Minas Gourmet

¡Mermeladas, Confituras,
Antipasti y Conservas Especiales!

NUESTRA HISTORIA

Minas Gourmet… un nombre que refleja el amor por la cocina y por las personas especiales.

Nuestra empresa nació del sencillo placer de elaborar y disfrutar recetas únicas.

La primera creación, mermelada de piña con ají, fue probada en una reunión familiar de la familia Junqueira y llegó a la ciudad de Fama de la mano de Rosa Junqueira en 2014.

Tal como era de esperar, encantó a todos. Así comenzó la producción junto a su nuera, Gabriela Ferroni. Al principio, las preparaciones se regalaban, pero su sabor extraordinario sorprendió tanto que pronto empezaron a llegar los primeros pedidos. Fue así, en nuestro propio hogar y entre “Nuestras Ollas”, como todo comenzó a tomar forma.

Para Fábio Junqueira, un vendedor nato, nuestro gusto por cocinar y compartir era algo mucho más grande. Allí nació una marca, una idea, una filosofía de vida familiar: producir como en casa y llevar al mundo nuestro amor por los sabores extraordinarios.

Cada uno de nuestros sabores ha sido creado con la intención de sorprender y reconfortar, con ese toque especial que evoca recuerdos y despierta el deseo de compartirlo con alguien más. De esta forma, cada persona que los prueba se siente tocada por nuestros sabores y por esa sensación de calidez y hogar.

Hoy somos una empresa especializada en mermeladas gourmet, antipasti y conservas especiales, con clientes en los cuatro puntos cardinales del país y también en el exterior. Mantenemos intactas las características de aquellas primeras recetas elaboradas en casa, cumpliendo rigurosamente todas las normas fitosanitarias que garantizan la máxima calidad y esa auténtica identidad artesanal que suma nuestra dedicación y cariño.

Estamos ubicados en la pequeña y encantadora ciudad de Fama, en el sur de Minas Gerais, donde producimos a pequeña escala y de forma completamente artesanal. Utilizamos ingredientes seleccionados de la más alta calidad, sin conservantes ni aditivos artificiales, preservando en cada receta el sabor original de “Nuestras Ollas” que hoy compartimos con ustedes, nuestros clientes de “Nuestra Casa”.

Minas Gourmet nunca fue un sueño, sino una idea, un objetivo que alcanzar, un desafío… Porque las recetas con los sabores de la casa de la abuela, de los almuerzos dominicales en familia o de los aromas de las fiestas de fin de año no están escritas en ningún cuaderno ni libro: viven en cada uno de nosotros.

Nuestra mayor conquista, sin duda, es haber despertado en ustedes el recuerdo más bonito, la nostalgia más profunda o la esencia más auténtica de lo que significa hogar.

SOBRE NOSOTROS

Imagínese el sabor inconfundible de Minas Gerais estallando en cada cucharada: auténtico, irresistible e imposible de resistir.

En Minas Gourmet, con sede en la encantadora ciudad de Fama, transformamos la tradición mineira en una experiencia premium que conquista los paladares más exigentes.

Nuestra producción familiar rescata una receta con más de dos siglos de historia, elaborada con frutas frescas recolectadas en su punto óptimo de maduración, bajo contenido de azúcar y cero aditivos: 100 % natural, puro cariño e innovación artesanal. Así nacen nuestras mermeladas, confituras, antipasti y conservas especiales que enamoran a primera vista (y al primer bocado).

Desde los clásicos que reconfortan el alma hasta verdaderas revoluciones como la primera mermelada de queso del mundo y las opciones cero azúcar, nuestras creaciones elevan lo cotidiano a lo extraordinario. Imagine armonías perfectas con quesos cremosos, panes recién horneados y vinos estructurados, convirtiendo cada comida en un momento inolvidable.

Producimos con pasión y sostenibilidad, asegurando que cada frasco lleve consigo el encanto exclusivo de las sierras mineiras de Fama directamente hasta su mesa.

