



Catálogo

Gourmet
Sierra de
Cazorla
arte + sano



Gourmet Cazorla, S.L.
Camino Real s/n, Chilluevar (Jaén)
Teléfono: 953717080 - Fax: 953717156
pedidos@gourmetcazorla.com
www.gourmetcazorla.com

patés, platos preparados y embutidos

Patés en tarro de cristal de 100g. esterilizados

12 unidades/caja. - Peso/unidad: 100 g. Mantener en lugar fresco.

Caducidad: 18 meses.

Patés de Carne



Paté de Ciervo al Pedro Ximénez:

Este paté de ciervo es una exquisita emulsión natural de hígado y carne de ciervo fresco, que aporta una carnosa suavidad al producto, con el maridaje de un vino dulce, en este caso un jerez Pedro Ximénez. Excelente vino que otorga al conjunto su aroma suave, sutil y frutoso. Una auténtica joya gastronómica.



Paté de Faisán con Trufas:

El paté de faisán con trufas está presente en las mesas más elegantes y sibaritas de los mejores restaurantes y hoteles. Paladear un buen paté de faisán no está reñido con ejercitar una alimentación sana. Al igual que la carne del pavo o del avestruz, la del faisán posee un contenido muy bajo de colesterol.



Paté Ibérico a la Cereza:

Esta fruta tiene una pulpa sabrosa, jugosa y refrescante, lo que dá al paté unos matices especiales. La cereza es considerada una buena fuente de vitamina C y bioflavonoides, lo que la convierte ya de por sí en un excelente antioxidante.



Paté Ibérico a la Naranja:

La naranja le da un toque especial a este paté que no dejará indiferente a los comensales. Se puede presentar en tostas, con grissini, y porqué no, rellenando con él unos tomatitos cherry.



Paté Ibérico al Pedro Ximenez:

Gracias al vino Pedro Ximenez este paté presenta un sabor suave y dulce a la boca. Pleno, vigoroso y con perfecto equilibrio.



Paté Ibérico al Pimentón de la Vera:

Esté paté presenta tres matices de sabor perfectamente ordenados: primero un sabor dulce, a continuación el ahumado y termina con un suave picante. Simplemente espectacular.

El Pimentón de la Vera es un producto genuinamente artesanal, único en concepto y elaboración. Ha tenido el orgullo de alcanzar la categoría de "Denominación de Origen Protegida".



Paté Ibérico Picante:

Las comidas picantes son hoy sólo una más de las opciones de la variada gastronomía mundial que tenemos a nuestro alcance. El picante tiene una alta concentración de vitamina C que estimula la producción de endorfinas, las proteínas "del placer". La comida picante cuenta con muchos seguidores, de ahí el crecimiento de restaurantes que ofrecen platos muy sazonados, principalmente los mexicanos, que gozan de gran popularidad.



Paté de Jabalí con Setas:

El paté de jabalí con setas es un producto de gran calidad. Tiene una textura muy suave y untuosa y produce en boca un intenso y sugerente sabor. Resulta delicioso degustarlo sobre una fina tostada, acompañado de unas pasas.



Paté de Lacón:

El lacón asado y el ahumado le confiere al paté una intensidad inconfundible por su aroma y su sabor. Sano y sabroso, el lacón ahumado aporta el equilibrio necesario para su dieta. Se recomienda servir caliente.



Paté de Morcilla y Piñones:

Sutileza es el calificativo que mejor le va a este paté. Bien es cierto que la textura es suave como pocas y la entrada en la boca muy ligera. Su sabor y su aroma son una explosión de matices. Toda una obra de arte gastronómica esta combinación entre suavidad y elegancia. Se recomienda servir caliente.



Paté de Pato:

Descubre el sabor más auténtico con el paté de pato. Elaborado a base de hígado de pato y según nuestra receta tradicional, el paté de pato está considerado como una exquisitez. Además su sabor suave y delicado no deja indiferente ningún paladar.



