



Santander
finefood

 @SantanderFF

 Santander Fine Food

 Santander Fine Food

 @santanderff

 comercial@santanderfinefood.com

www.santanderfinefood.com

SANTANDER FINE FOOD es un consorcio de exportación con sede en Santander (España), formado exclusivamente por empresas españolas productoras de alimentos de alta gama.

Carácter artesanal, sabor auténtico, calidad y exclusividad son los signos distintivos de los productos y de las empresas integrantes del consorcio. A lo largo de los años, la evolución de cada una de ellas las ha llevado a adaptarse a los tiempos, potenciando la innovación, pero preservando siempre la excelencia en la selección de las materias primas y en los procesos de elaboración, así como la esencia tradicional de sus numerosas referencias.

De cara a nuestros clientes, el objetivo principal es dar un buen servicio para facilitarles la importación de nuestros productos. Por ello les ofrecemos las siguientes VENTAJAS:

- Disponibilidad de una amplia gama de exquisitos productos con un único interlocutor.
- Precios de productor.
- Gestión mediante un único pedido, con una única factura y documentación de importación.
- Optimización de los recursos logísticos de transporte y distribución.
- Garantía de que nuestros productos estén adaptados a las normativas sanitarias del país de destino.

ÍNDICE

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



Campoberry

¡Una explosión de sabor!

Campoberry inició su actividad en el año 2008, situada en Güemes, Cantabria, norte de España.

La empresa mantiene su filosofía inicial que la ha llevado a convertirse en una empresa de primera línea en el negocio de la producción y comercialización de los berries y en especial del arándano ecológico.

Para ello contamos con la colaboración de una selección de productores, que comparten nuestra pasión por el arándano, procedentes de las plantaciones realizadas por Campoberry en Cantabria, Asturias, País Vasco y Galicia, alcanzando una extensión próxima a las 80 hectáreas, encontrándose la mayor parte todavía improductivas o en los inicios de la fase de producción.

Con el fin de poder atender a nuestros clientes, durante nuestra época de producción disponemos de las más selectas plantas con la siguientes fechas de producción:

TEMPRANAS: Desde inicio de la producción al 15 de julio (ONEAL, DUKE, BLUECORP, REKA, BLUEJAI)

MEDIAS: del 16 julio al 15 agosto (BRIGITTA, LEGACY)

TARDÍAS: del 16 agosto al 16 de septiembre

EXTRA TARDÍAS: del 16 septiembre hasta fin de producción

Actuales ensayos nos permitirán extender nuestra época de producción hasta finales del mes de noviembre.

El objetivo de Campoberry, basado en esta filosofía de negocio, es reafirmar e incrementar los puntos de venta en Europa, así como tratar de incentivar el consumo en España y Portugal.

El arándano y demás frutos del bosque, reúnen una serie de cualidades dietéticas, gastronómicas y terapéuticas de gran aceptación en las sociedades desarrolladas de todo el mundo. La dieta moderna exige productos naturales, con bajos contenidos de grasas, ricos en proteína y fibra y con abundantes vitaminas y minerales.

El arándano contiene más de 100 sustancias activas que se agrupan en taninos, flavonoides, antocianoides, triterpenos y ácido málico y cítrico. Realmente es difícil encontrar alguna fruta o vegetal que reúna tantos fitonutrientes con propiedades saludables.

El certificado de productor ecológico y la CC de Calidad Controlada, emitidos por el Gobierno de Cantabria, las certificaciones europeas Global G.A.P.- G.R.A.S.P. y Biosuisse acreditan la calidad del arándano de Campoberry en todas las fases de producción.



Nuestro slogan:

“BUENOS POR NATURALEZA”

Refleja el respeto de Campoberry por el medio ambiente, contribuyendo a través de técnicas de cultivo apropiadas a su conservación y mejora.

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

BIOSUISSE

GRASP
GlobalG.A.P.

Arándanos ecológicos:

Frutas frescas – Transporte refrigerado – Vida útil: 3-4 semanas

PRODUCTO	FORMATO/UNID (g)	UNID/CAJA
Arándanos ecológicos	125 g.	8
Arándanos ecológicos	125 g.	16
Arándanos ecológicos	250 g.	8



CERTIFICACIONES:

Ecológico, Biosuisse, GlobalG.A.P., G.R.A.S.P., CCCalidadControlada

Zumo arándanos

Zumo de fruta - Transporte: Ambiente - Vida útil: 2 años

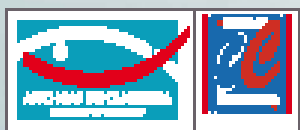
PRODUCTO	FORMATO/UNID (g)	UNID/CAJA
Zumo de arándanos	0,5 L	12
Zumo de arándanos orgánicos	0,5 L	12



Beneficios de los arándanos

Propiedades anticancerígenas	Fortalecimiento de huesos y dientes
Protección del corazón	Prevención de la diabetes
Mejora de memoria	Evita las infecciones urinarias
Protección de la salud visual	Prevención del envejecimiento prematuro





ELCAPRICHIO

El Capricho

Conservando el auténtico sabor a mar

El Capricho es una empresa familiar situada en Santoña, una pequeña villa de profunda vocación marinera, conocida, entre otras cosas, como la cuna de la anchoa en conserva. Nuestra empresa, con más de un cuarto de siglo de vida, está comprometida con la producción de productos de alta calidad y excelencia.

Producimos Anchoa del Cantábrico y Bonito del Norte, pescados directamente en el mar Cantábrico (FAO 27), únicamente en época de costera, a través de barcos de bajura con artes de pesca respetuosas con el medioambiente.

Las conservas de pescado forman parte de la dieta mediterránea, que incide en el consumo de pescado azul, beneficioso para el corazón, y rico en proteínas, vitaminas y minerales. Asimismo, es una fuente de ácidos grasos esenciales omega 3.

El proceso que seguimos es tan riguroso y específico, tan difícil de enseñar, que nunca se contrata personal de temporada. Y jamás se externaliza ninguna labor. La anchoa que entra por nuestra puerta sale de ella solo cuando la hemos convertido en el manjar que está destinado a ser: sabor característico, color rojizo y textura firme. El bonito del norte, a su vez, se obtiene únicamente a partir de pescado fresco.

Resultan ideales tanto para degustar individualmente, como para su utilización en pinchos, tostas o ensaladas.



¿En qué reside la exclusividad de las anchoas de Conservas El Capricho?

1. Las anchoas de El Capricho, de la especie *Engraulis Encrasicolus*, se pescan exclusivamente en el mar Cantábrico (zona FAO 27)
2. Todo el proceso de elaboración (eviscerado, maduración, fileteado y enlatado) se lleva a cabo en nuestras instalaciones en Santoña (Cantabria).
3. El proceso de maduración es largo y lento, con una duración mínima de 12-18 meses. Tras la curación, las anchoas han eliminado toda la grasa, obteniendo un aroma intenso, color rojizo uniforme, textura firme y sabor excepcional.
4. La anchoa es exprimida a conciencia antes del fileteado, lo que produce filetes con una carga salina mínima (7.3 g por cada 100 g de anchoa). Este proceso aumenta su tiempo de vida hasta los 12 meses.
5. El fileteado es un proceso totalmente artesanal, y se lleva a cabo por personal especializado en nuestras instalaciones.
6. Todos nuestros productos están certificados con los sellos Calidad Cantabria y Anchoas de Cantabria, que aseguran el origen de la pesca, la temporada de captura y el lugar de fabricación.