No espere más: descubra el secreto que ya ha conquistado a miles de personas y eleve sus sabores hoy mismo.

¡Pruebe lo mejor de Minas y sienta la diferencia!

KOSHER
RABBINATE RIO · BRAZIL
כשר פארווע
K
PARVE
RAV Y.I. BLUMENFELD

Nuestros kits especiales están elaborados con mucho cariño para ofrecer experiencias únicas: perfectos como regalo, para mesas de celebración o para descubrir nuevas y deliciosas combinaciones.

¡Explore nuestra selección y deje que el auténtico sabor de Minas conquiste su paladar!

Kits

Kit geléinhas
3 unidades de 40g

Kit geleias
com sabores
variados 200g

Kit antepasto
Alho + 2 Geléias
com sabores
variados 200g

Kit antepasto
Pepino + 2 Geléias
com sabores
variados 200g

Kit antepasto
Berinjela + 2 Geléias
com sabores
variados 200g

Kit antepasto
Biquinho + 2 Geléias
com sabores
variados 200g

Kit antepasto
Cebola + 2 Geléias
com sabores
variados 200g

Kit antepasto
Pimenta + 2 Geléias
com sabores
variados 200g

Antipasti Gourmet

Los antipasti de Minas Gourmet se elaboran de manera completamente artesanal, con ingredientes seleccionados de máxima calidad, 100 % naturales, sin conservantes ni aditivos artificiales. Inspirados en los sabores caseros de Minas Gerais, pero con un toque gourmet y sofisticado, destacan por su bajo contenido calórico y reducido nivel de sodio. Son ideales para maridar con quesos, panes, carnes y platos principales, y resultan perfectos para elevar cualquier comida o brillar como protagonistas en kits de regalo.

Ajo con Romero

Ajo cocido lentamente con romero fresco en aceite de oliva extra virgen y especias seleccionadas. Textura extremadamente suave, ligeramente dulce y sabor inigualable.

Harmonize com:

Pepino Agridulce con Jengibre

Láminas crujientes de pepino en almíbar agridulce, aromatizadas con jengibre fresco. Un antipasto refrescante y exótico que sorprende gratamente.

Harmonize com:

Berenjena con Pimentón

Berenjenas seleccionadas e infusionadas con pimentón en aceite de oliva extra virgen, sal y hierbas aromáticas. Un antipasto rico y profundo que despierta todos los sentidos.

Harmonize com:

Pimiento Biquinho

Delicados y crujientes pimientos biquinho conservados en aceite de oliva con toques sutiles de hierbas. Equilibrio perfecto entre frescura y dulzor, sin picante.

Harmonize com:

Cebolla Morada con Chipotle

Cebollas moradas maceradas en aceite de oliva extra virgen, con un toque ahumado, dulce y ligeramente picante. Un antipasto sofisticado que transforma platos sencillos en propuestas gourmet

Harmonize com:

Pimiento Picante

Con sabor intenso y picante equilibrado, elaborado con pimientos seleccionados y un proceso 100 % artesanal. Ideal para los amantes del toque atrevido.

Harmonize com:

Mini Tarros

Versátil e irresistible: perfecta para descubrir y experimentar sabores exclusivos en porciones compactas, armar cestas y kits de regalo personalizados, maridar con propuestas gourmet o elevar la oferta gastronómica en hoteles y cadenas de hospitality.
¡Un pequeño lujo que abre grandes posibilidades!

Piña con Ají SUAVE

Dulce tropical con un toque delicado de ají. ¡Una explosión de sabor que transformará sus platos!

Harmonize com:

Piña con Ají MEDIO

Encuentro tropical con un picante irresistible. Textura media, sabor intenso y gran versatilidad para sorprender en cualquier preparación.

Harmonize com:

Pimienta Rosa

Creación delicada y envolvente donde el dulzor de la fruta se encuentra con la sutileza aromática de la pimienta rosa en perfecta armonía.

