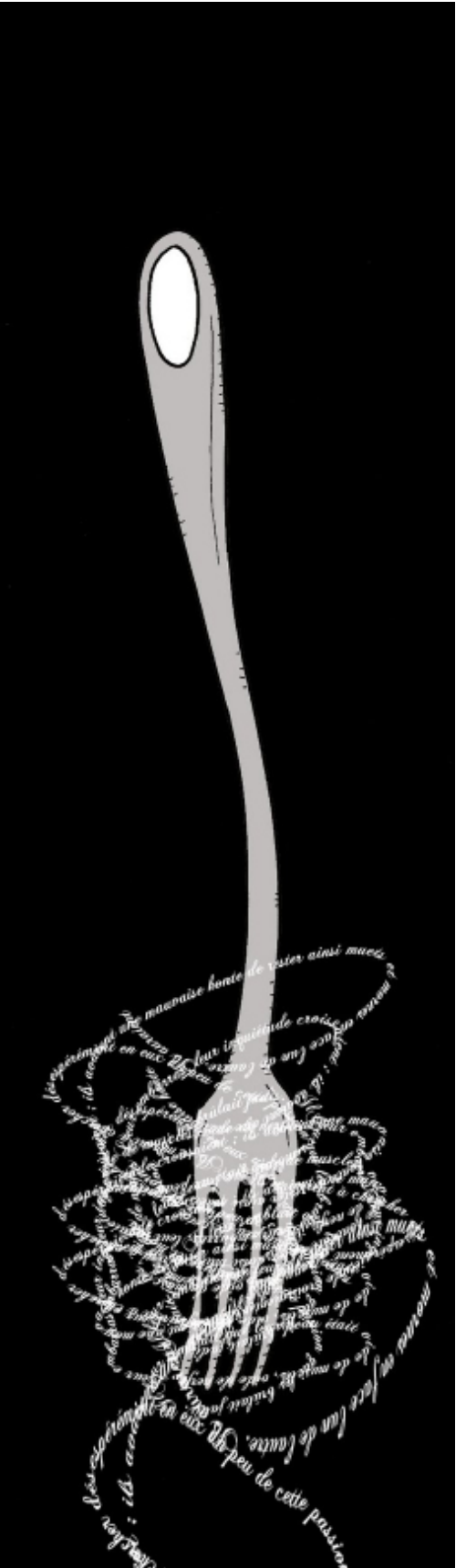




sensación GOURmet

Hostelería y Productos gourmet





SENSACIONGOURMET.

Hostelería

Empresa dedicada a la distribución de Productos de Alimentación para Hostelería y

Tiendas especializadas de gama media/alta.

Exposición y Oficinas: Calle del Muelle. Albacete

GEDIPRESS C&C

Grupo Edipress C&C es un grupo empresas con más de cinco años en

Albacete. Cuenta con dos líneas de negocio:

una de COMUNICACIÓN y nuevas tecnologías

y otra de VENTA a mayoristas y minoristas

productos de Alta calidad Sensaciongourmet. SensacionGourmet cuenta

con sucursales en Barcelona y Castellón

www.sensaciongourmet.com



Índice



JAMÓN, EMBUTIDOS Y CARNES

QUESOS

VINO, CAVA , ESPUMOSOS Y CERVEZAS

ACEITES

CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

CAVIAR Y FOIE

CUCHILLOS ARCOS

LA HORA DEL TÉ

PREPARADOS GOURMET

CHOCOLATES GOURMET

JAMÓN

DO Guijuelo. Jamones Blazquez

Blazquez. Carne "fresco"

DO Huelva. Cumbres Mayores

DO Teruel. Jamones la Maza

Extremadura. El señorón

Segovia. Cochinillo preparado

Embutidos
y carnes



DO Huelva. Cumbres Mayores

No hay más secreto que la pureza de raza y la alimentación natural, en un ecosistema único, basada en hierbas y en bellotas de encina, alcornoque y quejigo que aportarán sus inconfundibles aroma y sabor.

La elaboración tradicional, el clima, el reposo y el tiempo hacen el resto.

