

SHIO

CATÁLOGO
LOTES DE NAVIDAD
2020

FELIZ NAVIDAD

Iniciamos este ilusionante proyecto el pasado año con gran éxito y mejor acogida por parte de nuestros clientes.

Este año 2020 se presenta con muchas incertidumbres.

Ha sido un año donde la pandemia nos ha sacudido especialmente a los gremios que abastecemos a la hostelería, al cerrar sus puertas nos ha obligado a reinventarnos. Por ello, creamos la nueva tienda on line durante el primer confinamiento. Ha sido la forma de llegar al consumidor final directamente, ofreciendo productos de pequeños agricultores o elaboradores, que no pueden encontrarse fácilmente en los lineales de supermercados.

Durante la elaboración de los lotes estamos siguiendo **protocolos de protección frente al COVID** para garantizar la seguridad de nuestros trabajadores y clientes.

Estas extrañas Navidades queremos hacer llegar al mayor número de hogares una selección de productos de la más alta calidad de pequeños productores agroalimentarios que innovan a diario para destacar frente a las grandes marcas.

Apostamos por productores de cercanía, que defienden la calidad por encima de la cantidad, artesanos que viven por y para su oficio buscando la excelencia con el objetivo de sorprender al consumidor. Defensores del medio rural que nos acercan directamente lo mejor de ellos para compartirlo en nuestras mesas.

Queremos diferenciarnos no sólo por el tipo de productos si no también por facilitar la tarea de elegir tu lote ideal. Desde lotes estándar hasta poder personalizar cada lote con los productos a tu elección.

Esta recta final del año es decisiva para evitar que 2020 sea un año para olvidar. Contamos contigo para que el año que viene este proyecto vuelva a ser una realidad.

¡Muchas gracias!

Equipo SHIO & FLOR DE SAL

Este año como novedad puedes elegir los lotes desde nuestra tienda on line. Puedes descargar también el catálogo en pdf en nuestra web www.aceiteflordesal.com



Alimento natural



Sin azúcares



Sin conservantes



Apto veganos



Sin gluten

INDICE :



LOTES PREDISEÑADOS.....	P 4
LOTES PERSONALIZADOS.....	P 18
CAJAS.....	P 18
ACEITES OLIVA VIRGEN EXTRA	P 19
ACEITUNAS	P 20
BODEGA	P 22
VINOS.	P 22
VINOS DE ALTA EXPRESIÓN.....	P 28
CHAMPAGNE- CAVA.....	P 30
LICORES.....	P 31
EMBUTIDOS	P 33
ARROZ.....	P 34
CONSERVAS.....	P 35
DULCES.....	P 36



¿CÓMO ELIJO MIS LOTES?

- Hemos realizado una serie de **lotes estándar*** con distintas combinaciones de producto para satisfacer a todos los bolsillos en función de cada presupuesto.

- **Crea tu propio lote.** Elige los productos que prefieras, y también el tipo de caja, y sin compromiso alguno realizamos un presupuesto. Si deseas algún producto que no esté en catálogo, lo conseguimos.

- Las bandejas se presentan envueltas con celofán. Para envíos fuera del ámbito de reparto (consultar condiciones de envío) sólo estará disponible la caja de cartón por temas logísticos.

- Envíos gratuitos para repartos dentro de la provincia de Huesca por compras por encima de 200€.. Resto de zonas, leer condiciones de envío al final del catálogo.

¿CÓMO HAGO EL PEDIDO?

Para realizar el pedido tan sólo es necesario ponerse en contacto con nosotros a través de **correo electrónico** (flordesal@aceiteflordesal.com) o **vía telefónica**. (667 21 96 06)

También puedes escogerlos directamente desde la tienda on line en la web www.aceiteflordesal.com

Los pedidos deberán realizarse, de forma preferente, **15 días antes de la fecha de entrega.**

* Precio de los lotes CON IVA incluido

**Puedes consultarnos que productos están libres de alérgenos y aditivos:



LOTE 1: MINI ALGOLEA

8,95€

AOVE Flor de Sal 250 ml
Arroz Boletus Brazal 250gr
Cesta de Bambú Pequeña



LOTE 2: CAMPESINO ACEITE

14,50 €

AOVE Flor de Sal 500 ml
Aceitunas SHIO aliño campesino
Arroz Brazal Boletus 250 gr
Cesta de Bambú Grande



SHIO



LOTE 3: CAMPESINO Y VINO

15,95 €

Vino Vispius
Aceitunas SHIO Aliño Campesino
Arroz Brazal Boletus
Cesta de Bambú Grande



LOTE 4: VERMUT BÁSICO

18,50€

Tostones de corteza de Lomo Tot
Snack
Aceituna negra natural Empeltre
SHIO
El Vermú de Valdovinos
Longaniza de Payés pequeño
Cesta de Bambú grande



SHIO



LOTE 5: ROMÁNTICO OLÉ

23,25 €

Bombones Olé Belenguer
Cava Extrem de Bonaval
Cesta Bambú Grande



LOTE 6: APERITIVO

23,75€

Vino Vispius
Aceitunas SHIO aliño campesino
Queso de oveja curado
Mejillón Portomar en escabeche
Longaniza de Payés pequeño
Cesta de Bambú Grande.



SHIO



LOTE 7: EMBUTIDOS

24,95€

AOVE Flor de Sal 250 ml
Cabecero de lomo
Chorizo Ibérico
Salchichón Ibérico
Queso de oveja curado
Longaniza de Payés
Cesta de Bambú Grande



LOTE 8: DESAYUNO DULCE

25,50 €

Mermelada de Naranja Sabores de Anabel
Mermelada de Higo Sabores de Anabel
Mermelada de Olivas verdes SHIO
Galletas Stag sabor romero
Cafe Colombia Begibe
Te Roiboos digest Begibe
Cesta de Bambú Grande



SHIO



LOTE 9: NAVIDAD BÁSICO

25,95 €

Vino Vispius
Gamito cortadillos Chocolate
Gamito cortadillos Cabello de Angel
Neulas de chocolate blanc
Turrón de Jijona SHIO
AOVE Flor de Sal 250ml
Cesta de Bambú Grande



LOTE 10: VERMUT APERITIVO

29,50€

Tostones de corteza de Lomo Tot
Snack
Nueces de Valonga 200gr
Vermut Cabecita Loca rojo
Mejillón Portomar en escabeche
Queso de oveja curado
Cesta de Bambú Grande



SHIO

LOTE 11: HUERTA Y VINO

29,95 €

Arroz Brazal Bomba Tela 1kg
AOVE Flor de Sal 500ml
Vino Vispius
Pimiento Piquillo Lino Moreno
Alcachofas Sabores de Anabel
Cesta de Bambú Grande

LOTE 12: ALCOLEA BÁSICO

30,95 €

AOVE Flor de Sal 250ml
Aceitunas SHIO Manzanilla
rellenas ajo
Arroz Niral Carnaroli 1 Kg
Mermelada Aceitunas verdes
SHIO 250 gr
Pate Empeltre con Harissa SHIO
110 gr
Arroz Brazal Bomba Tela 1Kg
Dulce de granada Moon Pre-
mium Fruits
Arroz Brazal Boletus 250gr
Cesta de Bambú



SHIO



LOTE 13: APERITIVO VINO

31,50 €

Vino Vispius
AOVE Flor de Sal 500 ml
Aceitunas SHIO Manzaniella Rellenas ajo
Paté Empeltre Harissa SHIO
Pimientos Piquillo Lino Moreno
Stag Galletas sabor Romero
Longaniza Payés Pequeño
Cesta de Bambú Grande



