

LA SALUD Y LA FELICIDAD  
VAN DE LA MANO.

APUESTA POR LA CALIDAD

---

# MAJADO GOURMET SELECTION

---

TU PROVEEDOR DE  
CONFIANZA



SELECCIÓN DE LAS MEJORES  
MATERIAS PRIMAS,  
ELABORACIONES ARTESANALES Y  
NATURALES, ALTA CALIDAD

VISITA [WWW.MAJADOGOURMET.COM](http://WWW.MAJADOGOURMET.COM)  
PARA MÁS DETALLES.



# ¿QUIENES SOMOS?

## PASIÓN POR LA CALIDAD - PEQUEÑOS PRODUCTORES

**MAJADO GOURMET** nace de la pasión de sus fundadores, Manuel Majado (padre) y Victoria Majado (hija) por la gastronomía y los productos de calidad.

Manuel ha dedicado toda su vida a su pasión: viajar por todo el mundo descubriendo nuevos productos, degustando y aprendiendo todo sobre su elaboración y características para comprender que les hace tan especiales, convirtiéndose en un gran experto del mundo de la gastronomía y vitivinícola.

Este conocimiento y experiencias se los ha transmitido a su hija Victoria que ha desarrollado la misma pasión por este sector, lo que les llevo a formar equipo en 2014, y crear la empresa de sus sueños, para hacer partícipes de esta pasión y conocimiento a todos los amantes del buen producto, elaborado con mimo y calidad.

Desde los inicios, han recorrido cada región, degustando y estudiando las características de cada uno de los productos, y **trabajando de la mano con pequeños productores** para ofrecer lo mejor a sus clientes.

En **MAJADO GOURMET** apostamos por la excelencia y por los productores artesanos, que comparten nuestra filosofía, y que cuidan y tratan con mimo los productos.

Con la máxima "del productor a la mesa" apostamos por un **tratamiento personalizado de cada uno de nuestros clientes** ofreciendo un servicio de lujo; cada pedido es preparado por nuestros expertos al momento: seleccionando, loncheando o deshuesando en cada caso según las preferencias del cliente... para asegurar que **nuestros productos llegan con la mayor frescura y calidad** a sus establecimientos.

Nuestros productos pueden encontrarse en las mesas de los mejores restaurantes de Europa, trabajamos incansablemente para satisfacer las exigencias de los chefs, así como las de los maestros carniceros, queseros y gerentes de tiendas gourmet que confían en nosotros para ofrecer siempre excelencia a su clientela.

# ¿COMO PASAR UN PEDIDO?

## DEL PRODUCTOR AL CLIENTE

El equipo de **MAJADO GOURMET** está a tu disposición para resolver cualquier duda acerca de nuestros productos, para ayudarte con el pedido, o para atender cualquier petición especial.

Puedes escribirnos por email a:

**pedidos@majadogourmet.com**

**v.majado@majadogourmet.com**

Puedes escribirnos por whatsapp o llamarnos a:

**+34 647140827**

**+34 962063824**

**PARA ABRIR CON NOSOTROS UNA CUENTA DE CLIENTE NECESITAREMOS:**

- CIF empresa y dirección de facturación
- Dirección de entrega del pedido y especificaciones
- Persona de contacto y email contabilidad

### EXPEDICIÓN PRODUCTOS:



Una vez recibido el pedido enviaremos una factura proforma e instrucciones para el pago.

A la recepción del pago el pedido será enviado.

Algunos pedidos pueden llegar en varias entregas si no es posible hacer grupaje.

No hay pedido mínimo, pero se podrán aplicar gastos de transporte y manipulación según el importe total.

### GASTOS DE ENVÍO:

- Gastos de **envío gratuitos a partir de 300€**

- Para pedidos mas pequeños **CONSULTANOS**

# NUESTROS PRODUCTOS

ELABORACION ARTESANAL - ALTA CALIDAD GARANTIZADA

## CHARCUTERÍA DELICATESSEN

IBÉRICOS	1	ACEITE DE OLIVA	9
SERRANO - JAMÓN	2	ARROZ	9
OTRAS CHARCUTERÍAS CERDO	3	ACEITUNAS	9
CECINA DE LEÓN & OTRAS	3	TRUFA, SALSAS Y ACEITES	10
CHARCUTERÍAS VACA		TRUFAS Y SETAS	11
		CONSERVAS DE VERDURAS	12

## CARNE VACA QUESOS

PREMIUM - MUY ALTO MARMOLEO	4	EXTREMADURA.	13
50 DÍAS DRY AGED		D.O. TORTA DEL CASAR	
SELECCIÓN - ALTO MARMOLEO	4	CASTILLA LA MANCHA.	13
50 DÍAS DRY AGED		D.O. MANCHEGO	
OTROS CORTES PREMIUM		ZAMORA.	13
		D.O. ZAMORANO	
		GALICIA.	13
		D.O. SAN SIMÓN D.O TETILLA	

