





Zenesur Iberia, una empresa joven y dinámica creada con el ánimo y la ilusión de poder ofrecer a nuestros clientes productos de primera calidad. Cuyo principal objetivo consiste en la consecución de la satisfacción del cliente a través de procesos de mejora continua, con una excelente presentación, un servicio ágil y cercano. Con un estricto control y aplicación de la normativa vigente sobre elaboración y manipulación de productos alimenticios.

Nuestra amplia gama de bases culinarias, especias, marinados, vegetales deshidratados y productos para la cocina técnica, permiten obtener unos resultados de calidad, acelerar su preparación y elaborarlos de forma sencilla y homogénea.

Actualmente trabajamos con los procedimientos, tecnologías y materiales más actuales. Zenesur Iberia una empresa en la que la creatividad y la tecnología se fusionan para poner en sus manos lo mejor del mercado. La calidad y la seriedad en el cumplimiento de los plazos de entrega, es el compromiso adquirido con sus clientes.

Zenesur Iberica, A young and dynamic company created with the spirit and the illusion of being able to supply high- quality products. Our aim objective is to satisfy our clients through continuous process improvement, excellent presentation and providing a strong and prompt customer service. In accordance with the food regulation, Zenesur Iberica fulfills a strict control on production and manipulation. Our wide range of culinary delights, spices, marinades, dehydrated vegetables and products for the kitchen use, able us to get quality result, quick preparation and develops easily and homogeneous form.

Presently, we work with the most modern procedures, technologies and materials. Zenesur Iberia a company in which creativity and technology merge together to become the very best in are domain. The quality and the seriousness, to comply with the delivery dates, is the commitment to their customers.

We value and consider are self as one of the best company in the meat industry and by committing to all are customers value and service in all are product whether traditional or creative gourmet for quality, variety and freshness guaranty.

Ajonjolí Dorado
Sésamo (*Sesamum indicum*)



Ligero aroma a almendras. Sus semillas son utilizadas como condimento, en repostería, pastelería y usos culinarios.

Ajo
Ajo Granulado
Ajo Molido

(*Allium sativum*)



De sabor y aroma fuerte, acentuado al cortarlo o triturarlo.

Los dientes se usan para dar sabor, se utiliza seco o en polvo. Su uso es variado para fabricantes de embutidos, encurtidos y sus culinarios de todo tipo de platos.

El Ajo Perejil es una preparación tradicional a base de perejil y ajo picados, con nuestra fórmula olvídate de pelar y picar ajos, cuando quieras preparar uno de tus platos favoritos. En ZeneSuri lo hacemos por ti y te ofrece la mejor alternativa para tener ajo siempre listo en tu cocina.

Ajonjolí Dorado
Sesame (*Sesamum indicum*)

Light almond aroma. The seeds are used in seasoning as well as in confectionery, pastry and culinary.

Garlic
Granulated Garlic
Garlic Crumbs

(*Allium Sativum*)

Taste and strong aroma, accentuated when cut or shredded .

Its strong aroma and taste increases when cut or shredded. The cloves are used to flavor, to dry or powdered. It has a variety of uses such as in industrial use for sausages, cold meats, etc. as well as in culinary to enhance our dishes.

Garlic Parsley is a traditional preparation that consists of parsley chopped together with garlic. With our formula forget peeling and chopping, save time in the kitchen when cooking one of your favorite dishes. In ZeneSuri, we do it for you; we offer you the best alternative to have garlic and parsley always ready in your kitchen

Albahaca Hoja
Ocimum Basilicum



Muy utilizada en la cocina mediterránea. Se utiliza seca para aderezar ensaladas, sopas de verduras, salsas para acompañar platos de pasta, la famosa salsa italiana de pesto la lleva como ingrediente principal, y guisos de todo tipo de carnes.

Azúcar Vainillada



Es un ingrediente que se utiliza principalmente en repostería y pastelería. Será la nota de sabor a vainilla de todos sus postres. Ideal para masas de bizcocho, cremas y flanes.

Anís Estrellado (*Illicium verum*)
Anís En Grano
Anís Molido
(*Pimpinella anisum*)
Hierba Dulce, Matalauva



De aroma dulce. Su utilización es muy amplia en platos dulces o salados, lo encontramos en el pan de higo, en el pan de jengibre, en los pestiños y en las castañas cocidas.

Anís estrellado de sabor y aroma similar al anís verde, aunque más intenso. El anís estrellado, al igual que el anís verde, se emplea para aromatizar bebidas, licores o vinos.



Basil Leaf
Ocimum Basilicum

It is often used in Mediterranean cuisine. It is used to season salads, vegetable soups, besides you can add it to sauces to accompany pasta dishes which is one of the main ingredients in the famous Italian pesto sauce. Ideal for meat stews.

Vanilla Sugar

Vanilla Sugar is mainly used in confections and pastries; it will enhance your desserts. Ideal for baking fine cakes, creams and custards.

Star Anise (*Illicium verum*)
Anisette In Grain
Ground Anisette
(*Pimpinella anisum*)
Sweet Grass, Anise.

Sweet taste, it can be used in a wide variety of dishes, both sweet or savory. You can find it in figbread, gingerbread, sweet fritters and cooked chestnuts

Star anise star anise is similar to aroma and taste to green anise, though it is more intensive. Star anise, like the anise green is used to flavor beverages, liquors or wine



Bayas De Enebro

(Juniperus communis)

Las bayas de enebro son el fruto de la planta leñosa o arbusto con el mismo nombre. Uno de los usos más conocidos de las bayas de enebro, también denominadas enebrinas o nebrinas, es la aromatización de la ginebra.



