

Delikatha

• La Naturaleza de lo Exquisito •



Productos de España



Export-Import Delicatessen Business Group S.L.
Calle Villablanca, 8. 28032 Madrid - España
www.delikatha.com
info@delikatha.com
(0034) 695 261 984 / (0034) 91 01 79 714



Somos una empresa española dedicada al comercio internacional.
Presentamos al resto del mundo los mejores productos alimenticios de España.

ACEITES • PRODUCTOS IBÉRICOS • CONSERVAS • VINOS

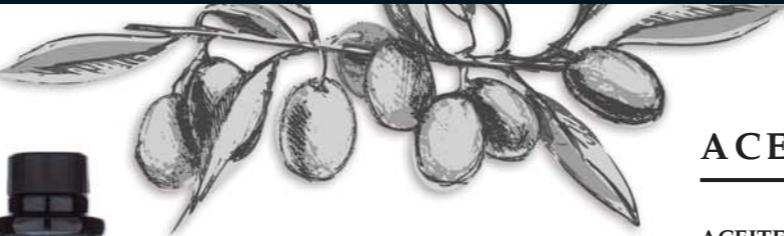
Delikatha constituye un referente de calidad que engloba los productos gourmet más exquisitos de las principales zonas de España.

Apostamos sólo por lo mejor. Por eso contamos con la más amplia gama de productos, seleccionados uno a uno por expertos gourmets y profesionales prestigiosos de la más alta cocina y del mundo del vino.

Esto nos permite ofrecer productos únicos, caracterizados por su sabor sin igual y su gran calidad. Entre nuestros productos destacan los vinos, seleccionados de las cuatro principales regiones vinícolas de España, cuatro variedades de aceites de primera calidad, los embutidos ibéricos y las conservas de marisco, entre otros.



Productos de España



Delikatha

Ecológico

ACEITES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CUQUILLO

Aceite de oliva virgen extra con un frutado intenso y complejo. Presenta olores a vegetales como la berenjena y alcachofa, con toques cítricos, profundizando se sienten los frutos secos verdes como la almendra. En boca es algo más picante que amargo en intensidad media-alta. Como nota curiosa en nariz se percibe como aroma secundario un toque de regaliz.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MORISCA

Aceite con aroma intensamente frutado a manzana verde, suave y delicado, con retrogusto ligeramente almendrado. Da aromas a planta de tomate. En boca un poco amargo y picante con retrogusto final ligeramente amargo, calidad principal de la variedad Morisca. De intensidad media-baja

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA

Ligero, dulce y de textura delicada. De olor afrutado rico e intenso, entre verde y maduro con notas a hierba recién cortada y ligero aroma a manzana. Su sabor es frutado y dulzón con toques de manzana, almendras y avellanas. Nos sorprende con un leve picante que potencia esas sensaciones. De intensidad media.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL

Es un aceite con una gran fuerza y cuerpo. Sabor con notas de madera, plátano y hierba recién cortada, presentando un ligero amargo y picante, que dotan a este aceite de una gran personalidad. De intensidad media-alta

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA *Ecológico*

100% producto procedente de la agricultura ecológica. Presentamos un aceite coupage de alta calidad, producido a partir de una exquisita selección de 3 variedades de aceitunas combinada perfectamente para brindar un aceite de aroma intensamente frutado a manzana verde. Amargo y picante con retrogusto ligeramente amargo.



Productos de España

PRODUCTOS IBÉRICOS

Nuestros productos son de máxima calidad procedentes de cerdos ibéricos puros, alimentados con bellota.

Los jamones se trabajan de forma artesanal, con artesanos que han transmitido su oficio de generación en generación. De igual forma con los embutidos.

El maestro embutidor escoge y limpia la carne, realiza el aliño, el amasado, los embucha, y después supervisa todo el secado y la maduración.

Delikatha



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA DELIKATHA D.O. DEHESA DE EXTREMADURA

Presentamos uno de los jamones de mayor calidad. Todos los jamones Delikatha Reserva han sido seleccionados, controlados y garantizados por la más prestigiosa de las Denominaciones de Origen existentes: la D.O. "Dehesa de Extremadura".

Sus cualidades son únicas por su presencia, forma, corte, color rojo intenso, aroma penetrante y sabor jugoso, redondo, permanente, ligeramente salado y con toques dulces.

Es un producto muy limitado y escaso.

Disponible: pieza completa, centro de jamón y en loncheado cortado a mano con cuchillo.

