

Catálogo de productos



c e r e s

Cintruénigo

- **Almendras garrapiñadas** REF. 001
- **Figuras de fieltro** REF. 002
- **Pimientos rellenos bacalao/gamba** REF. 003
- **Pimientos mariscos** REF. 004
- **Pimientos hongos** REF. 005
- **Pimientos perdiz** REF. 006
- **Alcachofa Tudela en aceite** REF. 007
- **Espárragos blancos** REF. 008
- **Aceite oliva extra arbequina** REF. 009
- **Mousse de alcachofa** REF. 010
- **Pimientos de piquillo** REF. 011
- **Espárragos** REF. 012
- **Queso del Roncal** REF. 013
- **Chistorra** REF. 014

Las almendras garrapiñadas de Navarra son consideradas como una auténtica delicatessen.

Este bocado, sólo apto para los paladares más exquisitos, está elaborado con la autentica almendra Marcona recubierta con un caramelo de azúcar, consiguiendo de esta forma una perfecta mezcla que hará las delicias de todos.



Referencia: 001

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

PRECIO: 2 €

Broches de diversos modelos hechos artesanalmente en fieltro.

Se puede elegir entre iniciales de nombres o navarricas ataviadas con el traje típico de la fiesta.

Constituyen un buen recuerdo de los San Fermín, la fiesta más popular y más reconocida internacionalmente de nuestro país.



Referencia: 002

FIGURAS DE FIELTRO

Precio: 2 €

Auténticos pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas, marisco, hongos o perdiz.

Elaborados en Cintruénigo por Camporel Delicatessen.

Los encontrar en envases metálicos reciclables de 4 a 5 unidades que seguro harán las delicias de tus invitados.



Referencia: 003 rellenos de bacalao y gambas

Referencia: 004 rellenos de marisco

Referencia: 005 rellenos de hongos

Referencia: 006 rellenos de perdiz

PIMIENTOS RELLENOS

Peso: 45 ml

Precio: 2,7 €

La alcachofa de Tudela es jugosa, de sabor crujiente y ligeramente amargo tiene una forma más redonda y un orificio circular en la parte superior, de modo que sus hojas no se juntan.

Reconocida por sus cualidades desintoxicantes y purificadoras de la sangre, es excelente para reducir los niveles de colesterol alto y estimular la reducción de líquidos siendo aconsejable en dietas de adelgazamiento.

Se seleccionan los mejores frutos de nuestra huerta navarra entre los meses de abril y mayo. Peladas a mano y elaboradas con sumo cuidado para que puedas disfrutar de este manjar todo el año.



Referencia: 007

ALCACHOFAS DE TUDELA EN ACEITE

Peso: 390 gramos

Precio: 3.70 €

Auténtico manjar de coloración blanca, sabor suave y sin fibra, estos espárragos se caracterizan por su similitud quedando perfectamente emplatados.

Su aprovechamiento culinario puede ser de diferentes formas, directamente del envase, en ensalada, con salsa mayonesa, a la vinagreta, junto a otras verduras como parte de una menestra, guisados, rellenos...



Referencia: 008

ESPÁRRAGOS BLANCOS

Peso: 850 gramos

Precio: 3,80 €

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas solo mediante procesos mecánicos.

Envasado en Cintruénigo, de variedad Arbequina, es un aceite delicado que ensalza las cualidades de las verduras y pescados.



Referencia: 009

ACEITE PALATINO

Peso: 0'5 litros

Precio: 4'80 €

Esponjosa y deliciosa mousse de alcachofas, de pimientos o de espárragos.

Elaborado con los mejores productos de la ribera de Navarra. Harán las delicias de tus invitados untado en canapés.



- Referencia: 010** Mousse de Alcachofa
- Referencia: 011** Mousse de Pimientos del Piquillo
- Referencia: 012** Mousse de Espárragos

MOUSSE

Peso: 135 gramos

Precio: 1,90 €

El queso de Roncal fue el primero en conseguir una denominación de origen en España. Ekia está elaborado aprovechando los altos pastos de Isaba y Uztarroz, allí es donde se alimenta el ganado, formado por ovejas Rasas y Latxas, entre el Bosque de Iratí y el Valle de Belagua.

Se trata de un queso curado de sabor fuerte y gustoso.



Referencia: 013

QUESO EKIA

Peso aproximado: 300 gramos

Precio: 7 €

La chistorra es un embutido de origen vasco-navarro muy parecido al chorizo pero más delgada en su presentación y mucho más sabrosa en su degustación.

Elaborado con carne de cerdo, se suele consumir por lo general frita o a la plancha.



Referencia: 014

CHISTORRA

Peso: 500 gramos

Precio: 4,50 €