



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 yogurt 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 coeliacs.

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.

