

Catálogo de Productos 2015



Informações importantes






- Estes preços incluem I.V.A. em vigor e se correspondem aos do 1 de Janeiro de 2015 e podem ser modificados durante o ano.
- Alguns itens podem sair deste catálogo e outros itens à venda nas lojas de El Cigarrero podem não estar aqui contidos.
- Para mais informações contacte-nos através do seguinte número (+34) 968 674 314 ou escreva para clientes@elcigarrero.com





Enchidos

Enchidos Curados

CHOURIÇOS PARA COZINHAR	
	<p>O chouriço é uma salsicha típica e original da Península Ibérica. Os nossos chouriços são ideais para dar um gosto caseiro nos cozidos, ensopados, refogados, molhos... Pode encontrá-los na variedade doce, intermediário e picante.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
CHOURIÇÃO BRANCO CURADO	
	<p>Feito com presunto magro e bacon, um pouco picado e temperado com especiarias suaves e um toque de vinho branco e cheio em tripa natural, fazem do chouriço branco um dos prazeres do paladar.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
CHOURIÇÃO VERMELHO CURADO	
	<p>Feito com presunto magro e bacon, um pouco picado e temperado com especiarias típicas da região de Múrcia e enchido em tripa natural, fazem do chouriço vermelho um dos produtos favoritos para apreciar com pão.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
CHOURIÇO TIPO CANTIMPALO	
	<p>O chouriço tipo Cantimpalo é um dos mais típicos da Espanha. Se é preparado com as especiarias de alta qualidade de Múrcia obtém-se um produto da maior qualidade pronto para satisfazer os paladares mais exigentes.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
PRESUNTO	
	<p><i>Jamón serrano</i> curado nas nossas caves. Em fatias ou em pedaços, ele está pronto a degustar. Com seu sabor intenso, uma pitada de sal, uma fina camada de gordura e uma textura macia capaz de derreter na boca, ele vai encantar toda a família.</p> <p style="text-align: right;">13,00 €/Kg</p>



PRESUNTO ENTEIRO	
	<p>O presunto é um elemento principal na gastronomia ibérica. O jamón serrano de “El Cigarrero” tem um sabor intenso, com uma pitada de sal e uma fina camada de gordura e macia textura capaz de desfazer na boca. Peso aprox. 7 kg.</p> <p>7,50 €/Kg</p>
LOMBO SECO	
	<p>Lombo de porco temperado com especiarias típicas da Região de Múrcia, predominando o pimentão. Curados nos nossos secadouros com o cuidado que uma peça desta qualidade merece.</p> <p>14,00 €/Kg</p>
LOMBO SECO À PIMENTA	
	<p>Lombo de porco temperado com especiarias naturais e curado nos nossos secadouros com o cuidado que uma peça desta qualidade merece. Saboroso com uma pitada de pimenta que convida a consumi-lo com pão caseiro.</p> <p>14,00 €/Kg</p>
LOMBO SECO AO ALECRIM	
	<p>Lombo de porco temperado com alecrim que retém o bacon e a pele para fazer deste lombo um petisco requintado e saboroso. Curado em nossos secadouros com o cuidado que merece uma peça desta qualidade.</p> <p>14,00 €/Kg</p>
LINGUIÇA BRANCA SECA	
	<p>A linguiça branca uma vez curada em nossos secadouros é um petisco delicioso para comer em cubos acompanhado de pão caseiro e bom vinho. Tem um sabor suave e delicado.</p> <p>13,00 €/Kg</p>
LINGUIÇA VERMELHA SECA	
	<p>A linguiça vermelha uma vez curada em nossos secadouros, é um petisco delicioso para comer em cubos acompanhado de pão caseiro e bom vinho. Tem um sabor característico do alho e paprica.</p> <p>13,00 €/Kg</p>



SALSICHA TIPO LORCA	
	<p>A salsicha tipo Lorca ou salsicha imperial de Lorca é preparada a partir de carne de porco <i>premium</i> picada e temperada com sal, grãos de pimenta e outras especiarias. Com seu sabor suave é um dos emblemas gastronômicos de Múrcia.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
SALCHICHÓN	
	<p>O <i>salchichón</i> é uma salsicha seca feita com presunto magro e bacon, temperado com especiarias suaves e graus de pimenta enchida em tripa natural. Sabor levemente salgado pronto para ser apreciado em cubos ou fatias.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
SOBRASSADA	
	<p>Feita a partir de carne seleccionada de porco e pimentão de Múrcia que dá um sabor característico. Pode encontra-la em tripa ou em recipiente e em versão normal e picante. Em recipiente está ainda mais picada para torná-la mais fácil de barrar.</p> <p>8,00 €/Kg</p>



Presunto Curado


PRESUNTO CURADO INTEIRO	
	<p>O presunto é um elemento principal na gastronomia ibérica. O jamón serrano de "El Cigarrero" tem um sabor intenso, com uma pitada de sal e uma fina camada de gordura e macia textura capaz de desfazer na boca. Peso aprox. 7 kg.</p> <p style="text-align: right;">7,50 €/Kg</p>
PRESUNTO CURADO	
	<p><i>Jamón serrano</i> curado nas nossas caves. Em fatias ou em pedaços, ele está pronto a degustar. Com seu sabor intenso, uma pitada de sal, uma fina camada de gordura e uma textura macia capaz de derreter na boca, ele vai encantar toda a família.</p> <p style="text-align: right;">13,00 €/Kg</p>
PRESUNTO DE CHATO MURCIANO INTEIRO	
	<p>O chato murciano é uma raça de porco nativo de Múrcia cujos presuntos tem um gosto e suculência similares dos da carne de porco ibérico. O presunto de chato murciano reserva de La Noria tem sido curado em caves.</p> <p style="text-align: right;">14,00 €/Kg</p>
PRESUNTO DE CHATO MURCIANO FATIADO	
	<p>O chato murciano é uma raça de porco nativo de Múrcia cujos presuntos tem um gosto e suculência similares dos da carne de porco ibérico. O presunto de chato murciano reserva de La Noria tem sido curado em caves.</p> <p style="text-align: right;">25,00 €/Kg</p>
PRESUNTO IBÉRICO INTEIRO	
	<p>Presunto de porco ibérico para obter, após mais de dois anos de curado, um presunto Ibérico puro adequado para gostos exclusivos. Peso aproximado de 7-8 kg por unidade.</p> <p style="text-align: right;">19,00 €/Kg</p>
PRESUNTO IBÉRICO FATIADO	
	<p>Finas fatias de presunto de cebo. Esta raça acumula gordura entre as fibras musculares que definem as estrias brancas típicas que fazem os seus presuntos tão especiais.</p> <p style="text-align: right;">42,00 €/Kg</p>



