

Alcaraz

CONSERVAS GOURMET
1985



·RECETAS·
KOSHER



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Aceitunas negras naturales

Aceitunas negras maduras en olivo, envasadas en salmera suave.



Aceitunas verdes en salmuera

Aceitunas verdes envasadas en salmuera.

Aceitunas Negras tipo griegas

Aceitunas negras maduras, deshidratadas con sal gruesa. Envasadas con un poco de aceite y hojas de laurel.



Aceitunas verdes rellenas con pimiento morrón

Aceitunas descarozadas
y rellenas con pimiento
morrón, envasadas
en salmuera.



Ajies picantes en vinagre de alcohol

Ajies variedad picante
envasados en vinagre
de alcohol con sal.

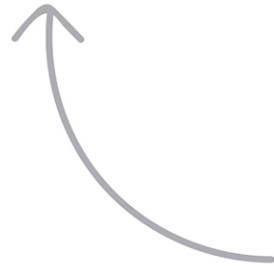


Ajies dulces en vinagre de alcohol

Ajies amarillos suaves. Envasados en salmuera.

Alcaparras

Pequeñas
Alcaparras hindúes en
salmuera.



Alcauciles al natural

Corazones de alcauciles en conservas. Se eliminan las hojas duras y se obtiene el corazón tierno que se elabora y envasa. Sin conservantes, sin colorantes.



Antipasto vegetal

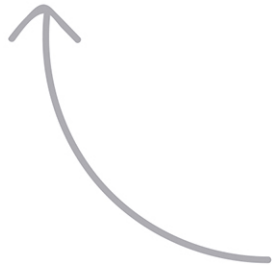
Contiene aceitunas rellenas, coliflor, tomates, alcauciles, hinojo, rodajas de pepino, pimiento, aceitunas negras y verdes. Trozadas y envasadas en aceite de girasol.





Berenjenas en Escabeche

Berenjenas cocidas condimentadas con ají molido, ajo, orégano, pimentón, laurel, aceite, vinagre y sal.



Babaganush

Puré de berenjenas con pasta de sésamo y jugo de limón. Consistencia suave y cremosa.

Cebollitas en vinagre

Cebollitas variedad de la reina, redondas, pequeñas y blancas, en salmuera.





Chimichurri

Nuestra versión argentina de chimi: vinagre de alcohol, aceto balsámico, ají molido y picante, pimentón, pimienta, orégano, tomillo, ajo, tomate y romero.



Chucrut

Repollo salado, comida típica de Alsacia y de Alemania que se prepara haciendo fermentar las hojas del repollo en agua con sal.



Baby Corn

Choclitos baby envasados enteros, agridulces.



Espárragos

Espárragos cosechados y lavados cuidadosamente, hervidos y envasados al natural.



Hojas de Parra

Hojas de parra finamente seleccionadas en le época de cosecha de variedad Malbec preparadas al natural.



Pasta de Aceitunas Negras

Aceitunas negras aceiteras (Olea europaea) descarazadas y molidas hasta obtener una deliciosa pasta.



Jalapeño Ahumado Picante

*Elaboramos esta salsa
con jalapeños ahumados en
ramas de ciruelos y duraznos.*



Jalapeño Verde Picante

*Salsa de ajíes picantes
verdes.*



Jalapeño Rojo picante

Salsa de ajíes jalapeños rojos maduros.

Pasta de aceitunas verdes

Aceitunas verdes descarozadas y molidas hasta obtener una deliciosa pasta.

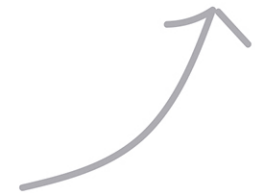


Pasta de ajies picantes

Son ajíes picantes molidos de variedad Italiana. Para untar, condimentar estofados, carne asada etc.

Pepinillos en vinagre de alcohol

Primer cosecha de pepinos envasados en vinagre de alcohol.



Pepinos agridulces

Pepinos frescos envasados
con hojas de laurel, semillas
de mostaza y eneldo.



Pepinos Salados

Pepinos frescos envasados con hojas de
laurel, semillas de mostaza y ajo.



Pickles Mixtos

Zanahoria, pepino, tomate
verde, nabo, coliflor, y apio
cortados en fresco, encurtidos
y envasados en vinagre
blanco.



Pimiento Agridulce

Pimientos con piel,
cocidos en vinagre de
alcohol, abrigantados
con azúcar, cubiertos
en aceite de girasol.
De aspecto rojo y
verde intenso.



Pimiento Morrones

Pimientos morrones enteros, pelados, asados y envasados el mismo día de cosecha, al natural.



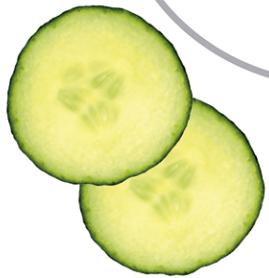
Hummus

Puré de garbanzos
con sésamo, jugo de
limón y aceite de
girasol.



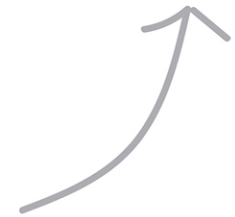
Rodajas pepinos agridulces

Pepinos fermentados como un pickle, cortados en rodajas condimentados con esencias naturales y envasados en salmuera.



Tomates Triturados

Tomates frescos triturados y envasados el mismo día de cosecha. Listo para condimentar y consumir.



Zapallos en almíbar



Zapallos calabaza pelados y trozados, elaborados a la antigua en cal, luego se lavan, cocinan y comienza la adición del azúcar en forma de almíbar hasta llegar a la concentración necesaria.

Vinagre Balsámico de alcohol

Vinagre balsámico de alcohol, tipo reducción.



Vinagre Blanco

Vinagre blanco.



Alcaraz

CONSERVAS GOURMET
1985

+54 (261) 492 1154
Los Álamos y Aura. (5.531)
Fray Luis Beltrán - Mendoza
Argentina

info@alcarazgourmet.com
facebook: alcarazgourmet
www.alcarazgourmet.com

Desarrollamos productos para terceros.