Juniper Berries

(Juniperus Communis)

Juniper berries, also known as enebrinas, are the fruits derived from the woody plants or shrubs. Beyond its many uses, these fruits are the aromatization of gin.

Canela
Canela En Rama 4/0
Canela Molida

Canela (Cinnamomun zeylanicum)

Sabor y aroma es fuerte y fragante. Se aprovecha como especia su corteza interna, extraída pelando y frotando las ramas. Se utiliza en rama y molida.



Cinnamon

Cinnamon Sticks 4/0
Ground Cinnamon

Cinnamon (Cinnamomun zeylanicum)

The stems are processed by scraping off the outer bark then the bark is cut off. It can be sold in barks (sticks) and it can also be made into powder. The sweet-spicy flavor of Cinnamon enhances the taste of your dishes and desserts.





**Cardomomo
Grano
Molido**

(Amomum, Aframomum, Elettaria)

Se recolectan sobre todo en las plantaciones comerciales al sur de India y en Sri Lanka, en octubre y diciembre.

Se emplea en la gastronomía en la elaboración de currys, arroces, postres, pasteles, panes, bollos, galletas y como aroma para bebidas. Añade dos bayas de Cardamomo en tu copa para conseguir un toque dulce y picante a la vez, además de un intenso olor entre menta, eucalipto y limón. Combina con ginebras secas y ginebras especiadas y cualquier vodka.

**Cardamom
Grain
Ground**

(Amomum , Aframomum , Elettaria)

Cardamon plants are harvested mainly in commercial plantations in southern India and Sri Lanka in the months of October and December.

It is used in cooking purposes such as in the preparation of curries, rice dishes, deserts, cake, breads, muffins, cookies. Cardamom is also used to flavor beverages. Add two berries in your drink and obtain a sweet-spicy taste, along with an intensive menthol/ eucalyptus and lemon smell. Ideal to mix with dry gin, spiced gin and vodka .

**Cayena
Rama Ojo De Pajaro
En Rama 3-5 Cm
Molida
(capsicum frutescens)**

Pimientos secos y limpios de la variedad capsicum frutescens no tiene prácticamente sabor y el picante se encuentra en la piel, cuanto más pequeña es más pica.

Se presenta molida y en rama, de esta última hay dos variedades cayena rama 3-5 cm que proviene de la india y cayena en rama ojo de pájaro (1-2 cm) que proviene de malawi.

La cayena molida se obtiene de la molienda de las guindillas. Se utiliza en todos productos donde interese resaltar el sabor picante, salsas, pastas.

**Cebolla
En Escamas
Frita
Molida
(Allium Cepa)**

Es una planta herbácea bienal perteneciente a la familia de lasamarilidáceas. Bulbos sanos, limpios desecados y deshidratados. Se presenta en tres variedades: molida, escamas y escama frita.

Debido a la deshidratación el producto conserva sus propiedades y aceites esenciales durante más tiempo siendo mayor su tiempo de caducidad. Se utiliza para sopas, caldos, tortillas, elaboración de embutidos, salsas, etc.



**Cayenne
Rama Bird's Eye
Stick 3-5 Cm
Ground
(capsicum frutescens)**

Cleaned and dried capsicum frutescens peppers have practically no taste though the spiciness is found on the skin- the smaller the spicier.

This spice is presented in ground and stick. From the stick you can obtain two varieties - first cayenne stick 3-5 cm which comes from the India and cayenne Bird's eye (1-2 cm) which comes from Malawi.

The ground cayenne is obtained from the grinded hot chilly. This product is used to intensify the spicy taste, sauces, pasta.

**Onion
Flake
Fried
Ground
(Allium Cepa)**

It is an herbaceous plant belonging to the family of Amaryllidaceous. Clean and healthy- dried and dehydrated bulbs.

It comes in three varieties: ground, flakes and fried scale.

The product conserves its propriety and essential oils due to the dehydration offering a longer shelf life. Ideal for soups, omelet, cold meat elaboration, sauces, etc

Clavo
Clavo En Grano
Clavo Molido
(Eugenia Caryophyllus O Syzygium Aromaticum)



Es una especia formada por los capullos sin abrir de las flores de un árbol de hoja perenne perteneciente a la familia del mirto.

Se trata de un pequeño tallo con una cabeza, similar a un clavo, que se recolecta antes de que florezca, por su fuerte aroma se debe utilizar con cuidado. Se usa en carnes, encurtidos y marinadas, ponche, pasteles y budines.

Cloves
Cloves in Grain
Ground Cloves
(Eugenia caryophyllus o Syzygium aromaticum)

These cloves come from the unopened flower buds of the evergreen tree belonging to the Myrtaceae family.

These cloves resemble to a small irregular nail in shape and are harvested before the flower opens. Due to its strong aroma, it should be used with care. It is used as flavoring pickles, meat, marinades, pastries and puddings.

Cilantro
Grano
Molido

Coriandrum Sativum



Coriandrum sativum, llamado popularmente cilantro, es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). Es la única especie del género Coriandrum. Se considera nativo del norte de África y el sur de Europa. Las semillas se usan enteras o molidas y tienen un sabor más suave que las hojas. Son muy usadas en el Medio Oriente y la India. Las semillas de cilantro son una de las especias utilizadas en la preparación del curry.

Cilantro
Grain
Ground

Coriandrum Sativum

Coriandrum Sativum, commonly called cilantro, is an annual herb in the family Apiaceae (before called umbelíferas).