LOTE 14: POSTRE

32,50 €

Turrón Jijona SHIO
Mermelada de Higo Sabores de Anabel
Queso de oveja curado
Nueces de Valonga 200gr
Café de Colombia Begibe
Vino Blanco Dulce Finca Valonga
Cesta de Bambú Grande



LOTE 15: HUESCA Y MAR

34,95 €

Vino Vispius
AOVE Flor de Sal 250ml
Aceitunas SHIO Manzanilla
Rellenas ajo
Paté Empeltre con Harissa SHIO
Chipirones rellenos Portomar
Mejillones en escabeche
Portomar
Arroz Brazal Boletus 250 gr
Nueces Valonga 200 gr
Cesta de Bambú Grande



LOTE 16: SOBREMESA Y CAFÉ

36,95 €

Martona Almendras chocolate y praliné
Turrón Jijona Shio
Cartwright & Butler Galletas chocolate blanco y fresa
Neulas Chocolate blanco
Turrón de Macadamia y chocolate blanco SHIO
Café de Colombia Begibe
Té Rooibos digest
Cesta de Bambú Grande



SHIO



LOTE 17: MERIENDA DULCE

37,50 €

Marlona Almendras chocolate y praliné
Turrón Jijona SHIO
Galletas Border Naranja Cholate y jengibre
Neulas Chocolate blanco
Turrón Cointreau Belenguer
Mermelada de Limón Sabores de Anabel
Vino blanco Dulce Finca Valonga
Cesta de Bambú Grande



LOTE 18: SOBREMESA

37,95 €

Marlona Almendras Chocolate y praliné
Turrón Jijona SHIO
Discos Naranja Chocolate Belenguer
Neulas Chocolate blanco
Turrón nata y nueces Belenguer
Cava Extrem de Bonaval
Cesta de Bambú Grande



SHIO



LOTE 19: EMBUTIDO Y VERMUT

39,95 €

Vino Vispius
Vino Dulce Valonga Blanco
Vela Chorizo Ibérico
Cabecera de Lomo Ibérico
Vela Salchichón Ibérico
Longaniza de Payés pequeño
Queso de Oveja Trufado
AOVE Flor de Sal 250ml
Cesta Bambú Grande



LOTE 20: VEGETARIANO

40,50 €

Arroz Brazal Boletus 250 gr
Nueces de Valonga 200gr
AOVE Shio Arbecuina
Pimiento Piquillo Lino Moreno
Mermelada Aceitunas verdes
SHIO
Galletas Stag sabor Romero
Alcachofas Recetas de Anabel
Cesta de Bambú Grande



SHIO



LOTE 21: VERMUT PREMIUM

43,50 €

Vermut Cabecita Loca Rojo
Berberecho al natural Portomar
Chipirón relleno Portomar
Mejillones en escabeche Portomar
Zamburiñas Portomar
Aceituna manzanilla SHIO aliño
Campesino
Jamón Iberico 50% La Jamoneria
de Carmen 100 gr
Longaniza de Payés Pequeño
Cesta de Bambú Grande



LOTE 22: VINOS, FRUTOS SECOS Y ARROZ

53,50 €

Vino Vispius
Vino blanco Pita Verderubí
Nueces de Valonga 200gr
AOVE Flor de Sal 500 ml
Marlena Almendra Chocolate y
praliné
Turrón de Jijona SHIO
Arroz Brazal Bomba tela 1 Kg
Cartwright and Butler Galletas de
chocolate blanco y fresas.
Cesta de Madera



SHIO



LOTE 23: CINCA

59,95 €

Vino Dulce Valonga Blanco
Vino Sers Dinantes
AOVE Shio Picual
Arroz Niral Carnaroli 1 Kg
Arroz Brazal Bomba Tela 1Kg
Nueces de Valonga 200 gr
Arroz Brazal Boletus 250 gr
Dulce de Granada Moon
Premium Fruits
Cesta de Madera



LOTE 24: ROMÁNTICO CHAMPAGNE

66,50 €

Galletas Border naranja chocolate
y jengibre
Cartwright and Butler Galletas de
chocolate blanco y fresa
Champagne AR Lenoble Rose
Cesta de Bambú Grande



SHIO



LOTE 25: DULCES SUEÑOS

78,50 €

Frutas de Aragón Belenguer
Bombones Olé Belenguer
Neula chocolate blanco
Discos de Naranja y Chocolate Belenguer
Turrón de Nata y Nuez Belenguer
Marlona Almendras Chocolate y praliné
Turrón Jijona SHIO
Galletas Border Naranja Chocolate y jengibre
Turrón chocolate blanco y Macadamias SHIO
Cartwright and Butler Galletas chocolate blanco y fresa
Cesta de Madera



LOTE 26: ALCOLEA COMPLETO

80,50 €

AOVE Shio Picual
AOVE Shio Arbequina
Turrón Jijona SHIO
AOVE Flor de Sal 500 ml
Aceitunas SHIO manzanilla rellenas ajo
Arroz Niral Carnaroli 1 Kg
Arroz Niral Okura 1 Kg
Mermalada Aceitunas verdes SHIO
Pate aceituna empeltre con Harissa SHIO
Arroz Brazal Bomba Tela 1 Kg
Dulce de Granada Moon Premium Frutas
Arroz Braza Boletus 250 Kg
Cesta de Madera



SHIO



LOTE 27: NAVIDAD ESENCIAL

87,50 €

Vino Vispius
Vino Pita Verderrubi blanco
Vela Chorizo Ibérico
Cabecera de Lomo Ibérico
Longaniza de Payés pequeño
AOVE Shio Picual
AOVE Shio Arbequina
Turrón Jijona SHIO
Queso de oveja Trufado
Turrón Cointreau Belenguer
Cesta de Madera



LOTE 28: EMBUTIDO Y VINO PREMIUM

118,50 €

Vino Tinto Grillo DO. Somontano
Vino Tinto Manda Huevos Calatayud
AOVE Shio Picual
Sobre Chorizo Ibérico 50% 100gr
Sobre Jamón Ibérico 50% 100gr
Longaniza de Payés pequeño
Queso de oveja trufado
Turrón SHIO Jijona
Turrón Cointreau Belenguer
Cesta de Madera

Elige los productos que prefieras y sin compromiso alguno realizamos un presupuesto. Si deseas algún producto que no esté en catálogo, lo conseguimos.

Pasos:

- 1) Elige la caja que mejor se adecúe a tu idea
- 2) Elige los productos que quieres meter en tu lote. En los siguiente apartados te mostramos todo el surtido disponible de las distintas categorías de producto.
- 3) Llámanos o mándanos un email para solicitar un presupuesto
- 4) Si hay algún producto que deseas introducir en el lote, pero no lo encuentras, no dudes en consultarnos, haremos todo lo posible para conseguirlo.

CAJAS DISPONIBLES:



CAJA 1:
Caja para botella



CAJA 2:
Cesta de Bambú pequeña



CAJA 3:
Caja de Cartón pequeña



CAJA 4:
Caja de Bambú Grande



CAJA 5:
Caja de Cartón Grande



CAJA 5:
Caja de Madera Grande

CAJAS DE MADERA ARTESANALES SHIO:

Cajas hechas a mano con madera y decoradas con estaño. Piezas únicas. Cada caja es diferente y singular.



