



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

ÍNDICE

I. Introducción

Un poco de nuestra historia

II. Productos:

1. Gelatinas salsas y cremas

- 1.1 Crema de boletus con foie
- 1.2 Gelatina de vino blanco
- 1.3 Reducción de Pedro Ximenez
- 1.4 Reducción de vinagre de Jerez
- 1.5 Salmorejo
- 1.6 Salsa de tomate al estilo de mi abuela
- 1.7 Salsa de uvas moscatel
- 1.8 Tomate natural especial tostadas

2. Fusión La Tejea

- 2.1 Cebolla caramelizada al vinagre de Jerez
- 2.2 Dados de mango caramelizados
- 2.3 Fritada caramelizada
- 2.4 Higos enteros caramelizados al vinagre de Jerez
- 2.5 Manzana laminada caramelizada
- 2.6 Mermeladas de grosella negra
- 2.7 Pimientos confitados en almíbar
- 2.8 Piquillos enteros confitados

ÍNDICE

3. Mermeladas Tradicionales

- 3.1 Mermelada de cebolla
- 3.2 Mermelada de ciruela Claudia
- 3.3 Mermelada de frambuesa
- 3.4 Mermelada de frambuesa con chocolate blanco
- 3.5 Mermelada de fresa
- 3.6 Mermelada de higo
- 3.7 Mermelada de melocotón
- 3.8 Mermelada de naranja amarga
- 3.9 Mermelada de naranja amarga con chocolate
- 3.10 Mermelada de tomate
- 3.11 Mermelada de tomate verde
- 3.12 Mermelada de zarzamora

III. Recetas

IV. Noticias

V. Hoja de pedido

VI. Hoja de factura

VII. Contactos

Historia de nuestros productos.

Talavera de la Reina es una ciudad española enclavada en el noroeste de la provincia de Toledo, perteneciente a la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, que ocupa la segunda posición ente las localidades con mayor número de habitantes ésta, solo superada por Albacete. Es la capital económica y de servicios, de una amplia comarca.

Hemos buscado productos con materias primas de primer nivel y elaboración de productos **ARTESANALES**, sin **CONSERVANTES** ni **COLORANTES** haciendo con ello nuestras comidas típicas que os mostramos en nuestro catálogo. Todo ello conjugado con **NUESTRO PROOVEDOR DE LA TEJEA**.

Crema de Boletus con Foie

Cd: 001



Exquisito producto para acompañar con solomillo, carnes rojas y caza.

Pedido mínimo 6 botes, de la misma referencia o surtidas.

Peso: tarro de 500 ml.

4,00 €

Gelatina de Vino Blanco

Cd:002



Nuestras gelatina de vino blanco esta especialmente diseñada para acompañar con foie. Su textura suave (veras que se deshace en la boca), combina de manera excepcional con el foie.

Peso: 135 ml

2,00 €

Cd:003

Reducción de Pedro Ximenez



Nueva referencia especialmente indicada para el foie; es una salsa ideal para aderezar tanto platos dulces como salados.

Peso: 135 ml

2,00 €

Cd:004

Reducción de Vinagre de Jerez



Especialmente indicado para tomar con pato y sus derivados, foie, magret...

Es el complemento perfecto para que tus ensaladas sean más originales

Peso: 135 ml

2,00 €

Salmorejo

Cd: 005



Producto para tomar frío como primer plato o entrante.

Pedido mínimo 6 botes, de la misma referencia o surtidas

Peso: tarro de 500 ml

3,00 €

Salsa de Tomate "Al estilo de mi abuela"

Cd:006



Exquisita, recupera un sabor perdido para los huevos fritos, pasta y todo lo que quieras.

Pedido mínimo 6 botes, de la misma referencia o surtidas.

Peso: 370 ml

3,00 €

Cd: 007

Salsa de uvas moscatel



Como comentamos es todo un clásico para acompañar el foie, micuit, etc. Pero también es sorprendente en cualquier plato de ave, solomillos de pavo, muslitos de perdiz... y por supuesto con las carnes rojas (cerdo).

