

ET SI LA JOIE DE VIVRE
COMMENÇAIT DANS
L'ASSIETTE ?

MISONS SUR LA QUALITÉ

MAJADO GOURMET SELECTION

LIVRAISON DIRECTE DE NOS
PRODUCTEURS



SÉLECTION DES MEILLEURES
MATIÈRES PREMIÈRES,
ÉLABORATIONS ARTISANALES ET
NATURELLES , NOUS MISONS SUR
LA HAUTE QUALITÉ

WWW.MAJADOGOURMET.COM



¿QUI SOMMES NOUS?

PASSION PAR LA QUALITÉ - PETITS PRODUCTEURS

MAJADO GOURMET est née de la passion d'un père, Manuel Majado, et sa fille, Victoria Majado, pour la gastronomie et la qualité des produits espagnols.

Manuel a dédié toute sa vie à sa passion: l'étude du monde de la gastronomie dans tous les domaines.

Sa passion de la gastronomie associée à sa curiosité pour l'histoire et la diversité culturelle des pays du monde, l'ont mené à découvrir et déguster les meilleurs produits, et à tout apprendre de ses élaborations et caractéristiques pour comprendre ce qui les font si spéciales.

Ces connaissances il les a transmis à sa fille qui a développé la même passion pour ce monde, ce que les a mené à créer l'entreprise familial Majado Gourmet dédiée à la sélection, développement et commercialisation des produits gastronomiques les plus spécifiques.

Du producteur à vos cuisines, Majado Gourmet vous apporte les meilleurs produits du territoire voisin.

À MAJADO GOURMET nous misons pour l'excellence, le travail bien fait par nos petits producteurs, les élaborations artisanales, les ingrédients naturels...

Nous offrons un **service haute de gamme à tous nos clients**, nous sommes à votre disposition pour vous former sur des produits que vous sont inconnus, pour résoudre toutes vos doutes, ou vous donner des idées d'associations.

Chaque commande est spécialement **préparée pour vous "sur mesure"**, nous sélectionnons, et préparons vos produits après votre commande selon vos préférences.

Vos commandes sont envoyées directement de la cave de nos producteurs pour que les produits arrivent dans les meilleures conditions possibles à vos cuisines.

COMMENT PASSER COMMANDE?

DU PRODUCTEUR AU CLIENT

L'équipe de MAJADO GOURMET est à votre disposition pour résoudre toute doute à propos de nos produits, pour passer des commandes, ou vous aider avec des demandes spécifiques.

Vous pouvez nous écrire à:

v.majado@majadogourmet.com

Par texto, appel ou WhatsApp:

+33 781208362

POUR OUVRIR UNE COMPTE AVEC NOUS MERCI DE NOUS ENVOYER:

- KBIS + Adresse facturation
- Adresse livraison + notes spécifiques
- Personne en charge des communications
- Email comptabilité

ENVOIE DES PRODUITS:



Une fois passée la commande nous vous envoyons la facture et les modes de paiement.

La première commande se paye en avance, le reste des commandes seront payés à la fin du mois.

Certaines commandes peuvent arriver en plusieurs livraisons. Il faut compter de 48h à 5 jours selon les produits.

Il n'y a pas minimum de commande, mais des frais de transport peuvent être appliquées.

FRAIS DE TRANSPORT:

- GRATUIT à partir de 400€
- Commandes plus petites forfait sec de 25€
forfait réfrigéré 35€

NOS PRODUITS

ELABORATION ARTISANAL - HAUTE QUALITÉ GARANTIE

CHARCUTERIE DELICATESSEN

IBÉRIQUES	1	HUILE D'OLIVE	9
SERRANO - JAMBON	2	RIZ	9
AUTRES CHARCUTERIES PORC	3	OLIVES	9
CECINA DE LEÓN &	3	TRUFFE: SAUCES ET HUILES	10
AUTRES CHARCUTERIES BOEUF		TRUFFES ET CÈPES	11
		CONSERVES DE LÉGUMES	12

BOEUF

PREMIUM - TRÈS HAUTE	4	EXTREMADURA.	13
INFILTRATION -50 JOURS DRY AGED		D.O. TORTA DEL CASAR	
SELECCIÓN - HAUTE INFILTRATION	4	CASTILLA LA MANCHA.	13
50 JOURS DRY AGED		D.O. MANCHEGO	
AUTRES DÉCOUPES ET MATURATION		ZAMORA.	13
		D.O. ZAMORANO	
		GALICIA.	13
		D.O. SAN SIMÓN D.O TETILLA	

DE LA MER

CONSERVES DE LA MER	5	NOUGAT JIJONA GALIANA	14
POULPE	6	HORCHATA A.O.C. VALENCIA	14
ANCHOIS SEL ET ANCHOIS MARINÉS	7	CHOCOLATS	14
POISSON FUMÉ	8		

SUCRÉ





CHARCUTERIE

JAMBONS IBÉRIQUES

DEHESA DE EXTREMADURA



À PARTIR DE 36 MOIS D'AFFINAGE

100% IBÉRIQUE BELLOTA

PURE RACE IBÉRIQUE - ALIMENTATION PATURAGE DE QUALITÉ ET BELLOTA - MONTANERA (OCTOBRE À FÉVRIER) ÉLEVAGE EN LIBERTÉ. **ETIQUETTE NOIRE**

50-75% IBÉRIQUE BELLOTA

RACE IBÉRIQUE AVEC RACE DUROC - ALIMENTATION PATURAGE DE QUALITÉ ET BELLOTA - MONTANERA (OCTOBRE À FÉVRIER) ÉLEVAGE EN LIBERTÉ .