They are the only spices of the Coriandrum genus. It is native to North of Africa and the south of Europe. The seeds are used ground or whole and has a smoother taste compared to the leaves.

They are mostly used in the Middle East and the India. The Cilantro seed is one of the main spices used in the preparation of the curry sauce.

Cominos.
Cominos Grano
Cominos Molido
Cuminum Cyminum L



Se trata de una hierba aromática de pronunciado sabor reconocido por sus cualidades digestivas. Es una hierba aromática cuyas semillas se usan como especia es propia de tierras mediterráneas. Su sabor resulta excelente como condimento de ensaladas, y además da un característico toque de aroma y sabor.

Curcuma Longa
Curcuma Longa L.



La cúrcuma, es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas. De color amarillo a naranja. Está adaptada a zonas cálidas húmedas. Se puede encontrar desde Polinesia y Micronesia hasta el sudeste asiático. El extracto de esta planta es utilizado como colorante alimentario, como cúrcuma (extracto crudo), catalogado con el código alimentario de la Unión europea como E-100ii. Muestra un color amarillo y se extrae de la raíz de la planta y curcumina (estado purificado o refinado).

Cumin
Whole Cumin
Ground Cumin
Cuminum cyminum L

Cumin are featured prominently in the Mediterranean area, has an aroma that is used to add flavor and to compliment many food or dish- ideal to enhance your salads; Besides, it provides a number of health benefits as an aid in relieving digestion

Curcuma Longa
Turmeric

The cúrcuma, also known as Turmeric, is an herbaceous plant which belongs to the Zingiberaceae family. Its yellowish-orange color is native from Polynesia and Micronesia until Southeast Asia.

The extract from the plant is used as food coloring as curcumea (raw extract). It is also catalogued in the food code of the European Union as an E-100.

The Turmeric is extracted from the root of the plant and then purified or refined.

Eneldo Hoja
(Anethum graveolens)

Esta planta aromática es dulce y ligeramente amarga, con un dejo a anís y limón las hojas. Las hojas van muy bien con mariscos, pescados, huevos, guisos, vinagretas, ensaladas, y para preparar salsas frías a base de nata líquida, yogur o crema ácida.



Dill Sheet
(Anethum graveolens)

This aromatic herb is sweet and lightly sour. Its leaves tend to have an “anissette and lemony” taste. Ideal for fish dishes, eggs, stews, salads and cold sauces made with cream and yoghurt

Colorante Alimentario

Elaborado a base de harina de maíz, y colorantes sintéticos. Se utiliza como sustituto del azafrán en rama natural para dar color a salsas, sopas, caldos



Food Coloring

Elaborated with corn flour and Synthetic Food Coloring. It is used as a substitute for the natural threads of saffron to give color to sauces, soups and consume.

Jengibre Rama Molido

Zingiber Officinale

Es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizomahorizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante.



Ginger Branch Ground

Zingiber officinale

It is a plant from the family Zingiberaceae whose underground stem is very rhizome for its aroma and spicy taste

Laurel Hoja Molido

Laurus Nobilis

Pertenece a la familia de las lauráceas, a la que da nombre. Es originario de la zona Mediterránea y sus hojas son utilizadas como condimento en la cocina.



Bay Leaf Ground

Laurus nobilis

Belonging to the family Lauraceae, to which it gives its name. Originally from the Mediterranean region; and its leaves are used in seasoning in cooking.

Nuez Moscada Grano Molida

(Myristica)

La nuez moscada es una especia dulce y aromática que posee numerosos usos, tanto en platos salados como dulces.



Nutmeg Grain Ground

(Myristica)

The nutmeg is a sweet and aromatic spice. It has numerous uses, such as flavoring salty and sweet dishes.

Oregano Hoja Molido

Origanum vulgare

Hojas secas y limpias. Proviene del sur de America. Se presenta en hoja y molido ingrediente fundamental para las pizzas, secas poseen mucho más sabor y aroma. Se utiliza en ensaladas, tomates, quesos, caldos como aliño en aceites y vinagres e incluso en la elaboración de licores digestivos.



Oregano Leaf Ground

Origanum vulgare

Dry and clean leaves. Native to South of America. It is available in whole leaves or ground form; it is a basic ingredient of pizzas. The whole dry leaves have a stronger and aromatic taste

Perejil
Hoja
Molido

Petroselinum crispum



Parsley
Leaf
Ground

Petroselinum crispum

Petroselinum crispum, el perejil, es una planta herbácea de la familia Apiaceae. Se distribuye ampliamente por todo el mundo. Hojas secas, verdes y limpias. Proviene de centro europa se presenta en hoja de 4 a 6mm o molido. Su principal función es la de revivir el sabor de otras hierbas, se utiliza en todo tipo de comidas y salsas.

Petroselinum crispum, parsley, is an herbaceous plant from the Apiaceous family. It is distributed practically all over the world. Its green dried and clean leaves are native to the center of Europe. It is offered in leaf 4 to 6 mm length or in ground form. It is used to enhance the herbal taste, ideal for all types of dishes and sauces.

Pimenton

Pimenton Dulce Ahumado Vera
(Denominacion)
Pimenton Dulce Ahumado
Pimenton Dulce Esencia
Pimenton Dulce
Pimenton Picante

Capsicum annuum

Se obtiene de la molienda de los frutos maduros, secos del capsicum annuum. Proviene de la zona de Murcia y Extremadura. Se presenta en diferentes tipos según su origen.

Pimentón dulce: especia para guisos, sopas, salsas, etc.

Pimentón dulce esencia: especial para la elaboración de embutidos, lomos adobados.

