COLMADO SINGULAR

CATÁLOGO
NOVIEMBRE 2026



© Colmado Singular. **Noviembre** 2026.
Todos los derechos reservados.

Toda la información contenida en el presente catálogo debe ser considerada una guía para la selección de productos y se considera fiable. Los posibles errores de impresión serán subsanados en posteriores ediciones. Antes de proceder a su publicación, Colmado Singular ha tomado las debidas precauciones a fin de garantizar la exactitud de todas las especificaciones de los productos que aquí se detallan. No obstante, dichas especificaciones podrán ser modificadas sin previo aviso.
Colmado Singular se reserva el derecho, si es necesario, si lo considera conveniente o si beneficia a sus clientes, de cambiar o modificar cualquier producto, de sustituirlo o de retirarlo.
Ninguna de las imágenes o contenidos incluidos en este catálogo pueden ser reproducidos, publicados de nuevo, copiados ni transmitido en cualquier forma a través de cualquier medio, transmitidos digital o mecánicamente, en su totalidad o en parte, sin el consentimiento por escrito por parte del titular de los derechos de autor.

Fotografías:
Joan Pujol Creus
Ainhoa Aguirregoitia
Pati Núñez

Textos:
Pati Núñez
Ainhoa Aguirregoitia
Jaume Coll

Diseño y maquetación:
Pati Núñez
Jordi Sánchez

Edición:
Clara Rosique

En portada, Alison y David Lea-Wilson, creadores de Halen Môn, **junto a Jess Lea-Wilson**.

COLMADO SINGULAR, PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS



La curiosidad por otras culturas es una inagotable fuente de inspiración, esa musa que aparece de forma inesperada y nos permite crear algo grande con facilidad.

Fue precisamente esa inspiración la que impulsó a Francesc Collell a embarcarse en la aventura de Colmado Singular: la búsqueda y selección de productos extraordinarios de todo el mundo, y el deseo de compartir esa inspiración con todos nosotros.

Porque detrás de cada producto extraordinario hay siempre personas excepcionales. Cada uno encierra una historia, la de pequeñas empresas familiares que trabajan con pasión y respeto por la tradición, por la tierra, por los animales y por las personas. Productores que también se preocupan por el bienestar de quienes disfrutan de sus alimentos, y cuyo objetivo es alcanzar la excelencia, movidos por el amor a su oficio y el legado de quienes les precedieron.

Y no podría ser de otra manera, esa filosofía solo puede dar lugar a un resultado: productos deliciosos, singulares, auténticamente extraordinarios. Por eso incorporamos en nuestros catálogos un breve reportaje sobre cada marca, para que conozcas su forma de trabajar y así valores mejor cada producto.

Francesc ha probado personalmente cada terrina, cada conserva, cada salsa, cada experiencia gustativa que Colmado Singular ofrece. Lo hace con un paladar exigente y una intuición brillante que le permite anticipar los deseos de los demás.

No se trata de productos “gourmet” en el sentido convencional, sino de productos honestos, sin artificios, pero de la mejor calidad. Algunos nos resultan desconocidos, pero al descubrirlos nos inspiran y enriquecen nuestro repertorio culinario. Otros destacan por su practicidad y nos permiten improvisar platos deliciosos en cuestión de minutos.

Durante 24 años, Francesc ha ido ampliando su catálogo con productos de diversas procedencias, reuniendo pequeños placeres que merecen un lugar en nuestras cocinas: nos hacen felices, nos cuentan historias y son extraordinarios.

Este año, además de incorporar las marcas Agnoni, Kohl e Yspira, dedicamos nuestra portada y una entrevista a Halen Môn, una de las primeras firmas en formar parte de Colmado Singular.

Y esto no acaba aquí, en los próximos meses vamos a tener más novedades.

COLMADO SINGULAR *

NOVEDADES

NOVIEMBRE 2026

COLMADO SINGULAR *

MANTEQUILLA ARTESANAL TADDEI

Mantequilla de textura firme en frío, untuosa al atemperarse y fundente en boca. Aporta sabor lácteo, cuerpo y cremosidad; puede servirse directamente con pan o incorporarse a preparaciones dulces y saladas.

Aplicaciones: tostadas con miel, pan con anchoas, pasta con salvia, risottos, puré de patata y repostería.



Mantequilla artesanal 250 g
CT013

LA SOLTERA

Besos de tomate
De textura tierna y sabor dulce, vegetal y ligeramente herbáceo. Su personalidad los convierte en un ingrediente ideal para aperitivos, ensaladas, tostas, quesos, pastas y como contrapunto en platos de carne o pescado.
Corazones de tomate «a cappella»
Sin azúcar añadido, con todo el dulzor natural del tomate. Su sabor se integra fácilmente en diferentes elaboraciones, desde ensaladas y pastas hasta combinaciones sencillas con mozzarella, anchoas o ventresca, sin restar protagonismo al resto de ingredientes.





Besos de tomate 800 g
LS032





Corazones de tomate «a cappella» 800 g
LS035

COLMADO SINGULAR *

REGALIZ PREMIUM EN POLVO

Regaliz negro con un equilibrio muy conseguido entre dulzor y amargor. Su formato en polvo permite dosificarlo y añadir su sabor a preparaciones dulces y saladas.

Aplicaciones: helados, tiramisú y postres de cuchara; también en pequeñas cantidades como acabado de un risotto de mantequilla y parmesano.



Regaliz premium en polvo 65 g
FC122



Regaliz premium en polvo 220 g
FC123





PRODUCTOS JAPONESES

Salsa Sumo Miso picante. Pasta de miso rica en umami con ajo y pimientos rojos picantes. Salsa versátil con picante regulado, ideal para pastas, carnes, brasa, plancha, vinagretas y mayonesas.
Alga Aonori en polvo. Alga marina verde seca en polvo fino. Aroma intenso y sabor umami, usada como condimento en takoyaki, okonomiyaki, yakisoba, sopas y tempuras. A diferencia del nori en láminas, el aonori es un alga verde empleada principalmente como sazonador.
Alga Súper Premium Yakinori Tostada. Alga yaki nori tostada de textura fina y crujiente, sabor limpio y equilibrado. Ideal para sushi, temakis y otras preparaciones japonesas.



Salsa sumo miso picante 150 g
JA001



Alga aonori en polvo 15 g
JA002



Alga Súper Premium Yakinori Tostada 21 x 19 cm (10 hojas)
JA003

COLMADO SINGULAR *

PRODUCTOS JAPONESES

Sésamo con salsa de soja sin gluten.
Semillas de sésamo recubiertas de una melaza a base de salsa de soja. Crujientes, de sabor salado y dulce, ideales para tartar, verduras, ensaladas y mariscos.

Aceite de sésamo intenso (primera prensada)
Aceite puro de sésamo japonés de primera prensada, elaborado mediante prensado para conservar un aroma intenso, elegante y muy característico. Ideal para aliños, salteados y para dar un toque final a platos de inspiración asiática.



Sésamo con salsa de soja sin gluten
JA004 65 g
JA006 260 g



Aceite de sésamo intenso (primera prensada) 170 g
JA005

TOMATE PIZZUTELLO

El tomate Pizzutello destaca por su dulzor y su sabor intenso a tomate. En este formato se presenta entero, pelado y en su propio jugo, para disfrutar de toda su textura y aprovechar también el líquido de la conserva. Perfecto para preparar salsas, acompañar pastas o incorporar a guisos y arroces.



Tomate pizzutello pelaso en su jugo
800g
FI022

GROIX & NATURE

Aceite de cangrejo con chile. Aceite culinario de cangrejo elaborado con aceite de pepita de uva y un toque de chile. Aromático y con un picante ligero, aporta profundidad a mayonesas, arroces, pastas, sushi o preparaciones de pescado.
Aceite de cigala con trufa. Sabroso y aromático, pensado para dar un toque especial a tus platos de forma sencilla. Combina el sabor marino de la cigala con el aroma característico de la trufa, consiguiendo un aceite intenso pero equilibrado. Va muy bien para terminar arroces, pastas, cremas, huevos, pescados, mariscos o verduras asadas con unas gotas antes de servir.



Aceite de cangrejo con chile 100 ml
GRO003



Aceite de cigala con trufa 100 ml
GRO004




CONTRATTO
BIÈRE
ALLARY

COLMADO SINGULAR *

Entrevista
Conversando con Halen Môn 4

Arroces y pastas
Arroz 14
Pasta de grano duro 20
Pasta de huevo 28
Pasta ecológica 98

Aceites y vinagres
Aceites de bogavante y algas 36
Aceites y vinagres 40
Aliño balsámico 46
Vinagre Aceto 50

Conservas vegetales
Aceitunas mediterráneas 54
Alcachofas y cremas 60
Alcaparras 70
Cebollas, ajos y pimientos 74
Espárragos, alcachofas y setas 80
Encurtidos 86
Legumbres y pimientos 92
Habitas y piparras 94
Patatas 96
Tomates cherry semisecos 65
Tomate ecólogico 98
Tomates rojos y amarillos en su jugo 104
Tomate griego 110

Conservas del mar
Ahumados 114
Botarga 120
Caviar 124
Conservas de pescado 130

Especias y condimentos
Especias 134
Hierbas semifrescas 142
Mayonesa 146
Pesto 148
Sal y salsas 152
Elaborados de trufa para condimentar 160

Pan y bases
Base de pizza hojaldrada 166
Base de pizza extrafina 170
Pinsa, base para pizza romana 176
Panes brioche 180
Palitos de pan 184
Pan sardo 188
Toppings crujientes 194

Quesos y chacinas
Parmigiano Reggiano 198
Quesería Taddei 202
Chacinas 208

Snacks
Avellanas 214
Totopos y tostas 218
Singular Snacks 220

Bebidas
Zumos premium 228

Chocolates
Snacks de chocolate 226
Snacks de almendras 234
Trufas de chocolate 236
Tejas de chocolate 240

Galletas
Dulces 242
Galletas aromatizadas 246
Galletas crujientes 252

Cremas, compotas, mermeladas y helados
Compotas y encurtidos 256
Cremas dulces 264
Cremas sin azúcar 266
Helados 270

Miel
Miel 274

Libros
Libros de recetas 278

Packs
Cestas regalo 282

Índice por marca comercial 285

Todos los productos se pueden vender por unidad.
Ref. / Gramaje / Unidades por caja / Precio (€)



CONVERSANDO CON ALISON Y DAVID LEA-WILSON, EN HALEN MÔN

Arriba, Jess, Alison, Francesc y David.



Hace unos años viajamos a Anglesey, en Gales, Reino Unido, para hacer un reportaje sobre Halen Môn. Fuimos Francesc Collell, Joan Pujol Creus, fotógrafo, y yo, Pati Núñez, responsable de la imagen de Colmado Singular. Pasamos allí tres días, fotografiando su entorno, la fábrica y conociendo su historia. Alison, David y su hija Jess nos acogieron en su cottage familiar.

Alison, David y Francesc se conocieron en 1998 en una feria gastronómica. En aquel momento Francesc solo vendía azafrán, el Royal Saffron de Cachemira. En esa feria, al principio se observaron con cierta desconfianza, pero después de unas horas empezaron a hablar y surgió entre ellos una sincera amistad. A lo largo del evento, Francesc se acercó varias veces al stand: primero para intentar convencer a Alison y David de que elaboraran sal con azafrán y, más tarde, para preguntar si podía distribuir la sal en España.

Alison y David no habían tenido muy buenas experiencias gastronómicas en España y no podían creer que una sal marina gourmet pudiera venderse allí, lo que demuestra lo equivocados que estaban.

Este artículo es ante todo una charla entre Francesc, Alison y David. Una conversación que nunca habían tenido antes, a pesar de tantos años de amistad, y en la que todos descubrimos con asombro que su relación fue la clave para el éxito de ambas empresas.

Francesc: Alison, ¿cómo os conocisteis David y tú, aquí en Anglesey?

Alison: No, en una fiesta en Londres, yo tenía 16 años y vivía en New Forest, David estudiaba en Portsmouth. Empezamos a salir y, cuando la universidad de Bangor nos aceptó a los dos, nos vinimos a Anglesey. Yo estudié Literatura Inglesa y David Economía.

Pati: Nada que ver con el mar, los peces o la alimentación.

Alison: Para nada.

Francesc: ¿Y cómo empezasteis con los peces?

Alison: Un amigo de David cultivaba ostras y le ayudamos. Empezamos a vender pescado para ganar algo de dinero, ya que nuestras becas eran escasas.

David: Llevábamos ostras al mercado y traíamos pescado para vender aquí. También montamos un puesto en la universidad en el que Alison vendía su pan y pasteles, entre otras cosas.

Alison: Incluso fui profesora de literatura durante dos años, pero no me gustaba mucho. Cuando nació Hamish me uní a David en el negocio del pescado.

David: La gente venía a ver las langostas que criábamos, porque no tenían nada más que hacer. Y terminamos montando un local junto al mar, con acuarios. A veces cuando pescábamos, encontrábamos ejemplares de especies raras y las guardábamos en los acuarios. Luego otros pescadores empezaron a traernos ejemplares curiosos vivos que también conservamos.

Alison: …y acabó siendo el *Sea Zoo.* Ese zoo creció y creció, era el mayor acuario de Gales y la principal atracción de la zona en aquel momento –Alison ríe.

David: Habíamos pedido un préstamo para poner en marcha el Zoo Marino y apenas podíamos devolverlo. El zoo funcionaba muy bien en los meses cálidos pero no en invierno. Así que tuvimos que pensar en una idea nueva. Probamos varias cosas, pero ninguna acababa de cuajar.

Alison: Tenía que ser un negocio en el que aprovecháramos al máximo nuestro entorno y nuestras habilidades, y que no fuera estacional, para poder mantener a nuestro personal durante todo el año.

David: Mi idea original era hacer sal y seguía volviendo a la sal como una idea loca que podía funcionar. Esa idea probablemente surgió cuando íbamos de vacaciones a Francia, a la Île de Ré, donde producen sal marina. Y el agua de mar de Anglesey tiene una calidad excelente, la prueba es que criábamos langostas y caballitos de mar con éxito.

En 1977 empecé a hacer experimentos con sal en el cobertizo del zoo, con la ayuda de un estudiante de química. Luego volví a la universidad para aprender la ciencia de la cristalización. Más tarde tuve la suerte de conseguir una beca que me permitía viajar a cualquier parte del mundo para estudiar la elaboración de la sal. Alison se ocupó del negocio y de la familia para que yo pudiera irme durante seis semanas a estudiar, y sentí que tenía que hacerlo.

Donde más aprendí fue en el Museo de la Sal de Tokio. Allí la sal se toma muy en serio. Por ejemplo, si te mudas de casa, te regalan





buena sal. El regalo más valioso que puedes hacer a alguien es la mejor sal. La sal también forma parte de un ritual en los combates de sumo.

Francesc: Curiosamente, uno de mis mejores clientes es japonés, Hideki Matsuhisa, de los restaurantes Shunka y Koy Shunka de Barcelona. Él lleva vuestra sal a Japón como regalo.

David: ¿En serio? Me siento muy halagado. En Japón comprendí que lo importante era centrarnos en cada copo de sal, no en la cantidad: debíamos centrarnos en la calidad.

Pati: ¿El proceso lo aprendiste o lo inventaste?

David: Aprendí mucho y lo adapté. Vi que lo importante era conseguir que cristalizara en la superficie y luego recogerla muy pronto, justo después de que empiece a hundirse, si no, los copos de sal pueden volverse demasiado gruesos. Y queremos una textura delicada, muy delicada. Luego fuimos perfeccionando los detalles que nos enseñó la práctica.

Pati: Cuando decidisteis dedicaros a la sal, ¿qué pasó con el zoo marino?

Alison: Lo vendimos y trasladamos la producción a unos edificios temporales, ya que nos llevó ocho años ahorrar lo suficiente para construir la nueva fábrica. Además, acabamos de construir allí mismo un almacén y un nuevo ahumadero, para ahumar nuestra propia sal marina, el agua y otros ingredientes.

Francesc: Para mí también fue una época difícil, los clientes hacían pedidos y no los pagaban o lo hacían con mucho retraso, y yo acababa de invertir en un nuevo almacén. Recuerdo hablar contigo para explicarte la situación y tú me decías: no te preocupes, lo resolveremos.

Alison: Cuando por fin acabamos la fábrica lo trasladamos todo con solo 12 carretillas. Hasta grabamos el traslado con una webcam puesta en nuestra perra —risas.

Pati: ¿Ahí ya sabíais que vuestra sal era tan buena?

Alison: Lo supimos cuando conocimos a Francesc. Antes de eso pensábamos «Bueno, está bastante bien». Pero Francesc dijo: “Es increíble, se la voy a llevar a los mejores chefs españoles”. Y eso nos dio confianza, empezamos a creer que nuestra sal era de calidad superior.

Francesc: Sí, le llevé tu sal a Ferran Adrià, Bittor Arginzoniz, Martín Berasategui, Paco Pérez, Hideki Matsuhisa… Ahora más de 300 chefs en España usan vuestras sales. Las voces corren rápido.

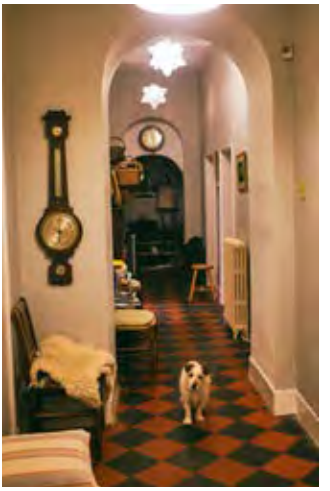
Alison: Sí, pero además, tú das mucho *feedback*, das tu opinión. Por eso funciona, porque tenemos una buena relación, ¿no? Funciona gracias a nuestra amistad.

Francesc: Sí, sí, claro. Y conoceros también fue como una lotería para mí, mi empresa creció con vosotros. Empecé con el azafrán, que era solo una inversión. Pero con tu sal, se convirtió en un negocio.

Alison: Vaya, eso es estupendo y no lo sabía.

Francesc: Lo que yo quería saber es cuándo empezó Halen Môn a ser conocida, por ejemplo en Nueva York y Japón. ¿Cómo lo conseguiste?















Alison: ¿Que cómo lo conseguí? –Alison se ríe– Tú lo conseguiste, fue gracias a tí y a ese premio que nos dieron en San Sebastián. Fue un impulso enorme.

Francesc: Rafa García Santos, un crítico gastronómico, una persona del norte que nos ayudó mucho, fue él quien os dio ese premio. Me describió como un visionario en su guía, donde también valoró mucho la sal Halen Môn.

Alison: Realmente eres un visionario, Francesc. Poco después de ese premio exportábamos a EE. UU. y Japón.

Francesc: Pues eso de visitar a tantos chefs para presentarles vuestra sal, me ayudó a mí después, porque cuando encontré referencias como el pan sardo y el arroz Acquerello, por ejemplo, que son ingredientes que todo el mundo usa y la rotación es mayor, entonces nuestras ventas se dispararon.

Ahora la tendencia es usar buenas materias primas, una máxima calidad del producto. Y si esta tendencia está más consolidada, la sal encaja muy bien ahí.

Alison: Sé que otros distribuidores europeos confían en nosotros porque trabajamos contigo, Francesc, definitivamente.

Francesc: Es curioso. Al mismo tiempo, fuiste tú quien le dijo a Rinaldo Rondolino que me llamara para llevar el arroz Acquerello en España. Y para mí, Acquerello y Halen Môn han sido los dos productos que más han impulsado mi empresa.

Alison: Sí… recuerdo que me encontré con Rinaldo en el Salone del Gusto y enseguida pensé en tí. Ellos buscaban un buen distribuidor en España.

Francesc: ¿Recuerdas que Ferran Adrià apareció en la portada del New York Times? Todo el mundo decía que la mejor gastronomía se estaba gestando en España, y nosotros estábamos ahí con esos productos. Ferran nos incluyó como proveedores de condimentos en su libro, y eso me dio muchísima credibilidad. Y ahora pienso que para tí eso también tuvo importancia.

Alison: En Reino Unido la gente conoce a Ferran Adrià. A muchos chefs españoles no se les conocen, pero a él sí. Por supuesto eso aumentó nuestras ventas también aquí.

Pati: Me parece increíble que nunca hayáis hablado antes de estos temas, de la increíble sinergia de vuestra relación.

Alison: La verdad es que sí, es algo increíble.

Pati: Háblanos de la denominación de origen protegida.

Alison: Eso es muy importante para nosotros porque demuestra que no hacemos trampas de ningún tipo. Todo es completamente transparente. Nos hacen auditorías en las que calculan la cantidad de agua que entra y la cantidad de sal que sale. Así que, ya sabes, puedes comprobar que no añadimos nada.

Pati: Eso no lo puede decir cualquier fabricante de sal premium.

Alison: Lo sé. También reconoce las características y cualidades particulares de la sal y dice que es única. Para nosotros es fantástico, y eso nunca desaparecerá. Está en la legislación, vivirá mucho más allá de mí, de Jess y de todos nosotros, me da mucha tranqui-













lidad. Mientras la sigamos produciendo de la misma manera, en el mismo lugar, nunca se perderá.

Francesc: La verdad es que me siento muy afortunado. Mis socios –considero socios a mis proveedores porque todos estamos en lo mismo– sois todos fantásticos.

Alison: Lo has conseguido, Francesc. Me halaga mucho ser tu socia.

Pati: Lo comprendo, ambos habéis presenciado la evolución del otro y vuestra relación ha impulsado el éxito de vuestras empresas. Me siento emocionada.

Francesc: Yo también.

Pati: Hablemos de vuestra tienda. ¿Se vende mucha sal?

Alison: La sal ya empezó a venderse en el zoo marino, junto con muchos otros regalos y souvenirs. Aquí tenemos una tienda más grande y completa, además ahora Halen Môn produce una gama más amplia de productos. La tienda es nuestro punto fuerte en facturación.

Francesc: A la gente le gusta entrar en la tienda después de una visita guiada. Eso también pasa en las bodegas.

Alison: Visitamos bodegas en California, Nueva Zelanda, destilerías en Escocia… Observamos cómo hacían las visitas y sus tiendas, y aprendimos mucho.

Francesc: Pues lo habéis hecho de maravilla. Es imposible entrar ahí y no comprar nada.

Realmente lo hacen todo de maravilla. Alison y David han recibido más de 20 premios, entre los que destacan los otorgados por chefs europeos por elevar el nivel de la gastronomía mundial y un premio de Oro de 3 estrellas en el Top 50 anual de alimentos del Reino Unido, concedido entre 8.800 candidaturas.

En 2017, Halen Môn recibió el *Queen's Award* a la Sostenibilidad y, en 2019, Alison y David fueron distinguidos con la Orden del Imperio Británico (MBE) por sus servicios al mundo empresarial.

En 2023 Halen Môn recibió la certificación B Corp. En esencia, esa distinción la reciben compañías que cumplen con los más altos estándares de desempeño social y medioambiental verificado, transparencia pública y responsabilidad legal, equilibrando el beneficio económico con un propósito claro. La "B" significa "beneficio para todos", y Halen Môn, junto con otras empresas certificadas, está impulsando un cambio cultural global para redefinir el éxito empresarial y contribuir a una economía más inclusiva y sostenible.

En Halen Môn el respeto por el entorno siempre ha sido fundamental, ya que dependen de mares limpios para obtener su ingrediente principal. Halen Môn existe gracias a unos recursos naturales únicos, por lo que la sostenibilidad siempre ha formado parte de su esencia.

Los retos sociales más complejos no pueden resolverse únicamente desde los gobiernos o las organizaciones sin ánimo de lucro. La comunidad B Corp trabaja para reducir la desigualdad, combatir la pobreza, proteger el medio ambiente, fortalecer las comunidades y fomentar empleos de calidad, con dignidad y propósito.

Las B Corps forman una red de liderazgo que impulsa un movimiento global de personas que entienden la empresa como una fuerza para generar un impacto positivo.





Por si fuera poco, Alison es representante del sector de alimentación y bebidas y vicepresidenta de la *Anglesey Destination Partnership*, una colaboración entre el sector privado y el ayuntamiento para atraer visitantes a Anglesey; también es secretaria del Mercado de Agricultores de Anglesey y presidenta de *Gorau Môn* (*Best of Anglesey*), grupo alimentario.

Y nosotros nos preguntamos cómo es posible que aún le dé tiempo de hacer un pan fabuloso en casa.

Jess Lea-Wilson

Hija de Alison y David. Es escritora, especialista en marketing e ilustradora independiente, con una amplia trayectoria en el sector alimentario. La inspiran tanto la energía de Londres como la singularidad de la isla de Anglesey, y suele repartir su tiempo entre ambos lugares.

Disfruta especialmente colaborando con marcas y profesionales comprometidos, con visión de futuro y vocación de impacto positivo. Trabaja en la redacción y edición de contenidos editoriales, así como en libros, identidades de marca y newsletters. Siempre le han interesado por igual las palabras y las imágenes, y sus proyectos preferidos son aquellos que integran ambos lenguajes.

Entre sus clientes habituales se encuentran Anna Jones, reconocida chef que ha transformado la cocina vegetariana moderna, y Halen Môn Sea Salt, el negocio familiar de sal marina, que recientemente ha ampliado su propuesta con los Wild Seaweed Baths. A lo largo de su carrera ha trabajado con todo tipo de organizaciones, desde pequeños productores artesanales hasta marcas internacionales del sector alimentario.

Ha sido coautora de dos libros: el recetario Sea Salt, que reivindica este ingrediente y la isla de Anglesey, y Do Sea Salt, parte de la serie inspiradora Do Books. También ha participado como investigadora editorial en numerosas publicaciones y actualmente está finalizando un libro de no ficción bajo su propio nombre, cuya publicación está prevista para 2026.

Uno de sus proyectos más inesperados y gratificantes fue cofundar y producir una noche de comedia en The Covid Arms. The Guardian destacó estos eventos como “un auténtico punto de luz en la comedia durante el confinamiento”, y gracias a ellos se recaudaron cientos de miles de libras para bancos de alimentos.

Además, es patrona de la organización benéfica TastEd, dedicada a transformar la educación alimentaria de forma duradera.

Podéis ver todos los productos de Halen Môn en la página 152 de este catálogo.



ACQUERELLO, EL REY DEL ARROZ

Livorno Ferraris, Valle del Po

Acquerello basa su nombre en el papel esencial del agua en el cultivo del arroz. Fue en 1935 cuando Cesare Rondolino, gran conocedor de la cultura del arroz, quedó fascinado por los espectaculares espejos de agua en los arrozales del valle del Po, en Livorno Ferraris, y compró una explotación agrícola, la Tenuta Colombara. Este lugar era famoso por su tierra fértil, utilizada para el cultivo del arroz desde el año 1500.

En 1971 su hijo Piero Rondolino, recién graduado en arquitectura, decidió seguir los pasos de su padre. Fue pionero en Italia en desarrollar innovaciones importantes, como la introducción de láseres para nivelar la tierra y la refrigeración para almacenar la cosecha.

En 1992, optimizados los procesos de producción agrícola, con el fin de liberar a la empresa del mercado de materias primas, Piero decidió establecer una cadena corta de suministro con cultivo, producción y venta directa al consumidor. Para garantizar el éxito del producto y la fidelidad de los consumidores, sólo había un camino: introducir un estándar de calidad superior al de otros arroces.

La primera elección fue optar por cultivar Carnaroli, una variedad de arroz que en aquel momento era poco conocida, pero que se adapta mejor a la cocina italiana. La segunda decisión que tomaron fue mejorar la calidad, siguiendo la antigua tradición de envejecer el arroz sin descascarillar durante al menos un año, almacenándolo en silos de acero inoxidable refrigerados.

La tercera elección, una forma nueva e innovadora de envasar el arroz en recipientes al vacío. Piero eligió una lata, para conservar perfectamente el producto y también para que la imagen de su arroz se diferenciara de la de otros arroces.

La cuarta elección fue el nombre Acquerello. “Acqua” es la palabra italiana para “agua”. El trabajo más difícil e importante para cultivar arroz es ser capaz de gobernar las aguas.

La quinta decisión, en 1998, fue redescubrir un proceso tradicional que utiliza una hélice, inventada en 1875, para blanquear suavemente el arroz; hoy en día la familia Rondolino es la única que utiliza este método.

El envejecimiento del arroz aumentó de 3 a 7 años, ningún otro arroz envejece durante tanto tiempo. En este período de maduración, los valores nutricionales del grano (proteínas, almidón, vitaminas esenciales) se desarrollan aún más y se estabilizan, ayudando a que el arroz adquiera una mayor uniformidad y firmeza. Además, el reposo impide que estas propiedades nutricionales sean solubles en agua. Por ello, los granos absorben mucho más líquido y sabor durante el proceso de cocción, sin que se adhieran entre ellos ni a las paredes del recipiente y sin perder su contenido proteico.

La sexta innovación, en el año 2007, fue el gran invento: reintroducir el germen en el arroz blanco para preservar las cualidades nutritivas más importantes, que de otro modo sólo se encontrarían en el arroz integral.



Maria Nava y Piero Rondolino.

A la izquierda Piero Rondolino, el creador del arroz Acquerello.










2017


RICE

Después del largo letargo regenerador, el grano se somete a un blanqueamiento para que adquiera el blanco deseado. Sin embargo, este proceso común es el causante de que el arroz pierda todos sus nutrientes esenciales. Así, a diferencia del grano integral, el arroz blanco ya no posee los valores nutricionales beneficiosos para el organismo que debería tener.

Acquerello, consciente de la necesidad de preservar todo el potencial nutritivo del arroz, implementó un nuevo proceso: a diferencia de otras marcas, los Rondolino utilizan un sistema innovador que aísla el germen del grano y lo reintegra posteriormente. Obtuvieron la patente de este procedimiento en el año 2012.

Acquerello es el arroz por excelencia porque aúna los valores nutricionales más preciados del arroz integral, con la digestibilidad del arroz blanco y con versatilidad y perfecto rendimiento en la cocina. Y por si fuera poco, con un cultivo completamente ecológico.

Rondolino es hoy el productor de arroz más importante del sector por la calidad de su grano, no por su volumen de producción. La búsqueda constante de calidad y la excelencia gustativa y nutricional hace que grandes chefs del mundo entero coincidan en considerar el arroz Acquerello “The King of Rice”. Y otros se rinden ante esta maravilla, como Ducasse: “Acquerello es el Rolls Royce del arroz”.

Desde 1935, cuando Cesare Rondolino compró la Tenuta Colombara, la familia Rondolino ha dedicado su vida al cultivo del arroz.

Tras crear Acquerello en los años 90, Piero Rondolino ha contado con la ayuda de todos los miembros de su familia: su esposa Maria Nava y sus hijos Rinaldo, Umberto y Anna.

Hoy Acquerello representa una excelencia italiana en todo el mundo gracias a su singularidad y extraordinaria calidad.







En esta página, arriba: el envasado del arroz Acquerello en latas y sacos al vacío.

Junto a estas líneas, la familia Rondolino es el equipo Acquerello. De izquierda a derecha: Anna (comunicación e imagen), Maria Nava (comercial), Rinaldo (cultivo), Umberto (I+D) y Piero (el inventor de todo).

En página izquierda: la Tenuta Colombara, la siembra, el crecimiento del arroz, la siega, el envejecimiento y la reintroducción del germen en el arroz.



Arroz Acquerello de conejo con tomate asado y alioli, de Ainhoa Aguirregoitia.

ACQUERELLO, UN ARROZ A PRUEBA DE BOMBA

Acquerello sobresale por el desarrollo técnico de su cultivo y un proceso de enriquecimiento de esta fantástica semilla. Tras un complejo y laborioso proceso productivo de 20 pasos consiguen un grano consistente, sin fisuras, sin roturas, que conjuga la rapidez de cocción del arroz blanco con los elementos nutricionales del arroz integral.

Es quizá por todo ello, que grandes chefs del mundo entero coinciden en considerar el arroz Acquerello “El rey del arroz”. Y otros, como Ducasse: “Acquerello es el Rolls Royce del arroz”.

Arroz de 8 años

El arroz de ocho años permite una sensación gustativa de otro nivel al masticarlo: granos identificables, uno a uno, que no se pegan unos con otros y que nunca llegan a disolverse del todo.

Es por este carácter rompedor e inconfundible del arroz envejecido de Acquerello que “la primera lata nunca se olvida”.



Arroz 500 g
AQ002 / 500 g / 12 u



Arroz 1 kg
AQ003 / 1 kg / 6 u



Arroz 2,5 kg
AQ004 / 2,5 kg / 4 u



Arroz 500 g 8 años
AQ006 / 500 g / 12 u



BENEDETTO CAVALIERI, LA PASTA PERFECTA

Maglie, Apulia
Benedetto y Andrea Cavalieri

Desde el inicio del siglo XIX, la familia Cavalieri se dedica al cultivo de trigo duro en la zona del centro de Apulia. En 1872, Andrea Cavalieri inició la construcción de molinos destinados a obtener la mejor molienda de trigo duro. Años después, en 1918, fue su hijo Benedetto quien abrió el "Molino e Pastificio Benedetto Cavalieri", expresamente diseñado para producir pasta de alta calidad con trigo duro.

Andrea, Benedetto, Andrea, Benedetto, Andrea… generación tras generación, elaborando la mejor pasta de Italia.

En la inauguración de la fábrica de pasta había 83 personas, en el único edificio del pueblo que tenía electricidad. Era el 6 de julio de 1918. Nunca se había visto nada igual en Maglie: en lugar de secarse al aire libre bajo el sol durante diez días o más (y en calles sin pavimentar), ahora los largos espaguetis, colgados de bastidores de cuatro metros de altura, se movían con aire caliente. Era el secado *Cirillo*, un método revolucionario porque combinaba calor y ventilación, emulando la actividad del viento y el sol pero en salas interiores, sin polvo, sin insectos y en solo tres días.

Ese es el truco: el tiempo para una pasta de calidad es crucial. Porque si a principios del siglo XX tres días era muy poco tiempo, hoy,

Benedetto Cavalieri



en la industria que produce toneladas de pasta al día, es demasiado tiempo, mientras que para conseguir la mejor pasta artesanal, es lo que se necesita.

Al menos según Benedetto Cavalieri, propietario y nieto del fundador del mismo nombre, que nos cuenta su experiencia:

"La relación es de 44 horas de tiempo de secado para nuestra pasta frente a dos para la pasta de la gran industria, y producimos 275 kilos por hora frente a 5000. La diferencia cualitativa se nota".

Andrea Cavalieri, hijo y copropietario, nos dice:

"Hoy en día, en nuestra empresa todo se hace automáticamente, pero con los mismos procesos artesanales que utilizaba mi bisabuelo. Lo llamamos *Método Delicado* y consiste en un amasado prolongado en frío, muy lento, un prensado y estirado en moldes de bronce y un secado a baja temperatura (38-40 grados frente a los 100-120 de la pasta industrial). De este modo, preservamos los valores nutricionales del trigo, cuya calidad es fundamental. También obtenemos un sabor y una digestibilidad mucho mejores".

"No hay nada malo en utilizar moldes de teflón —explica Benedetto— en lugar de moldes de cobre rugosos como los nuestros, pero eso hace que la salsa no se absorba realmente, sino que sólo empape la pasta.

Tampoco hay nada malo en secar la pasta a altas temperaturas, salvo que el almidón y el gluten se distribuirán de forma desigual y en la cocina se resentirá la cocción, produciendo excesiva pegajosidad por fuera y dureza por dentro".

El trabajo en Benedetto Cavalieri es una simbiosis entre tradición y modernidad, con un control y supervisión exhaustivos de cada proceso de producción, que incluye la cosecha anual de un trigo de excelente calidad para la producción de pasta.

"Utilizamos trigo duro de las colinas de Apulia, nos cuenta Benedetto, el mejor, porque está expuesto al sol y azotado por el viento, cultivado en un suelo menos generoso que el de las llanuras, pero de mayor calidad. ¿Saben lo que decía mi abuelo a sus obreros? Disponemos de los mejores granos y del mejor equipo: tenemos que hacer la mejor pasta posible y cada paquete debe dar crédito al siguiente".

La fábrica de Benedetto Cavalieri se encuentra cerca de Lecce, en la región de Apulia, en un pueblecito llamado Maglie, en un edificio muy antiguo ubicado en el centro del pueblo. Parece un lugar recóndito pero es ahí donde desarrolla una de las actividades más importantes del país en lo que a gastronomía se refiere: fabricar una pasta seca excepcional.

Benedetto ha dirigido la empresa durante más de 30 años, obteniendo numerosos premios nacionales e internacionales y consolidando cada vez más su presencia en los mercados extranjeros. Andrea, la cuarta generación de fabricantes de pasta, se incorporó a la empresa en 2007 y junto con su padre sigue manteniendo la tradición familiar con mucho rigor y entusiasmo.

Por si fuera poco, desde 2005 la fábrica de pasta es un centro de enseñanza de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Piamonte), al que asisten estudiantes de los cinco continentes. Los *stages* temáticos de pasta suelen durar una semana y son una oportunidad y un estímulo para seguir profundizando en estos conocimientos.





Arriba, Andrea Cavalieri. Debajo, Andrea, Benedetto y Marina Cavalieri.



Fideuá Benedetto Cavalieri con gamba roja, de Ferran Pont de Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).

BENEDETTO CAVALIERI EN LA MESA

Sin prisas, sin agresiones externas innecesarias, se da a la pasta el tiempo justo para enriquecerse en textura, sabor y valor nutritivo. El secado lento le da una consistencia inmejorable: la deseada dureza media, homogénea, además de un sabor intenso y una masticabilidad exquisita.

El uso de moldes de bronce para el formado produce una pasta con textura más rugosa, ideal para la “mantecatura” y la absorción de salsas. Este sistema forma esa cremosidad que se adhiere a la pasta y la hace tan gustosa.

