

Catalogue des produits 2015



Informations importantes

- Ces prix comprennent la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) en vigueur et les prix correspondent au 1^{er} Janvier de l'année 2015 et peuvent être modifiés au cours de l'année.
- Certains éléments peuvent être retirés de ce catalogue et d'autres articles pour la vente dans les magasins El Cigarrero ne pouvaient être contenus ici.
- Pour plus d'informations s'il vous plaît contactez-nous au numéro suivant (+34) 968 674 314 ou écrivez-nous à clientes@elcigarrero.com





Charcuterie

Charcuterie Sèche

CHORIZOS DE CUISSON	
	<p>Le chorizo est une saucisse typique et originale de la péninsule ibérique. Nos saucisses sont idéales pour donner un goût maison aux ragoûts, sautés, sauces... Nous élaborons 3 variétés: doux, intermédiaire et épicé.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
CHORIZO BLANC SEC	
	<p>Fabriqué à base de jambon et de poitrine maigre, hachés et assaisonnés avec des épices douces et une touche de vin blanc (boyaux naturels). Faîtes du chorizo blanc un plaisir pour le palais!</p> <p>9,00 €/Kg</p>
CHORIZO ROUGE SEC	
	<p>Fabriqué à base de jambon et de poitrine maigre, hachés et assaisonnés avec des épices typiques de la région de Murcie (boyaux naturels). Un de nos produits préférés, à déguster avec du pain.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
CHORIZO TYPE CANTIMPALO	
	<p>Le chorizo type Cantimpalo est l'une des charcuteries les plus typiques de l'Espagne. Lorsqu'il est préparé avec des épices de haute qualité de Murcie, le résultat est un produit de qualité prêt à satisfaire les palais les plus exigeants.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
JAMBON SERRANO	
	<p>Jambon espagnol cru traité dans nos propres caves de séchage. Prêt à être dégusté. En tranches ou en morceaux, son goût intense, sa pincée de sel et sa fine couche de graisse fondent dans la bouche et ravira toute la famille.</p> <p>13,00 €/Kg</p>



JAMBON SERRANO ENTIER	
	<p>Le <i>jamón serrano</i> est un élément principal dans la cuisine ibérique. Le jambon de « El Cigarrero » a une saveur intense avec une pincée de sel et une fine couche de texture grasse et tendre qui fond dans la bouche. Env. poids 7 kg.</p> <p style="text-align: right;">7,50 €/Kg</p>
LONGE DE PORC SÉCHÉ	
	<p>Longe de porc assaisonnée avec des épices typiques de la région de Murcie, prédominance de paprika. Traitée dans nos séchoirs avec le soin qu'un morceau de cette qualité mérite.</p> <p style="text-align: right;">14,00 €/Kg</p>
LONGE DE PORC AU POIVRE	
	<p>Longe de porc assaisonnée avec des épices naturelles et durcie dans nos séchoirs avec le soin qu'un morceau de cette qualité mérite. Savoureux avec un soupçon de poivre, à consommer avec du pain fait maison.</p> <p style="text-align: right;">14,00 €/Kg</p>
LONGE DE PORC AU ROMARIN	
	<p>Longe de porc assaisonnée au romarin, dont le lard et la peau lui donne une saveur exquise et délicate. Traitée dans nos séchoirs avec le soin qu'un morceau de cette qualité mérite.</p> <p style="text-align: right;">14,00 €/Kg</p>
SAUCISSE LONGUE BLANCHE SÉCHÉE	
	<p>La saucisse longue blanche, une fois traitée dans nos séchoirs, est une délicieuse collation, à manger en cubes et accompagnée de pain fait maison et d'un bon vin. Goût doux et délicat.</p> <p style="text-align: right;">13,00 €/Kg</p>
SAUCISSE LONGUE ROUGE SÉCHÉE	
	<p>La saucisse longue rouge une fois traitée dans nos séchoirs, est une délicieuse collation, en cubes et accompagnée de pain fait maison et d'un bon vin. Goût caractéristique d'ail et de paprika.</p> <p style="text-align: right;">13,00 €/Kg</p>



SAUCISSE TYPE LORCA	
	<p>Cette saucisse, l'impériale de Lorca, est préparée à partir de viande premium de porc haché et assaisonné avec du sel, des grains de poivre et autres épices. Avec sa saveur douce, c'est un fort emblème gastronomique de Murcie.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
SAUCISSON	
	<p>Saucisson sec fabriqué avec du jambon maigre et du lard, assaisonné avec des épices douces et des grains de poivre (boyaux naturels). Légèrement salé prêt à être apprécié en cubes ou en tranches.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
SOUBRESSADE	
	<p>La <i>sobrasada</i> est fabriquée à partir de viande de porc sélectionnée et de paprika murcien qui lui donne une saveur caractéristique. Vendue en saucisse ou en pâté (finement haché pour plus d'onctuosité), elle est douce ou épicée.</p> <p>8,00 €/Kg</p>



Jambon Cru

JAMBON SERRANO ENTIER	
	<p>Le <i>jamón serrano</i> est un élément principal dans la cuisine ibérique. Le jambon de « El Cigarrero » a une saveur intense avec une pincée de sel et une fine couche de texture grasse et tendre qui fond dans la bouche. Env. poids 7 kg.</p> <p style="text-align: right;">7,50 €/Kg</p>
JAMBON SERRANO	
	<p>Jambon espagnol cru traité dans nos propres caves de séchage. Prêt à être dégusté. En tranches ou en morceaux, son goût intense, sa pincée de sel et sa fine couche de graisse fondent dans la bouche et ravira toute la famille.</p> <p style="text-align: right;">13,00 €/Kg</p>
JAMBON DE CHATO MURCIANO ENTIER	
	<p>Le <i>chato murciano</i> est une race de porc originaire de Murcie dont jambons ont un goût similaire et la succulence de la viande de porc ibérique. Le jambon <i>chato murciano</i> réserve de La Noria a été séché dans les caves.</p> <p style="text-align: right;">14,00 €/Kg</p>
JAMBON DE CHATO MURCIANO TRANCHES	
	<p>Le <i>chato murciano</i> est une race de porc originaire de Murcie dont jambons ont un goût similaire et la succulence de la viande de porc ibérique. Le jambon <i>chato murciano</i> réserve de La Noria a été séché dans les caves.</p> <p style="text-align: right;">25,00 €/Kg</p>
JAMBON IBÉRIQUE ENTIER	
	<p>Jambon ibérique produit à partir de porc ibérique de <i>cebo</i> pour obtenir, après plus de deux ans de curation, un jambon pur approprié pour les goûts exclusifs.</p> <p style="text-align: center;">Poids approximatif de 7-8 kg par unité.</p> <p style="text-align: right;">19,00 €/Kg</p>
JAMBON IBÉRIQUE TRANCHES	
	<p>De fines tranches de jambon de porc ibérique de <i>cebo</i>. Cette race accumule de la graisse entre les fibres musculaires qui produisent les traînées blanches typiques qui font leurs jambons si spéciaux.</p> <p style="text-align: right;">42,00 €/Kg</p>



