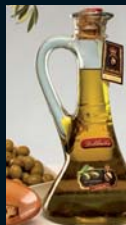


Delikatha

• The Nature of Exquisite •



Продукты Испании



ЭКСПОРТ ИМПОРТ БИЗНЕС ГРУПП Delikatessen С. Л.
Ул. Вильябланка, N ° 85, 28032 МАДРИД ИСПАНИЯ
www.delikatha.com
info@delikatha.com
(0034) 695 261 984 / (0034) 91 01 79 714



Наша компания занимается международной торговлей.

Мы представляем миру лучший ассортимент продуктов Испании.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО. ИБЕРИЙСКИЕ ПРОДУКТЫ. СЫР. КОНСЕРВЫ. ВИНА

Delikatha предлагает продукты, удовлетворяющие самые изысканные вкусы гурманов всего мира.

Мы выбираем только лучшее. И за этот выбор несут ответственность специалисты, работающие на нас: это и тонкие гурманы, и профессионалы высокой кухни, и специалисты из мира вин.

Это позволяет нам предлагать уникальные продукты, характеризующиеся их непревзойденным вкусом и высоким качеством. Среди наших продуктов выделяются вина из четырёх основных винодельческих регионов Испании, четыре сорта оливкового масла высшего качества, колбасные изделия и консервы из морепродуктов.



Продукты Испании



Продукты Испании



Ecologic



МАСЛА

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО VIRGEN EXTRA CUQUILLO

Оливковое масло virgen extra обладает интенсивным и комплексным набором запахов. Представляет запахи таких овощей, как баклажаны и артишоки, с оттенком цитрусовых и легким отзвуком зеленого миндаля. Этот продукт имеет скорее интенсивный острый чем горький вкус. Любопытно отметить что как второстепенный запах воспринимается аромат солодки. Средней интенсивности.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ARBEQUINA

Лёгкое, сладкое и нежной текстуры, с интенсивным и комплексным набором обонятельных ощущений. С богатым и интенсивным запахом зеленого и спелого с нотами свежескошенной травы и лёгким яблочным ароматом. Его вкус сладкий и фруктовый, с оттенками яблока, миндаля и фундука. Нас удивит небольшой остротой, что увеличит эти ощущения. Средней интенсивности.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО MORISCA

Масло обладает богатым и комплексным набором запаха зеленого яблока, мягкое и нежное, с небольшим миндальным послевкусием. С ароматом томата. В рту слегка горькое и острое с окончательным горьковатым привкусом, главного качества Morisca. Средне-низкой интенсивности.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО VIRGEN EXTRA PICUAL

Это масло с сильными ощущениями. Вкус с нотами дерева, бананов и свежескошенной травы отдаёт небольшой горечью и пряностью, которые придают этому маслу необыкновенный характер. Средне-высокой интенсивности.

Ecologic

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО VIRGEN EXTRA ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ

Стопроцентный продукт выращенный с помощью экологической культивации. Мы представляем оливковое масло coupage высшего качества, произведенное из 3 эксклюзивных сортов оливок, которое в идеальном сочетании обеспечивает интенсивный и комплексный набор обонятельных ощущений зеленого яблока с горьковатым привкусом.

Delikattha



Продукты Испании

ИБЕРИЙСКИЕ ПРОДУКТЫ

Наши продукты производятся из мяса чистокровной иберийской свиньи, выращенной на желудях. Хамоны производятся традиционным способом специалистами, которые передают секреты мастерства из поколения в поколение. Таким же способом производятся колбасы. Колбасный мастер выбирает и чистит мясо, начинает кобасы и курирует процесс сушки и вяления.

Delikatha



ХАМОН ИБЕРИКО RESERVA DELIKATHA

DO Дехеса де Эстремадура

Мы представляем хамон наивысшего качества. Все хамоны Delikatha Reserva были выбраны, контролируются и гарантируются самым престижным знаком: DO Дехеса де Эстремадура.

Он уникален по внешнему виду, форме, вырезке, интенсивному красному цвету, пронизывающему аромату и сочному вкусу, слегка соленым и сладковатым оттенкам.

Его количество очень ограничено. Имеются в продаже: целый хамон, центральная часть и в виде уже упакованных ломтиков, тонко нарезанных ножом.

ЛОМО ИБЕРИКО ЖЕЛУДЬ

Изготавливается из филейной части спины чистокровной иберийской свиньи, вскормленной желудями.

Приправлено солью, перцем и чесноком.

Маринуется 3-4 дня и расфасовывается в натуральную кишку. Период вяления длится в наших сушилках и складах минимум 120 дней. Когда специалист видит, что вяление достигло оптимального момента, ломо маркируют и упаковывают в вакуумную упаковку, чтобы сохранить его аромат и вкус.

