Olea Drinks

PRODUKTKATALOG

Das **Mittelmeer** in jedem Tropfen

Unser **Werdegang**

Olea Drinks ist aus einer tiefen Verbundenheit mit unseren Wurzeln und der lokalen Tradition heraus entstanden, aber unsere stets von Neugier und Innovationsvermögen geprägte Mentalität hat uns auch dazu gebracht, ein **Portfolio einer umfangreichen Liste hochwertiger Produkte zu kreieren,** was dem Besten unserer Gastronomie und der Aromen des Mittelmeers entspricht.

Der umfangreiche Katalog beinhaltet ganz unterschiedliche Kategorien wie Milchprodukte, Konserven, Wurstwaren, Oliven oder alkoholische Getränke, neben einem breiten Angebot weiterer Lebensmittel und Getränke.

Olea Drinks.
Leidenschaft für die
Tradition des Mittelmeers

Warum
Olea Drinks?

Weil wir ein neues Konzept für Getränke und Produkte mit Unterscheidungsmerkmal auf den Markt bringen, mit innovativer Mentalität und in **bestmöglicher Qualität.**

Mit welchen **Marken** arbeiten wir?

NEVEN
THE GREEN BEER

KILATO

Barcelona Beer Company

arriaca
cervezas

olivia
PREMIUM

Joaquín Alonso
DESTILERÍAS

DR. JEKYLL
MR. HYDE

CIMMA

Ysal

La Pirenaica

7 Tierras

NURIA FOODS

Don Ibérico
ARTESANOS DEL CERDO IBÉRICO, S.L.

LOTAMAR

PLASOLIVA

MAESTROS ACEITUNEROS
DESDE 1968

Inhaltsverzeichnis

01 Getränke

NEVEN. THE GREEN BEER — Seite 08
LIKÖR KILATO — Seite 12
BARCELONA BEER COMPANY — Seite 13
ARRIACA — Seite 14
OLIVIA PREMIUM — Seite 17
MANGOCELLO — Seite 20
MANGO-SAHNE-LIKÖR — Seite 21
LIMONCELLO — Seite 22
DR. JEKYLL Y MR. HYDE — Seite 23
REGIDOR — Seite 24
PUERTO SECO — Seite 30
NAO VICTORIA — Seite 31
CLANDESTINO — Seite 32
POINT ONE — Seite 33
RUM YAKURO — Seite 34
ANIS LA GRANADINA — Seite 35

02 Lebensmittel

OLIVENÖL CIMMA — Seite 37
OLIVENÖL YSAL — Seite 38
7 TIERRAS — Seite 39
LA PIRENAICA — Seite 40
DON IBÉRICO — Seite 48
NURIA FOODS — Seite 55
LOTAMAR — Seite 89
MAESTROS ACEITUNEROS — Seite 91
PLASOLIVA — Seite 94

Eine Ode an die Frische

Unsere Getränke

Neven. The Green Beer

Original Bier.
Mild und anziehend.

Ein mildes Bier, um mit der ersten Neigung des Glases mühelos den Gaumen zu erobern.
Ein in jeder Hinsicht erfrischendes Angebot, mit einem Geschmack, der überrascht und fasziniert.

Das Neven, das allen schmeckt.

JANUAR 2025

Gluten-frei

ALKOHOLGEHALT: 5,0 %
FORMAT: 33 cl-Flasche und -Dose

Neven. The Green Beer

Singular Bier.
Einfach und einmalig.

Ein intensives Bier voller
malziger Aromen und Essenzen,
gleichzeitig unglaublich schlicht.
Voller Nuancen, aber ohne
Komplikationen.
Das Neven, mit dem man immer rechnen kann.

JANUAR 2025

Gluten-frei

ALKOHOLGEHALT: 5,5 %
FORMAT: 33 cl-Flasche und -Dose

Neven. The Green Beer

0,0 Bier
Außerordentlich universell.

Das Bier, das unsere auf grünen Oliven basierende Rezeptur allen Menschen und Lebensstilen zugänglich macht. Die beste Art, sich zu erfrischen und unser einzigartiges Geschmackserlebnis zu genießen, ohne auf etwas verzichten zu müssen.

Das alkoholfreie Neven für maximale Freiheit.

ALKOHOLGEHALT: 0,0 %
FORMAT: 33 cl-Flasche und -Dose

JANUAR 2025

Neven. The Green Beer

Sublime Extra Bier.
Traum und Wirklichkeit

Unser exklusivstes Angebot.
Ein elegantes, besonders ausgewogenes und vielschichtiges Bier für ein hochwertiges gastronomisches Erlebnis. Ein Produkt, das speziell für den Genuss in entspannter Atmosphäre konzipiert wurde
Das außergewöhnlichste Neven.

ENERO 2025

Gluten-frei

ALKOHOLGEHALT: 6,7 %
FORMAT: 33 cl- und 75 cl-Flasche

Licor Kilato

Ein milder und gleichzeitig außergewöhnlicher Oliven-Sahne-Likör. Ursprung, Intensität und Körper vereint für eine einzigartige Erfahrung.

Die perfekte Begleitung für besondere Anlässe.

VEGAN

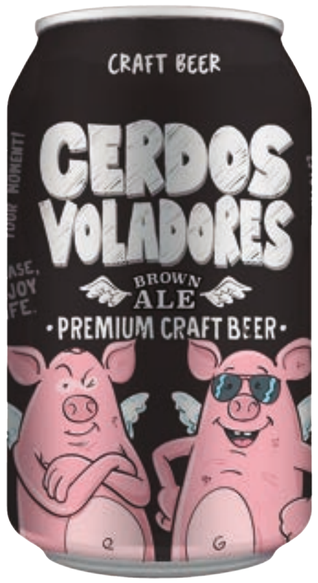
NOV 2024

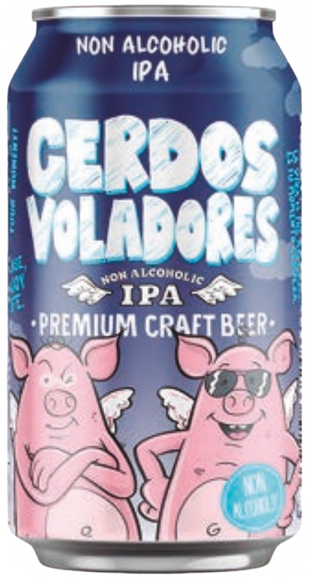
ALKOHOLGEHALT: 15 %
FORMAT: 70 cl-Flasche

Barcelona Beer Company

Bierspezialitäten

Entdecke die Authentizität und
Kreativität unserer Craft-Biere,
gebraut mit besten Zutaten und einer
unvergleichlichen Leidenschaft für Bier.





ALKOHOLGEHALT:
4 % I 5,5 % I 4,5 % I 6 % I <0,5 % I 7,5 %
FORMAT: 33 cl-Dose

Arriaca Biere

Bierspezialitäten

Tauche mit unseren Craft-Bieren, die mit jedem Schluck Tradition und Moderne vereinen, in ein einzigartiges Biererlebnis ein.

ALKOHOLGEHALT:
5,2 % I 8,5 % I 10,1 % I 6,9 %
FORMAT: 33 cl-Sleek-Dose und 33 cl-Glas

Arriaca Biere

ALKOHOLGEHALT:
5,9% I 2,7% I 4,3%
FORMAT: 33 cl-Sleek-Dose und 33 cl-Glas

Arriaca Biere

ALKOHOLGEHALT:
3,6% I 6,5% I 4,7%
FORMAT: 33 cl-Sleek-Dose und 33 cl-Glas

Olivia Premium

Entdecke den Luxus ohne Reue.

Mach dich auf eine einzigartige geschmackliche Reise mit Olivia Premium Not G*n L*queur.

Dieses aus hochwertigen natürlichen Zutaten, frei von Zusatzstoffen, konzipierte Premium-Getränk bietet einen reinen und unverfälschten Geschmack für die anspruchsvollsten Gaumen.

Olivia Premium Not G*n L*queur ist die ideale Begleitung für diejenigen, denen Qualität, Exklusivität und Verbindung mit den Sinnen wichtig sind. Genieße seinen reinen Geschmack allein oder mit anderen, entdecke innovative Cocktails oder probiere einfach seine einzigartige Essenz.

Lass jeden Anlass zu einem erinnerungswürdigen Augenblick werden.

Olivia Premium

ORANGENGESCHMACK

Eine intensive Zitrusnote, die die Essenz der besten spanischen Orangen widerspiegelt.

In der Produktion verwendete Pflanzen: **Wacholder, Orangen und Mandarinen.**

Organoleptische Merkmale: In der Nase fruchtige Aromen von **Bitterorange. Mild und glycerinreich mit hervorgehobenem Zitrusaroma** der Orange, begleitet von einem **dezenten Kräutergeschmack.**

ALKOHOLGEHALT: 29,5%
FORMAT: 70CL

ERDBEERGESCHMACK

Süß und fruchtig für eine einzigartige und köstliche Erfahrung. Ideal für diejenigen,

die eine fruchtige Note in ihren Getränken schätzen.