Charcuterie Cuit

BOUTIFARRE	
	<p>La <i>butifarra</i> est une charcuterie typiquement méditerranéenne, élaborée à partir de viande de porc hachée et d'épices (cannelle). Chez El Cigarrero, nous préparons les variétés traditionnelles en blanc et en noir (au sang de porc).</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
MUSEAU DE PORC	
	<p>Saucisse faite avec la chair de la tête, les oreilles et la langue de porc. Assaisonnée avec des épices et cuit lentement au four à bois, qui lui donne un goût délicieux et unique.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
BOUTIFARRE CATALANE	
	<p>La butifarra catalane, ou simplement Catalana, est préparée à partir de viande de porc de première qualité et cuite dans une peau épaisse. Cette saucisse a un léger goût sucré et une texture lisse. On la sert froide, en entrée par exemple.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
JAMBON D'YORK	
	<p>Saucisse artisanale fabriqué à partir de viande maigre de jambon de porc et d'épices. Cuit à l'intérieur des moules dans le four à bois qui donne un goût unique. Il est adapté pour une alimentation équilibrée pour sa faible teneur en gras.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
BOUDIN AUX OIGNONS	
	<p>L'ingrédient principal de la <i>morcilla</i> typique de Murcie est l'oignon. Chez El Cigarrero, il est cuit au feu de bois leur donnant une saveur particulière. Nous lui ajoutons sang, cannelle et autres épices. Piquante, elle contient également des pignons!</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>



MORCÓN	
	<p>Le <i>morcón</i> de Murcie est une charcuterie cuite dans une peau en forme de boule, il est ainsi prêt à servir et à déguster. Nous le préparons en trois variétés, <i>morcón</i> murcien, <i>morcón</i> de Lorca (moins gras) et <i>morcón</i> noir (avec du sang).</p> <p>8,00 €/Kg</p>
PÂTÉ	
	<p>Pâté produite de façon traditionnelle, basée sur le foie de porc, bacon, œufs, épices aux pignons cuites au feu de bois dans une cocotte d'argile. De cette façon, nous avons reçu un pâté au goût exquis et profond qui ravira les palais les plus exigeants.</p> <p>8,00 €/Kg</p>



Charcuterie Fraîche

BOULETTES	
	<p>Fabriqué avec du porc maigre, lard, l'ail, le persil, les pignons, l'œuf et chapelure assaisonnée avec des épices très douces. Ils donnent une saveur exquise aux ragoûts et frits n'ont aucune rivale.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
PETIT CHORIZOS	
	<p>La version mini de nos chorizos est conçue pour être grillée mais peut aussi être utilisée pour les ragoûts. Vous pouvez les trouver en trois saveurs: sucré épicé, épicé et très piquant pour les plus audacieux.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
CHORIZO DOUX	
	<p>Chorizos goût plus doux, pour ceux qui n'aiment pas la nourriture épicée. Pour profiter frit ou grillé.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
FAJITAS	
	<p>Fines lanières de poulet aux légumes. (oignon, poivron rouge et vert) et sauce mexicaine. Idéal pour préparer vos propres tacos. Nous vous recommandons de les remplir avec du fromage qui fondra au four.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
HAMBURGER DE PORC	
	<p>Fabriqué avec du porc maigre et lard et assaisonné avec des épices douces. Avec ces matières premières de qualité, nous obtenons un hamburger très tendre et délicieux.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>



HAMBURGER DE POULET	
	<p>Fabriqué avec du poulet maigre et lard de porc et assaisonné avec des épices douces. Hamburger plus frais que le hamburger de porc traditionnel et aussi délicieux.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
HAMBURGER DE VEAU	
	<p>Fabriqué avec de la viande de bœuf maigre et lard de porc et assaisonné avec des épices douces. Hamburger avec plus de corps que le hamburger de porc traditionnel et aussi délicieux.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
HAMBURGER VÉGÉTAL	
	<p>Fabriqué avec du porc maigre, bacon, poivron rouge, poivron vert et l'oignon et assaisonné avec des épices douces. Hamburger savoureux et plus léger que les autres.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
SAUCISSE LONGUE BLANCHE	
	<p>La Longaniza est une saucisse en forme de U, longue et étroite, qui peut être mangée crue lorsqu'elle est séchée, ou frite ou grillée quand elle est fraîche. Cette variété blanche ne contient pas du paprika.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
SAUCISSE LONGUE ROUGE	
	<p>La Longaniza est une saucisse en forme de U, longue et étroite, qui peut être mangée crue lorsqu'elle est séchée, ou frite ou grillée quand elle est fraîche. Cette variété contient du paprika et sa composition est plus douce que le chorizo.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
CUISSES DE POULET FARCIES	
	<p>Cuisses de poulet désossées farcies au bacon au fromage, et garnies d'épices. Parfait pour une cuisson au four avec des légumes.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>



BOULETTES PELOTAS	
	<p>Les pelotas sont typiques de Murcie, qui outre la viande de porc et le lard maigre, contiennent aussi de la saucisse longue rouge, du <i>morcón</i> murcien, de la chapelure, du persil, des pignons et de l'ail. Ajoutez de la saveur à vos plats mijotés.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
POULET À CHILINDRÓN	
	<p>Morceaux de poulet assaisonnés avec un mélange d'épices prêtes pour préparer la recette de ragoût de poulet à <i>Chilindrón</i>.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
POULET MÉDITERRANÉE	
	<p>Morceaux de poulet assaisonnés avec un mélange d'épices méditerranéennes et prêtes à cuire.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
SAUCISSES FRAÎCHES	
	<p>Saucisse fraîche de porc finement haché et assaisonnée avec du sel, du poivre et autre épices. Un classique pour les barbecues.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
SOUBRESSADE	
	<p>La <i>sobrasada</i> est fabriquée à partir de viande de porc sélectionnée et de paprika murcien qui lui donne une saveur caractéristique. Vendue en saucisse ou en pâté (finement haché pour plus d'onctuosité), elle est douce ou épicée.</p> <p>8,00 €/Kg</p>