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Elaborado con lomo limpio procedente de cerdos ibéricos puros alimentados con bellotas. Adobado con sal, pimentón y ajo. Se deja macerar 3 o 4 días, se embucha y se ata.

El periodo de curación en nuestros secaderos y bodegas dura al menos 120 días. Conforme el maestro embutidor considera que están en su momento óptimo se limpian, se etiquetan y se envasan individualmente al vacío para conservar todo su aroma y sabor.

Disponible: pieza completa y loncheado.

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

Elaborado exclusivamente con magros extras de cerdo ibérico puro de bellota. Todos escogidos con especial cuidado para que, finalmente, queden limpios de grasa. Esta materia prima ha de ser elaborada en pequeñas cantidades. Los trozos de carne se trocean y pican. Posteriormente se adoba con sal, mezcla de pimentones rojos y ajo; dejándolo macerar durante 24 horas. Finalmente se embucha.

El periodo de curación dura al menos 150 días. Conforme nuestro maestro embutidor considera que están en su momento óptimo se limpian, se etiquetan y envasan al vacío.

Disponible: pieza completa y loncheado.

SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Elaborado al 40% con magro de jamón y paleta de bellota cortada a cuchillo y el 60% con magros extras de bellota y punta de lomo. Los trozos de carne se trocean y pican y, posteriormente, se incorpora sal, pimienta molida y en grano, nuez moscada rallada, clavo y otras especias con los que condimentarla dejándola macerar durante 24 horas.

Finalmente se embucha. Permanecen en los secaderos y bodegas hasta que el maestro embutidor considera que están en su momento óptimo. Su sabor es el de los tradicionales salchichones que se realizaban en las matanzas caseras de Extremadura.

Disponible: pieza completa y loncheado.

QUESO MANCHEGO CURADO Y SEMICURADO DE OVEJA

Sabor pronunciado. El sabor del queso manchego es fuerte, sabroso, de buen bouquet y retrogusto.

Puede consumirse bien durante todo el año conservándose bien mucho tiempo. Sumergido en aceite puede durar hasta dos años.

Materia prima: se elabora exclusivamente con leche de oveja de raza manchega.

Curación: aproximadamente 8 meses

Disponible: entero (3,2kg aprox) y en cuña (250 aprox)

Presentación: corteza natural aceitada. Su pasta es firme y compacta de color marfil con pocos ojos y desigualmente repartidos.

Conservación: Refrigerado entre 4º y 8º

CONSERVAS



MEJILLONES GIGANTES EN ESCABECHE

CATEGORÍA SUPREME

Mejillones seleccionados, de la más alta calidad, procedentes de los parques de cultivo de las Rías de Arosa. Con alto valor nutritivo, contienen proteínas de calidad ricas en aminoácidos, mucho potasio, fósforo, sodio, calcio, hierro y zinc, vitamina A, grupo B y gran cantidad de ácido fólico, el más elevado de todos los mariscos y vitamina B12. El mejillón, es un alimento saludable de primera categoría.

Ingredientes: Mejillones fritos en aceite de oliva y con suave escabeche.

Peso neto: 110g. Pero escurrido: 68g. 4/6 piezas



ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CATEGORÍA SUPREME

La carne de la anchoa es de sabor fuerte y aromático, es muy rica en proteínas y grasas. Contiene un 12% de grasa con todos los beneficios de los pescados azules.

Su carne apenas contiene hidratos de carbono y almacena hierro, sodio, potasio, fósforo, calcio y vitamina A y B. Tienen la particularidad de disminuir las grasas de la sangre, principalmente el colesterol y también tienen un papel destacado en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Ingredientes: Anchoas, aceite de oliva virgen extra, sal.

Peso neto: 120g. Pero escurrido: 63g . 8 filetes



BERBERECHOS

Recogidos en las playas del litoral gallego, donde el plancton es inmejorable lo que hace que el sabor de nuestros berberechos sea tan especial y apreciable. Muy nutritivo por su aporte en hierro y grasas poliinsaturadas.

Ingredientes: berberechos al natural

Peso neto: 110g. Pero escurrido: 62g. 20/25 piezas

CAVIAR DE ERIZO DE MAR AL NATURAL

Producto de las Rías Gallegas. Su extraordinario sabor a mar y a marisco, junto con su suave textura, convierte al caviar de erizo de mar en un manjar sublime y en una de las principales Delicatessen actuales, es un producto muy cotizado, un verdadero manjar. El conocido escritor y gastrónomo Julio Camba define el caviar de erizo como “un extracto de mar, un hálito de borrasca, una esencia de tempestades.

