



Santander
finefood



@SantanderFF



Santander Fine Food



Santander Fine Food



@santanderff



comercial@santanderfinefood.com

www.santanderfinefood.com

SANTANDER FINE FOOD est un consortium d'exportation basé à Santander (Espagne), exclusivement intégré par des entreprises espagnoles producteurs de produits alimentaires haut de gamme.

Caractère artisanal, goût authentique, qualité et exclusivité sont les maîtres mots des produits et des entreprises qui composent le consortium. Au fil des ans, l'évolution de chacun d'entre eux a conduit à s'adapter à l'époque, en valorisant l'innovation, mais en préservant toujours l'excellence dans la sélection des matières premières et des méthodes de transformation, ainsi que l'essence traditionnelle de leurs nombreuses références.

Pour nos clients, l'objectif principal est de fournir un bon service pour faciliter l'importation de nos produits. Pour cette raison, nous leur offrons les AVANTAGES suivants:

- Disponibilité d'une large gamme de produits exquis à travers un interlocuteur unique.
- Prix à la production
- Gestion à travers une seule commande, avec une facture unique et une documentation d'importation.
- Optimisation des ressources logistiques de transport et de distribution.
- Garantir que nos produits sont adaptés à la réglementation sanitaire du pays de destination.

INDEX

- 1. Campoberry**
- 2. El Capricho**
- 3. Delicatessen la Ermita**
- 4. Javier Campo**
- 5. Horno San José**
- 6. Aceites Alía**



Campoberry

Une explosion de saveur!

Campoberry a débuté son activité en 2008, située à Güemes, Cantabrie, nord de l'Espagne.

L'entreprise reste fidèle à sa philosophie initiale qui l'a conduit à devenir un acteur majeur dans le secteur de la production et de la commercialisation des baies et notamment de la myrtille biologique.

Pour cela, nous comptons sur la collaboration de producteurs sélectionnés, qui partagent notre passion pour les myrtilles. Ces dernières proviennent de plantations effectuées par Campoberry en Cantabrie, aux Asturies, au Pays basque et en Galice, et atteignant une superficie de près de 80 hectares, la plupart d'entre elles encore improductives ou au stade initial de la phase de production.

Afin de pouvoir satisfaire nos clients pendant notre période de production nous disposons des meilleures plantes avec les dates de production suivantes :

- **PRÉCOCES** : Depuis le début de la production jusqu'au 15 juillet (ONEAL, DUKE, BLUECORP, REKA, BLUEJAI)
- **MOYENNEMENT TARDIVES** : du 16 juillet au 15 août (BRIGITTA, LEGACY)
- **TARDIVES**: du 16 août au 16 septembre
- **TRÈS TARDIVES** : du 16 septembre jusqu'à la fin de production

Des essais actuels nous permettront de prolonger notre période de production jusqu'à la fin du mois de novembre.

La mission de Campoberry est d'offrir un excellent environnement de travail à ses employés, et de veiller avec le plus grand soin à la qualité de ses produits en contrôlant tous les processus, depuis l'installation de la plantation, en passant par les étapes successives de production, récolte, tri, emballage, réfrigération et transport sous froid jusqu'au point de destination.

Le certificat de producteur biologique et le QC de Qualité Contrôlée, délivrés par le gouvernement de Cantabrie, les certifications européennes Global G.A.P.- G.R.A.S.P. et Biosuisse attestent de la qualité de la myrtille de Campoberry à tous les stades de la production.

L'objectif de Campoberry, fondé sur cette philosophie d'entreprise, est de réaffirmer et d'accroître les points de vente en Europe, ainsi que d'essayer d'inciter la consommation en Espagne et au Portugal.



Notre slogan:

“NATURELLEMENT BONS”

Reflète le respect de Campoberry pour l'environnement, en contribuant à sa préservation et à son amélioration à l'aide de techniques de culture appropriées.

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice


BIOSUISSE


GRASP
GlobalG.A.P.

Myrtille biologique

Fruits frais - Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 3-4 semaines

PRODUIT	FORMAT/UNITÉ(g)	UNITÉ/BOÎTE
Myrtille biologique	125 g	8
Myrtille biologique	125 g	16
Myrtille biologique	250 g	8

CERTIFICATIONS:

Biologique, Biosuisse, Global G.A.P., G.R.A.S.P., QC Qualité Contrôlée



Jus de myrtilles

Jus de fruits frais – Transport : Ambient – Durée de conservation : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/UNITÉ(g)	UNITÉ/BOÎTE
Jus de myrtilles	0,5 L	12
Jus de myrtilles bio	0,5 L	12



Avantages de la myrtille

Propriétés anticancéreuses

Renforcement des os et des dents

Protection de la santé cardiaque

Prévention du diabète

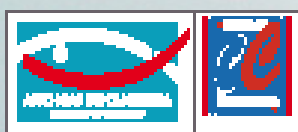
Amélioration de la mémoire

Combattre les infections urinaires

Protection de la santé visuelle

Prévention du vieillissement prématuré





ELCAPRICH0

El Capricho

Conserver le goût authentique de la mer

El Capricho est une entreprise familiale située à Santoña, un petit village avec une tradition marine profonde, connue, entre autres, comme le berceau de l'anchois en conserve. Notre entreprise, avec plus d'un quart de siècle de vie, est engagée dans la production de produits de haute qualité et d'excellence.

Nous ne produisons pas que des anchois et du thon blanc germon, pêchent directement dans la mer Cantabrique (FAO 27), uniquement pendant les périodes côtières, à travers des bateaux de pêche côtière respectueux de l'environnement.

Les conserves de poisson font partie du régime méditerranéen, qui affecte la consommation de poisson bleu, bénéfique pour le cœur, et riche en protéines, vitamines et minéraux. C'est aussi une source d'acides gras essentiels oméga-3.

Le processus que nous suivons est si rigoureux et spécifique, si difficile à enseigner, que le personnel saisonnier n'est jamais embauché. Et jamais le travail est sous-traité. L'anchois qui entre dans notre porte n'en sort que lorsque nous l'avons transformé en la délicatesse qu'il est destiné à être: saveur caractéristique, couleur rougeâtre et texture ferme. La bonite du nord, à son tour, est obtenue uniquement à partir de poisson frais.



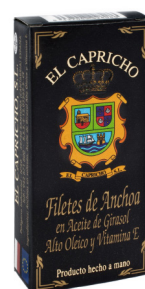
Quel est le caractère unique des anchois Conservas El Capricho?

1. Les anchois d'El Capricho, de l'espèce *Engraulis Encrasicolus*, sont pêchés exclusivement dans la mer Cantabrique (zone FAO 27)
2. L'ensemble du processus d'élaboration (éviscération, maturation, filetage et mise en conserve) est réalisé dans nos installations de Santoña (Cantabrie).
3. Le processus de maturation est long et lent, avec une durée minimale de 12-18 mois. Après durcissement, les anchois ont éliminé toute la graisse, obtenant un arôme intense, une couleur rougeâtre uniforme, une texture ferme et une saveur exceptionnelle.
4. L'anchois est soigneusement pressé avant le filetage, ce qui produit des filets avec une charge saline minimale (7,3 g pour 100 g d'anchois). Ce processus augmente leur durée de vie jusqu'à 12 mois.
5. Le filetage est un processus entièrement fait à la main, et est effectué par un personnel spécialisé dans nos installations.
6. Tous nos produits sont certifiés avec des joints Qualité de la Cantabrie et Anchois de la Cantabrie, assurant l'origine de la pêche, la saison de pêche et le lieu de fabrication.