Miniburgers et Brochettes

MINIBURGER BACON	
	<p>Miniburger de viande de porc maigre de première qualité avec des lardons hachés, assaisonné avec des épices douces et une tranche de bacon sur le dessus. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER BLANC	
	<p>Miniburger de viande de poulet maigre de première qualité assaisonné avec des épices fines et plus savoureuses. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER DE PORC	
	<p>Miniburger de viande de porc maigre de première qualité assaisonné avec des épices douces. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER CHORIZO	
	<p>Miniburger de viande de porc maigre de première qualité assaisonné aux épices de chorizo et légèrement piquante. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER FOIE	
	<p>Miniburguer de viande de porc maigre de première qualité assaisonné avec des épices douces et un cœur de foie gras. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>



MINIBURGER PEDRO XIMENEZ	
	<p>Miniburger de viande de porc maigre de première qualité assaisonné avec des épices douces et une réduction de vin de Xérès Pedro Ximenez. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER POULET	
	<p>Miniburger de viande de poulet maigre de première qualité assaisonné avec des épices douces. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER AU PROVENÇAL	
	<p>Miniburger de viande de porc maigre de première qualité assaisonné avec épices de Provence. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER FROMAGE	
	<p>Miniburger de viande de porc maigre de première qualité assaisonné avec des épices douces et du Camembert. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBURGER VEAU	
	<p>Miniburger de viande de veau maigre de première qualité assaisonné avec des épices douces. Poids: 55 gr par unité</p> <p>9,00 €/Kg</p>



MINIBURGER VÉGÉTAL



Miniburger de viande de porc maigre de première qualité. Contient des poivrons rouges, des poivrons verts, **des oignons**, du persil **haché** et des épices douces.

Poids: 55 gr par unité

9,00 €/Kg

Brochettes

BROCHETTE D'ARCHENA



Brochettes de poulet avec une marinade très douce qui plaît à toute la famille.

9,00 €/Kg

BROCHETTE AU COGNAC



Brochettes de poulet avec une marinade qui donne un léger goût de cognac.

9,00 €/Kg

BROCHETTE DATTES ET BACON



Brochette de saucisse fraîche et de dattes enveloppés dans des tranches de poitrine fumée.

9,00 €/Kg

BROCHETTES MEDITERRANEO



Brochettes de poulet avec une marinade légère inspirée des ingrédients de base de la cuisine méditerranéenne.

9,00 €/Kg



BROCHETTE MAURE



Brochette de cubes de porc marinés au paprika et autres épices. Nous les confectionnons aussi aux légumes avec des morceaux de poivron rouge, poivron vert et oignons intercalés.

8,00 €/Kg

BROCHETTE DE VILLAGE



Brochettes avec la plus typique charcuterie fraîche de la Région de Murcie. Comprend saucisse fraîche, boudin noir, saucisse longue rouge et saucisse longue blanche. Idéal pour les barbecues et grillades.

Poids: 80 gr par unité

9,00 €/Kg



Charcuteries Ibériques

CHORIZO IBÉRIQUE	
	<p>Chorizo à base de viande maigre de porc ibérique nourri de glands et bourré dans des boyaux naturels. Un produit à base de viande de la plus riche qualité.</p> <p>18,00 €/Kg</p>
JAMBON IBÉRIQUE ENTIER	
	<p>Jambon ibérique produit à partir de porcs ibériques de cebo pour obtenir, après plus de deux ans de curation, un jambon pur approprié pour les goûts exclusifs. Poids approximatif de 7-8 kg par unité.</p> <p>19,00 €/Kg</p>
JAMBON IBÉRIQUE TRANCHES	
	<p>De fines tranches de jambon de porc ibérique de cebo. Cette race accumule de la graisse entre les fibres musculaires qui produisent les traînées blanches typiques qui font leurs jambons si spéciaux.</p> <p>42,00 €/Kg</p>
LONGE IBÉRIQUE	
	<p>Longe séchée à base de viande maigre de porc ibérique, aussi connu comme « pata negra », nourris avec des aliments composés et traditionnellement guéri.</p> <p>38,00 €/Kg</p>
SALCHICHÓN IBÉRIQUE	
	<p>Le plus spécial saucisson à base de viande maigre de porcs ibériques nourris aux glands en boyau naturel.</p> <p>18,00 €/Kg</p>



Pré-cuisinés

BOULES DE MORUE	
	<p>Boules traditionnels à base de morue dessalée, la chapelure, le persil et l'œuf. Prêt à manger frit, en sauces ou ragoût donnant un goût délicieux.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
AUBERGINES FARCIES	
	<p>Aubergines farcies de viande, le fromage et béchamel. De 15 à 20 minutes dans le four préchauffé et prêt à manger.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
CROQUETTES DE POULET	
	<p>Croquettes à base de viande de poulet de qualité supérieure et béchamel. Faire frire dans la poêle avec l'huile abondante et prête à manger.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
PETIT JAMBONS	
	<p>Petite tranche de jambon de York, béchamel et la chapelure. Faire frire dans la poêle avec l'huile abondante et prête à manger.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
FLAMENQUINES	
	<p>Tranche de jambon de York roulé, farcies avec trois sortes de fromage et pané. Faire frire dans la poêle avec l'huile abondante et prête à manger.</p> <p>10,00 €/Kg</p>



LASAGNE À LA VIANDE	
	<p>Lasagne de viande de porc et de bœuf, sauce tomate, béchamel et du fromage. De 15 à 20 minutes dans le four préchauffé et est prêt à être consommé.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
POMMES DE TERRE FARCIES	
	<p>Pommes de terre farcies à la viande, béchamel, fromage et l'oignon. De 15 à 20 minutes dans le four préchauffé et est prêt à être consommé.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
TIGERS	
	<p>Des coquilles de moules farcies avec de oignon frit, des tomates et des moules hachées, sauce béchamel et la chapelure. Faire frire dans la poêle avec l'huile abondante et prête à manger.</p> <p>10,00 €/Kg</p>