Peso: 135 ml

2,00 €

Cd: 008

Tomate Natural "Especial tostadas"



Para completar toda nuestra gama en productos elaborados a partir de tomate, no podía faltar este tomate totalmente natural perfecto para acompañar tostadas en el desayuno o para tomas untado con un buen jamón ibérico.

Peso: 50 ml / 135 ml / 370 ml

1,00 € / 2,00 € / 3,00 €

c.d.009

Fusión Cebolla caramelizada

combina muchos

Una exquisita cebolla caramelizada perfecta para
productos, pero sobre todo las



peso:270 gramos

Manzana laminada caramelizada



Manzanas de primera calidad.

Son peladas y LAMINADAS para que puedas decorar
postres. Es el complemento ideal
de caza.

para el file, Rulo de Cabra o carne

peso:270

gramos

2,00€

c.d011

Pimientos de piquillo asados en almíbar



que vas a

Nuestros pimientos una vez asados dando como resultado uno de los sabores mas sorprendentes

Te presentamos uno de los productos mas novedosos encontrar en nuestro catálogo.

los confitamos,

peso:270 gramos

3,50€

c.d012

Higos enteros caramelizados



Higos enteros de la comarca de TALavera de la almíbar aderezados con un chorrito de

peso:270gramos

3,50€

c.d.013

Mermelada de grosella negra.

Autenticas grosellas con todas sus propiedades.



peso:270 gramos

3,50€

c.d.014

Fritada caramelizada

Cebolla Reca, azúcar, pimientos y caramelo



270gramos

3,50€

c.d.015

Dados de mango caramelizados



Mango, azúcar y caramelo líquido.

Riquísimos dados de mangos caramelizada

150Gramos

3,50€



Pimientos asados en almíbar

encontrar
los confitamos,
sorprendentes.

Te presentamos uno de los productos mas novedosos que vas a
en nuestro catálogo. Nuestros pimientos una vez asados
dando como resultado uno de los sabores mas

Cd:017

Mermelada de cebolla



Una de nuestras mermeladas pioneras, que descubrimos iba genial para acompañar foie y aves en general

135ml-2€ 270ml-3.50€

Mermelada de frambruesa

Cd:018



60% de Frambuesa Silvestre y 40 % de Azúcar.
En esta mermelada respetamos la originalidad del sabor "AGRIDULCE" de la Frambuesa.

Una autentica delicia.

50ml-1.00€ 135ml-2.00€ 270ml-3.50€

Mermelada de zarzamora

Cd:019



60 % de Zarzamoras silvestres y un 40 % de azúcar.

Totalmente artesanal, es el complemento ideal para un desayuno mediterráneo lleno de sabor

135ml-2.00€ 2.70ml-3.50€

Mermelada de tomate

Cd:020



Te presentamos nuestra mermelada de tomate.

Fabricada de manera artesanal para conseguir un sabor especial.

Pedido mínimo 6 botes, de la misma referencia o surtidas

135ml-2.00€ 270ml-3.50€

Mermelada de Higo

Cd:021



65 % de higos y un 35 % de azúcar.
Higos de nuestra sierra totalmente silvestres.
Les presentamos la FRUTA en su estado
NATURAL.

135ml-2.00€ 270ml-3.50€.

Mermelada de Naranja Amarga con Chocolate *Cd:022*



A nuestra exquisita mermelada de naranja amarga la hemos añadido "lágrimas" de chocolate.
Cuando tomes una cucharada de esta mermelada, veras la fantástica fusión de estos sabores.

270ml-1,85€ 135ml 1,05€

Mermelada de Melocotón

Cd:023



60% melocotón, 40% azúcar

La mermelada de higo La Tejea es una mermelada de sabor tradicional, elaborada de manera artesanal

270ml 1,90€

Mermelada de Naranja Amarga

Cd:024



60 % de naranjas de primera calidad y 40 % de Azúcar.

Mermelada elaborada de manera artesanal donde el sabor PURO de la NARANJA no te dejará indiferente.

