

# Delicatessen La Ermita

## Tradición hecha sabor

DELICATESSEN LA ERMITA está situada en Casar de Periedo (Cantabria). Somos una empresa familiar con tradición en el mundo de la gastronomía, donde ya por los años 60 nuestros padres comenzaron con un establecimiento que adquirió fama en pocos años por el buen comer.

No utilizamos conservantes, ni aditivos, hacemos cocina natural, donde seleccionamos las mejores materias primas y cuidamos al máximo todo el proceso de elaboración, haciendo a mano todo lo que se tiene que hacer a mano.

La innovación continua mediante la búsqueda y desarrollo de sabores y productos novedosos permite que en nuestro catálogo haya un gran número de referencias.

Se aprecia al degustar nuestros platos que están hechos por cocineros, pudiendo formar parte de la carta de cualquier restaurante exigente.

Elaboramos alimentos saludables y sabrosos para que la obligación de comer bien sea un placer.

## Yogures

Transporte refrigerado – Vida útil: 35 días



PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Yogur natural	185 g.	12
Crema de yogur natural azucarado	185 g.	12
Yogur natural desnatado	185 g.	12
Yogur natural	1 kg.	9
Crema de yogur natural azucarado	1 kg.	9
Yogur natural desnatado	1 kg.	9
Bífidus natural	185 g.	6
Bífidus natural	1 kg.	9
• Yogur cremoso con Mermefruta	200 g.	6



- Sabores: *fresa, melocotón, zanahoria, manzana, ciruela verde y arándanos.*

La textura y el sabor se concentran en el Yogur Natural, mientras que la cremosidad y dulzura son las características distintivas del Yogur Natural Cremoso. Junto a ellos, el Yogur Desnatado 0% en Materia Grasa, con todas las propiedades nutricionales del yogur pero con un bajo contenido en grasa que reduce el aporte calórico del producto haciéndolo ideal para las dietas de adelgazamiento, personas con problemas cardiovasculares o diabetes.

La sencillez de elaboración y el control de las materias primas (solo leche y fermentos lácticos) son las señas de identidad de nuestros yogures. Sin aditivos ni conservantes y aptos para celíacos. Junto a ellos, podéis disfrutar de la mezcla del Yogur Natural Cremoso con las diversas variedades de Mermefruta: arándanos, fresa, ciruela verde, zanahoria, melocotón y manzana.

El bífidus es una leche fermentada de textura firme y sabor característico, gracias en parte a la leche de la mejor calidad. Su bacteria probiótica bifidobacterium contribuye a la mejora de la flora intestinal en quienes padecen estreñimiento y promueve así una mejora de los movimientos intestinales.



## Flanes

Postres lácteos pasteurizados - Transporte refrigerado

Vida útil: 90 días

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Flan de queso	110 g.	12
Flan de café	110 g.	12
Flan de chocolate	110 g.	12
Flan de chocolate blanco	110 g.	12
Delicatessen Delimon	110 g.	12



Los flanes de La Ermita son sabrosos postres lácteos derivados del tradicional flan de huevo al que añadimos un toque de queso crema. Los tenemos en cuatro variedades: Flan de Queso, Flan de Café, Flan de Chocolate y Flan de Chocolate Blanco.

El Delicatessen Delimón es un tipo de mousse refrescante y original. Está elaborado a base de yogur natural, crema de queso y zumo de limón.

En su elaboración no les añadimos aditivos ni conservantes. Además, son productos sin gluten, aptos para celíacos.



## Arroz con leche y natillas

Postres lácteos pasteurizados - Transporte refrigerado

Vida útil: 75 días



PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Arroz con leche	550 g.	6
Arroz con leche	270 g.	6
Arroz con leche	145 g.	12
Arroz con leche desnatado 0%	145 g.	12
Arroz con leche desnatado 0%	270 g.	6
Arroz con leche desnatado 0%	550 g.	6
Arroz con leche de cabra	270 g.	6
Natillas	145 g.	12
Natillas de chocolate blanco	145 g.	12



La paciencia y el esmero en la elaboración del arroz con leche hacen que la simplicidad adquiera carácter de exquisitez. Leche aromatizada con corteza de limón y canela en rama, arroz y azúcar. Junto a él hemos creado también el Arroz con Leche Desnatado 0% Materia Grasa, con casi la mitad de calorías que el arroz con leche de siempre, al fabricarlo con leche desnatada reduce el aporte de grasas, manteniendo sin embargo la identidad del postre tradicional por el que somos conocidos.

Además tenemos el arroz con leche de cabra, para aquellos amantes de los sabores intensos. Seleccionado como producto novedoso en el SIAL INNOVATION de París 2016.