Paté de perdiz:

El paté de perdiz tiene el sabor característico de los patés de caza. Exquisito producto de delicatesen, de suave textura, untuoso y excelente al paladar. Está elaborado artesanalmente a base de perdiz de campo.



Paté de Secreto Ibérico:

Tiene este paté un sabor pleno e intenso. Muy armónico en las sensaciones, con un prolongado retrogusto y un toque matizadamente alegre de especias.



Paté de Solomillo Braseado:

Como bien es sabido el solomillo de cerdo es una de las carnes más jugosas y blandas. Este paté presenta un toque de ahumado. Se recomienda servir caliente.

Patés de Mar



Paté de Bacalao al Pil Pil:

El pil-pil es un plato tradicional de la cocina vasca elaborado con cuatro ingredientes básicos: bacalao, aceite de oliva, ajo y guindillas. El nombre de "pil-pil", viene del sonido producido durante el movimiento giratorio que se realizaba sobre la cazuela mientras la salsa del aceite se emulsiona con las proteínas del bacalao.



Paté de Bonito con Piquillos:

La combinación de estos dos ingredientes es muy tradicional. Este paté es muy rico y de color vistoso y seguro que os gustará. Recomendado para todos aquellos que os guste el bonito. Además podéis utilizarlo para infinidad de recetas. Se recomienda servir frío.



Paté de Cabracho:

El paté de cabracho es uno de los platos más populares actualmente de la cocina española y el estandarte de lo que se dió en llamar la nueva cocina vasca, un movimiento gastronómico surgido en España en el último cuarto del siglo XX. Se recomienda servir frío.



Paté de Cangrejo:

Ideal para poner de entrante. Se recomienda servir frío. La abundancia de yodo que se puede encontrar en este alimento, es beneficiosa para nuestro metabolismo, regulando nuestro nivel de energía y el correcto funcionamiento de las células.



Paté de Carabinero:

Su cabeza, de gran tamaño, es muy sabrosa y resulta excelente en la preparación de nuestro paté. Además le aporta un bonito color y excelente sabor. Se recomienda servir frío.



Paté de Centollo al Ribeiro:

El centollo es el rey de los mariscos de la cocina gallega, por su alto contenido en yodo y en zinc. Resultan ideales como aperitivo sobre pan tostado, picos, regañás, rosquitas, untado con mayonesa o acompañado de verduras... servir frío. En cocina, como relleno de pasta filo o como aderezo de ensaladas de lechuga o endibias, como potenciador para arroces, pastas y guisos de pescado. Se recomienda servir frío.



Paté de Gambas:

El paté de gambas es suave y de un sabor delicado. Nadie debe perderse la experiencia de llenar su boca con todo el sabor del mar recogido en este paté.



Paté de Langosta:

La carne de la langosta es una de las más apreciadas por su exquisito sabor y su bajo aporte calórico. Recomendaciones de consumo: como aperitivo, sobre pan seco tipo picos, rosquitas o biscotes, acompañado de boquerones.... Se recomienda servir frío.



Paté de Mejillones en Escabeche:

El paté de Mejillones en escabeche es un entrante excepcional. Además se puede combinar fácil con otros entrantes como las patatas fritas chips. Se recomienda servir frío.



Paté de Pulpo a la Gallega:

Un buen pulpo, aceite de oliva virgen extra y pimentón son los ingredientes básicos para evocar el sabor inigualable del pulpo a la gallega en forma de paté.



Paté de Sardinillas:

Este pescado aporta proteínas de alta calidad. Estas como pescado azul aportan, también, grasas buenas y ácidos grasos omega 3, y tienen más energía y más vitaminas que el pescado blanco. Este paté resulta muy apetecible, lo que supone un buen modo de introducir este saludable alimento en la dieta de quien no los consuma de forma habitual, como son los más pequeños de la casa.