Y siempre el más estricto control. Paso a paso.



Jamón D.O.Huelva Francisco Navarro

Jamón D.O Huelva, con garantía de producción bajo amparo de la Denominación de Origen.

Producto seleccionado de alta calidad. Periodo mínimo de curación 14 meses. Peso: 7 kg a 7,5 kg Aproximadamente.

Jamón Reserva Bellota FN

Paleta reserva de Teruel, de cerdos alimentados a base de Trigo, Maíz y Cebada. Curación Natural y Bajo contenido en Sal.

Periodo de curación de más de 8 meses.

Jamón Recevo Francisco Navarro.

Con garantía de producción bajo amparo de la Denominación de Origen. Producto seleccionado de alta calidad.

Peso: 1 kg.



Extremadura. El señorón



Extremadura

Jamón Ibérico de bellota.

Producto seleccionado de alta calidad. Raza Ibérica pura. Elaborada artesanalmente.

Jamón ibérico de campo

Producto seleccionado de alta calidad. Elaborado artesanalmente.

Lomo ibérico de bellota

Producto seleccionado de alta calidad. Raza Ibérica pura. Elaborada artesanalmente.

Lomito ibérico de campo

Producto seleccionado de alta calidad. Elaborada artesanalmente.

Lomito de pobre (panceta)

Producto seleccionado de alta calidad. Elaborada artesanalmente.

Chorizo y Salchichón

Producto seleccionado de alta calidad. Elaborada artesanalmente.

DO Guijuelo. Jamones Blázquez



Es entre Crespos y Guijuelo, cuna del jamón ibérico, donde Blázquez desarrolla su actividad.

Esta zona, privilegiada geográficamente para la elaboración y curación de jamones, es donde Blázquez tiene ubicados sus tres centros de trabajo. Centros con mucha historia, tradición, sabiduría y entusiasmo que han sabido asociarse con los modernos métodos de gestión que se requieren en el siglo XXI.

En la mejor zona de la geografía española Blázquez tiene más de 3.000 hectáreas para criar, mimar y alimentar al ganado.

Es en la frontera entre Badajoz y Sevilla, gracias al paisaje, encinas, bellotas y un ecosistema óptimo, donde empieza la vida de lo que más tarde va a ser una auténtica joya.



Lomo Ibérico de Bellota BLAZQUEZ
Lomo Ibérico de Bellota de Blázquez;
6 meses de curación

Lomo Ibérico de BLAZQUEZ de cebo
Lomo Ibérico de Cebo de Blázquez; 6
meses de curación.

**Estuche de Lomo Ibérico de Bellota
Blázquez**
6 meses de curación. Peso: 100 gr.

Estuche de Lomo Ibérico Blázquez
6 meses de curación. Peso: 100 gr.



Chorizo Ibérico de Bellota BLAZQUEZ
Chorizo Ibérico de Bellota de
Blázquez; 6 meses de curación
Peso: 1 kg Aproximadamente.

Estuche de Chorizo Ibérico Blázquez
Chorizo Ibérico de Bellota de
Blázquez, 6 meses de curación.

Salchichón Ibérico de Bello BLAZQUEZ
Salchichón Ibérico de Bellota de
Blázquez; 6 meses de curación.

Estuche de Salchichón Ibérico Blázquez
Salchichón Ibérico de Bellota de
Blázquez, 6 meses de curación

**Jamón Ibérico de Bellota Reserva
Admiración**
36 meses de curación, jamones de
cerdos especialmente seleccionados.
Peso: 8 kg Aproximadamente.

**Jamón Ibérico de Bellota
BLAZQUEZ**
36 meses de curación
Peso: 8 kg Aproximadamente.

Jamón Ibérico de cebo
24 meses de curación
Peso: 8 kg Aproximadamente.

Blázquez. Carne "fresco"

Las partes nobles del cerdo, extraídas en el despiece del animal, resultan un bocado exquisito por su ternura y jugosidad.

El secreto ibérico, la bola, la pluma o el solomillo le proporcionarán una receta sencillamente irreplicable.



