EAT & DRINK SPAIN

DEGUSTACJA HISZPAŃSKICH SEROW 2021

Spain spreads passion to your food

#SpainFoodNation

FWS Foods from Spain #alimentosdespaña

Degustacja
Hiszpańskich Serów

8 kwietnia 2021

Prowadzący
Gieno Mientkiewicz

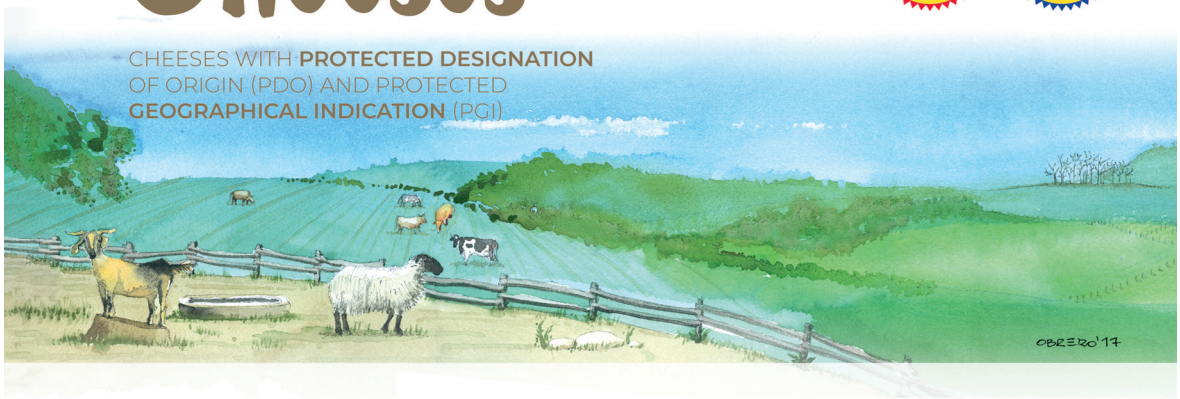
BIURO RADCY HANDLOWEGO
AMBASADY HISZPANII
Ul. Genewska 16
03-963 Warszawa
tel. +48 22 6179408
varsovia@comercio.mineco.es
www.hiszpanskiewina.pl

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES
ICEX SPAIN TRADE AND INVESTMENTS
Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid - Spain
Tel./Ph.: + (34) 913 496 100
alimentos@icex.es
www.foodswinesfromspain.com
www.icex.es

FWS Foods from Spain

Cheeses

CHEESES WITH **PROTECTED DESIGNATION** OF ORIGIN (PDO) AND PROTECTED **GEOGRAPHICAL INDICATION** (PGI)



1. San Simón da Costa
2. Arzúa-Ulloa
3. Queso Tetilla
4. Cebreiro
5. Afuega'l Pitu
6. Queso Casín
7. Queso Gamonedo
8. Los Beyos
9. Queso de Valdeón
10. Cabrales
11. Picón Bejes-Tresviso
12. Quesucos de Liébana
13. Queso Nata de Cantabria
14. Queso Camerano
15. Idiazabal
16. Roncal
17. Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya
18. Mahón-Menorca
19. Queso Zamorano
20. Torta del Casar
21. Queso Ibores
22. Queso de La Serena
23. Queso Manchego
24. Queso de Murcia
25. Queso de Murcia al Vino
26. Queso Palmero
    Queso de La Palma
27. Queso Majorero
28. Queso de Flor de Guía
    Queso de Media Flor de Guía
    Queso de Guía

1 San Simón da Costa
GALICIA (DOP)

2 Arzúa-Ulloa
GALICIA (DOP)

3 Queso Tetilla
GALICIA (DOP)

4 Cebreiro
GALICIA (DOP)

5 Afuega'l Pitu
ASTURIAS (DOP)

6 Queso Casín
ASTURIAS (DOP)

7 Queso Gamonedo
ASTURIAS (DOP)

8 Los Beyos
SUPRA-AUTONÓMICA (IGP)

9 Queso de Valdeón
CASTILLA Y LEÓN (IGP)

10 Cabrales
ASTURIAS (DOP)

11 Picón Bejes-Tresviso
CANTABRIA (DOP)

12 Quesucos de Liébana
CANTABRIA (DOP)

13 Queso Nata de Cantabria
CANTABRIA (DOP)

14 Queso Camerano
LA RIOJA (DOP)

15 Idiazabal
SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)

16 Roncal
NAVARRA (DOP)

17 Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya
CATALUÑA (DOP)