Anchoas

Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	RR50
Peso Neto	50 g.
Peso Escurreido	29 g.
Uds/ Caja	24/50
Nº Filetes	+/- 10
Tamaño filetes	M
Tipo de Aceite	Girasol/Oliva



Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	Dingley "s"	Dingley
Peso	95 g.	95 g.
Peso Escurreido	50 g.	50 g.
Uds/ Caja	16/30	16/30
Nº Filetes	+/- 24	+/- 18
Tamaño filetes	S	L
Tipo de Aceite	Girasol/ Aceite de Oliva Virgen Extra	



Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	Hansa 20	Hansa 14-16	Hansa 10-12
Peso	115 g.	115 g	115 g
Peso Escurreido	58 g.	58 g.	58 g.
Uds/ Caja	10/36	10	10
Nº Filetes	+/- 20	14-16	10-12
Tamaño filetes	L	XL	XXL
Tipo de Aceite	Girasol/ Aceite de Oliva Virgen Extra		



Anchoas hostelería (lata serigrafiada sin cartón)

Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	Dingley H	Hansa H
Peso	95 g.	115 g.
Peso Escurreido	31 g.	36 g.
Uds/ Caja	20	14
Nº Filetes	10	10
Tamaño filetes	L+	XL+
Tipo de Aceite	Girasol/ Aceite de Oliva Virgen Extra	



¿Y el bonito del norte?

1. Únicamente utilizamos Thunnus Alalunga, capturado durante la costera de verano. El bonito del norte contiene ácidos grasos Omega 3, lo que hace apropiada su ingesta para regular el metabolismo del colesterol y la prevención de enfermedades cardiovasculares.
2. El bonito del norte El Capricho se elabora exclusivamente a partir de bonito fresco, capturado mediante barcos de bajura que utilizan la pesca a anzuelo, respetuosa con el medioambiente.
3. No contiene ningún tipo de aditivo, únicamente pescado, sal y aceite o agua.

Bonito del Norte y Atún Yellowfin

Temperatura ambiente - Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Peso Escurreido	Tipo de Aceite	Uds/Caja
1 Ventresca de Bonito del Norte	110 g.	80 g.	Aceite de girasol alto oleico	12
2 Láminas Bonito del Norte - Dingley	110 g.	80 g.	Aceite de girasol alto oleico	12
3 Filetes de Bonito del Norte - Hansa	210 g.	155 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra	8
4 Trozos de Bonito del Norte - Lata y cartón	210 g.	140 g.	Aceite de girasol alto oleico	14
5 Lomos de Bonito del Norte- Tarro de cristal	360 g.	260 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra/ Agua	9
6 Lomos de Bonito del Norte- Tarro de cristal	170 g.	110 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra	18
7 Ventresca de Atún Yellowfin - Hansa	115 g.	75 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra	10
8 Ventresca de Atún Yellowfin - Hansa H (sin cartón)	115 g	75 g	Aceite de Oliva Virgen Extra	14



Tres aceites

Nuestro objetivo es conseguir la mejor experiencia gustativa. Por ello, ofrecemos tres tipos de aceite.

Para aquellos que quieran saborear el sabor más auténtico de la anchoa, ofrecemos aceite de girasol alto oleico, con sabor y olor neutral. También posee ácidos grasos Omega 3, y es muy apreciado en alta cocina porque no se solidifica con el frío.

De modo alternativo, ofrecemos el tradicional aceite de oliva de baja acidez y olor suave, para aquellos clientes que desean complementar el sabor de la anchoa.

Finalmente, una tercera opción con aceite de oliva virgen extra 100% Arbequina, de un sabor suave que armoniza perfectamente con nuestra anchoa.

¿Qué es la Salmüria?

Durante el proceso de maduración de la anchoa, se colocan pesos sobre los barriles que almacenan el pescado. Estos pesos comprimen el salazón, que comienza a expulsar un líquido que contiene toda la esencia de la anchoa. Nosotros lo hemos llamado Salmüria, umami líquido.

Este líquido ambarino realza los sabores añadiéndoles nuevos matices. Es muy apreciado en la alta cocina, en donde se le da usos diversos para curar, ablandar, marinar, o incluso cambiar la textura de algunos productos.

Salmüria

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Extracto de Anchoa 100ml	100ml	8
Extracto de Anchoa Spray	100ml	6
Extracto de Anchoa 2L	2L	-



Esturión *Alma* en aceite de Oliva Virgen Extra

Esturión *Alma*, enlatado en conserva con Aceite de Oliva Virgen Extra, sin ningún tipo de conservante o aditivo. Elaborado de forma totalmente artesanal, con el máximo cuidado y respeto a la materia prima.

Lomos de esturión *Acipenser Baerii*, procedentes de ejemplares jóvenes, de poco más de un año, criados íntegramente en España, con los más altos estándares de calidad y bajo la premisa de sostenibilidad. Más tiernos y sabrosos que el utilizado habitualmente para consumo, de carne blanca y consistente, listos para incorporar a otros platos, o para tomar directamente.

Su carne tiene una textura única, suave y fina, de sabor exquisito y sorprendente, con una baja aportación energética. Extraordinariamente meloso y suave, con un profundo sabor.

Es una excelente fuente de proteínas, fósforo y ácidos grasos Omega 3. Apreciado en la alta cocina por su versatilidad, su carne finamente vetada de grasa es jugosa y tiene propiedades cardiosaludables.

Esturión *Alma*

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Esturión en aceite de oliva virgen extra - Dingley	110 g.	12



Atún rojo salvaje en aceite de oliva virgen extra

Nuestro nuevo atún rojo (thunnus thynnus) en aceite de oliva virgen extra es un verdadero placer para el paladar.

Hay pocas especies tan codiciadas como el atún rojo. Este atún es originario de ambas orillas del Atlántico, pero también del Mediterráneo. Capaz de superar los 300 kg de peso y alcanzar hasta más de 600 kg.

La pesca de esta especie está controlada por un sistema de control regulado por ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico).

El atún rojo contiene altas cantidades de omega 3 y vitaminas.

Un producto exclusivo con una carne sabrosa y compacta que hará las delicias de cualquier amante de las conservas de pescado de máxima calidad.

Atún rojo salvaje en aceite de oliva virgen extra - Dingley

Transporte: Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Atún rojo salvaje en aceite de oliva virgen extra -Dingley	110 g.	12



Nueva gama "60 millas": Rilletes de bonito del norte ¿Por qué 60 millas?

Porque la materia prima más sostenible y de mejor calidad es la capturada con artes de pesca de bajura. El producto es más fresco y se respeta el medio ambiente.