CAJA INDIVIDUAL SHIO:
Caja individual de madera para nuestros AOVE SHIO Arbequina o AOVE SHIO Picaual



37,95 €



CAJA DOBLE SHIO:
Caja doble de madera para nuestros AOVE SHIO Arbequina y AOVE SHIO Picaual

59,95 €

Aceite Flor de Sal nace en 2009 en la localidad de **Alcolea de Cinca (Huesca)**. El proyecto es resultado de la pasión de un joven emprendedor, **Manuel Fortón**. Su experiencia y conocimientos como Ingeniero Agrícola y su ilusión e iniciativa de trabajar para aprovechar la riqueza de las características de los terrenos familiares han hecho posible el crecimiento de Flor de Sal.



AOVE Flor de Sal 500 ml / 250 ml

100%
natural

Flor de Sal se caracteriza como "**Un aceite con personalidad propia**". Su personalidad proviene en gran parte de la ubicación de la finca, pero otro aspecto diferenciador es el momento de **recolección temprana** de la oliva para su elaboración. Es un aceite muy versátil y destinado a un grupo de consumidores más amplio.

Disponible en dos formatos diferentes: 500 ml y 250 ml

AOVE Recolectión Extratemprana SHIO PICUAL

100%
natural



De color verde intenso, es un aceite que sutilmente impacta en nariz, limpio y fragante, donde se hallan **aromas de manzana, hierba recién cortada, hoja de tomatera, higuera y alcachofa**. Atributos herbáceos positivos todos ellos derivados de una recolección temprana. En boca resulta equilibrado y fresco. En segundo plano aparecen recuerdos de almendra verde. **Se complementa a la perfección con un suave y elegante toque amargo y picante.**

AOVE Recolectión Extratemprana SHIO ARBEQUINA

100%
natural



De color verde amarillento, posee un frutado medio de aceituna fresca, con aromas verdes de hierbas y trigo verde, intercalados entre las **notas frutales características del arbequino**; Destaca la almendra, la hierba verde y el plátano maduro. En boca es un aceite **dulce muy equilibrado con un frutado elevado pero con un amargo bajo y ligero picante.**

VINAGRES RESERVA 5 AÑOS



VINAGRE AL PEDRO XIMÉNEZ Bodegas Toro Albala

De color caoba oscuro, aromático y sutil. A la boca es dulce, con toques a frutos deshidratados. Su aroma es todo un mundo de sensaciones, entre las que destaca la uva de Pedro Ximenez. Utilizar en ensaladas, carnes, salsas y fresas con nata.

VINAGRE SECO DE VINO Bodegas Toro Albala

De color ámbar claro, extraordinariamente amplio a la nariz y un sabor fino y ligero que recuerda a su envejecimiento. Ideal para ensaladas, arroces y verduras cocidos, guisos como por ejemplo lentejas y también perfecto para la preparación de salsas.

ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA



ACEITUNA NEGRA EMPELTRE NATURAL SHIO

Es la aceituna aragonesa por antonomasia que procede del valle del Ebro y del Bajo Aragón. La aceituna Empeltre, de color negro, se caracteriza por su sabor acentuado. Combina perfectamente con productos del campo, como cebolla y tomate, y con vinos de caracteres fuertes.

Tarro 370 ml - 190 gr Neto escurrido



ACEITUNA ARBEQUINA NATURAL SHIO

De tamaño pequeño, forma redondeada y gran aroma, la aceituna Arbequina concentra un sabor intenso. Además con esta variedad se elaboran los mejores aceites de oliva. Producto sin conservantes. Resultan ideales para acompañar pescados. Se combina con vinos blancos.

Tarro 370 ml - 200 gr Neto escurrido



ACEITUNA MANZANILLA ESTILO CAMPESINO SHIO

El estilo Campesino es nuestro aliño casero favorito. Aceitunas Manzanilla con una selección de hierbas y especias naturales con un ingrediente como el azafrán que las hace muy especiales. Ideales para comerlas solas como aperitivo.

Tarro 370 ml - 200 gr Neto escurrido



ACEITUNA ALIÑADA DE LA ABUELA SHIO

Aceituna Verdial combinada con otros productos como vinagre, pimiento rojo y ajo, que dan a la aceituna un sabor especial que hace de ellas un producto ideal para ensaladas marinadas o como aperitivo.

Tarro 370 ml - 200 gr Neto escurrido



ACEITUNA MANZANILLA RELLENA DE AJO SHIO

Elaborada con las mejores aceitunas, la Manzanilla rellena de ajo es un producto muy especial. Con un sabor intenso y original, podrás sorprender a los paladares más curiosos. Lo mejor de esta variedad es la combinación de la textura crujiente del ajo y la aceituna. Perfecta para comer en cualquier aperitivo.

Tarro 370 ml - 190 gr Neto escurrido



MERMELADA Y PATE DE ACEITUNA:

MERMELADA DE ACEITUNA Shio



Mermelada sabrosa y atrevida, fusiona aceituna verde de calidad, azúcar y zumo de limón. Esta mermelada de aceituna verde tiene un sabor diferente y lleno de matices, pensado para contrastar con quesos y foies, adornar canapés y acompañar carnes.
250 g

PATE ACEITUNA EMPELTRE CON HARISSA Shio



Mezcla de pasta de aceituna empeltre negra del bajo Aragón con pasta de Harissa, mezcla de distintas especias árabes que dan un punto de final picante a tu mejores tapas. Ideal para combinar con quesos y también para añadir a ensaladas
110 g

OTROS APERITIVOS:



GALLETAS ROMERO Stag

Bakers crackers de agua al romero estuche 150 g.

Ingredientes: Harina (harina de trigo, carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), aceite de colza, agua, leche en polvo desnatada, azúcar, romero seco, sal. También puede contener frutos secos.



CORTEZAS DE LOMO Tot Snack

Cortezas de lomo veteada, frita en su misma grasa en paquete de 170gr.

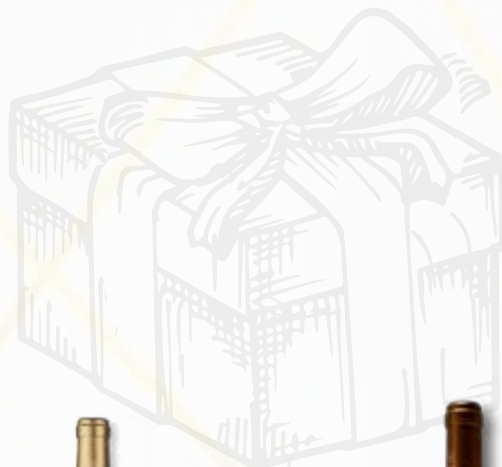
Ingredientes: Cortezas de lomo veteada, frita en su misma grasa, sal, y antioxidantes (E-320, E-321).





El *vino* es un **elemento fundamental en todas las mesas**, y especialmente en las celebraciones Navideñas. Por eso, hemos seleccionado de una forma cuidadosa un conjunto de vinos de distintas bodegas y denominaciones de origen:

- Vignerons de Huesca
- DO Somontano · El Grillo y la Luna
- DO Calatayud
- DO Ribera del Duero
- DO Rioja
- DO Rueda



VALLE DEL CINCA:



GARNACHA
Finca Valonga



Nuestro vino se elabora de forma tradicional a partir de una cuidada selección de uvas
Nota de Cata Color cereza granate con buena expresión frutal.
Aromas limpios e intensos.
En boca presenta un paso goloso y suave y finalmente nos deja un postgusto largo y frutal. Ideal Arroces, aves y barbacoas



CLARALUNA
Finca Valonga



Es un blanco elaborado mayoritariamente con uva moscatel de grano menudo (90%), con un pequeño porcentaje de chardonnay. Pese a que el moscatel nos lleva instantáneamente a recuerdos de vinos de corte dulce, este Claraluna es seco y brilla por su juventud.