Имеются в продаже: целый кусок и в виде тонко нарезанных ножом ломтиков.

ЧОРИСО ИБЕРИКО ЖЕЛУДЬ

Сделано исключительно из черевы чистокровной иберийской свиньи, выращенной на желудях. Все выбранное с особой тщательностью очищается от жира. Это сырье должно быть подготовлено в небольших количествах. Куски мяса нарезают и измельчают.

Приправляют солью, смесью красного перца и чеснока; оставляя его мариноваться в течение 24 часов. Наконец расфасовывают в натуральную кишку.

Период вяления длится не менее 150 дней. Когда специалист констатирует, что вяление достигло оптимального момента, чорисо очищают, маркируют и упаковывают в вакуумную упаковку.

Имеются в продаже: целый кусок и в виде тонко нарезанных ножом ломтиков.

САЛЬЧИЧОН ИБЕРИКО ЖЕЛУДЬ

Сделано из 40% нежирной ветчины и 60% нежирной корейки. Куски мяса нарезают и измельчают.

Впоследствии приправляют солью, молотым перцем, тертым мускатным орехом, гвоздикой и другими специями, оставляя их мариноваться в течение 24 часов. Наконец расфасовывается в натуральную кишку. Остаётся в сушилках и складах пока специалист не констатирует, что вяление достигло оптимального момента. Его вкус является традиционным, сохраняя аромат сальчичоно, которые были сделаны в домашних бойнях Эстремадуры. Имеются в продаже: целый кусок и в виде тонко нарезанных ножом ломтиков.

СЫР МАНЧЕГО ТВЁРДЫЙ И ПОЛУТВЁРДЫЙ ОВЕЧИЙ

С выраженным зарахом. Аромат манчего сыр является сильным, приятным на вкус, с хорошим букетом и послевкусием.

Сыр можно есть в течение всего года, сохраняя его в хороших условиях. Погруженный в растительное масло, может храниться до двух лет.

Сырье: производится исключительно из овечьего молока породы Манчего.

Созревание: около 8 месяцев.

Имеются в продаже: целая головка (около 3,2 кг) и клин (около 250 г).

Презентация: Сверху покрыт несъедобной маслянистой корочкой. Текстура сыра твердая, цвета слоновой кости, в ней содержится небольшое количество маленьких глазков неравномерно распределенных.

Хранение: в холодильнике +4°...+8°С.



Продукты Испании



КОНСЕРВЫ

МИДИИ ГИГАНТ МАРИНОВАННЫЕ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

Предлагаются мидии самого высокого качества, из нерестилищ Риас -де-Ароса. С высокими питательными качествами, содержат белки богатые аминокислотами, с высоким содержанием калия, фосфора, натрия, кальция, железа и цинка, витамина А, витаминов группы В и самый высокий уровень содержания среди всех морепродуктов фолиевой кислоты. Наряду с полезными питательными свойствами мидии отличаются отменными вкусовыми качествами. Состав: Мидии обжаренные в оливковом масле и слегка маринованные. Вес нетто: 110г. Отжатые: 68g. 4/6 шт.



АНЧОУСЫ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

Мясо анчоусов обладает сильным и ароматным вкусом, богато белками и жирами. Содержит всего 12% жиров характерных для жиров голубых рыб. Наряду с содержанием незначительного количества углеводов отмечается достаточное содержание железа, натрия, калия, фосфора, кальция и витаминов А и В. Их особенность - способствует уменьшению содержания жиров в крови, особенно холестерина, а также играет важную роль в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний. Состав: анчоусы, оливковое масло virgen extra, соль. Вес нетто: 120 г. Отжатые: 63г. 8 филеек.



МОЛЛЮСК-СЕРДЦЕВИДКА

Собирается на пляжах побережья Галисии, где благодаря питанию превосходным планктоном, его мясо становится особенным, очень питательным и полезным. Очень питательный благодаря содержанию железа и полиненасыщенных жиров. Состав: Природные моллюски. Вес нетто: 110г. Отжатые: 62g. 20/25 штук.

ИКРА МОРСКОГО ЕЖА НАТУРАЛЬНАЯ

Продукт из Риас Галиции. Его необычный вкус моря и морепродуктов, вместе с его мягкой текстурой и полезными свойствами выделяют икру морского ежа и превращают в настоящий деликатес, высоко ценимый продукт. Известный автор и знаток кухни Хулио Камва отметил икру морского ежа как “экстракт моря, глоток шторма, суть бури. С первым попаданием в рот чувствуешь не просто воду, а морскую воду со всеми запахами и ароматами моря”. Состав: икра морского ежа, вода и соль. Вес нетто: 120 г. Отжатые: 95 г.