ETIQUETTE ROUGE

50% IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO

RACE IBÉRIQUE AVEC RACE DUROC - ALIMENTATION PATURAGE DE QUALITÉ ET BELLOTA - ÉLEVAGE EN LIBERTÉ PENDANT TOUT L'ANNÉE. **ETIQUETE VERT**

FORMAT

POIDS

DLC



PIECE	7 - 9 KG	9 MOIS	2° - 5°	18° - 20°
DÉSOSSÉ	3 - 5 KG	6 MOIS	2° - 5°	18° - 20°
PRÉTRANCHÉ	80 GR/100GR	5 MOIS	2° - 5°	18° - 20°

EPAULES IBÉRIQUES

DEHESA DE EXTREMADURA



À PARTIR 24 MOIS D'AFFINAGE

100% IBÉRIQUE BELLOTA

PURE RACE IBÉRIQUE - ALIMENTATION PATURAGE DE QUALITÉ ET BELLOTA - MONTANERA (OCTOBRE À FÉVRIER) ÉLEVAGE EN LIBERTÉ. **ETIQUETTE NOIRE**

50-75% IBÉRIQUE BELLOTA

RACE IBÉRIQUE AVEC RACE DUROC - ALIMENTATION PATURAGE DE QUALITÉ ET BELLOTA - MONTANERA (OCTOBRE À FÉVRIER) ÉLEVAGE EN LIBERTÉ . **ETIQUETTE ROUGE**

ROUGE

50% IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO

RACE IBÉRIQUE AVEC RACE DUROC - ALIMENTATION PATURAGE DE QUALITÉ ET BELLOTA - ÉLEVAGE EN LIBERTÉ PENDANT TOUT L'ANNÉE. **ETIQUETE VERTE**

FORMAT

POIDS

DLC



PIECE	5 - 7 KG	9 MOIS	2° - 5°	18° - 20°
DÉSOSSÉ	2 - 3 KG	6 MOIS	2° - 5°	18° - 20°
PRÉTRANCHÉ	80 GR/100GR	5 MOIS	2° - 5°	18° - 20°

CHARCUTERIE



AUTRES IBÉRIQUES

CHORIZO IBÉRIQUE

BÉRIQUE BELLOTA
CEBO DE CAMPO



SAUCISSON IBÉRIQUE

BÉRIQUE BELLOTA
CEBO DE CAMPO



LOMO IBÉRIQUE

100% IBÉRIQUE BELLOTA
50% IBÉRIQUE BELLOTA
CEBO DE CAMPO



FORMAT

PIECE
PRÉTRANCHÉ

POIDS

1- 2 KG
80 GR/100GR

DLC

6 MOIS
6 MOIS



2° - 5°
2° - 5°



18° - 20°
18° - 20°

JAMBONS SERRANOS DE GRANADA



À PARTIR 14 MOIS AFFINAGE

RESERVE 14 MOIS D'AFFINAGE

ELABORATION 100% NATUREL - REDUIT EN SEL
PORC BLANC

GRAND RESERVE 24 MOIS D'AFFINAGE

ELABORATION 100% NATUREL - REDUIT EN SEL
PORC BLANC

GRAND RESERVE 24 MOIS D'AFFINAGE- RACE DUROC

ELABORATION 100% NATUREL - REDUIT EN SEL
PORC RACE DUROC. BELLES TRANCHES

FORMAT

PIECE
DÉSOSSÉ
D.OPTIMALE
PRÉTRANCHÉ

POIDS

7 - 9 KG
3 - 5 KG
2 KG
90 GR

DLC

9 MOIS
6 MOIS
6 MOIS
6 MOIS



3° - 5°
3° - 5°
3° - 5°
3° - 5°



20° - 24°
20° - 24°
20° - 24°
20° - 24°

CHARCUTERIE

AUTRES CHARCUTERIES DE PORC



CHISTORRA ARTISANALE

ELABOREE AVEC DES INDREDIENTS 100% NATURELS: VIANDE DE PORC DE QUALITE (MAIGRE ET PAPADE) , PAPIKA AOC, AIL ET SEL

CHORIZO À CUIRE ARTISANALE

ELABOREE AVEC DES INDREDIENTS 100% NATURELS: VIANDE DE PORC DE QUALITE, PAPIKA AOC, AIL ET SEL

FORMAT	DLC		
3 KG	4 MOIS	2° - 5°	A CUIRE
1 KG	4 MOIS	2° - 5°	
300 GR	4 MOIS	2° - 5°	

CECINA DE LEON



NOTRE CECINA DE LEÓN EST ELABOREE ARTISANALEMENT A PARTIR DE PICECES DE BOEUF DE PLUS DE 10 ANS DES RACES: SIMMENTAL, BLONDE DE GALICE ET TUDANCA DE LA PLUS HAUTE QUALITE.