Harmonize com:

Fresa con Ají

Combinación sorprendente: la dulzura de la fresa con el toque picante del ají. Ideal para paladares que buscan intensidad y sofisticación.

Harmonize com:

Goiaba con Ají

Sorprenda su paladar con la mezcla perfecta entre la dulzura intensa de la goiaba madura y el toque delicadamente picante del ají.

Harmonize com:

Café

Elaborada con casi un 80 % de frutas frescas seleccionadas y café premium del sur de Minas Gerais, enriquecida con biomasa de plátano verde. Una creación original y exquisita.

Harmonize com:

Maracuyá con Miel

Sabor intenso, perfume tropical y dulzor delicado. Une lo mejor del maracuyá con la nobleza de la miel pura.

Harmonize com:

Fresa con Albahaca

Combinación sorprendente y sofisticada: el dulzor fresco de la fresa se une al aroma refrescante de la albahaca fresca.

Harmonize com:

Bacon

Audaz, innovadora y llena de personalidad. Con bacon ahumado de alta calidad, cebollas caramelizadas y un toque de especias selectas.

Harmonize com:

**Queso
(la primera mermelada de queso del mundo)**

Producto innovador y 100 % artesanal que combina el sabor intenso y salado del queso con una textura agridulce única.

Harmonize com:

Ají Gourmet

Picante refinado que convierte cualquier momento en una experiencia gourmet incomparable. Dulzura e intensidad en armonía perfecta.

Harmonize com:

Mini Tarros

****Mora****

Jugosos trozos de mora fresca del sur de Minas, con el equilibrio ideal entre dulzura natural y una suave acidez.

Harmonize com:

****Plátano con Chocolate****

Combinación indulgente de plátano maduro caramelizado y chocolate amargo. Un capricho gourmet irresistible.

Harmonize com:

****Frambuesa****

Frambuesas enteras en almíbar ligero, con sabor intenso y aroma inconfundible.

Harmonize com:

****Mandarina****

La combinación perfecta entre frescura cítrica y dulzura natural. Conserva la esencia pura de la mandarina en una versión ligera, aromática y sofisticada.

Harmonize com:

****Fresa****

Trozos generosos de fresas frescas que capturan toda la jugosidad y el sabor clásico de la fruta.

Harmonize com:

****Mango con Maracuyá****

Mango tropical unido al toque ácido del maracuyá. Sabores exóticos y profundamente brasileños.

Harmonize com:

****Arándano****

Elegante y delicada. Resalta el sabor profundo y ligeramente dulce de esta fruta noble, con una textura aterciopelada y un gusto refinado.

Harmonize com:

****Frutos Rojos****

Mezcla vibrante de fresa, mora, frambuesa y arándano que ofrece un perfil equilibrado y lleno de vida.

Harmonize com:

****Ajo Caramelizado****

Sabor intenso e irresistible. Cocinado lentamente para resaltar la dulzura natural del ajo y lograr una textura cremosa y envolvente.

Harmonize com:

****Cebolla Caramelizada****

Condimento artesanal premium de sabor profundo y textura delicada que eleva cualquier plato con su equilibrio perfecto entre dulce y ácido.

Harmonize com:

Sabor pleno, cero azúcar añadido y todo el cariño de Minas en cada tarro.

¡Porque cuidarse nunca tuvo tan buen gusto!

Zero Azúcar

Descubra el equilibrio perfecto entre sabor auténtico y bienestar con nuestra exclusiva línea de **mermeladas Zero Azúcar Minas Gourmet.**

Elaboradas de forma artesanal en Minas Gerais con frutas frescas y seleccionadas de la región, estas mermeladas están libres de conservantes, aditivos y cualquier rastro de amargor. Ofrecen una experiencia ligera, natural y profundamente deliciosa en cada cucharada. Ideales para dietas con restricción de azúcar, combinan la tradición mineira con la innovación gourmet.