## DEL MAR

CONSERVAS DEL MAR	5	TURRONES GALIANA	14
PULPO	6	HORCHATA D.O VALENCIA	14
ANCHOAS Y BOQUERONES	7	BOMBONES ARTESANOS	14
AHUMADOS	8		

## DULCES



# CHARCUTERIA

## JAMONES IBÉRICOS

DEHESA DE EXTREMADURA



36 MESES DE CURACIÓN MÍNIMA

### 100% IBÉRICO BELLOTA



PURA RAZA IBÉRICA - ALIMENTACIÓN PASTOS DE CALIDAD Y BELLOTA - MONTANERA (OCTUBRE A FEBRERO) CRIADO EN LIBERTAD. ETIQUETA NEGRA

### 50-75% IBÉRICO BELLOTA



RAZA IBÉRICA CON RAZA DUROC - ALIMENTACIÓN PASTOS DE CALIDAD Y BELLOTA - MONTANERA (OCTUBRE A FEBRERO) CRIADO EN LIBERTAD.

ETIQUETA ROJA

### 50% IBÉRICO CEBO DE CAMPO



RAZA IBÉRICA CON RAZA DUROC - ALIMENTACIÓN PASTOS Y PIENSOS DE CALIDAD - CRIADO EN LIBERTAD DURANTE TODO EL AÑO. ETIQUETA VERDE

#### FORMATO

#### PESO

#### CADUCIDAD



PIEZA ENTERA

7 - 9 KG

9 MESES

2° - 5°

18° - 20°

DESHUESADO

3 - 5 KG

6 MESES

2° - 5°

18° - 20°

LONCHEADO

80 GR/100GR

6 MESES

2° - 5°

18° - 20°

## PALETAS IBÉRICAS

DEHESA DE EXTREMADURA



24 MESES DE CURACIÓN MÍNIMA

### 100% IBÉRICA BELLOTA



PURA RAZA IBÉRICA - ALIMENTACIÓN PASTOS DE CALIDAD Y BELLOTA - MONTANERA (OCTUBRE A FEBRERO) CRIADO EN LIBERTAD. ETIQUETA NEGRA

### 50-75% IBÉRICA BELLOTA



RAZA IBÉRICA CON RAZA DUROC - ALIMENTACIÓN PASTOS DE CALIDAD Y BELLOTA - MONTANERA (OCTUBRE A FEBRERO) CRIADO EN LIBERTAD.

ETIQUETA ROJA

### 50% IBÉRICA CEBO DE CAMPO



RAZA IBÉRICA CON RAZA DUROC - ALIMENTACIÓN PASTOS Y PIENSOS DE CALIDAD - CRIADO EN LIBERTAD DURANTE TODO EL AÑO. ETIQUETA VERDE