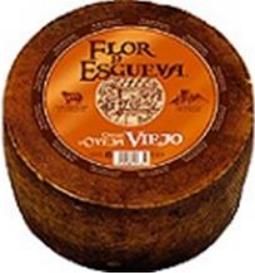
Fromages

Fromages Murciens

MONTESINOS AU ROMARIN	
	<p>Fabriqué à partir de lait spécialement sélectionnés cru de brebis. Ce fromage est baigné dans l'huile d'olive vierge tous les 15 jours pendant les 7 premiers mois de vieillissement, puis recouverte avec du romarin et laissé mûrir pendant 5 mois.</p> <p>19,50 €/Kg</p>
DON HELIODORO AÑEJO SAINDOUX	
	<p>Unique fromage vieilli. Ce fromage est laissé à mûrir deux mois dans la cave puis est couvert avec du saindoux, d'une qualité exceptionnelle, il enveloppés dans du papier brun et a renvoyé à la cave pendant dix mois. Après cette maturation, on obtient un des meilleurs délices pour les gourmands de fromage de monde.</p> <p>16,00 €/Kg</p>
MONTESINOS MURCIA AU VIN	
	<p>Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué avec le lait pasteurisé provenant de la chèvre Murciano-Granadina, ce fromage est baigné dans le vin rouge de Jumilla, ce qui confère un arôme enivrant, tandis que la pâte est crémeuse, souple et légère en texture, avec un goût qui est agréablement acide et légèrement salée.</p> <p>15,00 €/Kg</p>
LA CABRA FELIZ	
	<p>Le caractère pro-biotique de ce fromage contribue à améliorer la santé globale du système digestif du corps. Il est fait à partir de lait de chèvre pasteurisé et est faible en gras et en sel, le rendant idéal pour un fromage toute la famille. Il a une saveur douce et agréable au palais.</p> <p>14,00 €/Kg</p>
ERMITA DE LA CRUZ MURCIA AU VIN AOC	
	<p>Fromage de lait de chèvre pasteurisé baigné dans le vin rouge. Appellation d'origine contrôlée (AOC)</p> <p>Poids par pièce approximatif : 0,350 kg</p> <p>11,50 €</p>



Fromages Espagnols

CIUDAD DE SANSUEÑA	
	<p>Fromage de lait cru de brebis de la ville de Sansueña (Zamora, NO Espagne). Couleur jaune-blanc. Arôme typique du fromage de brebis. Saveur intense mais jamais piquante. Texture fine.</p> <p>18,00 €/Kg</p>
FLOR DE ESGUEVA	
	<p>Fabriqué exclusivement à partir de lait de brebis en respectant la recette ancestrale perpétuée depuis cinq générations de maîtres fromagers. Pendant la maturation, 7,5 mois, le fromage est brossé, baignant dans l'huile et déplacé manuellement. Flor de Esgueva a le goût des choses comme dans les temps anciens.</p> <p>15,50 €/Kg</p>
SAN VICENTE SÈCHE	
	<p>Fromage mélange à pâte pressée non cuite. Elaboré avec du lait pasteurisé de vache, de brebis et de chèvre à León (Castille et León). Couleur jaune ivoire, goût prononcé, équilibré, souvenirs lactiques, odeur prononcée et texture ferme, agréable et crémeux.</p> <p>13,00 €/Kg</p>
TIO ALEJANDRO	
	<p>Fabriqué à partir de le lait pasteurisé de vache et chèvre. Sa faible teneur en matières grasses, il est idéal pour ceux qui ne le font les régimes amaigrissants sans sacrifier le goût.</p> <p>13,00 €/Kg</p>
EL VENTERO BARRA	
	<p>Jeune blanc ivoire fromage, de saveur et texture douce. Fabriqué à partir de le lait pasteurisé de chèvre, de vache et de brebis. Un fromage doux au goût parfait pour ajouter à vos salades, burgers, sandwiches, etc.</p> <p>13,00 €/Kg</p>



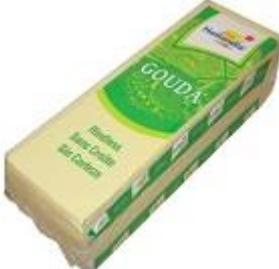
GRAN CAPITÁN SÈCHE	
	<p>Un fromage avec un goût profond préparé selon l'ancienne tradition des maîtres fromagers.</p> <p>13,00 €/Kg</p>
GARCÍA BAQUERO SEMISÈCHE	
	<p>Grâce à un goût, une douceur et une texture exceptionnelle. L'entreprise García Baquero, originaire de la Manche, vous offre le fromage leader du marché supérieur en saveur et en qualité. Pour les amoureux du bon fromage, le semi affiné qui plaît le plus.</p> <p>12,00 €/Kg</p>
CADÍ SEMISÈCHE	
	<p>Fromage semi-sec à pâte pressée, demi-cuite, de couleur jaune foncé, pouvant présenter quelques yeux dans la pâte. Texture très ferme. Saveur typique due à un affinage prolongé. Fabriqué au lait de vache pasteurisé produit exclusivement à partir de nos élevages des Pyrénées (Alt Urgell-Cerdagne).</p> <p>9,50 €/Kg</p>
CAÑADA MAYOR	
	<p>Fabriqué à partir de lait de vache, de brebis et de chèvre pasteurisé par une entreprise familiale dans la tradition de La Mancha fromage. Fromages Sanabria est situé dans la province de Cuenca (Castille La Manche).</p> <p>9,00 €/Kg</p>
SAN VICENTE SEMISÈCHE	
	<p>Fromage mélange à pâte pressée non cuite. Elaboré avec du lait pasteurisé de vache, de brebis et de chèvre. Couleur blanc ivoire, Goût équilibré, souvenirs lactiques, odeur douce caractéristique et texture ferme, agréable et crémeux.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
CADÍ TENDRE	
	<p>Fromage « tendre » à pâte pressée, demi-cuite, de couleur blanche à ivoire, pouvant présenter quelques yeux dans la pâte. Texture souple et crémeuse. Saveur douce. Fabriqué au lait de vache pasteurisé produit exclusivement à partir de nos élevages des Pyrénées).</p> <p>7,50 €/Kg</p>



Fromages Internationaux

PECORINO TARTUFO	
	<p>Pecorino Tartufo est un fromage pressé de lait cru de brebis au style ancien de l'Ombrie (Italie). La saveur du fromage noisette de beurre est améliorée grâce à l'ajout de truffes noires aromatiques qui lui confèrent une signature unique.</p> <p>Accords: à partir de blancs légers aux vins rouges.</p> <p>34,00 €/Kg</p>
OLD AMSTERDAM	
	<p>Le fromage Old Amsterdam est lisse, riche et onctueux, facile à trancher et imprégné de la maturation des cristaux qui excitent le palais. Il offre une belle profondeur de saveurs sucrées et salées.</p> <p>17,50 €/Kg</p>
DŽIUGAS OR	
	<p>Fromage à base de lait de vache et durci pendant plus de 12 mois. Son goût si caractéristique se situe entre Gouda et Grana Padano.</p> <p>14,50 €/Kg</p>
CASTELLO DANABLU BLEU	
	<p>Ceci est le roi incontesté des bleus. Le plus bleu des bleus. Ce fromage vertigineusement puissant est ferme avec des veines salées. A servir avec des craquelins de seigle, avec de la pâte de coing et de saïssines de la forte opinion. C'est à lui que nous faisons référence en parlant de «mordant» bleu.</p> <p>11,00 €/Kg</p>
EDAM COQ SEMIDUR	
	<p>Edam est un fromage à pâte mi-dure, en forme de boule et avec de la croûte de cire rouge. Fait à partir de lait de vache pasteurisé est faible en gras par rapport aux autres fromages traditionnels. Sa version est plus ferme mature et raffinée. Les vins de raisin <i>tempranillo</i> bien accompagnent ce fromage.</p> <p>9,50 €/Kg</p>