Anchois

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

Référence	RR50
Poids Net	50 g.
Poids Égoutté	29 g.
Unité/Boîte	24/50
N° Filets	+/- 10
Taille des filets	M
Type d'huile	Tournesol/Olive



Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

Référence	Dingley "s"	Dingley
Poids Net	95 g.	95 g.
Poids Égoutté	50 g.	50 g.
Unité/Boîte	16/30	16/30
N° Filets	+/- 24	+/- 18
Taille des filets	S	L
Type d'huile	Tournesol/Huile d'Olive Extra Vierge	



Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

Référence	Hansa 20	Hansa 14-16	Hansa 10-12
Poids Net	115 g.	115 g	115 g
Poids Égoutté	58 g.	58 g.	58 g.
Unité/Boîte	10/36	10	10
N° Filets	+/- 20	14-16	10-12
Taille des filets	L	XL	XXL
Type d'huile	Tournesol/Huile d'Olive Extra Vierge		



Catering Anchois (boîte sérigraphie sans carton)

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

Référence	Dingley H	Hansa H
Poids Net	95 g.	115 g.
Poids Égoutté	31 g.	36 g.
Unité/Boîte	20	12
N° Filets	10	10
Taille des filets	L+	XL+
Type d'huile	Tournesol/Huile d'Olive Extra Vierge	



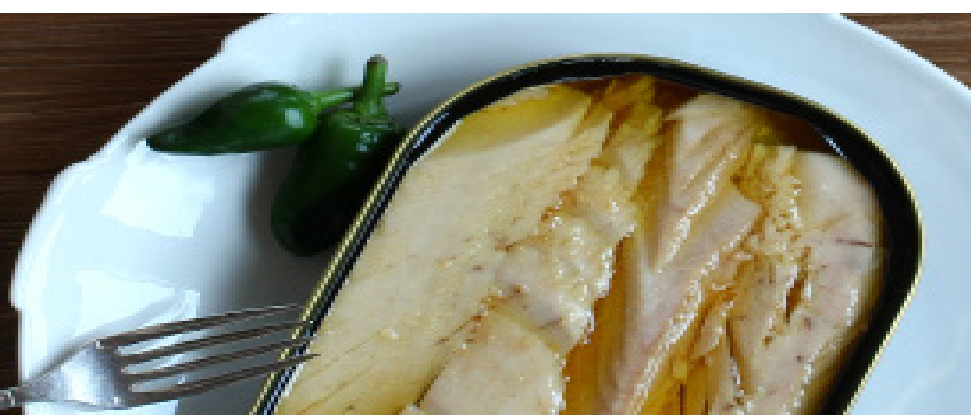
Et le germon?

1. Nous utilisons seulement Thunnus Alalunga, capturé pendant la côte d'été. La bonite du nord contient des acides gras oméga 3, ce qui rend son apport approprié pour réguler le métabolisme du cholestérol et la prévention des maladies cardiovasculaires.
2. Le thon blanc germon El Capricho est faite exclusivement de thon fraîche, capturée par des bateaux côtiers qui utilisent la pêche au crochet que respect de l'environnement.
3. Il ne contient aucun type d'additif, seulement du poisson, du sel et de l'huile ou de l'eau.

Thon blanc germon et Thon Yellowfin

Température ambiante - Durée de conservation: 5 ans

Référence	Poids Net	Poids égoutté	Type d'huile	Unit/Boîte
1 Ventreche de thon blanc	110 g.	80 g.	Huile de tournesol riche en acide oléique	12
2 Lamelles du thon blanc - Dingley	110 g.	80 g.	Huile de tournesol riche en acide oléique	12
3 Filets de thon blanc- Hansa	210 g.	155 g.	Huile d'Olive Extra Vierge	8
4 Morceaux de thon blanc - Étain et carton	210 g.	140 g.	Huile de tournesol riche en acide oléique	12
5 Longes de thon blanc - Boîte en verre	360 g.	260 g.	Huile d'Olive Extra Vierge / Eau	9
6 Ventreche de thon yellowfin - Hansa	115 g.	75 g.	Huile d'Olive Extra Vierge	10
7 Ventreche de thon yellowfin - Hansa H (sans carton)	115 g	75 g	Huile d'Olive Extra Vierge	14



Trois huiles

Notre objectif est d'obtenir la meilleure expérience gustative. Par conséquent, nous offrons trois types d'huile.

Pour ceux qui veulent savourer la saveur la plus authentique de l'anchois, nous offrons de l'huile de tournesol riche en acide oléique, avec une saveur et une odeur neutres. Il a également des acides gras oméga-3, et est très apprécié dans la haute cuisine, car il ne se solidifie pas avec le froid.

Alternativement, nous offrons l'huile d'olive traditionnelle de faible acidité et une légère odeur, pour les clients qui veulent compléter la saveur de l'anchois.

Enfin, une troisième option avec de l'huile d'olive vierge extra 100% Arbequina avec une saveur douce qui s'harmonise parfaitement avec notre anchois.

Qu'est-ce que Salmŭria?

Au cours du processus de maturation de l'anchois, des poids sont placés sur les barils qui stockent le poisson. Ces poids se compriment en salant, qui commence à expulser un liquide qui contient toute l'essence de l'anchois. Nous l'avons appelé Salmŭria, liquide umami.

Ce liquide ambre améliore les saveurs en ajoutant de nouvelles nuances. Il est très apprécié dans la haute cuisine, où il est utilisé de différentes manières pour soigner, adoucir, mariner ou même changer la texture de certains produits.

Salmŭria

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

Référence	Poids Net	Unit/Boîte
Extrait d'anchois 100ml	100ml	8
Extrait d'anchois Pulvérisateur	100ml	6
Extrait d'anchois 2L	2L	-



Esturgeon *Alma* à l'Huile de Olive Extra Vierge

Esturgeon *Alma*, en conserve avec de l'huile d'olive extra vierge, sans aucun type de conservateur ou d'additif. Elaboré de manière totalement artisanale, avec le maximum de soin et de respect pour la matière première.

Les longues d'esturgeon *Acipenser Baerii*, provenant de jeunes spécimens, âgés d'un peu plus d'un an, ont été élevées exclusivement en Espagne, avec les normes de qualité les plus élevées et en vertu du principe de durabilité. Plus tendre et savoureux que celui habituellement utilisé pour la consommation, de viande blanche et consistante, prêt à incorporer à d'autres plats, ou à boire directement.

Sa chair a une texture unique, douce et fine, saveur exquise et surprenante, avec une faible contribution énergétique. Extraordinairement mielleux et lisse, avec une saveur profonde.

C'est une excellente source de protéines, de phosphore et d'acides gras oméga-3. Appréciée dans la haute cuisine pour sa polyvalence, sa viande finement veinée de graisse est juteuse et possède des propriétés cardiaques.

Esturgeon *Alma*

Transport: Temperature ambiante - Durée de vie: 5 ans

Référence	Poids Net	Unité/Boîte
Esturgeon à l'Huile d'Olive Extra Vierge	110 g.	12



Thon rouge *Sauvage* à l'Huile de Olive Extra Vierge

Notre nouveau thon rouge (thunnus thynnus) à l'huile d'olive extra vierge est un authentique délice pour les palais.

Il existe peu d'espèces aussi convoitées que le thon rouge. Ce thon est originaire des deux rives de l'Atlantique, mais aussi de la mer Méditerranée. Capable de dépasser 300 kg de poids et atteignant jusqu'à plus de 600 kg.

La pêche de cette espèce est contrôlée par un système de contrôle réglementé par l'ICCAT (Commission International pour la Conservation du Thon de l'Atlantique).

