



Catalogo



2006

Mermeladas y miel de palma.

1. Mermelada de kiwi



CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Kiwi y azúcar.

Sabor: Agridulce de Kiwi.

Cantidad: 250 CC.

Dimensiones:

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Utilidades: Para untar pan o tostadas. Elaboración de postres.

Precio: 3,20 €

2. Mermelada de dátiles

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Dátiles y azúcar.

Sabor: dátiles dulces.

Dimensiones:

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 CC.

Utilidades: Para untar pan o tostadas. Elaboración de postres.

Precio: 3,20 €



3.- Mermelada de mango.

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Mango y azúcar.

Sabor: dulce y aromático a mango.

Dimensiones:

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 cc.

Utilidades: Para untar pan o tostadas. Elaboración de postres.

Precio: 3,20 €



4.- Mermelada de Papaya



CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Papaya y azúcar.

Sabor: dulce y aromático a papaya.

Envase: Vidrio transparente, modelo B-250, con tapa metálica en color blanca.

Dimensiones:

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 cc.

Peso incluido envase: 355 gr.

Utilidades: Para untar pan o tostadas. Elaboración de postres.

Precio: 3,20 €

5.- Miel de palma

CARACTERÍSTICAS

Ingredientes: Savia de palmera cocida.

Sabor: dulce con toque final a almendra.

Dimensiones:

Alto: 130 mm.

Diámetro: 50 mm.

Cantidad: 244 cc/ud.

Utilidades: Repostería (sustitutorio de azúcar caramelizada, o para la elaboración de postres como leche asada, gofio y miel, alfajores...) Bebida (sola, como refresco, cóctel, gomeron, etc.) Acompañante de lácteos y Frutas.

Precio: 3,20 €



Mojos y almogrote.

1.- Almogrote

Características

Ingredientes: Queso, aceite vegetal, pimienta y ajo.

Sabor: A de queso de cabra ahumado con jara con un toque de picante.

Dimensiones:

Alto: 95mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 cc.

Utilidades: Tapa o canapé, untado con pan tierno o tostado. Acompañante de la pasta. Acompañante de las patatas (papas) Relleno de arepas.

Precio: 4,40 €



2.- Mojo picón.



Características

El Sabor: A pimienta picante con toque de ajo.

Dimensiones:

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 cc.

Utilidades: Salsa acompañante de carnes, pescados y verduras, en frío o en caliente. Especialmente indicada para acompañar las patatas (papas).

Precio: 2,80 €

3.- Mojo suave.

Características

Ingredientes: Pimienta, aceite, ajos, comino, vinagre, sal.

Sabor: a pimienta sin picante con un ligero toque a ajo.

Dimensiones:

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 cc.

Utilidades: Salsa acompañante de carnes, pescados, verduras, en frío o en caliente. Especialmente indicada para acompañar las patatas (papas).

Precio: 2,80 €



3.- Mojo cilantro.

Características

Ingredientes: Cilantro, aceite, ajos, vinagre, sal.

Sabor: Aromático a cilantro con un toque de ajo.

Dimensiones :

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 cc.

Utilidades: Salsa acompañante de pescados y verduras. Salsa acompañante de patatas (papas), ñames, batatas, gofio.

Precio: 2,80 €



4.- Mojo basilico.



Características

Ingredientes: albahaca, aceite, ajos, vinagre, sal.

Sabor: A albahaca con un toque de ajo.

Dimensiones:

Alto: 95 mm.

Diámetro: 70 mm.

Cantidad: 250 cc.

Utilidades: Salsa acompañante de todo tipo de pastas. Salsa acompañante de patatas (papas) y verduras.

Precio: 2,80 €

5.- Galletas variadas gomeras.

Características

Ingredientes: Harina , azúcar, huevo , mantequilla, manteca, leche, limón, sal y aceite vegetal.

Utilidades: Galletas para acompañar con el café de las tardes o los desayunos.

Precio: 4,00 €