Destaca su digestibilidad y su extraordinario comportamiento en el paladar. En cocciones cortas, al dente, ofrece consistencia y suavidad crocante. En las largas, aporta una simbiosis perfecta de interior y exterior. La estructura almidonada del trigo aflora hacia fuera y se deposita en la superficie para una degustación excepcionalmente aterciopelada. Buen ejemplo de ello son los Spaghettoni: cortados (Spaghettoni Tagliati) y largos (Spaghettoni Lunghi).

Si alargamos el tiempo de cocción entre 16 y 18 minutos, los Spaghettoni, tan gruesos como largos y porosos, conservan un hilillo de dureza en su interior pero se derriten en el paladar como si se tratara de mantequilla de pasta.

Los Spaghettoni obtuvieron el Óscar de las pastas del Specialty Food Trade de Nueva York.

La variedad de formas de Benedetto Cavalieri es inagotable, necesitas varias semanas sin dejar de comer pasta para probarlas todas. Las tienes cortas, largas, con forma de tubo, para caldos, finas, gruesas... Todas ellas elaboradas bajo las mismas premisas de calidad, con el mismo mimo y cuidado.

Para ir más allá...

Tomates de Paolo Petrilli o de Finagricola, que se fusionan a la perfección con esta pasta, sin olvidar la sal Halen Môn.



Penne Rigati
BC004 / 500 g / 20 u



Risoni
BC007 / 500 g / 20 u



Lumache
BC009 / 500 g / 20 u



Gramigna
BC010 / 500 g / 20 u



Dischi Volanti
BC026 / 500 g / 20 u



Ruote Pazze
BC005 / 500 g / 20 u



Orecchiette
BC013 / 500 g / 20 u



Tubettini Rigati
BC014 / 500 g / 20 u



Route Medie
BC015 / 500 g / 20 u



Casarecci
BC016 / 500 g / 20 u



Anellini Rigati
BC012 / 500 g / 20 u



Gnocchi Sardi
BC017 / 500 g / 20 u



Maccheroni
BC019 / 500 g / 20 u



Fusilli
BC025 / 500 g / 20 u



Fusilloni
BC029 / 500 g / 20 u



Tubetti Rigati
BC027 / 500 g / 20 u



Calamarata
BC008 / 500 g / 20 u



Rigatoni
BC003 / 500 g / 20 u



Paccheri
BC028 / 500 g / 20 u



Fideuá
BC021 / 2 kg / 6 u
BC022 / 500 g / 20 u



Spaghettini
BC020 / 2 kg / 6 u



Spaghettini
BC018 / 500 g / 20 u



Spaguetti T
BC023 / 500 g / 20 u



Bucatini
BC024 / 500 g / 20 u



Linguine
BC006 / 500 g / 20 u



Capellini d'Angelo
BC011 / 500 g / 20 u



Spaghettoni Tagliati
BC002 / 500 g / 20 u



Spaghettoni Lunghi
BC001 / 500 g / 20 u



PASTA SANTONI, LA AUTÉNTICA PASTA AL HUEVO

Monte San Pietrangeli, Le Marche
Familia Santoni

Arriba, el pueblo Monte San Pietrangeli. Bajo estas líneas, la abuela Maria, la creadora de Pasta Santoni.

La Nonna Maria trabajaba incansablemente para ofrecer buenos platos a su familia, utilizando ingredientes de su campo. Cada día, al amanecer, recogía huevos frescos de su gallinero y sémola de trigo duro molida a la piedra con cuidado, los elementos clave para hacer una pasta única. Sus hábiles manos se movían con gracia y confianza, transformando la sémola y los huevos en una masa y, después, en finas láminas. Había aprendido las antiguas técnicas de sus antepasados y las había convertido en su mejor afición.

Impulsada por el deseo de compartir su pasión con el mundo, la abuela Maria decidió fundar Pasta Santoni y en 1956 abrió las puertas de su nuevo taller.

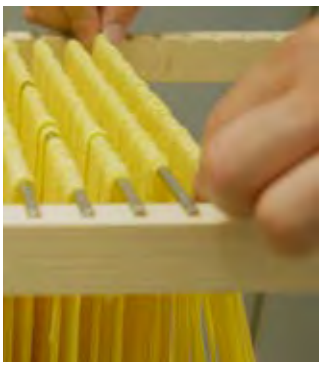
El envolvente aroma de la pasta artesanal al huevo empezó a impregnar las calles del pueblo. La gente hacía cola ante su puerta, ansiosa por comprar pasta con sabor auténtico, ese sabor que se estaba perdiendo con la introducción de la pasta industrial en las tiendas. La abuela Maria y su familia sabían que para hacer crecer Pasta Santoni tenían que ofrecer algo único, algo que las grandes empresas no pudieran proporcionar.











Con el paso del tiempo, Pasta Santoni creció y la familia se amplió, involucrando a hijos y nietos, y es ahora la tercera generación quien dirige la empresa.

Monte San Pietrangeli es un lugar privilegiado para la producción de pasta seca al huevo, ya que reúne todas las condiciones necesarias para unir tradición, territorio y amor por la pasta. Ahí, entre colinas y paisajes impresionantes, se encuentran las pequeñas granjas locales que proporcionan la principal materia prima para la pasta de Santoni: sémola de trigo duro y huevos frescos.

Santoni ha establecido un vínculo estrecho con esas granjas, garantizando el suministro directo de trigo duro y huevos de primera. Esto permite un control constante de la calidad de las materias primas, garantizando que sean frescas, procesadas al día, procedentes de cultivos sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, sin uso de productos químicos.

Lo que hace única una pasta al huevo no es tanto el método de producción, sino las materias primas. El método de producción artesanal sirve para realzar y respetar las materias primas seleccionadas, pero nunca hará que un producto sea único si se utilizan ingredientes mediocres.

Los huevos producidos por gallinas sanas y felices son ricos en nutrientes esenciales y dan a la pasta un sabor auténtico.

Es gracias a esta colaboración con las granjas locales que Pasta Santoni produce una pasta de calidad superior, que se distingue por su intensa fragancia, color vibrante, sabor envolvente, elasticidad y masticabilidad únicas.

El método de producción Santoni reproduce fielmente la habilidad manual de la abuela Maria. La construcción de maquinaria específica subraya el compromiso de preservar la tradición. Ésta ha sido diseñada para mantener intactas las características organolépticas de la pasta y para garantizar un procesamiento muy suave, que no comprometa la calidad de los ingredientes, por el contrario, que los realce, que preserve su estructura, consistencia y sabor. Este método requiere tiempos de elaboración más largos y complejos que los de la pasta industrial.

La pasta Santoni se seca a baja temperatura, nunca superior a 36°. Este delicado proceso permite que la malla reticulo-glutínica de la masa permanezca inalterada, manteniendo intacto el almidón y haciendo que sea muy digestible. Por otro lado, la superficie de la pasta resulta muy porosa y eso facilita dos cosas muy importantes: cocción uniforme y buena absorción de las salsas.

La historia de Pasta Santoni es la historia de una pasión: rescatar un arte que corría el riesgo de caer en el olvido. Es la decisión de una familia que cree en la importancia de utilizar materias primas locales y apoyar a las pequeñas granjas locales. Es la historia de una familia que ha dedicado su vida a preservar el auténtico sabor de la pasta al huevo artesana en la región de Le Marche, dando a todo el mundo la oportunidad de disfrutar de una pasta que encierra siglos de tradición.



LAS PASTAS DE PASTA SANTONI

Pasta Santoni con tinta de calamar, anchoas y limón, de Ainhoa Aguirregoitia.

La pasta Santoni es una pasta artesanal italiana de alta calidad, elaborada con harina de trigo duro seleccionada y huevos frescos, lo que le otorga un color dorado intenso, una textura sedosa y un sabor profundo. Su secado lento a baja temperatura garantiza una estructura firme y porosa, ideal para absorber salsas y mantener una cocción perfecta al dente. Disponible en distintos formatos, es la elección ideal para quienes buscan una pasta con autenticidad, tradición y excelencia en cada bocado.

Se trata de una pasta con sabor delicado, pero notorio; sería idónea para cocinar con verduras de temporada y de sabor suave; pescados, mariscos y especias. Con un poco de mantequilla y hiervas aromáticas también sería suficiente.



Maccheroncino
TON001 / 250 g / 16 u



Tagliatella
TON002 / 250 g / 16 u



Fettuccina
TON003 / 250 g / 16 u



Chitarrina
TON004 / 250 g / 16 u



Tagliolino
TON005 / 250 g / 16 u



Pappardella
TON006 / 250 g / 16 u



Tostina
TON008 / 250 g / 16 u



Tostina integral
TON011 / 250 g / 16 u



Tostina *nero di seppia*
TON013 / 250 g / 16 u



Lasagna
TON009 / 250 g / 16 u



Tagliatella *nero di seppia*
TON012 / 250 g / 16 u



Tagliatella *al tartufo*
TON014 / 250 g / 16 u



Tagliatella *alle ortiche*
TON015 / 250 g / 16 u



Tagliatella *al peperoncino*
TON017 / 250 g / 16 u



Tagliatella *funghi porcini*
TON016 / 250 g / 16 u



Tagliatella
TON018 / 1 kg / 6 u



Tagliatella nero di seppia
TON019 / 1 kg / 6 u



Pappardella
TON020 / 1 kg / 6 u



Tagliolino
TON021 / 1 kg / 6 u



Lasagna
TON022 / 1 kg / 6 u





Port Tudy, isla de Groix.

GROIX & NATURE

Isla de Groix, Bretaña
Marianne Guyader

Groix & Nature está en la isla de Groix (Enez Groe en lengua bretona), situada frente a la costa sur de Bretaña, Francia. Segunda isla de Bretaña en superficie, tiene solo 8 km de largo por 3 de ancho pero presenta muchas peculiaridades.

Sus paisajes naturales y salvajes recuerdan la inmensidad del cielo y del mar. La isla de Groix es un territorio entrañable donde el encanto de los pequeños pueblos antiguos se mezcla con la infinita belleza del litoral.

Groix alberga una riqueza geológica de tal interés que se creó una reserva natural, su patrimonio culinario es vasto y está íntimamente ligado a la historia de la isla, que conoció un pasado de éxito con sus antiguas conserveras de atún blanco.

Marianne Guyader nació en 1985 en Quimper, Bretaña. Su bisabuelo abrió un taller de salazón en Landrévarzec en 1930. Yves, Jean, Denise, y después su padre Christian, cuatro generaciones de Guyader que se han sucedido al frente de la empresa.

En 2013, Marianne también se unió a la aventura familiar para iniciar la 5ª generación. En 2015, se convirtió en Directora General de



Lechuga de mar con la que Groix & Nature elabora su aceite de algas.

Groix & Nature, fundada por su padre Christian Guyader en el año 2000 con el objetivo de revitalizar la isla.

En la actualidad, la empresa cuenta con 40 empleados, solo 20 de ellos en la isla, y está presente en una teintena de países.

El *know-how* de Groix & Nature está consolidado por un equipo de entusiastas que se ha ido formando a lo largo de los años, un verdadero proyecto de desarrollo local sostenible.

Apasionados por el sabor de los buenos productos y orgullosos de perpetuar las tradiciones culinarias locales, ofrecen productos de alta calidad y respetuosos con el medio ambiente.

Marianne Guyader nos cuenta: “La calidad y la autenticidad de nuestros productos son esenciales para nosotros. Por eso nos comprometemos a utilizar los mejores ingredientes, favoreciendo las cadenas de distribución cortas y los productos locales. El 96% de nuestros proveedores de materias primas son franceses y se encuentran principalmente en Bretaña. También hemos decidido crear un equipo interno para catar nuestros nuevos productos y garantizar su sabor y calidad. Además de seleccionar cuidadosamente los ingredientes, nos abastecemos localmente de la mayoría de ingredientes para nuestra tienda insular, apoyando así a nuestros productores, artesanos y socios locales”.

El apego a la tierra es un valor que refleja su profundo compromiso con la preservación y mejora de la isla y su entorno natural. En Groix & Nature son conscientes de la importancia de proteger los recursos locales, que constituyen el núcleo de su actividad.

Groix & Nature está certificada Empresa Patrimonio Vivo, distinción que recompensa la excelencia del saber hacer y del patrimonio artesanal francés. También está reconocida por Le Collège Culinaire de France como Productor Artesano de Calidad, que reconoce su aprecio por el saber hacer culinario de la isla. Asímismo, Groix & Nature es miembro de la asociación Produit en Bretagne, cuyo objetivo es apoyar de forma responsable la dinámica económica y cultural para el empleo en Bretaña.

Los aceites culinarios premium de Groix & Nature, con sus notas delicadas, subliman todos los platos y te transportan al corazón del océano. Son el resultado de un trabajo meticuloso, del respeto por la naturaleza y del deseo de ofrecer productos excepcionales para deleitar nuestros paladares.





Arriba, Marianne Guyader, CEO de Groix & Nature y debajo, Christian Guyader, su padre, fundador de la empresa.





Centolla con aceite de bogavante Groix & Nature, de Ainhoa Aguirregoitia.

LOS ACEITES PREMIUM DE GROIX & NATURE

Aceite de bogavante

Aceite de bogavante elaborado con aceite de uva, langosta azul y hierbas. Es una de las propuestas más originales y creativas en lo que a aceites se refiere; su color aportará intensidad a cualquier crema o emplatado. Su sabor a marisco es ideal con pescados crudos, tartares o carpaccios. También funciona con *roll lobster* o cualquier plato de marisco, pastas, pescados al horno o verduras.

Aceite de algas

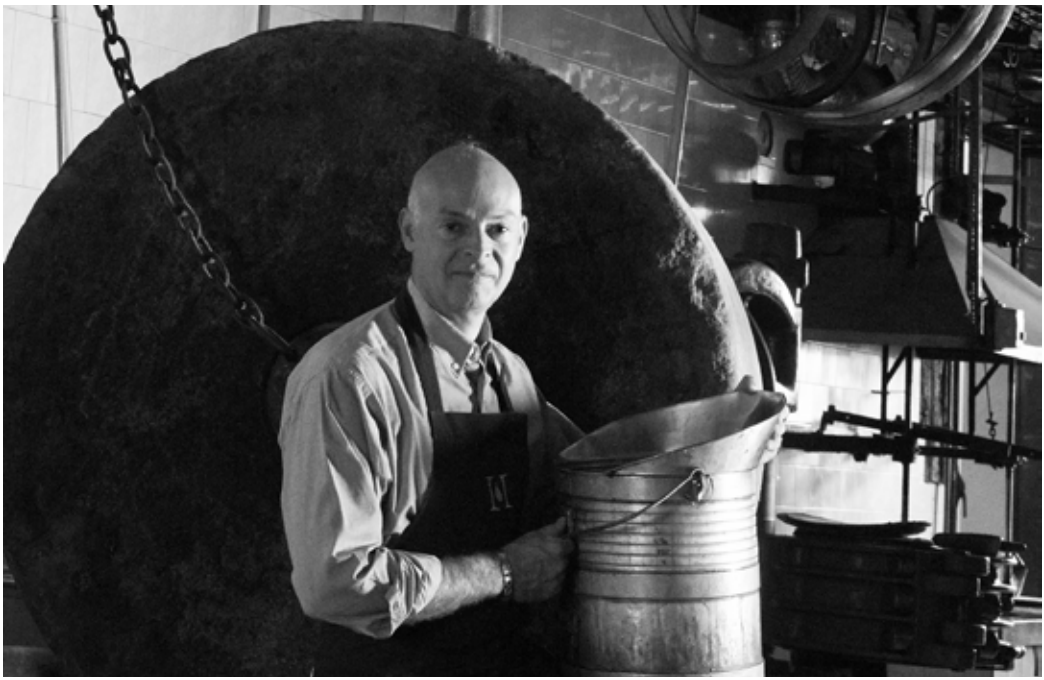
Aceite de algas elaborado a base de aceite de uva, lechuga de mar, albahaca y un toque muy sutil a ajo. Estos aceites son delicados y respetuosos con el sabor original del producto que los identifica. Por lo tanto, son perfectos para terminar platos, no tanto para arrancarlos porque perderíamos matices. No se me ocurre una forma mejor de emplearlo que con merluzas en salsa en verde, almejas, pastas, pescados, sushi, mayonesas y vinagretas.



Aceite de bogavante
GRO001 / 250 ml / 6 u



Aceite de algas
GRO002 / 100 ml / 12 u



Jean-Marc Montegottero

HUILERIE BEAUJOLAISE, LA INTENSIDAD DEL SABOR LÍQUIDO

En Beaujeu, Francia
Jean-Marc Montegottero

Basta con remontarse a la infancia de Jean-Marc Montegottero para comprender que la mecánica y el ingenio eran la base de su carrera.

Jean-Marc no tenía ni idea de que iba a ser fabricante de aceite cuando ya jugueteaba con los rodamientos de sus karts, construía cabañas en el bosque y llenaba de gasolina depósitos de coches. Este adolescente empleado de gasolinera se encontró con lo que se convertiría en su vocación de por vida: un molino en ruinas descubierto en la trastienda de la ferretería que acababan de comprar sus padres, en Beaujeu.

Heredó de sus antepasados una determinación inquebrantable para hacer las cosas. A los 18 años se enamoró de ese molino en desuso, y pudo hacerlo suyo gracias al apoyo de su padre, que era mecánico. Fueron cinco años de reconstrucción, durante los cuales también trabajó la tierra y redobló sus esfuerzos en los pequeños quehaceres.

Con esa misma determinación que le permitió reparar el molino, Jean-Marc encontró enseguida un mentor que aceptó acogerle como pupilo. Los inicios del negocio comenzaron con lotes de nueces cocidas, mientras el maestro molinero transmitía sus conocimientos ancestrales al joven Montegottero.



El viejo molino de aceite de Beaujeu.

“Para mí, el aceite era como cualquier otra cosa: nada más que un producto. Cuando empecé a trabajar con él me di cuenta de su complejidad”, dice Jean-Marc.

Desde 2007, la Huilerie Beaujolaise dispone de una nueva planta de producción en Les Ardillats, pero el molino de Beaujeu no se ha convertido en un museo. Se utiliza para producir aceite de cacahuete virgen.

Y desde hace más de un cuarto de siglo, la Huilerie Beaujolaise ofrece cada año, a quien esté interesado, la posibilidad de transformar sus propios frutos en aceite, en su antiguo molino de Beaujeu.

En Huilerie Beaujolaise se hace una rigurosa selección de las materias primas: frutos secos y semillas oleaginosas de la mejor calidad.

Una vez extraído el aceite, hay que reciclar la torta oleaginosa, es decir el producto sólido obtenido tras extraer el aceite de las semillas o frutos secos. Hasta no hace mucho se utilizaba solamente como pienso para el ganado o cebo para la pesca. Triturados bajo una piedra de molino y tamizados a continuación, estos polvos desaceitados ofrecen multitud de aplicaciones: en cocina, como ingrediente en la preparación de pasta, como pan rallado para rebozar o como especia; en charcutería, como aglutinante; en panadería, para panes especiales.

Desde 1982, Jean Marc Montegottero y su equipo perpetúan la producción artesanal de aceites vírgenes 100% derivados de la fruta, un producto fino y totalmente natural: una fruta, un aceite. Sin mezclas, sin aditivos, sin conservantes, sin productos químicos. Su *know-how* consiste en optimizar un método de producción ancestral, preservando el enfoque artesanal:

- El triturado mecánico de los frutos secos se realiza con una muela o molino, que muele sin dañar las moléculas del fruto, evitando su oxidación.
- Se hace una cocción o tostado delicado para realzar el sabor de los frutos.
- La extracción del aceite también es mecánica, mediante prensa hidráulica, con una presión lenta que dura entre 3 y 5 horas.
- La sedimentación es natural y tarda de 3 a 4 días.
- La filtración se realiza con papel secante antes del embotellado y etiquetado.

Además de la maquinaria diseñada y construida a medida, el ordenador y sus programas les proporcionan una gran ayuda: controlan el prensado de la fruta hasta el Newton más cercano y una cocción hasta el grado preciso.

Huilerie Beaujolaise ofrece la posibilidad de descubrir el proceso de fabricación de sus productos. Durante una visita guiada al taller del siglo XIX, se pueden conocer algunos de sus secretos de fabricación, y tras la visita, degustar sus aceites y vinagres y recorrer su tienda.

Jean Marc vendió su empresa en marzo de 2024, pero seguirá acompañándola durante dos años para garantizar una transición fluida.









LOS ACEITES Y VINAGRES DE HUILERIE BEAUJOLAISE

Los **aceites** son puros, vírgenes y 100% de la fruta, semilla o fruto seco que indica la etiqueta; no llevan aditivos, conservantes o productos químicos. Tanto en los aceites, como en los vinagres, el sabor es definido y claro, no hay lugar a la equivocación; son muy intensos y precisos, al mismo tiempo tienen elegancia y suavidad.

Los **vinagres** podrían llegar a beberse o combinarse en coctelería. El sabor de la fruta o semilla es muy explícito y se conserva una vez abierto. La combinación de alguno de los aceites con los vinagres puede darnos como resultado vinagretas muy diferentes y adictivas.

Prueba la cereza con el sésamo o la frambuesa con el pistacho; los vinagres de mango o calamansi te darán mucho juego en ceviches y verduras encurtidas. La miscelánea de cualquiera de ellos con pescados ahumados dará un estilo muy personal a los platos. Y, sobre todo, te permitirá llevar de viaje al comensal mediante unas cuantas gotas de intensidad líquida.

Aguacate con vinagreta de fruta de la pasión y de calamansi de Huilerie Beaujolaise, de Ainhoa Aguirregoitia.



Aceite virgen de avellana
HB006 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de cacahuete
HB009 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de nuez
HB011 / 500 ml / 12 u



Aceite virgen de sésamo tostado
HB019 / 100 ml / 24 u
HB021 / 500 ml / 12 u
Ecológico



Vinagre de mango
HB036 / 500 ml / 12 u



Vinagre de miel
HB031 / 500 ml / 12 u



Vinagre de calamansi
HB027 / 100 ml / 24 u
HB028 / 500 ml / 12 u



Vinagre de membrillo
HB023 / 500 ml / 12 u



Vinagre de sidra
HB034 / 500 ml / 12 u



Vinagre de frambuesa
HB024 / 100 ml / 24 u
HB026 / 500 ml / 12 u


MUSIQUE
INSTRUMENTS
RENNES



LODOVICO CAMPARI

Sorbara, al norte de Módena

A finales de los años ochenta, Lodovico Campari hace realidad la idea de trasladar a nivel industrial la producción tradicional del Vinagre Balsámico de Módena, fruto de la pasión y de conocimientos milenarios transmitidos de generación en generación en el seno de la familia.

El origen de este tipo de vinagre es desconocido, aunque se cree que se remonta a la época medieval. Los primeros testimonios escritos datan de 1046, cuando el monje Donizone lo describe en el poema Vita Mathildis como el ingrediente principal de la cocina del emperador alemán Enrique II. Este tipo de vinagre no se popularizó fuera de Italia hasta la década de 1980.

La empresa Alico nace a finales de los años ochenta por una intuición: construir una empresa a partir de la tradición familiar, el saber hacer y la pasión por el Aceto Balsamico di Modena. Hoy en día, la empresa está bien establecida en la industria gracias a una producción moderna y flexible.

El viaje del aceto balsámico comienza en el interior de la bodega, donde el mosto de uva *trebbiano* y el vinagre de vino inician su an-









dadura, y donde adquieren las características que les confieren un cuerpo único e inconfundible.

De los depósitos de acero inoxidable en los que fueron almacenados a su llegada, mosto y vinagre pasan por tinas, toneles y barricas, y vuelven finalmente a ver la luz a través del grueso cristal de la botella.

Las barricas, toneles y cubas de diferentes maderas nobles utilizadas para el afinado y el envejecimiento del producto, confieren la suavidad, los olores y los sabores típicos del vinagre balsámico de Módena.

La seguridad de los productos y el cumplimiento de las normas de calidad se consiguen mediante controles sensoriales y analíticos, a lo largo de todo el proceso de producción, desde la llegada de las materias primas hasta el producto final.

Para recibir el estatus de IGP, todo el producto debe ser tradicional y fabricado dentro de la región específica y adquirir así propiedades únicas.

Características analíticas

- Densidad a 20 °C no inferior a 1, para el producto refinado
- Grado alcohólico adquirido no superior al 1,5 %
- Acidez total no inferior al 6 %
- Dióxido de azufre total: no superior a 100 mg/l
- Cenizas no inferiores al 2,5 por mil
- Contenido mínimo de extracto seco 30 g por litro
- Azúcares reductores

Propiedades organolépticas

- claridad: claro y brillante
- color: marrón oscuro
- olor: persistente, delicado, ligeramente ácido, con matices amaderados
- sabor: agridulce, equilibrado

Además del Aceto Balsámico de Módena IGP, Lodovico Campari fabrica dos aliños balsámicos:

Aliño Puro blanco

Antico Condimento blanco, envejecido en barricas de madera, se elabora a partir de mosto blanco filtrado y una adición equilibrada de vinagre balsámico de Módena. Su delicadeza, con una acidez inferior a 6°, lo hace ideal para condimentar ensaladas sin sobrecargar el sabor. Gracias al proceso de envejecimiento en barricas de madera, este condimento adquiere una estructura refinada y un sabor armonioso que realza la frescura de los platos más ligeros.

Aliño Puro negro

Antico Condimento. El mejor mosto de uva cocido y el vinagre balsámico de Módena IGP, maduran en viejas barricas hasta obtener un vinagre equilibrado. Con su negro fuerte y brillante, su fragancia duradera y compleja y su sabor pleno y equilibrado, este vinagre es un acompañante perfecto para verduras a la parrilla, carnes y quesos.



Tartar de atún rojo con aliño puro blanco y soja, de Ainhoa Aguirregoitia.

LOS ALIÑOS Y ACETO DE LODOVICO CAMPARI

Aliño Puro blanco

Variedad agridulce, potente y sabrosa. Resucita la ensalada y la vuelve apetitosa.

Aliño Puro negro

Aceto especial elaborado por Lodovico Campari para aliñar la carne en tataki, o incluso un trocito de parmesano.

Aceto balsámico de Módena IGP

La casa Lodovico Campari saca el mosto de la uva *trebbiano* madurada al límite, y reducido a dos terceras partes, lo envejece en madera fina para obtener la calidad deseada. El denso aceto resultante es dulce y ácido a la vez, redondeado con final de café en boca.

Para ir más allá...

Mezclar el Aceto balsámico Lodovico Campari con aceite De Carlo, Mostaza Dijon ahumada de Halen Môn y una pizca de sal de la misma para conseguir una estupenda vinagreta.



Aliño Puro blanco
LC002 / 250 ml / 6 u



Aliño Puro negro
LC003 / 250 ml / 6 u



Aceto balsámico de Módena IGP
LC001 / 250 ml / 6 u



LA ACETAIA DUCALE ESTENSE Y SU ACETO SOPRAFFINO

Quarto D'Altino, al norte de Venecia
Andrea Czarnoki Luceschi

Desde 1550, gracias a las brillantes dotes culinarias del maestro de ceremonias Cristoforo Messisburgo, la Casa de los Duques de Este produce un precioso condimento llamado Aceto Sopraffino, nombre histórico registrado antes que el aceto balsámico, destinado a realzar, condimentar y conservar los refinados platos preparados y servidos en la Corte de Este.

Cristoforo Messisburgo tenía una gran pasión por la cocina y creó muchas recetas famosas, como los raviolis, y recibió el título de conde por sus méritos culinarios de manos del emperador Carlos IV.

El vinagre de Sopraffino recibió la aprobación de quienes lo degustaron hasta el punto de que a menudo se regalaba a gobernantes y dignatarios de las Casas Europeas.

Hoy en día, esta tradición continúa gracias al conde Andrea Czarnocki Lucheschi y su esposa la archiduquesa Isabel de Austria-Este, quienes retomaron la antigua tradición familiar.

En el año 1994 se inició la reconstrucción de las bodegas de vinagre o "acetaia" para la producción del Aceto Sopraffino, situadas en Quarto d'Altino, cerca de Venecia. Para mantener las tradiciones,

las barricas se encargaron a la familia Prandini, descendientes de los renombrados maestros artesanos toneleros que en su momento habían suministrado sus barricas a Francisco V. Se encargaron con la petición de que se fabricaran de forma idéntica a las de la época.

Los estudios sobre la producción del Aceto Sopraffino según el método tradicional de la Casa de los Duques de Este, también se reanudaron. Para ello, se seleccionaron diversas cepas de bacterias vinagreras para hacerlas crecer y reproducirse a lo largo de los años con el fin de crear la solera de la finca.

El Aceto Sopraffino es un condimento único e histórico de la cocina italiana y no debe confundirse con el vinagre balsámico de Módena, ya que se elabora acetificando mosto crudo de uvas tintas; el vinagre balsámico, en cambio, se hace a partir mosto cocido procedente de uvas blancas y de vinagre de vino blanco.

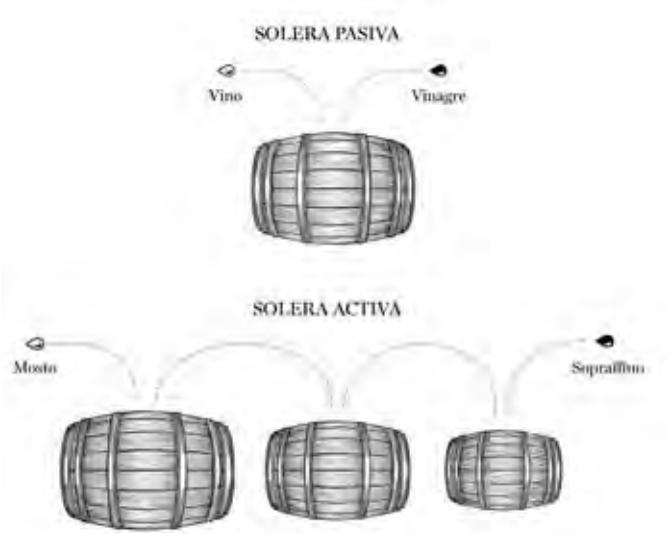
Además de su clásico Sopraffino degli Estensi, la Acetaia Ducale Estense produce otros vinagres espectaculares, como los dos que acabamos de incorporar a nuestro catálogo: el Vinagre Blanco de Pinot Grigio y el Vinagre Blend My Solera, ambos envejecidos en barricas de roble durante 10 años.

Estos vinagres no contienen conservantes, colorantes ni espesantes, como llevan muchos vinagres balsámicos.

Se producen tanto por el sistema de solera pasiva (gama Vinagro) como por el sistema de solera activa (Sopraffino). La Acetaia Ducale Estense es la única bodega que produce vinagres por el sistema de solera pasiva, exclusivo de la finca.

La solera es un sistema de elaboración y refinado que consiste en el depósito o paso de mostos y vinagres de las barricas más altas a las más bajas o de las más grandes a las más pequeñas. En este caso las barricas se componen de distintas maderas: roble, castaño y cerezo.

Todos sus vinagres proceden exclusivamente de uvas de sus viñedos familiares, de cultivo ecológico y sin ningún tipo de pesticida. Muy pocas bodegas pueden presumir de esto.





El Conde Andrea Czarnocki Lucheschi y la archiduquesa Isabel de Austria-Este.







Torchon de foie con cerezas, anguila ahumada, aceto Sopraffino y pan de especias, de Pepi Sánchez, Restaurante Sangiovese (Mataró, Barcelona).

LOS VINAGRES Y EL SOPRAFFINO DE LA ACETAIA DUCALE ESTENSE

Vinagre Blanco de Pinot Grigio

A base de vinagre de vino blanco de uvas Pinot Grigio y mosto concentrado, es un crianza artesano y envejecido 10 años en barricas de roble. Aporta a los platos un aroma agridulce y mucha intensidad. Excelente para condimentar ensaladas y verduras. Especialmente recomendado en combinación con pescado fresco y queso fresco, es un ingrediente excepcional para salsas, vinagretas y recetas agridulces como cebollas, calabacines, pimientos y coliflores.

Nota de cata: Extremadamente persistente, con notas frutales del vino del que procede, acompañadas de un gran frescor ácido y una ligera nota especiada.

Vinagre My Solera

Hecho a base de vinagre de vino de Cabernet Sauvignon, mosto crudo y mosto concentrado de uvas Cabernet Sauvignon y Merlot. Crianza artesano y envejecido al menos 10 años en barricas de distintos tipos de madera. Especialmente recomendado en combinación con carnes asadas, quesos y sopas de verduras.

Nota de cata: Es muy persistente y tiene un delicado componente dulce, acompañado de un equilibrado punto acético con notas especiadas y frutales propias de las crianzas más largas.

Sopraffino degli Estensi

Es un condimento superior de larga crianza, a base de mosto crudo acetificado de uvas Cabernet Sauvignon y Merlot envejecido desde el año 1994 en el que se fundó la Solera. Elaborado de forma artesanal y natural, envejecido en barricas de roble de 220 l. a 15 l. No filtrado.

Ideal para ensaladas y verduras, así como para carnes, venado y para marinar pescado crudo. Resultado extraordinario con quesos frescos, en sopas, pasta o purés de verduras. Se puede utilizar también para preparar cócteles como Bloody Mary, Rob Roy, Manhattan, Dry Martini, etc…

Nota de cata: Extremadamente persistente, debido a la formación de sales ésteres y polímeros complejos durante el proceso de crianza, que producen un delicado componente dulce, acompañado de una equilibrada vena acética con notas especiadas y frutales propias de las crianzas más largas.



Vinagre Blanco de Pinot Grigio
SF006 / 375 ml / 12 u



Vinagre My Solera
SF007 / 375 ml / 12 u



Vinagre Sopraffino
SF001 / 200 ml / 12 u



NEFÉLI, MÁS ALLÁ DEL ENCURTIDO

Lárissa, al norte de Grecia
Iannis Korobilis



El nombre Neféli se remonta a la antigua Grecia. Era una bella ninfa que Zeus transformó en nube. El nombre encarna la profunda relación entre mitología y naturaleza en la antigua cultura griega. Y Grecia es un lugar lleno de historia y rico en sabores exquisitos, con una gran herencia culinaria, gente cálida y buenos alimentos.

Iannis Korobilis creó Medbest en 1996 con el objetivo de ofrecer una línea de auténticos productos griegos al consumidor internacional que busca calidad, valor y sabores deliciosos. Neféli es la marca de sus productos. Hoy en día, Medbest se encuentra entre las principales empresas manufactureras griegas orientadas a la exportación.

Para Medbest es muy importante mantener intacta la cadena de suministro “desde la granja hasta el mercado”, preservando estas relaciones a través de honestidad e integridad.

Trabajan con cientos de productores en toda Grecia, cuyo sustento depende únicamente de sus actividades agrícolas. A través de su trabajo ayudan a las comunidades locales a preservar su forma de vida, tradiciones y cultura. Apoyan todas las prácticas respetuosas con el medio ambiente, ya sea que se apliquen en la agricultura a través de la biodiversidad, la densidad de superficie y la preserva-





ción de los recursos naturales, o bien en la fabricación a través del reciclaje de residuos, la conservación de energía y agua y el uso de envases reciclables.

Desarrollo sostenible

Su objetivo no es sólo ofrecer excepcionales manjares mediterráneos, sino también contribuir a un futuro sostenible y próspero. Su política de sostenibilidad abarca tres pilares fundamentales:

- Huella ecológica: su propósito es reducir la huella ecológica adoptando prácticas sostenibles en determinadas áreas de sus operaciones y a través de asociaciones estratégicas.
- Responsabilidad social: Su dedicación a la responsabilidad social va más allá de sus operaciones inmediatas.
- Gestión ética: La gestión transparente y ética es la base de su empresa.

Medbest suministra ingredientes mediterráneos seguros, consistentes y de alta calidad para el universo gastronómico. Con estrictas normas de seguridad alimentaria y sólidas relaciones entre granja y mercado, garantizan un suministro fiable incluso en tiempos difíciles.

Su experimentado equipo interno de desarrollo de nuevos productos destaca en la creación de ideas innovadoras inspiradas en la dieta mediterránea. Cada año lanzan nuevos productos que incorporan una moderna tecnología de envasado y se adaptan a las tendencias del mercado.

Han ganado numerosos premios, algunos les situan como una de las empresas líderes en la exportación de productos griegos al mundo, otros alaban la excelencia de sus sabores.





LOS PRODUCTOS NEFÉLI

Esta casa cuenta con una variedad de aceitunas encurtidas, todas ellas seleccionadas para llenar tarros de amor y gran sabor; pero si hay una que es la estrella, esa es la **Kalamata**, aceituna mediterránea por excelencia, carnosa y tersa con un sabor ligeramente amargo y ahumado. Es perfecta para cocinarla con pasta, pizza, salsa e indudablemente, con ensaladas.

Además, dentro de su variedad de conservas nos encontramos con los **pimientos rellenos de queso feta**; podría tratarse de un caramelo salado, el pimiento es tan dulce como salino, ligeramente picante y repleto del mantecoso queso feta. Así, nada puede salir mal.

El relish de aceitunas Kalamata, higos, almendra y aceite balsámico. El Relish actúa como potenciador de sabor, en este caso es dulce y ligeramente ácido (por el encurtido de la aceituna); se integra de maravilla con hamburguesas, pastas, con quesos o foie; sobre una pizza con bacon, con otros encurtidos y en alguna en ensalada.

Morro de bacalao a la brasa con romesco, bruschetta Neféli y humus de pimientos escalibados, de Pepi Sánchez, Restaurante Sangiovese (Mataró, Barcelona).

La **pasta de tomates secos** concentra todo el sabor del Mediterráneo.. Mucho tomate, hierbas mediterráneas y aceite de oliva. Combínalo con pastas, para potenciar salsas de tomate, y atrévete con unas bravas.

Y a esta selección se suman **las aceitunas Halkidiki**, variedad griega de gran tamaño, carnosas y de textura mantecosa, con un sabor suave y equilibrado. Ideales tanto para aperitivo como para ensaladas o cocina mediterránea.

En su versión rellena de tomate seco, el contraste entre la suavidad de la aceituna y la intensidad dulce y salina del tomate aporta un perfil más profundo y aromático, perfecto para tablas o platos fríos.