Enchidos Cozidos






BOTIFARRA	
	<p>A <i>butifarra</i> é um enchido típico do Mediterrâneo feito a partir de carne picada de porco e especiarias. Em El Cigarrero preparamos as variedades tradicionais preta e branca, esta última contém sangue de porco.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
CABEÇA DE XARA	
	<p>Enchido feito com a carne da cabeça, de orelha e língua de porco. Temperado com especiarias e lentamente cozido em forno de lenha dá um sabor delicioso e único.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
BOTIFARRA CATALÃ	
	<p>A botifarra catalã ou <i>catalana</i> é preparado a partir de carne de porco de primeira qualidade cozinhada numa pele grossa. Esta salsicha tem um ligeiro sabor doce e textura suave e está pronto para servir e saborear.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
FIAMBRE DE YORK	
	<p>Enchido feito com carne magra de perna de porco e especiarias. Cozido dentro de moldes no forno com lenha que dá um sabor único. É apropriado para dietas equilibradas para baixo teor de gordura.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MORCELAS DE CEBOLA	
	<p>A <i>morcilla</i> típica de Múrcia tem como seu principal ingrediente a cebola. No El Cigarrero a cebola é cozida a lenha dando-lhe um sabor especial. Na cebola picada é adicionada sangue, canela e outras especiarias e na variedade picante também pinhões!</p> <p>8,00 €/Kg</p>



MORCÓN	
	<p>O <i>morcón</i> de Múrcia é um enchido cozido em uma pele em forma de bola, pronto para servir e degustar. Preparamo-los em três variedades, <i>morcón</i> murciano, <i>morcón</i> estilo Lorca (menos gordura) e <i>morcón</i> preto (com sangue).</p> <p>8,00 €/Kg</p>
PÂTÉ	
	<p>Patê produzido na forma tradicional, com base no fígado de porco, bacon, ovos, especiarias e pinhões, cozido no forno a lenha em caçarola de barro. Assim criamos um patê com sabor requintado que irá deliciar os paladares mais exigentes.</p> <p>8,00 €/Kg</p>



Enchidos Frescos

ALMÔNDEGAS	
	<p>Feitas com carne magra de porco, bacon, alho, salsa, pinhões, ovo e pão ralado temperada com especiarias muito suaves. Eles dão um sabor requintado aos ensopados e fritos não têm rival.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
CHOURIÇINHOS	
	<p>A versão mini dos nossos chouriços estão pensados para apreciá-lo grelhado ou assado, mas também pode ser usado para cozidos. Pode encontrá-los em versão doce, picante e raivoso para os mais corajosos.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
CHOURIÇO SUAVE	
	<p>Chouriços com um gosto mais suave, para aqueles que não gostam de comida picante. Para desfrutar frito ou grelhado.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
FAJITAS	
	<p>Finas tiras de frango com legumes (cebola, pimentos vermelho e verde) e molho Mexicano. Ideal para comer em <i>tortilla</i> de milho. Recomendamos preencher com queijo para derreter uma vez as <i>fajitas</i> estejam fritas.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
HAMBÚRGUER DE PORCO	
	<p>Feito com carne magra de porco e bacon e temperada com especiarias suaves. Com estas matéria-primas de alta qualidade obtemos um hambúrguer muito suave e delicioso.</p> <p>8,00 €/Kg</p>








HAMBÚRGUER DE FRANGO	
	<p>Feito com carne magra de frango e bacon e temperado com especiarias suaves. Hambúrguer mais fresco do que o hambúrguer tradicional de carne de porco e tão delicioso.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
HAMBÚRGUER DE VITELA	
	<p>Feito com carne magra e bacon e temperado com especiarias suaves. Hambúrguer com mais corpo do que o hambúrguer tradicional de carne de porco e tão delicioso.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>
HAMBÚRGUER VEGETAL	
	<p>Feitos com carne magra de porco, bacon, pimento vermelho, pimento verde e cebola e temperada com especiarias suaves. Hambúrguer saboroso e mais leve do que os outros.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
LINGUIÇA BRANCA	
	<p>Com linguiça referimo-nos a uma salsicha longa e estreita em forma de U que pode ser consumida cru, quando está curada, ou frita ou grelhada se estiver fresca. Esta variedade branca não contém pimentão.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
LINGUIÇA VERMELHA	
	<p>Com linguiça referimo-nos a uma salsicha longa e estreita em U que pode ser consumida crua, quando está curada, ou frita ou grelhada se estiver fresca. Esta variedade contém pimentão e uma composição mais suave que a do chouriço.</p> <p style="text-align: right;">8,00 €/Kg</p>
COXAS DE FRANGO RECHEADAS	
	<p>Coxas de frango desossadas e recheadas com bacon e queijo e decoradas com especiarias. Perfeitas para cozinhar no forno com legumes.</p> <p style="text-align: right;">9,00 €/Kg</p>








PELOTAS	
	<p>As pelotas são um tipo de almôndegas típicas de Múrcia que, além da carne magra e toucinho, contêm ingredientes como linguiça vermelha, <i>morcón</i> murciano, pão ralado, salsa, pinhões e alho. Adicione sabor à os seus cozidos.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
FRANGO AO CHILINDRÓN	
	<p>Porções de frango temperado com especiarias para prepararem a receita de guisado de frango ao <i>Chilindrón</i>.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
FRANGO MEDITERRÂNEO	
	<p>Porções de frango temperado com especiarias do Mediterrâneo prontas para cozinhar.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
SALCHICHAS FRESCAS	
	<p>Salsicha fresca de carne de porco finamente picada e temperado com sal, pimenta e outras especiarias numa pele fina. Recomendado para churrascos.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
SOBRASADA	
	<p>Feita a partir de carne de porco seleccionada e pimentão de Múrcia que dá um sabor característico. Pode encontra-la em tripa ou em recipiente e em versão normal e picante. Em recipiente está ainda mais picada para torná-la mais fácil de barrar.</p> <p>8,00 €/Kg</p>



Minibúrgueres e Espetadas

MINIBÚRGUER BACON	
	<p>Minibúrguer de carne magra de porco de primeira qualidade com bacon picado, e temperada com especiarias suaves e uma fatia de bacon acima. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER BRANCA	
	<p>Minibúrguer de carne magra de frango de primeira qualidade e temperada com especiarias mais saborosas. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER PORCO	
	<p>Minibúrguer de carne magra de porco de primeira qualidade e temperada com especiarias suaves. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER CHOURIÇO	
	<p>Minibúrguer de carne magra de porco de primeira qualidade e temperada com especiarias de chouriço um pouco picante. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER FOIE	
	<p>Minibúrguer de carne magra de porco de primeira qualidade e temperada com especiarias suaves e com coração de foie de pato. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>