18 Mahón-Menorca
ISLAS BALEARES (DOP)

19 Queso Zamorano
CASTILLA Y LEÓN (DOP)

20 Torta del Casar
EXTREMADURA (DOP)

21 Queso Ibores
EXTREMADURA (DOP)

22 Queso de La Serena
EXTREMADURA (DOP)

23 Queso Manchego
CASTILLA-LA MANCHA (DOP)

24 Queso de Murcia
MURCIA (DOP)

25 Queso de Murcia al Vino
MURCIA (DOP)

26 Queso Palmero
Queso de La Palma
CANARIAS (DOP)

27 Queso Majorero
CANARIAS (DOP)

28 Queso de Flor de Guía
Queso de Media Flor de Guía
Queso de Guía
CANARIAS (DOP)

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

HISZPAŃSKIE SERY

Produkcja serów w Hiszpanii od zawsze była podstawowym sposobem na przechowywanie mleka. Ponad 150 rodzajów serów, które obecnie produkuje się w Hiszpanii, to historyczne dziedzictwo po wielu ludach i kulturach zamieszkujących dawniej półwysep iberyjski. Oprócz tradycji, ogromna różnorodność hiszpańskich serów wynika też z różnic geograficznych i klimatycznych Hiszpanii. Ponadto sery robi się z mleka krów, owiec i kóz albo z ich mieszanek. W większości przypadków są to zwierzęta ras rodzimych, hodowane od lat i charakterystyczne dla konkretnego regionu.

Ze 150 różnymi rodzajami sera, Hiszpania jest w światowej czołówce krajów z największym serowym bogactwem na świecie. 29 produktów jest ściśle związanych z tradycją miejsca produkcji i ma specjalny status Chronionej Nazwy Pochodzenia. Po winach i oliwie z oliwek, sery to branża z największą liczbą produktów DOP (Denominación de Origen Protegida).

Sery owcze z Hiszpanii - Manchego, Zamorano, Torta de la Serena, Torta del Casar, Idiazabal i Roncal
Stada owiec to najbardziej klasyczny widok w Hiszpanii. Owce hoduje się głównie na terenie równiny kastylijskiej w środkowej Hiszpanii oraz w górach północnej Hiszpanii. Produkcja serów owczych jest ściśle kontrolowana i wiele z nich ma status chronionej nazwy pochodzenia (DOP). Hiszpania jest w czołówce producentów owczego sera w Europie.

Sery kozie z Hiszpanii – Ibores, Murcia al Vino, Palomero, Majorero
Kozy wejdą wszędzie i potrafią wyżywić się na pastwiskach niedostępnych dla innych zwierząt gospodarskich. W Hiszpanii kozy hoduje się głównie w surowych krajobrazach wybrzeża Morza Śródziemnego, w górach Andaluzji, w Estremadura oraz na wyspach. Sery kozie z chronioną nazwą pochodzenia DOP to Ibores z Estremadury oraz moczony w czerwonym winie ser Murcia al Vino z prowincji Murcia. Najsłynniejsze kozie sery z Wysp Kanaryjskich to Palmero z wyspy La Palma i Majorero z Fuerteventury. Hiszpania to, po Francji, drugi największy producent koziego sera w Europie.

Sery z mleka krowiego – Tetilla, La Cerdanya, Mahón-Menorca
Deszczowy, górzysty pas wzdłuż północnego wybrzeża Hiszpanii, oddzielony od reszty półwyspu przez góry Picos de Europa, Montes de Galicia i Pireneje, to kraina pastwisk i łąk, które zapewniają wypas dla ponad 15 rodzimych ras bydła. W międzygórskich dolinach istnieje wiele trudno dostępnych miejsc, których geograficzna izolacja pozwoliła na powstanie wielu różnych rodzajów serów.

Sery mieszane z Hiszpanii – Iberico, Cabrales
Najpopularniejsze i najszerzej dostępne hiszpańskie sery to te pochodzące z trzech rodzajów mleka. Te sery zwykle mają typowy w serowarstwie cylindryczny kształt. Najbardziej znany i lubiany hiszpański ser mieszany to Ibérico. Jest łagodny, ale ma wyraźny smak. Jego kwasowość wynika z dużej zawartości mleka krowiego, lekką pikantność zawdzięcza mleku koziemu, a mleko owcze nadaje mu maślany smak.