SOFIA
Finca Valonga



Es un vino expresivo y diferente, pálido con un suave tono amarillo y reflejos dorados, de un limpio impecable. En nariz presenta aromas florales y cítricos a la vez, recuerdos a miel y notas de vainilla. En boca es glicérico, fresco, nada empalagoso, persistente y equilibrado.



SHIO

VIGNERONS INDEPENDIENTES DE HUESCA:



ZINCA
Bin de Ric

60% Merlot, 30% Cabernet, 10% Garnacha. Fermentado en tinajas de barro. Envejecido barro 3 meses y barricas de roble 12 meses. Perfumado, ciruela, cacao, fruta roja y negra, floral, notas balsámicas mentoladas. En boca es fresco, cremoso, elegante, recordadulzón, persistente, redondo y muy equilibrado. Cultivo sostenible 1.800 kg/ha. Vendimia manual. Sin clarificar ni filtrar.



VISPIUS
Brespervinos

Vispius quiere ser un vino moderno, del gusto internacional, elaborado a partir de las variedades **Garnacha y Tempranillo**.

Nariz elegante donde desbordan los aromas de bayas rojas y negras. Boca frutal, aterciopelada y fresca donde combina armoniosamente el cuerpo, el volumen, la finura, la suavidad y la sedosidad.

DO. SOMONTANO

GRILLO
El Grillo y la luna



Vino de color rojo picota, profundo, de capa alta y ribete violeta. Nariz elegante que gana en intensidad a medida que se oxigena. Destacan los **aromas de fruta roja madura o especias como la pimienta negra, con notas al fondo de tostados propios de su paso por barrica**. En boca es un vino con volumen, redondo, con unos taninos suaves propios de una maduración correcta. **Destaca su equilibrio de alcohol acidez**, lo que hace que sea un vino de gran densidad muy fácil de beber.

12 LUNAS GARNACHA
El Grillo y la luna



Se trata de una **garnacha de viñas jóvenes** ubicadas en la Finca Las Carrasquetas de Artasona, una de nuestras parcelas de mayor altitud situada a 460 metros.

Su suelo limo-archiloso y la altitud nos dan una garnacha joven, con una **destacada e intensa fruta roja fresca y buena acidez**.



12 LUNAS BLANCO
El grillo y la luna



Las uvas de Chardonnay y Gewürztraminer son vendimiadas por separado una vez alcanzado su punto óptimo de maduración. Al llegar a bodega se realiza un ligero estrujado y un prensado muy suave.



12 LUNAS ROSADO
El grillo y la luna



12 Lunas rosado está elaborado a partir del sangrado de mostos de Syrah destinadas a la elaboración del vino Grillo. En boca es intenso, largo y afrutado herbáceos.



12 LUNAS TINTO
El grillo y la luna



12 Lunas es un vino divertido, con un color rojo rubí y aromas a fruta roja. En nariz podemos encontrar notas de fresa y frambuesa, que salen de nuevo a su paso por boca.



SERS DINANTES
Bodega Sers



Sers Dinantes es un monovarietal de la variedad moristel con una maduración en barrica de roble francés y cuatro meses en botella.



SHIO

CALATAYUD:



PUÑO

El escocés volante



El Puño Garnacha está 100% elaborado con Garnacha Tinta. Las uvas proceden de viñedos muy viejos, con una edad de entre 70 y 100 años, ubicados en el pueblo de Acered, al sudeste de la D.O. Calatayud. Los viñedos se encuentran a una altitud de 1000m y están plantados sobre suelos de pizarra y cuarcita. El clima de la zona es continental, con oscilaciones térmicas extremas y unas precipitaciones anuales bajas de 200/300 mm.



EL MONDONGO

El escocés volante



Un nombre gamberro para un nuevo tinto dentro de la colección de interesantes vinos de El Escocés Volante. Un vino que ***nos habla directamente de "las entrañas o las tripas" de 5 parcelas de viña seleccionadas por Norrel para crear una sinergia aromática entre la Garnacha vieja, la Syrah y una pequeña parte de variedades autóctonas*** que se encuentran mezcladas en una viña como la Moristel, la Bobal y la Garnacha blanca..



MANDA HUEVOS

El escocés volante



Las uvas proceden de un solo viñedo llamado Carramainas, situado a una altitud de 900 metros y plantado sobre suelos arcilloso-calizos con piedras aluviales. El viñedo esta formado en un 90% con la variedad Macabeo. En este contexto geográfico las uvas soportan un clima continental extremo con unas temperaturas nocturnas muy bajas que facilitan una buena maduración de la uva. plástico y en fudres de 900 litros

VT MALLORCA:



ÀN 2017

Ànima Negra



Es un vino tinto afrutado con aromas de fruta negra muy madura, bien acompañada por notas especiadas, recuerdos balsámicos, frescos mentolados, ciertas notas florales y elegantes tostado. En boca es elegante, denso y agradable con recuerdos afrutados y minerales.



ÀN/2

Ànima Negra



Es el coupage de las más importantes variedades de la isla de Mallorca: callet, mantonegre y fogoneu que representan el 85 % de la composición de este vino. Envejecido en barricas de roble durante unos 12 meses nos da un vino de personalidad única, equilibrado y elegante. 65% callet, 20% mantonegre y fogoneu, 15% sirah.



QUIBIA

Ànima Negra



El anzuelo, hace alusión a un vino blanco ideal para acompañar un plato de pescado. Tras la vendimia, las uvas pasan una noche al frío, antes de sufrir una maceración pelicular durante 10 horas. Se lleva a cabo una fermentación a baja temperatura (18°C) y se cria sobre sus lías durante unos 4 meses.

DO RIBERA DEL DUERO:



RESERVA
Astil



Categoría: Tinto (100 % uva 2.014)
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Calificación de la Cosecha: Muy Buena (24/03/2015) C.R.D.O.
Variedades: 20% Tinta del País (57 Y 45 años) (Vaso)
80% Tinta Tempranillo (24 Y 26 años) (espaldera)



CRIANZA
Astil



Cualidades y Características de Astil, Crianza 2015
Categoría: Tinto (100 % uva 2.012)
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Calificación de la Cosecha: Muy Buena (Madrid 21/03/2011) Variedades: 20% Tinta del País (44 años) (Vaso) 80% Tinta Tempranillo (22 Y 24 años) (espaldera)
Viñedos: Pago de Valdecobos y Pago del Vagón (Calizo-Arcilloso) Secano.



ROBLE
Astil



Categoría: Tinto (100 % uva 2.018)
Denominación de Origen: Ribera del Duero Variedades: 100 % Tinta Tempranillo (8-13 años) (espaldera)
Viñedos: Pago de la terrañuela (aluvial con franja de drenaje)



DOBLE R CRIANZA
San Mamés



Vino de **variedad Tempranillo 100%**, de color rojo cereza intenso, con ribetes violáceos en capa fina y reflejos morados. En nariz evoca una armoniosa combinación de frutas negras, especias y torrefactos, con algunos toques lácticos. Es aterciopelado en boca, muy redondo, con buena estructura y persistencia.
Se aconseja decantarlo.
Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés y americano.