In der Produktion verwendete Pflanzen: **Erdbeeren, rote Beeren, Wacholder, Zitronengras, Limette und Orange**

Organoleptische Merkmale: Aromen von Erdbeeren und aromatischen Kräutern mit **Dominanz roter Beeren.** Für einen angenehmen Abgang konzipiert, mit **milden süßen Aromen.**

Olivia Premium

GURKENGESCHMACK

Dieser Geschmack ist aufgrund seiner **Frische** und seiner **feinen Balance weltweit ausgezeichnet** worden.

Ideal für erfrischende Cocktails.

In der Produktion verwendete Pflanzen: **Wacholder, Gurke, Minze und Ingwer.**

Organoleptische Merkmale: **Frisch** und vielschichtig in der Nase. Leicht **süß** und **weich am Gaumen**, mit anfänglichem Geschmack nach Gurkenfruchtfleisch, einer Eruption von Wacholder und frischer Minze und einem Spritzer frischen Ingwers. Lang anhaltender Nachgeschmack.

Gurken- und Minzgeschmack.

ALKOHOLGEHALT: 29,5%
FORMAT: 70CL

Mangocello

Entdecke die tropische Essenz mit den innovativen und hochwertigen Produkten von Trops und der Destilierία Joaquín Alonso

Likör Mangocello

Dieser Likör wird aus Mangos hergestellt, die auf den fruchtbaren Böden Spaniens angebaut werden, und vermittelt mit jedem Schluck die natürliche Frische und Süße der Frucht.

Sowohl als purer Genuss, mit Eis, als auch als Hauptzutat in exotischen Cocktails, der Likör Mangocello entführt mit seinem intensiven und erfrischenden Geschmack in ein tropisches Paradies.

ALKOHOLGEHALT: 15%
FORMAT: 70CL

Exklusive Weltneuheit

Mango-Sahne-Likör

Dieser Likör vereint die reichhaltige und milde Beschaffenheit der Sahne mit der exotischen Essenz der Mango, woraus ein gefälliges und erlesenes Getränk entsteht.

Ideal für den puren Genuss, mit Eis, oder auch als Veredelung eines Desserts, der Mango-Sahne-Likör lädt dazu ein, sich dem tropischen Luxus hinzugeben.

Exklusive Weltneuheit

ALKOHOLGEHALT: 17%
FORMAT: 70CL

Limoncello

Hergestellt aus dem Aufguss natürlicher Schalen bester, sorgfältig ausgewählter Zitronen.

Sahnelikör Limoncello

Unser Sahnelikör Limoncello wird auf der Grundlage von am Gaumen besonders angenehmer Milch und Sahne hergestellt, was dem Getränk einen cremigen Geschmack mit dem charakteristischen Limoncello-Aroma verleiht.

ALKOHOLGEHALT: 16%
FORMAT: 70CL, 3L y 5L

Likör Limoncello

Mit jedem Schluck entfaltet dieser Limoncello eine ganze Symphonie von Aromen: Die leicht säuerliche Süße der Zitrusfrüchte verbindet sich mit einem Hauch Bitterkeit aus der Zitronenschale zur perfekten Harmonie, die den Gaumen umschmeichelt.

ALKOHOLGEHALT: 23%
FORMAT: 70CL

Dr. Jekyll y Mr. Hyde

Mr. Hyde

Premium-Gin auf Grundlage von aus Biogetreide gewonnenem Alkohol, hergestellt mit Schmelzwasser aus der Sierra Nevada.

Dr. Jekyll

Original Rezeptur , mit der die Geschichte des perfect serve von Mr. Hyde begann.

Classic Tonic für die weniger Abenteuerlustige auf der Suche nach dem ursprünglichen Geschmack.

ALKOHOLGEHALT: 40%
FORMAT: 70CL

Regidor

Mango-Sahnelikör mit Tequila, Erdbeer-Sahnelikör mit Tequila

Für die Sahneliköre von Regidor werden Tequila mit Aromen von gekochter Agave, Zitrusfrüchte und ein subtiler Hauch von Gewürzen mit Erdbeer- oder Mango-Sahne voller zarter Süße und frischem Fruchtgeschmack kombiniert.

Spirituose mit Tequila

Das Produkt verkörpert den lebhaften und feierfreudigen Geist Mexikos in einer exquisiten Kreation aus Geschmack und Aroma, bereit die Sinne all jener zu wecken, die sich trauen, es zu probieren.

Mit Leidenschaft und Perfektion in jedem destillierten Tropfen lädt das Getränk zum Feiern ein, perfekt für einen sonnigen Sommernachmittag.

Es verkörpert die Tradition, die Qualität und den unvergleichlichen Geschmack, der nur in den Agavengebieten von Jalisco zu finden ist.

ALKOHOLGEHALT: 15%
FORMAT: 70CL

Regidor

Tequila Silver

Mit einer über mehrere Generationen übermittelten Rezeptur erfolgt die sorgfältige Herstellung der Regidor-Getränke ausschließlich mit den reifsten und süßesten blauen Agaven, die von Hand aus den naturbelassensten Plantagen ausgewählt werden.

Der Destillationsprozess von Regidor wird von wahren Meistern der Tequila-Herstellung durchgeführt, die traditionelle handwerkliche Methoden anwenden und über ein tiefgehendes Know-how im Bereich der Tequila-Alchemie verfügen. Jede Charge wird zweimal destilliert, um die Reinheit und perfekte Balance zwischen Milde und Charakter zu gewährleisten.

Das Ergebnis ist ein Premium-Tequila voller unvergleichlicher Milde und Unterscheidungsmerkmale.

ALKOHOLGEHALT: 30%
FORMAT: 70CL

Regidor

Schokolade

Die einzigartige und exquisite Süße der Schokolade harmoniert hervorragend mit der cremigen Milch und sorgt dadurch für den traditionellen Schokoladengeschmack, was mit den dazukommenden Tequila-Aromen zu einem einzigartigen und unvergesslichen sensorischen Erlebnis führt.

Kaffee

Die Kaffee-Tequila-Sahne von Regidor ist für jeden Anlass perfekt.

Mexikanischer Tequila vermischt sich mit dem leicht bitteren Geschmack von Kaffee aus ausgewählten Kaffeebohnen.

Am Gaumen wird für ein intensives Geschmackserlebnis gesorgt, das zusammen mit der Cremigkeit der Milch ein Gefühl von Frische mit einem leichten Hauch subtiler Süße vermittelt.

ALKOHOLGEHALT:: 15%
FORMAT: 70CL

¡NEW!

Regidor

Honigmelone und Wassermelone

Ein einzigartiges, süßes und erfrischendes Getränk, das für ein perfektes Gleichgewicht zwischen dem Geschmack von authentischem mexikanischem Tequila und den milden und angenehmen Aromen von Honig- und Wassermelone sorgt.

Der Geschmack führt zusammen mit dem süßen und duftenden Aroma zu einem exquisiten und genussvollen Geschmackserlebnis.

Das aus hochwertigen Milchprodukten hergestellte Getränk sollte am besten sehr kalt serviert werden, damit sein erlesener Geschmack voll zur Geltung kommt.

ALKOHOLGEHALT: 15%
FORMAT: 70CL

¡NEW!

Regidor

Nube

La crema de Nube y tequila Regidor no te dejará indiferente. Un sabor tradicional a chuchería, distintivo y apreciado por su dulzor suave y agradable al paladar.

Milchreis

Eine Geschmacksexplosion, die das Traditionelle mit dem Innovativen verbindet. Auf erlesener Milchgrundlage, begleitet von einem Hauch von Zimt und Zitrone, nach der traditionellsten Rezeptur für dieses köstliche Dessert. Aus Cremigkeit, Wärme und Süße entsteht in Kombination mit dem Geschmack mexikanischen Tequilas ein einzigartiges Getränk.

Kokosnuss

Die perfekte Kombination aus der natürlichen Süße der Kokosnuss, leicht, aber erlesen, und der Cremigkeit der Milch.

ALKOHOLGEHALT:: 15%
FORMAT: 70CL

¡NEW!

Regidor

Gebäck

Ein neuartiges cremiges Getränk, das den Geschmack von authentischem mexikanischem Tequila mit der karamelligen Süße von Gebäck verbindet.

Es wird empfohlen, das auf Grundlage hochwertiger Milchprodukte hergestellte Getränk sehr kalt zu servieren, um den für Gebäck typischen überragenden Karamell- und Buttergeschmack zu genießen.

Ein Getränk für jeden Anlass, dessen süßer und würziger Geschmack es unwiderstehlich macht und für einen angenehmen und köstlichen Nachgeschmack sorgt.

ALKOHOLGEHALT: 15%
FORMAT: 70CL

¡NEW!