MINIBÚRGUER PEDRO XIMENEZ	
	<p>Minibúrguer de carne magra de porco de primeira qualidade e temperada com especiarias suaves e redução de Pedro Ximenez. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER FRANGO	
	<p>Minibúrguer de carne magra de frango de primeira qualidade e temperada com especiarias suaves. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER PROVENÇAL	
	<p>Minibúrguer de carne magra de porco de primeira qualidade e temperada com especiarias provençais. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER QUEIJO	
	<p>Minibúrguer de carne magra de vitela de primeira qualidade e temperada com especiarias suaves e queijo Camembert. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>
MINIBÚRGUER VITELA	
	<p>Minibúrguer de carne magra de vitela de primeira qualidade e temperada com especiarias suaves. Peso: 55 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>



MINIBÚRGUER VEGETAL



Minibúrguer de carne magra de porco de primeira qualidade misturada com pedaços picados de pimento vermelho, pimento verde, cebola e salsa e temperada com especiarias suaves.

Peso: 55 gr por unidade

9,00 €/Kg

Espetadas

ESPETADA ARCHENA



Espetada de frango com um tempero muito suave que agrada a toda a família.

9,00 €/Kg

ESPETADA COGNAC



Espetada de frango com um tempero que proporciona um leve sabor de *cognac*.

9,00 €/Kg

ESPETADA TÂMARA COM BACON



Espeto de salchicha fresca e tâmara envoltos em tiras de *bacon* defumado.

9,00 €/Kg

ESPETADA MEDITERRÂNEO



Espetada de frango com um tempero leve inspirado nos ingredientes básicos da dieta mediterrânica.


9,00 €/Kg



ESPETADA MOURA	
	<p>Espetada de cubos de carne de porco marinado em pimentão e outras especiarias. Também pode encontrá-los em versão vegetal com pedaços de pimento vermelho, pimento verde e cebola intercalados.</p> <p>8,00 €/Kg</p>
ESPETADA DE ALDEIA	
	<p>Espeto com as salsichas frescas mais características da região de Múrcia. Contém uma porção de salchicha fresca, morcela, linguiça branca e linguiça vermelha. Ideal para grelhados e churrasco.</p> <p>Peso: 80 gr por unidade</p> <p>9,00 €/Kg</p>








Enchidos Ibéricos

CHOURIÇO IBÉRICO	
	<p>Chouriço feito de carne magra de porco ibérico alimentado com bolotas e enchido em tripa natural. Um produto cárnico da mais alta qualidade.</p> <p>18,00 €/Kg</p>
PRESUNTO IBÉRICO ENTEIRO	
	<p>Presunto de porco ibérico para obter, após mais de dois anos de curado, um presunto Ibérico puro adequado para gostos exclusivos. Peso aproximado de 7-8 kg por unidade.</p> <p>19,00 €/Kg</p>
PRESUNTO IBÉRICO FATIADO	
	<p>Finas fatias de presunto de cebo. Esta raça acumula gordura entre as fibras musculares que definem as estrias brancas típicas que fazem os seus presuntos tão especiais.</p> <p>42,00 €/Kg</p>
LOMBO IBÉRICO	
	<p>Lombo seco feito a partir de carne magra de porco ibérico, também conhecida como "pata negra", alimentado com ração composta e curado à maneira tradicional.</p> <p>38,00 €/Kg</p>
SALCHICHÓN IBÉRICO	
	<p>O mais especial <i>salchichón</i> feito a partir de carne magra de porcos ibéricos alimentados com bolotas e enchida em tripa natural.</p> <p>18,00 €/Kg</p>



Pré-cozinhados

ALMÔNDEGAS DE BACALHAU	
	<p>Almôndegas tradicionais feitas com bacalhau dessalgado, pão ralado, salsa e ovos. Pronto para comer fritas, em molhos ou em cozidos dando um sabor delicioso.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
BERINGELAS RECHEADAS	
	<p>Beringelas recheadas com carne, queijo e bechamel. De 15 a 20 minutos no forno pré-aquecido e estão prontas para comer.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
CROQUETES DE FRANGO	
	<p>Croquetes feitos com carne de frango de primeira qualidade e bechamel. Fritar na panela com óleo abundante e pronto para comer.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
JAMONCINHOS	
	<p>Pequena fatia de fiambre de York, bechamel e pão ralado. Fritar na panela com abundante azeite e está pronto para comer.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
FLAMENQUINES	
	<p>Fatia de fiambre de York enrolada, recheado com três tipos de queijo e empanados. Fritar na panela com abundante azeite e está pronto para comer.</p> <p>10,00 €/Kg</p>



LASANHA DE CARNE	
	<p>Lasanha de carne de porco e carne bovina, tomate frito, bechamel e queijo. De 15 a 20 minutos no forno pré-aquecido e está pronto a ser consumido.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
BATATAS RECHEADAS	
	<p>Batata rechuada com carne, bechamel, queijo e cebola. De 15 a 20 minutos no forno pré-aquecido e estão prontas a ser consumidas.</p> <p>10,00 €/Kg</p>
TIGRES	
	<p>Conchas de mexilhões recheados com cebola frita, tomate e mexilhões picados, bechamel e pão ralado. Frite numa panela com azeite abundante e estão prontos para comer.</p> <p>10,00 €/Kg</p>



Queijos

Queijos Murcianos

MONTESINOS OVELHA AO ALECRIM	
	<p>Elaborado a partir de leite não pasteurizado de ovelha especialmente seleccionados. Este queijo é banhado em azeite virgem a cada 15 dias, durante os primeiros 7 meses de idade e, em seguida, coberto com o alecrim e deixado a maturar durante um período adicional de 5 meses.</p> <p>19,50 €/Kg</p>
DON HELIODORO AÑEJO BANHA	
	<p>Queijo curado único. Este queijo é deixado amadurecer dois meses na adega e então é coberto com banha de excecional qualidade, envolto em papel pardo e volta á adega durante dez meses. Após esta maturação, é obtida uma das melhores iguarias para apreciadores de queijo do mundo.</p> <p>16,00 €/Kg</p>
MONTESINOS MURCIA AO VINHO	
	<p>Denominação de Origem Protegida. Feito com o leite pasteurizado da cabra Murciano-Granadina, este queijo é banhada em vinho tinto de Jumilla, dando um aroma embriagante, enquanto o próprio queijo é cremoso, elástica e leve na textura, com um gosto que é agradavelmente ácida e ligeiramente salgado.</p> <p>15,00 €/Kg</p>
LA CABRA FELIZ	
	<p>A natureza pró-biótica deste queijo ajuda a melhorar a saúde geral do sistema digestivo do corpo. Ele é feito com leite de cabra pasteurizado e é pobre em gordura e sal, tornando-se um queijo ideal para toda a família. Tem um sabor suave que é agradável ao paladar.</p> <p>14,00 €/Kg</p>
ERMITA DE LA CRUZ MURCIA AO VINHO D.O.	
	<p>Queijo de leite de cabra pasteurizado banhado em vinho tinto. Denominação de Origem Protegida (DOP)</p> <p>Peso por peça aproximado: 0,350 kg</p> <p>11,50 €</p>