#### FORMATO

#### PESO

#### CADUCIDAD



PIEZA ENTERA

5 - 7 KG

9 MESES

2° - 5°

18° - 20°

DESHUESADO

2 - 3 KG

6 MESES

2° - 5°

18° - 20°

LONCHEADO

80 GR/100GR

6 MESES

2° - 5°

18° - 20°

*Majado Gourmet*  
*Selection*

# CHARCUTERIA



## OTROS IBÉRICOS

### CHORIZO IBÉRICO

100% IBERICO BELLOTA  
50% IBERICO BELLOTA  
CEBO DE CAMPO



### SALCHICHÓN IBÉRICO

100% IBERICO BELLOTA  
50% IBERICO BELLOTA  
CEBO DE CAMPO



### LOMO IBÉRICO

100% IBERICO BELLOTA  
50% IBERICO BELLOTA  
CEBO DE CAMPO



### FORMATO

PIEZA ENTERA  
LONCHEADO

### PESO

1- 2 KG  
80 GR/100GR

### CADUCIDAD

6 MESES  
6 MESES



2° - 5°  
2° - 5°



18° - 20°  
18° - 20°

## JAMONES SERRANOS DE GRANADA



14 MESES DE CURACIÓN MÍNIMA

### RESERVA 14 MESES DE CURACIÓN

ELABORACION 100% NATURAL - REDUCIDO EN SAL  
CERDO BLANCO

### GRAN RESERVA 24 MESES DE CURACIÓN

ELABORACION 100% NATURAL - REDUCIDO EN SAL  
CERDO BLANCO

### GRAN RESERVA 24 MESES DE CURACIÓN - RAZA DUROC

ELABORACION 100% NATURAL - REDUCIDO EN SAL  
CERDO BLANCO RAZA DUROC. MAYOR INFILTRACIÓN

### FORMATO

PIEZA ENTERA  
DESHUESADO  
D.RECTANGULO  
LONCHEADO

### PESO

7 - 9 KG  
3 - 5 KG  
2 KG  
90 GR

### CADUCIDAD

9 MESES  
6 MESES  
6 MESES  
6 MESES



2° - 5°  
2° - 5°  
2° - 5°  
2° - 5°



18° - 20°  
18° - 20°  
18° - 20°  
18° - 20°

# CHARCUTERIA

## OTRAS CHARCUTERIAS DE CERDO



### CHISTORRA ARTESANA

ELABORADA CON INGREDIENTES 100% NATURALES: CARNE DE CERDO DE CALIDAD (MAGRO Y PAPADA), PIMENTÓN D.O, AJO Y SAL

### CHORIZO OREADO ARTESANO

ELABORADA CON INGREDIENTES 100% NATURALES: CARNE DE CERDO DE CALIDAD. PIMENTÓN D.O, AJO Y SAL

#### FORMATO CADUCIDAD ❄️

3 KG	4 MESES	2° - 5°
1 KG	4 MESES	2° - 5°
300 GR	4 MESES	2° - 5°



CONSUMIR  
COCINADA

## CECINA DE LEON



NUESTRA CECINA DE LEÓN SE ELABORA DE FORMA ARTESANAL A PARTIR DE PIEZAS DE VACUNO MAYOR DE LAS RAZAS: SIMMENTAL, RUBIA GALLEGA Y TUDANCA, DE LA MEJOR CALIDAD.

TODO EL PROCESO DE ELABORACIÓN, AHUMADO Y CURACIÓN ES COMPLETAMENTE NATURAL. EL AHUMADO SE REALIZA CON LEÑA DE ENCINA EN CUEVA, Y LA CURACIÓN SE REALIZA ENTRE 18 Y 24 MESES.

#### BABILLA

JAMÓN DE VACA 100% NATURAL SIN CONSERVANTES Y REDUCIDO EN SAL. CURACIÓN A PARTIR 18 MESES

#### CONTRA

JAMÓN DE VACA 100% NATURAL SIN CONSERVANTES Y REDUCIDO EN SAL. CURACIÓN A PARTIR 18 MESES

#### TAPA

JAMÓN DE VACA 100% NATURAL SIN CONSERVANTES Y REDUCIDO EN SAL. CURACIÓN A PARTIR 18 MESES

#### FORMATO

#### PESO

#### CADUCIDAD



PIEZA ENTERA  
DESHUESADO  
LONCHEADO

5 - 6 KG  
2,5 - 3 KG  
90 GR

12MESES  
12 MESES  
6 MESES

2° - 5°  
2° - 5°  
2° - 5°

18° - 20°  
18° - 20°  
18° - 20°

*Majado Gourmet*  
Selección

# CARNE DE VACA PREMIUM



SELECCIONAMOS Y PREPARAMOS A MEDIDA, PARA CADA UNO DE NUESTROS CLIENTES, LOS MEJORES CORTES DE CARNE DE VACA VIEJA.

MADURAMOS (LOMO ALTO Y LOMO BAJO, ENTRE OTROS CORTES) ENTRE 40 Y 50 DÍAS.

TAMBIÉN REALIZAMOS MADURACIONES EXTRA A MEDIDA, BAJO PEDIDO.

NOS GUSTA TRABAJAR DE LA MANO DE NUESTROS CLIENTES Y COLABORADORES PARA BUSCAR NUEVOS PRODUCTOS CORTES, RAZAS, Y MADURACIONES RESPETANDO SIEMPRE NUESTROS EXIGENTES ESTÁNDARES DE CALIDAD PARA OFRECER LO MEJOR, CON EL MEJOR SERVICIO.

## EL SECRETO DE NUESTRA CARNE

NUESTRA CARNE PROCEDE DE VACAS VIEJAS DE MÁS DE 10 AÑOS SELECCIONADAS MINUCIOSAMENTE.

TRABAJAMOS PRINCIPALMENTE CON LA RAZA SIMMENTAL CENTROEUROPEA, ALIMENTADA EN PASTOS NATURALES Y CON UNA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA CUIDADA Y DE CALIDAD.

LO QUE LE APORTA UN SABOR, TEXTURA Y MARMOLEO ÚNICOS

\*TAMBIÉN DISPONEMOS DE HOLSTEIN Y HEREFORD.



FORMATO	PESO	FORMATO	PESO
 LOMO ALTO DESTALONADO Y LIMPIO	11 - 16 KG	 CHULETÓN	1 - 1,50 KG
 LOMO BAJO SIN HUESO Y LIMPIO	8 - 12 KG	 TOMAHAWK	1,20 - 1,50 KG
 SOLOMILLO ENTERO : FILET MIGNON, CHATEAUBRIAND Y TOURNEDOS	3,5 - 4,5 KG	 T-BONE	1 - 1,50 KG
 PICAÑA MADURADA 30 DÍAS	2 - 3 KG	 ENTRECOT DE LOMO BAJO	300 - 500 GR
 *MADURAMOS A MEDIDA 15-30-45 DÍAS CALIDAD PREMIUM		 HAMBURGUESA 220 GR	
		<b>*OTRAS CARNES TAMBIÉN DISPONIBLES BAJO DEMANDA CERDO - CORDERO</b>	

CADUCIDAD 30 DÍAS



2° - 4°

*Majado Gourmet  
Selection*

# CONSERVAS DEL MAR



## LATAS - CONSERVAS DE GALICIA



A LOS PIES DE LA RIA DE AROUSA SE ELABORAN DE FORMA ARTESANA Y NATURAL, NUESTRAS CONSERVAS DEL MAR, CON LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS DEL MOMENTO.