Haselnuss und Schokolade

Die Kombination aus zugrundeliegenden Milchprodukten und Schokolade, mild und cremig, bietet eine ausgewogene Süße für ein hervorragendes Geschmackserlebnis.

Dazu kommt der wesentlicher Bestandteil der Haselnuss, der die Schokolade perfekt ergänzt und ein Röstaroma liefert, das das Geschmacksprofil bereichert, ohne den charakteristischen Geschmack des mexikanischen Tequilas zu vernachlässigen.

Puerto Seco

Sahnelikör

Dieser Sahnelikör wurde aus erlesensten Zutaten für eine köstliche und milde Sinneserfahrung hergestellt. Die Cremigkeit und Süße der Milch steht in einem perfekt ausgewogenen Verhältnis zur Milde des Alkohols und verhilft zu einem wohltuenden und unübertrefflichen

Kräuterlikör

Er wird aus sorgfältig ausgewählten pflanzlichen Zutaten hergestellt, von denen jede einzelne ihren eigenen Charakter und ihre Vielschichtigkeit mitbringt, die den Genuss zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Exotischer Likör

Der Trester-Cocktail Puerto Seco zeichnet sich durch seinen aromenreichen, intensiven und erlesenen Geschmack aus. Ein Getränk voller Persönlichkeit, hergestellt aus Mango und Passionsfrucht, Früchten der Küste Andalusiens und mediterranen Zitrusfrüchten.

ALKOHOLGEHALT: 15% I 25% I 25%
FORMAT: 70CL, 3L und 5L

Nao Victoria

Die Nao Victoria war das einzige Schiff der Armada von Ferdinand Magellan (Entdecker, Seefahrer), das zu Beginn des 16. Jahrhunderts die Weltumsegelung auf der Suche nach den wertvollsten Gewürzen vollendet hat.vDie Marke Nao Victoria ist eine Anspielung auf das ständige Streben nach exzellenten Geschmackserlebnissen und unermüdlicher Verbesserung, auch in schwierigen Zeiten. Nao Victoria ist eine kontinuierliche Verpflichtung gegenüber Whisky-Liebhabern.

ALKOHOLGEHALT: 40%
FORMAT: 70CL

Clandestino

Entdecke die Marke Clandestino: eine erschwingliche Auswahl an Brandy, Gin, Whisky, Wodka, goldenem Rum und weißem Rum. Sie ist für jedes Kundensegment geeignet und bietet Qualität und Geschmack zu einem günstigen Preis.

Ideal für jeden Anlass, jede Flasche sorgt für eine garantiert angenehme und erschwingliche Erfahrung, ohne Abstriche beim Genuss.

BRANDY 70CL I Alkoholgehalt 36% Vol.
GIN 1L I Alkoholgehalt 37,5% Vol.
WHISKY 1L I Alkoholgehalt 40% Vol.
VODKA 1L I Alkoholgehalt 37,5% Vol.
GOLDENER RUM 1L I Alkoholgehalt 37,5% Vol.
WEISSER RUM 1L I Alkoholgehalt 37,5% Vol

Point One

Der Point One-Wodka ist der ultimative Ausdruck von Reinheit und Eleganz.

Dreifach destilliert und durch Aktivkohle gefiltert, garantiert er eine unvergleichliche Milde und einen besonders reinen Geschmack.

Dieser aus bestem Getreide und dem glasklaren Wasser der Sierra Nevada hergestellte

Premium-Wodka zeichnet sich durch seine Reinheit und Perfektion aus.

Point One veredelt jeden Anlass und ist ideal als purer Genuss oder in Cocktails.

Seine Flasche mit einem erlesenen und modernen Design spiegelt das Engagement bezüglich Qualität und Exzellenz wider. Entdecke die außerordentliche Erfahrung des Point One-Wodkas, bei dem jeder einzelne Tropfen eine Hommage an handwerkliche Destillation ist.

ALKOHOLGEHALT: 40,1%
FORMAT: 75CL

Ron Yacuro

Rum Añejo, Rum Viejo

Die Yacuro-Rumsorten sind goldene Elixiere mit einem anziehenden und charakteristischen Duft, der gleichzeitig Geschichte und Tradition widerspiegelt. Er entführt einen in die Dominikanische Republik, deren Klima und weitere Faktoren den dominikanischen Rum zu einem qualitativ hochwertigen Produkt weltweiten Rufs machen.

Mit anderen Worten, die Yacuro-Rumsorten bestechen durch ihre Spitzenqualität, geboren aus einer Mentalität des Abenteuers.

ALKOHOLGEHALT: 38% I 40%
FORMAT: 70CL Y 1L

Anís La Granadina

Ron Añejo, Ron Viejo

Produkt aus den 1944 gegründeten Destilerías Joaquín Alonso, wo bei seiner Herstellung bis heute traditionelle Verfahren vorherrschen.

Die „La Granadina"-Anise zeichnen sich durch den charakteristischen Anis-Geschmack aus, überzeugen aber mit einer ganz persönlichen Note.

ALKOHOLGEHALT: 35%
FORMAT: 1L

Der Geschmack **nach Herkunft**

Unsere Lebensmittel

Bio-Olivenöl Cimma

NOV 2024

Premium

Ein Olivenöl aus den Bergen. Ein in höheren Lagen angebautes natives Olivenöl extra, wo die Luft kühler und der Boden fruchtbarer ist, hergestellt mit drei Sorten aus dem Valle de Barcedana:

ARBEQUINA-SORTE
Aus dieser auf internationaler Ebene womöglich am meisten geschätzten Sorte wird ein mildes, süßes und fruchtiges natives Olivenöl extra mit leichtem Mandelaroma hergestellt.

NEGRAL-SORTE
Eine Sorte mit viel Charakter, die unserem nativen Olivenöl extra eine besondere Intensität und ein Kräuteraroma verleiht.

MASSANELL-SORTE
Mit der aus Katalonien stammenden Massanell-Olive wird ein natives Olivenöl extra mit frischem und ausgewogenem Geschmack hergestellt.

FORMAT: 0,5L

Olivenöl Ysal

Ein natives Olivenöl extra der Premiumkategorie, speziell für die mediterrane Küche konzipiert. Ideal zum Anrichten von Salaten, Marinieren von Fleisch und Fisch oder als Grundlage für Soßen. Deine Gerichte, unser Öl... Ysal.

DIC 2024

FORMAT: BOTELLA 0,75L Y LATA 3L Y 5L

7 Tierras

Salchichón payés

Jede einzelne unserer aus feinstem magerem Schweinefleisch hergestellte Salami Salchichón wird in Naturdärme gefüllt und sorgfältig mit einer traditionellen Salz- und Pfeffermischung mariniert.

Mit diesem handwerklichen Verfahren, kombiniert mit der vier- bis fünfwöchigen Reifung in Trockenschuppen, wird ein Endprodukt mit unvergleichlichem Geschmack und perfekter Textur garantiert.

Bei 7 Tierras führt die Vereinigung von Qualität und Tradition zu einem einzigartigen gastronomischen Erlebnis, mit dem das Beste unseres kulinarischen Erbes zelebriert wird.

FORMAT: 500GR UND 300GR

La Pirenaica

Auf jamón (Schinkenkeule), paleta (Schulter), cabecero curado a la pimienta (Wurstware aus oberem Schweinerücken mit Pfefferkruste), lomo embuchado (in Paprika marinierte Wurstware aus Schweinelende) und longaniza (Salamiart) spezialisierter Hersteller aus Aragonien. Unser Engagement für Qualität und Exzellenz bei jedem einzelnen unserer Produkte unterscheidet uns von unseren Wettbewerbern am Markt.

Jedes Detail zählt, und wir lassen nie in unserem Bemühen nach, sicherzustellen, dass jedes gelieferte Produkt Ausdruck unseres Engagements und unserer Leidenschaft für die Gastronomie ist.

GARANTIERTE QUALITÄT

Wir arbeiten mit den besten Lieferanten zusammen und verwenden traditionelle Techniken, kombiniert mit Innovationen, um den höchstmöglichen Qualitätsstandard eines jeden Produktes zu garantieren.

EXZELLENZ BEI DER PRODUKTPRÄSENTATION

Wir kümmern uns nicht nur um den köstlichen Geschmack unserer Produkte, sondern auch um ihre makellose Präsentation, passend zu jedem besonderen Anlass.

La Pirenaica

Jamón und Paleta

Zur Gewährleistung eines unvergleichlichen Geschmacks und Textur werden von uns nur die besten Stücke ausgewählt. Jedes einzelne Stück jamón (Schinkenkeule) und paleta (Schulter) reift bis zur Perfektion und stellt dadurch eine einzigartige kulinarische Erfahrung sicher.

Jamón Serrano Bodega

Unser Serrano-Schinken wird nach traditionellem Rezept hergestellt und durchläuft einen Reifevorgang von über neun Monaten.