Por último, las **aceitunas con naranja** introducen un matiz cítrico fresco y ligero que realza su carácter, aportando un toque diferente y muy versátil en aperitivos y elaboraciones en frío.



Aceitunas kalamata enteras
MB001 / 980 g / 4 u



Aceitunas kalamata enteras
MB011 / 2,3 kg / 2 u



Pimientos rellenos de queso feta
MB006 / 950 g / 4 u



Relish de aceitunas Kalamata
MB019 / 720 g / 6 u



Aceitunas kalamata deshuesadas
MB002 / 970 g / 4 u



Aceitunas kalamata deshuesadas
MB026 / 2,3 kg / 2 u



Aceitunas halkidiki verdes deshuesadas
MB015 / 2,25 kg / 2 u



Mix de aceitunas aliñadas
MB004 / 980 g / 4 u



Mix de aceitunas aliñadas
MB010 / 2,3 kg / 2 u



Crema de aceitunas Kalamata
MB020 / 950 g / 4 u



Crema de tomates secos
MB007 / 950 g / 4 u



Bruschetta de aceitunas
MB008 / 950 g / 4 u



Aceitunas Halkidiki rellenas de tomate seco
MB023 / 2,25 kg / 2 u



Aceitunas a la naranja
MB027 / 2,25 kg / 2 u





La familia De Carlo paseando por sus olivares.

DE CARLO, UNA HISTORIA DE FAMILIA

Bitritto (Bari), en la Apulia
Francesco y Marina De Carlo, hijos de Saverio y Gracia

Desde hace más de cinco siglos, la familia De Carlo cultiva olivares y recolecta a mano sus aceitunas, que crecen en los suelos más fértiles de la zona de Bitritto, en el norte de Apulia, y las procesa con sistemas tradicionales para conseguir un aceite de oliva virgen extra de calidad incuestionable.

Los olivos son un rasgo distintivo del paisaje de Apulia: los troncos retorcidos emergen de la tierra roja y sus hojas plateadas brillan contra el cielo azul. La hacienda De Carlo se encuentra en este fascinante paisaje, en la famosa Conca Barese, a sólo 10 km de Bari.

La historia de la familia De Carlo está estrechamente ligada a la historia de su tierra y sus olivares: a través de los documentos históricos conservados en los archivos de Bitritto, ha sido posible reconstruir los diversos pasos que siguieron. Sus orígenes se remontan al año 1598, en que un acta notarial prueba la adquisición de tierra para cultivar olivos por parte de la familia.

Casi un siglo más tarde, en 1668, compraron el molino de aceite, ahora restaurado y devuelto a su belleza original. Es uno de los más antiguos de Italia y está catalogado por la Superintendencia de Bienes Culturales y Bellas Artes de Italia.



Saverio De Carlo





En 1789 la actividad aceitera de De Carlo había crecido hasta convertirse en la empresa más importante de Britritto. Dos décadas más tarde llegaba “la licencia”, que permitía a De Carlo la venta de aceite al por mayor y al por menor.

En 1900, el aceite producido por la familia De Carlo ganó concursos en Nápoles, París y Londres, situándose entre los mejores de la historia. Fue en 1980 cuando la empresa pasó a manos del matrimonio de Saverio y Grazia De Carlo, quienes decidieron centrar todos sus recursos y avances tecnológicos en la mejora de sabor y calidad. Sus hijos Marina y Francesco, junto con su yerno Arturo, continúan ahora el trabajo con pasión, dedicación y un fuerte sentido de la ética.

“Cultivamos la tierra que habitamos”

Así nació el aceite De Carlo, de una historia familiar centenaria y de una tierra cultivada según las tradiciones más antiguas. Su hacienda se extiende a lo largo de 130 pintorescas hectáreas, que abarcan unos 28.000 olivos.

Su amor y respeto por la naturaleza hace que apoyen de forma contundente la cadena de suministro corta y que todos los procesos implicados de manera directa o indirecta en el cultivo de sus productos respeten sus tiempos y tengan una producción de impacto cero. Todo ello les lleva a convivir en armonía con el medio ambiente.

La familia De Carlo siempre ha creído en el valor de combinar innovación y tradición, convirtiéndolo en un punto de fuerza y éxito. Respetando los rituales típicos de la producción artesanal, la empresa se renueva continua y constantemente adquiriendo equipos tecnológicamente avanzados.

Los aceites, las conservas y todos los productos De Carlo nacen de una experiencia profundamente arraigada y de una escrupulosa atención a los procesos y fases de recolección, elaboración y envasado.

“Cultivamos con amor las verduras directamente en nuestros campos, nos cuenta Marina, respetando la estacionalidad de cada verdura diferente, que procesamos a las pocas horas de la cosecha en nuestro laboratorio interno. Todas las verduras se conservan en nuestro preciado aceite de oliva virgen extra, garantizando así un producto 100% apulense”.

Para hacer el aceite, cosechan las aceitunas antes de que estén completamente maduras y así salvaguardan sus propiedades saludables. Las transforman en aceite a las pocas horas de su recolección para garantizar al consumidor sabores y aromas únicos.

La almazara De Carlo, una de las más antiguas de Italia, está abierta al público todos los días: se puede reservar una visita para descubrir cada paso del delicado proceso de producción del aceite de oliva virgen extra y las conservas de verduras.

“La nuestra no es sólo una empresa, sino una gran familia, dice Marina. Nos alegra compartir nuestra dedicación y pasión por el trabajo con todos nuestros empleados”



LOS PRODUCTOS DE CARLO

Esta familia del sur de Italia cuenta con algunas de las conservas de hortalizas más exquisitas del país. Su abanico de verduras y aceitunas es reducido, pero excelente: lo que hacen es insuperable.

Han logrado alcanzar el éxito de la simplicidad. Una simplicidad que solo funciona con calidad, esfuerzo y superación generación tras generación, con 400 años de trabajo y dedicación.

Sus botes completarán las despensas de los paladares más exigentes. Una vez abiertos, su contenido será fugaz, versátil y difícilmente sustituible. Y atentos al aceite de oliva virgen extra que envuelve todas y cada una de las verduras: es el excelente aceite de oliva De Carlo, ideal para marinadas, vinagretas, cocas y sofritos; tan cargado está de sabor que potenciará el gusto de cualquier receta.

La **alcachofa**, al natural o a la brasa, entera o troceada, es su buque insignia. Lo que la hace diferente es su “no cocción” y textura: prácticamente cruda. Al no venir cocidas o confitadas, las posibilidades que nos ofrece como producto acaban de multiplicarse.

Bacalao tibio con tomates amarillos semiguisados y aceitunas de Leccina De Carlo, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).

Los **pomodorini semisecos**, cariñosamente llamados *sun kissed*. El secado es el justo y necesario para concentrar azúcares sin dejar que se deshidraten demasiado, y la textura se vuelva tosca. Los hemos visto en pastas, pizzas, aperitivos con burrata, ensaladas, hechos crema, en mayonesa, guarniciones de carne y pescados, etc.

La **cime di rapa**, ¡Ay la cime di rapa! ¡Grelos! ¡Son grelos!, al dente, con peperoncino, carnosos, sabrosos, versátiles y algo picantes. Son de cultivo ecológico y representan un emblema en la cocina de Apulia. Como verdura que son, funcionan a la perfección con legumbres y pastas (orecchiette y cime di rapa). Intiman muy bien con la salchicha, la butifarra o cualquier embutido de cerdo. En empanadas y cocas, sobre pizzas y canapés.





Aceitunas

Leccina deshuesada: se presenta con una variada gama cromática; su sabor es intenso y afrutado, pero el amargor está muy regulado. Son tersas y, por supuesto, están regadas en aceite de oliva. Pequeñas en su forma, son muy dúctiles e ideales para guisos, panes, guarniciones, focaccias, bocadillos, pizzas, pastas y ensaladas.

Por otro lado, contamos con las **Bella de Cerignola**, la más hermosa, carnosa, redonda e impecable en forma y textura. Más suave, dulce y delicada de sabor. Además, las **Termite de Bitteto**, medianas y de sabor más intenso; comer una es imposible. Si las pruebas, estás prácticamente abocado a seguir picando. Su carne, al morderla, se desprende rápidamente del hueso y eso facilita el atracón. Estas dos últimas variedades vienen conservadas en una salmuera suave.

Salsas y cremas

No contentos con la propuesta del producto íntegro lo ofrecen, además, en formato crema. Para reducir tiempos en cocina es perfecto. La **crema de corazón de alcachofa** es ideal para mantecar risottos y pastas. Su sabor es delicado y potencia el gusto de cualquier salsa. También puede comerse sola. De su amor por el tomate semiseco, nace esta crema: la **crema de tomates "Red Passion"**. Es picante y con un sabor concentrado muy potente; es práctica para despertar salsas y sofritos adormecidos y también es ideal en bocadillos, sándwiches y vinagretas. Por último, la **crema de aceitunas negras**. Un sabor decisivo, claro y directo; su experiencia en el cultivo de aceitunas les hace bordar este tipo de elaboraciones.

Aceite de oliva virgen extra

"Il Classico" se elabora a partir de aceitunas recolectadas en Puglia, (Bitritto, Italia), por agricultores cuidadosamente seleccionados que han trabajado con la familia De Carlo durante generaciones. Las aceitunas Ogliarola y Coratina, recogidas directamente del árbol, se procesan en 24 horas en la almazara de la finca.

Como novedad hemos incorporado el envase de 10 litros, también disponemos de envase de 3 litros, botella de 500 ml y de 250 ml.



Alcachofas 26/28 al natural
DC003 / 1 kg / 6 u



Mini alcachofas al natural
DC002 / 200 g / 12 u



Gajos de alcachofa al natural
DC006 / 1 kg / 6 u





Alcachofas a la parrilla
DC005 / 1 kg / 6 u
DC004 / 200 g / 12 u





Grelos (Cime di rapa)
DC036 / 1 kg / 6 u
DC037 / 200 g / 12 u



Tomates cherry semisecos
DC008 / 1 kg / 6 u



Tomates cherry semisecos
DC007 / 200 g / 12 u



Berenjena
DC032 / 1 kg / 6 u



Crema de tomates “Red Passion”
DC010 / 550 g / 6 u
DC009 / 130 g / 12 u



Crema de corazón de alcachofa
DC017 / 530 g / 6 u
DC016 / 130 g / 12 u



Crema de aceitunas negras
DC019 / 550 g / 6 u
DC018 / 130 g / 12 u



Aceitunas Leccina deshuesadas
DC041 / 950 g / 6 u
DC045 / 200 g / 12 u



Aceitunas Bella di Cerignola
DC015 / 3,1 kg / 4 u
DC014 / 330 g / 12 u



Aceitunas cítricas
DC049 / 200 g / 12 u



Setas confitadas
DC050 / 200 g / 12 u



Aceitunas Termite di Bitetto
DC013 / 3,1 kg / 4 u
DC012 / 330 g / 12 u



Aceitunas picantes
DC048 / 200 g / 12 u



Aceite Oliva Virgen Extra
Felice Garibaldi
DC046 / 250 ml / 12 u
DC052 / 500 ml / 6 u



Aceite de Oliva Virgen Extra
DC044 / 3 litros / 3 u
DC054 / 10 litros / 1 u



Gajos de alcachofa
al natural en bolsa
DC038 / 800 g / 8 u



Tomates cherry semisecos
en bolsa
DC040 / 800 g / 8 u



Aceitunas de Leccina
deshuesadas en bolsa
DC051 / 600 g / 8 u



Berenjena laminada a la brasa en bolsa
DC055 / 800 g / 8 u



Tomates cherry secos
DC047 / 200 g / 12 u



Tomates cherry secos en bolsa
DC057 / 1 kg / 8 u



Salsa de chile picante
DC056 / 200 g / 12 u



Flores de alcachofa
DC053 / 1 kg (15 u) / 6 u





La alcaparra es el capullo floral de la Capparis spinosa.

AZIENDA AGRICOLA VIRGONA

Isla de Salina, archipiélago de las Eolias, Malta
Daniela Virgona

La familia Virgona de la isla Salina, en el archipiélago de las Eolias, hace varias generaciones que se dedica al cultivo de la alcaparra, a la que incluso se llama “capullo del amor” por sus virtudes afrodisíacas.

La planta de la alcaparra es un arbusto perenne de origen tropical: está muy extendida en la zona mediterránea y especialmente en las Islas Eolias, concretamente en la isla Salina. La planta prospera bien a temperaturas medias de 32° o superiores y la especie más cultivada es la *tondina* porque produce alcaparras más firmes y pesadas.

Las llamadas alcaparras son los capullos de las flores, que tras la recolección se extienden sobre telas de yute y se clasifican por tamaños. El alcaparrón es el fruto de la planta, es más grande y alargado y tiene una textura diferente.

Las plantas se propagan por esquejes en campo abierto y se podan una vez al año, entre enero y febrero. Las alcaparras se cultivan sobre todo en asociación con otros frutales: vid, olivo, higo y almendro.

Para limitar el desarrollo de malas hierbas y la evaporación del agua del suelo, Azienda Virgona trabaja la tierra a mano en la superficie. No utilizan riego, fertilización ni productos químicos de síntesis.

Las alcaparras de la isla Salina se caracterizan por ser compactas, perfumadas y uniformes. El primero de estos factores es especialmente importante: un cogollo compacto es garantía de longevidad, la alcaparra salada de la isla Salina se conserva hasta dos o tres años.

La recolección es manual y por etapas: las alcaparras y los alcaparrones se recogen desde mediados de mayo hasta finales de julio, con pases en la misma planta cada 8-10 días. Se separan del tallo, se colocan en una bolsa atada a la cintura y luego sobre telas de yute en locales ventilados y a la sombra. Es muy importante darles tiempo para que pierdan temperatura. Si las pusieran inmediatamente en sal, se deshidratarían violentamente y perderían por completo sus matices de color, su precioso aroma y sabor. Las alcaparras recogidas por la mañana sólo se encontrarán con la sal a última hora de la tarde. Y las que se recogen por la tarde no se casarán con la sal hasta la mañana siguiente.

La sal que utilizan es sal marina natural y se añade en una proporción del 20% del peso de las alcaparras. A continuación, las alcaparras permanecen en recipientes especiales, donde se remueven los 3 primeros días dos veces al día, la semana siguiente una vez al día y, por último, cada dos o tres días durante un mes o mes y medio en total. En ese momento, las alcaparras están listas para el consumo. Los alcaparrones se ponen en salazón durante 90 días.

Las alcaparras medianas, de 9-10 milímetros, son el núcleo fuerte de su producción, de tamaño homogéneo y color verde musgo oscuro, muy carnosas, crujientes y jugosas. El olor es intenso a alcaparra y sal con una pungencia similar a la de la berenjena cruda. El paso por boca, muy sabroso pero no salado, confirma y multiplica las sensaciones aromáticas, en un crescendo eléctrico en el que se persiguen potentes notas vegetales, el mar en todas sus formas (sal seca en las rocas, salinidad, yodo, algas, ostras y marisco), y el retorno de la berenjena. Gran limpieza, evolución y persistencia.

Las alcaparras tienen virtudes terapéuticas, son una fuente de antioxidantes: contienen quercetina que tiene propiedades antibacterianas, son antitumorales, analgésicas y antiinflamatorias, mientras que la *rutina* refuerza los capilares e inhibe la formación de agregados plaquetarios, favoreciendo así la buena circulación en los vasos sanguíneos.

En el año 2003 Daniela Virgona se hizo cargo de la empresa de su padre y la dirige junto con su marido, su hija y esporádicamente, su hermano. Es una empresa familiar de cuatro generaciones dedicadas al cultivo de alcaparras, vinos y verduras.

Daniela Virgona, figura clave de las alcaparras de Salina, interlocutora de los productores del Baluarte Slow Food, presidenta de la asociación y del consorcio de protección de los agricultores de Salina, produce alcaparras de tres tamaños: pequeñas, medianas y grandes.

La famosa guía Gambero Rosso ha seleccionado esta marca entre las excelencias italianas, concediéndoles el prestigioso premio “Top Italian Food 2024”.









En esta página: Daniela Virgona recoge el premio de la guía Gambero Rosso; alcaparras recién recolectadas; alcaparras en salazón; la isla de Salina, en el archipiélago de las Eolias.



LAS ALCAPARRAS DE SALINA

La alcaparra procede de un arbusto muy extendido por todo el mediterráneo. Son las de una pequeña isla en las Eolias las que aquí nos reúnen. Estos capullos se procesan únicamente con sal. Si las alcaparras te gustan, estas ya te han ganado; si no es así, vas a descubrir el verdadero sabor de este brote. Delicado, correcto de amargor y con la salinidad justa; incluso algo dulces. Vienen cubiertas de sal y tienes dos opciones: primera, hervirlas ligeramente antes de consumirlas, se inflarán, serán más carnosas y sutiles. Segunda, respetar su salinidad y tenerla presente en el aliño final; por ejemplo, picadas para un steak tartar.

Para ir más allá...

Son perfectas para aromatizar un agua de cocción de pasta y luego añadirlas a la salsa. En ensaladas, con salmón ahumado o cualquier otro pescado graso. Sándwiches y vinagretas. Funcionan con todo tipo de pastas y guisos.

Tomate feo con gelée de agua de tomate, alcaparras Azienda Virgona, piparras, agua de aceitunas y flor de ajo, de Toni Romero, Restaurant Suculent (Barcelona).



Alcaparras de Salina medianas
CS026 / 250 g



Alcaparras de Salina pequeñas
CS027 / 250 g



Alcaparras de Salina grandes
CS028 / 250 g



MONTANINI, SABORES DE LA NATURALEZA

Piobesi Torinese
Familia Montanini

Tres generaciones trabajando juntas. Quienes les conocen lo saben: Montanini es mujer.

Una habitación, dos personas y un sueño

Han pasado 50 años desde que los abuelos Montanini fundaron la empresa. Leopoldo y Bruna Montanini sentaron las bases del floreciente negocio familiar en 1974. Desde entonces han transmitido toda su experiencia a hijas y nietos y hoy son ya tres generaciones trabajando juntas.

50 años de conocimientos, experiencia y tradición totalmente italiana en el arte de conservar y exportar su cocina en todo el mundo.

Su ingrediente secreto: la simplicidad.

La idea de la empresa es centrar todos sus esfuerzos en ofrecer especialidades no sólo buenas sino también de calidad, eligiendo recetas tradicionales italianas, seleccionando los mejores ingredientes y procesando las verduras más frescas.

Salsas preparadas, entrantes y verduras en aceite: todo sin conservantes ni colorantes, y sólo con ingredientes seleccionados y verduras frescas. En la actualidad cuentan con más de 60 auténticos productos italianos de calidad en su catálogo, de los cuales nosotros hemos seleccionado cinco de los mejores.



Son recetas que hablan de su amor por la cocina tradicional italiana, pero también del deseo de satisfacer las exigencias alimentarias actuales. Además de un archivo de cientos de recetas clásicas italianas, Montanini crea nuevas recetas cada día.

Trabajan con un objetivo: ofrecer a la gente un producto no sólo apetitoso, sino también seguro y controlado. De hecho, todos sus productos cumplen las normas de las certificaciones de seguridad alimentaria más reconocidas. Esto garantiza la seguridad de sus productos y de todo el sistema de la empresa.

Ecológico, Bio y Vegano son otras certificaciones que Montanini ha obtenido a lo largo de los años, porque construir un futuro sostenible nunca ha sido tan importante.

Montanini es un productor local, una pequeña empresa familiar del corazón del Piamonte, que trabaja con pasión y respeto por la tradición. Creen en su trabajo, se preocupan por el bienestar de los que comen, el de la tierra que producen y por la gente que trabaja con ellos, a quienes consideran parte de la familia.





LAS CONSERVAS DE MONTANINI

Las verduras en conserva son un clásico italiano. Las de Montanini mantienen los sabores naturales de las verduras y sus texturas ligeramente tersas, lo que nos permite comerlas tal cual o terminar de cocinarlas asándolas o salteándolas en una sartén.

En nuestro afán de mejorar y ampliar la oferta en nuestro catálogo hemos incorporado cuatro referencias con las que no contábamos: cebolletas en aceto balsámico de Módena, pimientos asados, Bruschetta y Ajo, aceite y guindilla. Todas ellas son reseñas muy sabrosas y polivalentes.

Cebollas con balsámico de Módena

La cebolla Borettana es un tipo de cebolla pequeño y ligeramente aplanada, es muy dulce y tierna. Combinada con el Vinagre Balsámico de Módena I.G.P. consigue una simbiosis de aromas y sabores que es verdaderamente especial. Tradicionalmente se utilizan como guarnición de platos de carne o pescado, aunque también son excelentes como aperitivo o añadidas a cualquier tipo de ensalada.

Pimientos asados (Peperoni grigliati)

Pimientos frescos, asados y pelados que dan como resultado un producto de máxima calidad. Son muy sabrosos y fáciles de trabajar. Exquisitos para degustar solo como aperitivo frío o acompañado de

Carpaccio de vaca con crema de alcachofas y cebolletas encurtidas en vinagre de Módena Montanini, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona)

anchoas y ajos. También puedes terminar de confitarlos o soasarlos al horno de nuevo. También son perfectos para acompañar carnes y pescados, para rellenar sándwiches o añadidos a ensaladas de pasta.



Pimientos asados rojos (Peperoni grigliati rossi)

Pimientos frescos, asados y pelados que dan como resultado un producto de máxima calidad. Son muy sabrosos y fáciles de trabajar. Exquisitos para degustar solos como aperitivo frío o acompañado de anchoas y ajos. También, puedes terminar de confitarlos o soasarlos al horno de nuevo.

Bruschetta

La bruschetta es un plato típico italiano de origen campesino, hoy en día es muy popular y suele servirse sobre todo como aperitivo. Es una mezcla de tomate fresco picado, aceite de oliva, sal, ajo y albahaca. Sobre una tosta de pan, añade la bruschetta y completa con un chorrito de aceite de oliva extra. Es ideal en ensaladas frías o incluso como base para un salsa de pizza o pasta.



Ajo, aceite y guindilla

Ajo finamente picado con un toque de chile y conservado en aceite de oliva. Es cómodo, limpio y fácil de usar. Nos permite tener el ajo siempre disponible y, además, es de olor y sabor suave.

Tomates secos en aceite

De sabor típicamente mediterráneo, los tomates secos tienen su origen en la necesidad de conservar los alimentos para el invierno. Los tomates se recogen maduros, se secan al sol y se aromatizan con hierbas para que estén listos para tomar solos, como aperitivo o como topping en tostas. Salteados junto con otros ingredientes, ofrecen un toque de tomate sabroso que no predomina en el plato, es decir, no se convierten en salsa de tomate.



Pimientos asados
MON003 / 280 g / 12 u





Pimientos asados rojos
MON007 / 950 g / 6 u
MON010 / 280 g / 12 u



Cebollas con balsámico de Módena IGP
MON001 / 3 kg / 4 u



Cebollas con balsámico de Módena IGP
MON002 / 300 g / 12 u



Bruschetta con tomate fresco
MON006 / 290 g / 12 u



Ajo, aceite y guindilla
MON005 / 180 g / 12 u



Tomates secos en aceite
MON008 / 1,5 kg / 4 u



Tomates secos en aceite
MON009 / 280 g / 12 u





AGNONI, TRADICIÓN QUE MIRA AL FUTURO

Familias Agnoni y Guidi
Cori, Latina, a 70 km al sur de Roma

Respeto por la tierra, autenticidad y sabores del pasado. Sobre estos tres pilares se asienta la historia de la familia Agnoni, agricultores desde hace generaciones en el territorio pontino.

En los años 60, Neno y Nena vivían en Cori, cerca del antiguo templo romano de Hércules. Cada día se dirigían a trabajar en el campo en su Lambretta y allí pasaban los veranos, viviendo en una cabaña con camas de paja. Sin embargo, el deseo de crear algo con sus propias manos, algo que durara toda la vida, era muy fuerte. Así llegó la decisión de comprar la finca Copellaro, situada a las afueras del pueblo. Fue una elección valiente que implicó enormes sacrificios económicos para una pareja procedente de familias de comerciantes y agricultores, que habían pasado por muchas dificultades, incluidas dos guerras mundiales. Durante más de cuatro décadas trabajaron con determinación para consolidar un proyecto que hoy sigue creciendo.

Tras la muerte de Neno, Nena continuó junto a sus hijos. La segunda y la tercera generación tomaron el relevo, manteniendo viva una herencia agrícola que combina conocimiento tradicional y técnicas modernas. El objetivo es claro: innovar sin perder la identidad.

A la derecha, Neno y Nena, los fundadores de la empresa. Debajo, las tres generaciones de la familia.

Agricultura familiar, identidad local

La empresa, de gestión familiar desde hace tres generaciones, produce y transforma alimentos ligados al territorio pontino. Su filosofía se basa en el respeto a los ritmos naturales, el cuidado del cultivo y la elaboración artesanal de conservas, cremas y aceite de oliva virgen extra ecológico.

Con el tiempo, la familia ha perfeccionado el arte de trabajar la tierra y conservar sus frutos sin alterar su sabor original. La tecnología se incorpora como apoyo, pero el proceso mantiene un carácter esencialmente artesanal. La apuesta es firme: ofrecer productos genuinos que reflejen el carácter del territorio.



Crecimiento y proyección internacional

La empresa transforma exclusivamente hortalizas de temporada recién recolectadas, con el fin de preservar sus propiedades y su sabor. En los últimos años ha experimentado un crecimiento constante, cercano al 15 %, y distribuye sus productos en toda Italia, incluidos los principales aeropuertos y tiendas especializadas.

Su reto ahora es ampliar mercados internacionales y diversificar la oferta sin renunciar al equilibrio entre innovación y calidad. Una línea de trabajo coherente con el espíritu con el que nació el proyecto: construir algo duradero, arraigado en la tierra y fiel a su origen.

En definitiva, la historia de la familia Agnoni es la de una empresa agrícola que ha sabido transformar la tradición en valor añadido, llevando a la mesa productos que conservan el sabor auténtico del pasado con una mirada puesta en el futuro.







ESPECIALIDADES VEGETALES ITALIANAS EN CONSERVA

Selección de especialidades vegetales elaboradas según la tradición italiana, con verduras escogidas y conservadas para mantener su textura, sabor y carácter artesanal. Propuestas versátiles, ideales para aperitivos, guarniciones, tostadas, ensaladas o como base para elaboraciones gastronómicas.

Alcachofa romana con rabo

Alcachofa típica de Lacio, recogida a mano y cocida entera con su tallo, un detalle tradicional que intensifica su sabor y favorece una textura especialmente tierna. Muy sabrosa y delicada, resulta ideal frita, asada o a la brasa o incluso guisada.

Alcachofa romana a la cafona

Versión tradicional aliñada con hierbas mediterráneas y confitada lentamente en aceite. De sabor intenso y especiado, es una opción idónea para acompañar carnes, embutidos o servir sobre tostadas.

Rollito de berenjena y tomate seco

Láminas de berenjena asada enrolladas con relleno de tomate seco, aceite de oliva y hierbas aromáticas. Un bocado adictivo, con intensidad, notas umami y un agradable contraste entre dulzor y acidez.

Rollitos de espárragos Agnoni con lardo di Colonatta, de Ainhoa Aguirregoitia. Debajo, alcachofa romana con rabo.



Menestra de verduras

Selección de verduras de temporada como alcachofa, pimiento, hinojo o cebolla, cocinadas al dente y conservadas en aceite. Colorida, sabrosa y versátil, puede servirse como guarnición, en ensaladas o como base para otras elaboraciones.



Setas a la campestre

Champiñones elaborados con ajo, perejil y aceite de oliva. De textura carnosa y sabor profundo, son ideales para acompañar pastas, carnes, huevos o propuestas de cocina mediterránea.

Espárragos trigueros

Espárragos verdes, tiernos y finos, conservados en aceite para preservar su frescura y sabor vegetal. De aroma suave y textura firme, resultan muy versátiles en ensaladas, tortillas o como guarnición (fritos o asados a la parrilla).

Calabaza laminada

Calabaza cocida al dente y conservada en aceite, con un delicado toque de vinagre. Su perfil combina dulzor natural con ligeras notas herbales, lo que la convierte en una opción muy versátil para platos de temporada, risottos o pizzas.



Berenjena braseada

Láminas de berenjena asadas lentamente, de textura melosa y sabor delicadamente ahumado. Conservadas en aceite con ajo y perejil, representan un clásico de la cocina mediterránea, ideal para servir sola, con pan o como base de otras preparaciones.



Alcachofa romana con rabo
AG001 / 1550 g / 4 u
AG002 / 540 g / 6 u



Alcachofa romana a la cafona
AG003 / 1550 g / 4 u
AG004 / 210 g / 6 u



Menestra de verduras
AG007 / 1550 g / 4 u
AG008 / 540 g / 6 u



Setas a la campestre
AG009 / 1550 g / 4 u
AG010 / 210 g / 6 u



Espárragos trigueros
AG011 / 1550 g / 4 u
AG012 / 210 g / 6 u



Calabaza laminada
AG013 / 1550 g / 4 u
AG014 / 210 g / 6 u



Berenjena braseada en tiras
AG016 / 210 g / 6 u



Rollitos de berenjena y tomate seco
AG006 / 210 g / 6 u





Volker Schudeisky y su equipo.

SCHUDEISKY, LOS PEPINILLOS DE LA ABUELA

Emtinghausen, Baja Sajonia
Volker Schudeisky

Todo empezó con una simple idea y un viejo tarro de conservas. Cuando el fundador de la empresa, Volker Schudeisky, abastecía su tienda de delicatessen en Bremen Schwachhausen, a principios del milenio, se acordó de las recetas de pepinillos encurtidos de su bisabuela, un secreto bien guardado en la familia durante generaciones. ¿Por qué no iban a poder disfrutarlo también los demás?

Empezó a preparar los pepinillos de la abuela para su tienda y cada día eran arrebatados de las estanterías. Llegó un momento en que no podía mantener el ritmo de producción y le faltaba espacio. Así que en 2006 Volker trasladó la producción a una nave en Emtinghausen. Los 5.000 tarros iniciales se han convertido en más de 400.000 tarros al año. La gama se va ampliando sin cambiar su carácter básico, porque los pepinillos de la abuela son sinónimo de tradición, calidad casera y amor por la artesanía.

Volker Schudeisky fue quien llevó por primera vez los pepinillos desde la cocina de su bisabuela hasta los estantes del supermercado. Gracias a su visión, miles de amantes de los pepinillos disfrutan ahora de su bien guardada receta familiar. Como jefe y director gerente,







está desarrollando el negocio paso a paso, siempre centrándose en preservar la calidad, el sabor y una producción tradicional.

De los pepinillos frescos al producto acabado

Crujientes, frescos y caseros, así son los pepinillos Omas Gurken, que literalmente, en alemán, significa “pepinillos de la abuela”. Uno de los secretos reside en la rapidez del procesado. Un pepino recién salido del campo en Baviera tarda menos de tres días en llegar al tarro de encurtidos en Emtinghausen, por eso conserva su textura crujiente. Prescinden de conservantes y colorantes y sólo utilizan los mejores ingredientes, combinados con esmero según la antigua receta familiar. Cada verano, cuando llegan los camiones de pepinillos desde el sur, veinticinco empleados entregados a su trabajo se encargan de mantener la rapidez y calidad hasta el último detalle. El eneldo de Bremen se corta a mano, la guindilla se muele in situ, los tarros de pepinillos se acaban de rellenar a mano si aún queda espacio y cada pepinillo se sazona al gusto. Como hacía la abuela en la cocina.

En Emtinghausen sólo se produce durante dos meses al año, en la época de la cosecha de verano. Es entonces cuando llegan los pepinos de Spreewald y de Baviera. La producción diaria procesa siete toneladas de pepinillos, además de las mezclas de especias, cebollas de Twistringen y eneldo de Bremen.

“Los encurtidos de la abuela recuerdan una época en la que no había acceso a frutas y verduras frescas durante gran parte del año. Una época en la que la sostenibilidad aún no era una moda, sino una necesidad, nos cuenta Volker. Nuestros pepinillos son bien recibidos porque responden al espíritu de una generación que vuelve a valorar la calidad, también impresionan por su sabor. Y así ha sido durante generaciones”.

“Mi familia materna procede de Teufelsmoor y mi bisabuela ya vendía conservas como éstas en el mercado de Findorff, hacia 1890, relata Volker Schudeisky. Siempre viajaban a través de las acequias de Hamme o Wümme hasta Bremen, que hoy ya no necesitamos, continúa con un guiño. Hoy, los camiones llegan a Emtinghausen, recogen las cajas con los tarros de encurtidos y los entregan en los supermercados del norte de Alemania”.

Los pepinillos de Schudeisky son tradicionales y, sin embargo, sorprendentemente diferentes.







LOS ENCURTIDOS DE SCHUDEISKY

Hace tiempo que íbamos detrás de una incorporación de esta categoría y sabéis que nos gustan los fondos de armario. Pues bien, esta conserva era una cruzada personal. Teníamos ganas de encontrar unos pepinillos agridulces a la altura de todas nuestras referencias. Alemania ha sido un país decisivo en esta búsqueda. No hemos parado hasta dar con ellos: Schudeisky Gurken son sin duda alguna los pepinillos de la abuela. Son equilibrados, tan dulces como ácidos; algunos con un toque ligero de picante y otros tremendamente fragantes y frescos. Además, estos pepinillos cuentan con un crujido excepcional y una frescura inigualable. Tienen aplicaciones múltiples dependiendo de sus condimentos, pero todos funcionan de manera excepcional con cualquier alimento ahumado, graso o guisado. Pruébalos en sándwiches, burgers, tablas de queso o con salmón ahumado.

Carpaccio de bacalao con mostaza y cebolletas encurtidas de Omas Gurken, de Ainhoa Aguirregoitia.

Pepinillos agridulces Süss-Sauer

Un clásico, la tradicional mezcla hecha con eneldo, cebolla y una mezcla de especias da como resultado un sabor agridulce y perfumado único. Además, con unos pepinillos que cuentan con un crujido excepcional y una frescura inigualable.

Pepinillos picantes Scharf

Los pepinillos, en este caso son más picantes, perfectos para paladares más atrevidos. Se elaboran con una ración extra de chile recién molido por lo que tienen una nitidez en el sabor inconfundible.

Pepinillos dulces Süss

Esta es una versión ligeramente dulce para todos aquellos a los que no les gusta tanto el picante. La mezcla especial a base de cebolla, granos de mostaza y pimienta aporta mucha frescura y da a los pepinillos ese dulzor tan especial.

Pepinillos ensalada Fein-Würzig

Estos pepinillos cortados en láminas con un sabor picante y dulce están condimentados con eneldo, pimienta, granos de mostaza, cebolla y una mezcla de especias. Son extra crujientes y además son ideales como guarnición o como condimento para perritos calientes, por ejemplo.

Pepinillos burger Würzig

¡Las hamburguesas y los pepinillos de la abuela gustan a grandes y pequeños! Lonchas crujientes y precortadas que se marinan en un caldo ligeramente picante y dulce.Cuentan con un ingrediente secreto que es perfecto para tu hamburguesa favorita, hot dog o incluso sándwich.



Cebollitas agridulces Süss-Sauer

Las mini cebolletas son extremadamente agradables al gusto. Tienen un ácido muy ligero y son extra crujientes. Son ideales para raclette, ensaladas y salsas, o para rematar un emplatado o como snack.

Calabaza encurtida agridulce

Lleva agua, azúcar, vinagre de brandy, cebolla, pimentón, curry, hierbas, granos de mostaza y un poco de sal.

Está previamente precocinada, luego encurtida y cortada en trozos del tamaño de un bocado. Es ideal para saltear con otras verduras, condimentar ensaladas o incluso en guisos, añadidas en el último momento.





Pepinillos agriducles enteros
GUR001 / 400 g / 12 u



Pepinillos picantes enteros
GUR002 / 400 g / 12 u



Pepinillos dulces enteros
GUR003 / 400 g / 12 u



Pepinillos ensalada laminados
GUR005 / 400 g / 12 u



Pepinillos burger laminados
GUR006 / 400 g / 12 u



Cebollitas agridulces
GUR004 / 400 g / 12 u



Calabaza encurtida agridulce
GUR008 / 400 g / 12 u



LA SOLTERA

Francesc Collell

Crujiente de alga nori con pimientos del piquillo, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).

Legumbres

Seleccionadas minuciosamente en Castilla y León.

Se localizan en las zonas más propicias, entre sol y sombra, para conseguir que la piel sea lo más fina posible y el sabor sea de un buen nivel gustativo.

Conservas vegetales

Seleccionadas en Navarra, La Rioja y Andalucía.

Piparras

De Ibarra, cerca de Tolosa. Piel fina, tan delicada que no se queda en boca. De moderado picante.

Pimientos del piquillo

De Lodosa. Gelatinosos y con una carnosidad máxima. Asados y perfumados al fuego de leña. Caramelizados. Una delicia entre dulce y picante. Tan jugosos, que no sirven para rellenar.



Alubias blancas
LS001 / 660 g / 12 u



Garbanzos
LS002 / 660 g / 12 u



Garbanzos mini
LS003 / 660 g / 12 u



Lentejas
LS005 / 660 g / 12 u



Alubias pochas
LS015 / 660 g / 12 u



Judión
LS004 / 660 g / 12 u



Pimientos del piquillo enteros
LS021 / 220 g / 15 u



Pimientos del piquillo enteros
LS031 / 1,9 kg / 4 u



Pimientos del piquillo en tiras
LS022 / 220 g / 15 u



Habitas
LS017 / 350 g / 12 u





Piparras
LS020 / 300 g / 12 u
LS019 / 1.670 g / 6 u





Ensalada templada de judias verdes y patatas Grocholl, de Ainhoa Aguirregoitia.

GROCHOLL

Clenze, Baja Sajonia, al oeste de Berlín
Tobias y Sebastian Grocholl

Variedades

Temprana: Solist y Gala.

Y las de temporada: Belana y Regina, patatas de campesinos alemanes en un radio de 200 km de Clenze.