LE PROCESSUS D'ELABORATION, LE FUMMAGE ET L'AFFINAGE EST COMPLETEMENT NATUREL. LES CECINAS SONT FUMEEES AVEC DU BOIS DE CHENES DANS DES CAVES ET L'AFFINAGE EST DE 18-24 MOIS

BABILLA

JAMBON DE VACHE 100% NATUREL SANS CONSERVATEURS ET REDUIT EN SEL. PIECE COLLEE A L'OS . 18 MOIS D'AFFINAGE. 5 KG APROX EN 2 MOITIES

CONTRA

JAMBON DE VACHE 100% NATUREL SANS CONSERVATEURS ET REDUIT EN SEL. 18 MOIS D'AFFINAGE. 9KG APROX EN 2 MOITIES

TAPA

JAMBON DE VACHE 100% NATUREL SANS CONSERVATEURS ET REDUIT EN SEL. 18 MOIS D'AFFINAGE. 7,5 KG EN 2 MOITIES

FORMAT

POIDS

DLC



PIECE	5 - 9 KG	12 MOIS	2° - 5°	18° - 20°
DÉSOSSÉ	2,5 - 5 KG	12 MOIS	2° - 5°	18° - 20°
PRÉTRANCHÉ	90 GR	6 MOIS	2° - 5°	18° - 20°

VIANDE BOEUF PREMIUM



ON SÉLECTIONNE ET ON PRÉPARE LES MEILLEURES DÉCOUPES DE VIANDE DE BOEUF SUR MESURE POUR CHACUN DE NOS CLIENTS. NOUS FAISONS MATURER DES DÉCOUPES COMME CARRÉ DE CÔTES, FAUX FILET, PICAÑA, ENTRE AUTRES .

LA MATURATION EST D'ENVIRON 40/50 JOURS, MAIS NOUS FAISONS MATURER LA VIANDE SUR MESURE POUR DES DEMANDES SPÉCIFIQUES DE NOS CLIENTS.

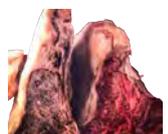
ON AIME TRAVAILLER À CÔTÉ DE NOS CLIENTS ET COLLABORER AVEC L'OBJECTIF DE DÉCOUVRIR DES NOUVEAUX PRODUITS, DÉCOUPES, RACES ET MATURATIONS; POUR OFFRIR LES MEILLEURS PRODUITS, AVEC LE MEILLEUR SERVICE RESPECTANT TOUJOURS NOS NORMES DE QUALITÉ.

LE SECRET DE NOTRE VIANDE

NOS BOEUF SÉLECTIONNÉS DE PLUS DE 10 ANS, SONT ÉLEVÉS MAJORITAIREMENT AU CENTRE DE L'EUROPE, PRINCIPALEMENT AU SUD DE L'ALLEMAGNE, CONCRÈTEMENT DANS LE BAS BAVIÈRE ,UNE RÉGION SPÉCIALISÉE DANS L'ÉLEVAGE DE QUALITÉ DES BOEUF S DE LA RACE SIMMENTAL, CAR LES PÂTURAGES SONT TRÈS RICHES D'UN POINT DE VUE ORGANOLEPTIQUE, CE QUI DONNE UN SAVEUR TRÈS SPÉCIAL ET QUALITATIVE À LA VIANDE, CE QUE L'APPORTE UN SAVEUR ET TEXTURE UNIQUES..

AUTRES RACES AUSSI DISPONIBLES: HERFORD , HOLSTEIN.



FORMAT	POIDS	FORMAT	POIDS
 CARRÉ DE CÔTES DÉTALONNÉ ET PORPRE	11 - 16 KG	 CÔTE BOEUF	1 - 1,50 KG
 FAUX FILET SANS OS ET PROPRE	8 - 12 KG	 TOMAHAWK	1,20 - 1,50 KG
 FILET BOEUF ENTIER: FILET MIGNON, CHATEAUBRIAND Y TOURNEDOS	3,5 - 4,5 KG	 T-BONE	1 - 1,50 KG
 PICAÑA 30 JOUR MATURATION (AGUILLETTE RUMSTECK)	2 - 3 KG	 ENTRECÔTE DE FAUX FILET	300 - 500 GR
 *MADURAMOS A MEDIDA 15-30-45 DÍAS CALIDAD PREMIUM		 BURGER MATURÉE	220 GR

DLC 30 JOURS S/V ❄️ 2°-4°

***DES AUTRES VIANDES AUSSI DISPONIBLE SOUS DEMANDE PORC- AGNEAU**

CONSERVES DE LA MER

BOÎTES - CONSERVES DE GALICE



NOS CONSERVES SONT ÉLABORÉS À GALICE, L'ATELIER EST SITUÉ AUX BORDS DE LA RIA D'AROUSA. NOTRE SAUMURE EST COMPLÈTEMENT NATUREL, ELLE EST ÉLABORÉE AVEC L'EAU DE MER QUE NOUS PRENONS DIRECTEMENT DE LA RIA D'AROUSA, ET ÇA FAIT LA DIFFÉRENCE.