Jamón Serrano Reserva

Reifezeit von über einem Jahr. Tradition, Know-how und die Luft der Pyrenäen sind unsere Rezeptur.

Jamón Serrano Reserva (entbeint)

Rundlicher Serrano-Schinken mit einer über zwölfmonatigen Reifezeit.

La Pirenaica

Jamón Serrano Gran Reserva

Die über fünfzehnmonatige Reifezeit lassen diesen Serrano-Schinken Gran Reserva zu einer einzigartigen Erfahrung werden. Der ganze Geschmack unserer Tradition.

Jamón Serrano Gran Reserva Duroc

Über fünfzehnmonatige Reifezeit. Das Ergebnis ist ein unvergleichlicher Duroc-Schinken, unsere beste Qualität.

La Pirenaica

Paleta curada

Mit einer über siebenmonatigen Reifezeit und dem gleichen Verfahren wie unsere Reserva-Schinken. Das Ergebnis ist dieser großartige Vorderschinken mit geäderter Textur und ausgezeichnetem Geschmack.

Paleta curada Duroc

Über fünfzehnmonatige Reifezeit. Unsere Paletas Duroc bieten schmackhafte Scheiben mit hoher Fettdurchdringung.

La Pirenaica

Fuet

Dieses salamiartige Produkt wird in unserem Haus nach traditioneller Rezeptur hergestellt. Die Fermentierung beim Trocknungsvorgang lässt seine charakteristische Hülle entstehen. Wir empfehlen, diese Wurstware gut gereift und schräg geschnitten zu konsumieren.

Cabecero curado a la pimienta

Es handelt sich um eine von unseren Kunden am meisten geschätzte Wurstspezialität. Sie wird aus dem oberen Teil des Schweins, aus Schulter und Hals, hergestellt, mit Pfeffer eingerieben und in ein Netz gehüllt.

La Pirenaica

Cabecero embuchado al pimentón

Diese Wurstspezialität ähnelt der cabecero curado a la pimienta, wird aber mit Paprika gewürzt. Ein Teilstück mit guter Fettdurchdringung, zweifellos ein schmackhafter und exquisiter Genuss.

Secallona

Eine in den Pyrenäen typische Wurstspezialität, die aus magerem Fleisch, Schweinedarm und Gewürzen des jeweiligen Herstellers hergestellt wird. Sie wird in unserem Trockenraum unter den Klimabedingungen der Pyrenäen getrocknet und von Hand flachgedrückt, um ihr unregelmäßiges Aussehen zu erhalten.

La Pirenaica

Salchichón Payés

Diese Wurstspezialität hat in unserem Land eine lange Tradition. Sie wird nach wie vor nach dem traditionellen Rezept unseres Hauses auf Grundlage von Fleisch, Speck, speziellem Pfeffer und Gewürzen hergestellt, die ihr ihren typischen intensiven Geschmack verleihen.

Lomo embuchado

Das Produkt wird aus einem der hochwertigsten Teile des Schweins, dem Teilstück neben der Wirbelsäule und unter den Rippen, hergestellt. Dieses magere Fleisch bietet besonders fettarme und geschmacksintensive Scheiben.

La Pirenaica

Chorizo extra

Aus magerem Duroc-Schweinefleisch, Speck, Schulter, Paprika und Gewürzen hergestellt. An den Enden mit einer Schnur zusammengebunden und getrocknet, bis die gewünschte Reife erreicht ist. Sie ist in zwei Ausführungen erhältlich: süß oder würzig scharf.

Longaniza de Aragón

Es handelt sich um eine in der Region besonders beliebte Wurstspezialität. Aus magerem Fleisch, Speck und Gewürzen hergestellt. Die Präsentation erfolgt in traditioneller Form mit zusammengebundenen Ende mit Metallösen.

Don Ibérico

Leidenschaft für Tradition und Geschmack

Don Ibérico. Spezialist für iberische Produkte mit Eichelmast (bellota).

Seine Erfahrung und sein Engagement für Qualität spiegeln sich in jedem unserer Produkte wider und garantieren

ein unvergleichliches gastronomisches Erlebnis für unsere anspruchsvollen Kunden.

In jedem einzelnen Produkt kommen die Hingabe und Leidenschaft für die Tradition zum Tragen.

Jede einzelne Scheibe Schinken, jeder Bissen einer Chorizo oder Salchichón ist eine Hommage an den einzigartigen Geschmack und die edle Textur, die nur iberische Eichelmast-Schweine bieten können.

Entdecke das Vermächtnis von Don Ibérico und lass dich vom authentischen Geschmack der spanischen Tradition verführen.

Don Ibérico

Jamón (Schinkenkeule)

Jamón de bellota
(zu 100% Ibérico-Schwein)

(schwarze Kennzeichnung)

Ganzes
Schinkenbein

Entbeintes Stück

Jamón de bellota ibérico (zu 50 % oder 75 % Ibérico-Schwein) (rote Kennzeichnung)

Ganzes
Schinkenbein

Entbeintes Stück

Jamón de cebo de campo (zu 50 % Ibérico-Schwein) (grüne Kennzeichnung)

Ganzes
Schinkenbein

Entbeintes Stück

Don Ibérico

Paleta (Schulter)

Paleta de bellota (zu 100 % Ibérico-Schwein) (schwarze Kennzeichnung)

Ganze Schulter

Entbeintes Stück

Jamón de bellota ibérico (rote Kennzeichnung)

Ganze Schulter

Entbeintes Stück

Jamón de cebo de campo ibérico (grüne Kennzeichnung)

Ganze Schulter

Entbeintes Stück

Don Ibérico

Jamones (Schinkenkeulen)

Jamón de bellota ibérico (Limitierte Auswahl)

Zu 100 % Ibérico-Schwein (schwarze Kennzeichnung)

Zu 75 % Ibérico-Schwein (rote Kennzeichnung)

Paletas (Schultern)

Paleta de bellota ibérica (Limitierte Auswahl)

Zu 100% Ibérico-Schwein (schwarze Kennzeichnung)

Zu 75 % Ibérico-Schwein (rote Kennzeichnung)

Schinken in Scheiben

Auswahl von geschnittenem Jamón und Paleta (Packungen zu acht Stück)

Per Hand geschnitten

Per Maschine geschnitten

In Scheiben (Premium-Maschine, per Hand gelegt)

Don Ibérico

Wurstspezialitäten

Auswahl von geschnittenem Jamón und Paleta (Packungen zu acht Stück)

Chorizo de bellota (zu 100 % Ibérico-Schwein)

Salchichón de bellota (zu 100 % Ibérico-Schwein)

Lomo de bellota (zu 100 % Ibérico-Schwein)

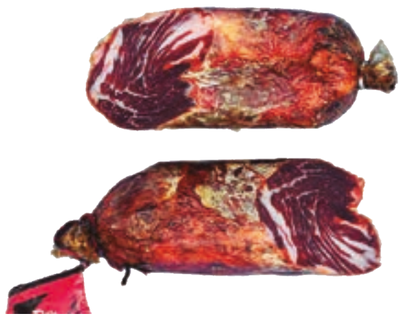
Lomo ibérico

Ganz

Hälften

Lomo ibérico de bellota

(Cabecero de lomo)



Chorizo cular ibérico de bellota

Ganz

Hälften

Salchichón cular ibérico de bellota

Ganz

Hälften

Vela ibérica Chorizo oder Salchichón (Naturdarm)

500 gr

200 gr

Longaniza, süß oder würzig scharf (Naturdarm)

450 gr

Don Ibérico

Gourmet-Packungen

Zu 100 % Ibérico-Schwein
(schwarze Kennzeichnung)

Zu 50 % oder 75 % Ibérico-Schwein
(rote Kennzeichnung)

Jamón de bellota ibérico
(Zu 100 %, 75 % oder 50 % Ibérico-Schwein)
in Schachtel

Jamón de cebo de campo (zu 50 % Ibérico-Schwein) in Schachtel (silbrige Hülle)

Don Ibérico

Gourmet-Packungen

Schachteln mit geschnittener Ware (6, 12 oder 24 Stück)

Schachtel mit 12 Packungen

Schachtel mit 12 Packungen

Schachtel 24 Packungen

Lomo in Schachtel (450 g/Stk.)

Hälfte von Lomo de bellota ibérico in röhrenförmiger Verpackung (650 g/Stk.)

Auswahl Ibérico Bellota-Spezialitäten (Chorizo, Salchichón und Lomo)

Vela ibérica, Chorizo oder Salchichón in Schachtel (360 g/Stk.)

Nuria Foods

Käse aus der ganzen Welt

Eine beeindruckende Auswahl von über 500 Käsereferenzen aus den bekanntesten Regionen der Welt.

Von mild und cremig bis intensiv und würzig - dank unserer exklusiven Partnerschaft mit Nuria Foods können wir eine einzigartige Vielfalt an Käsesorten anbieten, die auch den anspruchsvollsten Gaumen Genüge tun.