Pimentón dulce ahumado: Proviene de la zona extremeña y se caracteriza por su típico sabor ahumado.

Pimentón ahumado vera: Con denominación de origen pimentón ahumado de alta calidad. Se utiliza para los guisos y embutidos con el sabor característico a humo. También hay la variedad de pimentón picante ahumado y pimentón agridulce.

Pimenton Picante: Es la mezcla de pimentón dulce y cayena molida.



Paprika

Sweet Smoked Paprika Vera
(denomination)
Sweet Smoked Paprika
Sweet Essence Paprika
Paprika Sweet
Paprika Spicy

Capsicum annuum

It is a spice obtained from the ripe and dried fruit of the capsicum annuum. Native from Murcia and Extremadura. It is presented in different format depending on its origin.

Sweet Paprika is used as an ingredient for stews, soups, sauces, etc.

Essence Sweet Paprika is used for the elaboration of sausages, marinated meat loins, etc.

Smoked Sweet Paprika: Comes from the Extremadura region and it is characterized for its typical smoked flavor.

Smoked Paprika from "VERA": Besides its high quality, it has the D.O. (designation of origin). It is used in stews and sausages with a typical smoke taste. It is also available in smoked or moderately spicy paprika.

Spicy Paprika is the mixture between sweet paprika and ground cayenne





Pimienta

Pimienta Blanca Grano
Pimienta Blanca Molida
Pimienta Negra Grano
Pimienta Negra Molida
Pimientra Negra Triturada
Pimienta Jamaica
Pimienta Verde Deshidratada
Pimienta Rosa Deshidratada
Pimienta Cinco Colores

Pepper

White Pepper Grain
White Pepper Ground
Black Pepper Grain
Black Pepper Ground
Crushed Black Pepper
Jamaica pepper
Dehydrated Green Pepper
Dehydrated Pink Pepper
Five- Colors Peppers





Romero Hoja
Romero Molido

(Rosmarinus officinalis)

Arbusto aromático, de hojas perennes, muy ramificado
Las hojas, pequeñas y muy abundantes, presentan forma lineal. Son opuestas, sésiles, enteras, con los bordes hacia abajo y de un color verde oscuro, mientras que por el envés presentan un color blanquecino y están cubiertas de vellosidad.



Rosemary Leaf
Ground Rosemary

(Rosmarinus officinalis)

Rosemary is shrub with aromatic leaves. The needle-like leaves are small and there are plenty of them in a stem. The leaves are opposite and lustrous, they are dark green above and velvety white underneath.

Tomillo Hoja
Tomillo Molido

(Thymus)

De la familia de las labiadas muestra hos opuestas, lanceoladas, con los bordes enrollados y densamente pilosas. La campaña de este producto nacional es en primavera



Thyme Leaf
Ground thyme

(Thymus)

This herb is from the Labiatae family with lanceolate. They are opposite and the leaves are curled. The season for this national herb is in spring.

Un mundo de sabores

A world of flavors

I+D+i Soluciones a Medida

R+D+I Custom Solutions

Gracias a nuestra larga experiencia en el sector a los avances tecnológicos, y a la creatividad. Nuestro departamento de investigación e innovación se ha desarrollado hasta ser capaces de atender cualquier demanda y exigencias particulares de cada cliente

Nuestro I+D+i está dividido en las siguientes partes

Investigación básica realizada en colaboración con OPIs (Organismos Públicos de Investigación) sobre aspectos científicos fundamentales para el desarrollo de nuevos productos

Investigación de desarrollo es sus propias instalaciones o en las de las empresas que buscan mejorar e innovar tanto en procesos de fabricación como en rentabilidad y calidad de los productos. Innovación para lanzar nuevos productos y nuevos procesos de fabricación.

Esta fase del I+D+i es esencial para la empresa ya que puede ofrecer a sus clientes innovaciones en productos y procesos que potencien sus ventas en el mercado. Las ideas en que se basa la innovación proceden de varios orígenes, entre ellos, de los resultados de las investigaciones básicas y de desarrollo en curso, de los propios clientes o consecuencia de la evolución de los mercados

Thanks to our many years of experience in technological advances, and creativity, our research and innovation department is developed to meet the requests and satisfaction of all our customers.

Our I +D+ I department is divided in the following parts:

The basic research which is carried out in collaboration with OPIs (Public Research Organization) on scientific issues underlining the development of new products.

The research and development is based on its own installation in companies which seek to improve and innovate manufacturing processes such as profitability and in product quality. Product innovation which will launch new manufacturing processes.

This stage of the I+ D +I is essential as it offers customer product innovations and processes which will boost the sales market. The ideas underlying the innovation come from several sources which include results of basic research and customer progress development as a result this will be a market evolution.



Nuestros
Preparados

Our
Prepared

Gran selección de creación propia. Una de nuestras especialidades consiste en la elaboración de cualquier tipo de preparado de especias y vegetales deshidratados, según las necesidades del cliente y el destino final del producto, elaborado con garantía de confidencialidad y exclusividad en la formulación.

Esp. Albondigas

Mezcla de especias para la elaboración de albondigas y sus variantes



Esp. Barbacoa

Mezcla de hierbas aromáticas. Añaden un genuino sabor a barbacoa para carnes. Estas especias y ungüentos están hechos con ingredientes de alta calidad para mejorar el sabor. Dejar macerar el preparado con la misma cantidad de aceite y de vinagre. Para carnes y barbacoa en general.