Estos barcos de pesca de bajura tienen licencia para pescar dentro de un radio de 60 millas de la costa.

Rilletes de bonito del norte

Transporte: Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Rilletes de bonito del norte all'Arrabbiata	150 g.	18
Rilletes de bonito del norte con queso Picón DOP	150 g.	18
Rilletes de bonito del norte con trufa	150 g.	18



Tenemos dos tipos de cofre regalos que puede completar con cualquiera de los productos de nuestro surtido que usted desee.

Cofre pequeño



Cofre de lujo



PREMIOS INTERNACIONALES

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

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





¡Nueva Gama!



Nuestra nueva gama nace con una misión clara: romper con los clichés del mundo de las conservas. Está pensada para quienes siempre han querido disfrutarlas, pero las asociaban a algo clásico, serio o sin sorpresa.

Presentamos conservas de máxima calidad, elaboradas con el mejor producto y un cuidado excepcional en cada detalle. A esa excelencia se le suma una imagen gamberra, divertida y absolutamente rompedora, diseñada para destacar y conectar con un público que busca algo diferente.

Cada lata cuenta su propia historia a través de un personaje único, creado para representar la personalidad, el carácter y el sabor de cada receta. Una forma original y desenfadada de poner en valor lo que hay dentro.

La gama se compone de cuatro referencias cuidadosamente seleccionadas:

1. Sardinillas en aceite de oliva
2. Sardinillas picantes
3. Mejillones en escabeche
4. Zamburiñas en salsa de vieira

Una colección que une tradición conservera y espíritu irreverente, pensada para sorprender, divertir y disfrutar sin prejuicios.

Porque las conservas han evolucionado... y esta gama es la prueba.



ZAMBURRIÑAS
EN SALSA DE TOMATE
14/16 PIEZAS
CALMA & CHICHA

MEJILLONES
EN ESCABECHE
PEQUEÑOS / SMALL
CALMA & CHICHA

SARDINAS
EN ACEITE DE OLIVA
CALMA & CHICHA

SARDINAS
EN ACEITE DE OLIVA CON GUINDILLA
CALMA & CHICHA

SARDINAS
EN ACEITE DE OLIVA CON GUINDILLA
CALMA & CHICHA

Sardinias en aceite de oliva

Soy Calma, una sardina pacífica, empática y muy segura de mí misma. Soy popular entre las conservas y todas hablan bien de mí. Pero, cuidado, me pongo hecha un basilisco sí veo cometer alguna injusticia en el mar.



Sardinias en aceite de oliva con guindilla

Somos las sardinillas picantes: pequeñas, pero con más genio que una ola de invierno. Parece que vamos en conserva, pero estamos listas para incendiar tu paladar. En nuestra escuela Calma nos enseñó a fluir y Chicha a liarla. Somos la chispa del norte: suaves de entrada, afiladas de salida. Prueba una y verás como nadie nos subestima.





La Ermita
CANTABRIA

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.

www.santanderfinefood.com

Yogures

Transporte refrigerado - Vida útil: 35 días



PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Yogur natural	185 g.	12
Crema de yogur natural azucarado	185 g.	12
Yogur natural 0%	185 g.	12
Yogur natural	1 kg.	6
Crema de yogur natural azucarado	1 kg.	6
Yogur natural 0%	1 kg.	6
Bifidus natural	185 g.	6
Bifidus natural	1 kg.	6
• Yogur cremoso con Mermefruta	200 g.	6



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

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, manzana y el *Nuevo sabor*, mango.

El bifidus 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.

Yogur sin lactosa - *Nuevo Producto*

Transporte refrigerado - Vida útil: 35 días



PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Yogur sin lactosa	185 g.	12
Yogur sin lactosa	1 kg.	9



Para que una intolerancia no te impida disfrutar del mejor yogur con una textura y sabor incomparables. Saludable y delicioso.



Kéfir natural - *Nuevo Producto*



Transporte refrigerado - Vida útil: 35 días

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Kéfir natural	185 g.	12
Kéfir natural	1 kg.	9



Nuestro nuevo producto es del tipo lácteo firme (fermentado en su propio recipiente) y es un alimento probiótico que contiene muchos compuestos bioactivos, incluyendo hasta 30 cepas de bacterias buenas, que podemos relacionar con mejoras en los sistemas digestivo e inmunológico, entre otros.

Beneficios del kéfir:

- Tiene alto poder desintoxicante, depura el organismo.
- Este probiótico ayuda a equilibrar y regenerar parcialmente la flora intestinal.
- De gran ayuda en las digestiones lentas y la correcta absorción de nutrientes.
- Actúa como regulador del estreñimiento.
- Eliminar toxinas de nuestro organismo, puede ser de gran utilidad en casos de problemas dermatológicos.
- Gran poder antioxidante.
- Diurético, digestivo y depurativo a nivel intestinal.
- Los ácidos de su composición ayudan a equilibrar el nivel de azúcar en sangre.

Flanes

Postres lácteos pasteurizados - Transporte refrigerado

Vida útil: 90 días

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(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.



Arroz con leche y natillas

Postres lácteos pasteurizados - Transporte refrigerado

Vida útil: 75 días



PRODUCTO	FORMATO/ UNID(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 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 t³ Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(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
Mermefruta 70% Mango <i>Nuevo sabor**</i>	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 carnes y foies. Con variedad de sabores como: arándanos, fresa, ciruela verde, melocotón, zanahoria, manzana y mango.

Pasteles de pescado - *Nuevo Producto*

Transporte refrigerado - Vida útil: 6 meses



PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Pastel de Atún	110 g.	12
Pastel de Merluza	110 g.	12



Pasteles de pescado 100 % naturales con un sabor y textura únicos. Fuente de ácidos grasos OMEGA 3, ideales para incluirlos en una dieta saludable y equilibrada. Sorprende a los tuyos con el auténtico sabor del mar.

TOMATE tomate - frito y artesanal - *Nuevo Producto*

Transporte : Ambiente- Vida útil: 24 meses



PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
TOMATE tomate - frito y artesanal	300 g.	9



TOMATE tomate de La Ermita: tomate hecho, elaborado al estilo artesanal con una selección de tomates frescos y naturales de primera calidad. Ideal para base de salsas o como acompañamiento de pastas y otros platos.

100% natural, sin aditivos.

Sin gluten.