Le thon rouge contient de grandes quantités d'oméga 3 et de vitamines.

Un produit exclusif avec une viande savoureuse et compacte qui ravira tout amateur de poisson en conserve de la plus haute qualité.

Thon rouge *Sauvage* à l'Huile de Olive Extra Vierge

Transport: Temperature ambiante – Durée de vie: 5 ans

Référence	Poids Net	Unité/Boîte
Thon rouge <i>Sauvage</i> à l'Huile de Olive Extra Vierge- Dingley	110 g.	12



Nouvelle gamme « 60 milles » : Rillettes de thon blanc

Pourquoi 60 milles ?

Parce que la matière première la plus durable et de la meilleure qualité est celle capturée avec les engins de pêche côtière. Le produit est plus frais et l'environnement est respecté.

Ces bateaux de pêche côtière sont autorisés à pêcher dans un rayon de 60 milles de la côte.

Rillettes de thon blanc

Transport: Temperature ambiante – Durée de vie: 5 ans

Référence	Poids Net	Unité/Boîte
Rillettes de thon blanc All'Arrabbiata	170 g.	18
Rillettes de thon blanc et fromage bleu Picón AOP	170 g.	18
Rillettes de thon blanc et truffe noire	170 g.	18



Coffret cadeaux

Nous avons deux types de coffrets cadeaux que vous pouvez compléter avec les articles de notre assortiment que vous souhaitez.

Petit coffret cadeaux



Coffret cadeaux de luxe



PRIX INTERNATIONAUX

SIAL Innovation Award 2018 (Fish Products) - Esturgeon *Alma*

World's 101 Best Canned Products From The Sea (2024) www.worldbestfish.com





La Ermita
CANTABRIA

Delicatessen La Ermita

La tradition faite saveur

DELICATESSEN LA ERMITA est située à Casar de Periedo (Cantabrie). Nous sommes une entreprise familiale jouissant d'une tradition dans le monde de la gastronomie, où nos parents ont débuté dans les années 60 avec un établissement qui est devenu célèbre en quelques années pour ses excellents mets.

Nous n'utilisons ni conservateurs ni additifs, nous préparons une cuisine naturelle, pour laquelle nous sélectionnons les meilleures matières premières et nous veillons avec le plus grand soin à l'ensemble du processus d'élaboration, en faisant à la main tout ce qui doit être fait à la main.

L'innovation continue par la recherche et le développement de nouvelles saveurs et produits nous permet de compter un grand nombre de références dans notre catalogue.

Lors que l'on déguste nos plats, on constate qu'ils sont réalisés par des cuisiniers et qu'ils peuvent faire partie intégrante de la carte des restaurants les plus exigeants.

www.santanderfinefood.com

Yaourts

Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 35 jours



PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Yaourt naturel	185 g.	12
Yaourt crémeux naturel sucré	185 g.	12
0% naturel	185 g.	12
Yaourt naturel	1 kg.	9
Yaourt crémeux naturel sucré	1 kg.	9
0% yogourt naturel	1 kg.	9
Bifidus naturel	185 g.	6
Bifidus naturel	1 kg.	9
• Yaourt crémeux naturel sucré avec. Mf	200 g.	6



• **Saveurs:** myrtilles, fraises, prunes vertes, pêches, carottes et pommes.

La texture et la saveur sont concentrés dans le yaourt naturel, tandis que l'onctuosité et la douceur sont les marques distinctives de yaourt crémeux naturel. A côté d'eux, le yaourt 0% de matières grasses, il a toutes les propriétés nutritionnelles du yaourt, mais avec une faible teneur en gras réduisant l'apport calorique du produit qui le rend idéal pour les régimes de perte de poids, les personnes souffrant d'une maladie cardiovasculaire ou de diabète.

La simplicité de la préparation et le contrôle des matières premières (uniquement du lait et des ferments lactiques) sont la marque de nos yaourts. Aucun additif ni agent de conservation et appropriés pour les coeliaques. Avec eux, vous pouvez profiter du mélange de yaourt crémeux naturel avec différentes variétés de MermeFruta: myrtille, fraise, prune verte, la carotte, la pêche et la pomme.

Le bifidus est une texture ferme de lait fermenté et avec la saveur distinctive, en partie grâce au lait de la plus haute qualité. Ses bactéries probiotiques Bifidobacterium contribue à l'amélioration de la flore intestinale chez les personnes souffrant de constipation et favorise ainsi l'amélioration des mouvements de l'intestin.

Yaourt sans lactose - *Nouveau*

Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 35 jours



PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Yaourt sans lactose	185 g.	12
Yaourt sans lactose	1 kg.	9



Pour qu'une intolérance ne vous empêche pas de profiter du meilleur yaourt à la texture et à la saveur incomparables. Sain et délicieux.





Kéfir naturel - *Nouveau produit*

Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 35 jours

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Kéfir naturel	185 g.	12
Kéfir naturel	1 kg.	9



Notre nouveau produit est de type laitier ferme (fermenté dans son propre contenant) et est un aliment probiotique qui contient de nombreux composés bioactifs, dont jusqu'à 30 souches de bonnes bactéries, que nous pouvons associer à des améliorations des systèmes digestif et immunitaire, entre les autres.

Avantages du kéfir :

- Il a un haut pouvoir détoxifiant, purifie l'organisme.
- Ce probiotique aide à équilibrer et à régénérer partiellement la flore intestinale.
- Une grande aide dans la digestion lente et l'absorption correcte des nutriments.
- Agit comme un régulateur de la constipation.
- Éliminer les toxines de notre organisme, il peut être très utile en cas de problèmes dermatologiques.
- Grand pouvoir antioxydant.
- Diurétique, digestif et purifiant au niveau intestinal.

Desserts laitiers

Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 90 jours

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Flan au fromage	110 g.	12
Café flan	110 g.	12
Flan au chocolat	110 g.	12
Flan au chocolat blanc	110 g.	12
Delicatessen delimon (Mousse au citron)	110 g.	12



Les flans Delicatessen La Ermita sont savoureux desserts laitiers dérivés de la recette de flan d'oeuf traditionnelle à laquelle nous ajoutons une touche de fromage à la crème. Nous les avons en quatre variétés: Flan du fromage, Flan au café, Flan au chocolat et Flan au chocolat blanc.

Delicatessen Delimon est une sorte de mousse rafraîchissante et originale. Il est fabriqué à partir du yaourt naturel, du fromage à la crème et le jus de citron.



Riz au lait et crème dessert

Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 75 jours



PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Riz au lait	550 g.	6
Riz au lait	270 g.	6
Riz au lait	145 g.	12
0% riz au lait sans gras	145 g.	12
0% riz au lait sans gras	270 g.	6
0% riz au lait sans gras	550 g.	6
Riz au lait de chèvre	270 g.	6
Crème dessert	145 g.	12
Crème dessert au chocolat blanc	145 g.	12



La patience et le dévouement à l'élaboration du riz au lait font que la simplicité acquiert caractère de somptuosité. Le lait aromatisé avec le zeste de citron et la cannelle, le riz et le sucre. A côté de lui, nous avons également créé le riz au lait 0% de matières grasses, avec près de la moitié des calories de riz au lait traditionnel, pour le fabriquer avec du lait écrémé en réduisant l'apport en graisses, en gardant l'identité du dessert traditionnel par lequel nous sommes connus.

Nous avons aussi du riz avec du lait de chèvre, pour ceux qui aiment les saveurs intenses. Sélectionné comme nouveau produit à Paris SIAL 2016 INNOVATION.