Esp. Callos

Mezcla de especias para la elaboración de callos y sus variantes. Ideal para elaborar callos y salsas



A great selection of creation. One of our specialties consist of the elaboration of any type of spice preparation and dehydrated vegetables. This is based on customers' requirements, and the final destination of the product. Elaborated with the confidentiality guarantees and exclusivity in the preparation.

Meatballs Spice

Spice mix for preparing meatballs and its variation.

Barbecue Spice

A mixture of aromatic herbs with a meat barbecue taste. These spices are made with high quality ingredients to enhance the richness of the taste. Marinate with this preparation, add the same quantity of oil and vinegar and marinate. Ideal for meat and barbecue

Spices for Tribe Cooked

Mix the spices to elaborate Tribe Stew and its varieties. Ideal to elaborate cooked tribe and sauces.

Esp. Cajun

Mezcla de especias para carnes y salsas



Esp. Carne

Nuestra selección de especias seleccionadas indicadas para carnes



Esp. Caracoles Grano Esp. Caracoles Molidos

El secreto de unos buenos caracoles son las especias con las que se cocinan. Pruebe nuestra selección de especias para la mejor receta de caracoles.



Esp. Chimichuri

Mezcla de hierbas y especias para realzar el sabor de este típico plato. Las especias se presentan trituradas. El CHIMICHURRI en polvo es una fórmula completa de especias para elaborar salsa chimichurri. La finalidad de este producto es la de elaborar una salsa ideal, típica argentina, para acompañar y condimentar carnes asadas, verduras, y donde guste. También se puede utilizar para adobar carnes.



Para salsa;

Por cada cucharada sopera de Chimichurri en Polvo, se añade primero una cucharada de vinagre y después dos cucharadas de aceite de oliva, en este orden. A continuación se mezcla bien y se deja reposar 3 horas como mínimo antes de consumir. Para adobar carnes o pescados, se puede aplicar directamente a la carne a adobar o mezclado en aceite.

Cajun Spice.

A mixture of spices blended together for meat and sauces.

Meat Spice.

Our selective spices are especially made for meat

Spice in grain for snails Spice in ground for snail

The secret to a delicious snail dish are the spices. Try our different variety of spices for best snail recipes.

Chimichuri Spice

Mix together the herbs and spices to enhance the flavor of this typical dish. This spice is offered in a powdered format. The CHIMICHURRI spice, originally from Argentina, is a preparation of different spices to enhance and assure a perfect sauce. Ideal to accompany and season grilled meats, vegetables, etc. It can also be used to marinate meat.

Preparation: For sauces- For each tablespoon of Chimichurri powder, you should first add a spoonful of vinegar and secondly add two tablespoons of olive oil. Then blend together and let it rest for at least 3 hours before using. Add directly to the meat or fish to marinate, or mixed with oil.



Esp. Chinas

El polvo de cinco especias es una mezcla de especias muy empleada en la cocina china, donde se incorporan los cinco sabores de la cocina china: dulce, ácido, amargo, umami y salado.



Chinese five-spice

Five spices powder is a spice mixture used in Chinese cooking. It incorporates the five flavors: sweet, sour, bitter, umami and salty.

Esp. Chorizo

Nuestra mezcla de especias para la elaboración de chorizo y sus variantes, son:

- Esp Chorizo Casero
- Esp Chorizol 60
- Esp Chistorra
- Esp Chorizo Criollo



Chorizo Spice

Our blend of spices for making sausage and its variety are:

- Chorizo home-made spices
- Chorizol 60 spice
- Chistorra Sausage spice
- Chorizo Creole spice

- Esp. Churrasco Pampero
- Esp. Churrasco Rojo
- Esp. Churrasco Verde

Nuestra combinación de pimentón dulce y varias especias selectas. Esta indicada especialmente para carnes de cerdo, ternera, pollo, cordero. Aderezar con un poco de aceite y dejar hasta que buena parte sea absorbida, asar a la plancha o a la abrasa



- Pampero Barbecue Spice
- Red Barbecued Spice
- Green Barbecued Spice

Our mixture of sweet paprika and several selected spices, especially elaborated for pork meat, beef, chicken and lamb. Season with a small quantity of oil and marinate until it is absorbed-then griddled or grill.

Esp. Cous Cous

Mezcla de especias muy sabrosa, especialmente indicada para el cous cous, aunque también queda deliciosa sobre verduras a la parrilla, carnes y mucho más. El preparado ya contiene sal, por lo que no es necesario añadir más cantidad.



Cous Cous Spice

It is a blend of tasty spices especially made for couscous stews, though it is also used for grilled vegetables, meat and many other dishes. It is not necessary to add salt as it is already incorporated in the spice.

Esp. Curry

El curry en polvo es una mezcla de especias típica de la cocina india. Se usa una gran variedad de mezclas de especias. Una mezcla propia específica.



Curry Spice.

Curry in powder is a spice mix, typical in the India cuisine. It is used in a variety of spice blending.

Esp. Ensalada

Mezcla de especias especialmente enfocadas a sazonar ensaladas



Salad Spice

It is a blend of spices, ideal to enhance your salads.

Finas Hierbas

Cuatro hierbas bien merecen el calificativo de "finas", aunque son muy comunes, porque se trata de las cuatro plantas aromáticas habituales, aunque mezclan a la perfección, ofrecen una composición perfecta.



Fine Herbs

Four herbs- which are commonly known as fine herbs is a mixture of four aromatic plants. This mixture is used to season all types of dishes.

Esp. Garam Masala

El garam masala es una mezcla de especias muy empleada en la cocina india. El significado literal de garam masala es "mezcla de especias". No se trata de una mezcla especialmente picante (en el sentido del chile), pero tiene una cierta agudeza.