Schweiz
Holland
Frankreich
Belgien
Italien
Deutschland
Dänemark
...

Nuria Foods

	Gruyere Alpage Rueda AOC +12 meses
N.º artículo:	S114940
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	Rueda ±30 Kg x 1

	L'Etivaz Rueda AOC
N.º artículo:	S115000
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	Rueda ±20 Kg x 1

	Vaud Le Marechal Rueda
N.º artículo:	S235000
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	Rueda ±7 Kg x 1

	Sbrinz Rueda +18 meses
N.º artículo:	S120000
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	Rueda ±40 Kg x 1

Schweiz

	Gruyere Tierno AOC Rueda ±6 meses
Nº artículo:	S110000
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	Rueda ±33 Kg x 1

	Gruyere AOC Supercut ±6 meses
Nº artículo:	S109700
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	Barras ±2,5 Kg x 4

	Gruyere Reserva AOC Rueda ±14 meses
Nº artículo:	S112000
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	Rueda ±33 Kg x 1

	Gruyere Reserva AOC 1/4 ±14 meses
Nº artículo:	S112200
Cons. Pref.:	6 meses
Presentación:	1/4 Rueda x 1

Nuria Foods

	Appenzeller AOC Tierno ±4 meses	**Appenzeller AOC Extra** ±6 meses	**Emmentaler AOC 1/4** ±6 meses	**Emmentaler AOC 1/16** ±6 meses	**Vaud le Manechal** ±4 meses
N.º artículo:	S130000	S133000	S100200	S100005	S100633
Cons. Pref.:	4 meses	6 meses	4 meses	4 meses	meses
Presentación:	Rueda ±6,5 Kg x 1	Rueda ±6,5 Kg x 1	1/4 Rueda x 1	1/16 Rueda ±6 Kg x 2	Rueda ±6,5 Kg x 1

	Emmentaler AOC Supercut ±6 meses	**Raclette Leche Cruda** ±3 meses	**Tete de Moine AOC** ±4 meses	**Maquina Girolle para Tete de Moine**	**Sbrinz 45% M.G.** ±24 meses
N.º artículo:	S105800	S150105	S205900	S990200	S100173
Cons. Pref.:	4 meses	2 meses	3 meses	n.a.	meses
Presentación:	Barra ±4,5 Kg x 2	Bloque ±6 Kg x 1	Rueda ±800 g x 4	Apta Lavavajillas	Rueda ±40 Kg x 1

Schweiz

Nuria Foods

	Maasdam rueda KROON 45% M.G.	Gouda rueda KROON 48% M.G.	Edam Bola Tierno KROON 40% M.G.	Edam Barra KROON 40% M.G.	Gouda barra KROON 48% M.G.
N.º artículo:	H032693	H032689	H032832	H040353	H040358
Cons. Pref.:	1 año	1 año	1 año	8 meses	8 meses
Presentación:	Rueda de ±13 Kg x 1	Rueda ±4,5 Kg x 1	Bola ±1,9 Kg x 6	Barra ±3 Kg x 4	Barra ±3 Kg x 2

Holland

Gouda

SPEZIALITÄTEN

	Gouda Pimienta 50% M.G.	Gouda Extra curado 1/2 48% M.G.	Gouda Nueces 50% M.G.	Gouda 50% Cabra 4,5kgx1
N.º artículo:	HV01453	HV16382	HC3010254	HV01458
Cons. Pref.:	1 año	1 año	1 año	1 año
Presentación:	Plato ±4,5 Kg x 1	1/2 Rueda de 6 Kg x 2	Plato ±4,5 Kg X 1	Plato ±4,5 Kg x 1

Gouda Pimentón/Finas hierbas 50% M.G.	Gouda Chili Picante 50% M.G.	Gouda 12 kg Tierno 48% M.G.	Gouda 12 kg Extra Curado +12 meses 48% M.G.

Gouda

SPEZIALITÄTEN

	Gouda Añejo +24 meses 48% M.G.	Gouda Pesto Verde 50% M.G.	Gouda Pesto Rojo 50% M.G.	Gouda Cominos 48% M.G.
N.º artículo:	HW11834	HW13552	HW14752	HW12434
Cons. Pref.:	1 año	1 año	1 año	1 año
Presentación:	Plato ±4,5 Kg x 1	Plato ±4,5 Kg x 1	Plato ±4,5 Kg x 1	Plato ±4,5 Kg x 1

	Gouda Mediterráneo Olivas/Tomates 50% M.G.	Gouda Ajo y Ortigas 50% M.G.	Gouda Mostaza 50% M.G.	Gouda plato “Polder” 48% M.G.

Gouda

SPEZIALITÄTEN

	Gouda Vaca BIO Orgánico 50% M.G.	Gouda BIO Zanahoria Orgánico - Vegetariano	Gouda Cabra BIO Orgánico 50% M.G.	Gouda Cabra +12 meses 50% M.G. 4,5kg
N.º artículo:	HW40468	HW44761	HW50468	HV14071
Cons. Pref.:	1 año	1 año	1 año	1 año
Presentación:	Plato ±4,5 Kg x 1	Plato ±4,5 Kg x 1	Plato ±4,5 Kg x 1	Plato ±4,5 Kg x 1

Gouda Cabra mild 50% M.G. 4,5kg	Gouda Cabra Lavanda 50% M.G.	Gouda Cabra con Miel 50% M.G.	Gouda Cabra Azul VEGETARIANO 60% M.G.

Nuria Foods

Frankreich

	Brie 1kg Ermitage 60% M.G.	Brie 3kg Ermitage 60% M.G.	Brique Ermitage 60% M.G.	Camembert Maubert 60% M.G.
N.º artículo:	FB128	FB140	FB117	FB129
Cons. Pref.:	60 días	60 días	45 días	45 días
Presentación:	Pieza 1 Kg X 2	Pieza 3 Kg X 1	Pieza 1,5 Kg x 2	Pieza 1 Kg X 2

	Comte +4 meses 1/16	Comte +10 meses 1/16	Morbier Le Montagnon DOP Rueda	Morbier Montagnon DOP 1/2
N.º artículo:	FB618	FB360	FB554	FB658
Cons. Pref.:	45 días	45 días	45 días	45 días
Presentación:	Pieza 2,5 Kg x 4	Pieza 2,5 Kg x 4	Pieza 6,5 Kg x 1	Pieza 3,25 Kg x 2

Nuria Foods

	Emmental leche cruda (Grand Cru)
N.º artículo:	FB050
Cons. Pref.:	2 meses
Presentación:	Pieza 75 Kg x 1

	Raclette Rueda
N.º artículo:	FB548
Cons. Pref.:	45 días
Presentación:	Pieza 6 Kg x 1

	Raclette 1/2
N.º artículo:	FB662
Cons. Pref.:	45 días
Presentación:	Pieza 3 Kg x 2

	Mont d' Or 2
N.º artículo:	FB1612
Cons. Pref.:	45 días
Presentación:	Cajita 500 g x 6

	Emmental Frances Barra
N.º artículo:	FB227
Cons. Pref.:	2 meses
Presentación:	Barra 2/3 Kg x 4

	Munster
N.º artículo:	FB1481
Cons. Pref.:	28 días
Presentación:	1,5 Kg x 2

	Camembert madera (leche pasteurizada)
N.º artículo:	FB1593
Cons. Pref.:	60 días
Presentación:	Cajita 250 g x 5

	Emmental rallado 45% M.G.
N.º artículo:	FB060
Cons. Pref.:	5 meses
Presentación:	Bolsa 100 g x 25

	Emmental rallado 45% M.G.
N.º artículo:	FB203
Cons. Pref.:	5 meses
Presentación:	Bolsa 1 Kg x 10

Frankreich

Nuria Foods

Belgien

	Pere Joseph Light	Passendale Classic	Passendale Light	Chimay a la cerveza (queso de abadía)
N.º artículo:	BB012101	BB012100	BB012103	BB012104
Cons. Pref.:	45 días	45 días	45 días	45 días
Presentación:	Pieza 2,4 Kg x 2	Pieza 4 Kg x 2	Pieza 2,8 Kg x 1	Pieza 2 Kg x 1

Nuria Foods

	Grana Padano D.O.P	Grana Padano D.O.P. Ceremonia	Grana Padano D.O.P. 1/8	Grana Padano D.O.P. cuña
N.º artículo:	I0501	I1549	I1565	I1512
Cons. Pref.:	1 año	150 días	150 días	150 días
Presentación:	Rueda 35 Kg x 1	Pieza 16 Kg x 1	Cuña 1/8 - ±4 Kg x 2	Cuña 900 g x 8

Italien

	Grana Padano DOP	Grana Padano DOP Reserva 20 meses	Grana Padano D.O.P. escamas	Grana Padano D.O.P . escamas
Nº artículo:	I3664	I3912	I3901	I3900
Cons. Pref.:	6 meses	6 meses	90 días	6 meses
Presentación	200 g PESO FIJO x 15	250 g PESO FIJO x 20	Barqueta 500 g x 4	barqueta 80 g x 12