Platos preparados del Norte de España

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años



PRODUCTO	FORMATO/ UNID(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
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; 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

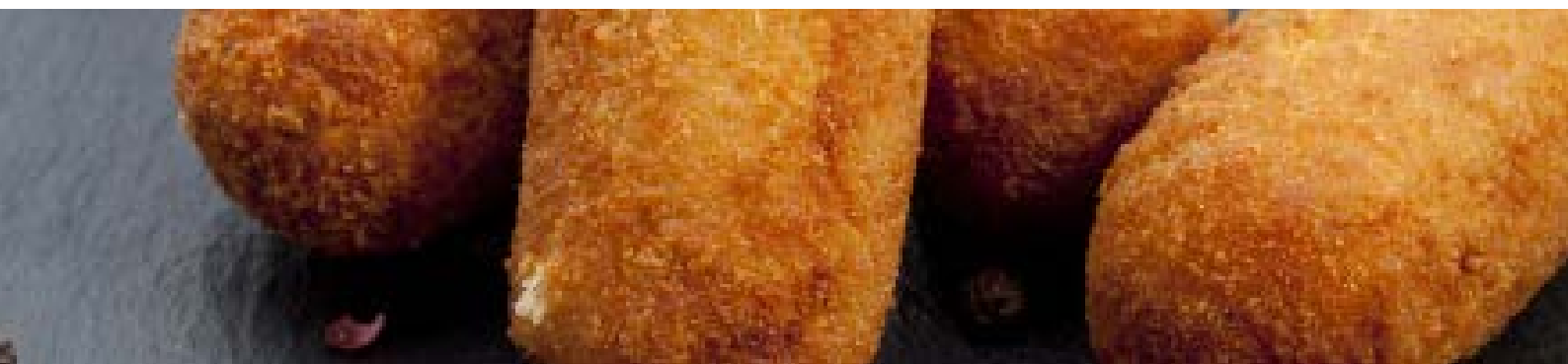


PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Croquetas	270 g.	36
Croquetas	530 g.	24
Croquetas	2 kg.	3

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.





Javier Campo

D.O. Queso Picón Bejes-Tresviso

Nuestra quesería se encuentra en el pueblo de Tresviso, perteneciente a la comarca de Liébana (Cantabria-España), situado en pleno PARQUE NACIONAL DE LOS PICOS DE EUROPA, a 900 m. de altitud, formando parte también de la Reserva de la Biosfera. En este espectacular entorno de pastos y montañas fue fundada JAVIER CAMPO en el año 2005, una quesería artesanal que ofrece un producto de calidad excelente gracias a su elaboración tradicional a base de ingredientes naturales.

El carácter abrupto del paisaje que nos rodea dio lugar a un aislamiento geográfico que ha permitido que se mantengan aún las viejas tradiciones. Como la de la fabricación del queso con denominación de origen propia, Picón Bejes-Tresviso, protegida desde 1994. Los quesos se elaboran siguiendo una tradición centenaria que ha pasado de generación en generación a lo largo de los siglos. Esto, unido a los pastos de alta montaña que las vacas comen la mayor parte del año, les da ese sabor salvaje que recuerda la espectacularidad de los Picos de Europa. Surge así un queso azul, de sabor fuerte, picante, mantecoso, con mucha personalidad y aspecto untuoso. Esencia montañesa que alegra los paladares.

Tal objetivo lo conseguimos mediante el continuo cuidado que dedicamos a todo el proceso, desde encargarnos de utilizar la mejor leche cruda hasta vigilar el proceso final de curado. Nuestras vacas pardas de leche, pacen apaciblemente en la época del año que hay pasto, logrando así que una alimentación natural y vida tranquila repercutan luego en la calidad de la leche. A ello debemos sumarle que la ganadería está situada a pocos metros de la quesería, evitando así que la leche pueda sufrir algún daño en el transporte.

Nuestras instalaciones son modernas y totalmente actualizadas, cumpliendo con la normativa de higiene y calidad establecidas, sin renunciar por ello al proceso de elaboración tradicional y de uso de ingredientes únicamente naturales del que hacemos gala. Para mantener estos exigentes cánones de calidad que nos hemos marcado, la producción anual de los quesos es limitada.

NUESTROS PREMIOS

Alimentaria Barcelona:

1987- Primer premio en primera y segunda cata internacional de quesos.

Salón del Gourmet de Madrid:

2006 - Primer premio quesos de pasta azul.

Consejería de Agricultura de Castilla y León:

2008 - Cincho de Oro

Cofradía del Queso de Cantabria:

Concurso internacional de quesos de pasta azul - Primer premio años 2006, 2007, 2009, 2010 y 2013 y segundo premio año 2012.

Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino:

2009 - Mejor queso español de pasta azul.

Concurso Exposición de quesos de Picos de Europa (Cangas de Onís):

Primer premio años 2014, 2015 y 2016. Tercer premio año 2017.

Premio Mundial del Queso (Gales):

Noviembre 2022 - Medalla de Oro Picón Bejes-Tresviso DO , Medalla de Oro Queso "Cérreu" Ahumado.

Premio Mundial del Queso (Trondheim, Noruega):

Noviembre 2023 - Medalla de Bronce Queso "Cérreu" y Medalla de Oro Queso "Cérreu" Ahumado.

D.O. Queso Picón Bejes-Tresviso

El queso Picón Bejes-Tresviso Javier Campo, cuya receta heredamos de nuestros antepasados e hizo famoso nuestro pueblo, es un queso azul español que se elabora en la comarca de Liébana, en Cantabria, a partir de leche cruda de vaca de nuestra propia ganadería.

Tiene una corteza donde proliferan los diferentes mohos que actúan en la maduración de nuestros quesos, destacando los colores blancos, anaranjados y rojizos. La pasta está plagada de vetas, donde aflora el penicilium de manera natural y que aportan al corte del queso un tono que cambia según el grado de maduración y la época del año. Así, los quesos elaborados durante la época del pasto (no utilizamos ensilados) tienen una pasta más amarillenta debido a las vitaminas presentes en la hierba fresca.

Su olor es fuerte en la corteza y agradable en el interior. Tiene un sabor característico con un toque picante equilibrado. Éste sabor ha sido descrito como salvaje, en consonancia con las montañas del Parque Nacional Picos de Europa, donde se elabora desde tiempos ancestrales.

Es un queso con denominación de origen protegida desde 1994. Su regulación unificó la denominación para todos los quesos que se producían en varios municipios de la comarca de Liébana junto al Parque Nacional de Picos de Europa. Las localidades de Tresviso y Bejes son las que tradicionalmente han acaparado la mayor parte de la producción y dan nombre al propio queso.

Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso

Transporte refrigerado – Vida útil: 10 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso	7,5kg.	1
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso	2,5 kg.	2
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso Porción	1,25kg.	4
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso Porción	625 g.	8
Queso azul D.O. Picón Bejes-Tresviso Porción	312 g.	16



Quesos "Cerréu"

"Cerréu"

Los "Cerréu" son quesos de leche pasteurizada de vaca, con corteza enmohecida y una textura tierna. Estos quesos son elaborados en La Cavada en la quesería de nuestros amigos de La Pasiega de Peña Pelada y madurados en nuestra cueva de Cérreu y de ahí el curioso nombre.

En boca tiene sabores característicos a la maduración tradicional en cuevas: vegetales, humedad, setas.

Ha sido galardonado este año con una medalla de bronce en el certamen de los World Cheese Awards celebrado en 2023 en Trondheim-Noruega.