DOBLE R VENDIMIA SELECCIONADA
San Mamés



Es un vino elaborado a partir de una exhaustiva selección de uvas 100% Tempranillo por Bodega San Mamés de Fuentecén (Burgos). Doble R Vendimia Seleccionada presenta un color rojo picota intenso con ribetes violetas. Capa alta, limpio, brillante. En nariz es intenso y complejo. Frutos negros muy maduros, especia- dos, torrefactos y claros aromas lácteos. Con mucho cuerpo, bien estructurado y de gran persisten- cia en boca.

DO RIAS BAIXAS:



JUST B
Just be wines



JUST B un vino de autor, auténtico, único, que busca respetar al máximo la singularidad y el carácter varietal de nuestra uva albariña.

JUST B se cria en este rincón privilegiado, entorno de viñedos, mar y leyendas; un valle que confiere a nuestro vino un valor único, una personalidad definida, en perfecto equilibrio con la naturaleza que lo rodea.



**LA ESTELA DEL
CICLOHOME**
Auténticos Viñadores



A partir de una viña vieja situada en Pontearreas, Pontevedra, Como sus hermanos de Ribeiro Ciclohóme Godello y Ciclohóme Treixadura, es un vino peculiar porque su crianza es en depósito de inoxidable durante 10 meses. La «Estela» es la metáfora de los caminos que recorría el ciclohóme, y de la huella que dejó en Galicia su búsqueda incansable de los mejores vinos.



THE CUP AND RINGS
El Escocés volante



Un albariño diferente. Este vino surge de una conexión, demuestra la expansión de la cultura celta gallega en las Islas Británicas hace siglos. Aromas varietales muy pronunciados: melocotón, madereserva y frutas de hueso junto con notas minerales cremosas.

En boca, cuerpo medio, elegante, con una acidez equilibrada. Aporta notas de albaricoques secos y mango. Es largo e intenso.

RIBEIRA SACRA:



CHUZOS DE PUNTA
Auténticos Viñadores



Chuzos de Punta nace a partir de viñas viejas de más de 50 años del Pago As Borreas, en Doade, en la Ribera del río Sil, cultivado en terrazas con una inclinación media del 45%. El nombre de "viticultura heroica" viene porque su vendimia es manual, en cajas que son transportadas a través de raíles debido a la fuerte inclinación del terreno. 95% Mencía, 5% Merenzao

RIBEIRO:



CICLOHOME GODELLO
Auténticos Viñadores



Chuzos de Punta nace a partir de viñas viejas de más de 50 años del Pago As Borreas, en Doade, en la Ribera del río Sil, cultivado en terrazas con una inclinación media del 45%. El nombre de "viticultura heroica" viene porque su vendimia es manual, en cajas que son transportadas a través de raíles debido a la fuerte inclinación del terreno. 95% Mencía, 5% Merenzao

DO RUEDA:



PITA
Bodegas Pita



Antiguo Verderrubi es un vino blanco perteneciente a la D.O. Rueda y elaborado por Bodegas Pita en la localidad de Rubí de Bracamonte (Valladolid). Es un vino ideal para los amantes del Verdejo. Es un vino que sigue perfectamente la filosofía de la familia Pita de obtener vinos de calidad gracias al trabajo exquisito en sus viñedos.

DO RIOJA :



PACO GARCÍA SEIS 
Bodega Paco García

Es un vino pensado para gente joven. Un tinto de Rioja Media, 100% Tempranillo, de vendimia algo más tardía que lo habitual, cultivada en un viñedo situado en altitud. El nombre de este joven roble de Paco García lo recibe del lugar de donde provienen las uvas, la Finca Seis, propiedad de la familia, cercana a los pueblos de Murillo y Ventas Blancas, en la D.O.Ca. Rioja.



PACO GARCÍA CRIANZA 
Bodega Paco García

Proviene de tres viñedos en propiedad que se vendimian manualmente. Fermenta en depósitos de acero inoxidable y se cría durante 12 meses en barricas de 225 litros. Es un vino en el que prevalece el carácter afrutado, pero con un buen fondo aportado por la crianza en madera y su posterior tiempo en botella.

MOSEL ALEMANIA :



RIESLING DRY 
Dr. Loosen

Este crujiente y refrescante Riesling es la contraparte seca del afrutado y seco Dr. L. Riesling. Juntos, estos dos vinos representan el nivel básico del Dr. Loosen, capturando las características elegantes y picantes de los viñedos empinados y la pizarra del Mosela a un precio muy razonable. Los llamamos nuestros vinos "bienvenidos al Mosela".

LLEIDA:



ÒNRA 2019 
Lagravera

Ònra es un vino tinto de la D.O. Ònra es un vino blanco procedente de uvas cultivadas según los preceptos de la agricultura biodinámica que crecen en una antigua gravera. Es un vino fresco, con una buena carga de acidez, aromas de fruta blanca madura y toques salinos.




ÒNRA 2016 
Lagravera

Ònra es un vino tinto de la D.O. Costers del Segre elaborado por la bodega La Gravera. Este vino es un coupage de las variedades Garnacha Tinta (70%), Merlot (20%) y Cabernet Sauvignon (10%). Ònra se cría finalmente en barricas nuevas y de primer vino de bosques franceses por un periodo aproximado de un año.

ALEMANIA :



VILLA WOLF
GEWURZTRAMINER 
Villa Wolf

Es un vino con aromas ligeramente especiados y notas frutales frescos y de pétalos de rosas. En boca es jugoso, suave y equilibrado con un ligero dulzor sustentado por una buena acidez.



SHIO

VINOS DE ALTA EXPRESIÓN:



**12 LUNAS TINTO
MAGNUM**

19,95 €

Es un vino divertido, con un color rojo rubí y aromas a fruta roja. En nariz podemos encontrar notas de fresa y frambuesa, que salen de nuevo a su paso por boca. Su tanino redondo y fino, **envuelto en aromas afrutados, deja un final largo y goloso que invita a beber otra copa.**



**PARADA DE ATAUTA
MAGNUM 2015**

44,95 €

Es un vino tinto de la **D.O.C Ribera del Duero elaborado por Dominio de Atauta**. Nace con la intención de mostrar la concentración, complejidad y potencial de las uvas y viñedos de la zona sin dejar de ser un vino entendible por todos. El vino se elabora a partir de una **selección de viñedos muy viejos**, proporcionando una mejor maduración y mayor intensidad frutal. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en tinas de madera y posteriormente pasa a barricas para envejecer durante 12 meses.



**GRILLO 2012
MAGNUM**

84,95 €

La fermentación maloláctica se realiza en **barricas de roble francés de 225l**. Durante los primeros 5 meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. **El vino reposa en barrica 13 meses** más a temperatura de 16C hasta su embotellado.



**CISMÁTICO MAGNUM
NORREL ROBERTSON**

89,95 €

Viñedos situados en la localidad de Villaroya de la Sierra, a entre 850 y 900 metros de altitud.

En **nariz es muy profundo y complejo con aromas que cambian cada minuto**. Comienza con notas ahumadas, clavo, pimienta y frutos rojos. Poco a poco, a medida que el vino se abre, la nariz muestra toques de flor de durazno, lápiz, cereza negra y un ligero toque de hierbas de montaña.