DO Teruel. Jamones la Maza

Son jamones seleccionados de cerdos provenientes exclusivamente de las razas Duroc como línea de padre y Landrade y Large White como línea madre, que aportan grasa infiltrada que conjuntamente con la alimentación y el manejo adecuado garantizan la máxima uniformidad y calidad de este producto ESTRELLA.

Su grasa es de consistencia untuosa y coloración blanco-amarillenta brillante con propiedades cardiosaludables gracias a los ácidos grasos monoinsaturados como el oleico (fruto de la buena alimentación y buen hacer), mientras que al corte, presenta carne de color rojo y aspecto brillante.



Paletilla RESERVA de TERUEL

Paleta reserva de Teruel, de cerdos alimentados a base de Trigo, Maiz y Cebada. Curación Natural y Bajo contenido en Sal.
Periodo de curación de más de 8 meses.

Jamón D.O.TERUEL LA MAZA.

Jamón D.O TERUEL, Con garantía de producción bajo amparo de la denominación de Origen.
Producto seleccionado de alta calidad.
Periodo mínimo de curación 14 meses.
Peso: 8,5 kg Aproximadamente.

Lomo D.O.TERUEL 3 Reyes.

Lomo D.O TERUEL, Con garantía de producción bajo amparo de la denominación de Origen.
Producto seleccionado de alta calidad.
Peso: 1 kg.

Segovia. Cochinillo preparado



PRODUCTOS

Precocinados de cordero lechal y cochinillos asados y envasados al vacío.

INGREDIENTES

Cordero, cochinillo, sal, aceite de oliva y agua.

CONSERVACIÓN

De 35 a 40 días en cámara frigorífica, entre 2 y 4 grados. Admite congelación.

PRESENTACIÓN

Envasado al vacío en cuartos, medios, enteros o raciones individuales.



QUESOS

Queso Manchego. Guijarro Muñoz. Minaya



Queso Manchego. Guijarro Muñoz. Minaya



Queso de la Mancha puro de Oveja

Tierno

1,2 Kg a 2

Queso de elaboración ARTESANAL 100% con leche de ovejas manchegas, producido de forma tradicional.

Queso de la Mancha puro de Oveja

Semicurado

1,2 Kg a 2Kg

Queso de elaboración ARTESANAL 100% con leche PASTEURIZADA de ovejas manchegas, producido de forma tradicional. De 2 a 4 meses de curación.

Queso de la Mancha puro de Oveja

Curado de leche CRUDA

1,2 Kg a 2,5 Kg

Queso de elaboración ARTESANAL 100% con leche CRUDA de ovejas manchegas. de 4 a 7 meses de curación.

Queso de la Mancha puro de Oveja

Semicurado al romero

1,2 Kg a 2,5 Kg

Queso de elaboración ARTESANAL 100% con leche de ovejas manchegas, producido de forma tradicional. de 2 a 4 meses de curación con romero. Producción Limitada



Queso de la Mancha puro de Oveja

Semicurado de leche CRUDA

1,2 Kg a 2Kg

Queso de elaboración ARTESANAL 100% con leche CRUDA de ovejas manchegas, producido de forma tradicional. de 2 a 4 meses de curación.

Queso de la Mancha puro de Oveja Curado al romero

1,2 Kg a 2,5 Kg

Queso de elaboración ARTESANAL 100% con leche de ovejas manchegas, producido de forma tradicional. de 4 a 7 meses de curación con romero.

Producción Limitada

Queso de Mancha envejecido en manteca de cerdo

ibérico

Queso de elaboración ARTESANAL 100% con leche de ovejas manchegas, producido de forma tradicional. de 4 a 7 meses de curación con romero.

Producción Limitada



FOIE Y CAVIAR

Beluga y De Cultivo. CAVIAR INVESTMENT

Foie francés. BIZAC





Caviar Investment

Beluga y De Cultivo. CAVIAR INVESTMENT

Caviar BELUGA

Pasión Persa Beluga es un caviar de cultivo de grano muy similar en color y aspecto al Beluga Selección Imperial Irani, gran calibre de grano que tiene un porcentaje de rotura de la perlas casi nulo.