ИКРА ФОРЕЛИ

Она богата высокоценным белком и легко усвояемыми жирами. Ярко оранжевого цвета, икринки свободны друг от друга и с впечатляющей текстурой. Идеально подходит для выделения по цвету любого блюда. Идеально подходит для супов, салатов, соусов, рыбы или просто съесть самостоятельно.



ЛОСОСЕВАЯ ИКРА

По её ярко-красному цвету и уникальному и захватывающему аромату превращается в изысканный продукт. Обладает высоко питательным уровнем, содержит фолиевую кислоту, витамины А, D, Е, F, йод, фосфор, железо и Омега -3. Кроме того, высокое содержание белка (30%). Любимый продукт поваров которые готовят суши.





Продукты Испании



КОНСЕРВЫ

УТКА ПОД СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С КОНЬЯКОМ
Ингредиенты: утка обжаренная в сиропе, чернослив, коньяк, лук, лук-порей, морковь, сахар, чеснок и соль.
Приготовление: В сковороде или кастрюле: высыпать содержимое в сковороду или кастрюлю. накрыть крышкой и подогреть на медленном огне. При необходимости добавить немного воды. В микроволновой печи: снимите крышку и подогрейте содержимое.
Продукт 100% натуральный, без добавок.
Приблизительный вес: 425 г.

УТКА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ
Ингредиенты: утка обжаренная в сиропе, апельсиновый сок, лук, лук-порей, морковь, апельсиновый ликер, желатин, сахар, кукурузная мука, чеснок и соль.
Приготовление: В сковороде или кастрюле: Высыпать содержимое в сковороду или кастрюлю, накрыть крышкой и подогреть на медленном огне. При необходимости добавить немного воды.
Продукт 100% натуральный, без добавок.
Приблизительный вес: 425 г.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Состав: 100% телятины, лук, помидоры, кабачки, перец красный, зеленый перец, молоко, яйцо, черный перец, белый перец, оливковое масло, пшеничная мука и соль.
Приготовление: В сковороде или кастрюле: высыпать содержимое в сковороду или кастрюлю, накрыть крышкой и подогреть на медленном огне. При необходимости добавить немного воды. В микроволновой печи: снимите крышку и подогрейте содержимое.
Продукт 100% натуральный, без добавок.
Приблизительный вес: 425 г.

ЩЕКИ ГОВЯЖЬИ
Состав: кусочки говядины (срез с говяжьих голов), лук, лук-порей, морковь, помидоры, зеленый перец, оливковое масло, черный перец, кайенский перец, кукурузная мука, чеснок и соль.
Приготовление: В сковороде или кастрюле: высыпать содержимое в сковороду или кастрюлю, накрыть крышкой и подогреть на медленном огне. При необходимости добавить немного воды.
Продукт 100% натуральный, без добавок.
Приблизительный вес: 425 г.

РАГУ ИЗ ГОВЯЖЬИХ КИШОК В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ
Состав: говяжьи кишки, чоризо, лук, помидоры, оливковое масло, черный перец, кайенский перец, пшеничная мука и соль.
Приготовление: В сковороде или кастрюле: высыпать содержимое в сковороду или кастрюлю, накрыть крышкой и подогреть на медленном огне. При необходимости добавить немного воды.
Продукт 100% натуральный, без добавок.
Приблизительный вес: 425 г.

ESCALIVADA (ЭСКАЛИВАДА)
Ингредиенты: лук, красный перец, баклажаны, оливковое масло и соль.
Приготовление: Идеально употреблять как холодный салат. Также можно подавать слегка подогретым в качестве гарнира.
Продукт 100% натуральный, без добавок.
Приблизительный вес: 425 г.

КОНСЕРВЫ



АРТИШОКИ ОБЖАРЕННЫЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ VIRGEN

Состав: Артишоки, оливковое масло virgen extra и соль.

Приготовление: В сковороде или кастрюле: обжарить в том же масле.

Идеально для гарнира с кусочками хамона или бекона. В микроволновой печи: снимите крышку и подогрейте содержимое.

Продукт 100% натуральный, без добавок.

Приблизительный вес: 425 г.

ПИСТО(PISTO)

Состав: кабачки, лук, помидоры, красный перец, оливковое масло, черный перец, сахар, чеснок и соль.

В сковороде или кастрюле: высыпать содержимое в сковороду или кастрюлю, накрыть крышкой и подогреть на медленном огне. По необходимости добавить немного воды.