**COFRE GRILLO
2 botellas + 2 copas**

99,95 €

Grillo nos ha dado, y nos sigue dando, grandes satisfacciones, ya que posee los más altos reconocimientos en los certámenes vinícolas internacionales más importantes del mundo. **Está elaborado con syrah, cabernet sauvignon, garnacha y merlot**, y su aroma y sabor son inconfundibles.

- 2 botellas **Grillo 2012**
- 2 copas
- 1 coge de madera





DOMINIO DE ATAUTA
"VALDEGATILES" 105,50 €

Viñedo prefiloxérico de 120 años situado a 930 metros sobre el nivel del mar en una ladera en el Valle de Atauta (Soria).

Gran intensidad de fruta roja fresca y un equilibrio especial de frescura y potencia propio de los viñedos en suelos arcillosos.



GRILLO SP 126,95 €

Un mirlo blanco enológico (apenas 1.000 botellas) que concentra toda la filosofía de esta bodega en sus setenta y cinco centilitros. En copa derrocha intensidad y complejidad (moras, ciruelas, tofe...) consecuencia de una vinificación integral en barricas (las uvas enteras, son introducidas en la bodega, donde tiene lugar la fermentación, y posterior crianza).

En boca es enorme, potente a la vez que elegante, estando llamado a ocupar un sitio entre los grandes vinos del panorama nacional.



DOMINIO DE ATAUTA
"LA MALA" 140,50 €

La Mala es uno de los tres vinos de pago que se elaboran en Bodegas Dominio de Atauta, con una profundidad de tan solo 0,7 m hasta la roca calcárea. Debido a esta escasa profundidad los rendimientos de cada cepa son extremadamente bajos.

La parcela, precisamente, toma su nombre de la baja producción de sus cepas, por lo que antiguamente se la consideraba poco rentable y se la llamaba 'La Mala'.



SON NEGRE
2005 148,95 €

Este vino es fruto de una colaboración con el pintor y amigo Miquel Barceló, que realiza una etiqueta exclusiva para cada añada de Son Negre. El Son Negre sale al mercado las añadas en las que, al final de la crianza, se obtiene un vino único y diferente, de una calidad excepcional.

Las viñas del SON NEGRE provienen de la zona del mismo nombre. Viñas con poca profundidad de tierra, subsuelo con rocas calcáreas y mucha presencia mineral.



DOMINIO DE ATAUTA
"SAN JUAN" 179,95 €

San Juan nace de la inquietud de un equipo que no se conforma con lo conocido y que lleva su búsqueda por producir vinos de terroir a lo más alto.

Esta botella representa fielmente la esencia de un pequeño paraje con una personalidad única. **Dominio de Atauta San Juan 2013 es perfume, mezcla de fruta roja madura con toques de monte y hierbas aromáticas.**

En la boca es fino, sutil y delicado, desarrollándose hasta inundarnos con ese perfume que parece no acabarse nunca.

Producción muy limitada de **581 botellas numeradas.**

CHAMPAGNE Y CAVA:



SYLVAIN BOUHELIER Bourgogne Cuvée Tradition

Vino espumoso elaborado en Borgoña con el método tradicional de Champagne.

Elaborado con respeto al medio ambiente.
Es un producto para disfrutar.

Origen: Francia



AR LENOBLE ROSE Ar Lenoble



Es un Champagne de unificación de Pinot Noir proveniente de Bisseuil, clasificado Premier Cru de Champagne y de Chardonnay proveniente de Chouilly clasificado Grand Cru. La vinificación tiene lugar en el sotobosque para un 20% de la recolecta.

El color de de un rosado suave con un bello brillo.

Origen: Francia



EXTREM RESERVA Lopez Morenas



De color amarillo pálido con destellos verdosos, fina burbuja que toma rosario continuos. Aroma franco y elegante con recuerdos a manzana verde y anisados. Joven y alegre en boca con recuerdos de una buena crianza sobre lías.

Origen Extremadura



AR LENOBLE BRUT Ar Lenoble



De la mano de Ar Lenoble nos llega Ar Lenoble Brut Intense Mag 15 2015, un vino espumoso de la DO Champagne cuya selección contiene pinot noir, pinot meunier y chardonnay de la añada 2015. Un vino espumoso valorado con 4 puntos sobre 5 según los usuarios de Drinks&Co.

Origen : Francia



EXTREM ROSADO Lopez Morenas



Cava elaborado por el metodo tradicional Champenoise en la zona vinicola de Almendralejo. Tras la filtración y la estabilización del vino base, se le añade el licor de tiraje y se taponan las botellas con tapón de corona, provocando una segunda fermentación de la botella.

Origen Extremadura



CAMI DELS XOPS Anima Mundi



- DO Penedés
- Añada 2018
- Tipo espumoso natural
- Variedades: Macabeo y Xarello
- Elaborado con método ancestral



POL COCHET Santa Cecilia



Chardonnay 40 % y Pinot Noir 60%
ELABORACIÓN: La vendimia se realiza a mano en su punto óptimo de maduración.

Se presionan gradualmente para evitar que el jugo sea coloreado por el cáscaras de las uvas Pinot Noir. La fermentación alcohólica se lleva a cabo lentamente en tanques termoregulados.

Origen: Francia

LICORES:



VERMOUTS :

CABECITA LOCA ROJO Binomio Vinos



Vermouth premium "Cabecita Loca" se elabora de forma artesanal con ingredientes de alta calidad. Presenta un aroma intenso a hierbas aromáticas, especias y cortezas de cítricos. El mosto de uva utilizado le proporciona un paso voluminoso y frutal. En boca es intenso, equilibrado y muy largo, con retrogusto potente. Las notas amargas predominan en el postgusto.



CABECITA LOCA BLANCO Binomio Vinos



El vermouth Cabecita Loca Reserva Blanco está elaborado de forma artesanal por el enólogo Victor Claveria, afincado en Barbastro (Huesca), siguiendo el estilo tradicional sobre una base de vino blanco de crianza oxidativa de primera calidad, y encabezado con alcohol de origen vinico. Además, cuenta con más de 20 extractos en los que predomina el ajenojo, hierbas, raíces, especias, flores y frutas, que han macerado sobre el vino para darle un aroma y sabor característico amargo y tónico, pero con una elegancia particular.

EL VERMÚ Valdovinos



El Vermut Valdovinos para los momentos especiales. El delicioso vermouth Valdovinos ha sido elaborado tras una maceración de más de 30 días del vino con hierbas aromáticas naturales, hasta lograr una perfecta homogeneización del vino, las hierbas y el alcohol. Esto consigue transportar al producto final un aroma armonioso y un sabor intenso y untuoso, dulce a la par que seco.





SHIO

LICORES:



GINEBRA CABECITA LOCA

Binomio Vinos

- Es un vino pensado para gente -
- Elaborada en el Somontano
- Hecha artesanalmente con destilado vinico
- Aromatizada con botánicos



AGOT WHISKY

Basque Moonshiners



Se caracteriza por su doble destilación en alambique de cobre y su envejecimiento en barricas de vino y bourbon, durante tres años. Destacan sus aromas a cacao, toffee y vainilla. Es suave, con un largo final y un toque especiado.



RON MARAMA

Marama



- Elaborada en Islas Fiji
- Envejecimiento 3-5 años en barricas de roble americano.
- Sabor especial y especiado.



BOLSKAN GIN

Iberian Spirits



- Elaborada en el Pirineo
- Lotes de Edición limitada
- Hecha con agua del Pirineo, alcohol de grano neutro y botánicos locales.