Queijos Espanhóis

CIUDAD DE SANSUEÑA	
	<p>Queijo feito de leite cru de ovelha da cidade de Sansueña (Zamora, NO Espanha). Cor amarelenta-esbranquiçada. Aroma típico a queijo de ovelha. Sabor intenso mas nunca picante. Textura fina.</p> <p>18,00 €/Kg</p>
FLOR DE ESGUEVA	
	<p>Fabricado exclusivamente com leite de ovelha respeitando a receita ancestral perpetuada por cinco gerações de mestres queijeiros. Durante a maturação, de 7,5 meses, ele é escovado, banhado em óleo e virado manualmente. Flor de Esgueva tem o gosto das coisas feitas como nos velhos tempos.</p> <p>15,50 €/Kg</p>
SAN VICENTE CURADO	
	<p>Queijo de mistura de pasta prensada. Elaborado com leite pasteurizado de vaca, ovelha e cabra em Leão (Castela e Leão). Cor branco marfim, sabor pronunciado, equilibrado com pitadas lácteas, aroma pronunciado e textura firme, agradável, paladar cremoso.</p> <p>13,00 €/Kg</p>
TIO ALEJANDRO	
	<p>Feito a partir de leite pasteurizado de cabra e de vaca. Seu baixo teor de gordura torna-o adequado para quem faz dietas de perda de peso sem sacrificar o sabor.</p> <p>13,00 €/Kg</p>
EL VENTERO BARRA	
	<p>Queijo jovem branco marfim, sabor suave e textura. Feito a partir de leite pasteurizado de vaca, cabra e ovelha. Um queijo com sabor suave perfeito para adicionar a saladas, hambúrgueres, sanduíches, etc.</p> <p>13,00 €/Kg</p>



GRAN CAPITÁN CURADO	
	<p>Um queijo com sabor profundo, preparado de acordo com a antiga tradição dos mestres de queijo.</p> <p>13,00 €/Kg</p>
GARCÍA BAQUERO SEMICURADO	
	<p>Com um excecional sabor, suavidade e textura. A empresa García Baquero, proveniente de La Mancha, oferece-lhe o queijo líder no mercado, graças ao seu sabor e qualidade superiores. Para os amantes do bom queijo, é o semicurado que mais gosta.</p> <p>12,00 €/Kg</p>
CADÍ SEMIDURO	
	<p>Queijo pressionado semicurado com uma cor amarela uniforme e poucos olhos. Textura semi-rígida. Aroma e gosto característico.</p> <p>Feito com leite de vaca pasteurizado proveniente exclusivamente das nossas quintas associadas na região dos Pirenéus (Alt Urgell – Cerdanya).</p> <p>9,50 €/Kg</p>
CAÑADA MAYOR	
	<p>Feita a partir de leite pasteurizado de vaca, ovelha e cabra por um negócio familiar na tradição do queijo de La Mancha. Queijos Sanabria está localizado na província de Cuenca (Castilla La Mancha).</p> <p>9,00 €/Kg</p>
SAN VICENTE SEMICURADO	
	<p>Queijo de mistura de pasta prensada. Elaborado com leite pasteurizado de vaca, ovelha e cabra. Cor branco marfim, sabor equilibrado com pitadas lácteas, aroma suave e característico e textura firme, agradável, paladar cremoso.</p> <p>9,00 €/Kg</p>
CADÍ TENRO	
	<p>Queijo branco marfim pressionado com alguns olhos. Textura suave e cremosa. Sabor suave.</p> <p>Feito com leite de vaca pasteurizado proveniente exclusivamente das nossas quintas associadas na região dos Pirenéus (Alt Urgell – Cerdanya).</p> <p>7,50 €/Kg</p>



Queijos Internacionais

PECORINO TARTUFO	
	<p>O Pecorino Tartufo é um queijo de leite cru de ovelha pressionado no estilo tradicional de Úmbria (Itália). O seu suave sabor amanteigado com toques a fruto seco de este queijo aperfeiçoa com a adição de trufas pretas aromáticas criando um contraste único. Emparelhamentos: de brancos ligeiros a vinhos tintos.</p> <p>34,00 €/Kg</p>
OLD AMSTERDAM	
	<p>O queijo Old Amsterdam é suave, rico e cremoso, fácil de cortar e impregnado de cristais de amadurecimento que excitam o paladar. Ele oferece uma bela profundidade de sabores doces e salgados.</p> <p>17,50 €/Kg</p>
DŽIUGAS ORO	
	<p>Queijo de leite de vaca e curado por mais de 12 meses. Seu sabor é tão característico entre Gouda e Grana Padano.</p> <p>14,50 €/Kg</p>
CASTELLO DANABLU AZUL	
	<p>Este é o indiscutível rei dos azuis. O mais azul dos azuis. Este vertiginosamente poderoso queijo é grosso com veias de chute salgado. Melhor servido com tostas de centeio, com pasta de marmelo e com abundância de forte opinião.</p> <p>11,00 €/Kg</p>
EDAM GALO SEMIDURO	
	<p>Edam é um queijo semi-rígido, em forma de bola e com casca de cera vermelha. Feito a partir de leite de vaca pasteurizado é pobre em gordura em comparação com outros queijos tradicionais. Sua versão é mais firme maduro e refinado. Os vinhos de uva Aragonez acompanham bem este queijo.</p> <p>9,50 €/Kg</p>