Queso "Cerréu"

Transporte refrigerado - Vida útil: 8 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
QUESO CERRÉU	2,8 Kg.	2
QUESO CERRÉU porción al vacío	1,4 Kg.	4
QUESO CERRÉU porción al vacío	700 g.	6
QUESO CERRÉU porción al vacío	350g.	8



Queso "Cerréu" ahumado

Cuando hablamos de quesos "Cerréu" siempre hablamos en plural ya que también disponemos de una deliciosa variedad ahumada. Este queso tras su elaboración es ahumado en leña de haya y llevado a Tresviso para su maduración en la cueva que lleva su nombre. Al degustar este queso nos deleitaremos con un aroma a humo muy sutil.

Este queso ha recibido en Noviembre de 2022 la Medalla de Oro en los World Cheese Awards celebrado en Newport, Gales y la ha revalidado en 2023 en en Trondheim-Noruega.

Igualmente en 2023 ha sido elegido el mejor queso de Cantabria (norte de España).

Queso "Cerréu" Ahumado

Transporte refrigerado - Vida útil: 8 meses

PRODUCTO	FORMA- TO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
QUESO CERRÉU AHUMADO	2,8 Kg.	2
QUESO CERRÉU AHUMADO porción al vacío	1,4 Kg.	4
QUESO CERRÉU AHUMADO porción al vacío	700 g.	6





Horno San José

Sabor y excelencia desde 1909

Horno San José somos una empresa familiar, ya centenaria, fundada en 1909 en Torrelavega (Cantabria), por Aquilina Gutiérrez Sánchez y Manuel Fernández González. Comenzamos con una pequeña panadería, y a lo largo de muchos años de trabajo, esfuerzo y buen hacer, hemos ido ampliando nuestra empresa y nuestro surtido de productos, avalados por el reconocimiento y confianza de nuestros clientes.

Nuestra apuesta siempre ha sido por la calidad, el sabor, el trabajo artesano y la innovación de nuestros productos.

Nuestro compromiso con la calidad se concreta en una estricta selección de las mejores materias primas, como los mejores cacaos del mundo. Luego elaboramos con mimo cada producto, siguiendo las recetas y procesos tradicionales, para conseguir productos naturales con un sabor exquisito y auténtico. Y en una clara apuesta por la innovación, apostamos por nuevos productos como CACAOS 100% y 70% acordes a las necesidades de un consumidor cada vez más exigente y comprometido con la salud.

En la actualidad producimos un amplio surtido de deliciosos productos que abarcan los cafés, los chocolates y el cacao soluble.

Nuestro tradicional CHOCOLATE A LA TAZA, así como el CACAO SOLUBLE "TACHOCAO", y nuestras tabletas de CHOCOLATE PURO, CON y SIN ALMENDRAS, y COBERTURA DE CHOCOLATE son un placer para los sentidos.

El mejor sabor, con y sin azúcar, porque Horno San José además ofrece el mejor CHOCOLATE PURO SIN AZÚCAR de Cantabria, CON y SIN ALMENDRAS, y el exquisito CACAO SOLUBLE "TACHOCAO CON 0% AZÚCARES", ideal para desayunos, meriendas y batidos y que conservan el intenso sabor del mejor de los cacaos.

El proceso de elaboración de todos los productos de Horno San José se realiza de una forma tradicional, sin añadir ningún tipo de conservantes, siendo productos 100% naturales.

Cacao en polvo 100 %

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Cacao en polvo 100 %	250 g.	16

Un excelente producto para aquellos que pretendan llevar una vida sana sin renunciar a los pequeños placeres de la vida.

Compatible con dietas sanas, equilibradas y sin azúcares añadidos. Ideal para deportistas.

Apto para consumo directo disuelto en leche (vaca, o de origen vegetal) o mediante la elaboración de postres saludables .

Fuente de vitaminas (B1, B2, B3, B6 y E) y minerales (sodio, potasio, calcio, magnesio, fósforo, hierro, cobre, zinc, manganeso y azufre). Contenido en sal: 0,047%.



Cacao en polvo 70 %

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Cacao en polvo 70 %	300 g.	16

Cacao puro pero con un pequeño aporte de azúcar. Ideal para aquellos que no disfruten del amargor del cacao 100 % pero quieran llevar una dieta saludable, baja en azúcar.

Apto para consumo directo disuelto en leche (vaca, o de origen vegetal) o mediante la elaboración de postres saludables .

Fuente de vitaminas (B1, B2, B3, B6 y E) y minerales (sodio, potasio, calcio, magnesio, fósforo, hierro, cobre, zinc, manganeso y azufre). Contenido en sal: 0,047%.



Chocolate a la taza

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Chocolate a la taza	200 g.	30

Excelente chocolate elaborado con la experiencia de más de 100 años y la selección de los mejores cacaos para nuestro producto estrella.

Ideal para degustar con churros.



Chocolate puro

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Chocolate puro	150 g.	25

Exquisito chocolate con un toque amargo, elaborado con la selección de los mejores cacaos del mundo



Chocolate puro sin azúcar

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Chocolate puro <i>sin azúcar</i>	150 g.	25

La mejor calidad de nuestro chocolate puro, elaborado sin azúcar.



Chocolate puro con almendras

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Chocolate puro con almendras	150 g.	25

Exquisito chocolate con un toque amargo y combinado con la mejor selección de almendra entera de la calidad marcona.



Chocolate puro con almendras *sin azúcar*

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Chocolate puro con almendras <i>sin azúcar</i>	150 g.	25

La mejor combinación de chocolate puro elaborado sin azúcar y la mejor selección de almendra entera de la calidad marcona.



Cobertura de chocolate

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Cobertura de chocolate	200 g.	20

Excelente cobertura de chocolate para realizar los mejores postres.



Chocolate a la taza en polvo

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Chocolate a la taza en polvo (bote)	400g.	16
Chocolate a la taza en polvo (caja con 50 sobres de 30 g. - Total 1500 g.)	50x30 g.	4

El auténtico sabor del mejor chocolate a la taza para elaborar de una forma más rápida, sencilla y cómoda.

Nunca fue tan fácil tomar un chocolate con churros.



Tachocao - Cacao soluble

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Tachocao - Cacao soluble (bote)	700 g.	10
Tachocao - Cacao soluble (bote) (Caja con 50 sobres de 20g. - Total 1000g.)	50x20 g.	6

Cacao soluble ideal para los desayunos y meriendas. Cacao y azúcar en estado puro.



Tachocao 0% - Cacao soluble

Transporte T^a Ambiente (o refrigerado) - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Tachocao 0% (bote) (cacao soluble sin azúcar)	400 g.	16

Cacao soluble sin azúcar ideal para desayunos y meriendas, sin perder el intenso sabor del mejor cacao.



Nuestro café

Nuestro café es una mezcla de diferentes orígenes:

- Café de Colombia y Honduras (Arábicas) con un sabor más suave.
- Café de India y Vietnam (Robusto) con un sabor más fuerte.

El resultado es un café de sabor equilibrado y adaptado al gusto de los amantes del buen café.