LA FABRICA SE SITUA A LOS PIES DE LA RIA, LO QUE NOS PERMITE UTILIZAR AGUA DE MAR COMO SALMUERA. MATERIA PRIMA DE CALIDAD, Y AGUA DE MAR. ESE ES NUESTRO SECRETO.



LATA RECTANGULAR ( RR )



LATA REDONDA ( RO )



LATA OVALADA ( OL )



ESPECIAL HORECA

PRODUCTO	TIPO LATA	FORMATO	CAJA	CADUCIDAD
SARDINILLAS <small>EN ACEITE DE OLIVA O ACEITE VEGETAL</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO120 RO280	24 UDS 24 UDS	
BERBERECHOS <small>AL NATURAL, EN ACEITE DE OLIVA</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO120	24 UDS	
MEJILLONES <small>AL NATURAL, ESCABECHE(FRITOS)</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO120	24 UDS	
		RO280 RO1000	24 UDS 24 UDS 12 UDS	
NAVAJAS <small>AL NATURAL, EN ACEITE DE OLIVA</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO120 RO280	24 UDS 24 UDS	
CHIPIRONES <small>EN SU TINTA, EN ACEITE DE OLIVA</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO120 RO550	24 UDS 24 UDS	
VENTRESCA DE ATÚN <small>EN ACEITE DE OLIVA</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO1000	12 UDS	
VENTRESCA DE BONITO <small>EN ACEITE DE OLIVA</small>		OL120	25 UDS	3 AÑOS
CABALLA <small>EN FILETES, ENTERAS</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO120 RO280 RO550	24 UDS 24 UDS 24 UDS	
		RR120	50 UDS	
ZAMBURIÑAS <small>AL NATURAL, EN ACEITE DE OLIVA</small>		RR120	50 UDS	3 AÑOS
		RO1000	24 UDS	

*Majado Gourmet*  
Selection



# GALERIA DE IMAGENES



SARDINILLAS RO120



BERBERECHOS RO120



CHIPIRONES TINTA RO120



NAVAJAS RO120



MEJILLONES ESCABECHE  
RR120



BERBERECHOS  
RR120



VENTRESCA A. OLIVA  
RR120



VENTRESCA BONITO  
OL120

## PULPO

DE CALIDAD JAPÓN PRIMERA (LA MEJOR) , COCIDO EN GALICIA, A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO Y AL VACÍO. ÚNICOS INGREDIENTES: PULPO, AGUA Y SAL.

CALCULA EL COSTE EXACTO DE LA PORCIÓN. 4 MESES DE CADUCIDAD. LUGAR DE PESCA: FAO 34

### CAJA 7 KG



#### PRODUCTO FORMATO

**1 PATA**  
100-200 GR  
200-270 GR  
200-250 GR

**2 PATAS**  
200-250 GR  
250-300 GR  
300-400 GR  
400-500 GR

**4 PATAS**  
400-500 GR  
500-600 GR  
700-800 GR  
850-900 GR

**5 PATAS**  
400-500 GR



#### PRODUCTO FORMATO

**PULPO ENTERO**  
300-550 GR  
550-800 GR  
800-1200 GR  
1200-1500 GR  
1500-200 GR  
2000-30000 GR

#### PESO FIJO

**2 PATAS**  
250 GR  
300 GR  
500 GR

**4 PATAS**  
450 GR



# CONSERVAS DEL MAR



## ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

COMO LAS DE ANTES, ANCHOAS PROCEDENTES DEL FAO 27 DEL CANTÁBRICO, DE LA CAMPAÑA DE PESCA DE PRIMAVERA, (COSTERA), CON UN DENTE EXTRAORDINARIO, EN SU PUNTO JUSTO DE SAL. UN LUJO GASTRONÓMICO.

PRODUCTO	TIPO	FORMATO	CAJA	CADUCIDAD
----------	------	---------	------	-----------

FILETES DE ANCHOA CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA - COSTERA



RO80 - 12 FILETES 30 UDS

6 MESES

RO120 - 10 FILETES 25 UDS

EDICION LIMITADA XL



OL 127 - 8 FILETES 10 UDS

6 MESES



SOBRE AL VACÍO 40 FILETES 10 UDS

6 MESES

## BOQUERONES

MARINADOS EN VINAGRE, ACEITE, CON AJO O EN ESCABECHE. ELABORADOS A MEDIDA PARA NUESTROS CLIENTES CON LA RECETA PERFECTA. LA MEJOR MATERIA PRIMA PROCEDENTE DE LOS PUERTOS ESPAÑOLES.