Crème dessert est une autre délicatesse, à base de lait, le jaune d'oeuf et le sucre, offrant une texture fine et légère. La crème dessert au chocolat blanc ajouté à la tradition un nouveau goût pour la dent sucrée. Et comme tous nos produits, il porte aucun des additifs ni conservateurs ci-dessus. Ils sont également sans gluten, convient pour coeliaques.

Mermefrutas (confiture)

Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 9 mois



PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
75% Myrtille MermeFruta	275 g.	6
75% Pomme MermeFruta	275 g.	6
65% Carotte MermeFruta	275 g.	6
75% Prune verte MermeFruta	275 g.	6
70% Pêche MermeFruta	275 g.	6
80% Fraise MermeFruta	275 g.	6



Nos fruits à tartiner. Plus de fruits et moins de sucre que la confiture classique. Parfait avec le petit déjeuner, le déjeuner ou une collation avec du pain, du fromage, du yogourt ou de la viande et du foie gras. Avec une variété de saveurs comme les myrtilles, les fraises, prunes vertes, la pêche, la carotte et la pomme.

Terrines de poisson - *Nouveau Produit*

Transport: Réfrigéré - Durée de conservation: 6 mois



PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Terrine de thon	110 g.	12
Terrine de merlu	110 g.	12



Terrines de poisson 100% naturels avec une saveur et une texture uniques. Source d'acides gras OMEGA 3, idéal pour les inclure dans une alimentation saine et équilibrée. Surprenez le vôtre avec la saveur authentique de la mer.

TOMATE tomate - frit et artisanal - *Nouveau Produit*

Transport: Ambiante- Durée de conservation: 24 mois



PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
TOMATE tomate - frit et artisanal	300 g.	9



TOMATE tomate de La Ermita : tomate prête à l'emploi, élaborée de manière artisanale avec une sélection de tomates fraîches et naturelles de première qualité. Idéal comme base de sauces ou en accompagnement de pâtes et autres plats.
100% naturel, sans additifs.



Plats cuisinés typiques du nord de l'Espagne

Transport: température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Cocido montañas léger et faible en sel (cassoulet de la Cantabrie)	360 g.	9
Cocido montañas (cassoulet de la Cantabrie)	550 g.	6
Cocido montañas (cassoulet de la Cantabrie)	960 g.	6
Cocido montañas (cassoulet de la Cantabrie)	1850 g.	6
Pois chiches aux épinards et à la morue	550 g.	6
Olla ferroviaria (haricots rouges)	550 g.	6
Fabes con chorizo (haricots blancs avec saucisse)	950 g.	6
Fabada asturiana (cassoulet des Asturies)	550 g.	6



Les plats cuisinés de La Ermita apportent à la table des plats copieux avec lesquels vous pourrez savourer les saveurs de toute une vie. Comme Cocido Montañés, plat traditionnel cantabrique, fait avec des haricots, des choux, et des produits sélectionnés de l'abattage. Même Cocido Montañés Légère, avec des portions plus petites, moins grasse et faible en sel, le consommateur étant capable de réguler la quantité de sel à son goût.

L'Olla Ferroviaria, avec des haricots rouges et de la viande de boucherie; Les Fabes au chorizo, faites d'un type de haricots appelés fabes et chorizo; Pois chiches aux épinards et à la morue; La Fabada Asturiana, avec des fabes de haute qualité et un compagnon fumé qui donne cette saveur si caractéristique.

Tous sans additifs ou conservateurs. Convient aux coeliacs (sans gluten).

Croquettes congelées

Congelé - 30g./unité.

Transport: ≤ -18 ° C - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Croquettes congelées	270 g.	36
Croquettes congelées	530 g.	24
Croquettes congelées	2 kg.	8



Saveurs: Morue, viande, saucisse, saucisse de sang, jambon ibérique, thon, cecina de León (bœuf salé de León, IGP), fromage bleu A.O.P Picón Bejes-Tresviso.



Croquettes de La Ermita sont des délicieuses collations faites maison avec de la béchamel (avec du lait provenant de fermes locales), à laquelle sont ajoutés différents ingrédients de la meilleure qualité et la saveur.





Javier Campo

Fromage A.O.P Picón Bejes-Tresviso

Notre fromagerie se trouve dans le village de Tresviso, qui appartient à la contrée de Liébana (Cantabrie, Espagne), situé au cœur du PARC NATIONAL DES PICOS DE EUROPA, à 900 m d'altitude, et qui fait également partie de la Réserve de biosphère. C'est dans ce cadre spectaculaire de pâturages et de montagnes qu'a été fondée JAVIER CAMPO en 2005, une fromagerie artisanale offrant un produit d'excellente qualité grâce à son élaboration traditionnelle à base d'ingrédients naturels.

La nature abrupte du paysage qui nous entoure a conduit à l'isolement géographique, ce qui a permis de conserver encore les vieilles traditions. Comme celle de la fabrication de fromages d'appellation d'origine propre, Picón Bejes-Tresviso, protégée depuis 1994. Les fromages sont produits en suivant une tradition séculaire transmise de génération en génération à travers les siècles. Ceci, allié aux pâturages de haute montagne qui alimentent les vaches la majeure partie de l'année, leur donne cette saveur sauvage qui rappelle le caractère spectaculaire des Picos de Europa. C'est ainsi que naît un fromage bleu, piquant, onctueux, doté d'une forte personnalité et à l'aspect moelleux. Une essence venue de la montagne qui réjouit les palais.

Nous avons atteint cet objectif grâce au soin constant que nous portons à l'ensemble du processus, qui va de la préoccupation pour utiliser le meilleur lait cru jusqu'à la surveillance du processus final d'affinage. Nos vaches laitières brunes, avec une production annuelle de 7 000 litres, paissent paisiblement à la période de l'année où il y a de l'herbe, grâce à cela nous parvenons à ce qu'une alimentation naturelle et une vie tranquille influent sur la qualité du lait. À cela il faut ajouter que l'élevage est situé à quelques mètres de la fromagerie, empêchant ainsi que le lait puisse s'endommager pendant le transport.

Nos installations sont modernes et entièrement mises à jour, et respectent la législation en vigueur en matière d'hygiène et de qualité, sans pour autant renoncer au processus d'élaboration traditionnel et en utilisant uniquement des ingrédients naturels dont nous sommes fiers. Pour maintenir ces normes élevées de qualité que nous nous sommes fixées, la production annuelle du fromage est limitée.

NOS PRIX

Alimentaria Barcelone:

1987 - Premier prix dans la première et deuxième dégustation internationale de fromage.

Salón del Gourmet de Madrid:

2006 - Premier prix pour le fromage bleu.

Consejería de Agricultura de Castilla y León

2008 - Cincho de Oro

Cofradía del Queso de Cantabria:

Concours international pour les fromages bleus - Premier prix en 2006, 2007, 2009, 2010 et 2013 et Deuxième prix en 2012.

Ministère de l'Environnement, des Affaires rurales et maritimes:

2009 - Meilleur fromage bleu espagnol.

Exposition et concours de fromages Picos de Europa (Cangas de Onís):

Premier prix en 2014, 2015 et 2016. Troisième prix en 2017. First prize in 2014 and 2015.

World Cheese Award (Pays de Galles):

Novembre 2022 - Médaille D'Or Picón Bejes-Tresviso AOP, Médaille D'Or Fromage "Cérreu" Fumé.

Picón Bejes-Tresviso Fromage Bleu (A.O.P)

Le fromage Picón Bejes-Tresviso Javier Campo, dont nous avons hérité la recette de nos ancêtres et fait la renommée de notre ville, est un fromage bleu espagnol produit dans la région de Liébana, en Cantabrie, à partir de lait cru de vache.