Café natural en grano "Bares"

Transporte: Tªambiente - Vida útil: 6 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Café natural en grano "Bares"	1000 g.	6



Café descafeinado en grano

Transporte: Tªambiente - Vida útil: 6 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Café descafeinado en grano	1000 g.	6



Café descafeinado en sobres

Transporte: Tªambiente - Vida útil: 36 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Café descafeinado en sobres (Caja con 100 sobres de 2 g. - Total 200 g.)	100 x 2 g.	6



Café mólido mezcla

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Café mólido mezcla	250 g.	12



Café mólido natural

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 18 meses

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Café mólido natural	250 g.	12



Infusión de arándanos con manzana

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión de arándanos con manzana	30 pirámides x 4 g	18



Arándanos cultivados en Cantabria, concretamente en la finca La Raspanera, ubicada en los valles de Pasiegos.

Los **arándanos** son muy ricos en antioxidantes, actúan como reductores de colesterol, antibióticos y antiinflamatorios y tienen vitaminas como C, K, manganeso y fibra, que son realmente beneficiosas para una dieta saludable.

Infusión de arándanos con limón

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión de arándanos con limón	30 pirámides x 2,1 g	18



Arándanos cultivados en Cantabria, concretamente en la finca La Raspanera, ubicada en los valles de Pasiegos.

Los **arándanos** son muy ricos en antioxidantes, actúan como reductores de colesterol, antibióticos y antiinflamatorios y tienen vitaminas como C, K, manganeso y fibra, que son realmente beneficiosas para una dieta saludable.

Infusión con un toque de **limón** (rico en vitamina C).

Infusión de frutas del bosque

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión de frutas del bosque	30 pirámides x 4 g	18



Elaborado con hibisco, pasas, arándanos, escaramujo, bayas de saúco y fresas.

Hibisco: combate la acidez, el colesterol, con efectos diuréticos y desinfectantes del tracto urinario.

Pasas: Mucha fibra, te ayuda a tener una buena salud digestiva, evitando el estreñimiento y mejorando el tránsito intestinal. Rico en potasio y hierro. Dulce natural para diabéticos e hipertensos.

Arándanos: muy ricos en antioxidantes, como reductores de colesterol, antibióticos y antiinflamatorios y tienen vitaminas como C, K, manganeso, fibra que son realmente beneficiosas para una dieta saludable.

Escaramujo: remedio astringente eficaz y ayuda a prevenir infecciones del tracto urinario.

Bayas de saúco: reduce la gravedad del resfriado y la gripe.

Fresas: estimulante del apetito.

Infusión de té del puerto

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión de té del puerto	30 pirámides x 3,5 g	18



Elaborado con sideritis (del Valle de los Picos de Europa), regaliz, anís y menta.

Sideritis: Planta mediterránea con propiedades digestivas y depurativas.

Regaliz: edulcorante.

Anís: utilizado para combatir la acidez, la indigestión, los gases y los dolores de estómago, ya que tiene propiedades carmitativas y antiespasmódicas.

Menta: propiedades antiinflamatorias, expectorantes, antisépticas, analgésicas, antibacterianas.

Té english breakfast

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Té english breakfast	30 pirámides x 2,5 g	18

Es una mezcla de tés originarios de Assam, Ceilán y Kenia, con predominio de estos tres, la mezcla puede variar, es ideal para asimilar un buen desayuno, y empezar el día con vitalidad. Tiene un color ámbar rojizo brillante y un aroma penetrante. En boca es astringente, con taninos marcados, cuerpo robusto, bien estructurado y notas de malta y roble.

Té de Assam: Té negro procedente de Assam India, con cuerpo, fuerte y apreciablemente maltoso. Tiene efecto diurético y antioxidante.

Té de Ceilán: Originario de Sri Lanka, exótico y aromático, con un toque cítrico de color rojizo, usos: Antioxidante.

Té de Kenia: Té negro de sabor fuerte y astringente. Tiene efecto diurético y antioxidante.



Infusión menta poleo

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión menta poleo	30 pirámides x 1,3g	18



Poleo: Planta mediterránea, usos y propiedades: Tónico digestivo y estomacal. Expectorante.

Infusión rooibos sobao pasiego

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión rooibos sobao pasiego	30 pirámides x 2,5 g	18



Aroma de rooibos, piel de limón y sobao pasiego.

Rooibos: Planta sudafricana, usos y propiedades: Efecto antioxidante.

Infusión de manzanilla

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión de manzanilla	30 pirámides x 1,3 g	18



Manzanilla: Hierba perenne originaria de Europa con propiedades digestivas, sedantes, tónicas y vasodilatadoras.

Té verde jengibre y limón

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Té verde jengibre y limón	30 pirámides x 2,5 g	18



Té verde sencha, rodajas de limón, jengibre cortado y lemongrass.

Té verde Sencha: Té japonés que se elabora sin triturar las hojas, usos y propiedades: Antioxidante, combate la artritis y ayuda a adelgazar.

Limón: fruta rica en vitamina C.

Jengibre: Planta del sur de Asia rica en vitaminas C, B9, B1, B2, B3, B5 y B6, calcio, hierro, manganeso, zinc, fósforo y sodio.

Lemongrass: Planta mediterránea con propiedades digestivas y antiinflamatorias.

Té rojo pu-erh

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Té rojo pu-erh	30 pirámides x 2,5 g	18

Té rojo Pu-erh: Es un té fermentado, típico de la provincia de Yunnan en China. Reduce el colesterol, ayuda en dietas de adelgazamiento, protector cardiovascular y previene la artritis.



Infusión de maracuyá y naranja

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Infusión de maracuyá y naranja	30 pirámides x 3,5 g	18



Maracuyá: Conocida como maracuyá o fruta de la pasión, esta fruta tropical de sabor ácido y dulce a la vez es rica en hidratos de carbono y agua, por lo que es un alimento perfecto para recuperar energías después de un esfuerzo. Es una fruta rica en potasio, fósforo y magnesio.

Hibisco: Contiene abundantes ácidos orgánicos, como el hibisico, málico y tartárico, además de mucílagos, fitosteroles y pectina, y se considera una fuente privilegiada de vitamina C. Todo ello hace que sus propiedades sean múltiples, entre las que se pueden destacar las siguientes:

Antioxidante

Fuente de vitaminas

Regula la presión arterial alta.

Te ayuda a perder peso.

Facilita la digestión y es laxante. Elimina la acidez de estómago y puede curar tanto la gastroenteritis como el estreñimiento.

Ansiedad (es relajante)

Diurético y antiséptico.

Demulcente (alivia la irritación de garganta).

Caída del cabello: Puede frenar la caída del cabello gracias a su alto contenido en nutrientes.

Escaramujo: Tiene un alto contenido en Vitamina C: entre 1700-2000 mg por 100 g de producto seco, lo que la convierte en una de las fuentes vegetales más ricas en esta vitamina. Contiene vitaminas A, D y E y flavonoides antioxidantes.

Como remedio natural, se le atribuye la capacidad de prevenir infecciones de la vejiga y se dice que ayuda con los mareos y las migrañas. También son conocidas sus propiedades antidiarreicas.

Naranja: destaca por ser una excelente fuente de vitamina C, flavonoides, ácido fólico y minerales como el potasio y el magnesio.