В микроволновой печи: снимите крышку и подогрейте содержимое.

Продукт 100% натуральный, без добавок.

Приблизительный вес: 425 г.

ЖАРЕННЫЙ ПЕРЕЦ НА УГЛЯХ

Состав: жареный перец на углях.

Рекомендации по применению: Идеально подходит для закуски, салата, гарнира, риса и традиционных блюд.

Вес брутто: 481g.

Вес нетто: 300g.

ОБЖАРЕННЫЕ ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

Вяленые на солнце помидоры и приготовленные с оливковым маслом.

Использование: продукт готов к употреблению.

Идеально, чтобы использовать их в салатах, в качестве закуски или как гарнир к рыбе или мясу или для макаронных блюд.

Состав: Вяленые помидоры, оливковое масло, базилик, соль и бальзамический уксус.

Вес брутто 550 г.

Отжатые 150 г.



Продукты Испании

КОНСЕРВЫ



ЛУК ОБЖАРЕННЫЙ В СИРОПЕ

Луковки обжаренные в сиропе оливкового масла и бальзамического уксуса Модена с пряным тимьяном.

Использование: продукт готов к употреблению.

Идеально, чтобы использовать его в салатах,

в качестве закуски или как гарнир к рыбе или мясу.

Состав: луковки 65%, оливковое масло, подсолнечное масло, бальзамический уксус Модена, тимьян и соль.

Вес брутто 550 г. Отжатые 200 г.

ТОМАТНАЯ ПАСТА

Состав: помидоры, оливковое масло virgen extra, сахар и соль.

Рекомендации: соус для макаронных изделий, рыбы, мяса, яиц, и т.д. ...

Вес брутто: 495 г. Отжатые: 314 г.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ МАСЛИН

Маслины природного изысканного вкуса с хрустящими солеными огурчиками и луковками слегка солёные.

Состав: маслины с косточкой, соленые

огурчики, луковки, вода, соль.

Маслины первого сорта.

Разновидность: Мансанилья.

МАСЛИНЫ МАНСАНИЛЬЯ СО ВКУСОМ АНЧОУСА

Мягкий, но интенсивный вкус. Маслины являются одним из основных продуктов питания средиземноморской диеты. Рекомендуется их ежедневное потребление (7 в день), так как они содержат ненасыщенные жирные кислоты и большое количество фибры и минералов, вещества которые увеличивают сопротивляемость организма к влиянию внешней среды и предотвращают сердечно-сосудистые заболевания.

Состав: маслины с косточкой, вода, соль.

Маслины первого сорта.

Разновидность: Мансанилья.

МАСЛИНЫ С СОУСОМ MOJO PICON («МОХО ПИКОН»)

Это идеальная закуска, чтобы поесть в любое время суток. Вызовет взрыв вкуса в рту благодаря mojo picon (в переводе — «острое макание»), оригинальному соусу из Канарских островов

Состав: Маслины без косточки фаршированные перцем, соленые огурчики, луковки, вода, соль, аромат mojo picon.

Маслины первого сорта.

Разновидность: Мансанилья.



КОНСЕРВЫ

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ

Приготовлено вручную из лучших продуктов из экологического огорода.
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ И КРАСИТЕЛЕЙ. **100% натуральные**



Ecologic[®]

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПОМИДОР РАФ КРАСНЫЙ

Состав: Помидоры Раф красный, сахар и лимонный сок.
Рекомендуемое использование: на завтрак, закуски и изысканные блюда. После вскрытия хранить в холодильнике.
Перед употреблением взболтать.
Вес брутто: 370г. Вес нетто: 190г.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА

Состав: красный перец, сахар и лимонный сок.
Рекомендуемое использование: на завтрак, закуски и изысканные блюда. После вскрытия хранить в холодильнике.
Перед употреблением взболтать.
Вес брутто: 370г. Вес нетто: 190г.

МУСС ИЗ ПОМИДОРОВ

Ингредиенты: Помидоры, оливковое масло virgen extra, сахар и соль.
Рекомендуемое использование: соус для макаронных изделий, для рыбы, яиц, мяса, и т.д. ...
После вскрытия хранить в холодильнике.
Перед употреблением взболтать.
Вес брутто: 370г. Вес нетто: 190г.

ПОДЖАРКА

Ингредиенты: Помидоры, перец, кабачки, лук, оливковое масло virgen extra, сахар и соль.
Рекомендуемое использование: идеально подходит для закусок, гарниров, фарширования и т.д. ...
После вскрытия хранить в холодильнике.
Перед употреблением взболтать.
Вес брутто: 370г. Вес нетто: 190г.