EDAM COQ TENDRE	
	<p>Edam est un fromage à pâte mi-dure, de forme sphérique avec une croûte de cire rouge. Fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé et à faible teneur en matières grasses. Le fromage Edam tendre a une saveur très douce, est légèrement salé et noix. Les vins de raisin <i>tempranillo</i> vont bien avec ce fromage.</p> <p>7,50 €/Kg</p>
MAASDAM COQ	
	<p>Maasdam fromage est fabriqué à partir de lait de vache et recouvert d'une croûte lisse jaune. Il a des trous internes du processus de maturation. Le goût du fromage Maasdam est de noisette et douce.</p> <p>7,00 €/Kg</p>
GOUDA ROYAL BLOC	
	<p>Le fromage de Gouda est fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. La pâte est une texture ferme, peut être coupé facilement. Saveur douce, est idéale pour les sandwichs et les pâtes.</p> <p>6,50 €/Kg</p>



Vins et Liqueurs

A.O. Jumilla

JUAN GIL 2010	
	<p>Vin issu exclusivement de raisins Mourvèdre. Couleur intense avec des arômes puissants de fruits mûrs et une longue, épicé et équilibré fin à la bouche.</p> <p>Accords: Viandes rouges, le riz et la viande rôtie.</p> <p>10,90 €/Unité</p>
CASA DE LA ERMITA CRIANZA 2007	
	<p>Rouge cerise et de larme intense. Il dispose d'une entrée douce, belle fraîcheur en raison des balsamiques, bon corps, savoureux poids de fruits noirs, tanins abondants mais noble.</p> <p>Accords: Rôtis, viandes rouges ou blanches épicées, charcuterie, poissons gras, fromages affinés et les ragoûts de gibier.</p> <p>8,50 €/Unité</p>
CARCHELO 2011	
	<p>Très expressive, la forte présence de fruits, mûres. Vin moderne pour sa forte concentration et un fruité. En bouche, bonne structure, puissant, fruits noirs et légèrement épicé, juteux et frais en même temps. En définitive, un vin facile à boire.</p> <p>Accords: Pâtes et légumes, la volaille, les viandes rouges et les rôtis.</p> <p>6,95 €/Unité</p>
XENYS 2010	
	<p>Vin jeune de couleur rouge intense, fruité avec des notes de fruits mûrs. En bouche, structuré et équilibré, agréable et frais.</p> <p>Accords: Viandes rouges, fromages et la viande rôtie.</p> <p>3,00 €/Unité</p>



A.O. Ribera del Duero

PAGO DE LOS CAPELLANES 2010	
	<p>Fait avec <i>Tempranillo</i> et Cabernet Sauvignon. Couleur cerise, arôme intense et fin, une bonne acidité. Finale agréable et persistante.</p> <p>Accords: Pâtes et légumes, la volaille, les viandes rouges et les rôtis.</p> <p>12,50 €/Unité</p>
BALBAS ROBLE 2008	
	<p>Vin charnu aux saveurs de baies intense. Ce vin est frais, riche avec des tanins doux, agréable et équilibrée. La finale est longue, ce qui laisse en bouche une sensation agréable.</p> <p>Pairing: Idéal pour les viandes rouges, gibiers et fromages affinés.</p> <p>6,75 €/Unité</p>
MELIOR MATARROMERA 2009	
	<p>Corps volumineux et intense, mais joyeuse et fraîche. Passage remarquable, avec des tanins doux importants. Sensations fruitées importants, y compris des accents de bois propres, avec longue finale persistante.</p> <p>Accords: Pâtes et légumes, la volaille, les viandes rouges et les rôtis.</p> <p>6,70 €/Unité</p>



A.O. Rioja

RAMÓN BILBAO CRIANZA 2009	
	<p>La couleur est rubis avec des nuances de blanc cerise et intense avec un rouge vif, presque rouge. Apparaît également un fond liquoreux. La bouche est fraîche et harmonieuse mais avec du caractère. Bon assemblage de fruits et de neuf bois.</p> <p>Accords: Viandes, fromages à pâte molle et une variété de viandes et même de poissons gras.</p> <p>9,00 €/Unité</p>
LAN CRIANZA 2006	
	<p>Un vin Rioja classique issu exclusivement de raisins Tempranillo pour une entreprise vinicole de grande tradition. Vieilli en fût de chêne français et américain pour un minimum de 12 mois et plusieurs mois en bouteille. Lumineux rouge cerise avec des tons violets.</p> <p>Arômes élégants avec des notes de fruits.</p> <p>Accords: apéritifs, plateau de charcuterie, des pâtes et du riz.</p> <p>7,50 €/Unité</p>
MARQUÉS DE ARIENZO CRIANZA 2006	
	<p>Elaboré à partir de la sélection des meilleurs raisins des variétés Tempranillo, Carignan et Graciano, des vignobles de Laguardia et Elciego.</p> <p>Accords: Pâtes et légumes, la volaille, les viandes rouges et les rôtis.</p> <p>7,00 €/Unité</p>
EL COTO CRIANZA 2007	
	<p>Vin équilibré présentant des tons rouge rubis et très savoureux avec des notes dominantes de vanille qui appuient son long vieillissement.</p> <p>Accords: Viandes et grillades.</p> <p>6,75 €/Unité</p>
MARQUÉS DE GRIÑÓN CRIANZA 2007	
	<p>Vin équilibré présentant des tons rouge rubis et très savoureux avec des notes dominantes de vanille qui appuient son long vieillissement.</p> <p>Accords: Viandes et grillades.</p> <p>4,90 €/Unité</p>