Patatas

Sin piel, enteras y de textura tersa y cremosa. Nada harinosas. Perfectas para guarniciones y ensaladas. También aptas para freír. Listas para salsear.

Para ir más allá...

Condimentadas con La Miscelánea Meditérranea de Las Especias del Colmado.



Patata redonda
GR017 / 2 kg / 6 u



Paolo y Paola Petrilli en sus campos de trigo, circa 1990.

PAOLO PETRILLI, EL DESEO DE LA FRUTA ROJA

Lucera, Apulia
Paolo, Paola y Mara Petrilli

Desde un principio, Paolo Petrilli comprendió el valor de la agricultura sostenible y la importancia de utilizar la tierra de forma diferente para las generaciones futuras: producir con métodos ecológicos, sin contaminar el suelo ni el aire, sin pesticidas ni herbicidas, fomentando la biodiversidad del medio ambiente. Así nace la "Azienda Agraria Paolo Petrilli".

Pero fue en 1989 cuando tuvo lugar la verdadera transformación de la empresa, con los tomates. Antes solo se cultivaban cepas recuperadas en el pueblo de Lucera; luego introdujeron variedades autóctonas (*Prunilli*, *Toremaggiorese* y *San Marzano*) de rendimiento deliberadamente bajo para mejorar la calidad de la materia prima y mantener la tierra siempre fértil.

Ahora como entonces producen a mano sus excelentes tomates, pasta y vino, sólo con sus propias materias primas. Siempre han trabajado por la excelencia, sin concesiones. Y realmente lo consiguen.



Paolo, Mara y Paola Petrilli dirigen todos los aspectos de su empresa.

Así se procesan los tomates de Paolo Petrilli

A finales de Julio, cuando las temperaturas rondan los 40 grados, la recolecta de tomates empieza a las 5 de la mañana. Las manos

hábiles de un grupo de hombres recogen y seleccionan los mejores tomates rojos, solo los que están maduros. Van llenando cajones que se cargan en un camión. Paolo asiste, es un momento importante. Hay trato amistoso y alegre entre todos ellos y el paisaje lo convierte en una escena idílica.

El camión lleva la recolecta de tomates a una nave cercana. Ahí un equipo de mujeres uniformadas de rojo y blanco realiza todo el proceso, enteramente a mano.

Primero una ducha para eliminar los restos de tierra. Luego los tomates se escaldan unos segundos y pasan a la mesa de pelado. Con cuchillos sencillos retiran la piel. Después se envasan en un tarro de cristal con una sola hoja de albahaca de cultivo propio, suficiente para dar aroma a todo el bote. Sin aditivos, sin aceites, ni sal ni vinagre, los tarros quedan listos para su sellado, etiquetado y encajado.

El ambiente en esta nave es familiar, varias de esas mujeres conocen a Paolo desde que era niño. El trato es cariñoso, de confianza. Se respira tanto amor que emociona. Y en este ambiente se comprende que sus tomates sean tan exquisitos.





De buena pasta

Producen pasta utilizando dos variedades italianas de trigo con características diferentes y complementarias, *Brancaleone* y *Senatore Cappelli*, que han sido ampliamente probadas en la granja y son de cultivo ecológico. El *Brancaleone* aporta a la pasta un cuerpo consistente, proteínas y un gluten de extraordinaria calidad; el *Senatore Cappelli* un aroma único y propiedades nutritivas.

El trigo se muele lentamente, en el Molino de Vita de Casalvecchio di Puglia, el grano de sémola es muy grueso y el rendimiento de extracción bajo. La sémola se transforma en pasta en el Pastificio Sorrentino, en Gragnano. Se trefila al bronce y se seca lentamente a bajas temperaturas.



El resultado es una pasta deliciosa, nutritiva y fácilmente digerible. Su aspecto es rústico y tiene un sabor muy intenso a cereal. Perfecta para combinar con diferentes tipos de salsa, pero con un simple hilo de aceite, sal y parmesano podemos disfrutar mucho de su sabor.

Paolo Petrilli, su mujer Paola y la madre de Paolo, Mara, forman equipo para dirigir todas las actividades de su empresa: cultivo, recolección, proceso, envasado, comercialización y exportación de sus tomates, pastas y vinos. Lo hacen todo con enorme sabiduría, con el afán de conseguir la máxima excelencia en sus productos.

Biodiversidad, cultivo ecológico, energía de fuentes renovables, respeto por el medioambiente y un código ético de responsabilidad social son los pilares de esta hacienda.



En invierno la familia Petrilli reside en Roma, en verano en La Moticella, en Lucera, al norte de la Apulia, donde cultivan sus maravillosos tomates y trigo. Es una casa con mucha historia, rodeada de jardines mimados y campos verdes, que los abuelos de Paolo Petrilli compraron a principios del siglo XX.



LOS TOMATES Y LA PASTA DE PAOLO PETRILLI

Tomates Paolo Petrilli asados al horno, de Ainhoa Aguirregoitia.

Nosotros a este tomate le hemos hecho de todo, no ha habido manera de encontrarle un fallo, siempre responde bien. Nos gustan asados lentamente al horno para deshidratarlos y concentrar su sabor, de esta forma pueden ser la guarnición de un pescado. También fritos en una salsa para la pasta o la pizza. Desde luego, crudos, para salmorejos, gazpachos, ensaladas, tartares, etc. Te sorprenderá lo que puedes llegar a hacer con este tomate sin apenas modificar su estructura. También para los sofritos del arroz, que aportará color y dulzura. Una de las características que más destacamos para las cocinas profesionales es su regularidad: siempre el mismo sabor, la misma textura y la misma calidad.

A Albert Adrià le sorprendió su aroma e ideó el tartar de tomate, que conserva el sabor natural de este maravilloso fruto.

Jordi Vilà no lo corta, lo deja escurrir entero, con sal y especias, y lo utiliza como topping para el pescado.



Tomate entero pelado
PP003 / 1062 ml / 12 u
Ecológico



Tomate entero pelado
PP018 / 314 ml / 15 u
Ecológico



Filetes de tomate pelado
PP005 / 720 ml / 12 u
Ecológico



Tomate passati
PP006 / 720 ml / 12 u
Ecológico



Tomate entero pelado
PP004 / 720 ml / 12 u
Ecológico



Tomate amarillo entero pelado
PP021 / 1062 ml / 12 u
Ecológico



Spaghetti
PP014 / 500 g / 20 u
Ecológico



Linguine
PP016 / 500 g / 20 u
Ecológico



Penne Rigate
PP007 / 500 g / 20 u
Ecológico



Mezzi Paccheri
PP008 / 500 g / 20 u
Ecológico



Festoni
PP009 / 500 g / 20 u **/**
Ecológico



Tortiglioni
PP010 / 500 g / 20 u
Ecológico



Rigatoni
PP015 / 500 g / 20 u
Ecológico



FINAGRICOLA, EL MAYOR HUERTO DE ITALIA

Battipaglia, cerca de Salerno
Gerardo, Fabio y Massimiliano Palo

Gerardo Palo, fundador de la empresa y actual Presidente, en su antiguo huerto, circa 1978.

El nombre suena a multinacional, pero en realidad esta granja cooperativa está formada por diez miembros de dos familias, los Palo y los Citro, que cultivan 350 hectáreas de tierra, producen hortalizas, tomates ante todo, y transforman sus productos en conservas.

Fue fundada en 1986 por agricultores que optaron por compartir sus conocimientos individuales y la experiencia adquirida directamente en el campo. Lo hicieron motivados por la conciencia de que trabajar juntos es la forma más eficaz de sumar habilidades, valorizar el patrimonio hortícola y hacer frente al mercado de los protagonistas. Una cadena cerrada integrada que se ha convertido rápidamente en líder de la producción de conservas vegetales de primera calidad. Si bien registra los números de una gran industria, mantiene un altísimo nivel de calidad propio sólo de los mejores artesanos.

“Somos la mayor huerta de Italia, afirma Fabio Palo. Nuestra cadena de suministro nos permite trabajar de forma absolutamente artesanal, como lo haría un pequeño agricultor con su huerto, sonríe el agricultor gerente, y por eso tenemos unos dos mil empleados”.

Sin ir más lejos, Finagricola fue la primera en comercializar tomates *Datterini* naturales en conserva, la primera del mundo en ofrecer los



Fabio Palo es el Director Comercial y Massimiliano Palo, Director de Compras y Laboratorio.

datterini amarillos -muy apreciados por su dulzor debido a sus 12 grados brix frente a los 4,5 del tomate clásico- que hoy se han puesto absolutamente de moda entre chefs y pizzeros.

“Empezamos con los tomates frescos en 2002 y luego, en 2011, dimos el salto: centrarnos en conservas que el sector nunca había intentado, concretamente los tomates cherry pequeños -*datterini* y *pizzutelli*-, que hasta entonces estaban en manos de pequeños artesanos. Al final el tomate amarillo se convirtió en nuestro verdadero producto estrella, por el que nos conocen en gran parte del mundo”, cuenta Gerardo Palo.



Vivero

Las semillas de las mejores variedades de tomates, tras ser seleccionadas por sus expertos, se germinan con esmero en su propio vivero. La alta calidad de las plantas, gracias a un riego cuidadoso, control de parámetros ambientales y suministro fiable, son requisitos para el crecimiento de plantas sanas y robustas, que garantizan un comienzo perfecto de los cultivos.



Cultivo

Cultivan de acuerdo con la naturaleza, adoptando técnicas de bajo impacto ambiental, como la gestión integrada de plagas, que les permite disponer de productos con bajo o ningún residuo de pesticidas. El uso de túneles les ayuda a proteger los cultivos de las condiciones climáticas adversas y de las plagas, minimizando fumigados.

Las técnicas de cultivo se adaptan a cada variedad para garantizar un producto óptimo en cuanto a forma, color y, sobre todo, sabor. Cada cultivo requiere mucha mano de obra, ya que todas las operaciones, incluida la recolección, se realizan a mano. Todo tiene un único objetivo: obtener un tomate de crecimiento controlado y recolectado sólo en el momento justo de maduración.



Laboratorio

El laboratorio de Finagricola está equipado con tecnología muy avanzada y un equipo profesional que realiza constantes análisis e investigaciones, controlando todos los pasos desde la siembra hasta la producción en el campo y en la fábrica.

Procesado de conservas

La planta de procesado es una de las más modernas. Utilizan tecnología punta para mantener intactas las características organolépticas de los tomates. Su sistema de pelado está especialmente diseñado para frutos pequeños, para saborearlos intactos y jugosos. Su método de pasteurización consiste en un procesado a baja temperatura que somete al producto al mínimo estrés y así deja intactos el aroma y sabor de los tomates frescos, como si acabaran de ser recolectados.



Y cómo no, tienen todas las certificaciones imaginables, incluidas la Halal y la Kosher, así como un modelo de organización-gestión-control y un código ético impecables. Todo ello les ha valido numerosos premios y honores, no es de extrañar.



LOS TOMATES DE FINAGRICOLA

Innovación, tecnología y optimización. Una de nuestras casas más fuertes. A Finagricola el proceso de industrialización no le ha alterado en lo más mínimo sus ganas de mejorar el producto que ofrecen. Sus tomates son dulces y ácidos. Maduros y verdes. Grandes y pequeños. Han conseguido la esencia misma de la fruta. Las variedades que trabajan son muchas, las que aquí nos incumben 5: tomate datterino amarillo, tomate datterino roso, tomate largo en su jugo, *vellutata dolce* y *passata di pizzutello*. Sus tomatitos son pequeños, dulces y a la hora de comerlos, parecen no tener fin. Una característica con la que cuentan todos: no viene flotando en agua, si no en puré del propio tomate, todo es tomate.

Datterino rojo

Sabe a fruto rojo, es dulce y la acidez tiene algo más de presencia; esto último es ideal para elaboraciones con más carga de grasa. Funciona muy bien con pasta que lleve embutido de cerdo o carnes. Sofritos, empanadas y huevos.

Helado de leche con tomates confitados Finagricola y gel de albahaca, de Clara, Martina y Carlota Puigvert Puigdevall, Restaurant Les Cols (Olot)

Datterino amarillo

Es básicamente dulce, la acidez es inexistente casi en su totalidad. Sabe a melocotón, a albaricoque e incluso a mango. Al cocinarlo, sus azúcares se concentran y su naturaleza de fruta aún destaca más. Zumos de tomate amarillo, gazpachos, salsas para pasta o para risottos de tomate. En ensaladas o guisos. Guarnición perfecta para pescados blancos.

Datterino Arancione (tomate naranja)

Destaca por su sabor dulce e intenso. La textura de su pulpa es firme y contiene pocas semillas, además de una piel muy fina. Su sabor es envolvente; mantiene los puntos ácidos de un tomate rojo, pero más equilibrados gracias a la intensidad de su dulzor. De color es muy saturado, similar a un mango maduro.

Tomate pelado en su jugo

Variedad de tomate *lungo*, algo más ácido que los anteriores, pero conserva el sabor de fruta madura. Lo hemos probado con salsas clásicas y funciona con todas, ragú de carne, pisto, sopa de tomate, carne en salsa, etc. Incluso en ensaladas de tomate aliñado con un buen aceite de oliva.

Vellutata dolce y passata di pizzutello

La versión *passata* de sus dos tomates más exitosos: el datterino rojo y el datterino amarillo. Ideal si quieres prescindir de semillas y si necesitas que están triturados para pizzas, zumos o cualquier otra salsa.

Kétchup amarillo

Elaborado con tomate Datterino amarillo, destaca por su color dorado, dulzor natural y baja acidez. Textura suave y sabor limpio, más delicado que el kétchup tradicional, con ligeras notas afrutadas. Ideal para fritos, carnes blancas o hamburguesas. Un condimento equilibrado y elegante.



Tomate rojo entero en su jugo
FI003 / 800 g / 6 u



Tomate amarillo pelado en su jugo
FI015 / 800 g / 6 u



Tomate amarillo entero en su jugo
FI004 / 800 g / 6 u



Tomate naranja entero en su jugo
FI020 / 800 g / 6 u



Tomate rojo pelado en su jugo
FI019 / 350 g / 12 u



Tomate amarillo pelado en su jugo
FI018 / 350 g / 12 u



Puré de tomate Pizzutello
FI013 / 350 g / 12 u



Tomate pelado en su jugo
FI014 / 2,5 kg / 6 u



Tomate rojo pelado en su jugo
FI016 / 800 g / 6 u



Puré de tomate amarillo
FI017 / 350 g / 12 u



Kétchup amarillo
FI021 / 280 g / 6 u



KYKNOS, EL KÉTCHUP GRIEGO

Napflio, Grecia
George Manoussakis



Kyknos en griego significa cisne. Es la conservera griega más antigua, fundada en 1915 y una de las marcas más apreciadas y reconocidas de Grecia. Empresa familiar famosa por sus conservas de tomate, Kyknos selecciona y envasa tomates cultivados en la región del Peloponeso bajo estrictas especificaciones de calidad.

Kyknos fue inicialmente fundada por Michail Manoussakis cuando aún era profesor de física en el Instituto del Pireo. Michail y su hermano Kostis, agricultor, fabricaron las primeras 1.000 latas de tomates pelados enteros en la granja Kostis de Asini, en el Peloponeso.

Su historia comienza hace más de 100 años con una pequeña instalación de envasado de verduras y frutas. Su larga trayectoria es un relato de amor y compromiso transmitido de generación en generación.

En 1928 la empresa establece la primera fábrica en la pintoresca ciudad de Nauplia, en el Peloponeso, donde instala los primeros concentradores rápidos de Grecia.

En 1963 la empresa monta una fábrica en Savalia, cerca de la antigua Olimpia. El soleado valle de la región de Elia ofrece cada año una riquísima cosecha de tomates de primera calidad y en el año 2003





la empresa traslada ahí sus centros de producción y distribución. Actualmente disponen de 580 Ha de cultivos alrededor de la fábrica de Savalia.

Todos los productos de Kyknos están libres de OMG, sin conservantes ni colorantes artificiales. La empresa hace hincapié en sus recursos humanos formando a sus empleados y contratando personal con formación científica.

Se precisan 6 kilos de tomates frescos para hacer un kilo de pasta de tomate concentrado. Y el tomate en conserva es una de las mejores fuentes del poderoso antioxidante licopeno que contribuye a preservar la salud y puede ser más sano que un tomate fresco no certificado. Kyknos utiliza solo tomates ecológicos de verano en su punto óptimo de maduración, lo que explica el magnífico sabor y valor nutritivo de sus productos.

Kyknos sigue siendo líder del sector, creando productos de mucha calidad, lo que le ha llevado a ganar múltiples premios Great Taste Awards.

Aún hoy Kyknos se mantiene fiel al espíritu de sus fundadores de preservar la riqueza de los productos agrícolas que Grecia tiene para ofrecer, mientras sigue ampliando su alcance y capacidades para un futuro mejor y más saludable.

En esta página, imágenes de la cosecha, envasado de productos y fábrica de Kyknos en los años 50.





Erizo con crema de aguacate y mostaza Kyknos, de Ainhoa Aguirregoitia.

LOS PRODUCTOS DE KYKNOS

El cisne rojo de Savalia. Abundancia y plenitud insignes del mejor jugo fresco griego.

Kétchup

El kétchup de tomate más sabroso de Grecia, de tomate (azúcar, sal, vinagre).

Tomate concentrado

Pasta de tomate densa, de sabor doblemente concentrado, sin aditivos ni aromas artificiales.

Salsa para pizza

Condimentado, preparado para extender encima de la masa de pizza, o para una lasaña.

Mostaza picante

De textura ligera, esta mostaza, además de contar con el picante propio de la semilla, cuenta con ligero incremento que le aporta mucha personalidad. Realza cualquier tipo de combinación y su picante es muy llevadero.



Tomate concentrado 28-30 ºBx
KY001 / 860 g / 12 u



Tomate concentrado 28-30 ºBx
KY004 / 70 g / 48 u



Salsa para pizza 12-14 ºBx
KY010 / 2,6 kg / 6 u



Salsa para pizza 12-14 ºBx
KY019 / 400 g / 12 u



Kétchup 4,3 kg
KY021 / 4,3 kg / 4 u



Kétchup 560 g
KY008 / 560 g / 12 u



Mostaza picante
KY020 / 500 g / 12 u



HYTTELS ROGERI, AHUMADOS DANESES

Hjørring, Jutlandia Septentrional, Dinamarca
Lone Hyttel, Poul Jørgensen, Palle y Pia Hyttel

Hyttels Røgeri es un ahumadero danés que produce pescado ahumado en caliente y en frío. Empresa familiar fundada en 1929, ahora dirigida por la cuarta generación.

La mayor parte de su producción es de salmón, pero también ahuman caballa, arenque, bacalao, anguila y halibut. Todos sus productos son delicados, con carnes tersas y lascas definidas.

Producen pescados ahumados tradicionales e innovadores de alta calidad y con muy buenas cualidades de conservación. Sólo utilizan materias primas seleccionadas y pocos y bien probados aditivos, como la sal, el azúcar y las especias.

Lone Hyttel y Poul Jørgensen son la tercera generación de esta empresa familiar danesa. El negocio lo puso en marcha su abuelo Wilhelm Hyttel, fundador de Hyttels Fiskeforretning og Røgeri en 1929.

En 1980 se trasladaron a una nueva nave en Hjørring que les permitió ampliar el negocio, aunque sigue siendo una pequeña empresa donde trabajan solo 20 empleados.

Poul Jørgensen está justificadamente orgulloso de sus excelentes productos y no escatima en calidad. Los productos se salan en seco y se ahúman en frío o en caliente, en antiguos hornos de piedra.

El hijo y la nuera de Poul Jørgensen, Palle y Pia Hyttel Buus, co-propietarios y actuales directores de Hyttels Røgeri, son la cuarta generación del negocio. Se muestran optimistas respecto al futuro y creen que la demanda de calidad y tradición continuará, igual que siempre. En Colmado Singular también estamos convencidos de eso.

Después de casi cien años, mantienen firmemente sus tradiciones. Sin embargo, en los últimos años se han introducido algunas innovaciones en la producción, como modernos hornos eléctricos, a los que Poul Jørgensen se opuso al principio. Sin embargo, la calidad se ha mantenido gracias a diversos ajustes.

La empresa familiar del norte de Jutlandia opera en la sombra, es casi desconocida en su país, pero adorada en el extranjero. La explicación es sencilla: aproximadamente el 80% de la producción se exporta principalmente a Italia, Francia y España. Los productos de la marca Hyttels Rogeri no forman parte del surtido habitual de los supermercados daneses. Sin embargo, de vez en cuando venden una gran cantidad de ahumados a una cadena de supermercados danesa. Parece ser que los productos vuelan de las estanterías cuando están a la venta en Dinamarca, por lo que aquí podemos sentirnos afortunados de tenerlos.

En Hyttels Røgeri el pescado se recibe entero, tras lo cual se sala a mano, en seco y se ahúma en frío o en caliente, de la misma forma buena y tradicional de siempre. Esto se nota tanto en el sabor como en la mayor durabilidad.

Un informe del Instituto Tecnológico Danés ha confirmado que el salmón ahumado de Hyttels Røgeri se puede refrigerar durante 100 días, una vida útil más larga que la de los competidores, que utilizan métodos más modernos.





Poul Jørgensen y Lone Hyttel con su hijo Palle y su nuera Pia, todos ellos co-propietarios de Hyttels Rogeri.





LOS AHUMADOS DE HYTTELS ROGERI

Se trata de unos ahumados delicados, con carnes tersas y lascas definidas. En ningún momento pastosos o excesivamente fuertes. Existe una diferencia sustancial entre el salmón ahumado y el resto de pescados. En el caso de la caballa y el arenque, el ahumado se ha llevado a cabo con temperatura, esto significa que hay una cocción del pescado; este hecho potencia los sabores del pescado y altera su textura, dando como resultado un producto cocinado, sabroso y polivalente.

La **caballa ahumada** viene limpia, desescamada y sin espinas apreciables; ahumada a baja temperatura tiene un sabor definido, limpio y elegante. En su textura podemos apreciar todos los matices de unas lascas muy delimitadas; sucede lo mismo con la **caballa ahumada aliñada con pimienta y granos de mostaza**, en este caso el sabor picante se acentúa y añade aromas más completos, pero igualmente divertidos y atractivos. Mézclalas con un poco de pan, mantequilla o relish de pepinillos. Sobre una tosta de pan de centeno, algo de rábano picante y remolacha. O sencillamente con una carbonara de ahumados.

Gazpacho de tomate amarillo de Finagricola con caballa ahumada con pimienta de Hyttels, de Ainhoa Aguirregoitia.

El **arenque ahumado** es uno de los pescados azules con más propiedades y sabrosos que podemos encontrar, consumirlo ahumado es una delicia. En Estocolmo o Copenhague es muy frecuente comerlo con una ensalada de cebolla fresca, lechuga, ajo, aceite y sal; también se le puede añadir tomate o encurtidos. Con una pizca de crème fraîche y pimienta será un aperitivo irresistible.

En cuanto al **salmón ahumado**, el humo frío se dirige a los salmones durante más de 24h. Esto crea un sabor completamente distintivo. Seguidamente, se deja reposar en una sala acondicionada para que la textura mantecosa y el fuerte, pero elegante, sabor a ahumado se desarrollen. En ese momento es cuando se puede cortar. Tras este tiempo, el salmón se envasa al vacío y queda listo para servir.





Salmón ahumado
HY004 / 100 g



Salmón ahumado
HY005 / 200 g



Filetes de caballa ahumados
HY003 / 160 g



Filetes de caballa ahumados con pimienta
HY002 / 160 g



Filetes de arenque ahumado
HY001 / 160 g



Anguila ahumada fileteada
HY010 / 200 g



Anguila ahumada entera
HY011 / +550 g





Laguna de Aitoliko.

STEFOS, BOTARGA GRIEGA

Aitoliko, Patras, Grecia
George Stefos

George Stefos y su familia crecieron a orillas de la laguna de Messolonghi-Aitoliko y aprendieron el arte de la botarga junto a los pescadores locales. En 2008, junto con sus hijos y un grupo de experimentados tecnólogos alimentarios, George Stefos fundó su propia empresa con sede en Aitoliko, e imaginó una forma de compartir con el mundo los productos únicos de la laguna, casando la tradición con la innovación.

El complejo de lagunas de Missolonghi-Aitoliko está situado en la parte norte del Golfo de Patras, en la costa central y occidental de Grecia. Son las lagunas más grandes del Mediterráneo y están protegidas como parque natural. Se trata de una zona de 150 km^2 de extensión.

La laguna de Aitoliko es la más profunda, con 28 metros; está conectada a la laguna central, que asímismo está unida al mar Jónico, separada solo por unas pequeñas islas.

En el centro de la laguna de Aitoliko se encuentra un islote con la hermosa y pequeña ciudad del mismo nombre. Las aguas de la laguna son saladas, con algo de agua dulce, y resultan muy ricas para la pesca.



George Stefos

Ahí es donde Stefos pesca el mújol para extraer sus huevas y convertirlas en la deliciosa botarga que te ofrecemos en Colmado Singular.

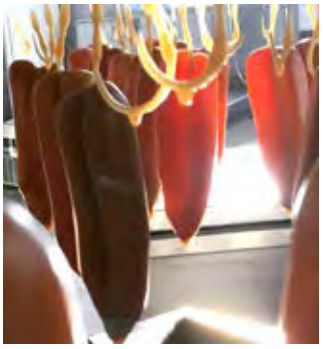
La empresa construyó unas instalaciones pioneras para procesar, envasar y promocionar los productos del mar abierto, la laguna y la acuicultura. Al principio la botarga Stefos, basada en una receta casera tradicional, era solo conocida por un pequeño círculo de lugareños que la apreciaban y disfrutaban como un sabroso y nutritivo alimento para días festivos. Ahora viaja por el mundo y brinda a sus consumidores un viaje de sabor único.

“Nuestra visión es crear una exquisita selección de productos de botarga digna del aprecio de los más entendidos, nos cuenta George Stefos. Nuestra filosofía es utilizar los materiales más puros, frescos y naturales, producir productos de alta calidad, ser fiables, honrar a nuestros empleados y respetar el medio ambiente. Nuestro objetivo es expandirnos sin dejar de ser fieles a nuestra filosofía y visión”.

La empresa posee una parcela de 3.000 m2 junto a Aitoliko, con unas instalaciones de última generación, dotadas de equipos modernos e innovadores. La instalación de procesamiento y envasado de las huevas de pescado se ha diseñado en plena conformidad con las normas de gestión de la seguridad alimentaria ISO 22000 - HACCP TÜV NORD. Se trata de una inversión única en su género en Grecia, que pronto se ampliará con locales dedicados a presentaciones y degustaciones.









Así se hace la botarga Stefos:

- Las bolsas de huevas se seleccionan cuidadosamente y, sin romperlas, se sazonan con sal marina fresca de Aitoliko, una etapa que añade un sabor inconfundible a este sabroso manjar.
- A continuación, las bolsas de huevas se lavan, se frotan suavemente para eliminar cualquier presencia de aire y se cuelgan para el secado. Este proceso dura varias semanas y exige instalaciones con temperatura y humedad controladas.
- Tras el secado, una parte de las huevas se ahúma de forma natural, con una combinación precisa de tipos de madera.
- Por último, para preservar la humedad natural del producto y protegerlo de las condiciones externas, cada bolsa de huevas se sumerge en cera de abeja fundida, 100% natural.
- El producto final se envasa y almacena cuidadosamente en los frigoríficos de la empresa. Del transporte se encarga la flota privada de Stefos para garantizar una frescura del 100%, mientras llega a las tiendas y a sus cocinas.

La botarga se consume mucho en Grecia e Italia, sobretodo en Cerdeña. También en Japón y Corea. Poca gente la conoce, pero hoy en día ocupa un lugar destacado en los menús de los mejores restaurantes.

Tiene un alto valor nutritivo: aporta energía al organismo y sus propiedades antitrombóticas blindan el sistema inmunitario de forma natural contra las enfermedades cardíacas. Está repleta de proteínas equilibradas, grasas saludables, cantidades considerables de ácido graso Omega-3, vitaminas antioxidantes C y E, además de contener zinc y selenio.



LA BOTARGA DE STEFOS

La botarga es el saco de huevas del múju, que se sala y se seca. A menudo denominado “el caviar del Mediterráneo”, es uno de los productos con más valor de nuestras costas. Tiene un intenso sabor a pescado y a salmuera que te transporta al mismo océano. Solo necesitas una pizca de botarga para añadir un extraordinario sabor a marisco a cualquier plato. Y es tremendamente umami.

Las principales características que representan a la botarga de Stefos son su delicadeza, su versatilidad y la calidad de su grasa. Se trata de un producto 100% natural, sin ningún tipo de aditivo o conservante.

Es un producto que puedes adquirir entero o rallado. Ambas versiones son ideales en ensaladas, tartares, pastas o como degustacion a modo de embutido, añadiéndole un poco de aceite de oliva. La botarga rallada puede utilizarse como sustituto de la sal para dar sabor de mar, simplemente espolvoreándola por encima.

Ensaladilla de patata y botarga de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).



Botarga ahumada
SM023 / 220-280 g



Botarga tradicional
SM024 / 220-340 g



Botarga rallada
SM026 / 250 g
Bajo pedido



Piscifactoría de esturión en Goito, Lombardía.

CAVIAR IMPORT

Gardigiano di Scorzè, Venecia
Familia Betinazzi e Iran Darya Farm Caviar

Todo empleza en Goito (Mantua), donde en un ecosistema natural intacto, en un entorno protegido y adecuado, se crían esturiones sin prisas. Lentamente, porque el esturión beluga tarda al menos 20 años en alcanzar la madurez perfecta. Y luego hace falta espacio: Caviar Import dispone de veinte hectáreas distribuidas en cuatro piscifactorías en Lombardía y Véneto, estudiadas y diseñadas respetando plenamente tanto la biodiversidad del parque del Mincio como las necesidades del ecosistema para el crecimiento ideal de los esturiones. Los tanques utilizados utilizan casi en su totalidad aguas superficiales, limitando así la explotación de las reservas de aguas subterráneas, con pleno respeto por los animales y la naturaleza. Hay agua corriente, fresca y no contaminada, para que los esturiones puedan criarse en movimiento y se pueda cuidar todo su ciclo vital, desde el huevo hasta el ejemplar maduro, para una cadena de suministro 100% controlada. Ahí en Goito, gracias a la Cru Caviar Experience, abierta al público, podrás comprobar por tí mismo cómo los esturiones pueden vivir muy bien, estando protegidos del riesgo de extinción natural.



Saverio Bettinazzi con un pequeño esturión Beluga en brazos.

“Caviar Import, afirma su Director General Domenico Meduri, es cada vez más importante en el mercado italiano y extranjero. Exportamos casi el 70% de nuestra producción a todo el mundo y somos el único grupo italiano con permiso para exportar a Rusia”.

En Caviar Import crían 4 especies de esturiones de pura raza: Beluga, Royal, Oscietra e Imperial.

Una vez criados los mejores ejemplares de esturión, el equipo de Caviar Import pasa a la delicada fase de producción, un proceso totalmente manual.

Aquí, gracias a los más de 20 años de experiencia de su Maestro del Caviar, Renzo Zanin -uno de los maestros de la sal más destacados a nivel internacional- crean diferentes selecciones de caviar con la técnica *malossol*, también conocida como cantidad reducida de sal, cuyo objetivo es potenciar el auténtico sabor del gran caviar, sin alterar sus cualidades organolépticas.

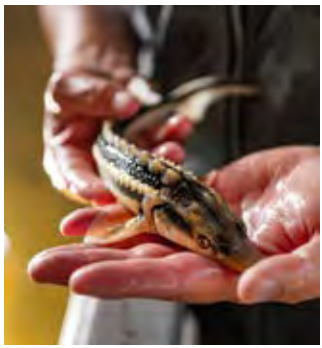
Las huevas de los esturiones se extraen cuando han alcanzado su madurez sexual, entre los 8 y los 20 años según la especie.

Las huevas se tamizan y se lavan para después pasar a la salazón. El caviar malossol debe tener un porcentaje de sal inferior al 3,5%. La sal también se mezcla a mano.

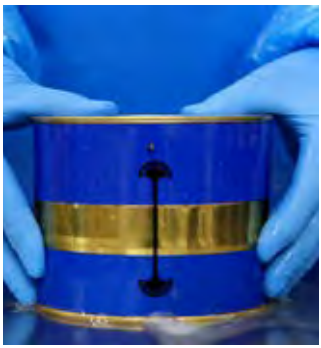
Luego se envasa en latas que se almacenan en una sala de temperatura controlada. Las latas se van girando periódicamente para una maduración homogénea y óptima. Este proceso favorece la concentración del sabor. Finalmente se envasará en las latas destinadas a la venta.

Saverio Bettinazzi cuenta hoy 50 años en el negocio. Luciano, su tío, es el fundador de la empresa y sigue yendo a sus instalaciones todos los días para comprobar “que todo se haga bien”.

“Empezamos en 1973, primero con una granja de vacas y luego con una de truchas”, dice Saverio. “Cincuenta años después tenemos cuatro piscifactorías de esturiones y somos el primer productor de caviar Beluga de Italia. Con el tiempo hemos creído cada vez más en el beluga y ahora se está convirtiendo en la especie predominante en nuestro negocio. Conocemos a cada pez de nuestras piscifactorías y respetamos su crecimiento natural. Seguimos escrupulosamente todo el proceso de producción y realizamos el delicado arte de la salazón mediante la técnica Malossol. Sólo distribuimos la parte del caviar que supera nuestros estrictos criterios de frescura, sabor, color y tamaño”.











Ernesto, Luciano y Fernando Bettinazzi.



Tartar de atún rojo del Mediterráneo con alga wakame, tomate Paolo Petrilli y caviar, de Lluís Fernández, Restaurante Els Pescadors (Llançà).

LOS PRODUCTOS DE CAVIAR IMPORT

Selección Master

De esturión (*Acipenser baerii*, *Gueldenstaedtii* o *Transmontanus*). Criado en Italia. Gris oscuro.

Caviar Imperial

Huevas de esturión (*Acipenser baerii*). Criado en Italia. Negro suave.

Oscietra

Del esturión ruso (*Acipenser gueldenstaedtii*). Criado en Italia. Apreciado por gastrónomos del mundo entero. Marrón brillante, de un inconfundible sabor a nuez.

Caviar beluga

Del esturión Beluga (*Huso huso*). Criado en Italia. Huevas de 3,5 mm de diámetro. Alta calidad, a la altura de un gran caviar.

Huevas de salmón salvaje de Alaska

Conocido como caviar rojo, estas huevas de textura cremosa pero con estructura y color anaranjado intenso son el aliado pefecto que dará una nueva profundidad marina al bocado en el que se apliquen.

Mantequilla con caviar

Con un 70% de mantequilla pura y un 30% de caviar hace que el sabor a caviar esté muy presente y definido. Su sabor es delicado y elegante. La textura cremosa con la untuosidad de caviar lo hace muy envolvente. Es muy versátil y funciona bien con pan, pastas, risottos y platos con pescado.



Caviar Selección Master
CI003 / 30 g
CI001 / 100 g
CI021 / 500 g



Caviar Imperial
CI014 / 30 g
CI004 / 100 g
Bajo pedido



Caviar Oscietra
CI007 / 30 g
CI011 / 50 g
CI005 / 100 g
CI016 / 200 g
Bajo pedido



Caviar Beluga
CI010 / 28 g
CI017 / 50 g
CI006 / 100 g
CI009 / 200 g
Bajo pedido



Huevas Salmón Salvaje Alaska
CI002 / 100 g
CI012 / 50 g



Mantequilla con caviar
CI018 / 40 g



Cuchara de nacar
CI020
Bajo pedido





Gilda con anchoa Singular del mar y tomates Finagrícola rojo y amarillo asados, de Ainhoa Aguirregoitia.

LA SINGULAR DEL MAR

Francesc Collell

Productos de gran selección. Envasados en aceite vegetal de oliva neutro, mero conservante, para que, escurrido, cada cual imprima al producto su aceite especial.

Ventresca de atún

Yellow Finn (pesca comprometida para preservar otras especies marinas, como el delfín).

Atunes seleccionados con el fin de conseguir la máxima homogeneidad, en sabor y en textura.

Ventresca de bonito

Cantábrica, entre Santoña y Ondárroa.

Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano. Una ventresca sin fibra, sin ser grasienta. Un sabor limpio a bonito.

Tronco de Bonito

De la misma zona que la ventresca.

Las mismas piezas. Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano.

Anchoa

Cantábrica Santoña.

Gruesa, tersa, sabrosa, de buen calibre; su disponibilidad reducida la convierte en una preciada conserva, un tesoro del mar.

Sardina sin piel y sin espina

De Matosinhos, al norte de Porto, el mayor mercado de sardina de Europa.

Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano. Sardina siempre firme y jugosa.

Caballa

De Matosinhos.

Pescado fresco. Descabezado y eviscerado a mano, carne firme y jugosa.



Ventresca de atún
SM009 / 115 g / 25 u



Ventresca de Bonito
SM010 / 115 g / 25 u



Bonito del Norte
SM021 / 225 g / 12 u



Filetes de caballa
SM014 / 125 g / 12 u



Sardina sin piel ni espina
SM015 / 125 g / 25 u



Anchoas XXL
SM028 / 115 g (10 filetes) / 12 u





Tortilla francesa con pimentón de Hungria y Royal Furikake, de Ainhoa Aguirregoitia.

LAS ESPECIAS DEL COLMADO

Francesc Collell

Surtido de especias de muy distintos orígenes, buscadas y seleccionadas con minuciosidad donde cada una ofrece sus valores de la forma más espectacular.

Royal Furikake

Condimento crujiente con un perfil intensamente umami, donde el equilibrio entre ingredientes deshidratados es clave. Aroma más marcado y marino, con un sabor más amable y ligeramente dulce que lo hace adictivo. Ideal para potenciar verduras, arroces, sopas, gyozas o tartares.