Продукты Испании



ВИНА

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ

Экологические, органические или биовина вырабатываются из винограда, выращенного без использования пестицидов, удобрений или других элементов синтеза.

Вино из винограда, который произрастает в естественных условиях, в экологическом сельском хозяйстве.



Ecologic

ОРГАНИЧЕСКОЕ ВИНО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН И СИРА БАРИКА ДО КАСТИЛЬЯ ЛА-МАНЧА

Вино рубиново-красного цвета с глубокими оттенками цвета плитки. Демонстрирует сильный аромат с нотами крианза и различными сортами фруктов. Во рту вкус мясистый, свежий, с элегантным послевкусием. Сорт винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Сира. Наилучшие гастрономические сочетания: в одиночку или с сыром, мясом дичи и жаркое.

ВИНО ИГРИСТОЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ДО КАСТИЛЬЯ ЛА-МАНЧА

Вино из винограда, который произрастает в экологическом сельском хозяйстве. Вино бледно-желтое, чистое и яркое. Хорошо выпускает пузыри, образуя тонкий и стойкий букет. Свежий и интенсивный фруктовый аромат с оттенками вкусов яблока и груши. Вкус сбалансированный и свежий. Сорт винограда: 100% Айрен. Хорошо сочетается с закусками, супами, сухофруктами, первыми блюдами, сырами и мясом.

ВИНО РОЗОВОЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ДО КАСТИЛЬЯ ЛА-МАНЧА

Вино нарядного розового клубничного цвета, чистое и яркое. Во фруктовом аромате выделяются оттенки клубники, персика и красных фруктов. Во рту вкус свежий, с продолжительным, обволакивающей ароматом. Сорт винограда: 100% Темпранильо. Хорошо сочетается с рыбой, белым мясом, тапас и комбинированными блюдами. Его также можно употреблять самостоятельно.

ВИНО БЕЛОЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ДО КАСТИЛЬЯ ЛА-МАНЧА

Вино бледно-желтого цвета с интенсивными зелеными штрихами, чистое. Демонстрирует аромат банана и яблока. Во рту вкус гладкий, сложный и со стойкой сбалансированной кислотностью. Это вино с хорошим послевкусием и с большим потенциалом. Сорт винограда: 100% Айрен. Его можно употреблять самостоятельно, а также с белым мясом, макаронами изделиями, тапас и рыбой.

Delikattha

ВИНА

ИЗБРАННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



ВИНО КРАСНОЕ ГРАН РЕЗЕРВА DELIKATHA DO РИОХА

Вино глубокого рубиново цвета, с интенсивным и сложным ароматом, достигнутым в результате длительной выдержки. В аромате вина гармонично сочетаются ноты ванили с оттенками табака и тонкой кожи и легким тоном шоколадной конфеты с ликером.

Вино обладает мягким вкусом с шелковистыми танинами и долгим послевкусием. По его характеристикам считается жемчужиной Delikatha.

Его можно употребить самостоятельно, а также с макаронными изделиями, грибами, яйцами, мясом, птицей, сыром.

Сорт винограда: 90% Темпранильо, Гарнача 5% и Мазуело 5%.

ВИНО КРАСНОЕ ГРАН РЕЗЕРВА DO РИБЕРА-ДЕЛЬ- ГВАДИАНА

Богатое елейное вино с интенсивным и полным ароматом, хорошо развивается с течением времени.

Вино глубокого вишнево-красного цвета с легким рыжеватым оттенком. В аромате вина гармонично сочетаются ноты пряностей (солодка, укроп, розмарин) с оттенками красных фруктов, ванили и поджаренных булочек. Во рту дубильные ощущения на нёбе с проявлениями красных фруктов и специй.

Сорт винограда: 50% Каберне Совиньон, 35% Темпранильо и 15% Гарнача.

КАВА БРЮТ. (CAVA BRUT SELECCIÓN) D.O РИБЕРА-ДЕЛЬ- ГВАДИАНА

Светло-желтого цвета с легкими зеленоватыми отблесками. Пузырьки мелкие, игра продолжительная и в форме короны.

В интенсивном аромате доминируют тона яблока и тропических фруктов.

На вкус ощущается хорошо сбалансированная кислотность с содержанием алкоголя и послевкусие напоминает аромат фруктов.

Подавать с бокалом Кава оливки, чипсы, креветки, кальмары, хамон и сыр. Также прекрасным дополнением являются фуа-гра (foie gras), икра и рыба.

Сорт винограда: 90% Макабео и 10% Парельяда.



Продукты Испании

ВИНА

DO RIOXA



ВИНО КРАСНОЕ РЕЗЕРВА DO RIOXA

У вина чистый и интенсивный, с вишневым отражением цвет.