LES ÉLABORATIONS SE FONT AVEC LES MEILLEURES MATIÈRES PREMIÈRES DE LA PÊCHE DE SAISON DISPONIBLE..



BOÎTE RECTANGULAIRE (RR)



BOÎTE RONDE (RO)



BOÎTE OVALE (OL)



SPECIAL RESTAURATION

PRODUIT

SARDINETTES

À L'HUILE D'OLIVE OU HUILE VÉGÉTALE

COQUES

AU NATUREL, EN HUILE D'OLIVE...

MOULES

AU NATUREL, EN ESCABÈCHE (FRITS)...

COUTEAUX

AU NATUREL, EN HUILE D'OLIVE...

PETIT CALMAR

ENCRE SEÏCHE, EN HUILE D'OLIVE...

VENTRÊCHE DE THON

EN HUILE D'OLIVE

VENTRÊCHE DE BONITE

EN HUILE D'OLIVE

MAQUEREAUX

FILET, ENTIÈRE

PÉTONCLES

AU NATUREL, EN HUILE D'OLIVE...

BOÎTE

FORMAT

COLIS

DLC



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO120

24 UTÉS

RO280 

24 UTÉS



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO120

24 UTÉS



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO120

24 UTÉS

RO280 

24 UTÉS

RO1000 

12 UTÉS



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO120

24 UTÉS

RO280 

24 UTÉS



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO120

24 UTÉS

RO550 

24 UTÉS



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO1000 

12 UTÉS



OL120

25 UTÉS

3 ANS



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO120

24 UTÉS

RO280 

24 UTÉS

RO550 

24 UTÉS



RR120

50 UTÉS

3 ANS



RO1000 

24 UTÉS



GALERIE D'IMAGES



SARDINIETTES RO120



COQUES 25-35 RO120



CALMAR ENCRE RO120



COUTEAUX RO120



MOULES ESCABÈCHE
RR120



COQUES 50-60
RR120



VENTRÈCHE THON
RR120



VENTRÈCHE BONITE
OL120

POULPE

QUALITÉ JAPÓN PREMIÈRE (LA MEILLEURE), CUIT BASE TEMPERATURE À GALICE, DANS SON JUS.
INGRÉDIENTS: POULPE, EAU DE MER.

COÛT EXACT PORTION. 4 MOIS DLC. LIEU DE PÊCHE FAO 34

COLIS 7 KG



PRODUIT

FORMAT

1 PATTE

100-200 GR
200-270 GR
200-250 GR

2 PATTES

200-250 GR
250-300 GR
300-400 GR
400-500 GR

4 PATTES

400-500 GR
500-600 GR
700-800 GR
850-900 GR

5 PATTES

400-500 GR

PRODUIT

FORMAT

POULPE ENTIER

300-550 GR
550-800 GR
800-1200 GR
1200-1500 GR
1500-200 GR
2000-30000 GR

POIDS FIXE

2 PATTES

250 GR
300 GR
500 GR

4 PATTES

450 GR



CONSERVES DE LA MER



ANCHOIS DE CANTABRIE

COMME CELLES DE NOTRE ENFANCE, ANCHOIS PROVENANT DU FAO 27 DE LA MER CANTABRIQUE, DE LA PÊCHE DE PRINTEMPS, (COSTERA), AVEC UNE TEXTURE TRÈS SURPRENANT, AVEC LE POINT JUSTE DE SEL. 12 MOIS DE SALAISON. UN LUXE GASTRONOMIQUE.

PRODUIT	BOÎTE	FORMAT	COLIS	CADUCIDAD
---------	-------	--------	-------	-----------

FILETS D'ANCHOIS CANTABRIE À L'HUILE D'OLIVE - COSTERA



RO80 - 12 FILETS 30 UTÉS
RO120 - 10 FILETS 25 UTÉS

6 MOIS

EDITION LIMITÉE XL



OL 127 - 8 FILETS 10 UTÉS
POCHETTE S/V 40 FILETS 10 UTÉS

6 MOIS

6 MOIS

BOQUERONES

MARINÉS EN VINAIGRE, À L'HUILE, À L'AIL, OU ESCABÈCHE. ELABORÉS SUR MESURE POUR NOS CLIENTS AVEC LA RECETTE PARFAITE. LA MEILLEURE MATIÈRE PREMIÈRE PROVENANT DES PORTS EN ESPAGNE.