PRODUCTO	FORMATO	PESO NETO	CAJA	CADUCIDAD
----------	---------	-----------	------	-----------

BOQUERONES  
ACEITE-VINAGRE- ESCABECHE -  
AL AJO

BANDEJA  
BANDEJA  
BANDEJA  
LATA

50 GR  
250 GR  
600 GR  
1000 GR

12 UDS  
10 UDS  
5 UDS  
6 UDS

6 MESES

TALLAS XS, S , M, L, XL



Majado Gourmet  
Selection

# CONSERVAS DEL MAR

## AHUMADOS



CON UN PROCESO DE SALMUERA Y DESALADO MANUAL, LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS Y UN PROCESO DE AHUMADO A BAJA TEMPERATURA CON HUMO NATURAL MEDIANTE LA COMBUSTION DE MADERA DE HAYA, QUE OTORGA UN SABOR SUAVE, SUTIL Y MUY AGRADABLE, NUESTROS AHUMADOS SON UNOS DE LOS MEJORES DEL MERCADO.

**100% NATURALES, LIBRES DE CONSERVANTES, COLORANTES Y ADITIVO ARTIFICIALES.**

PRODUCTO	FORMATO	PESO	CAJA	CADUCIDAD
 SALMÓN	PIEZA	KG	-	45 DIAS
	BANDEJA	250 GR   500 GR	-	
	TARRINA	900GR   700 GR   100 GR	8 U	
	SOBRE	100 GR	12U	
 ATÚN	TACO	KG	-	45 DIAS
	TARRINA	900GR   700 GR	8 U	
	SOBRE	100 GR	12U	
 PEZ ESPADA	TACO	KG	-	45 DIAS
	TARRINA	900GR   700 GR	8 U	
	SOBRE	100 GR	12U	
 MARLIN	TACO	KG	-	60 DIAS
 ANGUILA	PIEZA	KG	-	45 DIAS
	BANDEJA	500 GR   250GR	-	
	SOBRE	100 GR	12U	
 ANCHOA	TARRINA	700 GR	8U	60 DIAS
	SOBRE	100 GR	12U	
 SARDINA	TARRINA	700 GR	8U	60 DIAS
	SOBRE	100 GR	12U	
 ARENQUE	TARRINA	700 GR	8U	45 DIAS
	SOBRE	100 GR	12U	
 SURTIDO SALMÓN, PEZ ESPADA, BACALAO	TARRINA	700 GR	8U	45 DIAS
	PLATO	150 GR	10U	



# DESPENSA



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

NUESTRO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SE ELABORA A PARTIR DE LOS OLIVOS DE LA MASÍA DE LA FAMILIA BORDILS, SITUADA EN CASTELLÓN. LAS OLIVAS SE RECOLECTAN CUANDO TODAVÍA ESTÁN VERDES, Y CON UNA MÁQUINA QUE LES IMPIDE TOCAR EL SUELO PARA QUE NO SE CONTAMINEN.

EN LAS 2 HORAS DESPUÉS DE SU RECOLECCIÓN PASAN A SER PENSADAS, Y SE CENTRIFUGAN A 800 REVOLUCIONES POR MINUTO, POR LO QUE NO HAY NECESIDAD DE AÑADIR AGUA PARA REFRESCAR EL ACEITE DE OLIVA QUE OBTENEMOS. EL RESULTADO ES UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE UNA CALIDAD SUPERIOR.



PRODUCTO	FORMATO	CAJA	CATA	MARIDAJE
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA (Monovarietal Arlbequina)	500 ML - CRISTAL	6	HIERBA FRESCA, MANZANA, TOMATERA Y ALCACHOFA FRESCA.	ENSALADAS, VERDURAS, SALTEADOS, MARINADOS, SALSAS, FRUTAS ÁCIDAS, QUESOS FRESCOS, BURRATA.
	2L -PET PLASTICO	6		
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA (Monovarietal Arbosana)	500 ML - CRISTAL	6	DULCE, FLUIDO, SABOR A ALMENDRA MADURA, PLÁTANO Y ESPECIAS	ENSALADAS, POSTRES, VERDURAS FRESCAS, SALSAS, PESCADOS, QUESO FRESCO Y REQUESÓN
	2L -PET PLASTICO	6		

CADUCIDAD 1 AÑO

## ARROZ D.O VALENCIA

NUESTROS ARROCES CON DENOMINACION DE ORIGEN VALENCIA SON CULTIVADOS EN LA ALBUFERA DE VALENCIA COMO ANTES, SIN PRODUCTOS QUÍMICOS, DE FORMA COMPLETAMENTE NATURAL, INCLUSO LA RECOGIDA ES MANUAL. TRADICION ARROCERA DESDE 1925.