Fait avec du lait cru de notre propre bétail. Il a une écorce où les différentes moisissures qui agissent dans la maturation de nos fromages prolifèrent, mettant en valeur les couleurs blanc, orange et rouge. Les pâtes sont en proie à des veines, où le pénicillium sort naturellement et qui donne au fromage un ton qui change en fonction du degré de maturation et de la période de l'année. Ainsi, les fromages fabriqués pendant la saison des graminées (nous n'utilisons pas d'ensilage) ont une pâte plus jaunâtre due aux vitamines présentes dans l'herbe fraîche.

Le fromage Picón de Tresviso est un fromage bleu à base de lait cru. Son odeur est forte sur l'écorce et agréable à l'intérieur. Il a une saveur caractéristique avec une touche épicée équilibrée. Cette saveur a été décrite comme sauvage, en harmonie avec les montagnes du Parc National des Pics d'Europe, où elle a été faite depuis les temps anciens.

C'est un fromage avec appellation d'origine protégée depuis 1994. Son règlement a unifié la dénomination pour tous les fromages qui ont été produits dans plusieurs municipalités de la région de Liébana à côté du parc national des pics d'Europe. Les localités de Tresviso et de Bejes sont celles qui traditionnellement ont thésaurisé la plus grande partie de la production et donné son nom au fromage lui-même.



Picón Bejes-Tresviso Fromage Bleu (A.O.P)

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 10 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Picón Bejes-Tresviso Fromage Bleu (A.O.P)	7,5 kg.	1
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.)	2,5 kg.	2
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.) <i>Portion</i>	1,25 kg.	4
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.) <i>Portion</i>	625 g.	8
Picón Bejes-Tresviso Blue Cheese (D.O.) <i>Portion</i>	312 g.	16



"Cerréu" Fromages

"Cerréu"

Les "Cerréu" sont des fromages au lait de vache pasteurisé, à croûte moisie et à la texture fondante. Ces fromages sont fabriqués à La Cavada dans la fromagerie de nos amis de La Pasiega de Peña Pelada et affinés dans notre cave de Cérreu, d'où le nom curieux.

En bouche, il a des saveurs caractéristiques de l'élevage traditionnel en cave : légumes, humidité, champignons.

Il a été récompensé cette année par une médaille de bronze au concours World Cheese Awards organisé en 2023 à Trondheim en Norvège.



"Cerréu" Fromage

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 8 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
CERRÉU FROMAGE	2,8 Kg.	2
CERRÉU FROMAGE <i>Portion</i>	1,4 Kg.	4
CERRÉU FROMAGE <i>Portion</i>	700 g.	6
CERRÉU FROMAGE <i>Portion</i>	350g.	8



Fromage "Cerréu" fumé

Quand on parle de fromages "Cerréu" on parle toujours au pluriel puisque nous avons aussi une délicieuse variété fumée. Après sa préparation, ce fromage est fumé au bois de hêtre et transporté à Tresviso pour mûrir dans la grotte qui porte son nom. Lors de la dégustation de ce fromage, nous serons ravis d'un arôme de fumée très subtil.

Ce fromage a reçu la médaille d'or aux World Cheese Awards en novembre 2022.

Ce fromage a reçu la médaille d'or aux World Cheese Awards organisés à Newport au Pays de Galles en novembre 2022 et l'a revalidé cette année à Trondheim en Norvège.

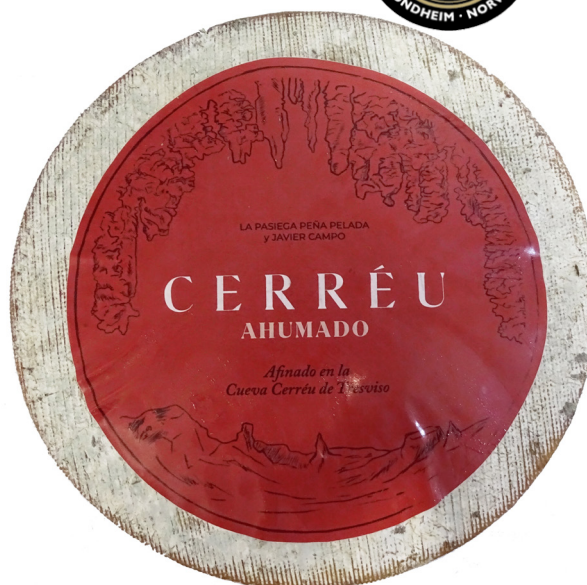
De même, en 2023, a été choisi le meilleur fromage de Cantabrie (nord de l'Espagne).



Fromage "Cerréu" fumé

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 8 mois

PRODUCT	FORMAT/ UNIT(g)	UNIT/ BOX
FROMAGE CERRÉU FUMÉ	2,8 Kg.	2
FROMAGE CERRÉU FUMÉ <i>Portion</i>	1,4 Kg.	4
FROMAGE CERRÉU FUMÉ <i>Portion</i>	700 g.	6
FROMAGE CERRÉU FUMÉ <i>Portion</i>	350g.	8





Horno San José

Saveur et excellence depuis 1909

Horno San José est une entreprise familiale avec plus de 100 ans d'histoire fondée en 1909 à Torrelavega, en Cantabrie, par Aquilina Gutiérrez Sánchez et Manuel Fernández González. Nous avons commencé avec une petite boulangerie et, après de nombreuses années de travail et de travail, nous avons développé notre activité ainsi que notre gamme de produits, qui sont très appréciés par nos clients.

Notre objectif a toujours été la qualité, le goût, l'artisanat et l'innovation des produits.

Notre engagement en matière de qualité consiste à sélectionner scrupuleusement les meilleures matières premières, les meilleurs cacao du monde.

Nous fabriquons chaque produit avec un soin méticuleux, en suivant des recettes et des processus traditionnels pour créer des produits naturels avec une saveur exquise et authentique. Notre engagement clair envers l'innovation signifie que nous disposons d'installations à la fine pointe de la technologie pour constamment améliorer l'efficacité et trouver les meilleures réponses aux besoins du marché.

Nous produisons actuellement une large gamme de produits délicieux, y compris des cafés, des chocolats et du cacao instantané.

Notre traditionnel CHOCOLAT CHAUD ET ÉPAIS, ainsi que notre CACAO INSTANTANÉ TACHOCAO, nos barres de CHOCOLAT PURE AVEC et SANS AMANDES et notre CHOCOLAT COUVERTURE sont un plaisir pour les sens.

La meilleure saveur, avec ou sans sucre, car Horno San José offre également le meilleur CHOCOLAT PURE SANS SUCRE de Cantabria AVEC et SANS AMANDES et notre exquise CACAO INSTANTANÉ TACHOCAO 0% SUCRE, idéal pour les petits déjeuners, snacks, smoothies et shakes qui gardent le saveur intense des meilleurs chocolats.

Tous les produits que nous fabriquons chez Horno San José sont fabriqués selon des méthodes traditionnelles sans conservateurs ajoutés et ingrédients 100% naturels.

100% cacao en poudre

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
100% cacao en poudre	250 g.	16

Un excellent produit pour ceux qui veulent mener une vie saine sans renoncer aux petits plaisirs de la vie.

Compatible avec une alimentation saine et équilibrée sans sucres ajoutés Idéal pour les sportifs.

Convient pour une consommation directe dissoute dans du lait (de vache, ou d'origine végétale) ou à travers la préparation de desserts sains.