PRODUIT	FORMAT	POIDS NET	COLIS	DLC
---------	--------	-----------	-------	-----

ANCHOIS MARINÉS
VINAIGRE, À L'HUILE, À L'AIL, OU ESCABÈCHE

BARQUETTE 50 GR
BARQUETTE 250 GR
BARQUETTE 600 GR
BOITE 1000 GR

12 UTÉS 6 MOIS
10 UTÉS
5 UTÉS
6 UTÉS

TALLAS XS, S, M, L, XL



CONSERVES DE LA MER

POISSONS FUMÉS

NOTRE SECRET: UN PROCESSUS DE SAUMURE ET DESSALAGE À LA MAIN, LES MEILLEURES MATIÈRES PREMIÈRES, ET UN FUMAGE À BASSE TEMPERATURE AVEC DE LA FUMÉE NATURELLE OBTENUE PAR LA COMBUSTION DE BOIS 'HÊTRE.

LE RÉSULTAT: UNE SAVEUR DOUCE, SUBTILE ET TRÈS AGREABLE QUE NOUS PERMET AVOIR L'UNS DES MEILLEURS POISSONS FUMÉS DU SECTEUR.

100% NATURELS, SANS CONSERVATEURS, SANS COLORANTS ET SANS ADDITIFS ARTIFICIELS.



PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	DLC
SAUMON 	PIÈCE	KG	-	45 JOURS
	BARQUETTE	250 GR 500 GR	-	
	TERRINE	900GR 700 GR 100 GR	8 U	
	POCHETTE	100 GR	12U	
THON 	BLOC	KG	-	45 JOURS
	TERRINE	900GR 700 GR	8 U	
	POCHETTE	100 GR	12U	
ESPADON 	BLOC	KG	-	45 JOURS
	TERRINE	900GR 700 GR	8 U	
	POCHETTE	100 GR	12U	
MARLIN 	BLOC	KG	-	60 JOURS
ANGUILLE 	PIÈCE	KG	-	45 JOURS
	BARQUETTE	500 GR 250GR	-	
	POCHETTE	100 GR	12U	
ANCHOIS 	TERRINE	700 GR	8U	60 JOURS
	POCHETTE	100 GR	12U	
SARDINE 	TERRINE	700 GR	8U	60 JOURS
	POCHETTE	100 GR	12U	
HARENG 	TERRINE	700 GR	8U	45 JOURS
	POCHETTE	100 GR	12U	
ASSORTIMENT SAUMON, ESPADON, MORUE 	TERRINE	700 GR	8U	45 JOURS
	ASSIETTE	150 GR	10U	



DELICATESSEN



DLCl AN

DLc 1 AN - CONSERVER RÉFRIGÉRE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

NOTRE PRODUCTEUR, **GERMAN BORDILS** FAIT LA CUEILLETTE DES OLIVES UN PEU PLUS D'UN MOIS AVANT QUE LA RÉCOLTE HABITUELLE. LES OLIVES SONT CUEILLIES LORSQU'ELLES SONT ENCORE VERTES, AVEC UNE MACHINE LES EMPÊCHANT DE TOUCHER LE SOL POUR QU'ELLES NE SOIENT PAS CONTAMINÉES.

DANS LES 2 HEURES SUIVANTES À SA RÉCOLTE, LES OLIVES SONT IMMÉDIATEMENT PRESSÉES, PENDANT CETTE PHASE ON FAIT LA **CENTRIFUGATION À FROID 800 TOUR/MINUTE**, NE NÉCESSITANT PAS D'AJOUT D'EAU POUR REFROIDIR, ON OBTIENT DONC UNE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA D'UNE QUALITÉ EXCELLENTE.



PRODUIT	FORMAT	COLIS	EN BOUCHE	EN PLAT
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (Monovariétal Arlequine)	500 ML - VERRE	6	HERBE FRAÎCHE, POMME, TOMATE ET ARTICHAUT FAIS.	SALADES, LÉGUMES, GRILLADES, MARINADES, SAUCES, AVEC DES FRUITS ACIDES, POISSONS, FROMAGE FRAIS, BURRATA...
	2L -PET PLASTIQUE	6		
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (Monovariétal Arbosana)	500 ML - VERRE	6	DOUX, FLUID, AMANDE MATURE, BANANE ET ÉPICES.	SALADES, DESSERTS, LÉGUMES FRAIS, SAUCES, POISSONS, FROMAGE FRAIS...
	2L -PET PLASTIQUE	6		

RIZ A.O.C VALENCIA

NOTRE RIZ AOC VALENCIA EST CULTIVÉ À VALENCIA, DANS LE PARC NATUREL PROTÉGÉ "LA ALBUFERA", COMME ON LE FAISSAIT AVANT, SANS PRODUITS CHIMIQUES, DE FAÇON NATURELLE, MÊME LA RÉCOLTE EST MANUELLE. **TRADITION DEPUIS 1925.**



PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	INFO 
RIZ A.O.C BOMBA	TOILE	1 KG 500 GR	20U 40U	+ABSORTION +++RESISTENCE  18-20 MINUTES
	PLASTIQUE	1 KG 5 KG	20U 4U	
RIZ A.O.C ALBUFERA	TOILE	1 KG 500 GR	20U 40U	++ABSORTION ++RESISTENCE  18 MINUTES
	PLASTIQUE	1 KG 5 KG	20U 4U	
RIZ A.O.C SENIA	TOILE	1 KG 500 GR	20U 40U	+++ABSORTION +RESISTENCE  16 MINUTES
	PLASTIQUE	1 KG 5 KG	20U 4U	
RIZ A.O.C BAHÍA	TOILE	1 KG 500 GR	20U 40U	++ABSORTION +RESISTENCE  17-18 MINUTES
	PLASTIQUE	1 KG 5 KG	20U 4U	
RIZ A.O.C SENDRA	TOILE	1 KG 500 GR	20U 40U	++ABSORTION +RESISTENCE  18 MINUTES
	PLASTIQUE	1 KG 5 KG	20U 4U	

OLIVES



PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	DLc
OLIVE VERTE CAMPO REAL	GALON PET PLASTIQUE	2,4 KG	2U X 4	6 MOIS
	BOÎTE EN VERRE	350 GR		24 MOIS
OLIVE STYLE TRADICIONEL	GALON VERRE	2,2 KG	2U X 4	24 MOIS
	BOÎTE EN VERRE	350 GR		24 MOIS
GUINDILLAS PIMENTS VERTS AU VINAIGRE	GALON PET PLASTIQUE	1,8 KG	2U X 4	6 MOIS
	BOÎTE EN VERRE			24 MOIS



TRUFFE ET CÈPES



HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATISÉS



À PARTIR D'UNE DES PLUS APPRÉCIÉES VARIÉTÉS D'OLIVE, LA ARBEQUINE, NOUS ÉLABORONS CES DÉLICIEUX HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATISÉS

LE PRODUIT PARFAIT POUR DONNER LA TOUCHE FINALE À DES PLATS DÉLICIEUX, ET TRÈS APPRÉCIÉ PAR LES CHEFS.

POUR SUBLIMER DES POISSON, PÂTES, LÉGUMES, DES RIZ, PIZZA ET SALADES.

PRODUIT	FORMAT	DLC	COLIS	PLATS	
HUILE TRUFFE NOIRE (<i>Tuber Melanosporum</i>)	250 ML	2 ANS	6	AVEC BURRATA FONDANT	
HUILE TRUFFE BLANCHE (<i>Tuber Magnatum</i>)	250 ML	2 ANS	6	AVEC POISSON BLANC	
HUILE AUX CÈPES (<i>Boletus Eludis</i>)	250 ML	2 ANS	6	AVEC DES PÂTES	
HUILE PIQUANTE (<i>Guindille, poivre laurier</i>)	250 ML	2 ANS	6	AVEC DES PÂTES, PIZZA...	

CRÈMES ET SAUCES DE TRUFFE ET CÈPES



EXQUISES ET INNOVANTES, ÉLABORÉES AVEC DE LA TRUFFE (*TUBER AESTIVUM*) AVEC UN SAVEUR ET ARÔME INTENSE. PARFAITES POUR L'APÉRO OU DONNER UNE TOUCHE SPÉCIALE À VOS PLATS.

PRODUIT	FORMAT	DLC	COLIS	SUGGESTION	
 SAUCE TARTUFATA TRUFFE, OLIVE NOIRE, CHAMPIGNON	125 GR 640 GR	2 ANS	6	CROQUE MR À LA TRUFFE, OMELETTE POMME DE TERRE TRUFFE	
 SAUCETARTUFATA ET ANCHOIS TRUFFE, OLIVE NOIRE, CHAMPIGNON, ANCHOIS	125 GR 640 GR	2 ANS	6	AVEC BURRATA, SALADES	
 CRÈME PARMESAN ET TRUFFE	140 GR 640 GR	2 ANS	6	AVEC BURGER GOURMET, BASE DE PIZZAS	
 CRÈME PESTO VERT ET TRUFFE	140 GR 640 GR	2 ANS	6	AVEC PÂTES, SALADES	
 SAUCE TOMATE ET TRUFFE	140 GR 640 GR	2 ANS	6	AVEC DU RIZ, PÂTES, OEUF AU PLAT	
 CRÈME AUX CÈPES BOLETUS ELUDIS	140 GR 640 GR	2 ANS	6	EN RISOTTO, EN PIZZA, AVEC PÂTES	

TRUFFE ET CÈPES

TRUFFE



NOUS TRAVAILLONS AVEC DEUX VARIÉTÉS DE TRUFFE:

TRUFFE NOIRE (TUBER MELANOSPORUM) ET TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM).

CHAQUE TRUFFE EST SÉLECTIONNÉE TRUFA DE FAÇON MANUELLE ET PRÉPARÉE AVEC TOUT SOIN AUX BESOINS DU CLIENT. CONSERVE AU NATUREL OU EN HUILE D'OLIVE.