PRODUCTO	FORMATO	PESO	CAJA	INFO 
ARROZ D.O. BOMBA	TELA	1 KG   500 GR	20U   40U	+ABSORCIÓN +++RESISTENCIA  18-20 MINUTOS
	HORECA	1 KG   5 KG	20U   4U	
ARROZ D.O. ALBUFERA	TELA	1 KG   500 GR	20U   40U	++ABSORCIÓN ++RESISTENCIA  18 MINUTOS
	HORECA	1 KG   5 KG	20U   4U	
ARROZ D.O. SENIA	TELA	1 KG   500 GR	20U   40U	+++ABSORCIÓN +RESISTENCIA  16 MINUTOS
	HORECA	1 KG   5 KG	20U   4U	
ARROZ D.O. BAHÍA	TELA	1 KG   500 GR	20U   40U	++ABSORCIÓN +RESISTENCIA  17-18 MINUTOS
	HORECA	1 KG   5 KG	20U   4U	
ARROZ D.O. J. SENDRA	TELA	1 KG   500 GR	20U   40U	++ABSORCIÓN +RESISTENCIA  18 MINUTOS
	HORECA	1 KG   5 KG	20U   4U	

CADUCIDAD 1 AÑO

## ACEITUNAS DE MESA



PRODUCTO	FORMATO	PESO	CAJA	CADUCIDAD
ACEITUNA VERDE CAMPO REAL	GALON PET TARRO CRISTAL	2,4 KG 350 GR	2U X 4	6 MESES
ACEITUNA ESTILO TRADICIONAL	GALON CRISTAL TARRO CRISTAL	2,2 KG 350 GR	2U X 4	24 MESES
GUINDILLAS EN VINAGRE	GALON PET TARRO CRISTAL	1,8 KG	2U X 4	6 MESES

Majado Gourmet  
Selection

# TRUFA Y SETAS




## ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA AROMATIZADOS



A PARTIR DE UNA DE LAS MÁS APRECIADAS VARIEDADES DE ACEITUNA, LA ARBEQUINA, QUE ADEMÁS ES NUESTRA FAVORITA, ELABORAMOS DELICIOSOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA AROMATIZADOS.

COMPLEMENTO PERFECTO COMÚNMENTE UTILIZADO POR LOS MEJORES CHEFS PARA AÑADIR UN TOQUE FINAL A SUS PLATOS.








IDEAL CON PESCADOS, PASTA, VERDURAS, ARROCES, PIZZA, ENSALADAS.

PRODUCTO	FORMATO	CADUCIDAD	CAJA	SUGERENCIA 
ACEITE TRUFA NEGRA (Tuber Melanosporum)	250 ML	2 AÑOS	6	CON BURRATA FONDANT
ACEITE TRUFA BLANCA (Tuber Magnatum)	250 ML	2 AÑOS	6	CON PESCADO BLANCO
ACEITE CON BOLETUS (Boletus Eludis)	250 ML	2 AÑOS	6	TOQUE A PLATO DE PASTA
ACEITE PICANTE (Guindilla, pimienta y laurel)	250 ML	2 AÑOS	6	TOQUE FINAL A PIZZA

## CREMAS Y SALSAS DE TRUFA Y SETAS



EXQUISITAS E INNOVADORAS, ELABORADAS CON TRUFA (TUBER AESTIVUM) CON SABOR Y AROMA INTENSO. PERFECTAS PARA DAR UN TOQUE ESPECIAL A TUS RECETAS.

PRODUCTO	FORMATO	CADUCIDAD	CAJA	SUGERENCIA 
 SALSА TARTUFATA TRUFA, OLIVA NEGRA, CHAMPIÑON	125 GR 640 GR	2 AÑOS	6	SANDWICH TRUFADO, TORTILLA DE PATATA TRUFADA
 SALSА TARTUFATA Y ANCHOAS TRUFA, OLIVA NEGRA, CHAMPIÑON, ANCHOA	125 GR 640 GR	2 AÑOS	6	CON BURRATA, ENSALADAS
 CREMA PARMESANO Y TRUFA	140 GR 640 GR	2 AÑOS	6	CON BURGER GOURMET, COMO BASE DE PIZZAS
 CREMA PESTO Y TRUFA	140 GR 640 GR	2 AÑOS	6	CON PASTA, ENSALADAS
 SALSА TOMATE Y TRUFA	140 GR 640 GR	2 AÑOS	6	CON ARROZ A LA CUBANA TRUFADO Y HUEVO FRITO
 CREMA DE BOLETUS BOLETUS ELUDIS	140 GR 640 GR	2 AÑOS	6	CON RISOTTO, EN PIZZA, CON PASTA

Majado Gourmet  
Selección

# TRUFA Y SETAS

## TRUFAS






TRABAJAMOS CON DOS VARIETADES DE TRUFA:

**TRUFA NEGRA (TUBER MELANOSPORUM) Y TRUFA DE VERANO (TUBER AESTIVUM).**

CADA TRUFA ES SELECCIONADA DE MANERA TRADICIONAL, PROCESADA Y ENVASADA CUIDADOSAMENTE A GUSTO DEL CLIENTE. ENVASADAS AL NATURAL O EN ACEITE DE OLIVA.