135ml 1,05€

270ml 1,75€

Mermelada de Ciruela Claudia

Cd:025



60% ciruela claudia, 40% azúcar.

Nuestra mermelada de ciruela claudia, es una mermelada de sabor tradicional, elaborada artesanalmente.

270ml 1,90€

Mermelada de Tomate Verde

Cd:026



Te presentamos nuestra mermelada de tomate verde.

Fabricada de manera artesanal para conseguir un sabor especial.

Pedido mínimo 6 botes, de la misma referencia o surtidas

135ml 1,40€

Mermelada de Fresa

Cd:028



60% de fresa, 40% azúcar.
Nuestra mermelada de fresa, ideal ara desayunos,
totalmente artesanal y sin ningún tipo de colorantes ni
conservantes

270ml 1,90€

Frambuesa con Chocolate Blanco

Cd:029



Nuestra mermelada de frambuesa con chocolate blanco La
Tejea, es una mermelada de sabor tradicional, a la que
hemos sumado el chocolate blanco para conseguir un sabor
moderno

270ml 2,20€

135 ml 1,40€

INFORMACION PRODUCTOS

PESO	UNIDADES/CAJA
50 Gr	48 Unid/Caja, Puede ser variada
135 MI	8 Unid/Caja
370 MI	6 Unid/Caja
500 MI	6 Unid/Caja

1-º SOLOMILLO DE CERDO CON MANZANA LAMINADA CARAMELIZADA Y REDUCCIÓN DE VINO

Ingredientes:

- 4 solomillos de cerdo.
- 1 bote 270 gr. manzana laminada caramelizada LA TEJEA.
- 1 vaso de vino tinto.
- Sal.
- Pimienta negra molida.
- Azúcar.



Procedimiento:

Limpiamos los solomillos quitándoles la grasa los ponemos enteros en una sartén y los freímos durante 8-10 min. dándoles la vuelta, sazonamos y añadimos la pimienta.

Cortamos los solomillos en filetes de medio centímetro de grosor y los ponemos en un plato sobre una base de laminas de manzana caramelizada, para terminar añadimos la reducción de vino.

Para la reducción de vino simplemente ponemos a cocer el vino durante 6-8 min. junto con una cucharada de azúcar.

FANTASÍA DE FOIE CON HIGOS ENTEROS CAMELIZADOS AL VINAGRE DE JEREZ.

Ingredientes:

- 280gr de foie de pato.
- 1 bote de higos enteros caramelizados al vinagre de Jerez.
- Masa de hojaldre.
- 1 huevo.
- Para la gelatina:
 - Una chalota.
 - 10cl de consomé de ave.
 - 5cl de oporto blanco.
 - 3 hojas de gelatina.
 - 5g de mantequilla.
 - Sal.
 - Pimienta.

Elaboración:

Ablanda la gelatina sumergiéndola agua fría. Pica y limpia la chalota y póchala en una cacerola con un poco de mantequilla. Añade el oporto y deja que se consuma. A continuación, pon el consomé en la mezcla. Déjalo en el fuego durante 15 minutos y añade la gelatina después de escurrirla. Pásalo todo por el chino y sal-pimienta. Quedará una textura como de salsa espesa.

Corta el Foie en cuatro trozos de 70gr, coloca cada uno en film transparente, de unos 30 x 30 cm, y pon en el centro los higos enteros caramelizados cortados en cuatro trozos (2 cortes perpendiculares de arriba a abajo). Envuélvelos, uniendo las cuatro esquinas, haciendo un paquetito con forma de higo.

Después, dejalo enfriar una hora en la nevera.

Quita el film transparente, cubre los higos de foie con la gelatina al oporto, ayudandote de un pincél. Mételo en la nevera.

Corta el hojaldre en cuatro porciones iguales, y pínchalo con un tenedor para que se haga por dentro. Déjalo dorar en el horno durante diez minutos a 240 grados.