Paté de Salmón:

El paté de salmón está hecho a partir de salmones provenientes de Noruega y conserva todos los nutrientes saludables del pescado azul. Además te ayuda a llevar una dieta variada y equilibrada.



Paté de Ventresca de Atún:

Este paté de Ventresca de atún es idóneo para preparar aperitivos. Su nombre, ventresca, alude a la parte del atún donde está situada, la zona del vientre del atún. Las características peculiares de la ventresca que le dan su reputación de exquisitez, son: su proporción de grasa, que le aporta un sabor mucho más intenso, fino y delicado que el resto del pescado, su carne de textura gelatinosa, y su laminado.

Patés Especialidades



Paté de Pizza:

La pizza se ha convertido en una comida rápida internacional, ya que los ingredientes se pueden adaptar a los gustos locales. Aconsejamos calentar el paté y servir sobre una rebanada de pan tostado:

- Baño maría: abrir el tarro y calentarlo durante 15 minutos.
- Cocina: Verter el contenido del tarro en un cazo y calentarlo a fuego suave durante 10 minutos.
- Microondas: Abrir el tarro y calentarlo, tapado con papel film, de 1 a 2 minutos, en función de la potencia.



Paté de Queso Manchego:

El queso manchego tiene un sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso. La leche de oveja manchega le dá al paté un gusto residual agradable y peculiar.

Patés Vegetales



Paté de Aceitunas Negras:

El paté de Aceitunas también es conocido como olivada o tapenade, surgió en Provenza, aunque algunos escritos manifiestan que ya existía en Italia o Grecia desde tiempos más remotos. Resulta un tentador aperitivo, simplemente untado sobre una rebanada de pan.



Paté de Aceitunas Verdes:

El paté de aceitunas tiene un empleo en gastronomía ilimitado: puede incorporarlos en salsas, pastas, pizzas o como acompañamiento de verduras, pescado o carnes blancas. Agregándolo a la vinagreta, resulta una original y novedosa forma de aliñar una ensalada.



Paté de Alcachofas:

La alcachofa es muy apreciada en la cocina mediterránea desde siempre. Ideal para cenas informales, meriendas, buffés, etc. Las alcachofas tienen una fama como alimento reparador por su elevada cantidad de minerales, pero sobre todo de potasio, con un efecto diurético y purificador para el organismo.



Paté de Berenjena de Almagro:

El paté de berenjenas es típico de muchos países del Mediterráneo y de Oriente Medio. Es un plato dulce y seductor, que resulta difícil dejar de comer una vez se ha empezado. La berenjena de Almagro se cultivan en algunos pueblos de la comarca del Campo de Calatrava. Se encurten con un aliño especial mediante el cual se conservan comestibles durante largos periodos de tiempo.



Paté de Boletus:

El boletus es hoy en día la joya del monte. Es un hongo, y por lo tanto el boletus tiene un tacto en boca particular. Este paté hace una combinación perfecta para la elaborar platos de pasta, como unos tallarines con bacón o unos gnocchis.



Paté de Espárragos:

El espárrago es el tallo principal de una planta que pertenece a la familia del lirio, aparece en Marzo y se recolecta hasta Junio. Para obtener ese color blanco, los espárragos han de blanquearse cubriéndolos de tierra. Por eso el espárrago blanco, mas fino que el verde, es el mas trabajoso y en consecuencia mas caro.



Paté de Pimientos del Piquillo:

El paté de Pimientos del piquillo nos puede enriquecer deliciosamente un plato. Con unas tostadas ligeramente crujientes, son un manjar. De igual modo, en el aperitivo se pueden acompañar de unas lascas de bonito en conserva. El pimiento por sus características es indispensable en la cocina. Aporta más vitamina C que la naranja, es rico en fibra y tiene un elevado contenido en agua.

Platos Preparados - Caducidad: 18 meses sin frío.