Caviar PASIÓN PERSA IMPERIAL

Pasión Persa Imperial es un caviar de cultivo de la especie *Acipenser baerii* de grano seleccionado gran calibre de grano que tiene un porcentaje de rotura de la perlas muy bajo color negro-grisáceo de magnífico ataque en boca e inmejorable atractivo visual.

Caviar de SALMÓN SALVAJE

Importadas desde Canadá, después de haber seleccionado los mejores salmones salvajes de cada cosecha. Se caracterizan por su color rojo anaranjado y el gran tamaño de sus huevas.



Foie francés. BIZAC



Block de FOIE de OCA Francés BIZAC y/o trufado

Lata de 75 gr de Block de FOIE gras de OCA. Producto de Francia. Contiene 2 tronchas que facilitan el servicio

Block de FOIE de OCA Francés BIZAC y/o trufado

Lata trapezoidal de 145 gr de Block de FOIE de OCA . Producto de Francia

Block de FOIE de OCA Español Lata de 75 gr de Block de FOIE de OCA. Producto Español

Block de FOIE de OCA

Trufado Francés BIZAC

Lata trapezoidal de 145 gr de Block de FOIE TRUFADO de OCA .Producto de Francia.

Block de FOIE de PATO Francés BIZAC

Lata de 200 gr de Block de FOIE gras de PATO. Producto de Francia



VINO

De la tierra. Bodegas Olcaviana
TORO. Bodegas Pintia
RIOJA. Bodegas Marqués de Reinosa
RiBERA DEL DUERO. Bodegas Vegazar
Vinos Penedés. Bodegas Gramona
Cavas Penedés. Bodegas Gramona
Vinos DULCES Penedés. Bodegas Gramona
Francés. Champagne. Bodegas Bauget-jougette
Cava ARTESANO. Bodegas Can Quetu
CERVEZA ARTESANA. ALTOS VUELOS

Tinto, blancos, cava,
champagne,
espumosos...





SYRAH

Color granate de capa media con incipientes destellos teja. Su Olor es un conjunto de ciruela fresca y roble muy delicado y elegante. En boca es un vino con estructura delicada, sedosa y con un buen retrogusto. Permanece su sabor después de haberlo bebido.



GEWÜRZTRAMINER

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Nariz intensa, floral y afrutada, en donde se ligan los aromas a rosas y violetas con los tropicales del litchi y la piña, sobre un fondo amoscotelado.



OLCAVIANA CHARDONAY

Color dorado claro con destellos de oro blanco. Aromas de fruta fresca combinan con cacao y vainilla. Un vino seco y afrutado, muy complejo; equilibrado y rico. Post-gusto agradable y prolongado. Chardonnay.



OLCAVIANA XINTROS

Su gran expresión olfativa invita a su decantación unos 20 minutos antes de servirlo y aun pasando el tiempo los últimos sorbos estarán mejor que los primeros. Boca muy rica en sensaciones, muy compleja. Petit Verdot Merlot

COUPAGE

Color granate de capa media con incipientes destellos teja. Su Olor es un conjunto de ciruela fresca y roble muy delicado y elegante. En boca es un vino con estructura delicada, sedosa y con un buen retrogusto. Permanece su sabor después de haberlo bebido.



VEGA PASIÓN

Color rojo grosella y tonalidad violácea muy viva. En nariz, fresco y alegre, frutal, frutos rojos, en donde predomina la cereza y el regaliz rojo. Boca muy agradable, sedosa y ligera, frutal y muy viva, dando un vino suave, redondo y delicado. Retronasales muy afrutados. Tempranillo y Cabernet Sauvignon



TORO. Bodegas Pintia



Pintia

Después de las primeras cuatro vendimias (1997-2000), Vega Sicilia advertió que debía preservar, extraer y proteger todo aquello que hace de Pintia un vino elegante dentro de la austeridad que confiere la región, es decir taninos finos arropados con aromas de fruta fresca y huir de sobre maduraciones y aromas licorosos.

Esta es la filosofía que define Pintia.