TAMBIÉN OFRECEMOS NUESTRO CARPACCIO DE TRUFA ENVASADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y NUESTRO EXQUISITO SAZONADOR DE TRUFA, CONDIMENTO IDEAL PARA DAR UN SABOR EQUILIBRADO A TRUFA A TODAS TUS RECETAS.

### PRODUCTO FORMATO PESO CAJA CADUCIDAD

	TRUFA NEGRA	TARRO	20 GR	12	36 MESES
	TUBER MELANOSPORUM	LATA	220 GR		
	TRUFA DE VERANO	TARRO	20 GR	12	36 MESES
	TUBER AESTIVUM	LATA	220 GR		
	BRISURAS TRUFA	TARRO	20 GR	12	36 MESES
	TUBER AESTIVUM	LATA	220 GR		
	CARPACCIO TRUFA	TARRO	35 GR	12	36 MESES
	TUBER AESTIVUM				
	FLOR DE SAL CON	TARRO	40 GR	12	24 MESES
	TRUFA NEGRA				
	TUBER MELANOSPORUM				
	SAZONADOR TRUFA	TARRO	30 GR	12	24 MESES
	TUBER AESTIVUM				





## SETAS

NUESTRO PRODUCTOR SE SITÚA A LOS PIES DE LOS PIRINEOS, LUGAR DONDE TRADICIONALMENTE SE PRODUCEN GRANDES CANTIDADES DE SETAS SILVESTRES. SELECCIONAMOS LAS MEJORES SETAS Y LAS TRABAJAMOS CON MIMO AL GUSTO DEL CLIENTE. DISPONIBLES EN CONSERVA O DESHIDRATADAS.

BOLETUS - REBOZUELO - CAPUCHINA - NÍSCALO - COLMENILLA - SENDERUELO - SETA DE SAN JORGE - TOMPETA DE LA MUERTE  
SHIITAKE - COMBINADO SETAS-

### PRODUCTO FORMATO PESO CAJA CADUCIDAD

	EN CONSERVA	TARRO	300GR   700 GR	6	48 MESES
	AL NATURAL, ACEITE DE OLIVA O VINAGRE	LATA	780 GR   2.65 KG		
	DESHIDRATADAS	BOLSA	15 GR   35 GR	12	24 MESES
			70 GR   250 GR		

*Majado Gourmet*  
Selection

# CONSERVAS VEGETALES

## CONSERVAS DE VERDURAS

LAS VERDURAS SE ELABORAN CUIDADOSAMENTE A LA PARRILLA, LUEGO SE RETIRA LA PIEL ARTESANALMENTE Y SE ENVASAN EN ACEITE DE OLIVA, EL RESULTADO ES UNA CONSERVA DE VERDURAS DELICIOSA CON SABOR A PARRILLA QUE RESPETA LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.







PRODUCTO	FORMATO	PESO	CAJA	CADUCIDAD
ESCALIVADA PIMIENTO, BERENJENA, CEBOLLA	TARRO	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MESES
PIMIENTO ASADO A LA PARRILLA	TARRO	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MESES
BERENJENA ASADA A LA PARRILLA	TARRO	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MESES
PISTO MEDITERRANEO PIMIENTO, BERENJENA, CEBOLLA, TOMATE Y CALABACÍN (RATATOUILLE)	TARRO	260GR 640GR 1.6 kg	12	36 MESES

## RISOTTOS



LAS RECETAS DE NUESTRO RISOTTO SON UNA DE LAS MÁS DELICIOSAS VARIACIONES ENTRE LAS TÍPICAS. UNA RECETA AUTÉNTICA, QUE SE COMPLEMENTA MUY BIEN CON CARNES Y POLLO A LA PARRILLA. ARROZ DEL DELTA DEL EBRO, DE GRANO MEDIO Y QUE ABSORBE MUY BIEN LOS SABORES

PRODUCTO	FORMATO	PESO	CAJA	CADUCIDAD
 RISOTTO SETAS	BOLSA TARRO	250GR   2/3 RACIONES 250GR   500GR	12	24 MESES
 RISOTTO BOLETUS	BOLSA TARRO	250GR   2/3 RACIONES 250GR   500GR	12	24 MESES
 RISOTTO SETAS SILVESTRES Y QUINOA	BOLSA	250GR   2/3 RACIONES	12	24 MESES
 RISOTTO SETAS Y TUFA	BOLSA TARRO	250GR   2/3 RACIONES 250GR   500GR	12	24 MESES
RISOTTO REBOZUELO	BOLSA TARRO	250GR   2/3 RACIONES 250GR   500GR	12	24 MESES
RISOTTO TROMPETA DE LA MUERTE	BOLSA TARRO	250GR   2/3 RACIONES 250GR   500GR	12	24 MESES