Té negro con canela

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Té negro con canela	30 pirámides x 2,5 g	18

Té negro de Ceilán: aporta diversos beneficios para la salud, como ayudar a mejorar la digestión, controlar la diabetes, favorecer la pérdida de peso, aumentar el estado de alerta, prevenir el envejecimiento y enfermedades como el cáncer y el infarto de miocardio.

Debido a los efectos de la cafeína, mayor en el té negro que en otros tipos de té, destaca su poder estimulante, que permite mantener la mente despierta en trabajos intelectuales como estudiar, escribir, etc.

Canela: es un gran aliado a la hora de favorecer el bienestar digestivo. Lucha eficazmente contra los gases y las flatulencias, reduce la hinchazón, previene las digestiones pesadas y se recomienda en caso de náuseas. Asimismo, mejora el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento.



Expositor de madera





Alía
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Aceites Alía

Recuperando tradiciones centenarias

Aceites Alía es una empresa joven y dinámica, pero a la vez con una larga tradición.

Desde hace ocho años combinamos nuestra pasión por el aceite de oliva virgen extra y el trabajo, con la experiencia y tradición de una tierra especial con unas variedades que han perdurado en el tiempo y que mantenemos y cuidamos con mimo.

Todo es fruto del conocimiento y de una dedicación completa, desde la plantación y cuidado diario del olivar, hasta su recolección, transporte de la aceituna y posterior transformación en un producto de alta calidad. Una larga cadena donde se miman todos y cada uno de sus eslabones, desde el olivar, la verdadera fábrica del AOVE, hasta que se envasa y llega al consumidor final.

En Aceites Alía controlamos todo el proceso de producción desde la recogida de aceitunas hasta el embotellado, porque sabemos que de esta forma es la única manera de garantizar a nuestro consumidor final la máxima calidad.

Nuestros vírgenes extra están hechos mediante las más moderna tecnología. Son aceites de cosecha muy temprana, ricos en aromas y complejos sabores. Para ello aplicamos técnicas diferentes e innovadoras:

- Extraemos los huesos de aceituna para obtener energía, para que de este modo la almazara funciona de forma SOSTENIBLE.
- Extracción en frío a temperatura no superior a 20°C.
- Usamos vidrio y cartón reciclable en todos nuestros envases.
- Innovación y exclusividad en los diseños.
- Ilusión y gran esfuerzo.

Aceites de *Oliva Virgen Extra*

El aceite de oliva virgen extra es un auténtico tesoro para la salud. Es el alimento por excelencia de la apreciada dieta mediterránea.

No en vano, el verdadero zumo de aceitunas es desde antiguo la grasa monoinsaturada más consumida del entorno Mediterráneo.

Apreciado desde hace miles de años por su extraordinario sabor, en la actualidad se ha constatado una estrecha relación entre su consumo y una esperanza de vida más larga, que implica una disminución de las enfermedades causadas en gran parte por los no demasiados saludables hábitos culinarios occidentales.

Las virtudes del aceite de oliva van más allá de la protección contra las enfermedades cardiovasculares. Algunos de los antioxidantes pueden tener la habilidad de destruir sustancias que lideran la proliferación de células cancerígenas.

El aceite de oliva también juega un importante papel en la diabetes. La investigación ha demostrado que las personas que en su dieta disfrutan del aceite de oliva tiene mejores niveles de azúcar en sangre.

En nuestros olivares podemos encontrar 5 variedades diferentes de olivos, en consecuencia, producimos 5 aceites de oliva virgen extra monovarietales, **Verdeña, Alquezrana, Empeltre, Royeta de Asque y Arroniz** extraídos en frío para que cada tipo de aceite conserve todas sus propiedades y su sabor y en cuya elaboración no se emplea ningún aditivo alimenticio o conservante.



Verdeña

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - VERDEÑA	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - VERDEÑA	500 ml	6

Variedad de aceituna del Somontano, recogida a mano de olivos de entre 150 y 200 años en las poblaciones de Cregenzan y Estadilla.

Aceite con una gran personalidad y un sabor afrutado único, fondo suave, ligero picante y sin apenas amargor. Tonos verdes y matices dorados. Recuerda al tomate, hierba recién cortada y almendras. En boca es dulce, con un gran equilibrio.

Es perfecto para cualquier comida ya que su excepcional aroma y toque dulce hacen a cualquier comida mas equilibrada.



Alquezrana

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - ALQUEZRANA	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - ALQUEZRANA	500 ml	6

Variedad del Somontano, mas concretamente de la localidad de Alquézar de donde toma su nombre y de los alrededores de esta.

Variedad de la que apenas quedan mas de 2000 árboles, todos ellos de gran porte y con una edad media de 300 años.

Oliva recogida a mano a comienzos de campaña y que destaca por un intenso sabor afrutado con matices de alcachofa y hierba recién cortada. Aceite con mucha personalidad, como la tierra a la que pertenece.

Intenso sabor afrutado, en boca , destaca su punto amargo y picante.



Royeta

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - ROYETA	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - ROYETA	500 ml	6

Royeta o Royeta de Asque, variedad recuperada de unos pocos olivos encontrados a punto de extinguirse. Debe su nombre al color rojo que toma la oliva en el momento del envero.

Su aceite destaca por un intenso sabor afrutado, donde predomina su aroma a flores y almendras con matices a higuera y tomate. En cata denota sensaciones leves de amargo y picante, matizado con su carácter dulce y almendrado



Empeltre

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - EMPELTRE	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - EMPELTRE	500 ml	6

Una de las más variedades más antiguas de la Península Ibérica. En nuestro caso se trata de olivos jóvenes plantados junto a la localidad de Ejea de los Caballeros destacando un dulzor sobre un amargo y un tímido picante. Encontramos también sabores a frutos secos como la nuez y la almendra.

Aromas con dominio de notas verdes, de hierba y hoja de olivo, así como connotaciones de nuez. Cuenta por tanto con el equilibrio perfecto entre amargor y picor gracias a sus matices afrutados.



Arroniz

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - ARRONIZ	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - ARRONIZ	500 ml	6

Variedad muy exclusiva y muy acotada en la zona media de Navarra y en la Ribera. Olivos centenarios de gran porte, recogidos a mano. Aceite con un sabor ligeramente frutado. Tiene toques almendrados. En boca su dulzor inicial pasa pronto a un amargo de tipo medio, finalmente notamos sus matices más picantes.

Contiene una composición de ácidos grasos muy equilibrada, con ácidos grasos saturados más bajos que el resto de aceites. Posee, además, un alto contenido en ácido oleico, así como polifenoles totales (superior a 500 ppm.) y otros antioxidantes naturales.



Gorrión

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
AOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 1 L	12
AOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 3 L	4

Aceite de oliva virgen extra de oliva Lecciana 100%, cultivado en Pedrola (Zaragoza). Aceite de cosecha temprana (últimos días de octubre) para que la oliva esté un poco verde todavía y poder conseguir la mejor calidad, aunque signifique sacrificar volumen.