Интенсивный и комплексный аромат вина наполнен нотами тостов, спелых фиников и оттенками ириски.

Вино отдаёт во рту мягкими танинами.

Его можно употреблять самостоятельно, а также с колбасой и мясом.

Сорт винограда: 90% Темпранильо, 5 % Гарнача 5 % и Мазуело 5%.

ВИНО КРАСНОЕ КРИАНЗА DO RIOXA

У вина чистый и интенсивный, с вишневым отражением цвет.

Интенсивный и комплексный аромат вина в котором сочетаются ноты красных фруктов,

ванили с бальзамом в глубине.

Вкус вина передаёт его плотную гармоничную фруктовую структуру в сочетании с мягкими танинами

и дубильными веществами.

Его можно употреблять с колбасой, макаронными изделиями,

овощами, мясом или сыром.

Сорт винограда: 90% Темпранильо, 5 % Гарнача 5 % и Мазуело 5%.

ВИНО КРАСНОЕ ДЕ АУТОР DO RIOXA

Вино глубокого красно-фиолетового цвета. Сложный аромат вина гармонически комбинирует оттенки

спелых красных фруктов с легкими нотками специй и тостов.

По вкусу насыщенное, богатое, мощное вино демонстрирует нотки мягких танин, что делает послевкусие

длинным и приятным.

Его можно употреблять самостоятельно, а также с колбасой, мясом или сыром.

Сорт винограда : Темпранильо 100%.

БЕЛОЕ ВИНО DO RIOXA

Вино золотистого цвета, с фруктовым оттенком, привлекательное и яркое.

В аромате вина доминируют нотки ананаса и яблока с дубовым оттенком.

Вкус вина богатый и сочный, с ощущением спелых фруктов, обёрнутый в бархатистость дуба.

Идеально сочетается с морепродуктами, рыбой, рисом или мясом.

Сорт винограда: Вьюра 95% и Мальвазия 5 %.

Delikatha



Продукты Испании

ВИНА

ДО РИБЕРА ДЕЛЬ ДУЭРО



ВИНО КРАСНОЕ РЕЗЕРВА ДО РИБЕРА ДЕЛЬ ДУЭРО

Вино чистого рубиново-красного цвета с отблеском, стремящимся к медленной эволюции. Насыщенный и сложный аромат вина комбинирует оттенки бальзама, тостов, специй и кожи. Вино обладает округлым вкусом с текстурой и длительным послевкусием. Его можно употреблять самостоятельно, а также с колбасой, макаронными блюдами, овощным рагу, мясом или сыром.
Сорт винограда: Темпранильо 100%.

ВИНО КРАСНОЕ КРИАНЗА ДО РИБЕРА ДЕЛЬ ДУЭРО

Чистое и яркое красное вино с глубоким вишнево-красным цветом. Насыщенный и сложный аромат вина комбинирует оттенки спелых фруктов с бальзамическими тонами и со вкусом специй и тостов. Текстура вина с округлыми, полированными танинами заполняющими рот. Его можно употреблять самостоятельно, а также с колбасой, макаронными блюдами, овощным рагу, мясом или сыром.
Сорт винограда: Темпранильо 100%.

ВЕРДЕХО D.O РУЭДА БЕЛОЕ ВИНО

Вино блестящего бледно-желтого цвета. Исключительно тонкий и элегантный аромат со сладким тоном персика, свежескошенной травы, с намеком цитрусовых и соблазнительным цветочным оттенком ощущается как только открываешь бутылку. Сбалансированный вкус и хорошая интенсивность оставляют яркие воспоминания. Вкус вина с освежающей кислотностью и длительным послевкусием. Его можно употреблять самостоятельно, а также с рыбой, морепродуктами и мясом.
Сорт винограда: 100% Вердехо.

Delikatsha



Продукты Испании

ВИНА ЭКСТРЕМАДУРЫ

DO Рибера-дель- Гвадиана



ВИНО КРАСНОЕ СЛАДКОЕ DO РИБЕРА-ДЕЛЬ- ГВАДИАНА

Вино яркого рубинового цвета. В приятном букете вина отчетливо проявляются первичные ароматы с фруктовым вкусом, ароматом дуба, подчеркнутые оттенками ванили, меда и айвы. Элегантный мягкий сладкий вкус завораживает своей интенсивностью и опьяняет ощущениями с длительным послевкусием.
Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон.