NOUS AVONS AUSSI UN CARPACCIO DE TRUFFE EN HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ET NOTRE EXQUIS ASSAISONNEMENT DE TRUFFE PARFAIT POUR DONNER UN GOÛT TRUFFÉ À VOS RECETTES.

PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	DLC
 TRUFFE NOIR TUBER MELANOSPORUM	POT VERRE BOITE	20 GR 220 GR	12	36 MOIS
 TRUFA D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM	POT VERRE BOITE	20 GR 220 GR	12	36 MOIS
BRISSURES TRUFFE TUBER AESTIVUM	POT VERRE BOITE	20 GR 220 GR	12	36 MOIS
 CARPACCIO TRUFFE TUBER AESTIVUM	POT VERRE BOITE	35 GR	12	36 MOIS
 FLEUR DE SEL À LA TRUFFE NOIRE TUBER MELANOSPORUM	POT VERRE BOITE	40 GR	12	24 MOIS
 ASSAISONNEMENT TRUFFE TUBER AESTIVUM	POT VERRE BOITE	30 GR	12	24 MOIS



CÈPES

NOTRE PRODUCTEUR SE TROUVE AUX PIEDS DES PYRÉNÉES, OÙ ON TROUVE DES CHAMPIGNONS SAUVAGES. NOUS SÉLECTIONNONS CELLES DE MEILLEURE QUALITÉ POUR LES METTRE À DISPOSITION DU CLIENT, EN FRAIS, CONSERVE OU SEC (À RÉHYDRATER)

BOLETUS - REBOZUELO - CAPUCHINA - NÍSCALO - COLMENILLA - SENDERUELO - SETA DE SAN JORGE - TOMPETTES - SHIITAKE - MÉLANGE FORASTIER-

PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	DLC
 EN CONSERVE AU NATUREL, HUILE D'OLIVE OU VINAIGRE	POT VERRE BOITE	300GR 700 GR 780 GR 2.65 KG	6	48 MOIS
 SECS	SAC	15 GR 35 GR 70 GR 250 GR	12	24 MOIS

CONSERVES VÉGÉTALES

CONSERVES DE LÉGUMES

LES LÉGUMES SONT GRILLÉS AVEC SOIN, LA PEAU EST ENLEVÉE À LA MAIN, APRÈS ELLES SONT MISES EN CONSERVE AVEC L'HUILE D'OLIVE.

LE RESULTAT, DES CONSERVES VÉGÉTALES DÉLICIEUSES AVEC UN ARÔME LÉGEREMENT À BOIS, UNE ÉLABORATION QUI RESPECTE AU MAXIMUM LA MATIÈRE PREMIÈRE DE QUALITÉ.



PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	DLC
CONSERVE LÉGUMES GRILLÉES POIVRON, AUBERGINE, OIGNON	POT EN VERRE	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MOIS
POIVRON GRILLÉ	POT EN VERRE	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MOIS
AUBERGINE GRILLÉE	POT EN VERRE	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MOIS
RATATOUILLE POIVRON, AUBERGINE, OIGNON, TOMATE ET COURGETTE	POT EN VERRE	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MOIS

RISOTTOS

LES RECETTES DE NOTRE RISOTTO SONT AUNTHENTIQUES ET DÉLICIEUSES .RIZ PROVENANT DU "DELTA DEL EBRO" ET DES AUTRES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ. DISPONIBLE EN BIO.



PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	DLC
 RISOTTO CHAMPIGNONS SAUVAGES	SAC POT EN VERRE	250GR 2/3 PORTIONS 250GR 500GR	12	24 MOIS
 RISOTTO CÈPES	SAC POT EN VERRE	250GR 2/3 PORTIONS 250GR 500GR	12	24 MOIS
 RISOTTO CHAMPIGNONS SAUVAGES ET QUINOA	SAC	250GR 2/3 PORTIONS	12	24 MOIS
 RISOTTO CÈPES ET TRUFFE	SAC POT EN VERRE	250GR 2/3 PORTIONS 250GR 500GR	12	24 MOIS
RISOTTO CHANTERELLE	SAC POT EN VERRE	250GR 2/3 PORTIONS 250GR 500GR	12	24 MOIS
RISOTTO TROMPETTE	SAC POT EN VERRE	250GR 2/3 PORTIONS 250GR 500GR	12	24 MOIS

*DISPONIBLE GAMME BIO, AVEC RIZ DU DELTA DEL EBRO FORMAT 250 GR



FROMAGE



LAIT BREBIS



AOC MANCHEGO

LAIT CRU BREBIS MANCHEGA

SEMICURADO - 6 MOIS
CURADO - 8 MOIS
GRAN RESERVA - 12 MOIS

PRODUIT	FORMAT	POIDS	COLIS	DLC
AOC MANCHEGO LAIT CRU BREBIS MANCHEGA SEMICURADO - 6 MOIS CURADO - 8 MOIS GRAN RESERVA - 12 MOIS	PIECE	3,0 KG	2 U	12 MOIS
	1/2	1,5 KG	4 U	
	MORCEAU	280 GR	20U	