BASMOON VODKA

Basque Moonshiners



Es un vodka totalmente natural elaborado de manera artesanal a partir de patata alavesa. Sus cinco destilaciones en alambique de cobre con doble columna y un filtrado suave le confieren un carácter nico y perfectamente reconocible.



JACKAL VODKA

Basque Moonshiners

Vodka totalmente natural elaborado de manera artesanal a partir de cebada vitoriana. Brillante y cristalino. Aromas de intensidad moderada, floral y equilibrado con notas delicadas a cereal.



PATTAR WHISKY

Basque Moonshiners



Es un destilado añejo totalmente natural elaborado de manera artesanal a partir de patata alavesa. El exquisito cuidado de la materia prima, su doble destilación en alambique de cobre los 30 meses de envejecimiento en barricas de roble americano (ExBourbon) y roble francés (ExRioja Alavesa).

Excelente como acompañamiento después de una comida o cena. Ideal para tomar sólo o con hielo.

JAMONES :



PALETA CURADA
Ayna 39.95 €

Pieza entera de jamón Duroc de peso 5/5.5 kg. aprox. de Salamanca



JAMÓN CURADO RESERVA
7 Picos 47.95 €

Procedente de animales nacionales, con un sabor intenso y muy agradable. Reserva Cruzado con Duroc. Peso: 7/7.5 Kg



JAMÓN SERRANO
Pinante 69.95 €

Jamón Gran Reserva cruzado con duroc 50%, es una pieza que se obtiene de las patas traseras del cerdo. A diferencia del jamón ibérico, esta pieza es menos grasa y es más rica en carne. Esto le proporciona un exquisito sabor y una gran jugosidad. Peso : 7.5/ 8 Kg



JAMÓN 100% Ibérico
Jamoneria de Carmen 325 €

Jamón de Bellota ibérico, 100% de raza ibérica. Peso: 7/7.5 Kg

JAMÓN 50% Ibérico
Jamoneria de Carmen 138,5€

Jamón de Cebo de campo ibérico 50% de raza ibérica. Peso: 7/7.5 Kg

IBERICOS



JAMÓN IBÉRICO
Jamoneria de Carmen

Jamón ibérico fileteado .
Peso Neto: 100 g



CHORIZO IBÉRICO
Jamoneria de Carmen

Chorizo ibérico fileteado .
Peso Neto: 100 g



SALCHICHÓN IBÉRICO
Jamoneria de Carmen

Salchichón ibérico fileteado .
Peso Neto: 100 g



QUESO OVEJA CURADO
Cuatro Santos

Queso graso de oveja 50% MG de leche pasteurizada.
Peso Neto: 265 g



JAMÓN
Jamoneria de Carmen

Jamón ibérico fileteado .
Peso Neto: 100 g



LOMO IBÉRICO
Jamoneria de Carmen

Lomo ibérico fileteado .
Peso Neto: 100 g



LOMO IBÉRICO
Jamoneria de Carmen

Lomo ibérico fileteado .
Peso Neto: 100 g



QUESO OVEJA TRUFADO
Vega Sotuelamos

Leche pasteurizada de oveja, sal, cloruro cálcico, cuajo, 3% pasta de trufa, fermento láctico.



SHIO



SALCHICHÓN PAGÉS

La Ampurdanesa

Fieles a la receta tradicional, se elabora con las mejores carnes del cerdo, sal y especias y se embute en tripa natural.

CHORIZO IBÉRICO

Monte Honfría

Chorizo cular de cerdo Ibérico, elaborado con los mejores ejemplares de Salamanca. Peso Neto: 350 g

CABECERA LOMO

Monte Honfría

El cabecero de lomo ibérico delicadamente adobado y curado sorprende por su grato sabor derivado de su equilibrado contenido en magro y grasa insaturada

SALCHICHÓN IBÉRICO

Monte Honfría

Nuestros embutidos se elaboran con carnes magras del cerdo ibérico, todo bien mezclado junto con nuestras especias naturales

ARROCES:



ARROZ CON BOLETUS

Brazal

Arroz con Boletus, setas deshidratadas.. Bolsa 250 gr



ARROZ BOMBA

Brazal

Variedad de grano corto y perlado, mayor volumen de agua durante la cocción y resistencia a abrirse. Adecuado para caldosos y melosos. Saco 1 Kg



ARROZ CARNAROLI

Niral

Arroz **variedad Carnaroli** Categoría Extra. Elaborado y envasado **sin conservantes añadidos**. Cultivado en tierras de Alcolea de Cinca bañadas por las aguas del Pirineo. Saco 1 Kg



ARROZ OKURA

Niral

Arroz Niral Okura es un arroz glutinoso, originario de Japón pero cultivado en España, utilizado entre otros usos para la elaboración del sushi, reconocible por su alto contenido en almidón. Saco 1 Kg





ALCACHOFAS CONFITADAS Sabores de Anabel

Realizado artesanalmente con verdura de temporada de la huerta y de la mejor calidad.



MERMELADA DE LIMÓN Sabores de Anabel

Mermelada de limón, canela y hierbabuena. Elaborado artesanalmente con limones de la mejor calidad.



PIMIENTO PIQUILLO Lino Moreno

Pimientos del Piquillo Gourmet trozos Lino Moreno Primera asados con leña y pelados a mano, de origen Español, de la Ribera del Ebro. Natural sin aditivos.



YEMAS DE ESPÁRRAGOS VERDES Sabores de Anabel

PRODUCTO 100% NATURAL SIN COLORANTES NI CONSERVANTES. Realizado artesanalmente con verdura de temporada de la huerta y de la mejor calidad.



SALSA DE TOMATE Sabores de Anabel

Elaboración artesanal. Contenido: Tomate, cebolla, ajo, laurel, comino, sal, azúcar y aceite de oliva.

Peso neto: 350g



MERMELADA DE HIGO Sabores de Anabel

Realizado artesanalmente con higo blanco de temporada de la mejor calidad.



VENTRESCA DE BONITO Conservas Rueda

Ventresca de bonito en aceite de oliva virgen extra conservas rueda. Producto de alta restauración.



MERMELADA DE NARANJA Sabores de Anabel

Todas las materias primas proceden de k.0 del parque natural. De la Albufera de Valenciana, 75% fruta,



ANCHOAS EN ACEITE Conservas Rueda

Anchoas de tamaño extra grande, anchoas seleccionadas por su tamaño, limpias sin espinas y bajas en sal, un producto de alta restauración.



MARISCOS EN CONSERVA Portomar

Recogidos en las playas del litoral gallego, donde la calidad de su plancton es inmejorable, esto hace que su calidad y sabor sean reconocidos en todos los mercados.

BOMBONES Y GALLETAS:



BOMBONES OLÉ
Belenguer



Elaborados base de guindas y praliné, combinados con los mejores productos de la gastronomía española.



GALLETAS CHOCO GINGERS
Border

Galleta deliciosamente ligera con una llovizna con sabor a naranja, chocolate y gengibre.



GALLETA FRESA Y CHOCO BLANCO
Cartwright & Butler

Cookies extra finas elaboradas con fresa y chocolate blanco. Presentación en elegante envase metálico.



DISCOS NARANJA-CHOCO
Belenguer

Naranjas del mediterráneo, confitadas en rodajas y bañadas en cobertura de chocolate negro.



CORTADITOS CHOCOLATE
Gamito

De los productos clásicos de Gamito. Un bocado delicioso de chocolate.



CORTADITOS CABELLO ANGEL
Gamito

Dulce tradicional de Sevilla, caracterizado por el sabor a limón y cabello ángel, que hará las delicias de toda la familia..