Nuria Foods

	Parmigiano Reggiano D.O.P. +24 m	Parmigiano Reggiano D.O.P. 1/8	Parmigiano Reggiano D.O.P. 200g	Parmiggiano Reggiano D.O.P. rallado (en polvo)
N.º artículo:	I2635	I2602	I2612	I3532
Cons. Pref.:	1 año	150 días	6 meses	90 días
Presentación:	Rueda 34 Kg x 1	Cuña 1/8 - 4 Kg x 2	200 g PESO FIJO x 15	Bolsas 80 g x 16

Italien

	Grana Padano D.O.P. Grat. 1kgx5 (en polvo)	Rallado mix Forcello 1 Kg (en polvo)	Grana Padano D.O.P rallado (en polvo)
Nº artículo:	I3709	I3923	I3904
Cons. Pref.:	90 días	90 días	90 días
Presentación:	1 Kg x 5	1 Kg x 5	Bolsas 100 g x 15

Italien

	Pecorino Moliterno al Tartufo	Pecorino al Tartufo	Pecorino Bucaro Pepato Gloria	Pecorino Bucaro Pepato (Pimienta) Gloria 1/4
Nº artículo:	IG723	IG78	IG9048	IG9052
Cons. Pref.:	6 meses	8 meses	6 meses	180 días
Presentación:	Rueda ± 3 Kg x 1	Pieza 1,2 Kg x 3	Rueda ± 14 Kg x 1	Pieza 3,5 Kg x 4

Nuria Foods

	Discos Provolone D.O.P.	Discos Provolone D.O.P. con orégano	Fontal rueda	Taleggio Colombo D.O.P.
N.º artículo:	I3160	I3162	IG161	IG055
Cons. Pref.:	150 días	150 días	4 meses	60 días
Presentación:	Disco 200 g x 12	Disco 200 g x 12	Rueda 12 Kg x 1	Pieza 2,2 Kg x 2

Italien

	Gorgonzola San Giorgio 1,5 kgx 4	Provolone dulce o picante Valpadana
Nº artículo:	IG013	I0102 // I0262
Cons. Pref.:	60 días	120 días
Presentación:	Pieza 1,5 Kg x 4	Pieza de 6 Kg x 1

Nuria Foods

	Scamorza Affumicata 250 g	Mascarpone 500 g	Ricotta de vaca 1,5 Kg	Ricotta de vaca 250 gr
Nº artículo:	IG291	IG236	IG392	IG391
Cons. Pref.:	65 días	60 días	30 días	30 días
Presentación:	Pieza 250 g x 12	500 g x 6	1,5 Kg x 2	250 g x 6

Italien

	Mozzarella de Bufala 125 gr	Mozzarella de vaca bandeja 2,5 Kg	Mozzarella de vaca Bocconcini 125 gr	Mozzarella de vaca perlas 8 gr
Nº artículo:	IG361	IGA57	IG353	IG348
Cons. Pref.:	25 días	30 días	30 días	30 días
Presentación:	125 g x 16	Bandeja 2,5 Kg x 4	125 g x 12	Perlas 8 g en bandeja 1 kilo

Nuria Foods

Deutschland

	Edam barra 40% M.G.	Gouda barra 48% M.G.	Donautaler barra 30% M.G.	Tilsiter barra 45% M.G.
Nº artículo:	A4000	A4330	A4400	A4530
Cons. Pref.:	1 año	1 año	1 año	1 año
Presentación:	Barra ±3,2 Kg x 4	±3,2 Kg x 4	±3 Kg x 4	±3 Kg x 4

	Edam barra 40% M.G.	Gouda barra 48% M.G.	Cheddar rojo barra 50% M.G.	Cheddar blanco barra 50% M.G.
Nº artículo:	AS2152	AS2250	AS1338	AS1339
Cons. Pref.:	1 año	1 año	1 año	1 año
Presentación:	Barra ±3 Kg x 4	±3 Kg x 4	±3 Kg x 3	±3 Kg x 3

Nuria Foods

	Azul Barra 50 % M.G.	Azul Rueda 50 % M.G.	Azul desmigado 50 % M.G.	Danablu Queso Azul 100 gr 50 % M.G.
Nº artículo:	DM55401846/D9412	DM55401499/D9408	DM55909379	D18977
Cons. Pref.:	6 meses	6 meses	6 meses	4 meses
Presentación	Barra ±2 Kg x 4 Barra ±4 Kg x 2	Rueda ±3 Kg x 3 Rueda ±3 Kg X 2	Bolsa ±2,5 Kg x 2	Porciones 100 g x 12

Dänemark

	Havarti bloque 60% M.G.	Mozzarella bloque 40% M.G.	Danbo +4 meses 45 % M.G.	Danbo porciones + 4meses 45 % M.G.
Nº artículo:	D42488 // DM36501604	D45897	DM101090	DM202120
Cons. Pref.:	6 meses	12 meses	6 meses	6 meses
Presentación	Barra 4 Kg X 3	Bloque 2,3 Kg x 8	Pieza ±8 Kg x 1	Pieza ±500 g x 14

Nuria Foods

Dänemark

	Camembert Lata 125g Peso fijo	Brie Lata 125g Peso fijo	Combi White precortado 16 Kg 60% M.G.	Queso blanco tradicional Tipo feta
Nº artículo:	D3800	D3636	DM76000000	DM76000009
Cons. Pref.:	12 meses	12 meses	6 meses	6 meses
Presentación	125 g PESO FIJO x 12	125 g PESO FIJO x 12	Latón 16 Kg X 1	Lata de 800 g X 6

Nuria Foods

Käse in Scheiben

	Edam, Gouda, Cheddar Rojo, Tilsiter, Maasdam loncheado 200g	Edam, Gouda y Cheddar rojo loncheado 100g	Edam loncheado 1 Kg -1 fila	Edam baguette 1 Kg (lonchas 15 x 5 cm)	Edam loncheado 40% M.G.
Nº artículo:	H90410100 / H91410100 / H88410010 / H85410000 / H83410100	H91000021 / H90000029 / H88000021	H91270006	H91050100	H91020500
Cons. Pref.:	5 meses	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses
Presentación:	Barqueta 200 g x 12	Barqueta 100 g x 10	50 lonchas x 20 g x 6	50 lonchas x 20 g (sist. Duplo) x 6	50 lonchas x 20 g (sist. Duplo) x 6

	Gouda loncheado 40% M.G.	Cheddar Rojo loncheado 50% M.G.	Cheddar Blanco loncheado 50% M.G.	Emmental loncheado 45% M.G.	Tilsiter 45% M.G. Mozzarella 40% M.G.
N.º artículo:	H90020600	H88020110	H88020000	H82000100	H85020000 / H84020000
Cons. Pref.:	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses
Presentación:	50 lonchas x 20 g (sist. Duplo) x 6	50 lonchas x 20 g (sist. Duplo) x 6	50 lonchas x 20 g (sist. Duplo) x 6	50 lonchas x 20 g (sist. Duplo) x 5	50 lonchas x 20 g (sist. Duplo) x 6

Nuria Foods

Geriebener Käse

	Emmental rallado 45% M.G.	Mozzarella rallada 40% M.G.	Gouda rallado 48% M.G.	Cheddar rojo rallado 50% M.G.
N.º artículo:	H12100110	H14100020	H10101520	H18100121
Cons. Pref.:	10 semanas	10 semanas	10 semanas	10 semanas
Presentación:	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10

	Cheddar blanco rallado 50% M.G.	4 quesos rallado (Emmental, Gouda, Cheddar Rojo y Queso Curado)	3 quesos rallado (Mozzarella, Emmental, Cheddar Blanco)	Edam Mimolette "Especial ensaladas" cubitos 10x 10x 10 mm
N.º artículo:	H18100520	H11100920	H14102620	H17102820
Cons. Pref.:	10 semanas	10 semanas	10 semanas	10 semanas
Presentación:	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10

Geriebener Käse

	Mix Monterey Jack / Cheddar Rojo rallado 50/50	Mix Mozzarella / Análogo 70/30 Picada	Mix Mozzarella / Análogo rallado 30/70	Azahar- Preparado lácteo rallado (Especial gratinar)	Bajo pedido
N.º artículo:	H18100122	H14102330	H17101910	H17101110	Multitud de opciones y mezclas que se pueden componer bajo pedido a gusto del cliente .
Cons. Pref.:	10 semanas	10 semanas	10 semanas	10 semanas	
Origen:	Holanda	Holanda	Holanda	Holanda	
Presentación:	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10	Bolsa de 1 Kg x 10	También disponible rallado VEGANO

Amerikanischer Käse und entsprechende

	Análogo con mozzarella	Bloque Análogo con Emmental
N.º artículo:	HSP3171631	HVK79151
Cons. Pref.:	6 meses	2 meses
Presentación:	2,3 Kg x 8	11 Kg x 1