Al primero que uno se toma, la boca no se le hace simplemente agua, se le hace agua de mar, con todos los olores y sabores marinos”.

Ingredientes: huevas de erizos de mar, agua y sal.

Peso neto: 120g. Pero escurrido: 95g



CAVIAR DE TRUCHA

Vivo color asalmonado, huevas muy sueltas unas de otras e impresionante textura.

Ideal para dar un toque de color y distinción a cualquier tipo de elaboración.

Ideal para sopas, ensaladas, vinagretas, pescados o simplemente para comer directamente solo o sobre una deliciosa tapa española.



CAVIAR DE SALMÓN

Con un color rojizo brillante y un sabor único y espectacular, se convierte en un producto gourmet por excelencia. Posee un alto nivel nutricional ya que cuenta con ácido fólico, vitaminas A, D, E, F, yodo, fósforo, hierro y ácidos grasos Omega-3.

Además de su alto contenido en proteínas (30%).

Favorito de los chefs de sushi de todo el mundo.





CONSERVAS

PATO CON SALSA DE CIRUELA AL BRANDY

Ingredientes: Pato confitado, ciruelas pasas, Brandy, cebolla, puerro, zanahoria, azúcar, ajo y sal.

Preparación: En sartén o cazucla: Verter en el recipiente y calentar a fuego suave preferiblemente tapado. Si fuera necesario añadir un poco de agua.

En microondas quitar la tapa y calentar el producto.

Alimento 100% natural, sin aditivos. Peso aproximado: 425g

PATO A LA NARANJA

Ingredientes: Pato confitado, zumo de naranja, cebolla, puerro, zanahoria, licor de naranja, gelatina, azúcar, harina de maíz, ajo y sal.

Preparación: En sartén o cazucla: Verter en el recipiente y calentar a fuego suave preferiblemente tapado. Si fuera necesario añadir un poco de agua.

Alimento 100% natural, sin aditivos . Peso aproximado: 425g

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Ingredientes: 100% carne de vacuno, cebolla, tomate, calabacín, pimiento rojo, pimiento verde, leche, huevo, pimienta negra, pimienta blanca, aceite de oliva, harina de trigo y sal.

Preparación: En sartén o cazucla: Verter en el recipiente y calentar a fuego suave preferiblemente tapado. Si fuera necesario añadir un poco de agua.

En microondas quitar la tapa y calentar el producto.

Alimento 100% natural, sin aditivos. Peso aproximado: 425g

CARRILLADA DE TERNERA

Ingredientes: Carrillera de ternera, cebolla, puerro, zanahoria, tomate, pimiento verde, aceite de oliva, pimienta negra, pimienta cayena, harina de maíz, ajo y sal.

Preparación: En sartén o cazucla: Verter en el recipiente y calentar a fuego suave preferiblemente tapado. Si fuera necesario añadir un poco de agua..

Alimento 100% natural, sin aditivos . Peso aproximado: 425g

CALLOS AL ESTILO TRADICIONAL

Ingredientes: Callos, chorizo, cebolla, tomate, aceite de oliva, pimienta negra, pimienta cayena, harina de trigo y sal.

Preparación: En sartén o cazucla: Verter en el recipiente salpimentar al gusto y calentar a fuego suave preferiblemente tapado. Si fuera necesario añadir un poco de agua.

Alimento 100% natural, sin aditivos.
Peso aproximado: 425g

ESCALIVADA

Ingredientes: Cebolla, pimiento rojo, berenjena, aceite de oliva y sal.

Preparación: Ideal para consumir como ensalada fría. También se puede calentar ligeramente como guarnición.

Alimento 100% natural, sin aditivos.
Peso aproximado: 425g

CONSERVAS



ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Ingredientes: Alcachofa, aceite de oliva virgen extra y sal.

Preparación: En sartén o cazuela: Saltear en su mismo aceite. Ideal para guarnición con tacos de jamón o bacon.

En microondas quitar la tapa y calentar el producto.

Alimento 100% natural, sin aditivos. Peso aproximado: 425g

PISTO

Ingredientes: Calabacín, cebolla, tomate, pimiento rojo, aceite de oliva, pimienta negra, azúcar, ajo y sal.