RIOJA. Bodegas Marqués de Reinos



GARDENOS

COLOR

De color cereza bien cubierto con ribete granate.

NARIZ

En nariz lleno de aromas a fruta en licor especiada.

BOCA

En boca es sabroso, con volumen y carnosidad. Persistente.



RiBERA DEL DUERO. Bodegas Vegazar



Viña Ródalo Crianza 2006

COLOR

Rojo granate con leves destellos en ribete de copa, de tonos teja o ladrillo.

BOCA

Entrada en boca sutil, suave y cálida, malgama de sabores rojos y delicadas maderas especiadas con aromas a café, toffe y torrefacto.

Consumo

Servir entre 16° y 18°.

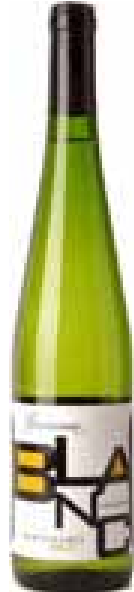




Vinos Penedés. Bodegas Gramona

MOUSTILLANT BLANC BRUT

Color verde pálido brillante. Presencia de pequeñas perlas de CO2. Aromas de fruta fresca, flores blancas, hierba y toques cítricos (pomelo).



BLANCO. GESSAMÍ

Brillante pálido verdoso con reflejos pajizos. Explosión aromática. Como si de un paseo de primavera se tratara, nos recuerda el frescor del aire puro, ramillete de flores blancas y con un tímido resplandor mineral y un envolvente recuerdo a infusiones y una brisa cítrica



MOUSTILLANT - ROSADO

Limpio, brillante y de un delicado color rosa, sus aromas sugieren la fruta fresca del bosque, envuelto en golosinas. En boca se muestra perfectamente integrado, acidez, efervescencia y fruta con un postgusto sincero e intenso.



SAUVIGNON BLANC

Resulta exótico y frutal, con leves toques minerales, tostados. He aquí los aromas de un vino alegre y brillante, a pesar de su estancia en madera -que se delata, sin descaro, en boca-, que estalla de ácido frescor envolviéndonos en frutas y ecos geológicos de gratificante armonía.



CAVAS Bodegas Gramona

- ALLEGRO**
- IMPERIAL**
- ARGENT**
- ARGENT ROSE**
- III LUSTROS**
- CELLER BATLLE**





VINOS DULCES Penedés. Bodegas Gramona

Vi de Glass GEWURZTRAMINER

Un vino de media tarde para postres de frutas, foie y ostras.



Vi de Glass Riesling Muscat

Solo o como vino de postre al principio. Acompañando aperitivos y postres más complejos según va entrando en años.



Gra a Gra

Ideal para postres y foie. Siendo un vino dulce destaca por su gran fluidez con una acidez sorprendente integrada. Sedoso, untuoso, su armonía hace que sea fácil seguir degustándolo. Largísimo final, un gran vino.



Gra a Gra Pinot Noir

Vino de Gramona, el Gra a Gra Pinot Noir 2009, es un vino naturalmente dulce fruto de un capricho de la Naturaleza. La Pinot Noir es la variedad de uva más afectada por el cambio climático y precisamente por esta razón y gracias al equipo de Gramona ha nacido el Gra a Gra Pinot Noir.

La producción de este primer Gra a Gra Pinot Noir ha sido muy limitada, pues sólo se han elaborado 4.000 botellas.





Francés. Champagne. Bodegas Bauguet-jouette

Bauguet-Jouette Carte Blanche

Ofrece un aspecto pajizo con efectos dorados y satinados al que hay que sumarle una bonita eferescencia.

En nariz es afrutado y evoca notas frescas (manzana y pomelo) y afrutadas (ciruelas amarillas), además de un toque avellana.



Bauguet-Jouette Rosé Brut

Su maridaje ofrece un caldo rojo obtenido de las mejores cepas de Pinot Noir. Caldo con mucho encanto, muy femennino, afrutado, elegante e idóneo tanto para aperitivos como para postres.

Se presenta en botella transparente, lo que permite apreciar su tonalidad, de un rosa intenso.