	Monterrey Jack barra	Cheddar Premium loncheado 60% de Cheddar	Pepper Jack loncheado: queso Monterrey con Jalapeño
N.º artículo:	H88700005	HB92200	HB96400
Cons. Pref.:	16 semanas	20 semanas	20 semanas
Presentación:	Barra 3 Kg x 2	88 sabanitas x 12,3 g x 9	88 sabanitas x 12,3 g x 9

Butter und Margarine

	Margarina Quality Green 50% M.G.	Margarina Soft 80% M.G.	Mantequilla 1 Kg 82% M.G.	Mantequilla Rochefort 82% M.G.
N.º artículo:	HR5092	HR570	B1702	B1114
Cons. Pref.:	11-12 meses	12 meses	3 meses	6 meses
Presentación:	Barqueta 250 g x 24	2 Kg x 6	1 Kg x 10	Porción 10 g x 100

Nuria Foods

Cremes und Sahne

	Creme Patisserie sin azúcar 25% M.G.	Creme Patisserie con azúcar 25% M.G.	Creme Cuisine 15% M.G.	Nata ácida (Sour cream) 24% M.G.	Cápsulas de Crema de de leche 10g 10% M.G.
Nº artículo:	A2776	A2773	A2780	A2480 // A11277	A1176
Cons. Pref.:	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses
Presentación:	Brick 1L x 12	Brick 1L x 12	Brick 1L x 12	Brick 1L x 12	10 g/capsulita -PESO FIJO

	Nata ácida 10% M.G.	Nata de cocina 20% M.G.	Nata Montar 35,01 % M.G.	Nata spray UHT 500 CC	Cápsulas de Crema de de leche 7,5 gr x 240 10% M.G.
Nº artículo:	A1181	A1185	A1239	BNS500	A1144
Cons. Pref.:	5 meses	5 meses	5 meses	6 meses	6 meses
Presentación:	Brick 1L x 12	Brick 1L x 12	Brick 1L x 12	500 g x 9	7,5 g/capsulita x 240

Auswahl europäischer Käsesorten

	Comte Vagne Cuivre + 14-22 meses 1/1	Comte Vagne de Garde + 24 meses Rueda 1/1	Comte Vagne Havagne + 6-8 meses 1/12	Comte Vagne Marronnier + 4 meses 1/12
	Leche cruda de vaca	*Leche cruda de vaca*	*Leche cruda de vaca*	*Leche cruda de vaca*
N.º artículo:	RF48230	RF48234	RF48251	RF48259
Origen:	Francia	Francia	Francia	Francia
Presentación:	35 Kg x 1	32 Kg x 1	3 Kg x 1	3 Kg x 1
M.G.	45%	45%	45%	45%

	Brie Dúo con Finas Hierbas Rueda	Brie Dúo con Trufas	Brie Meaux Rouzaire	Fol Epi 3kg
	Leche pasteurizada de vaca	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche cruda de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*
N.º artículo:	RF48034	RF48037	RF13055	RF11839
Origen:	Francia	Francia	Francia	Francia
Presentación:	1,25 Kg x 2	1,25 Kg x 2	2,8 Kg x 1	3 Kg x 2
M.G.	45%	50%	45%	50%

Auswahl europäischer Käsesorten

	Mimolette Losfeld +12 meses	Mimolette Losfeld +30 meses	Grand Pont L'Eveque Levasseur	Raclette Fleur de Pre 1/2
	Leche cruda de vaca	*Leche cruda de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*
N.º artículo:	RF45500	RF45503	RF44503	RF39527
Origen:	Francia	Francia	Francia	Francia
Presentación:	3 Kg x 2	3 Kg x 2	1,3 Kg x 2	3 Kg x 1
M.G.	40%	40%	45%	45%

	Raclette Riches Monts Nat. 1/1	Reblochon Tournette Class AOP	St. Albray 2,1kg	St. Nectaire Fermier AOP
	Leche pasteurizada de vaca	*Leche cruda de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche cruda de vaca*
N.º artículo:	RF49565	RF47560	RF11895	RF40265
Origen:	Francia	Francia	Francia	Francia
Presentación:	6,5 Kg x 1	500 g x 12	2,1 Kg x 2	1,6 Kg x 3

Auswahl europäischer Käsesorten

	Ste. Maure Touraine Verneuil	Morbier AOP Perrin 1/2 Cryo	Tomme Adrienne Truffe 900g	Rambol Nueces
	Leche cruda de cabra	*Leche cruda de vaca*	*Leche pasteurizada de cabra*	*Leche pasteurizada de vaca*
N.º artículo:	RF48511	RF39558	RF40269	RF46221
Origen:	Francia	Francia	Francia	Francia
Presentación:	250 g x 6	3,25 Kg x 1	0,9 Kg x 1	2 Kg x 1
M.G.	45%	45%	45%	55%

	Rulo Finas Hierbas 1kg x 1	Rambol Decore Nuez	Nazareth classic 1/2	Nazareth light 1/2
	Leche pasteurizada de vaca	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*
N.º artículo:	RF48174	RF46211	RB14568	RS14569
Origen:	Francia	Francia	Bélgica	Bélgica
Presentación:	0,9 Kg x 1	1,2 Kg x 1	3,3 Kg x 1	3,1 Kg x 1

Auswahl europäischer Käsesorten

	Oliviana Pesto	Fleur de Fagne Nature Coupe	Pas de Bleu 2kg	Gruyere Suizo 1655 + 12mese 1/4
	Leche pasteurizada de vaca	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche cruda de vaca*	*Leche cruda de vaca*
N.º artículo:	RB23500	RB18327	RB13652	RS1655
Origen:	Bélgica	Bélgica	Bélgica	Suiza
Presentación:	1,1 Kg x 2	1,7 Kg x 1	2 Kg x 1	8 Kg x 1
M.G.	60%	48%	48%	45%

	Emmental Suizo 1/24 Cryo	Emmental Suizo Cryo Mini	Gruyere Suiza Grotte +12meses 1/1	Tolko pimienta 1kg x 1
	Leche cruda de vaca	*Leche cruda de vaca*	*Leche cruda de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*
N.º artículo:	RS85014	RS85021	RS85082	RD68234
Origen:	Suiza	Suiza	Suiza	Dinamarca
Presentación:	4 Kg x 1	1,5 Kg x 1	33 Kg x 1	1 Kg x 1

Nuria Foods

Auswahl europäischer Käsesorten

	Tolko Piña 1kg x 1	Tolko Cebollino 1kg x 1	Tolko Piña 125g x 10	Cambozola 2,2kg x 3
	Leche pasteurizada de vaca	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*	*Leche pasteurizada de vaca*
N.º artículo:	RD68207	RD68218	RD68210	RA19409
Origen:	Dinamarca	Dinamarca	Dinamarca	Alemania
Presentación:	1 Kg x 1	1 Kg x 1	125 g X 10	2,2 Kg x 3
M.G.	60%	70%	55%	70%

	Queso flores silvestres 2,8kg	Feta Griego barra 1,6kg	Gorgonzola DOP a la cuchara
	Leche pasteurizada de vaca	*Leche pasteurizada de oveja y cabra*	*Leche pasteurizada de vaca*
N.º artículo:	RA85062	RG31001	RI56038
Origen:	Alemania	Grecia	Italia
Presentación:	2,8 Kg x 1 (1/2)	1,889 Kg x 4	5,9 Kg x 1

Nuria Foods

Joghurts

	Yogur Natural 3,5% M.G.	Yogur con trozos de Fresa 3,5% M.G.	Yogur con trozos de Arándanos 3,5% M.G.	Yogur con trozos de Albaricoque 3,5% M.G.
N.º artículo:	AB527	AB522	AB529	AB523
Origen:	Alemania	Alemania	Alemania	Alemania
Cons. Pref.:	28 días	28 días	28 días	28 días
Presentación:	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg

	Yogur de Vainilla 3,5% M.G.	Quark 40% M.G.	Quark desnatado 0,2% M.G.	Crema de queso 20% M.G.
N.º artículo:	AB525	AB803	AB811	AB433
Origen:	Alemania	Alemania	Alemania	Alemania
Cons. Pref.:	28 días	24 días	24 días	24 días
Presentación:	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg

Nuria Foods

	Quark 40% M.G. 250g	Quark 0.2% M.G. 500g	Buttermilch 1% M.G. 500g
Nº artículo:	AB816	AB842	AB309
Origen:	Alemania	Alemania	Alemania
Cons. Pref.:	28 días	28 días	28 días
Presentación:	250 g x 10	500 g x 10	500 g x 10

Joghurts

	Nata BIO Orgánica 30% M.G.	Yogur 3.8% M.G. BIO 500g	Yogur 0.1% M.G. BIO 500g
Nº artículo:	AB403	AB4618	AB4619
Origen:	Alemania	Alemania	Alemania
Cons. Pref.:	28 días	28 días	28 días
Presentación:	Cubo 5 Kg	500 g x 6	500 g x 6