El principal objetivo es adelantarse a las necesidades del consumidor de hoy y poder ofrecerle soluciones a su nuevo estilo de vida, en el cual tiene poco tiempo para cocinar pero quiere seguir comiendo platos tradicionales, sanos y de alta calidad. Tenemos una gama muy amplia de platos preparados



Morcilla de Caldera con Piñones

(350g; 9uni./caja)

No es otra cosa sino la masa de la morcilla sin embutir y mareada en la sartén. Tradicionalmente ha servido como relleno de los ochos, bollitos, volovanes, pan tostado o bien, para tomar como plato en el que se puede "mojar" el pan. (Servir caliente)



Carrillada de cerco Ibérico en salsa de Champiñón

(450g; 6uni./caja)

Plato de alta restauración. Carrillada Ibérica con una salsa de champiñones. Este es un guiso sencillo de carne pero muy sabroso, sobre todo si se hace con una carne tan jugosa y tan rica como las carrilladas de cerdo ibérico.



Ciervo en Salsa de Romero

(450g; 6uni./caja)

Se macera jamón de ciervo en un adobo con vino tinto, un chorro de vinagre, alguna verdura y hierbas aromáticas al menos 24 horas. Así se cumple una doble función como es ablandar la carne y darle sabor. Hacemos la salsa de champiñón rehogando los ajos, añadimos el vino de la marinada y se deja reducir. Incorporamos el jugo de carne y dejamos cocer hasta que este tierna



Perdiz en Escabeche (Tarro de cristal)

(1 perdiz; 8uni./caja)



Secreto ibérico en escabeche

(450g; 6uni./caja)

Secreto de cerdo ibérico en escabeche



Ternera en Salsa de Almendras

(450g; 6uni./caja)

Ternera en salsa de almendras. En el aceite sobrante de freír la carne se fríe la cebolla, el ajo y el tomate, todo finamente picado. Salpimentar y esperar a que esté bien rehogado. Entonces, agrega las almendras trituradas, un poco de perejil picado y el vino. Dejándolo hervir hasta que la carne este tierna.

Timbales - Caducidad: 18 meses sin frío.

Estos platos preparados tienen la peculiaridad de desmoldarse del tarro al ser calentados. La presentación es espectacular.



Carrillada de Cerdo con Habitas tiernas y Jamón (250g; 9uni./caja)

Es difícil encontrar un producto de tan rico sabor y rápido de hacer. Timbal de Carrillada de Cerdo con Habitas tiernas y Jamón. Constituyen un alimento importante en cualquier dieta equilibrada.

Flan de Manitas y Trufas (delicatesen) (250g; 9uni./caja)

Delicioso plato preparado a base de manitas de cerdo deshuesadas, jamón y trufas.

Solomillo de Cerdo al Aroma del Piquillo (250g; 9uni./caja)

Solomillo de cerdo relleno con salsa de pimientos del piquillo. Se trata de una receta que por la calidad nutricional y gastronómica de sus ingredientes y su sencilla elaboración merece el calificativo de receta saludable apta para todos los públicos.

Solomillo de cerdo relleno de alcachofas en salsa de queso

(250g; 9uni./caja)

Se acompaña el solomillo de cerdo con una salsa de queso que combina a la perfección con el sabor de esta carne.

Timbal Ciervo al Pedro Ximenez

(250g; 9uni./caja)

Plato de alta restauración. Ciervo con pasas y piñones con vino Pedro Ximénez.

Timbal de Rabo de Toro (250g; 9uni./caja)

Plato delicatesen. Timbal de rabo de toro deshuesado con envoltura de jamón al estilo Cordobés.

Conservas en Aceite - Caducidad 18 meses sin frío.

La elaboración casera de productos, así como su conservación en envases de diferentes materiales, es una tarea tradicional ligada a la gastronomía que se lleva desarrollando desde que el hombre tuvo la necesidad de mejorar su alimentación y de proveerse de reservas para tiempos de escasez. Todos nuestros productos de conserva están envasados con un excelente aceite de oliva virgen extra de la comarca de Cazorla.