EDAM GALO TENRO	
	<p>O Edam é um queijo semi-rígido, de forma esférica, com casca vermelha de cera. Produzido a partir de leite de vaca pasteurizado e baixo teor de gordura. O queijo Edam "Jovem" tem um sabor muito suave, é um pouco salgado e a nozes. Os vinhos de uvas Aragonez vão bem com este queijo.</p> <p>7,50 €/Kg</p>
MAASDAM GALO	
	<p>O queijo Maasdam é feito de leite de vaca e coberto de uma casca lisa amarela. Ele tem furos internos devido ao processo de amadurecimento. O sabor do queijo Maasdam é de nozes e doce.</p> <p>7,00 €/Kg</p>
GOUDA ROYAL BARRA	
	<p>O queijo Gouda é feito de leite de vaca pasteurizado. A pasta é textura firme, pode ser cortado facilmente. Sabor suave, é ideal para sandes e massas.</p> <p>6,50 €/Kg</p>






Vinhos e Licores

D.O. Jumilla

JUAN GIL 2010	
	<p>Vinho elaborado exclusivamente com uva Mourvèdre. Cor intensa com aroma poderoso de fruta madura e um longo, picante e equilibrado final na boca.</p> <p>Emparelhamentos: carnes vermelhas, arroz e carne assada.</p> <p>10,90 €/Unidade</p>
CASA DE LA ERMITA CRIANZA 2007	
	<p>Vermelho cereja e lágrima intensa. Tem uma entrada doce, frescor agradável por causa dos balsâmicos, bom corpo, saboroso peso de fruto preto, taninos abundantes mas nobre.</p> <p>Emparelhamentos: assados, carne vermelha ou branca com especiarias, charcutarias, peixe gordo, queijos bem curados e ensopados de caça.</p> <p>8,50 €/Unidade</p>
CARCHELO 2011	
	<p>Muito expressivo com presença forte de frutas amoras. Vinho moderno pela sua alta concentração. Na boca, boa estrutura, fruta, poderoso preto, e levemente picante, suculento e doce ao mesmo tempo. Definitivamente, um vinho fácil de beber.</p> <p>Emparelhamentos: massa e legumes, aves, carnes vermelhas e assados.</p> <p>6,95 €/Unidade</p>
XENYS 2010	
	<p>Vinho jovem de cor vermelho intenso, frutado, com notas de fruta madura. Na boca, estruturado e equilibrado, agradável e fresco.</p> <p>Emparelhamentos: carnes vermelhas, queijo e carne assada.</p> <p>3,00 €/Unidade</p>



D.O. Ribera del Duero

PAGO DE LOS CAPELLANES 2010	
	<p>Fabricado com Aragonez e Cabernet Sauvignon. Cor de cereja, sabor intenso e muito bem, boa acidez. Final agradável e persistente.</p> <p>Emparelhamentos: massa e legumes, aves, carnes vermelhas e assados.</p> <p>12,50 €/Unidade</p>
BALBAS ROBLE 2008	
	<p>Vinho carnudo com sabor intenso de fruta. Este vinho é fresco, rico, com taninos macios, agradáveis e equilibrada. O sabor é longo, deixando uma sensação na boca agradável.</p> <p>Emparelhamento: Ideal para carnes vermelhas, caça e queijos curados.</p> <p>6,75 €/Unidade</p>
MELIOR MATARROMERA 2009	
	<p>Corpo volumoso e intenso, mas alegre e fresco. Passagem notável, com taninos doces importantes. Importantes sensações frutadas, incluindo acentos de madeira limpa, com final prolongado.</p> <p>Emparelhamentos: massa e legumes, aves, carnes vermelhas e assados.</p> <p>6,70 €/Unidade</p>



D.O. Rioja

RAMÓN BILBAO CRIANZA 2009	
	<p>A cor é rubi com notas de fundo de cereja e intenso com vermelho brilhante, quase escarlate. Também aparece um fundo licoroso. O palato é fresco e harmonioso, mas com personalidade. Montagem boa variedade de frutas e madeira nova.</p> <p>Emparelhamentos: Carnes, queijos suaves e uma variedade de carnes e mesmo peixes gordos.</p> <p>9,00 €/Unidade</p>
LAN CRIANZA 2006	
	<p>Um Rioja clássico feito exclusivamente com uvas Aragonez por uma adega de grande tradição. Envelhecido em barricas de carvalho francês e americano por um período mínimo de 12 meses e vários meses em garrafa. Vermelho-cereja brilhante, com tons de violeta. Aromas elegantes com notas de frutas.</p> <p>Emparelhamentos: Aperitivos, enchidos e arroz.</p> <p>7,50 €/Unidade</p>
MARQUÉS DE ARIENZO CRIANZA 2006	
	<p>Elaborado a partir da seleção das melhores uvas das variedades Aragonez, Carignan e Graciano, de vinhas em Laguardia e Elciego.</p> <p>Emparelhamentos: massa e legumes, aves, carnes vermelhas e assados.</p> <p>7,00 €/Unidade</p>
EL COTO CRIANZA 2007	
	<p>A partir das melhores uvas Aragonez, selecionados nas vinhas de altas ladeiras. O equilíbrio entre fruta e carvalho e a harmonia de seus taninos, doce e elegante, faz El Coto um vinho com estilo.</p> <p>Emparelhamento: carne vermelha, bandeja de enchidos e queijos.</p> <p>6,75 €/Unidade</p>
MARQUÉS DE GRIÑÓN CRIANZA 2007	
	<p>Vinho equilibrado apresentando tons vermelho rubi, muito saboroso com notas predominantes de baunilha que apoiam seu longo envelhecimento.</p> <p>Emparelhamentos: Carnes e assados.</p> <p>4,90 €/Unidade</p>



D.O. Rías Baixas

MAR DE FRADES 2012	
	<p>Um alvarinho concentrado e longo, combinando frutas maduras, vigorosas com o corpo. Fino e succulento, exhibe a maçã verde, pêra, picante acidez e frescura deliciosa. Animado, jovem, moderno e cheio de carácter. Um galeão azul aparece no rótulo quando atinge a temperatura ideal (< 11 °C).</p> <p>Emparelhamentos: peixes e mariscos, como vieiras ou ostras.</p> <p>14,50 €/Unidade</p>
PACO & LOLA 2011	
	<p>Variedade 100% Alvarinho proveniente de vinhedos próprios da adega. Cor amarela palha com reflexos esverdeados, limpo e brilhante. Com notas muito finas de fruta (cítricos, maçã verde, pera) e nuances herbáceas (manjeriço) sobre um fundo floral. Intensidade aromática surpreendente. Servir entre 9 e 11 °C.</p> <p>Emparelhamentos: sushi, massas, peixes, arroz, aves e mariscos.</p> <p>11,00 €/Unidade</p>
MARTÍN CÓDAX 2011	
	<p>Feito com uva Alvarinho, seguindo um processo rigoroso e cuidadoso garante pureza varietal e a essência de vinhos tradicionais originários do Vale de Salnés. Cercam a boca com uma acidez bem integrada e um final longo, onde persistem os frutos de polpa branca e cítrica.</p> <p>Emparelhamentos: peixes, mariscos, arroz e massas.</p> <p>8,75 €/Unidade</p>
MARIETA SEMISECO 2011	
	<p>Um vinho Alvarinho, com uma cor amarela com notas de limão, cujo apelo reside na sua acidez, o que lhe permite ser um vinho refrescante que convida um segundo copo. O nariz tem uma intensidade alta, com notas de maçã madura, pêsego e melão no palato proporcionando uma passagem doce e intensa.</p> <p>Emparelhamentos: peixes, mariscos, arroz e massas.</p> <p>5,25 €/Unidade</p>



Outras D.O.