Por último, sirve el foie sobre las placas de hojaldre y acompáñalo con higos enteros caramelizados al vinagre de Jerez.



INGREDIENTES

- 100gr de aceite
- 1/2 cebolla.
- 100gr de harina.
- 250gr de leche.
- Sal.
- 1 bote de pimientos asados en almíbar La Tejea.
- 100 gr de queso.

Croqueta de pimientos en almíbar

Elaboración:

Doramos la cebolla en el aceite, ponemos la harina y doramos ligeramente, incorporamos la leche poco a poco hasta conseguir una masa compacta, esto lo hacemos a fuego lento para conseguir que cueza 10 ó 15 minutos, rectificamos de sal e incorporamos el pimiento en almíbar y cortamos el fuego al momento. Enfriamos y procedemos con la elaboración de las croquetas, freímos y emplatamos con queso y pimientos.



Tarta De Higo



Ingredientes:

- 40 gr de cacao.
- 1 bote de mermelada de higo La Tejea.
- Azúcar.
- Huevos.
- Almendras.
- 4 Claras.

Elaboración:

Unir, azúcar y huevos. Incorporar higos y la cobertura. Montamos las claras y las mezclamos con los huevos y el azúcar y lo mezclamos con almendras y con harina.

Colocamos en un molde de tartas y metemos al horno a 180 grados durante 40 minutos.

Cortamos con un cortapastas, cubrimos con mermelada de higo y podemos servir con helado de higo y frutos rojos.

PAQUETITOS DE QUESO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y MANZANA LAMINADA



Necesitamos:

- unas hojas de pasta brick, o filo
- 1 bote de manzana laminada caramelizada La Tejea.
- 1 bote de cebolla caramelizada La Tejea.
- azúcar
- vinagre y sal
- aceite
- queso brie, aunque también podemos hacerlo con un queso español de sabor fuerte y no muy curado.
- 1 bote de mermelada de ciruela La Tejea.
- mantequilla.

Preparación:

Montamos nuestros paquetitos: queso brie, manzana y cebolla. Cerramos todos los paquetes y freímos en abundante aceite caliente hasta dorarlos. Y presentamos simplemente con un poco de mermelada a la que le hemos añadido una cucharada de agua y la hemos calentado, para que sea algo menos consistente.

Tartaletas de pimientos confitados y bacon

Ingredientes:

- Tartaletas de masa quebrada pequeñas.
- 1 bote de pimientos asados en almibar La Tejea. - Queso en lascas (Al gusto).
- Bacon ahumado.
- Cebolla frita seca (Mercadona).

Preparación:

Cortamos el bacón en trocitos y doramos en una sartén sin nada de aceite ni grasa, hasta que este tostadito. Ponemos sobre cada tartaleta un poco de pimientos confitados, seguidos el queso y el bacón y para terminar espolvoreamos con la cebolla. Servimos.



mamá, ¿qué comemos?

Tataki de atún con salsa de cebolla caramelizada y soja



Ingredientes:

- 500 g de Atún fresco.
- 1 bote de cebolla caramelizada **La Tejea**.
- 200 ml. de Aceite de oliva suave.
- 100 ml. de Soja.
- 20 g de Azúcar.

Elaboración:

Cortar el atún en tiras de unos tres centímetros de grosor, las pintamos con aceite de oliva y en una sartén antiadherente muy caliente marcamos el atún por todos los lados, retiramos del fuego y lo ponemos en un bol con agua y hielo para cortar la cocción, secamos con papel de cocina y reservamos. Ponemos en un vaso de batidora el aceite, la soja y la cebolla caramelizada La Tejea, trituramos colamos y reservamos. Cortamos el atún en trocitos no muy gruesos.

POLLO CON SALSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y CERVEZA.



Ingredientes:

- 6 contramuslos.
- 1 bote de cebolla caramelizada La Tejea.
- 1 lata de cerveza.
- 1 caldo de pollo.
- Pimienta.
- Sal.
- Aceite.

