elaborado a partir de cortes seleccionados.

Características: Ahumado lento y artesanal, textura jugosa y crujiente.

Nota de Cata: Sabor intenso, suavizado por la infiltración de la carne.

CECINA DE ANGUS MIGUEL VERGARA



Origen: Dehesas Salmantinas y montañas Leonesas

Materia Prima: Carne de Angus.

Características: El proceso de elaboración se realiza durante 10 meses de forma artesanal y tradicional, coincidiendo con las épocas más frías del año.

Notas de Cata: Sabor intenso y suave, con notas de ahumado.

JAMÓN COCIDO BIG STORICO FERRARINI

Origen: Italia

Materia Prima: Carne de Cerdo 100% origen Italia seleccionada rigurosamente.

Características:

- Deshuesado y perfilado a mano, cosido y atado en tela de lino.
- Conservado en salmuera, con una receta original Ferrarini con 21 hierbas aromáticas e ingredientes totalmente naturales.
- Cocción casi 3 veces superior al de un jamón cocido estándar.

Nota de Cata: Sabor suave con toques aromáticos.



BLOC DE FOIE GRAS DE PATO 60% TROZOS DE FOIE

Origen: Navarra

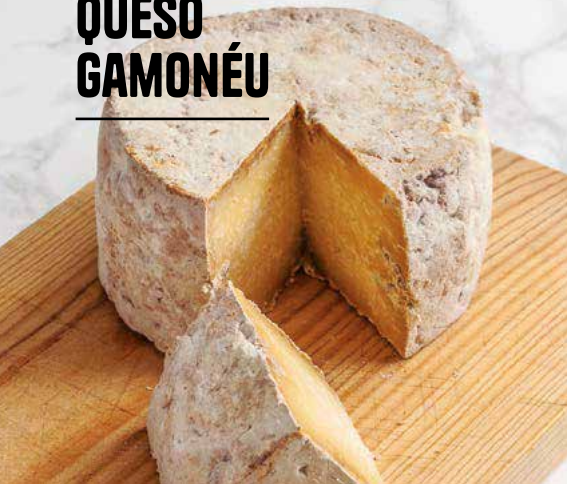
Materia Prima: Hígado graso de Pato

Características: Fina emulsión de foie gras de pato con un 60% de trozos de foie entero.

Nota de Cata: Una textura suave y cremosa al contraste con los trozos más sólidos.



QUESO GAMONÉU



Origen: Asturias

Tipo de Leche: Leche cruda de vaca y cabra.

Características: El Gamonéu DOP, es un queso azul de sabor intenso y textura terrosa. Su maduración se realiza en cuevas naturales, es sometido a un proceso de ahumado con fuego de leña .

Notas de Cata: Sabor muy intenso con inicio seco y evolución a fruta madura.

QUESO ESQUIRROU



*Mejor Queso del Mundo 2018
World Championship Cheese Contest*

*Medalla Plata 2021
Mondial du Fromage*

Origen: Pirineo Vasco Francés

Tipo de Leche: Leche pasteurizada de oveja de razas locales.

Características: Denominación de origen protegida vasco-francesa. Después de cuajar, la pieza se sala y se madura durante 5 meses reposando en bodega.

Notas de Cata: Su sabor es rico en sabores florales y en frutos secos. Su principal virtud es su sabor extra suave a pesar de su maduración.

QUESO GALMESÁN

Origen: Galicia

Tipo de Leche: Vacas gallegas de pastoreo.

Características:

- Combinación de leche de pastoreo gallega y fermentos propios.
- Queso madurado, con un afinado lento y largo (18 meses).

Notas de Cata: Sabor intenso y persistente con notas dulces.



World Cheese Awards 2023-2024 Super Oro



World Cheese Awards 2022-2023 Oro



Great Taste 2022



World Cheese Awards 2019-2020 Plata



World Cheese Awards 2021-2022 Plata



10º Campeonato Gourmet Quesos 1º Premio

*Te traemos productos premiados por su calidad,
para que disfrutes de lo mejor.*

¡Haz la mejor elección con nosotros!