Nuria Foods

Joghurts

	Quark Fresa 20% M.G.	Quark Plátano 20% M.G.	Quark Vainilla 20% M.G.	Quark Straciatella 20% M.G.
Nº artículo:	AW66810	AW66850	AW66860	AW66880
Origen:	Alemania	Alemania	Alemania	Alemania
Cons. Pref.:	28 días	28 días	28 días	28 días
Presentación:	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg

	Quark con Yogur Desnatado	Quark Desnatado 0,1% M.G. 5 Kg	Yogur estilo Griego 10% M.G. 1 Kg	Yogur desnatado 0,1% M.G. 5 Kg
Nº artículo:	AW66550	AW66150	AW77446	AW71200
Origen:	Alemania	Alemania	Alemania	Alemania
Cons. Pref.:	35 días	35 días	42 días	35 días
Presentación:	Cubo 5 Kg	Cubo 5 Kg	Cubo 1 Kg X 6	Cubo 5 Kg

Nuria Foods

Zubereitete Desserts

UNGEKÜHLTE AUFBEWAHRUNG

	Pudding de Chocolate 6,0 % M.G.	Chocolate Negro 50 % cacao 5,3 % M.G.	Pudding de Caramelo 5,9 % M.G.	Pudding de Turrón y Avellanas 3,7 % M.G.	Pudding Panna Cotta 6,1 % M.G.
Nº artículo:	A2550	A2569	A2553	A2555	A2556
Cons. Pref.:	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses
Presentación:	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos

	Pudding Yogur Griego con frutas 6,0 % M.G. (según estación)	Arroz con leche 2,5 % M.G.	Crema de Stracciatella 6,0 % M.G.	Crema de Vainilla Estilo Natillas 5,5 % M.G.	Crema Tarta de queso 6,0 % M.G.	Crema de Mascarpone y Mandarina 5,9 % M.G.
Nº artículo:	A2610	A2500	A2564	A1249	A2574	A2567
Cons. Pref.:	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses
Presentación:	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos	5 Kg x 24 cubos

Nuria Foods

	Paté de Manzana	Paté de Pera	Paté Paellera de Arándanos	Paté Paellera de Avellanas
N.º artículo:	BELT008	B2852	BELP6403	BEL3877
Cons. Pref.:	58 días	58 días	58 días	58 días
Presentación:	Fuente manzana 1,45 Kg	Fuente pera 1,45 Kg	Wok 2,8 Kg	Wok 2,8 Kg

Belgische Pasteten

	Plato Mouse de Canard	Plato Paté Pimienta Negra	Plato Paté Pimienta Verde	Plato Paté Finas Hierbas	Plato Paté Cebolla	Plato Paté de los Bosques
N.º artículo:	BELP005	BELP001	BELP004	BELP002	BELP4900	BELP4255
Cons. Pref.:	58 días	58 días	58 días	58 días	58 días	58 días
Presentación:	Plato 2 Kg	Plato 2 Kg	Plato 2 Kg	Plato 2 Kg	Plato 2 Kg	Plato 2 Kg

Lotamar

Vom Meer auf den Tisch

Eine unvergleichliche Auswahl an Sardellen und Anchovis aus dem Golf von Biskaya, die das Beste aus Tradition und Qualität der Gastronomie mit Meeresprodukten repräsentieren.

Jede unserer Konserven ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung, handwerklichen Könnens, Frische und Qualität, in unserem unermüdlichen Bestreben nach Exzellenz.

Unsere Sardellen werden im Wasser des Golfs von Biskaya gefangen, sorgfältig ausgewählt und mit traditionellen Verfahren zubereitet, um ihren unvergleichlichen Geschmack und Textur sicherzustellen.

Gesalzene Anchovis

Sardellenfilet in Öl

Sardellenfilet Butterfly

Sardelle Boquerón in Öl

Lotamar

Gesalzene Anchovis Limitierte Serie
Gesalzene Anchovis Schwarzes Etikett Lotamar

Anchovis aus dem Golf von Biskaya
Anchovis aus dem Atlantischem Ozean
Sardelle Boquerón aus dem Golf von Biskaya
Spießchen mit Oliven, Anchovis und Sardelle boquerón aus dem Golf von Biskaya

Meister des Olivenanbaus

Wir stellen aus besten Ernten nach traditionellen Vorgaben und Rezepten unserer Meister des Olivenanbaus hochwertige Tafeloliven und eingelegte Oliven her.

Meisterliche Rezepte
Ein wahrer Meister wird nicht als solcher geboren, er wird es im Laufe der Zeit. Zutaten wie Studium, Versuch und Irrtum, Erfahrung, Leidenschaft und vieles mehr vereinen sich zu einem Rezept für anspruchsvollste Gaumen.

Hervorragende Oliven Wir verfügen über unsere eigene Produktion und Vereinbarungen mit Herstellern, die sich auf für uns interessante Bereiche spezialisiert haben und uns somit hochwertiges Rohmaterial garantieren, mit dem wir ein ausgezeichnetes Endprodukt sowohl in klassischer als auch gewürzter oder gefüllter Ausführung an die Kunden bringen können.

Meister des Olivenanbaus

Das Rezept Meisters aus La Mancha - RO-370

Das Rezept Meisters aus Cáceres - RO-370

Das Rezept Meisters aus Andalusien - RO-370

Das Rezept Meisters aus Alcarria - RO-370

Mit Anchovis gefüllte Oliven - RO-370

Rezept der Würzigen RO-370

Embrujos RO-370

Im Mare Nostrum-Stil RO-370

Im Piamont-Stil RO-370

Im Okinawa-Stil RO-370

Im La Pampa-Stil RO-370

Süße grüne Paprikaschoten mit würziger Note und AOVE V-370

Rote Zwiebel in Essig 850-Glas

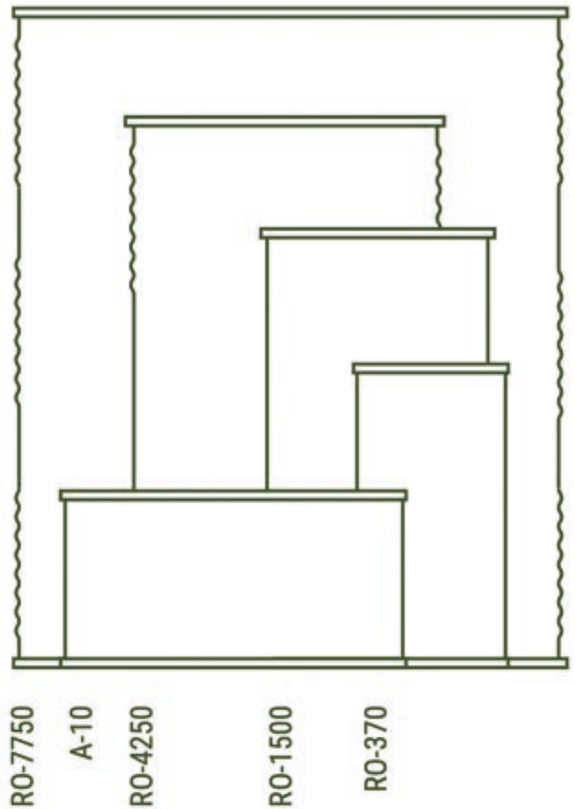
Embrujos Glas 850

Meister des Olivenanbaus

Formate

Gläser

Dosen



Plasoliva

Mithilfe unseres Anbaus und dem regionaler Kleinbauer wird einer der wichtigsten Bestandteile unserer mediterranen Ernährung produziert. Es gibt zahlreiche Olivensorten, bei Plasoliva können wir ein umfangreiches Sortiment spanischer Produkte anbieten, sowohl in klassischer als auch gewürzter oder gefüllter Ausführung.

Wir haben uns aufgrund unserer geographischen Lage im Herzen der nördlichen Extremadura auf die Sorte Manzanilla Cacereña spezialisiert, führen aber auch andere Sorten, je nach Jahreszeiten und jährlichen Ernten.

Plasoliva

Ganze grüne Olive

Grüne Olive ohne Kern

Grüne Olive in Scheiben

Ganze schwarze Olive

Schwarze Olive ohne Kern

Schwarze Olive in Scheiben

Plasoliva

Würze

Ganze grüne Olive

Grüne Olive ohne Kern

Grüne Olive in Scheiben

Ganze schwarze Olive

Schwarze Olive ohne Kern

Schwarze Olive in Scheiben

Plasoliva

RETAIL–Formate

Dosen

Gläser

Plasoliva

HORECA-Formate

Dosen

Gläser

Vielen Dank.

GOKA
Genuss ist unsere Passion!
F&B Brands
GmbH & Co. KG

Mühlensiek 7
32549 Bad Oeynhausen
+49 (0) 5731 5846
+49 (0) 5731 5845
info@goka-handel.de
www:goka-handel.de