Sp . Garam Masala

The garam masala is a mixture of spices commonly used in the Indian Cuisine. The literal meaning of garam masala is a mixture of spices. It is not a spicy mixture, but has a certain hotness

Esp. Hamburguesa

Nuestra mezcla especialmente indicada para prepara hamburguesa.



Sp. Hamburger

Our seasoning blend is ideally prepared for hamburgers.

Hierbas De Provenza

Se denominan hierbas provenzales o de la Provenza (en francés: "Herbes de Provence") a una mezcla de plantas culinarias secadas y originarias de las zonas mediterráneas y en particular de la Provenza, en el sur de Francia.



Herbs De Provence

Known as Provincial herbs or Provence (in French - Herbs de Provence) is a mixture of dried and culinary plants typical of the Mediterranean area, particularly from the Provence region (south of France).

Esp. Kebab

Mezcla de especias especial para kebab. Se trata de una mezcla única donde se unen especias de alta calidad para dar un sabor unico



Kebab Spice

Mixture of spices for Kebab. An unique combination where the spices are blended together giving its distinctive taste

Esp. Paella

Mezcla de especias indicada para todo tipo de arroces, en especial la paella. Empleo: agregar una cucharada por kilo de arroz en el sofrito. Da un buen toque de sabor, color y aroma



Paella Spice

Mixtures of spice to enhance all rice dishes, especial the Spanish Paella. Instructions: add one tablespoon per kilo of rice in the sauce. This will give an authentic taste, color and aroma to the dish.

Esp. Pescado

Las recetas con pescado y marisco ganan en matices si se les añade una pizca de esta aromática combinación de hierbas y especias.



Fish Spice

Your seafood dishes will be delicious with the subtle flavor that this mixture of spices and herbs offer.

Esp. Pincho Amarillo Esp. Pincho Rojo

Proporcionan un color intenso y estable en la carne, mejoran la conservación del embutido y otorgan un alto grado de protección frente a la oxidación y a las contaminaciones microbiológicas.



Yellow Skewers Spice Red Skewers Spice

It provides a higher stability of color to the meat, improves the preserving of the sausages and grant a high grade of protection against oxidation and microbiological contamination.

Esp. Pizza

Nuestra mezcla de especias indicada para pizza y salsas de tomate



Pizza Spice

Our mixture of spices makes your pizzas and tomato sauces delicious and tasteful

Esp. Pollo

Produce un intenso sabor y aroma. Mezcla de especias especialmente indicada para sazonar asados de pollo en cualquiera de sus preparaciones



Chicken Spice

It gives your chicken an aromatic and delicious taste. Its mixture gives a distinctive taste to grilled chicken

Esp. Ras El Hanout

Es una mezcla de hierbas y especias cuyo origen está en la zona del Magreb. El nombre de esta mezcla en árabe hace referencia a la mejor mezcla de especias que el mercader puede ofrecer. Esta mixtura es típicamente utilizada en la mayoría de los tajines marroquíes aunque se usa con frecuencia en el cuscús y otros platos.



Ras El Hanout Spice

It is a blend of herbs and spices originally from the Magreb region. The Arabian name to this spice mixture refers to a combination of the best the spice merchant has to offer. This mixture is commonly used in tagines though it is also used in cuscus and other dishes.

Esp Salchichas Esp . Salchichon

Nuestras mezclas genuinas para la fabricacion de salchichas y salchichon



Sausages Spice Salami Spice

This spice mixture makes it essential to the process of making sausages and salami



Esp. Tandori

Mezcla de especias indias para adobar o sazonar. En la india, se denomina Tandori a cualquier plato que este elaborado dentro del Tandoor, Un horno de barro típico de esa zona, o que lleve esta mezcla de especias



Tandori Spice

A mixture of India's spices ideal for seasoning or marinating. In India, Tandoori is called to any dish that is made within a Tandoor, a clay oven typical of the region or dishes bearing this spice mixture.

Esp. Tajin

Mezcla especial de especias indicadas para un plato tradicional en la cocina de los países del norte de África especialmente Marruecos, Túnez y Argelia.



Tajin Spice

It is a mixture of spices ideal for traditional dishes among North of Africa, especially Morocco, Tunisia and Algeria

Un mundo de sabores A world of flavors



Nuestro compromiso con la calidad es integral, incluyendo la fabricación, el envasado, la expedición y recepción de nuestros productos.

Continuos análisis de calidad realizados por laboratorio durante todas las fases.

Control de las materias primas, del producto intermedio y del producto terminado
Nuestro Programa de Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos está certificado bajo el esquema IFS 6

Our commitment is to satisfy with the quality is integral, including the manufacturing, packaging, expeditions and the reception of our products.

Continuous laboratory analyses on quality is controlled during all the stages

Raw materials, as well as the intermediate product and of the finish product are controlled by us. Our program of quality and food safety management is certificated under scheme IFS 6

Nuestra Calidad Valor Seguro

Our Quality Sure Value



Ajo Escamas

El Ajo se usa para sazonar multitud de salsas de carne y pescado. Realza el sabor de guisos y sofritos



Garlic Flakes

Garlic is used to flavour different meat and fish sauces. It enhances the flavour of stews and sautéed base ingredients.

Boletus edulis
Boletus Aereus,
Boletus Reticulatus
Boletus pinicola



Boletus edulis
Boletus Aereus,
Boletus Reticulatus
Boletus pinicola

Boletus Edulis laminado y deshidratado. Seta muy apreciada y exquisita tiene una infinidad de posibilidades gastronómicas.