A.O. Rías Baixas

MAR DE FRADES 2012	
	<p>Un concentrée et longue <i>albariño</i>, alliant le corps vigoureux, maturités des fruits. Souple et juteuse, affichage vert pomme, poire, acidité piquante et une fraîcheur délicieuse. Animé, jeune, moderne et plein de caractère. Un galion bleu apparaît sur l'étiquette lorsque la température idéale est atteinte (< 11 °C).</p> <p>Accords: poissons et fruits de mer, coquilles St-Jacques, huîtres.</p> <p>14,50 €/Unité</p>
PACO & LOLA 2011	
	<p>Variété 100% Albariño proviennent de vignobles de la cave. Couleur paille attrayant avec des reflets verts dans la jante. De fines notes de fruits blancs (agrumes, pomme verte, poire) avec des nuances herbacées (basilic) sur un fond floral. Surprenant intensité aromatique. Servir entre 9 et 11 °C.</p> <p>Accords: sushi, pâtes, riz, fruits de mer, poissons et crustacés.</p> <p>11,00 €/Unité</p>
MARTÍN CÓDAX 2011	
	<p>Fabriqué avec du raisin Albariño, à la suite d'un processus rigoureux et soigneux assure la pureté variétale et l'essence de vins traditionnels originaires de Vallée de Salnés. Entourez la bouche avec une acidité bien intégrée et longue finale où il persiste le fruit pulpe blanche et citrique.</p> <p>Accords: Convient pour les poissons, fruits de mer, riz et pâtes.</p> <p>8,75 €/Unité</p>
MARIETA SEMI-SÈCHE 2011	
	<p>Un vin Albariño, avec une couleur jaune avec des notes de citron, dont l'attrait réside dans son acidité, ce qui lui permet d'être un vin rafraîchissant qui invite un second verre. Le nez a une haute intensité avec des notes de pêche, de pomme mûre et melon sur le palais fournissant un passage doux et intense.</p> <p>Accords: Convient pour les poissons, fruits de mer, riz et pâtes.</p> <p>5,25 €/Unité</p>



Autres A.O.

BITÁCORA 2011 D.O. RUEDA	
	<p>Vin blanc issu de raisins Verdejo. Une couleur jaune pâle avec des reflets verts. Propre et lumineux. Il présente des arômes frais, équilibré, très caractéristiques de cette variété. La saveur est savoureuse et très persistant.</p> <p>Accords: Convient pour les poissons, fruits de mer, riz et pâtes.</p> <p>3,00 €/Unité</p>
HOMENAJE 2010 D.O. NAVARRA	
	<p>De brillant, rose foncé avec des notes de violette, a une saveur très complexe de fruits avec une légère teinte rouge aux notes d'agrumes et d'écorces d'orange. La bouche est fruitée et fraîche tout au long de sa route en laissant un arrière-goût agréable qui invite boisson.</p> <p>Accords: Convient pour les poissons, fruits de mer, riz et pâtes..</p> <p>4,00 €/Unité</p>



Vins Mousseux et Cidres

CAVA JUVÉ Y CAMPS	
	<p>Cava brut nature douée d'une couleur vive et attrayante or pâle avec un vieillissement de 36 mois en moyenne dans la bouteille. Ses petites bulles abondantes et une couronne stable. Il est fait à partir de raisins Macabeu, Xarel·lo, Parellada et Chardonnay.</p> <p>Servir entre 7 et 8 °C.</p> <p>Mariage: Pates, riz, volaille, poissons et fumages.</p> <p>17,00 €/Unité</p>
MOSCATO D'ASTI TOSO DCG	
	<p>Le cépage Moscato Bianco de la vallée de Belbo est la base de ce vin blanc du Piémont (Italie). Couleur dorée, douce, parfumée et aromatique. Source d'inspiration avec une légère carbonatation naturelle et douce (5,5 % vol). Servir frais 8-10 °C.</p> <p>Mariage: Excellente combinaison pour les fruits, les bonbons et les desserts en général.</p> <p>9,00 €/Unité</p>
MARINA ESPUMANTE ROSÉ	
	<p>C'est un vin mousseux différent, unique et sans comparaison. C'est un fabriqué à partir d'une sélection de raisins de Monastrell de 100 %. Il a un petite bulle, léger et rapide, ce qui donne un vin mousseux différent et rafraîchissant.</p> <p>Accords: tapas, riz, poisson, crustacés, viandes blanches, fruits, pâtisseries et sushi.</p> <p>7,00 €/Unité</p>
MARINA ESPUMANTE BRUT	
	<p>Ce vin se distingue par sa fraîcheur et des notes de pomme, ananas et fleurs blanches.</p> <p>Accords: tapas, riz, poisson, crustacés, viandes blanches, fruits, pâtisseries et sushi.</p> <p>6,50 €/Unité</p>
MARINA ESPUMANTE	
	<p>C'est un vin mousseux de variétés aromatiques, pâles et très frais. Il a un petite bulle, léger et rapide, ce qui donne un mousseux différent et rafraîchissant avec 7 % vol.</p> <p>Accords: idéal pour des repas légers, des collations et des desserts.</p> <p>5,95 €/Unité</p>



CAVA JAUME SERRA SEMI-SÈCHE	
	<p>Cette cave semi-sèche a couleur jaune paille avec des tons verdâtres et un vieillissement minimum de 12 mois en bouteille. Lumineux et abondante petite bulle détachée verticale et régulière, formant une couronne. Fabriqué à partir de raisins Macabeo, Parellada et Xarel·lo. Servir entre 4 et 6 °C. Accords: l'accompagnement idéal pour fumé et caviar.</p> <p>3,00 €/Unité</p>
CIDRE EL GAITERO EXTRA	
	<p>Fait utilisant des méthodes traditionnelles utilisant un mélange de pommes typiquement asturien dont arômes riches rendent idéales pour la production de cidre. Un cidre demi-sec avec une mousse et des chapelets de courte durée de très fines bulles. Accords: Repas légers et les desserts.</p> <p>2,50 €/Unité</p>

Liqueurs

LIQUEUR AUX HERBES RUAVIEJA	
	<p>Liqueur de grande tradition dans la région galicienne, fabriquée avec différents types d'herbes naturelles, précédemment sélectionné et macérés dans l'eau-de-vie galicienne de première qualité. Quantité: 70 cl. Degré d'alcool: 30 %</p> <p>10,00 €/Unité</p>



Autres Produits

Confitures de légumes "Casa Rufino"

CONFITURE D'OIGNON	
	<p>Essayez avec: Boudin noir, <i>sobrasada</i> tartinée, tranche chaude d'esturgeon, carpaccio de bœuf aux copeaux de foie et câpres, fines tranches de turbot grillé.</p> <p>Quantité: 200 gr.</p> <p>3,00 €/Unité</p>
CONFITURE DE POIVRON ROUGE RÔTI	
	<p>Essayez avec: Tranches chaudes de foie, crêpes farcies au brie, carpaccio de morue, lanières de poulet grillé, brochettes de viande de queue de bœuf, foie gras de canard frais légèrement grillé avec croûtons.</p> <p>Quantité: 200 gr.</p> <p>3,00 €/Unité</p>
CONFITURE DE TOMATE	
	<p>Essayez avec: Fromage à la crème Philadelphia, rouleau de jambon rempli avec de la confiture et des œufs, brochette de viande grillée, tranche de fromage de chèvre panés et frits à l'huile, carpaccio de thon rouge et de fromage.</p> <p>Quantité: 200 gr.</p> <p>3,00 €/Unité</p>