Source de vitamines (B1, B2, B3, B6 et E) et de minéraux (sodium, potassium, calcium, magnésium, phosphore, fer, cuivre, zinc, manganèse et soufre). Teneur en sel : 0,047%.



70% cacao en poudre

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
70% cacao en poudre	300 g.	16

Cacao pur mais avec un petit apport de sucre, idéal pour ceux qui n'apprécient pas l'amertume du 100% cacao mais veulent avoir une alimentation saine, pauvre en sucre.

Convient pour une consommation directe dissoute dans du lait (de vache, ou d'origine végétale) ou à travers la préparation de desserts sains.

Source de vitamines (B1, B2, B3, B6 et E) et de minéraux (sodium, potassium, calcium, magnésium, phosphore, fer, cuivre, zinc, manganèse et soufre). Teneur en sel : 0,047%.



Chocolat chaud à l'espagnole

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Chocolat chaud à l'espagnole	200 g.	30

Excellent chocolat chaud épais avec plus de 100 ans d'expérience. Nous sélectionnons seulement les meilleurs chocolats pour notre produit phare.

Parfait pour profiter de pâtisseries.



Chocolat pur

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Chocolat pur	150g.	25

Chocolat exquis avec un soupçon d'amertume, fait avec une sélection des meilleurs cacaos du monde.

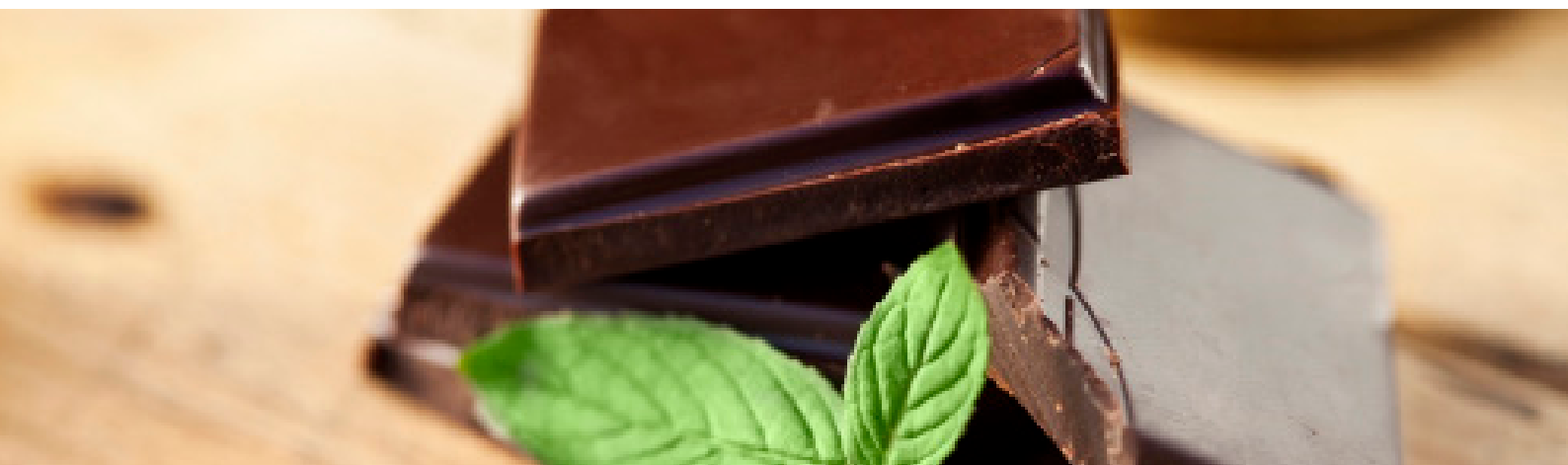


Chocolat pur sans sucre

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Chocolat pur sans sucre	150 g.	25

Notre chocolat pur de la plus haute qualité sans sucre.



Chocolat pur aux amandes

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Chocolat pur aux amandes	150 g.	25

Chocolat exquis avec un soupçon d'amertume combiné avec la meilleure sélection d'amandes entières de qualité Marcona.



Chocolat pur sans sucre aux amandes

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Chocolat pur sans sucre aux amandes	150 g.	25

La meilleure combinaison de chocolat pur sans sucre et la meilleure sélection d'amandes entières de qualité Marcona.



Chocolat de couverture

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Chocolat de couverture	200 g.	20

Excellent chocolat de couverture pour réaliser les meilleurs desserts.



Chocolat chaud en poudre à l'espagnole

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Chocolat chaud en poudre à l'espagnole	400 g.	16
Chocolat chaud en poudre à l'espagnole	50x30 g.	6

(Boîte de 50 enveloppes de 30g. - Total 1500g.)

La saveur authentique du meilleur chocolat chaud épais dans une forme rapide, simple et facile à utiliser.

Il n'a jamais été aussi facile d'apprécier le chocolat et les pâtisseries.



Tachocao cacao instantané

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Tachocao cacao instantané	700 g.	10
Tachocao cacao instantané	5x20g.	6

(Boîte de 50 enveloppes de 20g. - Total 1000g.)

Le cacao instantané parfait pour les petits déjeuners et les collations. Cacao et sucre à l'état pur.



Tachocao 0% de cacao instantané sans sucre

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 18 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Tachocao 0% (sans sucre)	400 g.	16

Le cacao instantané parfait sans sucre pour les petits déjeuners et les collations qui ne perd pas la saveur intense des meilleurs cacaos.



Notre café

Notre café est un mélange de différentes origines :

- Café de Colombie et du Honduras (Arabicas) avec une saveur plus douce.
- Café d'Inde et du Vietnam (Robust) avec une saveur plus forte.

Le résultat est un café au goût équilibré et adapté au goût des amateurs de bon café.

Grains de café naturels "Bares"

Transport : Température ambiante - Durée de conservation : 6 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Grains de café naturels "Bares"	1000 g.	6



Café en grains décaféiné 1000 g.

Transport : Température ambiante - Durée de conservation : 6 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Café en grains décaféiné	1000 g.	6



Café décaféiné

Transport : Température ambiante - Durée de conservation : 6 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Café décaféiné (Boîte de 100 enveloppes de 2 g. - Total 200 g.)	100 x 2 g.	6



Mélange de café moulu

Transport : Température ambiante - Durée de conservation : 6 mois

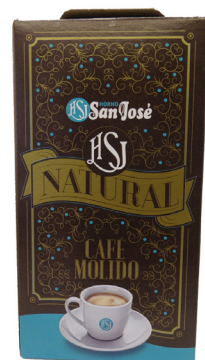
PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Mélange de café moulu	250 g.	12



Café moulu naturel

Transport : Température ambiante - Durée de conservation : 6 mois

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Café moulu naturel	250 g.	12



Infusion de myrtilles avec pomme

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion de myrtilles avec pomme	30 pyramides x 4 g	18



Myrtilles cultivées en Cantabrie, plus précisément dans la ferme La Raspanera, située dans les vallées de Pasiegos.

Les **myrtilles** sont très riches en antioxydants, elles agissent comme des hypocholestérolémiants, des antibiotiques et des anti-inflammatoires, et elles contiennent des vitamines comme C, K, le manganèse et les fibres, qui sont vraiment bénéfiques pour une alimentation saine.

Infusion de myrtilles avec citron

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion de myrtilles avec citron	30 pyramides x 2,1 g	18



Myrtilles cultivées en Cantabrie, plus précisément dans la ferme La Raspanera, située dans les vallées de Pasiegos.

Les **myrtilles** sont très riches en antioxydants, elles agissent comme des hypocholestérolémiants, des antibiotiques et des anti-inflammatoires, et elles contiennent des vitamines comme C, K, le manganèse et les fibres, qui sont vraiment bénéfiques pour une alimentation saine.