Piña con Ají

Una explosión tropical jugosa con un toque picante. Perfecta para paladares atrevidos.

Harmonize com:

Goiaba

El clásico mineiro en versión cremosa y aromática que evoca los sabores de la infancia.

Harmonize com:

Mora

Dulce e intensa, captura la esencia más pura de la fruta fresca.

Harmonize com:

Maracuyá

Ácido y refrescante, ideal para aportar un toque cítrico a preparaciones ligeras.

Harmonize com:

Frutos Rojos

Mezcla vibrante de fresa, mora, frambuesa y arándano. Un frescor simplemente irresistible.

Harmonize com:

Fresa

Suave y veraniega, con el aroma auténtico de la fruta recolectada en su punto óptimo.

Harmonize com:

Mermeladas Gourmet

****Tradición mineira reinventada con innovación audaz.****
Producidas de manera familiar y a pequeña escala, basadas en una receta con más de 200 años de historia, elaboradas con frutas seleccionadas, ingredientes premium, bajo contenido de azúcar, sabores exclusivos y sin conservantes ni aditivos artificiales.

Piña con Ají SUAVE

Dulce tropical con un toque delicado de ají. ¡Una explosión de sabor que transformará sus platos!

Harmonize com:

Pimienta Rosa

Creación delicada y envolvente donde el dulzor de la fruta se encuentra con la sutileza aromática de la pimienta rosa en perfecta armonía.

Harmonize com:

Piña con Ají MEDIO

Encuentro tropical con un picante irresistible. Textura media, sabor intenso y gran versatilidad para sorprender en cualquier preparación.

Harmonize com:

Fresa con Ají

Combinación sorprendente: la dulzura de la fresa con el toque picante del ají. Ideal para paladares que buscan intensidad y sofisticación.

Harmonize com:

Piña con Ají FUERTE

Dulce tropical + ají intenso = ¡explosión total! Conserva todo el sabor de la fruta y la potencia del picante.

Harmonize com:

Goiaba con Ají

Sorprenda su paladar con la mezcla perfecta entre la dulzura intensa de la goiaba madura y el toque delicadamente picante del ají.

Harmonize com:

Ají Gourmet

Picante refinado que convierte cualquier momento en una experiencia gourmet incomparable. Dulzura e intensidad en armonía perfecta.

Harmonize com:

Ají Ahumado

Creación artesanal que reúne lo mejor de Minas Gerais: equilibrio magistral entre dulzor, picante y aroma ahumado natural.

Harmonize com:

Mermeladas Gourmet

Minas Gourmet: donde la tradición mineira se transforma en lujo comestible.

Queso (la primera mermelada de queso del mundo)

Producto innovador y 100 % artesanal que combina el sabor intenso y salado del queso con una textura agridulce única.

Harmonize com:

Café

Elaborada con casi un 80 % de frutas frescas seleccionadas y café premium del sur de Minas Gerais, enriquecida con biomasa de plátano verde. Una creación original y exquisita.

Harmonize com:

Fresa con Albahaca

Combinación sorprendente y sofisticada: el dulzor fresco de la fresa se une al aroma refrescante de la albahaca fresca.

Harmonize com:

Bacon

Audaz, innovadora y llena de personalidad. Con bacon ahumado de alta calidad, cebollas caramelizadas y un toque de especias selectas.

Harmonize com:

Maracuyá con Miel

Sabor intenso, perfume tropical y dulzor delicado. Une lo mejor del maracuyá con la nobleza de la miel pura.

Harmonize com:

Ajo Caramelizado

Sabor intenso e irresistible. Cocinado lentamente para resaltar la dulzura natural del ajo y lograr una textura cremosa y envolvente.

Harmonize com:

Cebolla Caramelizada

Condimento artesanal premium de sabor profundo y textura delicada que eleva cualquier plato con su equilibrio perfecto entre dulce y ácido.