BITÁCORA 2011 D.O. RUEDA	
	<p>Vinho branco produzido com uvas Verdejo. Uma cor amarelo pálido com tons de verde. Limpo e brilhante. Possui aromas frescos, equilibrados, muito característico desta variedade. O sabor é saboroso e muito persistente.</p> <p>Emparelhamentos: Adequado para peixes, mariscos, arroz e massas.</p> <p>3,00 €/Unidade</p>
HOMENAJE 2010 D.O. NAVARRA	
	<p>De rosa brilhante, profundo com notas de violeta, tem um perfil de sabor muito complexo de frutas com um ligeiro tom vermelho a notas cítricas e casca de laranja. O palato é frutado e fresco durante todo o seu percurso deixando um sabor agradável que convida bebida.</p> <p>Emparelhamentos: peixes, mariscos, arroz e massas.</p> <p>4,00 €/Unidade</p>




Espumantes e Sidras

CAVA JUVÉ Y CAMPS	
	<p>Cava Brut Nature atractivo, brilhante e de cor ouro pálido, envelhecido durante 36 meses em média em garrafa. Suas bolhas minúsculas, abundantes sobem formando uma coroa estável. Uvas Macabeu, Xarel·lo, Parellada e Chardonnay. Servir entre 7 e 8 ºC.</p> <p>Emparelhamentos: Pates, mariscos, arroz, peixes e defumados.</p> <p>17,00 €/Unidade</p>
MOSCATO D'ASTI TOSO DCG	
	<p>A uva Moscato Bianco do vale de Belbo é a base deste vinho branco do Piemonte (Itália). Cor dourada, doce, perfumado e aromático. Inspirador e com uma leve e suave carbonatação natural Sirva fresco 8-10 ºC.</p> <p>Emparelhamentos: Excelente combinação de frutas, doces e sobremesas em geral.</p> <p>9,00 €/Unidade</p>
MARINA ESPUMANTE ROSADO	
	<p>É um vinho espumante diferente, único e sem comparação. É um feito de uma seleção de uva 100% Monastrell. Tem uma bolha pequena, leve e rápida, o que resulta num espumante refrescante e diferente.</p> <p>Emparelhamentos: tapas, arroz, peixe, marisco, carnes brancas, frutas, bolos e sushi.</p> <p>7,00 €/Unidade</p>
MARINA ESPUMANTE BRUT	
	<p>Fermentação natural. Vinho espumante branco feito a partir de uma seleção de variedades de uva: Chardonnay, Merseguera e Macabeo.</p> <p>Emparelhamentos: tapas, arroz, peixe, marisco, carnes brancas, frutas, bolos e sushi.</p> <p>6,50 €/Unidade</p>
MARINA ESPUMANTE	
	<p>É um vinho espumante de variedades aromáticas, pálidas e muito frescas. Tem uma bolha pequena, leve e rápida, o que resulta num espumante diferente e refrescante com 7% Vol.</p> <p>Emparelhamentos: lanches, refeições ligeiras e sobremesas.</p> <p>5,95 €/Unidade</p>



CAVA JAUME SERRA SEMISECO	
	<p>Este cava semi-seco tem uma cor amarelo palha com tons esverdeados e um envelhecimento mínimo de 12 meses em garrafa. Brilhante e de abundante bolha pequena e regular a formar uma coroa. Uvas Macabeo, Parellada e Xarel.lo. Servir entre 4 e 6 °C.</p> <p>Emparelhamentos: ideal para acompanhar defumados e caviar.</p> <p>3,00 €/Unidade</p>
SIDRA EL GAITERO EXTRA	
	<p>Feita usando métodos tradicionais a partir de uma mistura de maçãs tipicamente asturianas cujos aromas ricos as tornam ideais para a produção de sidra. Uma sidra meio-seca, com espuma de curta duração e rosários de bolhas extremamente finas.</p> <p>Emparelhamentos: Ideal para refeições ligeiras e sobremesas.</p> <p>2,50 €/Unidade</p>

Licores

LICOR DE HERBAS RUAVIEJA	
	<p>Licor de grande tradição na região galega, feito com diferentes tipos de ervas naturais, previamente seleccionadas e maceradas em aguardente Galego de primeira qualidade. Conteúdo: 70 cl. Gradação alcoólica: 30% vol.</p> <p>10,00 €/Unidade</p>



Outros produtos

Doces Vegetais “Casa Rufino”

DOCE DE CEBOLA	
	<p>Prove-o com: Morcela quente, sobrasada barrada, fatia quente de esturjão, <i>carpaccio</i> de vitela com lascas de <i>foie</i> e alcaparras, fatias finas de rodovalho grelhadas.</p> <p>Conteúdo: 200 gr.</p> <p>3,00 €/Unidade</p>
DOCE DE PIMENTO VERMELHO ASSADO	
	<p>Prove-o com: Fatias quentes de <i>foie</i> de pato, crepes recheados com queijo brie, <i>carpaccio</i> de bacalhau, tiras de frango grelhado, espeto de carne de vitela, fígado de pato fresco levemente grelhado com <i>croutons</i>.</p> <p>Conteúdo: 200 gr.</p> <p>3,00 €/Unidade</p>
DOCE DE TOMATE	
	<p>Prove-o com: Creme de queijo Philadelphia, rolo de fiambre recheado com doce e ovo, espetadas de carne grelhada, fatia de queijo de cabra empanado e frito com azeite, <i>carpaccio</i> de atum rabilho e queijo.</p> <p>Conteúdo: 200 gr.</p> <p>3,00 €/Unidade</p>