Infusion avec une touche de **citron** (riche en vitamine C).

Infusion de baies sauvages

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion de baies sauvages	30 pyramides x 4 g	18



Fait d'hibiscus, de raisins secs, de bleuets, d'églantier, de sureau et de fraises.

Hibiscus : combat l'acidité, le cholestérol, avec des effets diurétiques et désinfectants sur les voies urinaires.

Raisins secs : Beaucoup de fibres, vous aident à avoir une bonne santé digestive, évitent la constipation et améliorent le transit intestinal. Riche en potassium et en fer, Doux naturel pour diabétiques et hypertendus.

Myrtilles : très riches en antioxydants, comme les réducteurs de cholestérol, les antibiotiques et les anti-inflammatoires et elles contiennent des vitamines comme C, K, manganèse, fibres qui sont vraiment bénéfiques pour une alimentation saine.

Rose musquée : remède astringent efficace et aide à prévenir les infections urinaires.

Baies de sureau : réduisent la gravité du rhume et de la grippe.

Fraises : stimulant de l'appétit.

Infusion digestive de haute montagne

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion digestive de haute montagne	30 pyramides x 3,5 g	18



Fabriqué avec de la sidérite (de la vallée des Picos de Europa), de la réglisse, de l'anis et de la menthe.

Sidéritis : Plante méditerranéenne aux propriétés digestives et assainissantes.

Réglisse : édulcorant.

Anis : utilisé pour lutter contre les brûlures d'estomac, l'indigestion, les gaz et les maux d'estomac, car il possède des propriétés carmitatives et antispasmodiques.

Menthe : propriétés anti-inflammatoires, expectorantes, antiseptiques, analgésiques, antibactériennes.

English breakfast thé

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
English breakfast thé	30 pyramides x 2,5 g	18



C'est un mélange de thés originaires d'Assam, de Ceylan et du Kenya, avec une prédominance de ces trois, le mélange peut varier, il est idéal pour assimiler un bon petit déjeuner, et commencer la journée avec vitalité. Il a une couleur ambrée rougeâtre brillante et un arôme piquant. En bouche il est astringent, avec des tanins marqués, un corps robuste, bien structuré et des notes de malt et de chêne.

Thé Assam : Thé noir de l'Inde Assam, corsé, corsé et sensiblement malté. Il a un effet diurétique et antioxydant.

Thé de Ceylan : Originaire du Sri Lanka, exotique et aromatique, avec une touche d'agrumes rougeâtres, utilisations : Antioxydant.

Thé du Kenya : Thé noir au goût fort et astringent. Il a un effet diurétique et antioxydant.

Infusion de menthe pennyroyal

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion de menthe pennyroyal	30 pyramides x 1,3 g	18



Pennyroyal : Plante méditerranéenne, usages et propriétés : Tonique digestif et gastrique. Expectorant.

Infusion Rooibos Sobao Pasiego

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion Rooibos Sobao Pasiego	30 pyramides x 2,5 g	18



Arôme de rooibos, de zeste de citron et de sobao pasiego.

Rooibos : Plante sud-africaine, utilisations et propriétés : Effet antioxydant.

Infusion de camomille

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion de camomille	30 pyramides x 1,3 g	18



Camomille : Plante herbacée vivace originaire d'Europe aux propriétés digestives, sédatives, toniques et vasodilatatrices.

Thé vert au gingembre et citron

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Thé vert au gingembre et citron	30 pyramides x 1,3 g	18



Thé vert Sencha, quartiers de citron, gingembre coupé et citronnelle.

Thé vert Sencha : Thé japonais sans écraser les feuilles, utilisations et propriétés : Antioxydant, combat l'arthrite et aide à perdre du poids.

Citron : fruit riche en vitamine C.

Gingembre : Plante d'Asie du Sud riche en vitamines C, B9, B1, B2, B3, B5 et B6, calcium, fer, manganèse, zinc, phosphore et sodium.

Citronnelle : Plante méditerranéenne aux propriétés digestives et anti-inflammatoires.

Thé rouge pu-erh

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Thé rouge pu-erh	30 pyramides x 1,3 g	18

Thé rouge Pu-erh : C'est un thé fermenté, typique de la province du Yunnan en Chine. Réduit le cholestérol, aide dans les régimes amaigrissants, protecteur cardiovasculaire et prévient l'arthrite.



Infusion de fruit de la passion et d'orange

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Infusion de fruit de la passion et d'orange	30 pyramides x 3,5 g	18



Fruit de la passion : Connu sous le nom de fruit de la passion ou maracuyá, ce fruit tropical à la saveur acide et sucrée à la fois est riche en glucides et en eau, ce qui en fait un aliment parfait pour récupérer de l'énergie après un effort. C'est un fruit riche en potassium, phosphore et magnésium.

Hibiscus : Il contient d'abondants acides organiques, comme l'acide hibisique, malique et tartrique, ainsi que du mucilage, des phytostérols et de la pectine, et est considéré comme une source privilégiée de vitamine C. Tout cela rend ses propriétés multiples, parmi lesquelles on peut citer les suivantes :

Antioxydant

Source de vitamines

Régule l'hypertension artérielle :

Cela vous aide à perdre du poids :

Il facilite la digestion et est un laxatif. Il élimine les brûlures d'estomac et peut guérir aussi bien la gastro-entérite que la constipation.

Anxiété (c'est relaxant)

Diurétique et antiseptique :

Adoucissant (soulage les irritations de la gorge).

Chute de cheveux : Il peut stopper la chute des cheveux grâce à sa haute teneur en nutriments.

Rose musquée : Elle a une teneur élevée en vitamine C : entre 1700 et 2000 mg pour 100 g de produit sec, ce qui en fait l'une des sources végétales les plus riches de cette vitamine. Contient des vitamines A, D et E et des flavonoïdes antioxydants.

En tant que remède naturel, on lui attribue la capacité de prévenir les infections de la vessie et de soulager les étourdissements et les migraines. Ses propriétés antidiarrhéiques sont également connues.

Orange : se distingue par être une excellente source de vitamine C, de flavonoïdes, d'acide folique et de minéraux comme le potassium et le magnésium.

Thé noir à la cannelle

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Thé noir à la cannelle	30 pyramides x 2,5 g	18

Thé noir de Ceylan : apporte divers bienfaits pour la santé, comme aider à améliorer la digestion, contrôler le diabète, favoriser la perte de poids, augmenter la vigilance, prévenir le vieillissement et des maladies telles que le cancer et l'infarctus du myocarde.

En raison des effets de la caféine, plus importants dans le thé noir que dans les autres types de thé, se distingue son pouvoir stimulant, qui permet de garder l'esprit éveillé dans le travail intellectuel comme étudier, écrire, etc.

Cannelle : c'est une alliée de taille pour favoriser le bien-être digestif. Il lutte efficacement contre les gaz et les flatulences, réduit les ballonnements, prévient les digestions lourdes et est recommandé en cas de nausées. De même, il améliore le transit intestinal et aide à lutter contre la constipation.



Présentoir en bois disponible





Alía
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Aceites Alía

Retrouver des traditions séculaires

Aceites Alía est une entreprise jeune et dynamique, mais en même temps avec une longue tradition. Depuis huit ans, nous combinons notre passion pour l'huile d'olive extra vierge et le travail, avec l'expérience et la tradition d'une terre spéciale avec des variétés qui ont perduré dans le temps et que nous entretenons et prenons soin avec soin.