Preparación: En sartén o cazuela: Verter en el recipiente y calentar a fuego suave preferiblemente tapado.

Si fuera necesario añadir un poco de agua.

En microondas quitar la tapa y calentar el producto.

Alimento 100% natural, sin aditivos. Peso aproximado: 425g

PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN

Ingredientes: Pimiento asado al carbón

Recomendaciones de uso: Perfecto para aperitivos, ensaladas, guarniciones, arroces y guisos de cocina tradicional

Peso bruto: 481g. Peso neto: 300g

TOMATES SECOS CONFITADOS

Tomate secado al sol y cocinado con aceite de oliva.

Uso: Producto listo para su consumo. Ideales para utilizarlas en ensaladas, como aperitivo o como guarnición de tus pescados o carnes, ó para realizar platos de pasta.

Ingredientes: Tomate deshidratado, aceite de oliva, albahaca, sal y vinagre balsámico.

Peso bruto 550 g. Peso escurrido 150 g

CONSERVAS



CEBOLLAS CONFITADAS

Cebolletas Confitadas en Aceite de Oliva y vinagre de Módena, aderezadas con tomillo

Uso: Producto listo para su consumo. Ideales para utilizarlas en ensaladas, como aperitivo o como guarnición de tus pescados o carnes.

Ingredientes: Cebolletas 65%, aceite de oliva, aceite de girasol, vinagre de Módena, tomillo y sal.

Peso bruto 550 g. Peso escurrido 200 g

TOMATE FRITO

Ingredientes: Tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal.

Recomendaciones de uso: Salsa base especial para pastas, pescados, carnes, huevos, etc...

Peso bruto: 495g. Peso neto: 314g

COCTEL DE ACEITUNAS

Aceitunas de sabor exquisito auténtico y natural, que además se complementan con crujientes pepinillos y cebollitas, al punto de sal.

Ingredientes: Aceituna con hueso manzanilla, pepinillos, cebollitas, agua, sal.

Categoría: Primera. Variedad: Manzanilla

ACEITUNA MANZANILLA SABOR ANCHOA

De sabor suave pero intenso. Es uno de los alimentos base de la dieta mediterránea. Se recomienda su consumo diario (7 al día) debido a que contienen ácidos grasos insaturados y gran cantidad de fibra alimentaria y minerales, sustancias que aumentan la resistencia del organismo a las influencias del medio exterior y previenen las enfermedades cardiovasculares

Ingredientes: Aceitunas con hueso manzanilla, agua, sal.
Categoría: Primera. Variedad: Manzanilla

ACEITUNA MOJO PICÓN

Constituye un aperitivo perfecto para comer en cualquier momento del día. Te provocarán una explosión de sabor en la boca con su suave toque picante que le proporciona el mojo (salsa picante originaria de las Islas Canarias)

Ingredientes: Aceitunas sin hueso manzanilla rellena de pimiento, pepinillos, cebollitas, agua, sal, saborizante de mojón picón.
Categoría: Primera. Variedad: Manzanilla Rellena

CONSERVAS ECOLÓGICAS

Elaboradas de forma artesanal
y con los mejores ingredientes procedentes de la huerta ecológica.
SIN CONSERVANTES NI COLORANTES. 100% natural



Delikatha



Ecológico

CONFITURA DE TOMATE RAF ROJO

Ingredientes: Tomate Raf rojo reducido, azúcar y zumo de limón natural
Recomendaciones de uso: para desayunos, meriendas y platos de alta cocina. Una vez abierto conservar en frío.
Agitar antes de usar.
Peso bruto: 370g. **Peso neto:** 190g

CONFITURA DE PIMIENTO ROJO

Ingredientes: Pimiento rojo reducido, azúcar y zumo de limón natural.
Recomendaciones de uso: para desayunos, meriendas y platos de alta cocina. Una vez abierto conservar en frío.
Agitar antes de usar.
Peso bruto: 370g. **Peso neto:** 190g

MOUSSE DE TOMATE

Ingredientes: Tomate, Aceite de oliva Virgen Extra, azúcar y sal
Recomendaciones de uso: salsa base para pastas, pescados, huevos, carnes, etc... Una vez abierto conservar en frío.
Agitar antes de usar.
Peso bruto: 370g. **Peso neto:** 190g

FRITADA

Ingredientes: Tomate, Pimiento, calabacín, cebolla, aceite de oliva Virgen Extra, azúcar y sal.
Recomendaciones de uso: Ideal para aperitivos, guarniciones y rellenos, etc... Una vez abierto conservar en frío.
Agitar antes de usar.
Peso bruto: 370g. **Peso neto:** 190g



VINOS ECOLÓGICOS

Vino ecológico, orgánico o biológico es el que se produce con uvas cultivadas y cosechadas sin la utilización de pesticidas, fertilizantes ni otros elementos de síntesis.