\*DISPONIBLE EN GAMA ECOLÓGICA, CON ARROZ ECOLÓGICO DEL DELTA DEL EBRO FORMATO 250 GR

Majado Gourmet  
Selection



# QUESOS ARTESANOS



## LECHE DE OVEJA



PRODUCTO	FORMATO	PESO	CAJA	CADUCIDAD
D.O. MANCHEGO LECHE CRUDA OVEJA MANCHEGA	ENTERO	3,0 KG	2 U	12 MESES
	1/2	1,5 KG	4 U	
	CUÑA	280 GR	20U	
SEMICURADO - 6 MESES CURADO - 8 MESES GRAN RESERVA - 12 MESES				



D.O. ZAMORANO LECHE CRUDA ECOLÓGICA OVEJA CHURRA 12 MESES DE CURACIÓN	ENTERO	2,5 KG	2 U	12 MESES
	1/2	1,5 KG	4 U	
	1/4	625 GR	8 U	
	CUÑA	300 GR	20U	



CON TRUFA NEGRA LECHE TERMIZADA DE OVEJA 11 MESES DE CURACIÓN	1/2	1,5 KG	4 U	12 MESES
	CUÑAS	300 GR	20 U	



CON AJO NEGRO LECHE TERMIZADA DE OVEJA 11 MESES DE CURACIÓN	1/2	1,5 KG	4 U	12 MESES
	CUÑAS	300 GR	20 U	



D.O. TORTA DEL CASAR LECHE CRUDA OVEJA MERINA Y ENTREFINA 2 MESES DE CURACIÓN	GRANDE	1 KG	6	4 MESES
	MEDIANA	700 GR	6	
	PEQUEÑA	400 GR	6	



## LECHE DE VACA



PRODUCTO	FORMATO	PESO	CAJA	CADUCIDAD
D.O. SAN SIMON DA COSTA AHUMADO CON ABEDUL LECHE PASTEURIZADA VACA (RUBIA GALLEGA, FRISONA Y PARDO ALPINA) 45 DIAS CURACIÓN	ENTERO	1,0 KG	4 U	12 MESES
	1/2	500 GR	8 U	



D.O. TETILLA LECHE PASTEURIZADA VACA (RUBIA GALLEGA, FRISONA Y PARDO ALPINA) 10 DÍAS CURACIÓN	ENTERO	650 GR	6 U	3 MESES
---	--------	--------	-----	---------



# DULCES

## TURRONES GALIANA ARTESANIA PURA - XIXONA

UNO DE LOS ÚLTIMOS ARTESANOS DEL TURRÓN QUE QUEDAN EN ESPAÑA.  
ELABORADOS EN JIJONA CON LA MISMA RECETA DESDE 1884.

ELABORADOS CON LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS - CALIDAD SUPERIOR



PERFECTOS PARA USAR EN REPOSTERIA



PRODUCTO	FORMATO	PRODUCTO	FORMATO	CADUCIDAD 12 MESES
 ALICANTE ALMENDRA TOSTADA (63 %), AZÚCAR, MIEL (17%), CLARA DE HUEVO	620 GR	CHOCOLATE Y ALMENDRAS AZUCAR, PASTA DE CACAO, ALMENDRAS TOSTADAS (25%), MANTECA DE CACAO, PASTA DE AVELLANA.	650 GR	
	300 GR		400 GR	
	160 GR		160 GR	
 YEMA TOSTADA AZÚCAR, CANELA, ALMENDRA (40%), YEMA DE HUEVO (10%)	700 GR	COCO COCO (45%), AZÚCAR, AGUA, JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA	700 GR	
	400 GR		400 GR	
	160 GR		160 GR	
 JIJONA BLANDO ALMENDRA TOSTADA (68%), AZÚCAR, MIEL DE AZAHAR(16%) Y CLARA DE HUEVO.	700 GR	GUIRLACHE ALMENDRA TOSTADA (60 %), AZÚCAR, MIEL (10%), JARABE DE GLUCOSA Y OBLEAS	700 GR	
	400 GR		400 GR	
	160 GR		160 GR	

## HORCHATA D.O. VALENCIA

BEBIDA VEGETAL ELABORADA EN ALBORAYA A PARTIR DE CHUFA

PRODUCTO	FORMATO	CAJA
 HORCHATA SELECCIÓN 1 LITRO PREMIUM 3 %		12 U
 HORCHATA POLVO BIO	1 KG 25KG	-



## BOMBONES ARTESANOS DE VILLAJYOUSA

PRODUCTO	FORMATO	CAJA
 CHOCOLATE NEGRO/ CON LECHE RELLENO DE TURRÓN	BOLSA 1 KG	5 U
 CHOCOLATES SURTIDOS AVELLANA, TRUFA, NARANJA, CAPUCCINO	BOLSA 1 KG	5 U



Majado Gourmet  
Selection