Doces de frutas

DOCE EXTRA DE ALPERCE DELIZUM	
	<p>Doce extra de alperce procedente de cultivo ecológico.</p> <p>Conteúdo: 250 ml.</p> <p>2,95 €/Unidade</p>
DOCE EXTRA DE PÊSSEGO DELIZUM	
	<p>Doce extra de pêsego procedente de cultivo ecológico.</p> <p>Conteúdo: 250 ml.</p> <p>2,95 €/Unidade</p>
DOCE EXTRA DE MORANGO DELIZUM	
	<p>Doce extra de morango procedente de cultivo ecológico.</p> <p>Conteúdo: 250 ml.</p> <p>2,95 €/Unidade</p>
DOCE DE MIRTILO P.LISTO	
	<p>Doce de Mirtilo P.listo</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>3,45 €/Unidade</p>
DOCE DE ANANÁS P.LISTO	
	<p>Doce de Ananás P.listo</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>2,80 €/Unidade</p>



DOCE DE PÉTALAS DE VIOLETA P.LISTO	
	<p>Doce de Pétalas de Violeta P.listo</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>3,45 €/Unidade</p>
DOCE DE FRAMBOESA P.LISTO	
	<p>Doce de Framboesa P.listo</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>3,10 €/Unidade</p>



Zumos Ecológicos "Delizum"

SUMO DE MANGA	
	<p>Sumo de manga a partir de puré de manga orgânico. Seu conteúdo em potássio tem efeito diurético. É rico em ferro, magnésio e selênio. Devido ao seu teor de vitamina B é recomendado para o bom funcionamento do sistema nervoso, o metabolismo e a saúde da pele.</p> <p>Conteúdo: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unidade</p>
SUMO DE PÊSSEGO	
	<p>Sumo de purê de pêsego orgânico. Ajuda a reduzir a pressão arterial elevada, e é rica em ferro, essencial para o tratamento da anemia ou de menstruações irregulares.</p> <p>Conteúdo: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unidade</p>
SUMO DE ANANÁS	
	<p>Sumo de ananás a partir de concentrado de fruta orgânico. O ananás contém bromelina, um relaxante muscular que é útil para aliviar câibras e é também muito benéfico para a artrite.</p> <p>Conteúdo: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unidade</p>
SUMO DE TOMATE	
	<p>Sumo de tomate orgânico. O tomate é muito hidratante, permite a desintoxicação do sangue, é um ótimo antioxidante e previne contra o desenvolvimento do cancro.</p> <p>Conteúdo: 1 L.</p> <p>1,85 €/Unidade</p>
SUMO DE UVA VERMELHA	
	<p>Sumo de uva vermelha orgânica. Conteúdo: 1 L. A uva, devido ao seu teor de fibra é um laxante suave. Também é um antioxidante e estudos científicos recentes têm demonstrado a sua eficácia para inibir ou bloquear o crescimento tumoral, portanto é recomendável o consumo habitual de uva em caso de cancro e se há fatores de risco presentes.</p> <p>2,25 €/Unidade</p>



Aceites y Salsas

AZEITE VALLE DE RICOTE 1L	
	<p>Azeite extra virgem de categoria superior, obtido de azeitonas do Vale de Ricote e apenas por processo mecânico. Premiado com a medalha de ouro na competição internacional de azeite extra virgem 2013 de Los Angeles (EUA). Contém: 1000 ml.</p> <p>3,90 €/Unidade</p>
AZEITE VALLE DE RICOTE 5L	
	<p>Azeite extra virgem de categoria superior, obtido de azeitonas do Vale de Ricote e apenas por processo mecânico. Premiado com a medalha de ouro na competição internacional de azeite extra virgem 2013 de Los Angeles (EUA). Contém: 5000 ml.</p> <p>17,00 €/Unidade</p>
ALLIOLI CHOVI	
	<p>Este molho de alho é muito popular feito com alho, azeite, ovo e uma pitada de sal. Este alioli é fresco, cremoso, picante, mas adaptado a um grande número de consumidores.</p> <p>Sugestões: ideal para acompanhar carnes, peixes, arroz e batatas. Contém: 150ml</p> <p>1,00 €/Unidade</p>
REDUÇÃO DE VINAGRE DE MODENA MUI	
	<p>A sua formulação tem as características de sabor e aroma do melhor vinagre balsâmico de Modena. Sugestões: use diretamente nas saladas ou como vinagrete com azeite, é recomendado para peixe grelhado. Gelados e iogurtes cremosos ganham com uma colher desta redução. Contém: 200ml.</p> <p>5,65 €/Unidade</p>
REDUÇÃO DE VINHO PEDRO XIMÉNEZ SOTOLONGO	
	<p>A redução de vinho Pedro Ximénez Sotolongo Reserva é obtida artesanalmente a fogo brando. Ideal para a preparação de molhos e para tempero, frutas frescas e gelados.</p> <p>Sugestões: Adicione ao queijo fresco ou curado, <i>foie gras</i> e pâtés, frutal natural, gelados e sobremesas. Contém: 250 ml.</p> <p>11,50 €/Unidade</p>



Conservas

ANCHOVAS LOLÍN SERIE OURO	
	<p>Dois ingredientes estrela em um único produto. As anchovas em óleo combinam as propriedades do peixe com aqueles da azeitona. Este produto é caracterizado pela suavidade de seu sabor. Produzido em Castro Urdiales (Cantabria).</p> <p>Conteúdo: 80 gr.</p> <p>10,00 €/Unidade</p>
ANCHOVAS SOLANO-ARRIOLA	
	<p>De 14 a filetes de 16 de anchova em azeite de Santoña (Cantabria). A partir de biqueirão fresco do Golfo da Biscaia e após meses de salga e elaboração artesã é obtida esta iguaria no seu ponto de sal.</p> <p>Conteúdo: 85 gr.</p> <p>11,00 €/Unidade</p>
ANCHODINA KIELE	
	<p>A anchodina é o filete da sardinha preparado de maneira semelhante às tradicionais anchovas em azeite. Sua textura é carnosa e firme. Tem um elegante gosto, delicioso, com um toque salgado agradável.</p> <p>Conteúdo: 220 gr.</p> <p>2,50 €/Unidade</p>
BERBIGÃO AO NATURAL BUENOS DIAS 25/35	
	<p>Berbigão ao natural no seu próprio sumo de 25/35 peças. Produto das Rias Galegas.</p> <p>Conteúdo: 120 gr.</p> <p>5,95 €/Unidade</p>
BERBIGÃO AO NATURAL GALICA 50/60	
	<p>Berbigão da mais alta qualidade das Rias Galegas conservado no seu próprio sumo 50/60 peças. Aprecie o sabor único e delicioso do marisco galego.</p> <p>Conteúdo: 120 gr.</p> <p>2,60 €/Unidade</p>