ВИНО КРАСНОЕ РОБЛЕ DO РИБЕРА-ДЕЛЬ- ГВАДИАНА

Вино интенсивного рубиново-красного цвета с фиолетовым оттенком. Вкус вина наполнен ароматами красных и черных фруктов в сочетании с нотами тостов.
Ароматы фруктов и древесины хорошо уравновешаны. Елейное округлое вино с мягкими танинами и очень сладкое.
Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон.
Прекрасное сопровождение для всех видов блюд средиземноморской диеты, таких как мясо, сыры и колбасы.

ВИНО КРАСНОЕ КРИАНЗА DO РИБЕРА-ДЕЛЬ- ГВАДИАНА

Вино вишнево- красного цвета с фиолетовыми нотами. Кристально чистое. Аромат вина густой, насыщенный сочетает ароматы красных фруктов и тостов, с оттенками кофе. Хорошо завершенная текстура напоминает черные фрукты и глину(дар земли). Прекрасно сбалансированное вино с умеренными танинами и мягкой кислотностью оставляет длительное послевкусие.
Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон.

ВИНО БЕЛОЕ DO РИБЕРА-ДЕЛЬ- ГВАДИАНА

Вино сияющего желто-лимонного цвета с зелеными и стальными отблесками.
Высокой ароматической интенсивности. Выделяются ароматы белых и тропических фруктов с оттенками свежей травы, сена и цитрусовых.
Вино обладает мягким шелковистым и свежим вкусом с нотами белых фруктов и цитрусовых.
Сорт винограда: 52% Вердехо и 48% Совиньон Блан.

Delikattha



Продукты Испании

ВИНА ЭКСТРЕМАДУРЫ

DO Рибера-дель-Гвадиана



ВИНО КРАСНОЕ МОЛОДОЕ DO РИБЕРА-ДЕЛЬ-ГВАДИАНА

Вино вишнево-красного цвета с фиолетовыми оттенками. Кристально чистое.

Вино обладает богатым и сложным фруктовым ароматом благодаря сортам винограда с привкусом красных фруктов (смородина, ежевика). Вино имеет свежий выразительный вкус с насыщенными танинами, умеренной кислотностью и с элегантным и приятным послевкусием.

Сорт винограда: 53 % Мерло, 25% Сира, 22% Каберне Совиньон.

ВИНО РОЗОВОЕ DO РИБЕРА-ДЕЛЬ-ГВАДИАНА

Вино легкое блестящее розово-смородинового цвета и средней интенсивности.

Вино обладает выразительным комплексным ароматом с оттенками красной смородины, малины и овощным оттенком. Вино имеет свежий, лёгкий выразительный вкус с умеренной кислотностью, соответствующей розовым винам.

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон.

ВИНО БЕЛОЕ ИГРИСТОЕ DO РИБЕРА-ДЕЛЬ-ГВАДИАНА

Блестящее чистое вино имеет бледно-желтый цвет с зелёно-стальными оттенками.

Вино наполняет нас сложным ароматом с нотками спелых белых фруктов, цветочными нюансами на фоне муската.

Вино оставляет медовый вкус после свежести спровоцированной кислотностью, оставляя ощущение, что побуждает нас продолжать дегустацию.

Сорт винограда: 10% Москатель и 90% Кайетана.

ВИНО РОЗОВОЕ ИГРИСТОЕ DO РИБЕРА-ДЕЛЬ-ГВАДИАНА

Блестящее чистое вино имеет глубокий гранато-розовый цвет. В выразительном аромате вина гармонично сплетаются оттенки фруктовых ароматов (малины и дикie фрукты) с ароматом винограда москатель.

Вино обладает легким, освежающим вкусом со сладкими нотами хорошо гармонирующими с приятной кислинкой.

Сорт винограда: 100% Сира.

Delikattha



Продукты Испании

ВИНА

ДО ЛА-МАНЧА



ВИНО КРАСНОЕ РЕЗЕРВА ДО ЛА-МАНЧА

Вино вишнево-красное с бордовой отделкой и кирпичными оттенками.

Вино имеет богатый ароматический букет с тонами ванили и сухофруктов.

Плотное вино с элегантным и устойчивым вкусом.

Сорт винограда: 50% Темпранильо, 25% Каберне Совиньон, 25% Сира.

Вино подается к мясу, сырам, барбекю, рыбе и копченостям.

ВИНО КРАСНОЕ КРИАНЗА ДО ЛА-МАНЧА

Цвет вина тёмно-вишневый с кирпичными оттенками, чистый и яркий. Интенсивный аромат специй (корица, гвоздика), впитанный из дубовой древесины перекрывает фон с ароматом фруктов и поджаренного кофе. Превосходный, комплексный освежающий вкус с некоторым изяществом и с широким финалом.

Сорт винограда: 50% Темпранильо, 25% Каберне Совиньон, 25% Сира.