Shichimi Togarashi

Mezcla japonesa picante, con notas tostadas y un fondo marino que aporta complejidad. El sésamo y las algas equilibran el picante y lo hacen más aromático. Perfecto como topping o potenciador en sopas, carnes y pescados.

Curry Japonés

Curry suave y delicado a base de patata, con un perfil redondo y reconfortante. Su aroma profundo marca el plato, mientras que el kombu y el shiitake aportan un carácter umami distintivo. Ideal para combinar con verduras y proteínas, actuando como potenciador natural de sabor.

Pink Furikake

Condimento japonés a base de umeboshi, algas nori, sésamo y bonito, con un perfil intenso que combina acidez, salinidad y umami. Su color rosado natural aporta un contraste visual distintivo, mientras que su sabor realza platos sencillos como arroz, tartares, huevos o ensaladas.

Coolry

Curry cremoso, fresco y aromático, con notas cítricas y herbales que aportan ligereza y viveza. La cebolla rosada suma un dulzor sutil y elegante que equilibra el conjunto, dando como resultado un perfil luminoso y armonioso. Ideal para pescados, mariscos y verduras de temporada.



Vainilla Tahaá premium
FC040 / 8-10 g (1 vaina)
FC043 / 32-40 g (4 vainas)
FC042 / 250 g
FC044 / 500 g



Canela en rama
FC012 / 30 g / 1 u
FC013 / 150 g / 4 u







Azafrán Royal Saffron
FC034 / 1.000 mg / 8 u
FC035 / 5.000 mg / 8 u







Pimienta negra entera
FC026 / 75 g / 18 u
FC070 / 1 kg / 1 u







Pimienta negra entera Tellichery
FC120 / 75 g / 8 u
FC121 / 1 kg / 6 u







Pimienta de Sichuan
FC088 / 15 g / 8 u
FC098 / 150 g / 4 u



Pimenta de Jamaica
FC089 / 20 g / 8 u
FC048 / 180 g / 4 u





Pimienta de Tasmania
FC092 / 20 g / 8 u



Pimienta verde de Pichincha
FC090 / 20 g / 8 u





Nuez moscada entera
FC063 / 25 g / 8 u



Pimienta roja de Camboya
FC091 / 35 g / 8 u





Cardamomo verde
FC064 / 20 g / 8 u
FC100 / 60 g / 8 u



Pimienta Voatsiperifery
FC093 / 20 g / 8 u





Jengibre en polvo
FC086 / 20 g / 8 u
FC101 / 75 g / 8 u





Curry de Madrás
FC085 / 85 g / 8 u







Curry ahumado
FC083 / 85 g / 8 u
FC096 / 250 g / 4 u







Royal Curry
FC015 / 85 g / 8 u
FC016 / 250 g / 4 u







Royal Tandoori
FC017 / 85 g / 8 u
FC018 / 250 g / 4 u





Ras el Hanout
FC080 / 40 g / 8 u
FC020 / 130 g / 4 u





Gochugaru
FC087 / 20 g / 8 u
FC097 / 250 g / 4 u



Pimentón de Hungría
FC022 / 85 g / 8 u
FC023 / 250 g / 4 u





Royal Furikake
FC082 / 70 g / 8 u
FC094 / 240 g / 4 u



Miscelánea mediterránea
FC004 / 55 g / 8 u
FC005 / 180 g / 4 u





Pink Furikake
FC116 / 65 g / 8 u
FC117 / 200 g / 4 u



Orégano
FC081 / 20 g / 8 u





Curry japonés
FC084 / 85 g / 8 u
FC095 / 300 g / 4 u





Chile chipotle
FC106 / 80 g / 8 u







Curry verde
FC103 / 75 g / 8 u







Shichimi togarashi
FC102 / 75 g / 8 u







Tikka masala
FC104 / 80 g / 8 u





Canela en polvo
FC010 / 65 g / 8 u
FC011 / 220 g / 4 u



Caldo de pollo
MC002 / 30 g / 8 u
MC007 / 350 g / 4 u



5 especias chinas
FC001 / 85 g / 8 u
FC002 / 250 g / 4 u



Caldo de ternera
MC004 / 30 g / 8 u
MC012 / 350 g / 4 u



Cúrcuma
FC105 / 80 g / 8 u
FC115 / 360 g / 4 u



Caldo de verduras
MC001 / 30 g / 8 u
MC010 / 350 g / 4 u



Coolry
FC118 / 65 g / 8 u
FC119 / 200 g / 4 u



Caldo de pescado
MC005 / 30 g / 8 u
MC011 / 350 g / 4 u



Piero Bartolomeis con sus hijos Gerardo y Ernesto.

ELODY, HIERBAS CASI FRESCAS

Pontecagnano Faiano, región de Campania
Gerardo y Ernesto Bartolomeis

Entre las costas del Cilento y Amalfi, a las puertas del Parque Nacional del Cilento, patrimonio de la UNESCO, se encuentra la Piana del Sele. Ahí está Elody, una empresa familiar dedicada a las hierbas aromáticas.

La Piana del Sele es una zona de más de 700 km^2 con un clima templado y un suelo especialmente fértil, ya que está atravesada por el río Sele. A lo largo de los siglos, los agricultores se han ido turnando en la producción de diversas frutas y hortalizas hasta especializarse en la producción de hierbas aromáticas. Esto se debe a su proximidad a Salerno, ciudad que vio nacer la Escuela de Medicina de Salerno, famosa por haber escrito el primer recetario oficial para médicos y farmacéuticos en el que se describían las plantas medicinales y sus beneficios.

La historia de Elody es la de una familia que ama la naturaleza desde hace 3 generaciones y que siempre ha considerado y respetado la tierra como el factor productivo de su empresa.

Ernesto, el abuelo, quiso licenciarse en agricultura y añadir a su pasión los conocimientos necesarios para afrontar los primeros retos de la agricultura moderna.







El padre, Piero, superó las dificultades ligadas a la crisis de la industria alimentaria de los años 70 y continuó con el negocio. Tras una intensa producción de hortalizas, pronto centró su atención en las hierbas aromáticas, empezando por la producción de albahaca para las industrias alimentarias más importantes. Pronto se dio cuenta de la utilidad de esas hierbas en la cocina gourmet y de su carácter esencial en las recetas de muchos productos alimenticios.

Y llegó el turno de la tercera generación, Gerardo y Ernesto de Bartolomeis. Agradecidos a sus predecesores, hacen realidad el sueño del abuelo Ernesto y del padre Piero con el mismo entusiasmo. Y Elody es el nombre de su madre.

Gerardo y Ernesto observaron el carácter estacional de la mayoría de las hierbas y dieron con un gran invento para disponer de ellas todo el año: en lugar de secarlas con calor, cosa que agiliza el secado pero modifica el sabor de las hierbas, probaron un sistema de centrifugado suave con aire a temperatura ambiente y el resultado fue un éxito: habían conseguido conservar el sabor y el aroma de las hierbas frescas aún cuando estaban casi deshidratadas. Son hierbas semifrescas. Procesadas con este método, mantienen un 30% de humedad residual junto con sus aceites esenciales, y es ahí justamente donde están su aroma, color y sabor.

La contínua investigación y el compromiso con la innovación fueron esenciales para el desarrollo de un producto nuevo y para la construcción de una empresa cíclica y sostenible.

Siguen técnicas inexploradas para llegar a la esencia de la agricultura biodinámica. Reutilizan el agua extraída por el semisecado de sus hierbas y la devuelven a la tierra como fertilizante natural. Rica en propiedades beneficiosas y antisépticas, este agua ayuda a preparar el suelo para su posterior cultivo, sin desperdicios.

En Elody también aprecian los valores de humanidad y dignidad. Dan a cada uno de sus empleados la oportunidad de expresar su talento y de desempeñar su función con dignidad y seguridad. Todos son como una familia.

Elody es una empresa ejemplar, un regalo para una tierra infinitamente generosa. “Sólo reconociendo lo preciosa que es la tierra, dice Gerardo, es posible respetarla y protegerla”.







Gambas con gabardina y tártara de cebollino y albahaca Elody, de Ainhoa Aguirregoitia.

LAS HIERBAS DE ELODY

Se trata de unas hierbas muy frangantes y el color es tan intenso que no parecen estar deshidratadas. Todas las hierbas son de origen ecológico y la gama es muy variada, nosotros recomendamos empezar por vuestras favoritas para que podáis apreciar lo mismo que nosotros percibimos.

Contienen todas las cualidades aromátias y gustativas de las hierbas frescas, pero con la practicidad de las secas. Esta hierbas semifrescas están deshidratadas a través de un método de centrifugado que ayuda a eliminar el exceso de humedad dejando un 30% residual junto con los aceites esenciales de las mismas. De esta forma, conservamos el color, el aroma y el sabor. Se trata de una opción muy interesante tanto para cocinar como para terminar platos. También funciona en marinadas, vinagretas, conservas, repostería, etc.

Como consejo, para los guisos o recetas que requieran de tiempo de cocción, recomendamos añadirlas en el último momento, de la misma manera que haríamos con las frescas. De esta forma, potencia-

remos más aún su sabor y aroma. En cuanto a las cantidades, se puede ser generoso, pero siempre es aconsejable empezar poco a poco hasta conseguir el punto deseado.



Cilantro semifresco Bio
EL005 / 18 g / 8 u
EL008 / 90 g / 27 u



Mix Terra Bio (romero, tomillo y salvia)
EL003 / 18 g / 8 u
EL017 / 90 g / 27 u



Albahaca semifresca Bio
EL001 / 18 g / 8 u
EL007 / 90 g / 27 u



Perejil semifresco Bio
EL020 / 18 g / 8 u
EL012 / 90 g / 27 u



ARMANTI, SI LA SEDA FUERA UNA SALSA...

En Holanda, cerca de Rotterdam

Dicho el título, dicho todo. Esta mayonesa se distingue de las demás por su textura sedosa, ligera, casi grácil. Nada en ella es excesivo, ni su grasa, ni la acidez. Juega al equilibrio entre su sabor a huevo y su aspecto delicado y cremoso.

Que la mayonesa va bien con todo es un hecho, y si además su delicado sabor nos permite combinarla con otras salsas o especies su versatilidad es infinita. Prueba a combinarla con wasabi y algas; con mostaza e incluso trufa. Y si juegas con especias, las combinaciones son infinitas: pimentón, curry, cardamomo, etc. Con las hierbas pasa lo mismo, tantas como existan.

Para ensaladilla es ideal, con pescados, patatas o incluso como espesante de algún gazpacho o salmorejo.

Pollo *karaage* con mayonesa Armanti con wasabi, de Ainhoa Aguirregoitia y Yoko Inagaki.



Mayonesa 250 ml
NG003 / 250 ml / 12 u



Mayonesa 5 L
NG001 / 5 L / 1 u



Roberto Panizza con su mortero de mármol del siglo XVII, que pesa 40 kg.

ROSSI, EL MEJOR PESTO GENOVÉS

Génova, Liguria
Roberto Panizza

El pesto genovés Rossi 1947 nació del deseo de la familia Panizza de elevar el listón, de dar a conocer en todo el mundo el auténtico pesto genovés elaborado según las recetas tradicionales.

Incluso con los ojos cerrados, es fácil distinguir todos los ingredientes: el aroma de la albahaca impregna la habitación nada más abrir el tarro, el queso parmesano, el pecorino, la flor de sal de Cerdeña, los piñones, el aceite de oliva y el dulzor del ajo Vessalico destacan en el paladar. El color es verde brillante y la textura envolvente. Según la guía Gambero Rosso, es el mejor pesto de Italia.

La primera tienda Rossi se abrió en Génova a mediados del siglo XX. El negocio empezó como una tienda de confitería y dulces. Con el paso de los años se ha expandido hasta tener cinco establecimientos en la ciudad, donde se respira el aire de la tradición, y ha ampliado su oferta con productos de alta gastronomía. Además de pasta, caviar, embutidos especiales y trufas, también hay auténtico pesto genovés fresco. Sin conservantes, el pesto se elabora diariamente y es una excelencia ligur absoluta.

El Pesto Rossi que aquí nos ocupa también se elabora en el corazón de la ciudad de Génova. Se prepara con los mejores ingredientes

tradicionales. Sólo se utiliza albahaca DOP genovesa, aceite de oliva virgen de Liguria, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino DOP, Fiore Sardo DOP, piñones italianos, ajo de Vessalico (Liguria), sal marina de Trapani (Sicilia). Sólo se añade una pequeña cantidad de ácido ascórbico para garantizar su conservación y, sobre todo, ningún otro conservante ni colorante ni tratamiento térmico. Pero los ingredientes no bastan, de lo contrario todos los pestos serían iguales. Se necesita la experiencia adecuada en la selección de materias primas y una idea clara del resultado que se quiere conseguir. El vínculo con el territorio y el "savoir faire" transmitido de generación en generación no se improvisan.

"El Pesto Rossi nos da grandes satisfacciones, producimos varios quintales a la semana y lo distribuimos en veinte países distintos. Hemos conseguido legitimar el concepto de pesto en tarro", afirma Roberto Panizza.

Es la segunda salsa más utilizada en el mundo para condimentar la pasta, pero su difusión mundial, que se ha acelerado en los últimos 20 años, se debe a su uso muy variado en la cocina. El origen del pesto se remonta muy atrás en el tiempo y probablemente deriva de una picada de ajo, aromatizada con unas hojas de albahaca, utilizada en el Imperio Romano para condimentar carnes y pescados. A lo largo de los años ha evolucionado con la aparición de la pasta y se ha enriquecido con otros ingredientes como el parmesano, el pecorino y los piñones.

Il Genovese, antigua trattoria del 1922, fue relanzada por Roberto y su hermano Sergio para valorizar y proponer únicamente especialidades de la cocina tradicional genovesa. Rápidamente se convirtió en uno de los lugares de restauración más deseados por todo aquel que quisiera experimentar los sabores tradicionales de un menú casi antológico. Desde la patata quarantina, cultivada en los Apeninos ligures, hasta el queso de vaca cabannina, una raza autóctona genovesa. Sabores de la tradición genovesa junto al pesto fresco al mortero de Roberto Panizza. A menudo se preparan y sirven kilos de pesto fresco, en un enorme mortero de mármol del siglo XVII.

Para difundir la cultura del pesto genovés "hecho como Dios manda", Roberto Paniza creó en 2007 un campeonato que desde entonces se celebra cada dos años en el Palazzo Ducale de Génova, con una final de 100 competidores de todo el mundo, mortero en mano. Panizza dice que no se trata de proteger el pesto desde una perspectiva comercial, sino de salvaguardar la cultura y la tradición del producto. El logro que más enorgullece a Roberto Panizza es haber reavivado la pasión local. Una muestra de ello es el aumento constante del 20% en la producción de morteros de mármol de Carrara, desde que empezó el campeonato.

Poca gente sabe que también existe *un pesto que no existe*. No es una contradicción, sino una realidad. El *pesto que no existe* es el que hace el propio Roberto. Si quieres probarlo, tienes que encargarlo, con la esperanza de conseguirlo tras una larga cola en la lista de espera. Sólo puede hacerlo cuando está en Génova, que es muy pocas veces. Cuando era niño, su sueño era convertirse en explorador, y debemos decir que lo ha conseguido: además de chef, productor de pesto y organizador del concurso, Roberto Panizza es un auténtico explorador del sabor.









EL PESTO ROSSI

Directamente desde Génova, albahaca con denominación de origen y ajo de la variedad Vessalico: aroma intenso con sabor suave, se digiere muy bien y no repite (doy fe, no repite). Está considerado uno de los mejores pestos genoveses. Su sabor a albahaca fresca es incuestionable, la untuosidad que le aporta el parmesano es golosísima. Puedes consumirlo tal cual o estirarlo con un poco más de aceite de oliva. Te puedo recomendar muchísimas aplicaciones, pero la mejor es a cucharadas, con esto te digo todo.

Para ir más allá...

A partir de aquí, en pasta, pizzas, panes, focaccias, ensaladas, bocadillos, sándwiches, verduras, aperitivos con queso, etc.

Pasta "Colmado Singular" con tomate amarillo y pesto Rossi, de Ainhoa Aguirregoitia.



Pesto genovés 480 g
RO011 / 480 g / 6 u



Pesto genovés 85 g
RO001 / 85 g / 24 u



Pesto genovés 170 g
RO010 / 170 g / 12 u



Jess, David y Alison Lea-Wilson.

HALEN MÔN, LA MAGIA DE LA SAL

Anglesey, Gales
Alison y David Lea-Wilson

En 1976, al graduarse de la Universidad de Bangor, donde se enamoraron el uno del otro y de la isla de Anglesey, Alison y David Lea-Wilson continuaron viviendo y trabajando en ese área de excepcional belleza natural.

Sus becas de estudios eran parcas y para tener ingresos extra habían empezado a cultivar ostras mientras estudiaban. En poco tiempo, su pequeña empresa de ostras se convirtió en un negocio mayorista de pescado que dirigieron durante 12 años. Luego se dieron cuenta de que a la gente le fascinaban tanto los peces de su plato como del mar, así que en 1983 crearon El Zoo de Mar, que acabó convirtiéndose en el mayor acuario de Gales.

Cuando la estacionalidad de ambos negocios se convirtió en un grave problema, se sentaron a pensar qué podían hacer para ganar dinero en los meses de invierno. Después de proponer (y descartar) ideas brillantes como vender castillos de arena o botellas de arena de colores, se les ocurrió fabricar sal marina.

El mar alrededor de la isla estaba excepcionalmente limpio ya que los caballitos de mar de su zoo marino se reproducían felices en él. Sabían que esas aguas saladas tenían el potencial de producir la mejor sal marina en escamas del mundo. Hirvieron de agua de mar



David comprueba la pureza del agua periódicamente.

en su propia cocina y cuando empezaron a formarse cristales de sal supieron que habían encontrado oro culinario. En 1996 registraron la empresa Anglesey Sea Salt Ltd. y la marca Halen Môn.

Hoy, su sal marina es apreciada en todo el mundo por chefs, amantes de la cocina e incluso por Barack Obama. Se sirvió en los Juegos Olímpicos de Londres 2012, en cumbres políticas y bodas reales. Miles de clientes coinciden en que es la mejor sal.

Así se procesa la sal Halen Môn

- Utilizan agua de mar pura, extraída del estrecho de Menai, frente a Halen Môn. Antes de que el agua llegue a su tanque, ya ha pasado por dos filtros naturales: un lecho de mejillones y un banco de arena.
- Una vez filtrada con carbón vegetal, el agua salada se calienta suavemente al vacío para que hierva a baja temperatura.
- Poco a poco, el agua libera vapor y se convierte en una salmuera muy salada.
- Cuando la concentración de sal en el agua es lo suficientemente alta, la vierten en tanques de cristalización, poco profundos, y la dejan allí para que se formen los cristales de sal marina.
- Ya formados los cristales, recogen la sal marina con palas. Luego enjuagan los copos de sal en salmuera hasta que brillan.
- Trasladan la sal a hornos de baja temperatura para secarla, pero no del todo. El grado de humedad de Halen Môn es una de las razones por las que es tan buena. Un toque de humedad mantiene la sal crujiente.

El equipo Halen Môn

David es director financiero y cofundador de Halen Môn, junto a su mujer Alison. Está siempre en movimiento, diseñando un nuevo salitre, obteniendo permisos de construcción o seleccionando nuevos paneles solares. También se mete en el mar cada día para comprobar la pureza del agua. A menudo se le puede encontrar en su leñera o en su jardín, cultivando y fabricando cosas.

Alison es directora general y cofundadora de Halen Môn, junto a su marido David. Desde que fundaron la empresa en 1997, Alison ha creado muchos sabores maravillosos y ha viajado por todo el mundo para vender en lugares remotos como Hong Kong, Dubai o Nueva York.

Jess, su hija, es directora de marca. Se encarga de todas las comunicaciones en Halen Môn y sus ilustraciones aparecen en muchos de sus productos. Aunque trabaja de forma independiente para varias marcas brillantes, Halen Môn es seguramente su mastermind.

Hamish, Jake y Jess son la segunda generación en Halen Môn. Forman parte de la junta directiva de la empresa. Aunque todos trabajan en otros sitios, apoyan el negocio de muchas maneras diferentes, desde la realización de videos de sus giras hasta la planificación financiera. Una cosa que siempre une a los tres es el amor por la buena comida de su madre.

Ofrecen visitas diarias para cualquier persona interesada en la cultura de la sal y en la diferencia de la sal marina Halen Môn DOP. La visita dura 45 minutos, termina con una interesantísima cata de sales y una visita a su maravillosa tienda.











Entrecot a la brasa con sal Halen Môn, de Jiménez Barbero, Restaurante La Finca (Colmenar del Arroyo, Madrid)

LAS SALES Y PRODUCTOS DE HALEN MÔN

La sal

Sal pura blanca

Producirla es un laborioso proceso que se prolonga entre diez y doce días desde que sale del mar hasta que está lista para llegar a la mesa. “Y tiene que llegar siempre crujiente y purificada, laminada pero no mucho, grande pero no en exceso”, afirma David, “suficientemente dura para no deshacerse con el calor del plato pero no tanto como para romper un diente”. En Halen Môn, la sal se cristaliza de manera tradicional y sin ningún aditivo. El simple gesto de ponerse un copo en la boca nos puede dar la medida de la calidad que atesora y del salto gustativo que representa ante otras sales de escamas industrializadas.

Partiendo de este ingrediente natural, se comercializa no solo la sal blanca de base, sino otras muchas pensadas para condimentar platos especiales. Todas ellas, moderadamente dulces y con un bajo nivel de sodio, no solo sirven para salar el agua, sino también para aportar un toque final al plato. Pocos copos bastan. “Si te gusta el vino y te han dicho que debes consumirlo de forma moderada, tomarás menos aunque de mayor calidad”, dice Alison. Pues lo mismo se puede decir de la sal.

Sal ahumada

Ahumada con madera de roble galés en un ahumador propio. Da un toque suave y especial a cualquier plato.

Sal con especias ecológicas

Un 20 % de especias: paprika, nuez moscada, clavo, pimienta negra y de cayena, cilantro, comino, jengibre, cúrcuma, canela. Una sal adecuada para cremas de verduras.

Flor de sal

Presentada en pequeños copos, sin escamas, para quien prefiera la sal descamada.

Agua ahumada

Fue Heston Blumenthal quien sugirió a Alison y a David la locura de ahumar agua mineral, “but we tried it’, using techniques that are a closely guarded secret”. Lo imposible se hizo realidad y el resultado de este secreto proceso de conversión (casi comparable al del agua en vino de las bodas de Caná), es un maravilloso líquido aromatizado con viejas maderas de roble de la isla, perfecto para perfumar el agua de cocción o la que se utiliza en arroces o guisos de todo tipo. Para salsas, para maceración de carne, en hamburguesas, en embutidos, en salchichas.

En cada plato sazonado con sus productos, sal o agua, la naturaleza de Halen Môn funde la transparencia gustativa del océano y el aroma de la madera tostada. Totalmente libres de impurezas, agua y sal, en todas sus originales variedades, se convierten en el toque mágico y distintivo de un plato y aportan todo el sabor virginal del fuego y del mar a la cocina.

Salsas

Kétchup de ajo negro, ajo madurado en condiciones ideales para que adquiera un color negro profundo y desarrolle una estupenda textura caramelizada, deliciosamente pegadiza al paladar. Si la carne, blanca o roja, o unas vieiras u otros productos de tu esfera imaginativa, necesitan de un empujón puro, limpio y sabroso, acuérdate de este kétchup “Black Garlic”.

Para cocina salada:

Kétchup Bloody Mary para hamburguesas.

Kétchup de ajo negro para *bun*.

Kétchup barbacoa ahumado para carnes y verduras a la brasa.

Mostaza

Mostaza Dijon ahumada con vinagre, una tradicional soberbia.

Sal de umami

Sabor intenso tipo chips picantes. Ideal para albóndigas.

Sal de apio

Clásica y aromática. Perfecta para Bloody Mary o tomate.

Sal al carbón

Su color antracita es ideal para dar un toque de escamas oscuras a un plato.



Tres de las variedades de cristales de sal que produce Halen Môn: ahumada, pura blanca y con especias ecológicas.

Sal de chile y ajo

Mezcla intensa con chile ancho, cayena y ajo asado. Perfil picante y aromático, con gran versatilidad. Ideal para frutas, cócteles, postres o platos salados.

Popeth

Sazonador crujiente con sésamo, amapola, ajo, cebolla y chile. Sabor intenso y equilibrado. Ideal para tostadas, huevos, verduras o marinados.

Pawb

Mezcla mediterránea con especias tostadas y pimentón ahumado. Sabor cálido y profundo. Ideal para huevos, patatas, verduras o pescados.

Salty pumpkin (edición limitada)

Mezcla dulce y especiada, cálida y aromática. Perfecta para recetas dulces o dar un toque diferente a platos salados.



Sal pura blanca en cristales
HM008 / 400 g / 6 u



Sal pura blanca en cristales
HM007 / 100 g / 10 u



Sobres de Sal en cristales
HM001 / 3 g / 1000 u



Sal con especias
HM010 / 400 g / 6 u



Sal con especias
HM009 / 100 g / 10 u



Flor de sal
HM043 / 400 g / 6 u



Sal ahumada
HM006 / 400 g / 6 u



Sal ahumada
HM005 / 100 g / 10 u



Flor de sal
HM031 / 100 g / 10 u



Sal de umami
HM030 / 100 g / 10 u



Sal de apio
HM032 / 100 g / 10 u



Sal al carbón
HM033 / 100 g / 10 u



Sal de Chile y ajo
HM047 / 100 g / 10 u



Popeth
HM045 / 100 g / 6 u



Pawb
HM048 / 100 g / 6 u



Relish de pepinillos
HM044 / 270 g / 6 u



Kétchup Bloody Mary
HM034 / 250 g / 6 u



Kétchup de ajo negro
HM039 / 310 g / 6 u



Kétchup barbacoa ahumado
HM040 / 295 g / 6 u



Mostaza Dijon ahumada
HM035 / 200 g / 6 u



Agua ahumada
HM017 / 100 ml / 12 u



Agua ahumada
HM018 / 1 L / 2 u



Condimento “Salty Pumpkin Spice” edición limitada
HM049 / 1 L / 2 u





SAVINI TARTUFI Y EL DIAMANTE DEL BOSQUE

Forcoli, cerca de Pisa
Cristiano Savini

Sólo donde la naturaleza está intacta nacen las trufas. La Toscana tiene la suerte de conservar zonas verdes vírgenes donde podemos disfrutar de lugares mágicos ricos en trufas durante todo el año.

Diferentes tipos de plantas exuberantes contribuyen a la formación del diamante del bosque, la trufa: robles centenarios, álamos, avellanos, son sólo algunas de las plantas que podemos encontrar en esos frondosos bosques.

Desde 1920, la familia Savini conserva la tradición en la búsqueda de trufas, en la elección de los mejores frutos del bosque para los mejores chefs. La tradición de personas que conocen desde siempre las recetas y los secretos para conservar las trufas en su mejor momento y ofrecerlas a los aficionados para las ocasiones más importantes.

Los perros son los verdaderos protagonistas de la búsqueda de la trufa. La relación que se crea entre el cazador y su fiel compañero te deja hechizado. El olor del bosque y el perro concentrado en su juego favorito: la búsqueda de los pequeños tubérculos perfumados, sólo para ser recompensado con una caricia.



La familia Savini.









Arriba, Zelindo Savini en busca de trufas con su perro.

Cristiano Savini cuenta con una amplia red de buscadores de trufas en cualquier estación del año. La trufa blanca de otoño, la más apreciada y refinada (Tuber Magnatum Pico), y las cinco o seis variedades de trufa negra que se recogen en invierno, en primavera o en verano empezando por la más conocida y perfumada (Tuber Melanosporum Vitt).

Desde 1920 hasta hoy, cuatro generaciones de la Familia Savini han trabajado en armonía respetando la naturaleza y a las personas. La suya es una historia de coraje y carácter, que inició Zelindo Savini, cazador de trufas. Zelindo entró muy joven como peón en una gran finca. Con su carácter decidido, pronto se convirtió en un referente para los propietarios, cosa que le valió el nombramiento de Guarda de Caza y se encargaba de llevar a los invitados de la familia a cazar y a buscar trufas en el bosque.

Los señores de las regiones del norte, probando y viendo la abundancia de la Trufa Blanca, encontraron en Zelindo un punto de referencia fiable. Así empezaron a comprarle las trufas que recogía durante la semana de otros buscadores de trufas. Parecía un simple placer, pero en realidad no era más que el principio la historia de Savini Tartufi.

Y aquí la anécdota: Zelindo, con las primeras ganancias obtenidas tras un largo periodo de venta de trufas, decidió permitirse un regalo: una moto BSA 1000, muy codiciada en aquella época. Eso no le sentó nada bien a su amo, que le ordenó que se deshiciera inmediatamente de esa moto que ni siquiera él podía permitirse. Y ahí decidió dejar su trabajo, quedarse con su bonita moto y empezar su vida como cazador de trufas a tiempo completo.

Años después Zelindo compró una tienda de ultramarinos con un bar contiguo en Montanelli, un pequeño pueblo del municipio de Palaia, cerca de Forcoli, que era un punto de referencia para cazadores y buscadores de trufas. Su hijo Luciano, quien entonces era un joven pastelero y gran aficionado a la cocina y a la trufa, junto con su esposa Carla, se ocupó del bar.

Luciano, además, seguía y ayudaba a Zelindo en sus visitas a los buscadores de trufas, en sus viajes para negociar con los distintos comerciantes de Piamonte y Milán. Pronto Luciano se convirtió en la referencia más importante para los restaurantes y charcuterías locales.

Con un siglo de experiencia, la familia Savini ha amasado los secretos de la trufa: los mejores y raros lugares para encontrarla, la técnica de almacenaje y conserva, y también unas suculentas recetas para consumir trufa todo el año y con casi cualquier ingrediente: pastas, huevos, patatas, carnes, pescados, aves, panes e incluso postres.

Hoy Savini Tartufi es una empresa moderna, una excelencia del Made in Italy que mira al futuro pero sigue fuerte en su tradición; una importante referencia en el mundo de la trufa.



Chitarrina con crema de boletus Savini Tartufi, de Ainhoa Aguirregoitia.

LA TRUFA DE SAVINI TARTUFI

O cómo conseguir que haya trufa en todas las cocinas. Savini Tartufi ha dado con la fórmula: sus salsas trufadas son lo suficientemente potentes para conseguir un sabor a trufa muy intenso en cualquiera de tus elaboraciones sin necesidad de estar en temporada o de vender las joyas de la abuela. Especializados en la búsqueda y conservación de la trufa, han desarrollado unas recetas que nos permiten poder disfrutar de ese inconfundible aroma en cualquier momento, permitiéndonos también almacenarlo en la alacena sin necesidad de usarlo inmediatamente.

Con la **salsa *tartufaio***, **crema de boletus** o **mostaza trufada** podremos experimentar multitud de posibilidades: como potenciador de sabor en unas legumbres o guisos; en un trozo de pan con mantequilla y anchoas; con carne. También en pasta, hamburguesas y huevos. ¡Hasta en el mundo dulce puede ofrecernos una gran versatilidad!

Su **mantequilla trufada** es excepcional combinada con anchoas, salmón o boletus; será la mantequilla perfecta para una holandesa diferente.

Y es que la personalidad de la trufa la tienen pocos alimentos. Es uno de los ingredientes más intrigantes de la gastronomía y es una

suerte contar con productos de calidad que nos permitan disfrutarla. Sin duda, para nosotros, dentro de un brioche con queso fundido y cualquier embutido de cerdo hará que se nos salten los botones del pantalón.



Salsa *tartufaio*
ST016 / 500 g / 6 u



Salsa *tartufaio*
ST015 / 90 g / 12 u



Mantequilla de trufa
ST012 / 450 g / 6 u



Mantequilla de trufa
ST011 / 80 g / 12 u



Crema de *Boletus edulis* con trufa “bianchetto”
ST022 / 500 g / 6 u



Crema de *Boletus edulis* con trufa “bianchetto”
ST021 / 90 g / 12 u



Laminado de trufa de verano
ST004 / 180 g / 12 u



Crema de *Boletus edulis*
ST020 / 500 g / 6 u



Crema de *Boletus edulis*
ST019 / 90 g / 12 u



Mostaza a la trufa
ST013 / 90 g / 12 u



Miel trufada
ST010 / 250 g / 12 u



Miel trufada
ST009 / 40 g / 6 u



Sal a la trufa
ST007 / 100 g / 12 u





IL PANARO, DESDE URBINO CON AMOR

Urbino, Marche
Monia y Michele Giacomini

En la corte renacentista de Urbino, el duque Federico da Montefeltro creó un clima de florecimiento artístico y cultural, también hizo florecer la gastronomía. Fue entonces cuando nació la *Crescia sfogliata*, una tradición que perdura hasta hoy.

Harina, huevos, sal, pimienta y manteca de cerdo son los ingredientes de la crescia sfogliata. La pimienta y los huevos eran alimentos nutritivos y muy preciados que sólo la nobleza podía permitirse, de hecho la crescia estaba reservada a la corte ducal.

Se preparaba a mano con paciencia, se dejaba reposar toda una noche, se extendía con un rodillo y se horneaba en el *panaro**. Hoy continuamos la tradición de ese sabor antiguo, cargado de historia: el de la *crescia sfogliata* de Urbino.

Desde entonces, ha pasado mucho tiempo. La suya es una historia transmitida de mano en mano, de corazón a corazón. Una antigua historia de tradición, amor y compromiso.

*Panaro era el recipiente en el que se horneaba la “crescia sfogliata” durante el Renacimiento.



En el centro, los abuelos Dino y Anna Giacomini; en primera fila, en cada extremo, Michele y Monia Giacomini, junto a su equipo.





La historia de Il Panaro se remonta a 1982, cuando los abuelos Dino y Anna Giacomini comenzaron la producción de pasta fresca y Cresce Sfogliate en una pequeña tienda de Urbino.

Con los años la familia ha crecido y evolucionado, pasando de ser un pequeño taller a una empresa estructurada, manteniendo siempre la artesanía que hace que los productos sean únicos en fragancia y sabor.

La pequeña empresa italiana, ahora dirigida por Monia y Michele Giacomini, cuenta con veinte empleados, produce Piadinas y Cresce sfogliate de forma artesanal y puede garantizar una producción segura y saludable.

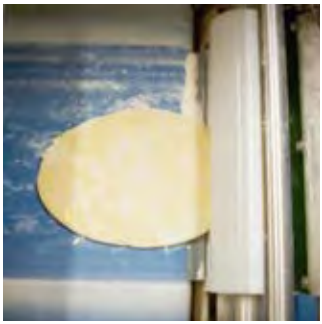
Ser artesanos para Il Panaro significa cuidar todas las fases de producción: así obtuvieron la certificación de calidad alimentaria IFS, también diversas medallas y premios a la mejor Crescia Sfogliata, un nombre algo difícil de pronunciar para nosotros, por eso en Colmado Singular la llamamos “pizza crujiente”.

La Crescia tiene sabor a tiempos pasados, a algo bueno y recién hecho, salido como por arte de magia de la cocina de la abuela. El olor a pan que impregna la cocina mientras la calientas, el crujiente de la corteza que al morderla emite un ligero crujido, las pequeñas migas que recoges en el plato, con los dedos… y por último el amarillo del huevo que le da un tono de color vivo. Toda una experiencia sensorial.













Proceso de producción de la Crescia Sfogliata de Urbino en el taller de Il Panaro.



LA PIZZA HOJALDRADA Y PIADINA DE IL PANARO

Las bases de pizza hojaldradas o “Crescia Sfogliata d’Urbino” son unos panes muy sabrosos y crujientes. Dentro de sus ingredientes encontramos la harina de trigo, el huevo, la sal y la manteca de cerdo. Su técnica de elaboración es muy similar a la de la ensaimada, pero en este caso se trata de una masa salada, perfecta para combinar con embutidos o verduras. Ideal para calentar en sartén y conseguir un resultado crujiente, quebradizo y ligero. Da como resultado unas pizzas fantásticas, sándwiches, quesadillas o tapas. Tenemos dos tamaños distintos, el grande y el mini, con lo cual es excelente también a modo de taco o en repostería.

Por otro lado, la Piadina, la única diferencia que encontramos en sus ingredientes es el huevo. En este caso no lleva, da como resultado un masa algo más ligera y más elástica. Las utilidades son similares a las de la pizza crujiente.

Piadina Il Panaro con encurtidos Perini, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).



Pizza hojaldrada (1 bolsa de 3 u)
PF001 / 450 g / 10 bolsas
ø 23 cm aprox.



Mini pizza hojaldrada (1 bolsa de 5 u)
PF002 / 370 g / 10 bolsas
ø 16 cm aprox.



Piadina hojaldrada (1 bolsa de 3 u)
PF003 / 420 g / 10 bolsas
ø 23 cm aprox.



GUSTO PALATINO Y SU FLAMMKUCHEN

Hauenstein, en Alsacia
Gusto Palatino GmbH & Co.

En Gusto Palatino están especializados en Flammkuchen o tarta flambeada, a menudo comparada con la pizza por su aspecto. Es una experiencia culinaria única gracias a su delgada base crujiente.

Gusto Palatino es sinónimo de auténtica Flammkuchen, una delicia que se remonta a las tradiciones alsacianas. Han perfeccionado sus técnicas de producción para obtener resultados lo más parecidos posible a las tartas originales hechas a mano.

La historia de éxito de Gusto Palatino comenzó en 2006. En aquel entonces, tres visionarios fundaron Gusto Palatino GmbH & Co. KG en Hauenstein, en Alsacia, Alemania. Compartían el amor por la gastronomía auténtica de Alsacia y sobre todo la pasión por la Tarte Flambé o Flammkuchen, que en Colmado Singular llamamos Pizza Extrafina.