La variedad Lecciana, es un cruce de plantas de origen italiano, (Leccino) con una de las variedades más habituales en el arco Mediterráneo, la Arbequina.

Su alto contenido en polifenoles, hace que el aceite tenga una alta estabilidad, provocando que sus características se mantengan intactas, hasta el momento de ser consumido.

Esto marca la diferencia con otros aceites, ya que no pierde sus propiedades organolépticas.

El Aceite de Oliva Gorrión es ideal para terminar cualquier tipo de plato cocinado o ensaladas, así como postres.

Es limpio y brillante, con notas de frutas aromáticas (manzana), hierba recién cortada y tomates verdes con un gran recuerdo a la alcachofa. En boca, tiene un buen equilibrio entre acidez y amargor, pero con la típica suavidad de la arbequina, lo que hace que su paso por boca sea largo y elegante.



Mochuelo

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - MOCHUELO	2 L	4
Aceite de Oliva Virgen Extra - MOCHUELO	5 L	4

Nuestro aceite mas competitivo a base de arbequina de cosecha temprana. Un aceite de una calidad superior en gran formato.

Tras ser recogido en los meses de octubre y noviembre y después de una cuidada molienda obtenemos un zumo de oliva con frutado alto, un ligero amargor y una gran estabilidad.

Las principal característica de este aceite es su frescura y recuerdan a la almendra verde y a la hierba recién cortada, con un toque característico proporcionado por la variedad arbequina. También podemos encontrar un aceite con matices a tomate e higuera.



CUCO

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
AOVE-ARBEQUINA-ROYETA-LECCIANA - CUCO	500 ml	6

Mezcla de variedades Lecciana, Arbequina y Royeta de Asque.

Cosechado y molido durante la última semana de Septiembre y la primera semana de Octubre dependiendo de la cosecha. Este aceite es resultado de la selección de las mejores parcelas y de ellas se recolectan las mejores aceitunas de la finca.

Rendimientos muy bajos que dan un aceite frutado, con aromas muy verdes donde predominan la alcachofa, la hierba recién cortada y el tomate. Fresco y equilibrado, una auténtica delicia con una producción muy limitada.





Dehesa Zacatena

Elaboramos quesos como lo hacían nuestros abuelos

Hablar de la historia de Zacatena es hablar de Las Tablas de Daimiel, ya que 950 hectáreas, son parte de la finca. Un oasis en la estepa manchega de alto valor ecológico que se nota en la calidad de nuestros quesos.

Se sabe que desde el siglo XVI se elaboran quesos procedentes de las ovejas que pastan en la Dehesa Zacatena, que hoy da nombre a nuestros quesos. La riqueza de sus pastos, que ha sido reseñada en distintas publicaciones, se debe en una parte importante a la Magarza, una hierba de gran calidad para las ovejas con más de 800 años de historia.

Desde Zacatena, y con la ayuda del Parque Nacional de las Tablas de Daimiel, espacio protegido por su singularidad y reserva de la biosfera, estamos retomando la explotación del ganado manchego, transformando su leche en exquisito queso manchego artesano D.O.P. Ecológico que permite la convivencia de la explotación con el entorno.

Somos artesanos. Seguimos el camino marcado desde 1990

En Dehesa Zacatena seguimos trabajando la finca de forma tradicional, elaborando el mejor queso D.O.P. manchego artesano, añadiendo al modelo de explotación las exigencias necesarias para alcanzar el exclusivo certificado ecológico.

Nuestra actividad, vinculada a la elaboración de queso de calidad comenzó en 1990, conservando y manteniendo un modelo productivo respetuoso con el entorno y, a la vez, añadiendo la tecnología necesaria para garantizar la homogeneidad de nuestros productos.

Nuestra quesería es excepcional por predominar la tradición y calidad sobre la producción, buscando ese equilibrio entre natural, tradición y sostenibilidad que da lugar a un producto ECOLÓGICO de altísima calidad.

NUESTROS PREMIOS Y CERTIFICACIONES

2025

WORLD CHEESE AWARDS:

Oro - queso manchego artesano curado eco.
Bronce- queso manchego semicurado eco (leche pasteurizada).



CAMPO Y ALMA:

Oro- queso manchego semicurado eco (leche pasteurizada).
Plata- queso manchego artesano curado eco.
Bronce- queso manchego artesano semicurado eco.



2024

WORLD CHEESE AWARDS:

Oro- queso manchego curado (leche pasteurizada).
Plata- queso manchego semicurado (leche pasteurizada).



CAMPO Y ALMA:

Plata- queso manchego artesano semicurado.
Bronce- queso manchego artesano curado.

2023

WORLD CHEESE AWARDS:

Oro- queso manchego artesano semicurado
Bronce- queso manchego artesano curado
Bronce- queso manchego curado (leche pasteurizada)



CAMPO Y ALMA:

Plata- queso manchego artesano curado
Bronce- queso manchego semicurado (leche pasteurizada)



Queso Tierno

D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,600 kg)
3. Entero pequeño (1,120 kg)

Nuestro queso de oveja D.O.P. artesanal no deja a nadie indiferente. Es el más particular, con un sabor suave de matices únicos ideal para toda la familia, irresistible.

Elaborado con leche pasteurizada a la que añadimos enzimas y bífidos a partir de una fórmula muy cuidada.

Al ser un queso tierno, casi fresco, es importante conservar en frío entre 2 y 12° C.

Queso Semicurado Artesano

D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,600 kg)
3. Entero pequeño (0,980 kg)

Nuestro queso de oveja D.O.P. artesanal más vendido y premiado. Un sabor cremoso e intenso muy característico, que da la propia alimentación que ofrece la Dehesa.

Elaborado con leche cruda según se extrae del ordeño de las ovejas, sin ningún otro tipo de proceso, aprovechando así las enzimas y los bífidos propios.

Queso Semicurado Pasteurizado D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,600 kg)
3. Entero pequeño (0,980 kg)

Queso elaborado con leche de oveja ecológica pasteurizada D.O. Manchego, elaborado con sumo cuidado mediante métodos tradicionales y atención al detalle, resultando en un queso de rico sabor.

Queso Curado Artesano D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,400 kg)
3. Entero pequeño (0,920 kg)

Nuestro queso de oveja D.O.P. artesanal más puro con un olor y textura excepcionales. Madurado seis meses para conseguir un sabor intenso con leve toque ácido.

La leche se trabaja cruda, inmediatamente después de ordeñar las ovejas, sin necesidad de ningún otro tipo de proceso, aprovechando así las enzimas y bífidos propios de la leche de oveja.

Queso Curado Pasteurizado D.O. Queso Manchego Ecológico



INGREDIENTES

LECHE ecológica de oveja (de origen España), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo.

Corteza natural 100% comestible.

Producto sin gluten.

FORMATOS:

1. Cuña (200 gr)
2. Entero grande (2,400 kg)
3. Entero pequeño (0,920 kg)

Nuestro queso curado está elaborado con la leche de nuestras propias ovejas que pastan en la dehesa, dando como resultado un queso con un sabor único e inigualable.