Confitures de fruits

APRICOT JAM EXTRA DELIZUM	
	<p>Apricot jam extra from ecological cultivation.</p> <p>Quantité: 250 ml.</p> <p>2,95 €/Unité</p>
PEACH JAM EXTRA DELIZUM	
	<p>Peach jam extra from ecological cultivation.</p> <p>Quantité: 250 ml.</p> <p>2,95 €/Unité</p>
STRAWBERRY JAM EXTRA DELIZUM	
	<p>Strawberry jam extra from ecological cultivation.</p> <p>Quantité: 250 ml.</p> <p>2,95 €/Unité</p>
BILBERRY JAM P.LISTO	
	<p>Bilberry Jam P.listo</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p>3,45 €/Unité</p>
PINEAPPLE JAM P.LISTO	
	<p>Pineapple Jam P.listo</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p>2,80 €/Unité</p>



VIOLET PETALS JAM P.LISTO	
	<p>Violet Petals Jam P. listo</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p>3,45 €/Unité</p>
RASPBERRY JAM P.LISTO	
	<p>Raspberry Jam P. listo</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p>3,10 €/Unité</p>



Jus de Fruit Biologiques "Delizum"

JUS DE MANGUE	
	<p>Jus de mangue de purée de mangue bio. Sa teneur en potassium a un effet diurétique. Elle est riche en fer, magnésium et le sélénium. En raison de sa teneur en vitamine B est recommandé pour le bon fonctionnement du système nerveux, du métabolisme et la santé de la peau. Quantité: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unité</p>
JUS DE PÊCHE	
	<p>Jus de pêche à partir de purée de pêche organique. Il aide à réduire la pression artérielle et est riche en fer. Il est indispensable pour le traitement de l'anémie et aide les menstruations irrégulières. Quantité: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unité</p>
JUS D'ANANAS	
	<p>Jus d'ananas à base de concentré d'ananas bio. L'ananas contient de la broméline, un relaxant musculaire qui est très pratique pour soulager les crampes et est également très bénéfique pour l'arthrite. Quantité: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unité</p>
JUS DE TOMATE	
	<p>Jus de tomate biologique. La tomate est très hydratante, elle permet la désintoxication du sang, elle est un grand antioxydant et prévient contre le développement du cancer. Quantité: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unité</p>
JUS DE RAISIN ROUGE	
	<p>Concentré de jus de raisin rouge bio 1 L. Le raisin, en raison de sa teneur en fibres est un laxatif doux. C'est également un antioxydant et des études scientifiques récentes ont démontré son efficacité pour inhiber la croissance tumorale, il est donc recommandé la consommation habituelle de raisin en cas de cancer et si les facteurs de risque sont présents. 2,25 €/Unité</p>



Huiles et Sauces

HUILE D'OLIVE VALLE DE RICOTE 1L	
	<p>Huile d'olive extra vierge catégorie supérieure, obtenu à partir d'olives de la vallée de Ricote et seulement par procédé mécanique. Récompensé par la médaille d'or à Los Angeles (USA) 2013 international concours d'huile d'olive extra vierge.</p> <p>Quantité: 1000 ml.</p> <p>3,90 €/Unité</p>
HUILE D'OLIVE VALLE DE RICOTE 5L	
	<p>Huile d'olive extra vierge catégorie supérieure, obtenu à partir d'olives de la vallée de Ricote et seulement par procédé mécanique. Récompensé par la médaille d'or à Los Angeles (USA) 2013 international concours d'huile d'olive extra vierge.</p> <p>Quantité: 5000 ml.</p> <p>17,00 €/Unité</p>
ALLIOLI CHOVI	
	<p>Cette sauce à l'ail est très populaire faite avec l'ail, huile, œuf et une pincée de sel. Cette alioli est frais, crémeux, épicé, mais adaptée à un grand nombre de consommateurs.</p> <p>Suggestion: idéal pour viandes, poissons, riz et pommes de terre.</p> <p>Quantité: 150 ml.</p> <p>1,00 €/Unité</p>
RÉDUCTION DE VIN PEDRO XIMÉNEZ SOTOLONGO	
	<p>La réduction de vin Pedro Ximénez Sotolongo réserve est obtenue artisanalement à feu doux. Idéal pour la préparation de sauces et d'assaisonnement pour fruits frais et crème glacée.</p> <p>Suggestions: Ajouter au fromage frais ou affiné, foie gras et pâtés, crème glacée et de desserts.</p> <p>Quantité: 250 ml.</p> <p>11,00 €/Unité</p>
RÉDUCTION DE VINAIGRE DE MODÈNE MUI	
	<p>Sa formulation présente les caractéristiques d'une saveur et l'arôme des meilleurs vinaigres balsamiques de Modène.</p> <p>Suggestions: utilisation directement dans des salades ou come vinaigrette à l'huile d'olive. Recommandée pour les poissons grillés, glaces et yaourts crémeuses.</p> <p>Quantité: 200 ml.</p> <p>5,65 €/Unité</p>



Conserves

ANCHOIS LOLÍN "SÉRIE OR"	
	<p>Deux matières premières phares pour un produit unique. L'anchois à l'huile conjugue les propriétés de ce poisson et celles de l'olive. Ce produit se caractérise par la douceur de sa saveur. Élaboré en Castro Urdiales (Cantabria). Quantité: 80 gr.</p> <p>10,00 €/ Unité</p>
ANCHOIS SOLANO-ARRIOLA	
	<p>De 14 à 16 filets d'anchois dans l'huile d'olive du Santoña (Cantabria). De anchois frais de le golfe de Gascogne qui après des mois de salage et un artisan élaboration obtient cette délicatesse à son point de sel. Quantité: 85 gr.</p> <p>11,00 €/ Unité</p>
ANCHODINA KIELE	
	<p>L'anchodina est le dos de la sardine élaborée de manière similaire au traditionnel anchois dans l'huile d'olive. Sa texture est charnue et ferme et en bouche elle est élégante et délicieuse avec une petite touche salée très agréable au palais. Quantité: 220 gr.</p> <p>2,50 €/Unité</p>
COQUES AU NATUREL BUENOS DIAS 25/35	
	<p>Coques au naturel dans son propre jus de 25/35 pièces. Produit de la Rias Galiciennes. Quantité: 120 gr.</p> <p>5,95 €/Unité</p>
COQUES AU NATUREL GALICA 50/60	
	<p>Les coques de qualité plus élevées des Rias galiciennes emballé dans son propre jus 50/60 pièces. Savourez le goût unique et délicieux de fruits de mer galiciens. Quantité: 120 gr.</p> <p>2,60 €/Unité</p>