Elaboración:

Salpimentamos las piezas de pollo en una sartén grande, ponemos a dorar el pollo con un poco de aceite, cuando ya se halla dorado, agregamos la cebolla caramelizada y la cerveza, dejamos cocer a fuego suave , ir agregando un poquito de caldo cuando lo necesite, pero recuerda que debe quedar la salsa reducida. Puedes servir el pollo, con patatas fritas o con un poco de arroz basmati como guarnición.

ESPAGUETIS CON SALCHICHAS



Ingredientes:

- Salchichas de frankfurt
- Espaguetis
- 1 bote de salsa de tomate La Tejea
- Queso fundido enmental o parmesano rallado
- Orégano
- Agua, laurel y una pastilla de avecrem (opcional)

Elaboración:

Ponemos el agua a hervir, con la hoja de laurel y la pastilla de avecrem.

Mientras partimos a trocitos las salchichas e insertamos los espaguetis por trozos de salchicha, la cantidad depende de lo que comáis.

Una vez esté el agua hirviendo introducir los espaguetis y cocerlos al dente, una vez cocidos, escurrir. Calentar la salsa de tomate La Tejea y poner en el plato como más os guste, revuelto o con la salsa en el centro, espolvorear con orégano y añadir el queso fundido que más os guste.



Noticias De La Tejea

La mermelada de la tejea es una de las 10 mejores del mundo Con el certificado de Industria Artesana como baluarte, esta pequeña fábrica ubicada en El Real de San Vicente (Toledo) ha conseguido crear unas mermeladas muy naturales (las de frutas), con el punto perfecto de elaboración (las cocinadas con hortalizas o verduras), como la de cebolla caramelizada al vinagre de Jerez, impecable y perfecta para acompañar al foie.





Noticias La Tejea

El martes 23 de Octubre le hicieron un reportaje a

la Tejea en la que decía: Foods from Spain, forma parte de ICEX, del ministerio de industria y comercio y se dedica a ayudar a empresas alimentarias españolas a introducirse en mercados europeos.

Han realizado un reportaje de La Tejea, estará en portada unas semanas.



Alumnos del colegio

Rafael Morales ponen

en marcha una empresa

virtual de venta de

productos con

denominación de origen



El colegio Rafael Morales de la ciudad lleva cuatro años impartiendo una asignatura enfocada a la potenciación de los emprendedores, una iniciativa que por primera vez la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha incluido en su curriculum. Se trata del 'Taller de iniciación a la actividad emprendedora y empresarial', que se ofrece a los alumnos de 3º de Secundaria como optativa. El principal objetivo de esta acción es “activar la idea de autoempleo y generar puestos de trabajo en en futuro de los estudiantes”, explicó la profesora, Maite de Miguel. Según la docente existía la necesidad en las aulas de programas de este tipo, similar a la formación profesional, que lejos de tener exámenes tradicionales valoran día a día a los estudiantes según el ritmo de su trabajo



HOJA FACTURA N°

Cliente _____
NIF _____
Nuevas Emprendedores Generación 13
Colegio Rafael Morales
Plz. Leonardo da Vinci N° 2
45600.
E-mail: rafaelmorales10@hotmail.es
TLF -925810941

Talavera de la Reina

Producto	Unidades por caja	Precio	Importe

Total IVA incluido:

Forma de pago: a cuenta

N° Cuenta:

Firma y sello
Mayte de Miguel



HOJA PEDIDO

Nº

Cliente

NIF

Nuevas Empresas Generación 13

Colegio Rafael Morales

Plz. Leonardo da Vinci Nº 2

45600.

E-mail: rafaelmorales13@hotmail.es

TLF :925810941

Talavera de la Reina

Producto	Unidades por caja	Precio	Importe

Total IVA incluido:

Forma de pago: a cuenta

Nº Cuenta:

Firma y sello

Mayte de Miguel

Contactos

Calle de Leonardo da Vinci, 2

45600 Talavera de la Reina, Toledo

Email: rafaelmorales10@hotmail.es

Teléfono

925 810 941

Twitter:

@Neg_13