Harmonize com:

Confituras

Nuestras **confituras (frutas en trozos) son la joya de la colección: elaboradas de forma 100 % artesanal con un **70 % de fruta de la más alta calidad**, sin conservantes ni aditivos artificiales. Conserv502an los trozos de fruta de manera natural, logrando una textura consistente y un sabor profundo e intenso. Perfectas para elevar postres y platos salados: rellenos de tortas, acompañamiento de tablas de quesos y embutidos, desayunos refinados o simplemente untadas sobre una buena tostada.**

Mora

Jugosos trozos de mora fresca del sur de Minas, con el equilibrio ideal entre dulzura natural y una suave acidez.

Harmonize com:

Mandarina

La combinación perfecta entre frescura cítrica y dulzura natural. Conserva la esencia pura de la mandarina en una versión ligera, aromática y sofisticada.

Harmonize com:

Plátano con Chocolate

Combinación indulgente de plátano maduro caramelizado y chocolate amargo. Un capricho gourmet irresistible.

Harmonize com:

Frambuesa

Frambuesas enteras en almíbar ligero, con sabor intenso y aroma inconfundible.

Harmonize com:

Mango con Maracuyá

Mango tropical unido al toque ácido del maracuyá. Sabores exóticos y profundamente brasileños.

Harmonize com:

Fresa

Trozos generosos de fresas frescas que capturan toda la jugosidad y el sabor clásico de la fruta.

Harmonize com:

Arándano

Elegante y delicada. Resalta el sabor profundo y ligeramente dulce de esta fruta noble, con una textura aterciopelada y un gusto refinado.

Harmonize com:

Frutos Rojos

Mezcla vibrante de fresa, mora, frambuesa y arándano que ofrece un perfil equilibrado y lleno de vida.

Harmonize com:

Conservas Gourmet de Pimientos

En Minas Gourmet transformamos ingredientes seleccionados en auténticas experiencias gastronómicas. Nuestras conservas gourmet de pimientos se elaboran con extremo cuidado para ofrecer el equilibrio perfecto entre sabor, picante y sofisticación, llevando cualquier plato a un nivel superior.

Utilizamos pimientos de altísima calidad, recolectados en su punto óptimo de maduración, combinados con condimentos especiales y procesos 100 % artesanales que preservan toda su frescura e intensidad. El resultado: una línea de conservas irresistibles que maridan a la perfección con quesos, carnes, sándwiches, cócteles y picoteo.

Ya sea usted amante del picante o simplemente un apasionado de la buena gastronomía, nuestras conservas gourmet de pimientos son la elección ideal para sorprender el paladar y convertir sus recetas en verdaderas obras maestras.

****Dedo-de-Moça****

En vinagre y con **picante medio**. Equilibrado, fragante y con toda la personalidad brasileña en cada bocado.

****Cumari****

En aceite de oliva extra virgen y **picante fuerte**. Consejo: ¡el aceite está incluso más picante que el propio pimiento! Ideal para los valientes que disfrutan de la intensidad extrema.

****Biquinho****

En vinagre y **sin ardor**. Dulce, crujiente y delicadamente aromático. El favorito absoluto para quienes buscan sabor puro sin picante.

¡Un toque de fuego mineiro que eleva, sorprende y conquista!

¡Experimenta con todo lo que te diga tu imaginación!

Ingredientes seleccionados,

Hecho a mano con amor.

Una receta centenaria traída a Brasil desde Portugal.

Hecho en Fama, Minas Gerais.

35 99181-0027

GeleiaMinasGourmet

geleiaminasgourmet.com.br

comercial.minasgourmet@gmail.com

Producido por:
Ferroni & Junqueira - Indústria, Comércio, Importação e Exportação LTDA
CNPJ: 24.906.252/0001-42 - Geleia Minas Gourmet
Av. Gaspar Lopes, 71 . Centro . CEP 37.144-000
Fama, Minas Gerais

MIDIA
PUBLICIDADE ALFENAS