FRUTAS DE ARAGÓN
Belenguer

Deliciosas frutas seleccionadas, confitadas y bañadas en cobertura de chocolate negro 64%. Producto típico de Aragón. 200g



NEULA CHOCOLATE BLANCO
Sant Tirs

Originales canutos de chocolate blanco



ALMENDRA PRALINE
Marlona

Deliciosas almendras cubiertas con un delicado praline de chocolate.



DULCE DE GRANADA
Moon Premium Fruits



Realizado artesanalmente con granadas Moon Premium Fruits de la mejor calidad.



MOUSSE DE GRANADA
Moon Premium Fruits



Mousse granada : Mousse obtenido 100% de zumo de granada shani y lima, sin colorantes. De textura delicada y con un sabor dulce y un toque ácido sorprendentemente fresco y diferente. Su color rojo púrpura no deja indiferente. Encaja a la perfección con productos grasos como el foie-gras o quesos curados.

TURRONES:



TRUFADO DE LICOR DE NARANJA
Belenguer

Trufado que ensambla perfectamente la naranja confitada con la trufa y esencia natural de naranja



TURRÓN NATA Y NUEZ
Belenguer

Turrón elaborado artesanalmente con nuez y nata.
Peso Neto: 500 g



TURRÓN DE ALICANTE
La Colmena

Lleva almendra marcona tostada, miel pura, azúcar y clara de huevo, con el sello de garantía de calidad del consejo regulador del turrón de Jijona y Alicante. Turrón duro con denominación de origen.



TURRÓN CHOCOLATE BLANCO Y MACADAMIAS
SHIO

Turrón artesanal elaborado a base de nueces de Macadamia.



TURRÓN DE JIJONA
SHIO

Turrón SHIO elaborado con almendras de Jijona y miel.

FRUTOS SECOS:



NUECES Bolsa 200 gr
Valonga

Nueces de Aragón, naturales de calidad suprema



CAFÉ Y TÉ:



TÉ YOGUR & COPACABANA
Begibe

Té Rooibos con sabor a yogur y copacabana.
Peso: 60 gr



TÉ ROOIBOS DIGEST
Begibe

Té Rooibos digestivo, ideal para tomarlo después de comer.
Peso 60gr



CAFÉ COLOMBIA
Begibe

Café gourmet origen Colombia.
Peso: 60 gr



SHIO

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LOTES Y CESTAS DE NAVIDAD CON ENVÍO A DOMICILIO :

1 ¿Cuáles son las ventajas de comprar online una cesta de navidad a domicilio?

La Navidad está a la vuelta de la esquina, las tiendas empiezan a estar masificadas y no puedes invertir todo el tiempo que quisieras buscando tu lote de navidad. La solución es fácil: comprar tu cesta de navidad online y enviarla al domicilio o domicilios de tus clientes, empleados o familiares, de esta forma ahorrarás tu valioso tiempo y en un plazo máximo de 4 días recibirás tu lote navideño en casa.

2. ¿Necesito cumplir algún requisito para recibir mis cestas de navidad a domicilio? ¿Necesitas pocos lotes y crees que nadie te los enviará a domicilio?

Sal de dudas, comprueba tú mismo que no necesitarás hacer una compra mínima de cestas de Navidad. Escoge los lotes que te gusten, iguales o diferentes, hasta 5 lotes. Dispones de más de 20 opciones distintas donde poder elegir tus lotes de Navidad. Para que tus cestas de Navidad se entreguen en el domicilio indicado lo único que necesitas es poner en tu pedido online la dirección o direcciones donde quieres recibir tus lotes de Navidad.

Si deseas más opciones, puedes descargar nuestro catálogo en pdf y hacernos llegar tus preferencias, consultas o dudas, para poderte realizar un presupuesto a medida a tus necesidades al mail flordesa@aceiteflordesa.com o bien a través de nuestro formulario.

- A) **OPCIÓN ON LINE.** Plazo máximo de entrega de **3-4 días**. En tiempo récord. Te ha comido el tiempo y necesitas un servicio rápido, esta es tu opción.
- B) **OPCIÓN CATÁLOGO.** Planificando con tiempo tus lotes te saldrán más económicos. Escoge el día de entrega (**con 15 días de antelación**) . Has hecho la compra con previsión así que escoge el día que prefieres recibir los regalos de Navidad e intentaremos respetarlo. (En las fechas de entrega entre el puente de la inmaculada hasta Navidad suelen ocurrir retrasos por la saturación de las empresas de transporte)

3. ¿Cuánto he de pagar por los gastos de envío de mi cesta de navidad a mi domicilio?

Los gastos de tus cestas de navidad a domicilio pueden salirte gratis, te explicamos a continuación como:

- A) **ENVÍO A DOMICILIO GRATIS.** Cualquier compra de lotes a través de la tienda on-line, hasta 5 lotes es gratuito. Envíos a España (península). Consultar para entregas en Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla.
- B) **ENVÍO A DOMICILIO DE MAS DE 5 LOTES.** Pedir presupuesto, especificando cantidad y población de reparto.

En caso de tener que suministrar en pisos u oficinas en altura, rogamos consulten presupuesto.

CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO:

- El tiempo de servicio será de 10 días desde que se confirma el pedido haciendo efectivo el pago del mismo.
- Imprescindible facilitar teléfono de contacto y direcciones actualizadas.
- PROVINCIA DE HUESCA y HUESCA CIUDAD: Si el pedido se ha realizado con suficiente antelación, y entra en la ruta habitual de reparto, los portes serán gratuitos. Además se dispondrá de un punto de recogida en Huesca capital en: SAN LORENZO VINOS Y ESPECIALIDADES. C/San Lorenzo 12, 22002 Huesca.
- RECOGIDA EN NUESTRAS INSTALACIONES:
El plazo para la recogida es de 3 a 5 días dependiendo del stock y no se cargará ningún coste adicional.
- Los plazos de entrega indicados, están considerados desde el momento en el que se dispone de toda la información necesaria para la distribución de la mercancía (direcciones, teléfonos, horario de descarga, persona de contacto).
- No se consideran en firme, los datos que no estén debidamente cumplimentados.
- Los pedidos que tienen como forma de pago TRANSFERENCIA no saldrán de nuestros almacenes hasta recibir el importe íntegro en la cuenta indicada en la web o en el presupuesto.
- Posible rotura de stock:
Olicinca SL se reserva el derecho de sustituir cualquier producto por otro de igual o superior categoría sin coste adicional.

GARANTIA DEL TRANSPORTE:

Tanto si su pedido viaja paletizado o en bultos sueltos, compruebe que el precinto de garantía no muestra ningún síntoma de manipulación, de ser así, especifíquelo en el documento de entrega de la agencia y póngase antes de 24h desde su recepción en contacto con nosotros para resolver la incidencia.

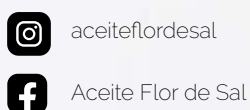


SHIO

OLICINCA S.L.

📍 Ctra. Fraga, 1
22410 Alcolea de Cinca
Huesca · España
☎ + 34 667 219 606
✉ flordesal@aceiteflordesal.com
🌐 www.aceiteflordesal.com

Síguenos en redes:



SAN LORENZO
(VINOS Y ESPECIALIDADES)

Colabora:
San Lorenzo Vinos y
especialidades

📍 San Lorenzo 12
22002
Huesca · España
☎ + 34 661 705 236