En nariz ofrece notas de frutos rojos, de fresa y de caramelo acidulado.

Cava ARTESANO. Bodegas Can Quetu

Cava Can Quetu
Brut
Brut Nature
Brut Nature Reserva
Brut Nature Gran Reserva

Bodega: Can Quetu
D.O./Zona: D.O. Cava
País: España
Graduación (% vol): 11.5
Varietales: Xarel·lo, macabeo y parellada



CERVEZA ARTESANA. Bodega Fernández Pons. Altura de Vuelo


enguera
b o d e g a s

La cerveza artesanal
Altura de Vuelo que
elabora la familia
Fernández Pons



ACEITE

Aceite DOP Priego de Córdoba. Cladium. Aroden

Aceite de Alicante. Masia El Altet

Aceite Dauro de Aubocassa y Dauro de L,empordà. Bodegas Roda



aroden

Aceite DOP Priego de Córdoba. Cladium. Aroden

CLADIVM HOJIBLANCA CLADIUM PICUAL

Cladium amparada bajo la Denominación de Origen "Priego de Córdoba", ha nacido para envasar los Aceites de Oliva Vírgenes Extras de mayor calidad de entre todos los producidos.

Premiado por el Consejo Oleícola Internacional con el primer Premio a la Calidad "Mario Solinas" y con la Medalla de Plata del Concurso Internacional "Wines & Olive Oils of The World Competition".



LA ALDEA DE DON GIL

(filtrado y sin filtrar) se envasa para los clientes en botellas de vidrio de 50 y 75 cl., así como en garrafas de pet de 5 l..

CLADIVM se envasa exclusivamente en botellas de vidrio de 50 cl. y 25 cl.

MASIA EL ALTET



Aceite de Alicante. Masia El Altet

Masia El Altet. Aceite de oliva virgen extra

Tipo de envase: Botella de vidrio oscuro
500 ml.

Aceite de oliva virgen extra "de pago o cosecha propia" proveniente de los olivares sitos en la finca rústica "MASIA EL ALTET".

Está elaborado a partir de aceitunas de la variedad picual (60%), arbequina (20%), y las variedades autóctonas blanqueta, genovesa, alfarenca (20%).

Origen: Alcoy - Alicante - España



Aceite Dauro de Aubocassa y Dauro de L,empordà. Bodegas Roda

DAURO DE L'EMPORDÀ y AUBOCASSA

Los aceites Dauro de l'Empordà y Aubocassa de Mallorca, han llegado a ser justamente lo que pretendía la conocida, Bodegas Roda, localizada en la Rioja Alta, concretamente en Haro.

Convirtiéndose en zumo de fruta fresca con claros matices frutales y vegetales.

En el caso de Aubocassa, podemos apreciar tomatera, apio, zanahoria, tomillo, romero, aguacate, manzana, pomelo rosa, cereales o almendra, todo en un aceite de color amarillo verdoso y sabor sedoso

CONSERVAS

Asturias. Cantabria. Entre Islas
Rías Gallegas. Conservas Laporta
Rías Gallegas. Conservas Cambados

De pescado





Rías Gallegas. Conservas Cambados

Conservas de Cambados S.A. está situada al noroeste de España, en Galicia. Aquí se encuentra la "Ría de Arousa" famosa no sólo por su tamaño, sino por la riqueza marina que hay en ella favoreciendo el cultivo de bivalvos como la almeja o el berberecho y de moluscos como el mejillón cultivado en viveros flotantes llamados "bateas".

- ~ Mejillones
- ~ Berberechos
- ~ Navajas
- ~ Almejas
- ~ Zamburiñas



Rías Gallegas. Conservas Laporta

Mariscos

El marisco como las almejas, los berberechos, los mejillones, las navajas o las vieiras es adquirido directamente en las lonjas de más alto prestigio ubicadas en los puertos de las Rías Gallegas.

ANGULAS

Conservas Daporta extrae directamente las mejores angulas de los criaderos más importantes del océano Atlántico, siendo la calidad del pescado inmejorable.