AOC ZAMORANO

LAIT CRU BIO DE BREBIS CHURRA

12 MOIS AFFINAGE

AOC ZAMORANO LAIT CRU BIO DE BREBIS CHURRA 12 MOIS AFFINAGE	PIECE	2,5 KG	2 U	12 MOIS
	1/2	1,5 KG	4 U	
	1/4	625 GR	8 U	
	MORCEAU	300 GR	20U	



À LA TRUFFE NOIRE

LAIT THERMISÉE DE BREBIS

11 MOIS AFFINAGE

À LA TRUFFE NOIRE LAIT THERMISÉE DE BREBIS 11 MOIS AFFINAGE	1/2	1,5 KG	4 U	12 MOIS
	MORCEAU	300 GR	20 U	



À L'AIL NOIR

LAIT THERMISÉE DE BREBIS

11 MOIS AFFINAGE

À L'AIL NOIR LAIT THERMISÉE DE BREBIS 11 MOIS AFFINAGE	1/2	1,5 KG	4 U	12 MOIS
	MORCEAU	300 GR	20 U	



AOC TORTA DEL CASAR

LAIT CRU BREBIS MERINA Y ENTREFINA

2 MOIS AFFINAGE

AOC TORTA DEL CASAR LAIT CRU BREBIS MERINA Y ENTREFINA 2 MOIS AFFINAGE	GRANDE	1 KG	6	4 MOIS
	MOYENNE	700 GR	6	
	PETITE	400 GR	6	



LAIT DE VACHE



D.O. SAN SIMON DA

COSTA FUMÉ AU BOULEAU

LAIT PASTEURISÉ VACHE (BLONDE GALICE, FRISONNE Y PARDO ALPINE)

45 JOURS AFFINAGE

D.O. SAN SIMON DA COSTA FUMÉ AU BOULEAU LAIT PASTEURISÉ VACHE (BLONDE GALICE, FRISONNE Y PARDO ALPINE) 45 JOURS AFFINAGE	PIECE	1,0 KG	4 U	12 MOIS
	1/2	500 GR	8 U	



D.O. TETILLA

LAIT PASTEURISÉ VACHE (BLONDE GALICE, FRISONNE Y PARDO ALPINE)

10 JOURS AFFINAGE

D.O. TETILLA LAIT PASTEURISÉ VACHE (BLONDE GALICE, FRISONNE Y PARDO ALPINE) 10 JOURS AFFINAGE	PIECE	650 GR	6 U	3 MOIS
---	-------	--------	-----	--------

SUCRÉ

NOUGAT ARTISAN GALIANA QUALITÉ PREMIUM - XIXONA

L'UN DES DERNIERS ARTISANS DU NOUGAT QUI EXISTE EN ESPAGNE. UN LUXE GASTRONOMIQUE.

ÉLABORÉS À XIXONA , MÊME RECETTE DEPUIS 1884.

MEILLEURES MATIÈRE PREMIÈRES DU MARCHÉ - QUALITÉ PREMIUM



PARFAIT POUR PÂTISSERIE



PRODUIT

FORMAT

PRODUIT

FORMAT



ALICANTE

AMANDE GRILLÉE (63 %), SUCRE, MIEL (17%), BLANC D'OEUF

620 GR

300 GR

160 GR



YEMA TOSTADA

SUCRE, CANELLE, AMANDE (40%), YEMJAUNE D'OEUF (10%)

700 GR

400 GR

160 GR



JJONA BLANDO

AMANDE GRILLÉE (68%), SUCRE, MIEL DE FLEUR D'ORANGER(16%) Y BLANC D'OEUF.

700 GR

400 GR

160 GR

CHOCOLATE Y

ALMENDRAS

SUCRE, PÂTE CACAO, AMANDE GRILLÉE (25%), BEURRE DE CACAO, PÂTE DE NOISETTE.

650 GR

400 GR

160 GR

COCO

COCO (45%), SUCRE, EAU, SIROP GLUCOSE ET FRUCTOSE

700 GR

400 GR

160 GR

GUIRLACHE

AMANDE GRILLÉE (60 %), SUCRE, MIEL (10%), SIROP GLUCOSE ET OBLEAS

700 GR

400 GR

160 GR

DLC 12 MOIS

HORCHATA AOC VALENCIA

BOISSON VÉGÉTALE ÉLABORÉE EN ALBORAYA A PARTIR DE CHUFA

PRODUIT

FORMAT

COLIS



HORCHATA SELECTION PREMIUM 3 %

1 LITRE

12 U



HORCHATA POUDRE BIO

1 KG

25KG

-



CHOCOLATS ARTISANAUX DE VILLAJYOYOSA

PRODUIT

FORMAT

COLIS



CHOCOLATE NOIR/ LAIT

FARCIS AU NOUGAT

SAC 1 KG

5 U

CHOCOLATES ASSORTIMENT

FARCIS NOISETTE, TRUFA, ORANGE, CAPUCCINO

SAC 1 KG

5 U