Su objetivo era crear la base perfecta de Tarte Flambé utilizando métodos de producción altamente automatizados. Realizar este plan requirió largos años de experimentación, prueba y alineación de tecnología y preparación, sin mencionar la búsqueda de los mejores ingredientes. Hoy en día, Gusto Palatino utiliza métodos de van-



La producción mecanizada se realiza con la supervisión constante de software especializado y la vigilancia de ojos y manos expertos.

guardia para producir la Tarte Flambé única y de alta calidad. Y de forma tradicional, utilizando harina, agua, aceite vegetal, sal de mesa y nada más.

Para desarrollar todo el potencial de la tarta flambeada, primero tuvieron que adaptar su producción a las exigencias de la restauración y el comercio minorista modernos. Para decirlo de otra manera: grandes cantidades exigen un alto nivel de alta tecnología. Esto también significa mantener constantemente estándares extremadamente altos, tal como lo hacen con sus ingredientes. Creen que ésta es la única manera de garantizar un sabor auténtico, una calidad superior y una higiene absoluta.

Han desarrollado sus propias recetas y procesos de producción, afinándolos durante años para perfeccionar un método de fabricación lo más parecido posible a la preparación tradicional a mano. Pero para ellos eso no es suficiente. Hoy en día, continuan trabajando en métodos nuevos e innovadores para brindarles a sus clientes una calidad en la que puedan confiar.

Se sienten responsables de entregar un entorno habitable a las generaciones futuras. Por tanto, trabajan continuamente para producir sus productos del modo más respetuoso posible con el medio ambiente. Eso significa entre otras cosas utilizar ingredientes de origen local, reducir el consumo de energía y utilizar energías renovables, minimizar los envases y hacerlos reciclables, y promover la conciencia medioambiental entre nuestros empleados y socios comerciales.

La protección de los derechos humanos es una parte integral de su cultura corporativa. Se oponen firmemente a cualquier forma de violación de los derechos humanos, como trabajo forzoso, discriminación y otras prácticas poco éticas, y colaboran activamente con sus socios en las cadenas de suministro para garantizar que estos estándares se respeten en todas las etapas. Los 10 principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas les sirven como directrices.









Producción de la *Flammkuchen* de Gusto Palatino.



LA PIZZA EXTRAFINA DE GUSTO PALATINO

Flammkuchen (Tarte flambée)

Base de coca alsaciana que se infla 3 o 4 mm a 250 ºC durante

4 min y llega crujiente a la mesa, con todo lo que le hayamos puesto encima.

Crème fraîche

Para untar la base de coca. Sabor a queso fresco, cremoso, especiado: nuez moscada, pimienta negra.

Para ir más allá...

Cebolla y panceta. O tomate Paolo Petrilli, alcachofas De Carlo, aceitunas Kalamata.

Pizza extrafina de Gusto Palatino con tomates de Finagricola y pesto Rossi, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).



Pizza extrafina redonda (1 bolsa de 5 u)
GP001 / 600 g / 10 bolsas
ø 30 cm



Pizza extrafina rectangular (1 bolsa de 5 u)
GP003 / 700 g / 10 bolsas
27 x 37 cm



Pizza extrafina redonda
GP101 / 600 g / 5 u
ø 30 cm



Pizza extrafina rectangular
GP103 / 700 g / 5 u
27 x 37 cm



Crème fraîche condimentada
GP009 / 1 kg / 6 u



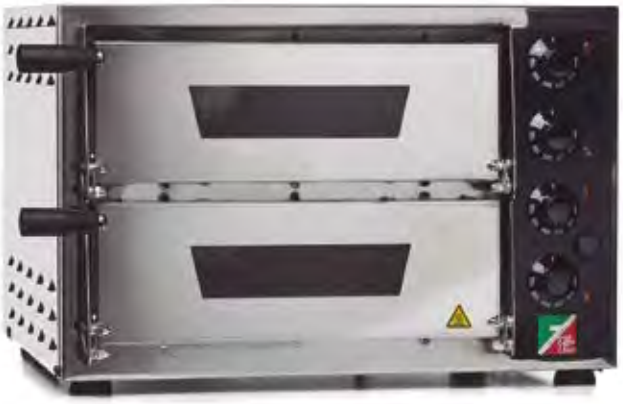
Tabla para pizza grande
GP011
38 x 31 cm



Tabla para pizza mediana
GP014
29x20 cm



Tabla para pizza pequeña
GP013
25 x 19 cm



Horno para 2 pizzas
GP010 / 230 V
Ext.: 520 x 580 x 350 mm
Int.: 2x350 x 410 x 80 mm
Peso: 30 kg
Bajo pedido



Corta pizza
GP012
23 x 11 cm





LA SPIGA FOOD, LA MEJOR PINSA

Roma, Italia
Luciano Spigone, Egisto Palmitesta y Morato Group

Desde hace más de 20 años, La Spiga Food, bajo la marca la Rusticana, son los especialistas de la auténtica focaccia romana y siguen transmitiendo la experiencia y la artesanía de sus productos. Sus pinsas se hacen a mano y se preparan según la receta tradicional con levadura natural. Tras un largo tiempo de fermentación, se cuecen en horno de leña, lo que les confiere sabor y textura crujiente.

Con el fin de preservar las tradiciones y los sabores de la antigua cocina romana e italiana, el chef Luciano Spigone ha creado un producto único de la más alta calidad, basado estrictamente en la elaboración manual y en antiguos métodos artesanales.

Luciano es chef en el restaurante de su mismo nombre, especializado en carnes y pizzas. Nacido de su pasión por la verdadera pizza romana, reposada naturalmente durante 72 horas y cocida en horno de leña, según los cánones tradicionales, su restaurante es ante todo un lugar de encuentro donde sólo se ofrecen pizzas de primera calidad, preparadas con ingredientes genuinos.



Luciano Spigone prepara una pinsa en el showroom de La Spiga Food.

Junto a su socio Egisto Palmitesta, Luciano fundó La Spiga Food para poder ofrecer al mundo una base de pinsa precocinada, que se conserva en la nevera durante 90 días y se puede tener lista en solo 7 minutos de horneado, con lo que le pongas encima.

Las pinsas se elaboran según la receta tradicional con harina de trigo, soja, arroz y levadura natural para conseguir una suavidad única. Se elaboran a mano y se dejan reposar entre 48 y 72 horas. Por último, se precocinan exclusivamente en horno de leña, lo que confiere al producto una base uniformemente crujiente y el aroma característico de la madera.

El mercado de la pinsa está creciendo con fuerza, tanto en Italia como en Europa, hasta el punto de que están convencidos de que puede quitarle un buen "trozo" a la pizza clásica en el mercado. Esto crea mucha expectación y compromiso por parte de la empresa en la producción de una referencia ciertamente más sabrosa y ligera, estéticamente agradable y ahora impulsada por el efecto "novedad". Además, no hay que olvidar que la pizza siempre ha sido una oferta cerrada, mientras que la pinsa de Spiga Food le dice al consumidor "tú eres el chef", para una experiencia aún más satisfactoria.

La Spiga Food, tras cinco años de empeño, se ha lanzado y no piensa detenerse. La empresa tiene objetivos ambiciosos, ya que van incrementando su producción constantemente. Además de la primera planta de Roma, con cuatro hornos de leña, se ha creado una segunda planta de 3.000 metros cuadrados en Colonnella, en la provincia de Teramo, en la que se han instalado 12 hornos de leña. "Esta potencia de fuego", explica Palmitesta, "nos permite identificarnos como la mayor pizzería artesana de Europa".

Para realizar esta hazaña, el Grupo Morato, que ocupa el segundo lugar en el mercado de la panadería industrial en Italia y España, ha invertido capital en la empresa.

Lo que caracteriza a la pinsa Rusticana es la forma en que se llega al producto acabado: la masa reposa durante 48 horas. Después se prepara la bola a mano, que reposa durante 24 horas más. Esto garantiza que su producto, la auténtica pinsa romana, sea altamente digerible. Luego los expertos pizzeros precocinan las pinsas una a una en el horno de leña tradicional, tal como se haría en una pizzería. También en este paso, la habilidad manual es crucial: una persona extiende la bola de masa, la otra la introduce en el horno.









LA GENIALIDAD DE LA PINSA ROMANA DE LA SPIGA FOOD

Pinsa con crema de aceitunas Neféli y bacalao, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).

Cualquier base de pizza precocida que hayas probado, en comparación con esta, será aburrida, ridícula y prescindible. La masa de La Spiga Food no tiene parangón con los productos a los que solemos estar habituados. Y es que, dentro de sus cualidades, destacamos tres: la larga fermentación, el formado a mano y el horno de leña para su primera cocción.

El producto que te llegará está trabajado desde el conocimiento y el respeto a la tradición; por ello, su fermentación llega a prolongarse 72h; lo cual nos proporcionará más sabor, una textura sobresaliente y mejores digestiones. Si además te llega con esos aromas a leña y lista para terminar en escasos minutos, será como tener un pizzaiolo en la cocina.

Abre un bote de tomate natural Paolo Petrilli, tritura con tus manos unos cuantos tomates y colócalos por encima; ahora, unos trozos de queso Taleggio y unas hojas de albahaca. Verás el Coliseo sin moverte de tu ciudad.

No renuncies a otras combinaciones, tanto dulces como saladas. Además, puedes atreverte a cambiar su formato para trabajar con una base de pan de primerísima calidad, pero no necesariamente que cumpla con las medidas establecidas por el productor.

¡Eres libre!



Pinsa (1 bolsa de 2 u)
SPI012 / 500 g / 8 bolsas



Mini Pinsa redonda
(1 bolsa de 2 u)
SPI014 / 230 g / 5 u



PANES BRIOCHE

Francesc Collell

Harina, mantequilla, sal y mucho tiempo de fermentación; formados a mano y sin químicos añadidos, ni aromas, ni saborizantes. El gusto se consigue con harinas y mantequilla de calidad, con fermentaciones de más de 24 horas y con el mimo de un producto hecho a mano. Es fragante; y tostado en una sartén, su estructura se torna tierna y esponjosa. No se impone la dulzura, de manera que no se hace empalagoso. Además, este pan es el soporte perfecto para tartares de salmón, atún o bogavante. Bocadillos de calamares con brioche o guisos de carrillera, costillas o rabo de vaca.

Para las hamburguesas hay dos formatos, tamaño medio-normal o mini. La Burger puede ser carne, salmón o vegetal. ¡Lo dejamos en tus manos!

Pan mini roll con steak tartar y piparras, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).



Bolsa individual.

Nota: formato HORECA (ref. con B) sin bolsas individuales.



Pan Hamburguesa
PA001 / 350 g / 10 bolsas de 5 u
PA001B / 1,75 kg / 25 u
Ø 9-10 cm



Pan de mini hamburguesa
PA002 / 350 g / 10 bolsas de 10 u
PA002 B / 1,75 kg / 50 u
Ø 7-8 cm



Pan de super mini hamburguesa
PA007 B / 1,6 kg / 80 u
Ø 5-6 cm



Pan de molde
PA005 / 400 g / 1 u
PA005 B / 2,4 kg / 6 u
12 x 24 cm aprox (ancho x largo)

Medidas susceptibles a pequeñas variaciones debido al proceso de producción y fermentación artesanal.



Pan Frankfurt
PA006 / 350 g / 10 bolsas de 5 u
PA006 B / 1,75 kg / 25 u
7 × 16 cm aprox. (ancho × largo)



Pan mini Frankurt
PA009 / 350 g / 10 bolsas de 10 u
PA009 B / 1,75 kg / 50 u
6,5 × 9 cm aprox. (ancho × largo)



Pan Roll
PA003 / 300 g / 5 u (1 roll)
PA003 B / 2,4 kg / 40 u (8 rolls)
11,5 x 23 cm aprox. (ancho x largo)



Pan mini Roll
PA008 / 155 g / 5 u (1 roll)
PA008 B / 2,48 kg / 80 u (16 rolls)
7 x 19 cm aprox. (ancho x largo)

Medidas susceptibles a pequeñas variaciones debido al proceso de producción y fermentación artesanal.





Giuseppe Da Re, el fundador de la la empresa, mostrando sus Bibanesi.

BIBANESI, PEQUEÑOS PANES CRUJIENTES

Bibano di Godena, al norte de Venecia
Nicola, Francesca y Armando Da Re

En Bibano di Godega, al norte de Venecia, la familia Da Re regentaba una pequeña panadería. Era el año 1975 y el joven Giuseppe Da Re ya conocía las artes del oficio.

Entre 1985 y 1986, la panadería comenzó a expandirse y a estructurarse con la apertura de la primera planta de producción, sin perder nunca su carácter artesanal.

En 1987, tras un largo periodo de experimentación, Giuseppe da Re creó los Bibanesi, palitos de pan crujientes que conservan las características de autenticidad y fragancia típicas del verdadero pan artesano.

En el año 2020 muere Giuseppe pero la empresa no pierde su carácter familiar y sigue trabajando a través de sus hijos Nicola, Francesca y Armando, con los mismos valores y filosofía que siempre la han diferenciado.



Nicola, Francesca y Armando Da Re.

Así se hacen los Bibanesi:

El procedimiento de elaboración es típico de la panadería artesana de calidad, con los mismos tiempos y técnicas de una hogaza de pan de masa madre. Esta antigua tradición se basa en un proceso de fermentación de la masa muy lento, de al menos 22 horas y hasta 36 horas. El proceso de fermentación larga es un importante elemento que se conserva con orgullo en Bibanesi, ya que confiere al producto características únicas de fragancia y digestibilidad.

Una peculiaridad fundamental del Bibanesi es el estirado manual de la masa. Una vez finalizado el proceso de fermentación, la masa Bibanesi se moldea y estira a mano. Hoy en día puede parecer extraño o poco económico trabajar la masa a mano, dado el nivel actual de innovación tecnológica en la industria alimentaria. Pero sólo así la estructura molecular de la masa no sufre los traumas de un proceso de producción automatizado (con moldes, cilindros, extrusión y refinado) para que, una vez cocida en el horno, pueda expresar una inconfundible ligereza.

La cuidadosa selección de los ingredientes y la decisión de utilizar aceite de oliva virgen extra 100%, rico en polifenoles, preciosos aliados de la salud ya que combaten el envejecimiento celular, son la base de un riguroso proceso de elaboración. No llevan conservantes ni colorantes ni aditivos alimentarios.

La larga conservación en condiciones óptimas de integridad y frescura se ven favorecidas por el envase (en papel certificado FSC con alta capacidad de barrera) y también por la muy baja humedad del producto y el uso de aceite de oliva virgen extra certificado. El uso de este aceite garantiza la riqueza nutricional de las preciadas cualidades del aceite de oliva virgen extra, unidas al sabor típicamente mediterráneo que recuerda al sol, al trigo y a los olivos, y a la genuina delicadeza de los sabores agrícolas tradicionales.

Ésos son los sencillos “secretos” de Bibanesi, que los hacen más perfumados y deliciosos que las barras de pan o picos habituales.

Calidad, fiabilidad, legalidad y seguridad del producto suministrado, son condiciones sustanciales y significativas para una empresa que produce pan, y se convierten en requisito fundamental en la búsqueda constante de alta calidad de los Bibanesi, elaborados y horneados según los rigurosos cánones de la mejor tradición artesana.











Bibanesi con queso Taleggio Taddei y chutney de tomate rojo, de Ainhoa Aguirregoitia.

BIBANESI: PALITOS DE MASA MADRE ESTIRADOS A MANO

Al norte de Venecia se producen los Bibanesi, un pan con nombre propio. No confundirlos con picos, pan soplado u otros similares. Los Bibanesi son panes en formato reducido y crujiente, pero elaborados con los mismos tiempos y técnicas de una hogaza de pan con masa madre. Esto quiere decir que contamos con un pan que ha tenido más de 48h de fermentación, un formado a mano y un horneado lento y pautado. Estas particularidades dan como resultado un pan crujiente etéreo, ligero, sabroso y muy polivalente. Podemos encontrar en el catálogo diferentes sabores, algunos más neutros: Bibanesi de aceite de oliva, el Bibanesi de Kamut o el Bibanesi integral. Otros perfumados como: el Bibanesi al romero, o el Bibanesi con cebolla.



Bibanesi de Kamut
BI005 / 500 g / 8 u
Ecológico



Bibanesi de Kamut
BI004 / 200 g / 12 u
Ecológico



Bibanesi romero
BI017 / 100 g / 21 u



Bibanesi de aceite de oliva
virgen extra
BI003 / 500 g / 8 u



Bibanesi de aceite de oliva
virgen extra
BI001 / 100 g / 21 u



Bibanesi cebolla
BI018 / 100 g / 21 u



GIULIO BULLONI, EL PAN MÁS FINO Y CRUJIENTE DEL MEDITERRÁNEO

Bitti, Cerdeña
Familia Bulloni

La panadería Bulloni fue fundada en 1970 por la señora Celestina Catte y su marido Giulio Bulloni. Se encuentra en Bitti, Cerdeña, en la provincia de Nuoro, un área esencialmente pastoril a 600 metros de altitud en una pintoresca ladera de la sierra de Albo.

El pan Carasatu o pan sardo es un pan salvaje, resistente y austero. En su origen era un pan de pastores que garantizaba la durabilidad en los largos periodos de trashumancia. Probablemente, se trata de uno de los panes más finos del mundo y es precisamente esa característica la que lo hace tan único y característico.

Celestina Catte no era de Bitti y al principio no fue muy bien recibida en el pueblo, ya que hacía su pan carasatu con una receta que no era la tradicional del pueblo. Pero al cabo de poco todos la valoraban: su pan era el más rico de la isla (Celestina no escatimaba con la calidad de los ingredientes) y su buen carácter los sedujo a todos.

Su marido Giulio transportaba en su camión el pan que hacía su mujer a distintos puntos de Italia y Europa. Pronto empezaron a recibir medallas y premios al mejor pan de Cerdeña.



De izquierda a derecha: Barbara Bulloni, Donatella Fancellu, Gian Piero Bulloni, Katia Bulloni y Susanna Bulloni.

Después de probar su pan, Francesc Collell les contactó con la clara idea de ser su distribuidor para España. Viajó a Bitti y conoció a Celestina, Giulio ya había fallecido. Firmaron un contrato de palabra: yo confío en ti si tú confías en mí. A esas palabras poco más hubo que añadir; Francesc volvió a su nave con un producto que en poco tiempo acabaría convirtiéndose en una punta de lanza para su catálogo.

Los padres iniciaron un proyecto ambicioso, sus hijos supieron coger el relevo y continuar creciendo desde el cariño y el respeto al producto. Han sabido innovar y mejorar el sistema de producción para abarcar la alta demanda con la que cuentan, manteniendo la calidad de la receta original de Celestina.

En la actualidad, la actividad se desarrolla con la participación directa de los cuatro socios (Barbara, Gian Piero, Katia y Susana Bulloni) y con 26 trabajadores a tiempo completo, el 90% de los cuales son mujeres.

La empresa se ha consolidado en el mercado nacional e internacional con una producción de pan sardo muy apreciada y logrando un aumento creciente del volumen de negocio.

Giulio Bulloni es una panadería muy galardonada y reconocida, allí se hace el pan sardo más sabroso y crujiente de toda Cerdeña.



Giulio y Celestina Bulloni, 1963.





EL PAN SARDO DE GIULIO BULLONI

Giulio Bulloni fundó un horno de pan en 1970 y dió a conocer al mundo el pan ancestral de alta calidad que elaboran, sin miga. Un pan que maravilla a todos los que lo conocen: es un milhojas de una sola hoja, pan de pastores sardo, que conjuga rusticidad y refinamiento en una lámina crujiente, fina, sabrosa, base ideal de cualquier aperitivo o del mejor tentempié.

Son láminas de pan superfinas de sensación única en la mordida, hechas a mano con sémola triturada de grano duro, agua, levadura y sal, en formato rectangular, propio de la región sarda de Barbagia, y presentadas en cajas de más de un centenar de porciones. De los panes Bulloni, destacamos:

Pane Gutiattu

Pan sardo aderezado con aceite de oliva virgen extra y sal. Es sabroso y salino, va condimentado y es perfecto para aportar ese punto suculento a la parte crujiente del plato.

Caponata de tomate, alcachofas y setas con pan Carasatu Guttiatu Giulio Bulloni, de Ainhoa Aguiregoitia.

Pane Carasatu

O Carasau (en sardo, tostado). Muy fino y fragante, es más suave y combina excelentemente con embutidos, quesos y entrantes de pescado. Aunque pueda parecer complejo, esta receta de pan, al ser más neutro, es también perfecta para elaboraciones dulces.

Pane Pintatu

Es el pane Carasatu pero de capa doble. Más crujiente, quizá menos fino, pero nos aporta algo interesantísimo: más resistencia a la mordida, de manera que nos puede ayudar para todas aquellas elaboraciones donde queremos que el pan sea el soporte principal.

Pane Guttiatu a las hierbas

A base de hierbas mediterráneas, recogidas en Cerdeña: romero, tomillo, mejorana y orégano; es de capa simple y funciona ideal con embutidos o recetas donde el añadido de esas hierbas sea apropiado.

El sabor de los panes de Giulio Bulloni combina con todo lo que se le quiera poner, aunque a menudo uno busca comer la lámina sola por el placer de oirla crujir entre los dientes antes de saborearla.

Para ir más allá...

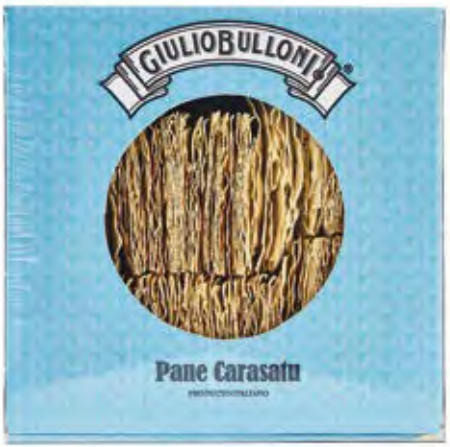
Ideal con sardinillas, ventresca, tomate o cualquier cosa de tu invención, aceite de oliva extra virgen De Carlo y sal Halen Môn. Queda delicioso horneado tres minutos a 180 °C.



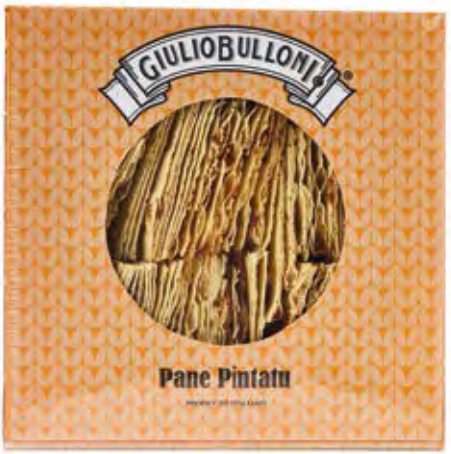
Pan Guttiatu
GB003 / 1 kg / 1 u
Capa simple
1 caja = 3 unidades



Pan Guttiatu
GB007 / 40 g / 24 u
Capa simple



Pan Carasatu
GB001 / 900 g / 1 u
Capa simple
1 caja = 3 unidades



Pan Pintatu
GB005 / 900 g / 1 u
Capa doble
1 caja = 3 unidades



Pan Guttiatu a las hierbas
GB006 / 1 kg / 1 u
Capa simple
1 caja = 3 unidades



Capa simple y capa doble.





PETRAMARÈ, ENTRE LA TIERRA Y EL MAR

Ruffano, Salento, Apulia
Francesco, Paolo, Massimo y Renato

Los *trulli*, antiguas construcciones de piedra de Apulia.

Salento es una espectacular península al sur de Italia, en Apulia, conocida por sus históricas atalayas, playas y formaciones de piedra caliza. La piedra y los olivos siguen siendo los principales pilares del paisaje de Salento. Es uno de los lugares más ricos del mundo por la presencia de olivos centenarios y, sobre todo, de construcciones de piedra, como menhires y dólmenes del Neolítico, muros de piedra seca que delimitan parcelas a lo largo de kilómetros, y numerosas construcciones rurales diseminadas por el interior, los *trulli*, construidos con piedras arrancadas del terreno circundante y ensambladas hábilmente, sin utilizar argamasa ni otros aglutinantes.

En la campiña Salentina, antaño, en estas construcciones rurales alejadas de los centros urbanos, el pan y otros alimentos tradicionales como los tomates o los higos, se cocían in situ en hornos construidos con sílex y alimentados con ramitas y hojas de la poda de los olivos. En las primeras horas del día embriagaban la campiña circundante con fragancias inconfundibles, de humo y olor a buena comida horneada. Del mismo modo, durante la cocción del pan, los pueblos cercanos se veían invadidos por el olor de los hornos de piedra, privados y públicos, regentados por maestros panaderos.

Gaele SRL es un equipo totalmente italiano y con sede en Ruffano, que fabrica, bajo la marca Petramarè, productos capaces de valorizar y unir la tradición de Salento con la del Mediterráneo.

Petramarè es hoy una marca que, apoyándose en la pasión y la experiencia de un equipo de expertos, elabora productos de Apulia innovadores y multifuncionales. El secreto de su éxito deriva de la constante investigación en experimentación y de la calidad de las materias primas utilizadas. Dos elementos decisivos para obtener productos con el típico sabor Made in Italy, incorporando nuevas recetas e ingredientes inspirados en las tradiciones culinarias de los países Mediterráneos.

Los maestros panaderos de Petramarè mezclan las harinas; tras un lento amasado, la masa se deja reposar el tiempo necesario para que la levadura madre haga su labor. A continuación, se trabaja a mano y se cuece en hornos alimentados con leña de olivo.

La recuperación de antiguas técnicas culinarias, ingredientes genuinos, como la cúrcuma, la harina de trigo “Cappelli”, con bajo índice de gluten, y la levadura madre, y con estrictos protocolos de producción basados en altos estándares de calidad, hacen de Petramarè una marca firmemente arraigada en la tradición, pero al mismo tiempo muy innovadora.

Petramarè es un lugar de encuentro entre la tierra y el mar, donde las tradiciones mediterráneas y el *savoir-faire* italiano dan lugar a nuevas experiencias de sabor y bienestar.













PETRAMARÈ: FRISCOUS

El sabor del Mediterráneo. La calidad de sus ingredientes es su buque insignia, buscan innovar y mejorar su oferta sin abandonar los parámetros de calidad que la tradición y el entorno les ofrece. Entre el mar y la montaña se producen sus cereales. El uso de la masa madre y las lentas fermentaciones siempre mejoran el sabor y el resultado final.

Friscous Petramarè: el aporte crocante que nos faltaba, elaborado con más complejidad de lo que el producto aparenta. Hecho con masa madre, distintas hierbas aromáticas y cúrcuma, no solo añade textura a tus platos sino también sabor y fragancia. Espolvoréalo sobre tus ensaladas, pastas y cremas para darles un toque crujiente y sabroso. También puedes usarlo en tus rellenos de calamares, pimientos o aves. Y gratinado es delicioso.

Salmorejo de tomate naranja con friscous y aceitunas deshuesadas, de Ainhoa Aguirregoitia.



Friscous
PE002 / 500 g / 10 u



Friscous
PE001 / 100 g / 22 u



La familia Minelli.

MALANDRONE 1477, PIONEROS EN LARGA MADURACIÓN

Pavullo nel Frignano, cerca de Módena
Giovanni Minelli

En Pavullo nel Frignano, cerca de Módena, allí es donde Giovanni Minelli y su familia elaboran el mejor Parmigiano DOP de larga maduración, el Malandrone 1477.

Para los Minelli un buen queso empieza en el campo: ellos mismos cultivan los mejores forrajes para sus vacas de raza *frisona*. Y dejan que cada vaca escoja su forraje favorito.

“Estamos en una pequeña zona ideal de los montes de Frignano”, cuenta Luca Minelli, “a 700 metros de altitud, un entorno necesario para el crecimiento de las hierbas espontáneas que caracterizan el particular aroma de nuestro Parmigiano Reggiano, hierbas que son el alma de la alimentación de nuestras vacas”.



Tienen 150 vacas que se crían en establos libres y también en pastos. Prestan gran atención a su bienestar, y todo el forraje para su alimentación se recoge en un radio de 6 kilómetros alrededor de su explotación. Eso permite a muchos de los animales vivir más de 10 años, algo de lo que están muy orgullosos en la casa Malandrone.







“En primer lugar, no enfriamos la leche durante el proceso y dosificamos lo mejor posible la relación grasa/caseína”, explica Giovanni Minelli, “para asegurarnos de que no se nos escapa nada y utilizamos una cantidad baja tanto de cuajo como de suero. Todo eso obliga a trabajar en el filo de la navaja, al milímetro. Es un trabajo lento, extremadamente arriesgado, pero decisivo para tener una cuajada correcta, viva y peculiar para el desarrollo aromático durante la maduración”. Pero el fino tallado de cada queso Minelli no termina con los primeros pasos. Continúa en la cámara de maduración, donde los preciados quesos redondos reposan a una temperatura controlada de entre 13° y 15° en la estación fría, y de entre 16° y 18° en verano. La maduración también debe ser lenta, continua, sin cambios bruscos que socavarían todo el proceso de envejecimiento. Cuanto más tiempo pase, por supuesto, más notables serán las notas de sabor del producto final. “Para tener quesos importantes, hemos eliminado los periodos de maduración más cortos previstos en el pliego de condiciones, dedicándonos en cuerpo y alma a explorar todo lo que nos depare el futuro”, dice Carlo Minelli.

La extraordinaria calidad de la materia prima del Parmigiano Malandrone 1477 DOP permite una larguísima maduración. Comercializan parmesano de 26 meses, 48 meses, 60 meses y 120 meses.

La familia Minelli forma equipo para dirigir todas las operaciones. Luca Minelli, el hijo más joven, se encarga de la finca, adora la naturaleza; Carlo Minelli lleva la administración y finanzas y vive cerca de la hacienda; Giovanni Minelli, además de dirigirlo todo, se encarga de la labor comercial. Entre todos cuidan los diferentes procesos de elaboración de los quesos, con alta precisión y el orgullo de ser los mejores.

El Parmigiano Reggiano Malandrone 1477 de larga maduración está dedicado a aquellos que quieren dar a la tradición un valor nuevo y personal. Ofrece sabores intensos y persistentes, característicos y específicos, capaces de renovar la comprensión de un producto que tiene una larga tradición a sus espaldas y pertenece a la historia mundial de la gastronomía.









PARMIGIANO MALANDRONE 1477 DOP

Parmigiano Reggiano

Queso de corteza dura y pasta prensada. Las vacas de raza frisona propiedad de Minelli se alimentan en pastos de montaña (hierba o heno) y se ordeñan en su quesería, la finca más alta de la zona. El producto es sápido, sin ser salado ni ácido, tiene cremosidad en la mordida, no se desmigaja, no se agrieta… Pasta blanda, esponjosa, aireada, cohesionada. Además, la extraordinaria calidad de la materia prima permite una larga maduración.

Para ir más allá…

Romper unos trozos de parmesano y perfumarlos con unas gotas de Lodovico Campari.

Alcachofas De Carlo con parmesano Malandrone y lardo di Colonnata de Fausto Guadagni, por Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).



Parmesano 120 meses
MA005 / ≈ 300 g
Bajo pedido



Parmesano 60 meses
MA004 / ≈ 300 g
Bajo pedido



Parmesano 48 meses
MA003 / ≈ 300 g
Bajo pedido



Parmesano 26 meses
MA001 / ≈ 200 g



Parmesano 26 meses
MA002 / ≈ 4,5 kg
MA009 / ≈ 20 kg / media pieza entera Bajo pedido
MA010 / ≈ 40 kg / pieza entera Bajo pedido



TADDEI, QUESOS ORIGINALES DE BÉRGAMO

Fornovo San Giovanni, Bérgamo
Carlo Mangoni

La Quesería Taddei se encuentra en la llanura de Bérgamo, en Fornovo San Giovanni. Desde hace cuatro generaciones está especializada en la producción y maduración de quesos bergamascos tradicionales. Han decidido seguir trabajando a mano para preservar las tradiciones queseras de Bérgamo y permitir que todo el mundo deguste los sabores originales de sus productos.

Taddei fue fundada en 1885 por el bisabuelo Giandomenico Taddei, que fabricaba queso Taleggio. En la actualidad, Massimo y Camilla Taddei continúan el legado de la empresa familiar y en 1994, año de construcción de la nueva quesería, ampliaron la producción para incluir nuevos quesos tradicionales de Lombardía.

La nueva quesería, tras abandonar la antigua estructura, se construyó adoptando las disposiciones higiénico-sanitarias de las nuevas normativas y está certificada con el sello CE IT 03/174.

Todo el proceso de fabricación y maduración de los quesos Taddei se realiza a mano -las máquinas sólo hacen el “trabajo duro”- y tiene lugar íntegramente dentro de la empresa, que combina innovación y tradición.



Carlo Mangoni, propietario de Taddei desde 2022.





Taddei solo procesa leche procedente de granjas locales seleccionadas, que se encuentran a pocos kilómetros de la quesería. Estas granjas llevan años suministrando un producto de alta calidad y su sabor único se puede degustar en los quesos.

Después de desgrasar parcialmente la leche fresca y entera, esta se introduce en unas bañeras junto con suero láctico y sal. Con calor y movimiento se forma el requesón, que introducen en unos moldes-colador para drenar el líquido. Unas plantillas azules grabarán en relieve la superficie de cada queso.

Una vez drenado el líquido, el queso fresco se sala y pasa al almacén de maduración, que para la mayoría de quesos Taddei será de un mes.

Un constante plan de autocontrol de la empresa, la transformación de la leche procedente sólo de granjas locales y la elaboración artesanal contribuyen a obtener quesos extraordinarios. La empresa, en continua proyección hacia el redescubrimiento de una gran tradición quesera, ha ampliado la gama de sus productos a lo largo de los años y actualmente está presente en el mercado con diferentes tipos de quesos, elaborados exclusivamente a mano por expertos queseros y maduradores.

Desde el año 2022, la propiedad de la quesería Taddei ha pasado a manos de Carlo Mangoni, quien continúa la producción de quesos típicos bergamascos según las recetas tradicionales de la quesería Taddei.



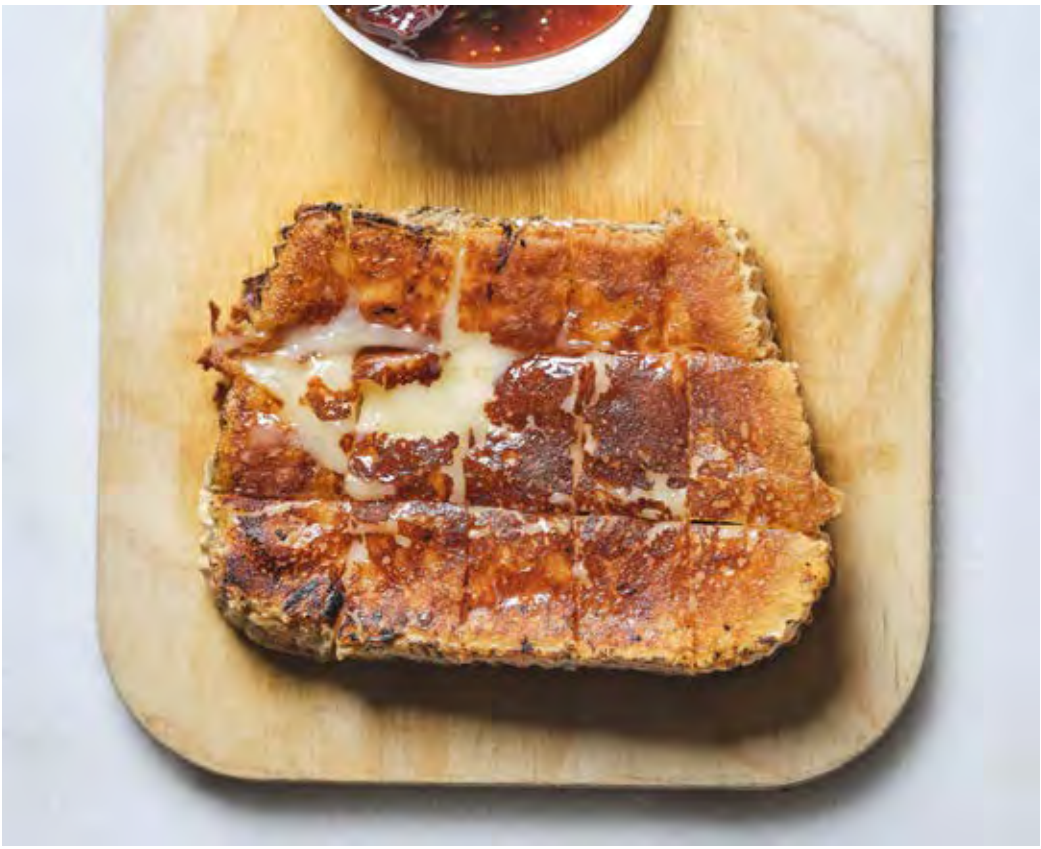












LOS QUESOS DE TADDEI

Taleggio DOP

El queso toma el nombre del valle donde se elabora esta antiquísima forma cuadrada. Pasta blanda de leche de vaca, piel enmohecida, dulce, muy levemente acidulada, nada amarga, aromática. Con un retrogusto que remotamente nos acerca a la trufa.

Blutunt

Queso azul, elaborado con leche de vaca bergamasco pasteurizada, sal y cuajo, producido con leche de granjas locales.

Pan di Cacio

Un delicioso molde de pan… de queso de vaca para rebanar y dorar a la plancha. Sabroso, poco aceitoso, nada graso. Ideal con Relish de Neféli o a la brasa, ahumado a las ascuas de leña.

Pan di Caccio Taddei a la plancha con Relish de aceituna Kalamata Neféli, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).

La Bigia

Queso de vaca pasteurizado, compacto y algo quebradizo al cortar, muy fundente en boca y al entrar en contacto con el calor. Su sabor es muy característico: alto en acidez y más bien salino. Podríamos relacionarlo con un queso azul, pero más delicado. Acompaña muy bien con vino dulce, para una pasta o en ensaladas. Puede ser un queso ideal para darle a una tarta de queso un toque muy personal y sabroso.