Vino procedente de uvas de agricultura ecológica



Ecológico

VINO TINTO ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH BARRICA D.O. CASTILLA LA MANCHA

Vino de color rubí con matices de teja. En nariz tiene potentes aromas, mezclándose la crianza con la fruta varietal. En boca es carnoso, fresco, tánico y con final elegante. Variedad de uva: 50% Cabernet Sauvignon - 50% Syrah. Puede degustarse solo o combinado con quesos, carnes de caza y asados.

VINO ESPUMOSO ECOLÓGICO D.O. LA MANCHA

Vino procedente de uvas de agricultura ecológica. De color amarillo pálido, limpio y brillante. Buen desprendimiento de burbuja, formando rosarios muy finos y persistentes. Desprende aromas frescos e intensos de manzana y pera. En boca es un vino equilibrado y fresco. Variedad de uva: 100% Airén. Combina bien con entrantes, sopas, frutos secos, primeros platos, quesos y embutidos.

VINO ROSADO ECOLÓGICO D.O. CASTILLA LA MANCHA

Color rosa fresa, limpio y brillante. Muy aromático, destacando toques de fresa, melocotón y frutas rojas. En boca es fresco, con un sabor largo y envolvente. Variedad de uva: 100% Tempranillo. Combina bien con pescados, carnes blancas, tapas y platos combinados. También se puede degustar solo.

VINO BLANCO ECOLÓGICO D.O. CASTILLA LA MANCHA

Amarillo pálido con toques verdes intensos, limpio. Marcado aroma a plátano y manzana. En boca es suave, complejo y persistente con acidez equilibrada. Es un vino redondo, bien terminado, glicérico y con gran potencial. Variedad de uva: 100% Airén. Para degustar solo aunque combina bien con carnes blancas, pasta, tapas y pescados. Variedad de uva: Tempranillo 90%, Garnacha 5% y Mazuelo 5%



VINOS
GRAN SELECCIÓN

Delikatha



VINO TINTO GRAN RESERVA DELIKATHA D.O. RIOJA

Color rubí, con aroma intenso y complejo, fruto de la larga crianza. Con aromas a vainilla y de fina reducción a tabaco y cuero fino, con leves notas a bombón de licor. Sabroso en la boca, taninos pulidos y buena largura. Por sus características se convierte en la joya de Delikatha

Ideal para tomar sin acompañamiento o con pastas, hongos y setas, huevos, carnes, aves, quesos

Variedad de uva: Tempranillo 90%, Garnacha 5% y Mozuelo 5%

VINO TINTO GRAN RESERVA D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Vino uftuoso y celos, aunque con fuerza. Amplio y pleno, evoluciona bien con el tiempo.

De color rojo picota intenso con leves ribetes teja. A la nariz destacan las notas especiadas a matorral (regaliz, hinojo, romero) y frutas rojas, notas a vainilla y tostadas. En boca en tónico, manifiesta los frutos rojos y especias.

Complejo en aromas: cuero, tabaco y torrefactos.

Variedad de uva: 50% Cabernet Sauvignon, 35% Tempranillo y 15% Garnacha.

CAVA BRUT SELECCIÓN D.O. RIBERA DEL GUADIANA

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, burbuja fina con rosario continuo y forma corona.

En nariz destacan sus intensos aromas a manzana y frutas tropicales.

En boca, se aprecia una acidez bien equilibrada con el contenido alcohólico y en el retronasal nos recuerda los aromas frutales. Cremoso.

Acompañar una copa de Cava con aceitunas, patatas fritas, gambas, calamares, jamón y queso.

También será perfecto complemento de foie-gras, caviar y pescado.

Variedad de uva: macabeo 90% y parellada 10%.