Combina perfectamente con cualquier tipo de platos de carne: ternera, cordero, pato, piezas de caza mayor y menor, etc., también acompañando en platos de pescado. En tortilla, o revueltos con huevo, resultan un manjar exquisito. Se procede a un lavado meticuloso eliminando la tierra manualmente, y su posterior elaboración artesanal.

Boletus edulis laminated and dehydrated. It's a much appreciated and exquisite mushroom that has a vast number of gastronomic possibilities.

It combines perfectly with any type of meat: beef, lamb, duck, pieces of big and small game hunt, etc., and also as a side dish in fish dishes. In an omelette or in scrambled eggs, they are an exquisite delicacy.

We proceed to a thorough washing while we manually remove the soil and a subsequent craftsmanship.

Cebolla en escamas

La cebolla es una de las verduras más utilizadas. Se usa en multitud de platos como ensaladas, guisos, estofados, salsas, etc. Y es imprescindible en cualquier sofrito. Otorga un sabor muy peculiar y dulce a las comidas.



Onion Flakes

Onion is one of the most used vegetables. It is used in a big variety of dishes such as salads, casseroles, stews, sauces, etc. It is essential in any sauce. It gives food a very peculiar and sweet flavour.

Harina de boletus

La harina de setas es un producto elaborado a partir de boletus edulis deshidratados, que, una vez seleccionadas, son trituradas hasta convertirse en harina, sin conservantes ni ingredientes añadidos. Está hecha de forma totalmente artesanal y permiten que los hongos se puedan incorporar a a cualquier uso en la cocina.

Las harinas de setas se pueden utilizar como sazonador para muchos platos de carne, pescado o salsas, eliminando por tanto la sal, de modo que se recomienda para aquellas personas que necesitan reducir su consumo.



Boletus Flour

Mushroom flour is a product made of dehydrated boletus edulis, which once selected, are blended to become flour, without preservatives or ingredients added. It is entirely handmade and it allows fungi to be incorporated at any use in cooking.

Mushroom flour can be used as seasoning for many dishes of meat, fish or sauces, thereby removing the salt, so it is recommended for those who need to reduce their use.

tanto la sal, de modo que se recomienda para aquellas personas que necesitan reducir su consumo.

Mezcla de setas silvestres

Mezcla de setas silvestres, con un aroma y sabor muy equilibrado. Ideal para guarniciones, arroces, salsas y guisos.



Mixture of wild mushrooms

Mixture of wild mushrooms with a very balanced aroma and flavour. It is ideal for side dishes, rice, sauces and stews.

Senderilla Marasmius oreades

Seta muy apreciada por su sabor. su carne es dulce, de olor a almendras y de color claro, se seca con facilidad y se conserva muy bien. Especialmente indicada para guisos y salsas



Senderilla Marasmius oreades

It is a very much appreciated mushroom because of its flavour. Its flesh is sweet, almond-scented, light-coloured. It's dried with ease and it's preserved very well. It is specially indicated for stews and sauces.

Pimientos

Una preparación de conservación de pimientos mediante secado al aire.

Los pimientos secos se encuentran como ingredientes en muchas preparaciones de la gastronomía española. Generalmente como un condimento que saboriza platos muy comunes.



Peppers

A preparation of peppers conservation by air drying. You can find dry peppers as ingredients in many preparations of the Spanish cookery. It is usually used as a seasoning that gives flavour to common dishes.

Colmenilla

Caracterizados por poseer ascocarpos de aspecto reticulado. Son muy apreciadas por los gourmets franceses y españoles.



Colmenilla

Characterized by having ascocarps with a reticulated appearance. They are highly appreciated by French and Spanish gourmets. This mushroom must be dehydrated for its consumption, in this way they become an excellent food because of its delicate flavour and exquisite aroma, especially for sauces and flavouring meals.

Esta seta se tiene que deshidratar para su consumo, de esta manera constituyen un excelente comestible por su delicado sabor y aroma exquisito, especial para salsas y saborizar comidas.

Shiitake Lentinula edodes,

El hongo Shiitake ha sido cultivado desde hace siglos en las regiones montañosas de Asia. Es muy apreciado tanto por su sabor como por sus propiedades medicinales.



Shiitake Lentinula edodes,

The Shiitake mushroom has been cultivated for centuries in the mountainous regions of Asia. It is highly appreciated because of its taste as well as of its medicinal attributes.



Tomate

Secado natural un lento secado de los tomates, haciendo que se mantengan sus valores nutricionales iniciales.

El empleo de los tomates secos a la hora de aportar sabor a diversas preparaciones culinarias es muy habitual en la cocina mediterránea, de esta forma pueden encontrarse en salsas para untar, como ingrediente saborizante en las ensaladas, como guarnición de carnes asadas. En algunos casos se incluye como ingrediente de ensaladas. en patés o para esparcir en sándwich y tostas.

Tomato

Natural drying by a slow drying tomatoes method, so that their initial nutritional values are maintained.

The use of dried tomatoes at the time of providing flavour to various culinary preparations is very common in the Mediterranean cuisine; in this way, they can be found in dipping sauces, as flavouring ingredient in salads, as a garnish for grilled meats. In some cases it is included as an ingredient in salads, in pate or to be spread in sandwiches and toasts.



Cola de caballo

Son ampliamente utilizadas como plantas medicinales utilizándose su parte aérea como diurético



Horse's tail

They are widely used as medicinal plants, using its aerial parts as a diuretic

Hierbabuena Hoja

Mentha Spicata (Crantz , Sinónimo *M. Viridis* (L.)