Вино подается к мясу, сырам, барбекю, рыбе и копченостям.

БЕЛОЕ ВИНО СОВИНЬОН БЛАН ДО ЛА-МАНЧА

Блестящее чистое вино соломенного цвета с зелеными оттенками.

Аромат определенной интенсивности отличается нотами груши и банана.

Деликатное лёгкое вино обладает устойчивым фруктовым вкусом.

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Вино хорошо сочетается с салатами, сухофруктами, супами, закусками и морепродуктами.

Delikatha

ЗОЛОТОЙ
ПЕСОК



Из сочетания гламура и гастрономии рождается одно из самых роскошных наслаждений для гурманов,

Ликёры Золотая Гама

Выделяются своей чувствительностью, эксклюзивностью, тонкостью, высоким качеством и презентацией.



1818 БРЕНДИ С ЗОЛОТЫМ ПЕСКОМ

Высококачественное испанское бренди пятилетней выдержки.

Результат смешивания лучших ликеров дистиллированных из вина и испанских вин и дистиллированной воды из истоков реки Нервион. Разливается и выдерживается более пяти лет в наших лучших бочках до достижения идеального баланса.

1818 БРЮТ РЕЗЕРВА С ЗОЛОТЫМ ПЕСКОМ

Вино светло-соломенного цвета с превосходной длительной игрой пузырьков. Фруктовый яблочный аромат с кремовыми нотками.

Исключительный сбалансированный вкус с лёгким молочным оттенком и приятным и длительным послевкусием.

Вино создано традиционным методом также известным как “Champenoise”

1818 РОМ С ЗОЛОТЫМ ПЕСКОМ

Этот крепкий спиртной напиток изготавливаемый из сахарного тростника доминиканского происхождения с более чем столетней традицией.

Богатство вкуса этого рома достигается выдержкой в течение более 5 лет в лучших дубовых бочках, приобретая, таким образом, классические ароматы.

Коллекция Виски, Кава, Бренди или Джина

с золотым пищевым песком 23 карата

самая эксклюзивная и удивительная на

международном рынке.

1818 ВИСКИ С ЗОЛОТЫМ ПЕСКОМ

На базе канадского виски трёхлетней выдержки и шотландского солода мы разработали продукт достойный лучших гурманов.

PREMIUM GOLD GIN

Высококачественный джин premium-класса.

Тонкость, элегантность, деликатность и идеальная гармоничность определяют этот джин как один из лучших джинов в мире.

Изготовлен на базе тройной дистилляции чистейшего зерна и смеси с 11 дистилляциями в наших медных перегонных кубах стопятидесятилетней давности к которому мы добавляем частицы золотого пищевого песка 23 каратов .

БЛУ ГОЛД ДЖИН И РИНК ГОЛД ДЖИН

Джин с изысканным и элегантным ароматом, наполненным нотами можжевельника на базе очищенной воды.

Джин обладает комплексным вкусом с травяными и фруктовыми нотами и преобладанием аромата можжевельника и продолжительным послевкусием.

УКРАСЬ ТВОЙ СТОЛ И ТВОЮ КУХНЮ



Мы предоставляем все необходимое, чтобы приготовить и представить нашу продукцию.

Направленно руководителям отелей, ресторанов, гостиничных школ, организаторам катеринга и банкетов, а также всем любителям хорошей еды.

ПОСУДА ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПОДАЧИ
БЛЮД



СТЕКОЛЬНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ



СТОЛОВЫЕ
ПРИБОРЫ



КУХОННЫЕ
ИНСТРУМЕНТЫ
ВЫСОКОЙ
КУХНИ



КОКТЕЙЛИ
И МНОГОЕ
ДРУГОЕ

ПРЕДЛАГАЕМ
ПОЛНЫЙ
КАТАЛОГ



Delikatha

Мировой лидер в изысканных продуктах.

Мы доставляем в любую часть мира самые эксклюзивные деликатесы средиземноморской диеты.

Существует обширная сеть представителей и агентов по всему миру:

ЕВРОПА: Германия, Испания, Великобритания и Грузия.

АЗИЯ: Китай, Израиль, Япония и Гонконг.

АМЕРИКА: Эквадор , Мексика, Панама и Перу.

АФРИКА: Камерун, Конго, Габон , Экваториальная Гвинея, Центрально-Африканская Республика и Чад.

И мы продолжаем расширять границы ...

Свяжитесь со своим ближайшим торговым представителем:

info@delikatha.com

(0034) 695 261 984 / (0034) 91 01 79 714



Delikatha

• The Nature of Exquisite •



Продукты Испании