VINOS D.O. RIOJA



Delikatha



VINO TINTO RESERVA D.O. RIOJA

Es un vino limpio y de color intenso con reflejos cereza. De intensidad y complejidad aromática. Aroma tostado, con notas a dátiles maduros y toques a tofee. Sabroso en la boca con taninos pulidos. Ideal para tomar sin acompañamiento o con embutidos y principalmente con carnes. Variedad de uva: Tempranillo 90%, Garnacha 5% y Mazuelo 5%

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

Limpio y de color intenso con reflejos cereza. Intensidad y complejidad aromática, donde aparecen frutas rojas y notas a vainilla y bálsamo de fondo. En boca transmite su potente y armoniosa constitución frutosa y tánica suavemente perfiladas por el buqué del roble. Ideal para ser degustado con embutidos, platos a base de pasta, menestras, carnes y quesos. Variedad de uva: Tempranillo 90%, Garnacha 5% y Mazuelo 5%

VINO TINTO DE AUTOR D.O. RIOJA

Intenso color rojo-violáceo. En la nariz se combinan de forma armoniosa las notas de frutas rojas con las especiadas y tostadas. Al gusto posee una potente entrada marcada por su estructura que, combinada con una expresión tánica suave, hacen que la persistencia en la boca sea larga y agradable. Ideal para degustar solo o con embutidos, carne o queso. Variedad de uva: Tempranillo 100%

VINO BLANCO D.O. RIOJA

Vino afrutado, de color amarillo, muy atractivo y brillante. A la nariz se presenta con buena expresión frutal, con notas de piña y manzana, con agradables puntas de roble. En boca es amplio y sabroso, con sabor a fruta madura envuelta en la cremosidad de un roble bien ensamblado. Ideal para acompañar mariscos, pesado, arroces o carne. Variedad de uva: Viura 95% y Malvasia 5%

VINOS
D.O. RIBERA DEL DUERO



VINO TINTO RESERVA D.O. RIBERA DEL DUERO

Vino tinto, limpio, capa alta, rojo rubí con ribetes que tienden a una lenta evolución a la que resiste el vino.

Nariz franca y compleja, contribución de matices balsámicos, tostados, especias y cuero.

Largo saber en boca, redondo, con estructura y sin aristas.

Ideal para ser degustado sin acompañamiento o con embutidos, platos a base de pasta, menestras, carnes y quesos.

Variedad de uva: 100% Tempranillo

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO

Vino tinto, limpio, brillante, de color rojo picota intenso, capa alta. Nariz intensa, compleja.

Tonos a fruta bien madura y tonos balsámicos. Madera franca perfectamente integrada, combinación de especias y tostados.

En boca potente, estructurado, redondo, con taninos maduros pulidos que llenan la boca.

Ideal para ser degustado sin acompañamiento o con embutidos, platos a base de pasta, menestras, carnes y quesos.

Variedad de uva: 100% Tempranillo

VERDEJO VINO BLANCO D.O RUEDA

Amarillo pálido y brillante. Aroma excepcional fino y elegante que se percibe nada más destapar la botella, con dulces tonos a melocotón y hierba fresca recién cortada, con algún toque cítrico y seductores matices florales. Sabor equilibrado y de buena intensidad, con recorrido, amplio y paso atractivo dejando un recuerdo intenso. De buena acidez y notable longitud.

Ideal para ser degustado sin acompañamiento o con pescado, mariscos y carnes

Variedad de uva: 100% Verdejo

VINOS EXTREMEÑOS
D.O. RIBERA DEL GUADIANA



VINO TINTO DULCE D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Vino de color rojo rubí de capa media-alta. Destaca su gran potencia aromática, donde se encuentran íntimamente ligados aromas primarios frutales junto con aromas aportados por la madera de roble, destacando así toques de vainilla, miel y membrillo. En boca resalta el elegante dulzor suave pero intenso que cautiva y embriaga en sensaciones con un largo postgusto.

Variedad de uva: 100 % Cabernet-Sauvignon.

VINO TINTO ROBLE D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. Brinda aromas a frutas rojas y negras muy maduras combinada con notas de tostados. Fruta y madera en correcto equilibrio. Vino redondeado, untuoso, con taninos suaves y muy dulces.

Variedad de uva: 100 % Cabernet-Sauvignon.

Acompañante perfecto de todo tipo de platos de la dieta mediterránea así como carnes, quesos y embutidos.