Conocida popularmente como hierbabuena, es una especie del género *Mentha*, una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfume por su aroma intenso y fresco.



Peppermint Leaf

Mentha Spicata (Crantz, Synonymous *M. Viridis* (L.)

Mentha spicata (Crantz, synonym *M. viridis* (L.) It is popularly known as peppermint, it is a kind of mint, an aromatic herb used in cooking and also known because of its intense and fresh aroma.

Hierbaluisa

Es una especie de la familia Verbenaceae, se caracteriza por un aroma similar al del limón. Es originaria de Sudamérica.



Lemon verbena

Lemon verbena
It's kind of the Verbenaceae family, it is characterized by a lemon-like aroma. It is native to South America.

Lino marron

Reduce tu colesterol, te ayuda a depurar tu organismo y a mejorar tu sistema inmunológico. Alivia los problemas de estreñimiento y es antioxidante,



Brown linen

It reduces your cholesterol, it helps you to cleanse your system and improve your immune system. It relieves constipation problems and it is an antioxidant.

Manzanilla

Es una hierba aromática que a sido utilizada desde hace siglos con fines medicinales. Se le atribuyen un sin numero de cualidades curativas



Manzanilla

It is an aromatic herb that been used for centuries for medicinal purposes. They attribute it an unlimited number of healing qualities.

Menta Hoja Mentha

La *Mentha* es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia de las Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante. Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos.



Peppermint Leaf Mentha

Mentha is a type of vigorous herbaceous plant, belonging to the family of Lamiaceae (Lamiaceae or Labiatae). It is included among the most widespread herbs and it is appreciated because of its characteristic refreshing aroma. It is used in food as well as in other applications.

Poleo menta

Conocida por sus usos terapeuticos tambien se usa en infusiones como relajante. En alimentación se utiliza para su propiedad aromática.



Pennyroyal mentions - Mint tea

Known for its therapeutic uses, it is also used in teas as a relaxing drink. In cooking it is used for its aromatic property.

Semilla de amapola

Es gran fuente de calcio entre las semillas junto al sésamo y posee también un alto contenido en vitamina A con efecto antioxidante y protector de la piel y el cabello. Además, destaca en esta semilla su contenido en hierro junto a otras propiedades de su consumo sobre el organismo.



Poppy Seed

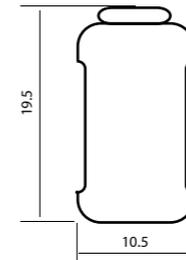
Beside sesame, and among the seeds, it is a great source of calcium and it is high in vitamin A with an antioxidant effect, it is also a skin and hair protector. In addition, in this seed, it also highlights its iron content together with other properties of its consumption on the body.

Ficha Logística

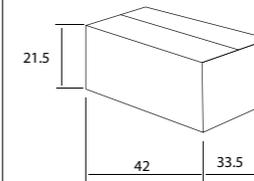
Logistic Card



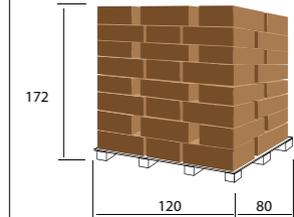
ENVASE
Formato FH



EMBALAJE
12 und. (4x3 und)



PALET
576 und. (48 Emb 4x3 und)

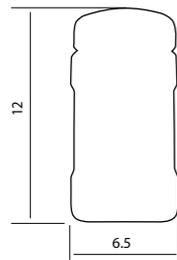


Base: 6 Emb
Altura: 8emb
Total: 48 Emb

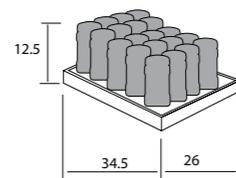
El peso bruto y peso neto variara en función del peso de producto



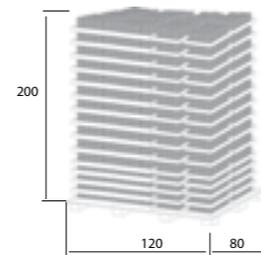
ENVASE
Formato mini



EMBALAJE
20 und. (5x4 und)

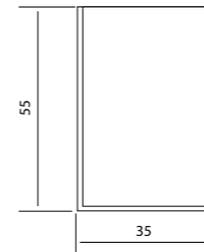


PALET
3000 und. (150 Emb 4x3 und)

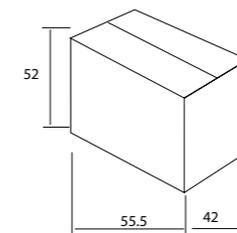


Base: 10 Emb
Altura: 15 Emb
Total: 150 Emb

ENVASE
Bolsa 1000gr

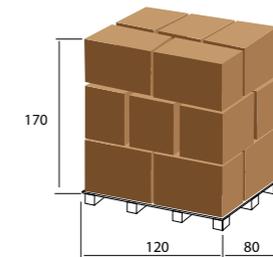


EMBALAJE
10 und. (5x2 und)



Peso Bruto 11,300 kg
Peso Neto 10kg

PALET
150 und. (15 Emb 5x2 und)



Base: 5 Emb
Altura: 3 Emb
Total: 15 Emb

Peso Bruto 170.25 kg
Peso Neto 150kg

El peso bruto y peso neto variara en función del peso de producto

Zenesur Iberia S.A.

Parque Empresarial Principe Felipe
Calle - C Nave - 4
18500 Guadix
Granada
Tel. +34 958 330455
info@zenesuriberia.com

www.zenesuriberia.com