ESPARGOS "COJONUDOS"	
	<p>Os espargos extra grossos "Cojonudos" são espargos brancos cultivados e enlatados em Navarra. Cada frasco contém entre 6 e 9 unidades de saboroso espargo grosso. Conteúdo: 375 gr.</p> <p>1,00 €/Unidade</p>
PIMENTOS DEL PIQUILLO BERAZA	
	<p>O pimento de piquillo é uma variedade de pimento tradicionalmente cultivada no norte da Espanha. Seu nome é derivado do espanhol para "bico pequeno" e já estão cozidos no forno. Protegido pela denominação de origem Piquillo de Lodosa. Conteúdo: 330 gr.</p> <p>1,25 €/Unidade</p>
FAVAS BABY "ALTA COCINA NAVARRA"	
	<p>Autênticas favas baby, inconfundíveis pela sua ternura, em azeite de oliva. Colhidas à mão e cuidadosamente selecionadas, elas são uma joia da horta. Conteúdo: 395 gr.</p> <p>1,90 €/Unidade</p>



Torrão e Bombons “Enrique Rech”

AMÊNDOAS MARKONIAS	
	<p>Amêndoas marconas caramelizadas envolvidas num praliné de chocolate branco com avelãs, coberto duma fina camada de cacau amargo em pó. Sensações em cada mordida, pura tentação.</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>13,50 €/Unidade</p>
AMÊNDOAS RECHEIAS	
	<p>Doce típico e tradicional o Natal. Bolacha macia em forma de amêndoa enchida com o melhor torrão à pedra.</p> <p>Conteúdo: 150 gr.</p> <p>5,00 €/Unidade</p>
BOMBONS GOURMET	
	<p>Seleção de chocolates, elaborados com os melhores cacaos do mundo. Surpreenda o seu paladar com chocolates delicados, de sabor intenso e apresentação cuidadosa. Ofereça bombons requintados para exigentes paladares.</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>17,80 €/Unidade</p>
FIGURINHAS DE MAÇAPÃO	
	<p>De açúcar e amêndoas selecionadas é obtido um dos produtos mais típicos de Natal. Maçapães artesanais e dourados no forno num processo lento que lhes proporciona essa característica textura e sabor.</p> <p>Conteúdo: 200 gr.</p> <p>6,50 €/Unidade</p>
MACARONIAS GOURMET	
	<p>Irresistíveis macarons em qualquer um dos seus sabores: chocolate amargo, perfume de violetas, laranja mediterrânea, café jamaicano, amêndoas tostadas e canela, frutos vermelhos, pétalas de rosa ou gianduia do Piemonte.</p> <p>Conteúdo: 7 un.</p> <p>7,90 €/Pacote</p>



POLVORONES ARTESANAIS	
	<p><i>Polvorones</i> produzidos por mestres artesãos de Jijona com 35% da melhor amêndoa marcona Mediterrânica. Sua textura é macia e aveludada, com sabores intensos de amêndoas torradas.</p> <p>Conteúdo: 300 gr.</p> <p>7,20 €/Unidade</p>
SUSPIROS DE CHOCOLATE	
	<p>Mordidas requintadas gourmet de maçapão fino cozido recheio com o melhor creme de chocolate. Irresistível para os mais gulosos, vai encantar as crianças pelo seu sabor e fina textura.</p> <p>Conteúdo: 300 gr.</p> <p>8,80 €/Unidade</p>
TARTE DE CHOCOLATE COM LEITE	
	<p>Chocolate ao leite e torrão de amêndoas marconas inteiras numa tarte fina. Ideal para acompanhar as sobremesas. Muito fácil de cortar, delicioso.</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>7,00 €/Unidade</p>
TARTE DE CHOCOLATE PRETO	
	<p>Torrão de chocolate preto e amêndoas marconas numa tarte de formato fino fácil de cortar. Ideal para os amantes dos chocolates com sabor intenso.</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p>7,00 €/Unidade</p>
TARTE IMPERIAL DE ALICANTE	
	<p>Deliciosa tarte de torrão de Alicante com amêndoas marconas cobertas com uma fina folha de obreia (pão ázimo) em formato fino que facilita seu porcionamento. Feito à mão pelos melhores mestres turroneiros de Xixona.</p> <p>Conteúdo: 200 gr.</p> <p>6,60 €/Unidade</p>
TORRÃO À PEDRA	
	<p>Um cuidadoso processo de fabricação artesã, a combinar amêndoas marconas moídas com os sabores intensos e aromáticos como os da casca de limão e da canela de Ceilão para obter o torrão macio gourmet mais valorizado.</p> <p>Conteúdo: 400 gr.</p> <p>13,50 €/Unidade</p>



TORRÃO DE ALICANTE ARTESANAL	
	<p>Torrão tradicional de sabor intenso. Amêndoas marconas inteiras cobertas com uma requintada mistura de mel de alecrim e açúcar que fazem dele um dos torrões artesanais mais apreciados.</p> <p>Conteúdo: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unidade</p>
TORRÃO DE CHOCOLATE COM AMÊNDOAS	
	<p>Uma suave mistura de chocolate ao leite e amêndoas inteiras marconas, unidas para criar o torrão mais vendido. Seu sabor doce e intenso é irresistível para os gulosos.</p> <p>Conteúdo: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unidade</p>
TORRÃO DE GIRLACHE PREMIUM	
	<p>Requintada mistura de amêndoas marconas inteiras torradas com a pele, açúcar caramelizado e sésamo. Com estes ingredientes naturais foi criado um dos torrões artesanais mais delicado e mais procurado pelos clientes de gourmet.</p> <p>Conteúdo: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unidade</p>
TURRÓN DE JIJONA IGP	
	<p>Com base na variedade de amêndoa marcona (70%), mel de alecrim (18%), açúcar e clara de ovo. Tradição e saber fazer combinam-se num produto que goza de fama mundial, protegido pela designação de origem Jijona (IGP).</p> <p>Conteúdo: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">8,40 €/Unidade</p>
TORRÃO DE GEMA TORRADA	
	<p>Torrão de amêndoas marconas moídas, gema de ovo cozida e açúcar torrado na sua camada externa. Suave textura macia e intenso sabor.</p> <p>Conteúdo: 300 gr.</p> <p style="text-align: right;">7,00 €/Unidade</p>
TRUFAS GOURMET	
	<p>Delicie-se com as melhores trufas de chocolate com 35% do mais puro cacau. Sabor intenso e duradouro, derreta-as na sua boca e deixe ser levado por um de nossos produtos estrelas.</p> <p>Conteúdo: 250 gr.</p> <p style="text-align: right;">13,50 €/Unidade</p>