Bergamina

Queso de vaca pasteurizado típico de Bérgamo. Nada graso al fundir, elástico y dulce; ideal para acompañar cualquier otro producto en una tigelle, sándwich o para rallar sobre una pizza. Su sabor es suave y delicado. ¡Gustará a toda la casa!

Quartino del Casaro

Queso de vaca pasteurizado muy cremoso, sobre todo a temperatura ambiente, con la que ganarás en sabor y textura. Aunque de olor intenso, su sabor es delicado y envolvente; tiene matices a tierra, humedad y setas. Ideal para fundir con trufa en un bikini; colocar sobre una pizza con tomate e incluso ¡para las hamburguesas más cañeras!

Otus

Queso de vaca pasteurizado con una pasta muy cremosa que se añeja en cerveza roja, lo que nos aportará unas de sus principales características: es perfecto para comer con su corteza de color rojizo, que nos aportará matices dulces y ligeramente amargos.

Perfecto para combinar con patatas, carnes y sobre todo... ¡solo!





Blutunt
CT002 / ≈ 5 kg
Bajo pedido



Pan di Cacio
CT004 / 2,2-2,3 kg



La Bigia
CT009 / 1 kg
Bajo pedido



Bergamina
CT010 / 0,6 kg
Bajo pedido



Salva Cremasco DOP
CT012 / ≈ 4 kg
Bajo pedido



Taleggio DOP
CT001 / ≈ 2 kg



Quartino del Casaro
CT008 / ≈ 0,5 kg



Otus
CT011 / 0,5 kg
Bajo pedido



El pequeño pueblo de Colonnata, a pocos kilómetros de Carrara.

LARDERIA FAUSTO GUADAGNI, EL ORO BLANCO

Colonnata, Carrara
Fausto Guadagni

A través de un valle muy estrecho y con pasos difíciles se llega a Colonnata, al lado de Carrara, donde se extrae mármol desde la época romana y donde, gracias al clima particular y a una elaboración cuidadosa y paciente, la manteca de cerdo ha pasado de ser un ingrediente pobre a un delicado manjar: el Lardo di Colonnata.

En 1949, Anna y Amedeo Guadagni empezaron a vender, en su propia tienda-trattoria de Colonnata, la manteca de cerdo producida para uso familiar. En los años 50, gracias al asfaltado de la carretera que llega hasta esta aldea desde Carrara, comienza la fama para la manteca local perfumada con especias y hierbas aromáticas, madurada en cubas de mármol. Cada vez son más los gourmets que acuden a Colonnata en busca de su oro blanco. Con la creciente afluencia de turistas y la difusión del éxito de la manteca de cerdo, el negocio de la familia Guadagni también floreció. En 1997 su nieto Fausto Guadagni abrió la Larderia, donde continua las costumbres de la tradición familiar.



Fausto Guadagni

La elaboración de la manteca de cerdo IGP de Fausto Guadagni es manual, sin aditivos, conservantes, transgénicos, alérgenos ni fuentes de gluten, y solo se realiza en los meses más fríos del año, para respetar las condiciones estacionales del largo sazonado natural, que tiene lugar dentro de cubas de mármol junto con sal, hierbas y especias. Desde 2011, con la construcción de la “sala blanca” de mármol, la manteca de cerdo IGP de Colonnata también se ofrece ya loncheada en bandejas de atmósfera modificada y picada en tarros de 150 gramos.



En la actualidad, el Lardo di Colonnata IGP se produce única y exclusivamente en Colonnata con cerdos procedentes de la cadena de producción de Parma y San Daniele: “Hace veinte años que voy yo mismo a Mantua a buscar el tocino”, explica Fausto. “Según la normativa, sólo puedo producirlo de Septiembre a Mayo. En verano dejamos de hacerlo. Mi maduración personal nunca baja de los 9 meses e intento llegar a los 12 o 14 meses. Aunque por ley, el lardo que ofrezco a la venta solo puede madurar 6 meses”.



El secreto para que sea buena: “La manteca no debe llegar al laboratorio congelada, es decir, el animal no debe haber sido sacrificado más de 72 horas antes. No se admite la manteca congelada. Cuando la manteca llega al laboratorio, lo primero que hay que hacer es quitarle la parte magra y luego ajustar la forma para adaptarla al tamaño de la cuba de curación”. Otro material fundamental es la sal: “Tiene que ser sal marina”, explica el mantecador toscano. “Yo personalmente la compro en Cerdeña”.

El momento más importante, la curación: “Desde hace unos años, las cubas de curación deben tener las paredes interiores lisas y no cinceladas, por motivos sanitarios, pero para algunos de mis trabajos personales utilizo también las cubas antiguas ahuecadas con un cincel. Se preparan lavándolas con agua y vinagre y una vez secas se higienizan frotándoles una buena cabeza de ajo”.



La manteca de cerdo es una esponja, un captador de perfumes. “En mis talleres, cuando creo la manteca de Colonnata, utilizo mis hierbas, especias y aromas balsámicos y mediterráneos. El secreto está en saber dosificarlas". A continuación, la manteca curada y salada se coloca en las cubas de mármol, donde reposará durante al menos seis meses.

Con el máximo galardón, los “5 pins” de la Guida ai Salumi d'Italia, Fausto Guadagni reconfirma su lugar en lo más alto de la excelencia chacinera toscana y nacional, con su Lardo di Colonnata IGP y su Guanciale.



LAS CHACINAS DE FAUSTO GUADAGNI

El siglo XXI es la era de la manteca de cerdo. De alimento antidietético, enemigo de la silueta y la salud, a embutido gourmet. A su favor juegan los recientes descubrimientos científicos, que han comprobado que la grasa de los cerdos negros y rosados criados en ambiente semisalvaje y alimentados de forma correcta, sobre todo con proteínas vegetales, tienen un alto contenido en ácido oleico, por tanto de grasas insaturadas "buenas". La más famosa es la de Colonnata, espléndidamente elaborada por Fausto Guadagni en su Larderia.

Aqui solo trabajan con el lardo, el guanciale y la panceta. Con cerdos seleccionados y cuidando cada ingrediente que se añade. Sin aditivos ni conservantes ni transgénicos. Nada ha quitado la tipicidad y autenticidad de la elaboración, que perpetúa los usos tradicionales y familiares.

Lardo di Colonnata de Fausto Guadagni, huevas de salmón salvaje y parmesano, de Ainhoa Aguirregoitia.

Lardo di Colonnata

Es muy fragante y rico en aromas; se nota la presencia de las hierbas, la pimienta negra y el romero durante su elaboración. Se trata de una grasa marmolada y prácticamente sin presencia de partes magras. Colonnata es el origen,es un pueblo al norte de Italia, en la Toscana, rico en canteras de mármol, es un pueblo muy pequeño, con una producción muy reducida, por lo que, a pesar de que todo el mundo querría comer el lardo de allí, no siempre es posible. Tiene IGP (indicación geográfica protegida) y es que el Lardo di Colonnata se sala y cura en unos cubos hechos de mármol. Se condimenta con romero, ajo, pimienta negra y más hierbas aromáticas como por ejemplo salvia. A diferencia de nuestros tocino, este aporta muchos matices aromáticos distintos a los platos. Además, el mármol es poroso, lo que ayuda a la curación; y mantiene una temperatura y humedad constante y concreta, por lo que el producto acabado tiene características únicas.



Lardo de untar

Con las mismas características organolépticas que el lardo en suformato tradicional; este nos ofrece la posibilidad de untarlo como si se tratase de una mantequilla. Es fácil, aromático y versátil. Funciona con panes, huevos, patatas asadas o como potenciador de sabor de cualquier otro tipo de recetas.



Guanciale

Joya grasa del embutido italiano. Es un tocino, en este caso tiene un porcentaje de grasa claramente superior a la panceta. Se puede elaborar a partir de la cara del cerdo o de la papada –en ocasiones combinando cuello y garganta– siendo la primera la más tradicional y antigua, también más cara. Es una combinación del tocino de la cara con las carrilleras, lo que da como resultado un producto con sabor intenso y de textura muy delicada, pero también firme por la parte más carnosa. Es el tamaño del origen del corte lo que encarece el producto. Su condimento a la hora de elaborarlo es una mezcla de sal, pimienta, hierbas aromáticas y, opcionalmente,ajo.







Lardo di Colonnata IGP
LAR001 / 800-1200 g / 1 u



Lardo de Collonata IGP laminado
LAR002 / 70 g / 10 u



Lardo di Colonnata IGP de untar
LAR003 / 180 g / 6 u



Guanciale di Colonnata
LAR004 / 200-500 g / 1 u





Marco Torrero, Marco Sobero y Giorgio Rosso frente a sus avellanos.

TERRA DELLE NOCCIOLE, AVELLANAS DEL PIAMONTE IGP

Cravanzana, Alta Langa, bajo Piamonte
Marco Torrero, Marco Sobero y Giorgio Rosso

Amigos y compañeros de juegos desde la cuna, ahora les une la pasión por su trabajo y el vínculo con su tierra. Es el deseo de dar a conocer sus avellanas, más allá de las fronteras de su territorio, lo que ha dado lugar a Terra delle Nocciole (tierra de las avellanas).

Se conocen desde siempre, crecieron juntos. De niños corrían en bicicleta por los avellanares, recién preparados para la cosecha por sus padres, donde el suelo batido era como una pista y las ruedas pasaban zumbando. Esos mismos avellanares que han crecido con ellos, hoy se han convertido en el monocultivo de sus tres explotaciones:

- Azienda Agricola Al cuore delle Langhe, de Marco Torrero
- Azienda Agricola Ca'd Gavarin, de Marco Sobrero
- Azienda Agricola Cascina Munot, de Giorgio Rosso

Este es otro capítulo de una historia que comenzó hace tres generaciones.



Tonda Gentile delle Langhe.







Sus antepasados sentaron las bases de su futuro, les transmitieron la tradición y la experiencia necesarias. Primero fueron los abuelos quienes creyeron en este fruto, animados por los consejos de los agrónomos que habían identificado la Alta Langa como la tierra hecha a medida para el cultivo del avellano.

Sus padres continuaron por este camino, aumentando las superficies cultivadas con más avellanos, cuidándolos con esmero, pasión y dedicación, sin dejar nada al azar. Hoy como entonces la tercera generación continua esta pasión, apoyada por las nuevas tecnologías y los nuevos conocimientos.

Cravanzana es el pueblo de la avellana. Ahí la avellana no es sólo un cultivo, sino también una cultura. Se dan las condiciones climáticas óptimas para el cultivo de la *Tonda Gentile delle Langhe*.

De ser un cultivo marginal, con los años fue ocupando poco a poco el lugar del trigo y de otros cultivos hasta convertirse en el principal.

Hoy en día, el cultivo de la avellana se ha extendido por todo el Piamonte, desde las colinas hasta las llanuras, y ostenta el título de “la mejor del mundo”, pero es justo subrayar cómo la calidad, el aroma y sabor de este producto se amplifican en una avellana cultivada en la zona de la Alta Langa.

Apuestan sobretodo por la calidad, no por la cantidad. Realizan personalmente todas las fases de transformación. La poda se realiza a mano porque cada planta es diferente. La recolección se realiza mecánicamente en varias fases e inmediatamente después, el secado, que con clima favorable se efectúa exclusivamente de forma natural. No utilizan productos químicos. Y Terra delle Nocciole no sólo cultiva, también transforma las avellanas en deliciosos productos acabados.

Las avellanas de Terra delle Nocciole tienen el aroma y sabor intensos que sólo la avellana de la Alta Langa puede dar.





LAS AVELLANAS DE TERRA DELLE NOCCIOLE

Esta familia trabaja únicamente con avellana. La vende en tres formatos distintos: entera, picada y en crema. Cuentan con un producto exclusivo y reconocido en el mundo entero. Se elaboran respetando las especificaciones de la IGP Avellana del Piamonte.

Las avellanas, enteras y tostadas, sin piel, tienen un olor y aroma inconfundibles. Vienen envasadas al vacío y son perfectas para utilizar en la preparación de postres, con yogur, miel, chocolate y en helado. Puedes combinarlas también en la preparación salada de carne y pescado en forma de avellanas picadas. Su sabor es ligeramente dulce y en ningún momento amargo.

En la crema, la avellana tostada se pica y se muele con un molino de piedra sin añadir otros ingredientes; se trata de 100% avellana.

Alcachofas con vinagreta de aliño puro blanco, compota de limón Perini y avellanas Terra delle Nociole, de Ainhoa Aguirregoitia.





Avellanda del Piamonte tostada
NOC001 / 200 g / 60 u



Pasta pura de avellana del Piamonte
NOC004 / 200 g / 30 u
NOC005 / 1 kg / 1 u



Avellana del Piamonte tostada
NOC003 / 500 g / 20 u



Avellana del Piamonte tostada granella
NOC002 / 500 g / 20 u



Tartar de tres tomates Finagricola con alcaparras, pepinillos, anguila ahumada y Totopo Top, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).

TOTOPOS Y TOSTAS

Incorporamos a nuestro catálogo una selección de tostas y totopos de primera calidad, elaborados con maíz y maíz nixtamalizado al 100%, sin aditivos ni conservantes químicos. Su sabor auténtico y versatilidad los hacen ideales para múltiples aplicaciones en cocina profesional, y sí, son aptos para celíacos.

Totopos azules, clásicos y nixtamalizados

Nuestros *totopos azules* no solo son una maravilla por su sabor, sino también por su textura extra-crujiente, que le da un toque especial a cualquier receta. Son ideales para acompañar salsas como guacamole o pico de gallo, o para usarlos en ensaladas, sopas, nachos o ceviches. Y si los rompes y los espolvoreas sobre otros platos, ¡aportarán un crujiente toque de sabor a maíz espectacular!

Los *totopos clásicos* tienen un sabor suave y una textura fina, son la opción perfecta para cualquier ocasión. Versátiles y deliciosos.

Y el maíz nixtamalizado, los *totopos top*, tienen la capacidad de aportar una mayor complejidad y profundidad de sabor a tus platos. Además, son más rústicos, y tienen un sabor y textura enriquecen cualquier receta.



Tostas nixtamalizadas 9 cm

Tostas nixtamalizadas (14, 9 y 7 cm)

Con un sabor suave y equilibrado, son una opción versátil en cocina profesional. Su perfil neutro permite realzar los ingredientes sinenmascarar sus matices, convirtiéndolas en el complemento perfecto para una gran variedad de elaboraciones.

Son el soporte ideal para escaches, ceviches o carpaccios de pescado y carne, aportando una textura crujiente que resalta la presentación y la experiencia gastronómica. Su versatilidad las hace aptas para cualquier propuesta creativa en tu carta.



Totopo Clásico
RIO001 / 350 g / 6 u



Totopo Top
RIO002 / 350 g / 6 u



Totopo Azul
RIO003 / 350 g / 6 u



Tostas 7 cm (75 u)
RIO004 / 300 g / 6 u



Tostas 9 cm (70 u)
RIO005 / 550 g / 6 u



Tostas 14 cm (40 u)
RIO006 / 480 g / 6 u



SINGULAR SNACKS, LA FANTASÍA DE LOS SNACKS EXISTE

Francesc Collell

Que paren las rotativas, no sabrías ni por dónde empezar si te encierran en una habitación con todos los snacks con los que cuenta la casa. Los tienes de todas las formas, sabores y colores posibles. Fritos, deshidratados, horneados; con sabor a humo, a barbacoa, wasabi, tomate, albahaca, mostaza; con arroz, frutos secos, algas, quesos, frutas. Se trata de una miscelánea maravillosa con la que te dará gusto perder la cabeza. Como si de la fábrica de Willy Wonka se tratara: podrás encontrar setas shiitake deshidratas, crujientes y aéreas; bolitas de cacahuete con sabor a wasabi, ideales para un coctel asiático y dulce; finísimo discos de arroz con sabor a pimienta o tex-mex; todo un variado con base de trigo y con sabores de lo más mediterráneos.

En fin, difíciles de enumerar, pero muy prácticos y fáciles de incluir en la oferta de nuestros aperitivos, cócteles, tapas o platos más exóticos.



Muesli Mix
SS092 / 2 kg / 6 u





Music Mix
SS400 / 85 g / 8 u
SS800 / 300 g / 4 u



Anacardo ahumado
SS041 / 1,6 kg / 6 u





Mix Frutos Secos Ahumados
SS405 / 85 g / 8 u
SS805 / 300 g / 4 u



Frutos secos picantes Mix
SS050 / 1,6 kg / 6 u





Macadamia al curry
SS403 / 75 g / 8 u





Palitos de tomate y albahaca
SS407 / 35 g / 8 u
SS807 / 120 g / 4 u
SS091 / 600 g / 6 u







Bolitas de wasabi
SS408 / 50 g / 8 u
SS808 / 200 g / 4 u
SS026 / 1,2 kg / 6u







Happy Balls
SS409 / 50 g / 8 u
SS809 / 200 g / 4 u
SS070 / 1,2 kg / 6u







Bolitas de caprese
SS157 / 1,2 kg / 6 u





Bombay Mix
SS311 / 1,2 kg / 6 u



Bolitas de barbacoa
SS022 / 1,2 kg / 6 u





Chicken Mix
SS312 / 1,3 kg / 6 u



Bolitas mediterráneas
SS297 / 1,2 kg / 6 u





Patacada Mix
SS310 / 1,2 kg / 6 u



Cacahuetes Tijuana
SS313 / 1,3 kg / 6 u





Crujiente de cebolla
SS298 / 1 kg / 6 u





Shiitake crujiente
SS812 / 100 g / 4 u
SS160 / 1,4 kg / 5 u







Alga Nori en Tempura
SS811 / 45 g / 4 u
SS027 / 300 g / 6 u







Crujiente de alga rebozada
SS821 / 45 g / 4 u
SS274 / 300 g / 6 u





Crujiente de alga rebozada con wasabi
SS820 / 45 g / 4 u
SS293 / 300 g / 6 u



Chips vegetales
SS815 / 100 g / 4 u
SS063 / 600 g / 6 u
SS064 / 1,4 kg / 5 u



Fideos de patata
SS300 / 1 kg / 5 u





Discos con pimienta
SS813 / 100 g / 4 u
SS154 / 450 g / 6 u





Discos de arroz a la brasa
SS814 / 80 g / 4 u
SS219 / 400 g / 6 u





Discos de arroz Tex-Mex
SS817 / 100 g / 4 u
SS020 / 500 g / 6 u





Galletas con queso gouda y cebollino
SS818 / 130 g / 4 u
SS010 / 600 g / 4 u



Chips de manzana con canela
SS075 / 500 g / 6 u





Jengibre cristalizado
SS410 / 95 g / 8 u
SS187 / 2 kg / 6 u



Pipas de girasol
multicolor de chocolate
SS168 / 2 kg / 6 u





Nuez de Pecán caramelizada
SS406 / 85 g / 8 u



Piedras multicolor
de chocolate
SS165 / 2 kg / 6u



Patacón de arroz
SS299 / 600 g / 6 u



Chips de plátano dulce
SS322 / 560 g / 6 u



Chips de plátano salado
SS324 / 480 g / 6 u



Chips de plátano picante
SS323 / 480 g / 6 u



KOHL, ZUMOS DE MANZANA VARIETALES

Thomas Kohl
Unterinn am Ritten, Tyrol del Sur, Italia

El camino que lleva a Obsthof Troidner, en Ritten, es sinuoso. Unterinn está más arriba, a unos 1.000 metros sobre el nivel del mar, donde siempre hace más fresco que en el valle. «Durante años, nadie creía que fuera posible cultivar manzanas aquí arriba», dice Thomas Kohl divertido. Hace casi 30 años, él y su padre comenzaron a plantar manzanos.

A esta altitud, la terminología oficial es «manzanas de montaña». Les gusta el sol más intenso y los vientos frescos por la tarde. Hasta finales de la primavera, la vista desde la granja de Thomas Kohl es de picos nevados al otro lado del valle.

Ahí en el Tirol del Sur, entre los ríos Etsch y Eisack, no faltan en absoluto los proveedores de manzanas, y lo mismo puede decirse del zumo de manzana. Y, sin embargo, Thomas Kohl destaca claramente entre los demás productores, con lo que probablemente sean los zumos de manzana más nobles entre Berlín y Sicilia.

“Más de 8.000 productores del Tirol del Sur entregan sus manzanas a las cooperativas. Una vez que una manzana llega allí, ya no sabes qué ocurre con ella” –nos cuenta Thomas Kohl.

Thomas Kohl juega con sus manzanas.



Su familia lleva varias generaciones viviendo en Ritten, cultivando verduras y frutas. Estaba previsto que Thomas asumiera la gestión de la finca. Después de completar su formación viajó por el mundo hasta que llegó el momento de echar raíces. Había crecido en la finca de sus padres y conocía bien el trabajo y los procesos. Pero sentía la necesidad de un cambio. Quería crear algo nuevo, y se le permitió hacerlo cuando tomó las riendas. Thomas Kohl observó con atención y vio que las uvas y las manzanas tienen mucho en común. Su idea brillante fue tratar las manzanas como el vino.

Kohl es todo lo contrario de un fruticultor convencional. Actúa como un viticultor y prensa sus manzanas por variedad. Puros y sin adulterar, sin ningún aditivo ni azúcar añadido, embotella los zumos de manzana en elegantes botellas, las envuelve en papel de seda y las presenta en atractivas cajas. Sus productos reciben regularmente las máximas puntuaciones en catas y premios por su sabor especial y su exclusivo embalaje. Se beben como aperitivo y se sirven como alternativa sin alcohol, a la altura del vino, acompañando platos en restaurantes gourmet.

El sabor y la calidad de un zumo de manzana se determinan mientras las manzanas están en el árbol. Thomas es consciente de que los árboles del huerto solo deben alcanzar una altura tal que un adulto pueda alcanzar las manzanas más altas. Solo se necesitan dos o tres pasadas para cosechar las manzanas de todos los árboles entre agosto y octubre, dependiendo de la variedad y de la cantidad de sol que hayan recibido. Todas las manzanas se recogen a mano una a una y se colocan en una cesta para llevarlas a la prensa de la granja.

“Tradicionalmente, las manzanas que no eran aptas como fruta de mesa se prensaban para hacer zumo, principalmente por su tamaño y apariencia” –dice Thomas– “Es decir, eran los restos. Yo tenía claro que quería entrar en la gama de calidad absoluta. Procesar sobras estaba fuera de cuestión. Solo transformo en zumo las mejores frutas, completamente maduras. El tamaño y el aspecto no son decisivos; me interesan los aromas y la estructura de un zumo”.

Cada una de sus variedades de manzanas de montaña se cultiva con el cuidado y el mimo necesarios para que desarrolle un estilo verdaderamente individual. Los aromas y la textura de cada variedad son realmente únicos. La riqueza de sabores se plasma en sus zumos monovarietales. Y después de éstos se incorporaron los coupages.

Kohl admite visitas en su granja, donde crecen las manzanas y se produce su zumo, disfrutando del maravilloso aire de montaña de Ritten. Las visitas incluyen un paseo por el huerto de manzanos, una visita a sus instalaciones de procesamiento y una sesión de degustación de sus zumos de manzana de montaña. En su web ofrecen diferentes experiencias de visitas guiadas y sesiones de degustación.









Todas las manzanas se recogen a mano una a una y se llevan en una cesta a la nave donde se prensan, sin ningún aditivo ni azúcar añadido.



ZUMOS PREMIUM CON MANZANA DE MONTAÑA



Zumos premium elaborados en Alto Adige, Italia, con manzanas de montaña cultivadas a casi 1.000 metros de altitud. KOHL selecciona fruta recolectada a mano en su punto óptimo de maduración y la procesa mediante un prensado directo y pasteurización muy suave, preservando así toda la expresión natural de la fruta además de colores limpios y claros. El resultado son zumos gastronómicos, complejos y elegantes, ideales para consumir solos, en mesa, coctelería o postres. Sin azúcar añadido. Sin conservantes. Sin aditivos. Sin alcohol. Ideales para consumo en casa, restauración y propuestas gastronómicas como alternativa al vino

MONOVARIETALES DE MANZANA DE MONTAÑA

Pinova

Elegante y expresivo, con aromas de melocotón blanco, uva y delicadas notas florales, ligeramente dulce. En boca resulta amplio, equilibrado y muy fresco.

Jonagold

Variedad armónica y estructurada, con intensidad aromática y un preciso equilibrio entre dulzor y acidez. Jugoso y versátil, ideal para acompañar platos principales.

Rouge

Zumo sin filtrar elaborado con una variedad de pulpa roja, tiene un color cereza muy natural. Notas a cereza y ruibarbo, con una acidez vibrante y un final de gran personalidad. Ideal con quesos, postres y coctelería.

CUVÉES DE FRUTA

Manzana & melocotón

Mezcla delicada en la que la manzana aporta frescura y el melocotón una textura aterciopelada y dulzura natural.

Manzana & mandarina

Combinación fresca y vibrante, donde la dulzura de la manzana se une a las notas cítricas de la mandarina.

Manzana & flor de saúco

Propuesta floral, elegante y refrescante. La manzana aporta cuerpo y la flor de saúco un perfume delicado.

Manzana & grosella negra

Intenso en aroma y sabor; en este caso la manzana suaviza la acidez y la personalidad de la grosella formando un equilibrio ideal y e intenso.



Zumo de manzana Jonagold
KO001 / 200 ml / 24 u
KO002 / 750 ml / 6 u



Zumo de manzana Pinova
KO003 / 200 ml / 24 u
KO004 / 750 ml / 6 u



Zumo de manzana Rouge
KO005 / 200 ml / 24 u
KO006 / 750 ml / 6 u



Zumo de manzana y mandarina
KO007 / 200 ml / 24 u
KO008 / 750 ml / 6 u



Zumo de manzana y melocotón
KO009 / 200 ml / 24 u
KO010 / 750 ml / 6 u



Zumo de manzana y flor de saúco
KO011 / 200 ml / 24 u
KO012 / 750 ml / 6 u



Zumo de manzana y grosella
KO013 / 200 ml / 24 u
KO014 / 750 ml / 6 u


Kohl
CUVÉE
Succo di mela di montagna
Bergapfelsaft
Mountain apple juice
Mandarino
Mandarine
Mandarin



BOOM ROCKS

Singular Snacks presenta las nuevas Boom Rocks, almendras bañadas en coco, galleta, crème brûlée y frambuesa con yogur, de sabor crujiente y envolvente. Disfrútalas como tentempié, con el té o café y para adornar o complementar un postre.

Boom Rocks Coco

Una almendra bañada de una crema tersa con sabor a coco y recubiertas de coco deshidratado. Una de nuestras favoritas, es muy sedosa y el sabor a coco está muy marcado y definido, lo cual hace que sea perfecto también para combinar con chocolate.

Boom Rocks galletas de chocolate

Una almendra bañada de una crema tersa con sabor a galleta. Todo lo que sabe a galleta gusta, y en este caso, al contar con un sabor tan definido, no iba a ser menos.

Boom Rocks Crème Brûlée

Una almendra bañada de una crema tersa con sabor a crema catalana. Un postre de cuchara representado en un bocado para comer con las manos.El tostado del caramelo y el sabor a natilla en el interior es lo más gustoso de este bocado clásico.

Boom Rocks Frambuesa y yogur

Una almendra bañada de una crema tersa con sabor a yogur y cubierta con unos polvos rosas de frambuesa deshidratada que le aportan acidez y perfume a fruto rojo. La mezcla entre lo láctico del yogur y la acidez de la fruta hace que se conviertan en un bocado insaciable.



Boom Rocks coco
SS415 / 100 g / 8 u
SS321 / 1 kg / 3 u



Boom Rocks de galleta de chocolate
SS413 / 100 g / 8 u
SS319 / 1 kg / 3 u



Boom Rocks Crème Brûlée
SS414 / 100 g / 8 u
SS320 / 1 kg / 3 u



Boom Rocks frambuesa y yogur
SS412 / 100 g / 8 u
SS318 / 1 kg / 3 u



Fabricación de trufas

GUYAUX, LA ESPECIALIDAD FRANCESA POR EXCELENCIA

Andilly, al norte de París
Catherine Guyaux

Todo empezó en 1931, cuando Florent Guyaux abrió su taller-tienda en Argenteuil.

Había aprendido el oficio de pastelero de su tío. En aquella época trabajaba con chocolate y también con azúcar cocido, obsequiando a los niños con caramelos y piruletas. La pasión por los dulces se transmitirá de generación en generación en la familia Guyaux.

“Elegimos conservar únicamente el chocolate porque es un material apasionante”, afirma Catherine Guyaux, nieta del fundador, quien ahora dirige la empresa.

En 1977 se trasladaron a Andilly, un pequeño pueblo a 15 km del centro de París, al pie del bosque de Montmorency. “El local se había quedado pequeño. El abuelo había cavado bajo tierra para expandirse pero no era muy práctico”.

Hoy en día Guyaux produce 600 toneladas de chocolates al año. En la encrucijada de la tecnología, la empresa ha mantenido su dimensión humana y su amor por el trabajo bien hecho.



El antiguo camión de reparto de Florent Guyaux.





Sobre estas líneas, Catherine Guyaux. Arriba, con su padre.

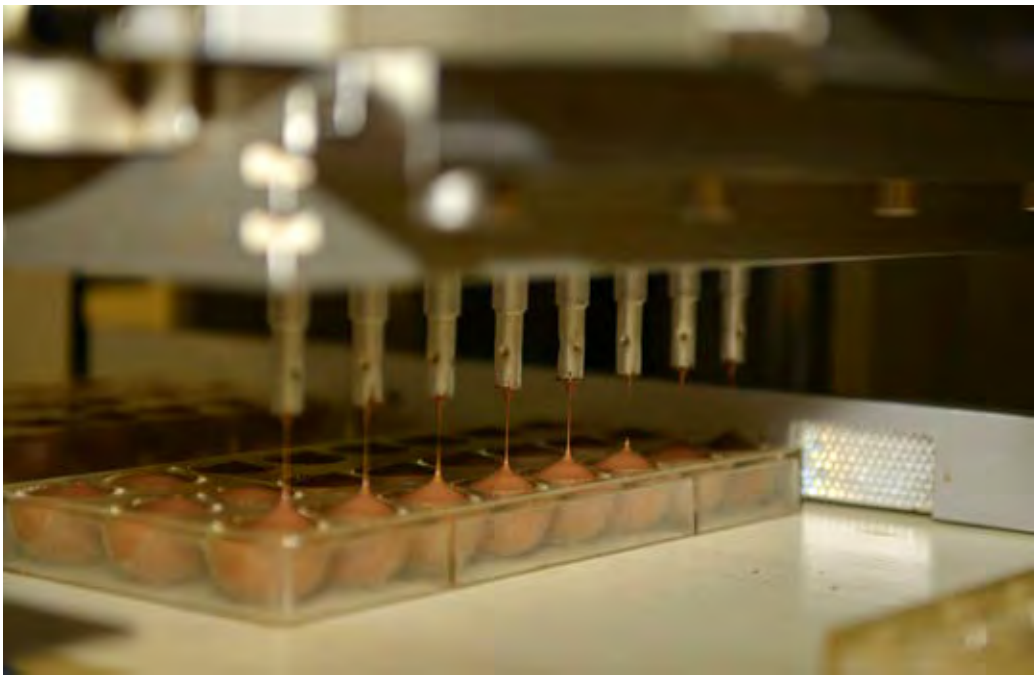
Al llegar a la dirección de la casa Guyaux, Catherine desarrolló las exportaciones, que representan entre el 48% y el 50% de las ventas. Y no es de extrañar: la trufa de chocolate es una especialidad francesa por excelencia, los gourmets de todo el mundo consumen muchas trufas y éstas son verdaderamente especiales.

Los chocolates Guyaux se envían a Alemania, Suiza, China, Australia y América del Norte. “Estamos en el proceso de desarrollar nuevos destinos en Arabia Saudita y Kuwait”, se alegra Catherine Guyaux.

"En los grandes almacenes de Japón se ven cajas de Guyaux en las estanterías, mientras que en Francia no es necesariamente así" se ríe la directora. “En Francia, los chocolates fabricados en Andilly se venden al por mayor a clientes que los reenvasan por su cuenta”.

Pero la marca Guyaux también se está consolidando en el territorio francés.

En el año 2022 Guyaux Chocolaterie pasó a formar parte del grupo Saveurs & Délices, convirtiéndose en la quinta chocolatería del grupo familiar francés. No obstante Guyaux sigue produciendo con su propia marca y equipo. Saveurs & Délices solo agrupa la adquisición de materias primas, el transporte y la logística. De este modo, se optimiza su red de distribución y se mantienen la personalidad y características específicas de la marca.





LAS TRUFAS DE GUYAUX

Trufas de chocolate Guyaux con crema de naranja Perini, por Alba Puyol de L'Origen del Vi (Barcelona).

Trufas de chocolate

En este caso, la autenticidad también pasa por una rigurosa selección de las materias primas.

Cobertura de chocolate 100 % de manteca de cacao puro, chocolate Santo Tomé, chocolate con leche Suisse, sin conservantes, ni sabores artificiales, ni colorantes.

Para ir más allá..

Con tan solo añadir sal Halen Môn y aceite Furgentini a las trufas se consigue un postre exquisito.



Trufas Fantaisie
TG006 / 2 kg / 3 u



Trufas a la naranja
TG003 / 2 kg / 3 u



Trufas Fantaisie formato individual
TG008 / 1,5 kg / 1 u



Trufas al tiramisú
TG004 / 2 kg / 3 u



Trufas con nibs de cacao
TG005 / 2 kg / 3 u



Trufas a la frambuesa
TG002 / 2 kg / 3 u



CHOCMOD

Surtido de tejas de chocolate.

Son tejas de chocolate con leche, caramelo y sal y tejas de chocolate negro:

Las primeras, finísimas tejas de chocolate con leche, con un toque de caramelo y sal. Son finas, crujientes y se comen de un solo bocado. Puedes comer una o diez porque resultan muy golosas y sugerentes. Sirven para comer como snack dulce o bien para coronar un postre.

En cuanto a las tejas de chocolate negro; en este caso tienen el toque justo de amargor propio del chocolate negro. Son ideales con café y como contraste para postres más dulces.



Trufas de chocolate
CHOC001 / 200 g / 24 u



Tejas de chocolate negro
CHOC003 / 125 g / 12 u



Tejas de chocolate con leche, caramelo y sal
CHOC004 / 125 g / 12 u



Galletas almendradas recién salidas del horno.

MAISON BRUYÈRE, GALLETAS ALMENDRADAS Y BARQUILLOS

La Grave, al noroeste de Toulouse
Léa Bruyère

Maison Bruyère es un fabricante artesanal de galletas desde hace tres generaciones. Están en La Grave, al oeste de Albi, al noroeste de Toulouse, Francia.

En 1964, el joven Roger Bruyère, hijo de panadero, decidió emprender el camino en solitario y montar su propia panadería de galletas y pasteles, la sociedad Sud Biscuits.

Hacía galletas dulces y crocants occitanas, además de magdalenas, pasteles, brioches y otros dulces. Roger Bruyère desarrolló recetas que sólo utilizaban ingredientes saludables y dio prioridad al sabor premium. Pronto se hizo famoso y la empresa creció en tamaño.

Christian, el hijo de Roger, se hizo cargo de la empresa en 1984. Decidió cambiar la fabricación únicamente hacia galletas dulces finas. Su amor por el verdadero sabor lo llevó a lograr una calidad óptima e insistir en utilizar únicamente ingredientes naturales.

A principios de los años 90, la fábrica familiar de galletas ya era famosa entre los gourmets de Francia y de muchos otros países.



Roger Bruyère, el fundador de la empresa.

Léa Bruyère, la hija menor de Christian, trabajó de pastelera primero en Estados Unidos, luego en París y finalmente en Canadá. Se hizo cargo de la empresa en 2010. Rindiendo homenaje a su herencia familiar, cambió el nombre de la empresa a “Maison Bruyère”.

Desde 2017, Léa ha ido ampliando la presencia internacional de Maison Bruyère, que ahora representa una cuarta parte de la facturación de la empresa.

Aunque los métodos de fabricación se han ido mecanizando, muchos procesos se han mantenido manuales deliberadamente.

El amasado es semiautomático, la descarga es manual, el delicado paso de envasado de las galletas también lo realizan sus empleados.

Las manos y los ojos de los pasteleros de Maison Bruyère son las herramientas más valiosas de la empresa. Permiten una manipulación delicada y una inspección visual de los productos en cada momento. Todas sus galletas están elaboradas con ingredientes sencillos, saludables, naturales y de la mejor calidad.

Las recetas de Maison Bruyère están cuidadosamente recogidas en un “cuaderno secreto” y en una base de datos custodiada. Algunas de ellas fueron escritas por el abuelo y por el padre. Se transmiten de un empleado a otro sólo dentro del equipo de fabricación. Un empleado debe haber estado con ellos durante varios años y demostrar su voluntad de permanecer en el equipo para poder reclamar el derecho a verlas.

Maison Bruyère ha revivido recetas llenas de historia y su trabajo artesanal es sinónimo de rigor, un compromiso con la excelencia.





Sobre estas líneas, Léa Bruyère. Arriba, su padre, Christian Bruyère.





LAS GALLETAS DE MAISON BRUYÈRE

Barquillo Rols

Con tan solo cuatro ingredientes, consiguen una presentación muy etérea y delicada en la que nos encontramos con una galleta de sabor muy profundo a almendra y azúcar, que nos recuerda por momentos al turrón. Quizá no sea tan rústica de aspecto como el almendrado o el cantucci en Italia, y mucho menos de textura, lo cierto es que esta galleta se desvanece al primer bocado. De hecho, es su estructura volátil la que nos permite consumir más de una sin remordimientos. Esa misma característica nos ayuda en la guarnición de un postre, donde nos interese tener matices crujientes, pero no necesariamente algo pesado o demasiado saciante. Elegante, crujiente y versátil.

Sus barquillos están aromatizados con vainilla Bourbon, se trata de una oblea muy fina y crujiente. Son muy ligeras y no llevan mantequilla ni huevo.

