



Mermeladas de autor

Sabores y formatos



¿Por qué elegir nuestras mermeladas?

La gama de las mermeladas es nuestra última incorporación. Las estamos haciendo desde 2008 cuando creamos, primero la crema de chocolate y azafrán y posteriormente varias mermeladas, siempre basándonos en frutas de la más alta calidad, chocolates, licores u otras especias. Son únicas, especiales y diferentes de lo que hay en el mercado.

Enfocadas para distintos usos, algunas combinan perfectamente con productos salados p. ej. con foie o con queso y las hay que son ideales para un desayuno con tostadas o croissant.



Mermeladas para disfrutar



Naranja, chocolate y licor de naranja.

Marcado sabor de chocolate, con la frescura de la naranja y un fondo típico del licor de naranja.

Sugerencias de consumo: Ideal para tostadas, croissant y brioches frescos de mantequilla. Como refuerzo de salsas de chocolate para guisos de caza.



Naranja con azafrán- creada para el programa España Directo

Mermelada diseñada para el programa de TVE “España Directo”.

Delicada combinación de colores y aromes, empezando por la naranja y con un retrogusto muy marcado del azafrán de Teruel.

Ideal para acompañar tostadas y bollería fresca. Como complemento a yogures naturales y para elaboración de postres.



Mango, fruta de la pasión y Gianduja

Combinación de las frutas tropicales con los aromas de los frutos secos y el chocolate.

Mermelada que evoluciona, empezando con los sabores ácidos de las frutas y terminando en un fondo típico de la Gianduja.

Sugerencias de consumo:
principalmente con bollería fresca, pero también como parte de acompañamiento para tapas y postres.



Albaricoque, amaretto y vainilla

La primera de nuestras creaciones enfocadas al maridaje con productos salados.

Combinación de la acidez y frescura del albaricoque con el amargor típico del amaretto (licor de almendra amarga).

Ideal para quesos, tanto crudos con frescos a la plancha, y productos del pato (foies, maigret, confit) y otras aves.



Manzana, chocolate blanco y calvados

Manzana verde, ácida, combinada con el sabor lácteo del chocolate blanco y con un fondo de calvados (destilado de sidra y envejecido en barrica).

Mermelada totalmente versátil, se puede tomar tanto como desayuno como complemento a todo tipo de elaboraciones: acompañando a quesos, formando parte de tapas, como guarnición de bizcochos e incluso como relleno de tartas.



Higos y nueces

Mermelada de higo violette con nueces nacionales.

Recomendamos su consumo con pan blanco, tipo baguette, y como acompañamiento de quesos curados o platos de caza. También con productos como foie.



Ruibarbo y jengibre

Mermelada de sabores muy centroeuropeos. Combina la acidez de la verdura con los aromas del jengibre.

Demandada por nuestros clientes escandinavos y de centroeuropa, así como por españoles que han residido en estas zonas o en Inglaterra.

Especialmente recomendada para tomar con galletas y acompañado de infusiones y té.



Frambuesa, chocolate con leche y licor de frambuesa

Otra combinación de fruta, chocolate y licor. Aquí encontramos el frescor de la frambuesa, potenciado con un licor de la misma fruta, y los aromas lácteos y del cacao del chocolate con leche.

Se puede tomar con tostadas, bollería, añadida a yogures naturales o tipo griego, como acompañamiento de foies, quesos o incluso dentro de postres como bizcochos.



Mora, chocolate blanco y kirsch

Otra combinación de fruta, chocolate y licor. Aquí encontramos el potente sabor de las moras, con el licor de cerezas, y los aromas lácteos y del cacao del chocolate blanco.

Se puede tomar con tostadas, bollería, añadida a yogures naturales o tipo griego, como acompañamiento de foies, quesos o incluso dentro de postres como bizcochos.



Melocotón de viña, champagne y vainilla

Otra de nuestras mermeladas destinadas fundamentalmente al maridaje con salados.

Elaborada con melocotones de viña o sanguinos, de marcado color vino, y aromatizada con vainilla natural y coñac de champagne.

Perfecta para comer quesos de cabra, tanto frescos como a la plancha, productos derivados del pato como foie, o delicias.



Mermelada de Amor **Fresa, frambuesa, fruta de la pasión y** **pétalos de rosa**

Delicada combinación de tres frutas:
fresa, frambuesa y fruta de la pasión con
pétalos de rosa.

Nuestra mermelada más romántica.
Ideal para compartir en tostadas o
bollería fresca, postres y como aderezo
de tapas.



Gelée de Esperanza

Con nuestra nueva línea de las mermeladas con pétalos de flores queremos transmitir estos buenos sentimientos que nunca nos deben faltar. Uno de ellos es ESPERANZA.

En este frasco hemos preparado un delicado gelée de cava Gran Ducay-Reserva- y pétalos de pensamientos aromatizados con aceite natural de violetas.

Combina perfectamente con carnes, foie gras y quesos.



Mermelada de Amistad

La AMISTAD, uno de los sentimientos y necesidades más importantes del ser humano. Nosotros lo hemos representado con mandarina y flores de Jazmín.

Fantástica para acompañarla con un croissant integral, o con unos crepes de merienda.

Naranja y canela sin azúcares añadidos (contiene maltitol)



Con menos calorías y elaborada con maltitol, tolerado por diabéticos.

Sugerente combinación de la naranja con los aromas de la canela.

Recomendada para desayunos y meriendas en tostadas o bollería, acompañada de té e infusiones aromáticas.



Fresa con chocolate blanco sin azúcares añadidos (contiene maltitol)

Nuestra primera mermelada sin azúcares añadidos.

Deliciosa combinación de fresas muy maduras con el chocolate blanco. Edulcorada con Maltitol.

Ideal para comer con tostadas, bollería fresca, panes blancos sin tostar o como acompañamiento de tapas.

ENVASADO

Tarro de cristal con tape twist-off.
Contenido neto, 215 g aprox.
Y botes de 40g
Posibilidad de otros envases: 50g,
500g y 1000g

FICHA LOGISTICA

192 Cajas de 9 unidades.
Europalets de 0.8 x 1,2 m. con 15
cajas por capa.
8 capas de altura.
Peso total de palet: 792 Kg

CONDICIONES ALMACENAJE

Mantener en ambiente fresco, entre
10 y 20 °C
Evitar el sol.
Caducidad: 24 meses desde la
fecha de envasado.