Asturias. Cantabria. ENTREISLAS

Fieles a nuestra tradición marinera, somos una empresa del occidente de Asturias dedicada a la elaboración de conservas artesanas con "gusto de mar", comercializadas bajo la marca EntreIslas.

Con nuestras conservas de pescado y marisco, además de nuestros guisos marinos nos esmeramos en obtener la máxima calidad, y nos satisface ofrecer nuestros productos en las mejores condiciones a los clientes más exigentes.



BONITO

ATÚN

ANCHOAS

ARCOS

CUCHILLERÍA PROFESIONAL. **ARCOS**

Cuchillos



ARCOS®

Cuchillos de Albacete. ARCOS

Arcos Hermanos S.A es la primera empresa de cuchillería española con proyección multinacional y una de las más antiguas del mundo. Fabricante de cuchillos desde hace más de ciento treinta años, en la actualidad, cuenta con un equipo humano de 500 personas que fabrican 600 modelos diferentes de cuchillos y una media de 70.000 piezas diarias.



CUCHILLO PROFESIONAL

Un trabajo manual bien terminado depende fundamentalmente de las herramientas que se empleen.

En Arcos volcamos toda nuestra investigación y experiencia en que nuestras piezas se conviertan en los instrumentos mejor valorados por los profesionales.

Kyoto
Saeta
Terranova

Riviera
Clásica
Universal
Colour Prof

2900
Palisandro
Titanio Select



ÚTILES PROFESIONALES

Cocine y sirva sus platos con piezas de altísima calidad, funcionalidad y diseño. Grandes compañeros de trabajo.

Chairas
Utensilios Profesionales
Gadgets Profesionales



CUBERTERÍAS

Una buena cubertería empieza por un buen cuchillo. En Arcos creamos cuchillos de mesa de acero inoxidable de primera calidad y un diseño sobresaliente.

Porque pensamos que el comensal debe dar por hecho la calidad de las herramientas y centrarse en disfrutar del plato.

Mediterráneo
Berlín

Madrid
Manchega

TÉ

Té e Infusiones. **LA TETERA AZUL**

La hora del Té



Té e infusiones. LATETERAAZUL

Pharmadus, Procesos Farmacéuticos Industriales, es el primer laboratorio farmacéutico de plantas medicinales en infusión de España. Además es la primera empresa autorizada por el Ministerio de Sanidad como laboratorio farmacéutico fabricante de productos a base de plantas medicinales para infusión

Formato tradicional en bolsita filtro doble con envuelta exterior termo sellada

El envasado se realiza en bolsitas filtro doble, sin grapas y protegido por una envuelta exterior individual de polipropileno.



Te mima

Un té verde muy refrescante, con mucha clase, un ritual traído de China con flor de azahar y malva. Te mima porque eleva el espíritu y alegra el corazón. Disfruta de su aroma y su sabor floral.



Te Suaviza

Una infusión de rooibos, tila, melisa y flores de azahar, o lo que te prepararía alguien que sabe mucho y te quiere mucho si te viese estresado, para que te suavices disfrutando de esta infusión.

Formato gourmet en bolsita piramidal de nylon sin grapas

El envasado se realiza en bolsitas piramidales de nylon, sin grapas y estuchadas en pirámides de cartón xerografiadas o botes con vacío controlado y cierre hermético.

Te Sorprende

Frutos del bosque

Un sorprendente cóctel de hibisco, bayas de saúco, fruto de rosál silvestre, uvas pasas, arándanos, grosellas negras y aroma de fresa, cereza, frambuesa y grosella, que sorprenderá a tus papilas gustativas con un único y armonioso sabor.

Te apetece

Néctar de sobremesa

Esta infusión de manzanilla, hinojo, anís y menta, ideal para tomar en familia o con amigos; después de esa comida donde se recuerdan viejos tiempos o se cierran negocios importantes.



PREPARADOS

Preparados Gourmet. **QUERIDA CARMEN**
Guisos Marineros. **ENTREISLAS**

GOURMET





Preparados Gourmet. Querida Carmen

100% naturales, sin conservantes, colorantes ni potenciadores de sabor. Por eso nos gustan los productos de

Querida Carmen.