Tout est le résultat d'un savoir-faire et d'un dévouement total, depuis la plantation et l'entretien quotidien de l'oliveraie, jusqu'à sa récolte, le transport des olives et sa transformation ultérieure en un produit de haute qualité. Une longue chaîne où chacun de ses maillons est choyé, de l'oliveraie, la véritable usine EVOO, jusqu'à ce qu'il soit mis en bouteille et atteigne le consommateur final.

Chez Aceites Alía, nous contrôlons l'ensemble du processus de production, de la collecte des olives à la mise en bouteille, car nous savons que c'est le seul moyen de garantir à notre consommateur final la plus haute qualité.

Nos vierges extra sont fabriquées à l'aide de la technologie la plus moderne. Ce sont des huiles de vendanges très précoces, riches en arômes et en saveurs complexes. Pour cela nous appliquons des techniques différentes et innovantes :

- Nous extrayons les noyaux d'olives pour obtenir de l'énergie, de sorte que le moulin à huile fonctionne ainsi de manière DURABLE.

- Extraction à froid à une température ne dépassant pas 20°C.

- Nous utilisons du verre et du carton recyclable dans tous nos emballages.

- Innovation et exclusivité dans les designs.

- Illusion et grand effort.

- Illusion et grand effort.

Huiles d'olive extra vierges

L'huile d'olive extra vierge est un véritable trésor pour la santé. C'est l'aliment par excellence de la diète méditerranéenne appréciée.

Sans surprise, le vrai jus d'olive est la graisse monoinsaturée la plus consommée dans l'environnement méditerranéen depuis l'Antiquité.

Apprécié depuis des milliers d'années pour son goût extraordinaire, une relation étroite a maintenant été trouvée entre sa consommation et une espérance de vie plus longue, ce qui implique une diminution des maladies causées en grande partie par des habitudes culinaires occidentales pas trop saines. .

Les vertus de l'huile d'olive vont au-delà de la protection contre les maladies cardiovasculaires. Certains des antioxydants peuvent avoir la capacité de détruire les substances qui conduisent à la prolifération des cellules cancéreuses.

L'huile d'olive joue également un rôle important dans le diabète. Des recherches ont montré que les personnes qui apprécient l'huile d'olive dans leur alimentation ont une meilleure glycémie.

Dans nos oliveraies, nous pouvons trouver 5 variétés différentes d'oliviers, par conséquent, nous produisons 5 huiles d'olive extra vierge monovariétales, Verdeña, Alquezrana, Empeltre, Royeta de Asque et Arroniz extraites à froid afin que chaque type d'huile conserve toutes ses propriétés et sa saveur et dans la préparation desquels aucun additif alimentaire ou conservateur n'est utilisé.



Verdeña

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - VERDEÑA	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge - VERDEÑA	500 ml	6

Variété d'olives du Somontano, cueillies à la main sur des oliviers âgés de 150 à 200 ans dans les communes de Cregenzan et d'Estadilla.

Huile avec une grande personnalité et une saveur fruitée unique, fond doux, légèrement épicé et avec peu d'amertume. Tons verts et nuances dorées. Rappelle la tomate, l'herbe fraîchement coupée et les amandes. En bouche, il est doux, avec un bel équilibre.

Il est parfait pour tous les repas car son arôme exceptionnel et sa touche sucrée rendent tout repas plus équilibré.



Alquezrana

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - ALQUEZRANA	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge - ALQUEZRANA	500 ml	6

Variété Somontano plus spécifiquement de la ville d'Alquezar d'où elle tire son nom et de ses environs.

Variété dont il ne reste guère plus de 2000 arbres, tous de grande taille et âgés en moyenne de 300 ans.

Olive récoltée à la main au début de la campagne et qui se distingue par une saveur fruitée intense avec des nuances d'artichaut et d'herbe fraîchement coupée. Huile avec beaucoup de personnalité, comme la terre à laquelle elle appartient.

Saveur fruitée intense, en bouche, sa pointe amère et épicée se distingue.



Royeta

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - ROYETA	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge - ROYETA	500 ml	6

Royeta ou Royeta de Asque, une variété récupérée de quelques oliviers trouvés au bord de l'extinction. Il doit son nom à la couleur rouge que prend l'olive au moment de la véraison.

Son huile se distingue par une saveur fruitée intense, où son arôme de fleurs et d'amandes se distingue par des nuances de figue et de tomate. En dégustation, il dénote de légères sensations d'amertume et d'épice, nuancées par son caractère sucré et amandé.



Empeltre

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - EMPELTRE	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - EMPELTRE	500 ml	6

L'une des variétés les plus anciennes de la péninsule ibérique. Dans notre cas, il s'agit de jeunes oliviers plantés à côté de la ville d'Ejea de los Caballeros, mettant en évidence une douceur sur un piquant amer et timide. On retrouve également des saveurs de noix comme les noix et les amandes.

Arômes dominés par des notes vertes, d'herbe et de feuille d'olivier, ainsi que des connotations de noisette. Il possède donc le parfait équilibre entre amertume et démangeaisons grâce à ses nuances fruitées.



Arroniz

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - ARRONIZ	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - ARRONIZ	500 ml	6

Variété très exclusive et très limitée dans la zone centrale de Navarre et dans la Ribera. Oliviers centenaires de grande taille, cueillis à la main. Huile au goût légèrement fruité.

Il a des touches d'amande. En bouche, sa douceur initiale passe rapidement à une amertume de type moyen, on remarque enfin ses nuances plus épicées.

Il contient une composition très équilibrée d'acides gras, avec moins d'acides gras saturés que les autres huiles. Il a également une teneur élevée en acide oléique, ainsi qu'en polyphénols totaux (supérieurs à 500 ppm) et autres antioxydants naturels.



Gorrion

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
HOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 1 L	12
HOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 3 L	4

Huile d'olive extra vierge d'olive Lucciana 100%, cultivée à Pedrola (Saragosse). Huile de récolte précoce (derniers jours d'octobre) pour que l'olive soit encore un peu verte et pour obtenir la meilleure qualité, quitte à sacrifier le volume.

La variété Lucciana est un croisement entre des plantes d'origine italienne (Leccino) avec l'une des variétés les plus répandues dans l'arc méditerranéen, l'Arbequina.

Sa haute teneur en polyphénols rend l'huile très stable, ce qui fait que ses caractéristiques restent intactes jusqu'à sa consommation. Cela marque la différence avec les autres huiles, puisqu'elle ne perd pas ses propriétés organoleptiques.

L'Huile d'Olive de Moineau est idéale pour finir tout type de plats cuisinés ou de salades, ainsi que les desserts.

Il est net et lumineux, avec des notes de fruits aromatiques (pomme), d'herbe fraîchement coupée et de tomates vertes avec une belle réminiscence d'artichaut. En bouche, il présente un bon équilibre entre acidité et amertume, mais avec la douceur typique de l'Arbequina, qui rend son passage en bouche long et élégant.



Mochuelo

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - MOCHUELO	2 L	4
Huile d'Olive Extra Vierge - MOCHUELO	5 L	4

Notre huile la plus compétitive à base d'arbequina de récolte précoce. Une huile de qualité supérieure en grand format.

Après avoir été récolté aux mois d'octobre et novembre et après un broyage soigneux, nous obtenons un jus d'olive avec un fruité élevé, une légère amertume et une grande stabilité.

La principale caractéristique de cette huile est sa fraîcheur et rappelle les amandes vertes et l'herbe fraîchement coupée, avec une touche caractéristique apportée par la variété Arbequina. On peut également trouver une huile aux nuances de tomate et de figue.