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIBERA DEL GUADIANA

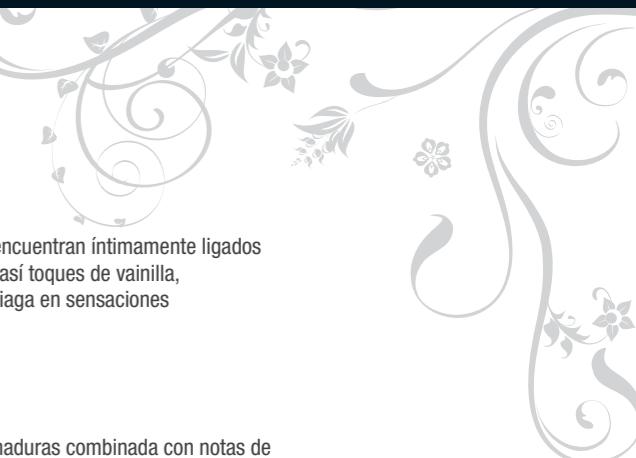
Vino rojo picota de capa alta con notas violáceas. Limpio y cristalino. En nariz expresa buena intensidad aromática. Aromas a frutos rojos y tostados, con toques de café. Estructura con un recuerdo de bayas negras y arcilla (obsequio del terreno) bien conseguidos. En boca es tánico, con buen cuerpo. Acidez moderada. Post gusto largo.

Variedad de uva: 100% Cabernet-Sauvignon

VINO BLANCO D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Se trata de un vino de aspecto brillante, color amarillo limón con tonalidades verdosas y aceradas. De alta intensidad aromática. Destacan aromas a frutas blancas y tropicales, con toques a hierba fresca y heno. Notas de cítrico, que le proporcionan su carácter fresco. En boca es suave, sedoso y fresco, donde de nuevo se manifiestan las frutas blancas y cítricos. Notable recorrido.

Variedad de uva: Verdejo 52% y 48% Sauvignon Blanc



Delikatha

VINOS EXTREMEÑOS
D.O. RIBERA DEL GUADIANA



Delikatha



VINO TINTO JOVEN D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Vino rojo cereza de capa alta con tintes violáceos. Limpio y cristalino. En nariz expresa potencia aromática con gran carga frutal debido a las variedades de la uva donde se aprecian frutos rojos (grosella, moras). En boca es expresivo, fresco. Buen cuerpo. Muy tánico. Acidez moderada. Postgusto elegante y agradable. Largo.

Variedad de uva: 53% Merlot, 25% Syrah, 22% Cabernet-Sauvignon

VINO ROSADO D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Se trata de un vino fruidoso, ligero y brillante con un color rosado grosella de intensidad media-alta. Se presenta a la nariz de forma limpia, fresca y muy compleja, en la que podemos encontrar frutas rojas características de la variedad: grosella, mora y toques vegetales. En boca es fresco, ligero, vivo, con la correcta acidez propia de los buenos vinos rosados. Amplio, con notas nuevamente de las frutas rojas. Buen recorrido.

Variedad de uva: 100% Cabernet-Sauvignon

VINO BLANCO ESPUMOSO D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Vino de aspecto brillante, de color blanco pálido con tonalidades verdosas aceradas. Vino limpio franco. Con aromas a frutas blancas y flores sobre un fondo de moscatel que nos inunda. Presenta un ataque en la boca meloso, seguido de frescor que nos provoca su acidez junto al carbónico presente, dejando una sensación que nos incita a seguir degustándolo.

Variedad de uva: Moscatel 10% y Cayetana 90%

VINO ROSADO ESPUMOSO D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Vino de aspecto brillante, de color rosado granate muy intenso. Nariz franca con aromas frutales en los que destacan frambuesa y frutos silvestres, aparecen aromas a uvas ligeramente con recuerdo a moscatel. Presenta un buen paso en boca, muy ligero, con notas dulces bien combinadas con toques de carbónico y una acidez moderada

Variedad de uva: Syrah 100%

VINOS
D.O. LA MANCHA



Delikatha



VINO TINTO RESERVA D.O. LA MANCHA

Color rojo cereza con ribetes burdeos y reflejos de color teja. En nariz es limpio, con notas de vainilla y frutos secos. En boca es complejo, suave, carnosos y persistentes.

Variedad de uva: 50% Tempranillo - 25% Cabernet Sauvignon - 25% Syrah

Combina bien con carnes blancas y rojas, barbacoas, quesos fuertes, pescados y ahumados

VINO TINTO CRIANZA D.O. LA MANCHA

Color cereza intenso con ribetes de teja, limpio y brillante. Intensidad olfativa dominada por toques especiados (canela, clavo) aportados por la madera, que se sobreponen a un fondo frutal y torrefacto.