Prueba a jugar con ellas con una mousse de chocolate, con un cremoso de especias, e incluso para desmenuzar sobre alguna crema dulce de vainilla o canela. Con naranja, limón o cualquier cítrico.

O directamente de la bolsa, sin límites.



Barquillo Rol
BRU003 / 1 kg



FAMIGLIA DESIDERI, LARGA VIDA A LOS DULCES TOSCANOS

Montecatini Terme, Pistoia, al norte de Florencia
Giacomo y Luca Desideri

La familia Desideri con Stefano en el centro y detrás sus hijos Giacomo y Luca, quienes ahora dirigen la empresa familiar.

La familia Desideri elabora artesanalmente dulces tradicionales toscanos desde principios del siglo XX. Su historia comienza con el hábil trabajo del abuelo Stefano Desideri, que recorría los pueblos de la Toscana como vendedor ambulante de sus granos y galletas en ferias y mercados locales.

Los Brigidini de Lamporecchio, su pueblo natal, se convirtieron en su especialidad, hasta el punto de que en 1911 obtuvo una medalla de oro en la Feria de Milán. En pocos años, la pasión y una pizca de ambición llevaron a la apertura de un punto de venta en Montecatini Terme, una prestigiosa ciudad balneario, destino turístico de numerosas personalidades del mundo de la política, el cine y el espectáculo. El traslado a Montecatini Terme coincidió con el inicio de la producción de *Cialde di Montecatini*, unas obleas a base de almendras, típicas de la ciudad balnearia toscana.



Cartel publicitario de las *Cialde di Montecatini*, años 30.

El negocio floreció e involucró a toda la familia Desideri. De padres a hijos, ingenio y arte se transmitieron, hasta el punto de que pronto necesitaron aumentar la producción de estos extraordinarios dulces toscanos y tuvieron que inventar la maquinaria precisa para satisfacer sus necesidades. De pasteleros a ingenieros, crearon un nuevo sistema de producción que, con las modificaciones de seguridad necesarias, sigue activo hoy en día para la producción de Brigidini di Lamporecchio y Cialde di Montecatini.

Gran parte de la elaboración se sigue haciendo totalmente a mano y es esta artesanía la que hace que cada uno de los dulces de la familia Desideri sea rico en tradición, y la que les ha permitido concebir y diseñar su maquinaria para que la empresa sea única y, a la vez, eficaz en su productividad.

Ahora son los nietos de Stefano, Giacomo y Luca Desideri, quienes llevan el negocio; heredaron de su padre, también llamado Stefano, todos los secretos de la tradición pastelera de Montecatini y Lamporecchio.

Durante tres generaciones, las recetas de estos dulces toscanos se han transmitido de padres a hijos: la tradición continúa, con la dosis justa de innovación. Se utilizan pocos ingredientes, que se seleccionan con cuidado absoluto: huevos de gallinas criadas en libertad a pocos pasos del obrador de la familia Desideri; harina y azúcar italianos, y almendras de primera calidad. Las materias primas se buscan en los alrededores por el deseo de identificarse con su territorio y sus peculiaridades.

Los productos de la Familia Desideri destacan por la genuinidad de los ingredientes, por la ausencia total de colorantes, aromas y conservantes, y por la artesanía de la elaboración. Son características que hacen de esta pequeña empresa familiar una excelencia.

“Nuestra familia es nuestro equipo”, dice Stefano Desideri. “No hay éxito, ni historia, ni futuro sin personas apasionadas, que forman un equipo y lo hacen único. Gracias a estas personas extraordinarias estamos hoy aquí. ¿Qué puede haber más verdadero que un producto auténtico, tradicional, elaborado con materias primas naturales, nacido del trabajo y las manos de una sola familia?”.





Arriba, una garza, ave común en Montecatini Terme y símbolo de esta ciudad, que la familia Desideri incorporó en sus obleas.

Sobre estas líneas, detalle de la pastelería Desideri.

Abajo, Stefano Desideri y su mujer con sus hijos Giacomo y Luca y el equipo de la legendaria pastelería Desideri en Montecatini Terme.





Brigidini, tejas finas y delicadas al anís, al café y al cacao.

LOS DULCES TOSCANOS DE FAMILIA DESIDERI

Tradicionales y clásicos, sus productos sorprenden en calidad. La innovación repercute en el progreso de la productividad y la mejora de la materia prima. En sabor y presentación son clásicos, elegantes y finos. Los sabores son definidos y claros, sin enmascarar los ingredientes principales que componen la receta. No llevan aromas, solo ingredientes auténticos.

Brigidini al anís: son tejas extremadamente finas y delicadas. Con un toque anisado y con el dulzor justo, son perfectas para cerrar un comida o como añadido crujiente de algún postre. Son elegantes, divertidas y adictivas.

Disponibles en packs de 200 g, 230 g y 2 kg (Horeca).

Brigidini al café: son tejas extremadamente finas y delicadas. Con sabor a café y con esa característica de amargor propia del producto junto con el dulzor justo; son perfectas para cerrar un comida o como añadido crujiente de algún postre. Elegantes, divertidas y adictivas.

Disponibles en packs de 200 g y 2 kg (Horeca).

Brigidini al cacao: son tejas extremadamente finas y delicadas. Para los amantes del chocolate y con el dulzor justo, son perfectas para cerrar un comida o como añadido crujiente de algún postre. Elegantes, divertidas y adictivas.

Disponibles en packs de 200 g y 2 kg (Horeca).

Brutti Buoni: pequeños merengues crujientes y dulces. Etéreos y ligeros. Muy sabrosos y fáciles de comer. Son delicados y con el tamaño justo para no parar de comer. Ideales con café o infusioines.

Disponibles en packs de 140 g y 1 kg (Horeca).

Hostias de almendras: son unas obleas muy aromáticas típicas de la Toscana. Se elaboran siguiendo la receta tradicional a base de harina, leche, huevos, azúcar y almendras; tienen una textura que invita a seguir mordiendo. Son el complemento perfecto del café, helados y cremas dulces.



Hostia de almendras 16 cm ø
DES014 / 220 g (5 u) / 14 u



Brigidini al anís
DES007 / 200 g / 12 u



Brigidini al cacao
DES008 / 200 g / 12 u



Brigidini al café
DES009 / 200 g / 12 u



Merengue de avellana
DES011 / 140 g / 16 u
DES010 / 2 kg / 4 u





SUNCONE, GALLETAS SIN ADITIVOS

Znojmo, República Checa
Namat Alla Ragab

Suncone fue fundada en 1991 por el ingeniero Namat Alla Ragab. En aquel momento, la empresa sólo contaba con 5 empleados y dos máquinas de panadería. Debido a la creciente demanda de productos, con los años se trasladaron a locales más amplios y se adquirieron 7 nuevas máquinas de hornear. En 1997, incluso estos locales resultaron insuficientes y fue necesario aumentar la capacidad de producción y almacenamiento, por lo que la empresa se trasladó a unos nuevos locales en Znojmo (Chequia). Aquí la empresa tiene su sede, producción y almacenes hasta el día de hoy.

Namat Alla Ragab nació en Egipto, se licenció en una universidad de ingeniería técnica en Austria, adquirió experiencia laboral en sucursales de la empresa austriaca HAAS por todo el mundo. Entró como montador de maquinaria y acabó siendo gerente.

Gracias a su lucrativo trabajo en Haas, ahorró el capital básico y finalmente hizo realidad su sueño: crear y desarrollar su propia empresa. Y lo consiguió. Desde entonces, Suncone creció y creció. Hoy su empresa emplea a más de trescientas personas.

A la derecha, con traje, el ingeniero y empresario Namat Alla Ragab, director y propietario de Suncone.



Ragab recibe un premio de la Asociación Checa de Consumidores.

Pero Ragab no se duerme en los laureles. “Estamos invirtiendo decenas de millones en una nueva nave que ampliará nuestra producción en un 100%. Ya somos el mayor proveedor de conos de helado y otros productos de barquillo o galleta en muchos países europeos, y el número dos en otros países. Exportamos prácticamente a todo el mundo”, asegura el hombre que sigue haciéndolo prácticamente todo en su empresa, desde dirigirla hasta asesorar sobre reparaciones de maquinaria, supervisar las obras de construcción e incluso desarrollar nuevos productos.

Esto debería llevar a Suncone aún más lejos. “Hasta ahora, prácticamente sólo producimos bienes estacionales ligados al verano. Ahora estamos preparando productos que serán de invierno, como barquillos salados y especiados para acompañar vinos y similares”, dice Ragab, mirando al futuro.

Ragab es uno de los empresarios con más éxito de la región.“Nunca he sido un especulador, nunca he invertido dinero en bienes inmuebles. Vuelvo a invertir todo mi dinero en el negocio. Y produzco productos que no tengo miedo de regalarme a mí mismo o a mis hijos. Y hay miles de millones de esos productos al año”, dice el propietario de Suncone.

Hace poco recibió un premio de la Asociación Checa de Consumidores por su empresa Suncone. Según los organizadores del concurso, la empresa galardonada presta constantemente servicios en el ámbito de su actividad acordes con las expectativas de los consumidores.

La gama de productos Suncone incluye un amplio surtido de conos de helado (de ahí su nombre) de distintas formas y tamaños, copas de helado, cuencos, barquillos decorativos, galletas de corte y discos de queso, todo ello sin aditivos de ningún tipo, sus sabores son completamente naturales.

En Colmado Singular ofrecemos las galletas redondas de corte y los discos de queso.





Sobre estas líneas, imágenes de la fábrica de Suncone.







Taco de bogavante con discos de queso Suncone, de Adrián Marín

LOS PRODUCTOS DE SUNCONE

En sus productos no hay grasas añadidas, ni aditivos en sabor o color. Son extremadamente crujientes, con un sabor definido y claro, duradero en el tiempo y con una precisión en su forma digna del obrador más industrial.

En el caso de los discos de queso, no son grasos al paladar y bien podrían servir para culminar una tapa, usarlo de soporte o bien para dipear en alguna salsa. Es salado, pero no lo descartes tan rápido del mundo dulce, es posible que consigas combinarlo con alguna fruta del bosque y siga sorprendiéndote.

Las galletas redondas al corte son crujientes y dulces, pero no en exceso; en ocasiones parecen hasta neutras, de manera que van perfectas como acompañamiento de helados o postres muy dulces. Ayudarán a equilibrar.





Discos de queso
SC001 / 100 g / 18 u
45 u de Ø 60 - 65 mm





Galletas redondas de corte
SC014 / 640 g / 1 u
240 u de Ø 68 - 71 mm



Vista de los montes Lessini, al norte de verona, donde se encuentra Perini Conserverie.

PERINI, CUATRO GENERACIONES HACIENDO CONSERVAS

Bosco Chiesanuova, Verona
Familia Perini

Perini es una familia unida por la pasión por los aromas y sabores de la tierra, por el carácter italiano y el sentido de pertenencia a una zona donde el clima y la amplitud térmica favorecen las condiciones para producir fruta de calidad inigualable, Perini cultiva y procesa tesoros de la naturaleza enmarcados en el espectacular paisaje de los montes Lessini, una zona montañosa al norte de Verona de orígenes muy antiguos.

Bajo la marca Genuine, Perini desea difundir la filosofía de una alimentación sana, con aromas, sabores y colores de mil matices.

La elección de las materias primas es decisiva para un producto de calidad, pero es igualmente importante su sistema de procesado actualizado.

Su laboratorio actual es de última generación, equipado con maquinaria que les apoya en la producción, garantizando resultados excelentes del mismo nivel, sin afectar a la artesanía.





Las compotas Genuine contienen más de un 75,2% de fruta, un pequeño porcentaje de azúcar y almidón de maíz pregelatinizado.

Aplican una técnica innovadora durante el procesado y la cocción, lo que les permite conservar el 100% de las propiedades organolépticas de las frutas.

Sus encurtidos están elaborados con verduras, frescas y de calidad excelente, seleccionadas directamente por ellos de proveedores de confianza.

Su técnica de elaboración y cocción preserva el sabor y la textura crujiente de las verduras. El sabor agridulce está bien equilibrado y el vinagre no es invasivo, proporcionando una explosión de sabor y placer en cada bocado.

También disponen de una ínea de productos en bolsas al vacío para hostelería. Productos certificados para servir, con un alto y constante nivel de calidad, eliminando el tiempo y los costes de elaboración de productos caseros.





Mini Babá al ron flambeados con ron, de Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).

GENUINE, LOS PRODUCTOS DE PERINI

Perini es una marca italiana especializada enencurtidos y compotas artesanales; elaborados con ingredientes seleccionados y métodos tradicionales. Sus productos destacan por susabor auténtico, calidad premium y versatilidad en la cocina.

Compotas artesanales

Perfectas para acompañar quesos, embutidos, carnes y postres. Las compotas de Perini son como estar comiendo fruta madura concentrada: por su sabor y su textura. Son francas, puras y sin aditivos.

Encurtidos

Equilibrados, suaves y crocantes. Ideales para todos aquellos aficionados a los fermentos y encurtidos finos. No resultan invasivos y podrían acompañar casi cualquier elaboración: ahumados, ensaladas, guisos, currys, quesos, embutidos, carnes y pescados, o simplemente como snacks.

Babá al ron

Firme, fragante y borrachito. Babbá al ron de Perini tiene sus raíces en la cocina napolitana; se trata de un bizcocho húmedo perfumado al ron. Su textura es suave y jugosa gracias al almíbar, y se suele servir con frutas, nata montada o crema.



Babá al limoncello

Delicado, cítrico y jugoso. El babá al limoncello es una versión fresca y mediterránea del clásico napolitano. Este bizcocho ligero se empapa en un almíbar aromatizado con limoncello, lo que le aporta una textura melosa y un perfume vibrante a limón. Suave y fragante, se puede servir con frutas, crema chantilly o helado para realzar su perfil cítrico.



Crema de limón
INI008 / 200 g / 12 u



Crema de frambuesa
INI001 / 200 g / 12 u



Crema de fresa
INI002 / 200 g / 12 u



Crema de pera
INI003 / 200 g / 12 u



Crema de naranja
INI004 / 200 g / 12 u



Crema de albaricoque
INI005 / 200 g / 12 u



Crema de cereza
INI006 / 200 g / 12 u



Crema de frutas del bosque
INI007 / 200 g / 12 u



Jardinera encurtida
INI009 / 370 g / 6 u



Jardinera encurtida
INI029 / 1,55 kg / 9 u



Zanahoria y cebolla encurtidas
INI010 / 370 g / 6 u



Zanahoria y cebolla encurtidas
INI030 / 1,55 kg / 9 u



Coliflor encurtida
INI011 / 370 g / 6 u



Coliflor encurtida
INI031 / 1,55 kg / 9 u



Hinojo encurtido
INI012 / 370 g / 6 u



Hinojo encurtido
INI032 / 1,55 kg / 9 u



Mini Babá al ron
INI035 / 500 g / 6 u (18 u)



Mini Babá al ron
INI033 / 1,50 kg / 9 u (54 u



Mini Babá al limoncello
INI036 / 500 g / 6 u (18 u)



Mini Babá al limoncello
INI034 / 1,50 kg / 9 u (54 u)



Crema de fresa y menta
INI037 / 200 g / 12 u



Crema de frambuesa y maracuyá
INI038 / 200 g / 12 u





SCYAVURU

En Ribera, al noroeste de Agrigento, en Sicilia, en cuya lengua, scyavuru, es “fragancia, olor”. Rosario Tortoricci

Las cremas dulces

Pistacho y chocolate con avellanas. Podrás idear decenas de postres con ellas, pero lo más seguro es que acabes escondido en la cocina, cuchara en mano, devorando sin complejos el bote entero. Son dulces, muy dulces; por ello, no está de más combinarlas con otras masas, tipo crep o gofre, o con otras cremas menos golosas, como el mascarpone o la nata.

Buñuelo de viento con crema de cacao y avellana, de Ainhoa Aguirregoitia.



Crema de avellana y cacao
AS004 / 200 g / 12 u



Crema al pistacho
AS005 / 200 g / 12 u



Crema al pistacho
AS042 / 1 kg / 4 u



Laura Lupo en su plantación de pistachos.

'A RICCHIGIA, LA RIQUEZA DE LOS FRUTOS SECOS SICILIANOS DOP

Bronte, Catania, Sicilia
Laura Lupo

"Cuando pensé en el nombre de la empresa", cuenta Laura Lupo, "entre muchos elegí el del área donde se encuentra el pistachero de la familia: 'A Ricchigia. Antiguamente le dieron este nombre, que significa la *riqueza*, precisamente porque todo lo que nace en esa tierra tiene un sabor único".

'A Ricchigia fue fundada en las laderas del Etna en 2013 por Laura Lupo, apoyada por la experiencia de tres generaciones y su marido, Alberto Caudullo. Con obstinación y objetivos precisos, Laura Lupo ha hecho de esta realidad un buque insignia, recorriendo el mundo para dar a conocer la historia de la empresa familiar, los orígenes de los pistachos, sus cualidades organolépticas y los diferentes productos, tanto tradicionales como BIO.

'A Ricchigia propone, en el mercado italiano e internacional, productos agroalimentarios naturales arraigados desde hace décadas en un entorno incontaminado. El punto fuerte de 'A Ricchigia es la artesanía de los procesos de fabricación y el uso de materias primas de la máxima calidad, como el Pistacho di Bronte D.O.P. y las almendras



Pistacia Vera.







Sobre estas líneas, imágenes de la cosecha de pistachos. A la derecha, Laura Lupo con su equipo.

sicilianas, muchas de ellas producidas por la empresa familiar, que lleva más de cincuenta años dedicada a la producción y comercialización de pistachos y frutos secos de Bronte.

La Misión de 'A Ricchigia es respetar los valores y significados culturales que el cultivo del pistacho tiene en el territorio del Etna, promoviendo su potencial y la tradición culinaria siciliana.

Elaboran sus productos con ingredientes naturales, sin conservantes, colorantes ni aromas artificiales.

Ahí en las laderas del Etna, el volcán más alto y activo de Europa, Laura Lupo y su familia desafían el sol abrasador y el terreno escarpado y rocoso, básicamente de lava, para la cosecha del pistacho. Se trata de un acontecimiento importante que tiene lugar cada dos años en el pequeño pueblo de Bronte, al este de Sicilia, donde se cultiva la variedad de pistacho más codiciada del mundo, el *pistacchio verde di Bronte*. Los pistachos de Bronte, Introducidos por primera vez por los árabes en el siglo IX, los pistachos se encuentran por toda la isla, pero son los de Bronte los más preciados.

Conocidos como el “oro verde” de Sicilia, los pistachos de Bronte alcanzan el doble de precio por kilo que los pistachos iraníes o californianos, lo que explica por qué guardias armados y helicópteros patrullan los campos de pistachos durante la temporada de cosecha para disuadir a los ladrones.

Laura se introdujo en la industria siciliana del pistacho cuando encontró a su marido, cuya familia llevaba medio siglo cultivando la variedad Bronte. “Cuando mi marido y yo asistíamos a ferias de alimentación, la gente no sabía cómo consumir nuestros pistachos, más allá de comerlos como tentempié”, dice Laura. “Esto, para mí, les restaba valor. Así que decidí hacer algo único: fabricar y vender productos de pistacho de Bronte ya preparados”.

La calidad de sus productos es tal que ha colaborado con los mejores chefs italianos y ha aparecido en televisión: “Fui la primera mujer empresaria de Bronte, así que al principio se burlaron de mí. Pero cuando me convertí en una de las primeras personas en hablar de los pistachos de Bronte en televisión, la gente empezó a elogiarme. Estoy orgullosa de lo que hago y tengo muchas ganas de continuar”, afirma Laura.





LAS CREMAS DE 'A RICCHIGIA

Son cremas de frutos secos, imprescindibles para los amantes de los mismos. Al tratarse de cremas puras, sin azúcar ni sal ni nada más que el fruto seco, su sabor está muy potenciado y es envolvente. Funcionan con recetas dulces y por supuesto saladas.

Desde sus inicios 'A Ricchigia ha perseguido la máxima calidad en sus productos, y ésto, que podría parecer una frase hecha, se convierte en realidad cuando Laura Lupo se recorre Sicilia buscando a los protagonistas de su aventura empresarial, como pueden ser el Pistachio di Bronte D.O.P. o las almendras sicilianas. Sus cremas están elaboradas con un único ingrediente, son 100% el fruto seco seleccionado, dejándonos la libertad de combinarlo como queramos.





Pasta pura de pistacho Bronte DOP
ARI004 / 190 g / 12 u



Pasta pura de almendra
pelada tostada de Sicilia
ARI003 / 190 g / 12 u



Pasta pura de piñores
ARI002 / 190 g / 12 u



Pasta pura de cacahuete
ARI005 / 200 g / 12 u



Crema de pistacho Bronte DOP
ARI001 / 1 kg / 4 u



YSPIRA, CREMAS Y HELADOS

Gelato Club
Valle de Stura, en los Alpes Cuneo, Italia

Gama de helados, cremas y especialidades dulces pensadas para el canal profesional o particular, con recetas inspiradas en la tradición italiana. Soluciones versátiles, de textura cuidada ultracremosa y gran facilidad de uso, adecuadas para restauración, pastelería y catering.

Crema de Tiramisú
Crema suave y aireada elaborada con mascarpone, nata, yemas y un toque de café o licor. Su perfil equilibra notas dulces y amargas, y resulta ideal tanto para la preparación del tiramisú clásico como para versiones en vasito, mousse o semifrío.

Crema Panna Cotta
Especialidad de origen piamontés elaborada a base de nata, leche y azúcar. Destaca por su textura sedosa y firme, y por un sabor delicado y lácteo.

Crema de chocolate
Crema muy intensa, elaborada con cacao y base láctea. De textura densa y suave, resulta adecuada para servir como postre individual, así como para rellenar, cubrir o incorporar en mousses y otras elaboraciones dulces.

Helado de vainilla Yspira con fruta d ela pasión, de Ainhoa Aguirregoitia.



Tartar de gambas con Burrada Yspira y chile chipotle, de Ainhoa Aguirregoitia.

Helados
Los helados Yspira combinan también la tradición italiana con la innovación para ofrecer una textura cremosa, sabor intenso y gran estabilidad en formato profesional. Elaborados con ingredientes seleccionados, están pensados para aportar versatilidad y facilidad de uso en heladerías, restauración y catering. Disponibles en una amplia gama de sabores clásicos.

Burrada en flor para montar
Una nata premium con un 38% de materia grasa, elaborada a partir de leche procedente de ganaderías certificadas bajo el exigente método Classyfarm, que garantiza bienestar animal y calidad excepcional en cada gota. Su textura cremosa y su versatilidad la convierten en un ingrediente imprescindible tanto en la cocina salada como en la dulce: desde postres finos hasta salsas y cremas delicadas. Especialmente diseñada para montar con sal y transformarse en una exquisita stracciatella de burrata, es perfecta para dar un toque cremoso, láctico y salino a ensaladas, tostas, pastas o cualquier elaboración culinaria.

Aplicación y conservación
Las cremas Yspira están pensadas para procesar al momento y servir directamente. Cerradas presentan una durabilidad de 12 meses a temperatura ambiente.



Crema panna cotta UHT
YS003 / 1 L / 12 u



Crema chocolate UHT
YS004 / 1 L / 12 u



Base de leche UHT para helado
YS005 / 1 L / 12 u



Base nuvola uht para helado
YS006 / 1 L / 12 u



Helado mango UHT
YS007 / 1 L / 12 u



Helado fresa UHT
YS008 / 1 L / 12 u



Helado vainilla UHT
YS009 / 1 L / 12 u



Helado pistacho UHT
YS010 / 1 L / 12 u



Helado nata top UHT
YS011 / 1 L / 12 u



Helado avellana Piamonte UHT
YS012 / 1 L / 12 u



Helado chocolate UHT
YS013 / 1 L / 12 u



Burrada en flor para montar
YS014 / 1 L / 12 u



MIELI THUN, LAS MIELES NÓMADAS

Vigo di Ton, Trentino
Elena y Francesca Paternoster

Andrea Paternoster revolucionó el mundo de la miel y la apicultura.

Apicultor nómada, innovador sin afán de reconocimiento, siempre con su sonrisa y buen humor, también pródigo en pensamientos profundos derivados de la observación de la naturaleza, debe a su abuelo su nombre y apellido, además de su amor por el noble arte de la apicultura.

Fue el fundador de Mieli Thun, una empresa productora de mieles, y no de miel, porque valorizar la diversidad y el infinito potencial aromático resultante de la colaboración entre naturaleza, abejas y hombre ha sido siempre el centro de su trabajo. Pero también un laboratorio de ideas y de divulgación que desde las verdes colinas de Vigo di Ton, cerca del castillo medieval de Thun, ha conseguido llegar a todos los rincones del mundo, a las cocinas de chefs con estrella y a los estantes de las mejores tiendas.

El mundo de la gastronomía perdió a un gran productor y a una gran persona. Su lección profesional y vital nos acompañará siempre en la protección de las abejas y de la biodiversidad.

En Mieli Thun, cada año llevan sus abejas y sus 1.400 colmenas a sesenta lugares diferentes y extraordinarios.



Andrea Paternoster.

Afortunadamente, Elena y Francesca Paternoster han retomado el legado de su padre, con la filosofía de que la miel es un ingrediente noble que hay que potenciar en la cocina. Elena, la más joven, ya se había incorporado a Mieli Thun en el área comercial, mientras que Francesca, recién licenciada en Economía y Gestión, había empezado a trabajar en Roma. Pero tras la muerte de su padre, ninguna de ellas dudó en continuar con la empresa: “Para mí fue como cumplir una promesa, hecha a mí misma y a papá”, dice Francesca.

"Estamos intentando juntar las piezas de los muchos proyectos iniciados por nuestro padre”, cuenta Elena. “Lo que no cambiará es la producción de mieles puras, el compromiso de reforzar el cultivo y apoyar proyectos de protección de las abejas, pensando sobre todo en el bienestar de las generaciones futuras. Contrastando información con otros apicultores, nos dimos cuenta de que la situación de las abejas es muy crítica".

Elena Paternoster nos dice: “Apenas queda miel pura en Italia, a estas alturas se ve más en las ciudades que en el campo o la montaña. Por supuesto, esto la hace más preciada y aumenta su valor, pero desde Mieli Thun queremos acercar a la gente a este producto y a las abejas, que son el mayor ejemplo de comunidad y de capacidad de trabajo en equipo, para lograr objetivos comunes”.

La gama de Mieles Thun incluye 28 mieles. Son mieles monoflorales puras recolectadas durante los períodos pico de floración en lugares vírgenes, no contaminados y especialmente seleccionados.

Y son mieles nómadas, que se producen llevando las abejas y sus 1.400 colmenas a sesenta lugares diferentes y extraordinarios, una tradición familiar que implica viajes por todo el país, observación atenta y escuchar los relatos de los agricultores, verdaderos conocedores de la tierra. Mieli Thun es todo eso.

“En Mieli Thun somos apicultores nómadas, trasladamos nuestras colmenas por todo el país para producir miel exclusivamente italiana, cada año nos trasladamos a al menos 60 lugares diferentes, que son nuestros mayores recursos”.

Las abejas son capaces de asimilar y asociar símbolos y números. No es casualidad que los apicultores inserten símbolos especiales en las colmenas ya que parece ayudar a las abejas con la orientación. Los colores también son esenciales en ese sentido. Cuando hay colmenas dispuestas una al lado de la otra, es importante pintarlas de manera diferente. De esta forma es posible ayudar a las abejas a orientarse y a distinguir su hogar.

“Las abejas son seres maravillosos y muy inteligentes. Si detectan tus buenas intenciones, jamás te atacarán, incluso podrás acariciarlas”, dice Francesca.

Han hecho una especie de catálogo Pantone de las mieles, la Melicromia de Mieli Thun, que recopila sus colores, curiosidades, notas sensoriales, ideas de usos culinarios, correspondencia de pólenes, lugares de origen e información botánica sobre las flores que generan la miel. Es un documento de identidad de cada miel, herramienta indispensable para reconocer, reutilizar y devolver a las mieles, en plural, la dignidad que merecen.









Sobre estas líneas, Elena y Francesca Paternoster han retomado el legado de su padre.



LAS MIELES PURAS DE MIELI THUN

Podrías pensar que a esta gente se le ha ido la cabeza, y no te culpo. Pocas veces hemos oído hablar de que un grupo de apicultores se dedique a trasladar sus panales a lo largo de toda la geografía italiana, buscando el mejor entorno para que sus abejas produzcan mieles de altísima calidad y con una variabilidad de sabores tan abrumadora. ¿Alguna vez pensaste que una miel podría ser ácida, picante o amarga? Estas mieles consiguen llevarte al extremo del sabor, no se quedan en algo poco preciso que, a priori, y en una cata a ciegas, serías incapaz de adivinar; aquí no hay espacio para la duda: sus sabores son redondos y precisos. Es una idea genial y ambiciosa que consigue trasladarse a su producto, convirtiéndolo en algo único y lleno de valor.

Podrás utilizarla en todo aquello que sea dulce, en coctelería, para macerar carnes, aliños para ensaladas, lácteos, frutas, y si apretas… incluso el pescado.

Tataki de salmón con salsa de soja con koji, miel suave Mieli Thun y furikake, por Julio Valverde de Malespina barra japonesa y Ferran Pont, Grup Quinze Ous (La Garrotxa, Girona).



Miel suave
MT002 / 250 g / 15 u



Miel media
MT003 / 250 g / 15 u



Miel fuerte
MT004 / 250 g / 15 u



Miel al pino
MT009 / 240 g / 15 u



LOS LIBROS DE RECETAS DE COLMADO SINGULAR

Presentamos la pequeña biblioteca culinaria de Colmado Singular que puede ayudar a elevar tus habilidades gastronómicas a otro nivel.

Tenemos 3 opciones muy distintas de la autora Ainhoa Aguirregoitia, especialista en gastronomía y comunicación, doctorada por la Universidad de Alicante.

Desde 2020, como todos sabéis, es nuestra chef. Ainhoa combina y cocina nuestros productos con tal ingenio y creatividad que siempre nos sorprende y maravilla. También nos hace valoraciones de los nuevos productos, escribe las notas de cata y recomendaciones de cocción, hace recetas nuevas cada día y las graba y fotografía ella misma. Por si fuera poco, gestiona toda la comunicación online de Colmado Singular, y para colmo, escribe libros. Todo un reto que solo ella podría cubrir con esa perfección y grandes dosis de alegría.

Cada uno de sus libros tiene algo especial que aportar, y te los presentamos para que encuentres el que más despierte tu curiosidad y se adapte a lo que buscas en la cocina, o mejor aún, para que te los quedes todos, no te arrepentirás.



Ainhoa Aguirregoitia, @ainhoa_singular en Instagram

Amor y grasa
de Ainhoa Aguirregoitia

115 recetas que reflejan la historia entre Colmado Singular y Ainhoa Aguirregoitia.

Este libro sirve, sobre todo, para explorar sabores, aromas y productos con flexibilidad y diversión en la cocina. *Amor y grasa* te invita a reinterpretar cada receta a tu manera, con un toque personal.

Además de recetas, vas a encontrar trucos, aplicaciones versátiles de un mismo producto y algunos atajos para ver la cocina desde una nueva perspectiva.



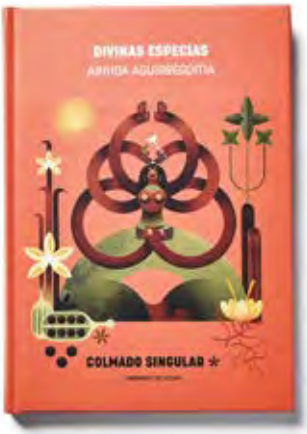
Tapa dura. 140 páginas. Medidas 17 x 24 cm.
Ilustración de portada de María Corte.
Editado por Colmado Singular.
ref. LIBRO AMOR Y GRASA











Divinas especias
de Ainhoa Aguirregoitia

Las especias como protagonistas de tu cocina.

En este libro, Ainhoa te muestra cómo utilizar las especias, desde las más delicadas hasta las más intensas. *Divinas especias* te anima a experimentar con toda la gama de especias que ofrece Colmado Singular y a integrarlas en tu cocina diaria.

Si alguna vez te sentiste intimidado por las especias, este libro es perfecto para descubrir su versatilidad y potencial.

Tapa dura. 160 páginas. Medidas 17 x 24 cm.
Ilustraciones de portada e interior de María Corte.
Editado por Colmado Singular.
ref. LIBRO DIVINAS ESPECIAS











Copia original
de Ainhoa Aguirregoitia

Un giro moderno a la cocina italiana.

Copia original recopila más de 60 recetas de antipasti, pasta, pizzas y risotto, pero con versiones innovadoras que incluyen ingredientes y especias de todo el mundo. No es solo un recetario de cocina italiana: es un libro con personalidad propia.

Si eres fan de la cocina italiana y te atreves a probar algo diferente, este libro te va a encantar.

Tapa blanda. 158 páginas. Medidas 17 x 24 cm.
Ilustración de portada de María Corte.
Editado por Koan Libros.
ref. LIBRO COPIA ORIGINAL











NUESTRAS CESTAS SINGULARES

Nuestra selección de cestas de regalo ofrece distintos formatos, tamaños y opciones para adaptarse a cada ocasión. Puedes elegir entre modelos redondos, ovalados, formato sombrerera o caja rectangular a rayas; todas ellas con una presentación muy cuidada.

Las cestas redondas están disponibles en dos tamaños, ideales tanto para un detalle como para un regalo más completo.

La cesta ovalada es una opción muy versátil y elegante, perfecta para diferentes composiciones. El formato sombrerera, en tamaño pequeño y cartón rígido, aporta un aire original y un acabado especialmente singular.

Las cestas ovaladas y redondas son recicladas y recuerdan a antiguas sombrereras, con un encanto vintage muy especial. Se pueden componer con colores variados y llevan una cinta ancha con lazo.

Hay propuestas para todos los gustos y bolsillos: desde pequeños detalles hasta packs temáticos y regalos gourmet exclusivos. Nosotros podemos proponer el contenido o puede escogerlo el propio cliente, con nuestra asistencia.



Sombrerera
20 x 22 cm





Cesta ovalada
25 x 35 cm





Cesta redonda
30 cm Ø





Cesta redonda
40 cm Ø

*Los modelos de cestas están sujetos a disponibilidad.


GIN SECA
RATAFIA
MENTA
CURAÇAO
Citrania
UVA SELECTA
LAS PALOMAS
MARCA REGISTRADA
PEDRO JOYA
BERJA (PAIN)
VICENTE ALMUDEVER
VALENCIA
ALMERIA
SELECTED GOLDEN GRAPES
ANIS
ANIS
ANIS
LERIDA
MARTIN

COLMADO SINGULAR *

ÍNDICE POR MARCAS

A
Acetaia Ducale Estense 50
Acquerello 14
Agnoni 80
'A Ricchigia 266
Armanti 146
Azienda Agricola Virgona 70

B
Benedetto Cavalieri 20
Bibanesi 184
Boom Rocks 234

C
Caviar Import 124
Chocmod 240

D
De Carlo 60

E
Elody 142

F
Famiglia Desideri 246
Finagricola 104

G
Giulio Bulloni 188
Groix & Nature 36
Grocholl 96
Gusto Palatino 170
Guyaux 236

H
Halen Môn 152
Huilerie Beaujolaise 40
Hyttels Rogeri 114

I
Il Panaro 166

K
Kyknos 110
Kohl 228

L
Larderia Fausto Guadagni 208
Las especias del Colmado 134
La Singular del Mar 130
La Soltera 92
La Spiga Food 176
Lodovico Campari 46

M
Maison Bruyère 242
Malandrone 1477 198
Mieli Thun 274
Montanini 74

N
Neféli 54
Nuestras cestas Singulares 283

P
Paolo Petrilli 98
Panes Brioche 180
Pasta Santoni 28
Perini Conserverie 256
Petramarè 194

R
Rossi 148

S
Savini Tartufi 160
Schudeisky 86
Scyavuru 264
Singular Snacks 220
Stefos 120
Suncone 252

T
Taddei 202
Terra delle Nocciole 214
Totopos y tostas 218

Y
Yspira 270

BEIKA





Black Bean Snack (judía negra)
BK001 / 222 g / 10 u
7,5 x 7,8 x 0,5 cm (ancho x largo x alto)





Teriyaki Snack
BK002 / 222 g / 10 u
8 x 3 x 2,5 cm (ancho x largo x alto)





Kinako Snack
BK003 / 75 g / 10 u
10,5 x 4,5 x 0,5 cm (ancho x largo x alto)





Mame Mochi Snack
BK004 / 129 g / 10 u
8,5 x 4 x 1 cm (ancho x largo x alto)





Sea Salt Snack (sal marina)
BK005 / 160 g / 10 u
5 × 2 × 1 cm (ancho x largo x alto)



SAVITAR



Aceite de trufa blanca
SA001 / 250 ml / 12 u



Aceite de trufa negra
SA002 / 250 ml / 12 u



Succo di tartufo
SA018 / 400 g / 12 u

FRANCESC COLLELL FINE PRODUCTS



Panko
FC205 / 200 g / 25 u



Panko
FC206 / 1 kg / 1 u



Salsa Soja Less Salty
FC200 / 500 ml / 12 u



Dashi Superior
FC201 / 80 g / 12 u



Miso blanco
FC202 / 500 g / 12 u



Vinagre de arroz Premium
FC203 / 360 ml / 12 u



Pasta real de wasabi
FC204 / 42 g / 1 u



Somen fideos
FC208 / 300 g / 1 u

COLMADO
SINGULAR
*
EXTRAORDINARY
PRODUCTS
SINCE 2002

Francesc Collell S.L.
Tel: +34 972 591 901
WhatsApp: +34 684 055 208
info@colmadosingular.com
Ctra. GI-522 km 3,6
17857 Sant Joan les Fonts, Girona

Si quieres estar al día y conocer todas las novedades y aplicaciones
de nuestros productos, échale un vistazo a los perfiles de:

@colmadosingular
@ainhoa_singular
@Colmado Singular