ASPERGES « COJONUDOS »	
	<p>Asperges extra épais «Cojonudos» sont les asperges blanches cultivés et mis en conserve en Navarre. Chaque bocal contient entre 6 et 9 unités d'asperges de dégustation très épaisse.</p> <p>Quantité: 375 gr.</p> <p>1,00 €/Unité</p>
PIMIENTOS DEL PIQUILLO « BERAZA »	
	<p>Les poivrons de <i>piquillo</i> est une variété de piment traditionnellement cultivé dans le nord de l'Espagne. Son nom est dérivé de l'espagnol pour « petit bec » et ils sont déjà cuits au four. Protégés par l'AOP Piquillo de Lodosa.</p> <p>Quantité: 330 gr.</p> <p>1,25 €/Unité</p>
FÈVES BABY « ALTA COCINA NAVARRA »	
	<p>Des authentiques fèves baby, incomparable par sa tendresse, a l'huile d'olive. Vendangés à la main et soigneusement sélectionnés, ils sont un joyau du potager.</p> <p>Quantité: 395 gr.</p> <p>1,90 €/Unité</p>



Touron et Bonbons "Enrique Rech"

AMANDES MARKONIAS	
	<p>Amandes caramélisées marconas enveloppés dans un blanc praliné chocolat aux noisettes, couvert d'une fine couche de poudre de cacao amer. Sensations dans chaque bouchée, pure tentation.</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p>13,50 €/Unité</p>
AMANDES FARCIES	
	<p>Typique et traditionnel confiserie dans nos tableaux pour Noël. Biscuit amande douce, rempli avec le meilleur touron <i>a la piedra</i>.</p> <p>Quantité: 150 gr.</p> <p>5,00 €/Unité</p>
BONBONS CHOCOLAT GOURMET	
	<p>Sélection de chocolats élaborés avec les meilleurs cacaos du monde. Surprenez vos papilles avec des chocolats délicat, d'une saveur intense et une présentation minutieuse.</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p>17,80 €/Unité</p>
FIGURES DE MASSEPAIN	
	<p>De sucre et d'amandes sélectionnées est obtenu un des produits plus typiques de Noël. Fabriqué à la main et doré au four dans un processus lent qui fournit les pâtes d'amande avec cette texture et saveur caractéristique.</p> <p>Quantité: 200 gr.</p> <p>6,50 €/Unité</p>
MACARONIAS GOURMET	
	<p>Macarons irrésistibles dans n'importe quel de ses saveurs: chocolat noir, parfum de violettes, orange méditerranéen, le café jamaïcain, amandes grillées et cannelle, mixed fruits rouges, pétales de rose ou gianduja piémontais.</p> <p>Quantité: 7 U.</p> <p>7,90 €/Paquet</p>



ARTISANAUX POLVORONES	
	<p>Polvorones produites par maître artisans de Jijona avec 35 % de la meilleure amande marcona méditerranéens. Sa texture est douce et veloutée avec des saveurs intenses d'amandes grillées.</p> <p>Quantité: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">7,20 €/Unité</p>
SOUPIRS DE CHOCOLAT	
	<p>Bouchées gastronomiques exquis de boulangerie massepain fine rempli avec du chocolat. Irrésistible pour les plus gourmands, il ravira les enfants pour sa saveur et texture fine.</p> <p>Quantité: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,80 €/Unité</p>
TARTE DE CHOCOLAT AU LAIT	
	<p>Touron de chocolat au lait et amandes marconas ensemble dans un gâteau formaté fine. Idéal pour accompagner les desserts. Très facile à couper, délicieux.</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p style="text-align: right;">7,00 €/Unité</p>
TARTE AU CHOCOLAT NOIR	
	<p>Touron d'amandes marconas foncé de chocolat noir et tout en un gâteau formaté fine facile à couper. Idéal pour les amateurs de chocolat d'intense saveur.</p> <p>Quantité: 250 gr.</p> <p style="text-align: right;">7,00 €/Unité</p>
TARTE IMPERIAL D'ALICANTE	
	<p>Délicieuse tarte de <i>turrón</i> d'Alicante aux amandes marconas tout recouvert une gaufrette légère (biscuit) au format fine qui facilite la préparation des portions. Fait main par les meilleurs <i>turroneiros</i> maître de Jijona.</p> <p>Quantité: 200 gr.</p> <p style="text-align: right;">6,60 €/Unité</p>
TOURON A LA PIEDRA	
	<p>Un vaste processus d'artisan de fabrication, la combinaison de poudre d'amandes marcona aux saveurs intenses et aromatiques comme le zeste de citron et la meilleure cannelle de Ceylan, pour obtenir le plus prisé <i>turrón</i> mou gourmet.</p> <p>Quantité: 400 gr.</p> <p style="text-align: right;">13,50 €/Unité</p>



TOURON ALICANTE ARTISANAL	
	<p><i>Turrón</i> traditionnel d'une saveur intense. Amandes marconas entières recouvertes d'un mélange exquis de miel de romarin et de sucre, en font l'un du plus appréciée <i>turrón</i> d'artisanal.</p> <p>Quantité: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unité</p>
TOURON CHOCOLAT AVEC AMANDES	
	<p>Un mélange lisse de chocolat au lait et amandes marconas entières, se réunissent pour créer le <i>turrón</i> best-seller. Son goût doux et intense est irrésistible pour les gourmands.</p> <p>Quantité: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unité</p>
TOURON DE GIRLACHE PREMIUM	
	<p>Un mélange exquis d'amandes entières marconas grillé avec la peau, sucre caramélisé et sésame. Ces ingrédients naturels, il a été créé l'un des tourons artisanaux plus beaux et les plus demandés par les clients de gourmet.</p> <p>Quantité: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unité</p>
TOURON DE JIJONA IGP	
	<p>Basé sur la variété d'amande marcona (70 %), le miel de romarin (18 %), sucre et blanc d'œuf. Tradition et savoir-faire se combinent dans un produit qui bénéficie d'une renommée dans le monde entier, protégée par l'appellation d'origine Jijona (IGP).</p> <p>Quantité: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unité</p>
TOURON DORE AU JAUNE D'ŒUF	
	<p>Touron de poudre d'amandes marconas, de jaune d'œuf cuit et torréfié sucre dans sa couche externe. Texture douce et lisse et une saveur intense.</p> <p>Quantité: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">7,00 €/Unité</p>
TRUFFES GOURMET	
	<p>Laissez-vous tenter par les meilleures truffes au chocolat, avec 35 % du meilleur cacao foncé. Goût intense et de longue durée, faire fondre dans votre bouche et laisser emporter par l'un de nos produits vedettes. Quantité: 250 gr.</p> <p style="text-align: right;">13,50 €/Unité</p>