Cabrito con Ajos en aceite de oliva virgen extra (450g; 6uni./caja) - Cabrito frito con ajos en aceite de oliva virgen extra.



Chorizo de ciervo en aceite de oliva virgen extra (600g; 8uni./caja)

Chorizo elaborado con carne de ciervo, confitado y envasado en aceite de oliva virgen extra con denominación de origen Sierra de Cazorla. Un producto 100% artesanal de tradición serrana.



Chorizo de jabalí en aceite de oliva virgen extra (600g; 8uni./caja)

Chorizo elaborado con magros de jabalí, confitados y envasados en aceite de oliva virgen extra con denominación de origen Sierra de Cazorla. Un producto 100% artesanal de tradición serrana.



Chorizo serrano en aceite de oliva virgen extra (600g; 8uni./caja)

Chorizo elaborado con magros de cerdo, confitados y envasados en aceite de oliva virgen extra con denominación de origen Sierra de Cazorla. Un producto 100% artesanal de tradición serrana.



Ciervo en aceite de oliva virgen extra (350g; 9uni./caja) - Carne de ciervo confitado en

aceite de oliva virgen extra de Cazorla. El ciervo, cuya carne constituye una delicatessen, apunta a un consumidor amante de sabores sutiles y platos refinados.



Jabalí en aceite de oliva virgen extra (350g; 9uni./caja) - En una perola se pone aceite y se

refrían los trozos de jabalí hasta que se doren, se le añade una picada de ajos, perejil, laurel, orégano, vino de Jerez, y que siga cocinando lentamente hasta que este confitado.



Lomo de Cerdo en Aceite de Oliva Virgen Extra (350g; 9uni./caja)

La carne de cerdo, en adobo durante 24 horas

Embutidos (Conservar entre 0 y 5 C)

Elaboramos los embutidos de manera natural y artesanalmente por manos expertas, con carnes seleccionadas especialmente, especias de primerísima calidad y una adecuada curación natural en nuestros secaderos y bodegas. Con esta perfecta combinación se obtiene un producto tradicional.



Butifarra al vacío

(400g/unidad; 5Kg./caja; Caducidad: 2 meses)

Las butifarras se fabrican con la carne de la cabeza, morro y cortezas del cerdo condimentadas con sal, pimienta, clavillo, canela, anís y nuez moscada. Su sabor es exquisito.



Lomo de Orza Loncheado

(275g escurrido/uni.; 6uni./caja; Caducidad: 3 meses)

Lomo de orza ya loncheado y listo para servir. En boca resultan mucho más jugosos de lo que es habitual en este tipo de producto.



Chorizo casero al vacío

(400g/unidad; 5Kg./caja; Caducidad: 2 meses)

Chorizo semi curado, elaborado con carne y panceta de cerdo picados, adobados con ajo, pimienta, pimentón, vino de Jerez y sal. Especial para fritos.



Morcilla de cebolla al vacío

(500g/unidad; 5Kg./caja; Caducidad: 2 meses)

Morcilla que destaca por su suave sabor. Una vez cocido el arroz, se condimenta con la sangre, manteca, canela, pimienta y piñones.



Relleno al vacío

(500g/unidad; 5Kg./caja; Caducidad: 2 meses)

Relleno o también llamada morcilla blanca. Embutida en tripa de cerdo pero con un relleno hecho a base de jamón serrano, carne de cerdo, crema de leche fresca, huevos, piñones y pan rallado. Su sabor es riquísimo.



Gourmet Cazorla, S.L.
Camino Real s/n, 23477 Chilluévar (Jaén)
T: 953717080 – F: 953717156
info@gourmetcazorla.com
www.gourmetcazorla.com



Búscanos en:



You Tube™