En boca es fresco con cierta complejidad y elegancia, con un final amplio.

Variedad de uva: 50% Tempranillo - 25% Cabernet Sauvignon - 25% Syrah

Combina bien con carnes blancas y rojas, barbacoas, quesos fuertes, pescados y ahumados.

VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC D.O. LA MANCHA

Tono pajizo y verdoso, limpio y brillante. Aromas de cierta intensidad, no complejos, con notas de fruta blanca como la pera y el plátano.

En boca es suave y muy ligero, con persistencia de su fruta.

Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc

Combina bien con ensaladas, frutos secos, sopas, tapas y mariscos

Licores Gama Oro



Delikatha

De la combinación del glamour con la gastronomía nace uno de los placeres más lujosos para deleitar a los más sibaritas,

Licores Gama Oro

Destacan por su sensibilidad, exclusividad, finura, altísima calidad y presentación.



1818 BRANDY ORO

Brandy español de alta calidad. 5 años. Es un Brandy hecho de mezclar los mejores licores destilados del vino y vinos españoles, mezclados con agua destilada del nacimiento del río Nervión. Lo introducimos en nuestras mejores barricas durante más de cinco años para encontrar el punto de equilibrio ideal.

1818 BRUT RESERVA ORO

Color paja pálido, claro. Burbuja pequeña y abundante que asciende lentamente en corona de formación. Notas de frutas (manzana) y notas de crianza (mantequilla). En boca el carbónico bien integrado. Ligeros toques lácticos. Agradable y largo. Elaborado por el método tradicional también conocido como Champenoise.

1818 RON ORO

A partir de un aguardiente de caña de origen dominicano, se elabora este tradicional ron desde hace más de 100 años. El aguardiente de caña se deja madurar durante más de 5 años en las mejores barricas de madera, adquiriendo así los aromas clásicos de este ron.

La combinación del Whisky, Cava, Brandy o Ginebra, junto con el polvo de oro de 23 quilates hace de estos productos los más exclusivos y sorprendentes del mercado.

1818 WHISKY ORO

Sobre una base de whisky canadiense de 3 años y de malta escocesa, hemos desarrollado un producto digno de los mejores paladares.

PREMIUM GOLD GIN

Una de las mejores ginebras Premium del mundo. Fina, elegante, delicada y con un equilibrio casi perfecto, son las características que definen esta ginebra, una de las mejores ginebras del mundo. Elaborada a partir de un triple destilado de grano de gran pureza, y mezclada con 11 destilaciones realizadas en nuestros alambiques de cobre, de más de 150 años de antigüedad, a la que le añadimos el polvo de oro alimenticio de 23 quilates.

BLUE GOLD GIN AND PINK GOLD GIN

Ginebra, con agua purificada y aromas naturales, en nariz notas alcohólicas y de enebro. En boca, ensamble de aromas con predominio del enebro. Desarrollo hacia un buen cuerpo con notas herbales y frutales, con final agradable.

VISTE TU MESA & TU COCINA



Te proporcionamos todo lo que necesites para preparar y presentar nuestros productos.

Dirigido tanto para hoteles, restaurantes, escuelas de hostelería, servicios de catering y banquetes, como para todo amante de la buena cocina.

VISTE TU MESA & TU COCINA		CRISTALERÍA & CUBERTERÍA		HERRAMIENTAS DE COCINA DE VANGUARDIA
	ARTÍCULOS DE COCINA PARA PREPARAR Y EMPLATAR		COCKTELERÍA & MUCHO MÁS	

SOLICITA
CATÁLOGO
COMPLETO

Delikatha

• La Naturaleza de lo Exquisito •

Delikatha

Referente mundial en productos gourmet.

Hacemos llegar a cualquier parte del mundo los productos gourmet más exclusivos de la Dieta Mediterránea. Porque contamos con una amplia red de representación comercial a nivel mundial:

EUROPA: Alemania, España, Reino Unido y Georgia.

ASIA: China, Israel, Japón y Hong Kong.

AMÉRICA: Ecuador, México, Panamá y Perú.

ÁFRICA: Camerún, Congo, Gabón, Guinea Ecuatorial, República Centroafricana y Chad.
Y seguimos ampliando fronteras...

¿Quieres ser nuestro partner?

Estamos a tu disposición, contacta con nosotros

info@delikatha.com

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





Delikatha

• La Naturaleza de lo Exquisito •



Productos de España