Las natillas constituyen otro manjar, confeccionadas a base de leche, yema de huevo y azúcar, ofreciendo una fina y ligera textura. Las Natillas de Chocolate Blanco añaden a la tradición un nuevo sabor para los más golosos. Y como todos nuestros productos, ninguno de los mencionados lleva aditivos ni conservantes. También son alimentos sin gluten, aptos para celíacos.





## Mermefrutas

Transporte refrigerado – Vida útil: 9 meses

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Mermefruta 75% Arándanos	275 g.	6
Mermefruta 75% Manzana	275 g.	6
Mermefruta 65% Zanahoria	275 g.	6
Mermefruta 75% Ciruela Verde	275 g.	6
Mermefruta 70% Melocotón	275 g.	6
Mermefruta 80% Fresa	275 g.	6



Nuestras frutas de untar. Más fruta y menos azúcar que una mermelada convencional. Ideales para acompañar desayunos, comidas o meriendas con pan, queso, yogur o foies. Con variedad de sabores como: arándanos, fresa, ciruela verde, melocotón, zanahoria y manzana.



## Membrillo

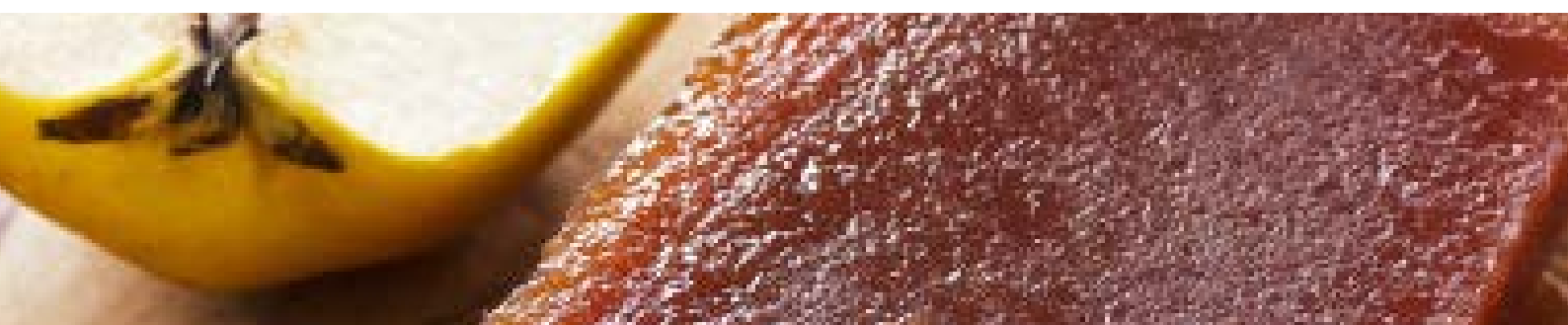
Transporte refrigerado – Vida útil: 18 meses



PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Dulce de membrillo	130 g.	12
Dulce de membrillo con nueces	120 g.	12



La Crema de Membrillo, con un alto porcentaje de fruta, lo podemos encontrar en dos maneras: Crema de Membrillo y Crema de Membrillo con Nueces.



## Platos preparados del Norte de España

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g)	UNID./ CAJA
Cocido Montañés light bajo en sal	360 g.	9
Cocido Montañés	550 g.	6
Cocido Montañés	960 g.	6
Cocido Montañés	1850 g.	6
Garbanzos con espinacas y bacalao	550 g.	6
Olla ferroviaria (de alubias rojas)	550 g.	6
Fabes con chorizo	950 g.	6
Fabada asturiana	550 g.	6



Los platos cocinados de La Ermita llevan a la mesa sustanciosos alimentos con los que disfrutar de los sabores de toda la vida. Como el Cocido Montañés, plato tradicional cántabro, elaborado a base de alubias, berzas, y selectos productos de la matanza. Incluso el Cocido Montañés Light, con raciones más pequeñas, menos grasa y bajo en sal, pudiendo el consumidor regular la cantidad de sal a su gusto.

La Olla Ferroviaria, con alubias rojas y carne de matanza; las Fabes con Chorizo, de alubias tipo fabes y chorizo; los Garbanzos con Espinacas y Bacalao; la Fabada Asturiana, con fabes de alta calidad y un compango ahumado que le da ese sabor tan característico.

Todos ellos sin aditivos ni conservantes. Aptos para celíacos (Sin Gluten).

## Croquetas

Ultracongeladas - 30g./unid.

Transporte ≤ -18°C – Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO UNIDAD (g.)	UNID./ CAJA
Croquetas	270 g.	36
Croquetas	530 g.	24
Croquetas	2 kg.	8



Sabores: jamón ibérico, carne, bacalao, morcilla, queso picón D.O.

Bejes Tresviso, cecina de León I.G.P. o atún.

Las Croquetas Congeladas de La Ermita son unos sabrosos bocados artesanales elaborados con bechamel (con leche de ganaderías de la zona), a la que se añaden diferentes ingredientes de la mejor calidad y sabor.