Tienen un packaging bonito, son facilísimos de cocinar, pero sobre todo, tienen un sabor tradicional y

cuando disfrutas de sus productos te sorprende el sabor tan natural que tienen.

Arroz Negro
Paella de Calamar
Risotto de Setas
Fideua



Guisos Marineros. ENTREISLAS

Fieles a la tradición marinera, EntreIslas es una empresa del occidente de Asturias dedicada a la elaboración de conservas artesanas con "gusto de mar".

Con nuestras conservas de pescado y marisco, además de nuestros guisos marineros nos esmeramos en obtener la máxima calidad, y nos satisface ofrecer nuestros productos en las mejores condiciones a los clientes más exigentes.

Para ello, fusionamos la tradicional cultura conservera y marinera de nuestra región, junto con nuestro saber hacer, resultado de la experiencia y

vocación investigadora e innovadora.

Fabes con Centollo a la Sidra

Marmitaco de bonito

Fabada Asturiana



CHOCOLATE

Chocolates Gourmet. **CHOCOLATE ORGÁNICO**

GOURMET





Chocolate Gourmet. Chocolate ORGÁNICO

Un pequeño obrador en Madrid, donde elaboran y diseñan chocolates propios, todos ellos a partir de habas de cacao Trinitario 100% biológicas procedentes de las Islas del Caribe.

Seleccionan las mejores materias biológicas que junto con el cacao convierte el chocolate en un producto, especial para paladares más exigentes

ChocoLate Negro Puro

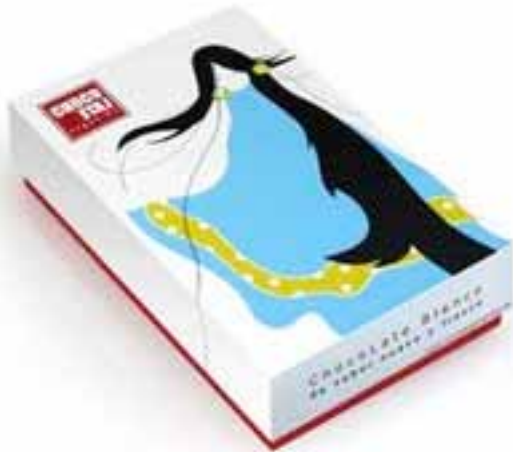
70% Haba de Cacao Trinitario

Descubre nuestro ChocoLate más puro. De sabor ácido, amargo y fino. Muy aromático y equilibrado. El ChocoLate perfecto para los paladares más exigentes.

Tableta ChocoLate Negro

con Aceite de Oliva Virgen Extra

Suave y cremoso ChocoLate Negro, enriquecido con Aceite de Oliva Virgen Extra. Un contraste de sabor ácido, amargo y afrutado.



**Tableta de ChocoLate Negro
75% Cacao Amargo y
muy Aromático**

**Tableta de ChocoLate con Leche
de Sabor Pleno con Matices Lácticos**

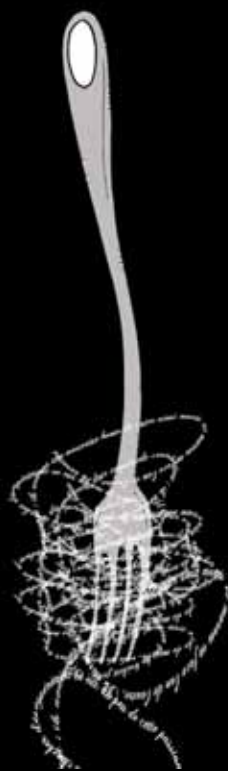
**Tableta de ChocoLate Blanco
de Sabor Suave y Fresco**



**ChocoLate Negro 70% Cacao
con Aceite de Oliva Virgen Extra**

**ChocoLate Negro 70% Cacao
con Café**





sensacionGOURMET

AT Cliente: 902 431 901
administracion@edipress.es

www.sensaciongourmet.com
[Facebook/sensaciongourmet.com](https://www.facebook.com/sensaciongourmet.com)
sensaciongourmet.blogspot.com