Za to, w górzystym krajobrazie Picos de Europa, w rejonie Kantabrii i Asturii, produkuje się niebieskie sery pleśniowe o miękkiej paście. Naturalnym elementem tego górzystego terenu w pobliżu Zatoki Biskajskiej są jaskinie, które zapewniają odpowiednią wilgoć i zimno do rozwoju pleśni z rodziny penicillium. Takie warunki są doskonałe dla dojrzewania serów pleśniowych.

Zapraszamy na smakowitą podróż śladem hiszpańskich regionów produkcji sera!

Lista produktów na degustacji*

Manchego DOP Chisquero Semicurado | producent: Finca la Granja 05

Manchego Curado Montalvo Wilmot | producent: Montalvo Wilmot 06

Manchego DOP Reserva | producent: Familia Conesa 07

Idiazabal DOP | producent: Quesos la Vasco-Navarra 08

Maxorata Majorero DOP Semicurado Pimentón | producent: Ganaderos de Fuerteventura 09

Tetilla DOP | producent: Teodoro García 10

Ibérico Curado | producent: Quesos Navalmoral 11

Queso Curado Cabra | producent: Cabras Selectas Andaluzas 12

Mahón Menorca DOP Semicurado | producent: Cooperativa Ganadera de Menorca Coinga 13

Mini Cremosito z truflami | producent: Arteserena 14

Queso Azul Roncari Blue | producent: Teodoro García 15

Degustacji towarzyszą

Woda mineralna Saint Aniol | producent Sant Aniol 16

Marmolada w trzech smakach | producent Helios 17

Tradycyjne hiszpańskie chlebki Picos | producent Quely 18

**** Według kolejności prezentowanej podczas degustacji.***

FINCA LA GRANJA

www.fincalagranja.es
Niedostępny w Polsce

Ser

MANCHEGO DOP CHISQUERO SEMICURADO

Ser rzemieślniczy, zagrodowy.
Finca La Granja to już piąte pokolenie serowarów i prawie 200 lat doświadczenia. Wytwarzanie sera Manchego w gospodarstwie zaczęto w 1837 i tę serowarską tradycję kultywuje się do dziś, dbając o rodzinny i rzemieślniczy charakter produkcji. Ważne są wszystkie jej elementy, od pastwiska, na których pasą się owce rasy Manchega, przez dbałość o najwyższą jakość mleka, po powolne dojrzewanie sera. Każdy ser formowany jest ręczne i dojrzewa w specjalnych warunkach minimum 2 miesiące.

Skład: mleko owcze świeże, z owiec rasy Manchega z własnego stada, podpuszczka, kultury serowarskie, sól.
Dojrzewanie: 3 - 5 miesięcy
Nagrody:
- Super Gold 2018 i 2019 dla Chisquero Semicurado w World Cheese Award
- Premio Gran Selección de Alimentos de Castilla La Mancha 2018
- 1 miejsce w konkursie regionalnym Concurso Regional de Queso Manchego Expovicaman 2016, 2017 i 2019.

MONTALVO WILMOT

www.montalvowilmot.com
Importer: okazjonalnie, razem z dostawą wina, Mała Winnica
malawinnica.pl
ul. Rzgowska 203, 93-364 Łódź
+48 42 206 80 80 · office@malawinnica.pl

Bodegas Montalvo Wilmot
Pago Los Cerrillos

Ser

MANCHEGO CURADO MONTALVO WILMOT

Ser rzemieślniczy, zagrodowy. Ser owczy ze świeżego mleka owczego, z własnego stada żyjącego w posiadłości Pago Los Cerrillos w centralnej Hiszpanii. Ser produkowany według najwyższych standardów jakości, z użyciem naturalnych kultur serowarskich, bez sztucznych dodatków ani konserwantów.

Skład: mleko owcze świeże, podpuszczka, kultury serowarskie, sól
Dojrzewanie: 8 - 12 miesięcy

FAMILIA CONESA

www.familiaconesa.com
Niedostępny w Polsce

Ser

MANCHEGO DOP RESERVA

Ser rzemieślniczy, zagrodowy, ekologiczna hodowla.
Ser wytwarzany ręcznie, ze świeżego i/lub pasteryzowanego mleka owczego, które pochodzi z własnego stada owiec rasy Manchega, wypasanych w ekologicznym gospodarstwie (finca) usytuowanym na kastylijskiej mesecie, na wysokości 1.100 m npm. Dojrzewa 13 miesięcy w grocie 8 metrów pod ziemią, na deskach z niezwykle rzadkiego drewna jadłowca. Do klientów trafia w tradycyjnej, tekstylnej otoczce.

Skład: mleko owcze świeże i/lub pasteryzowane, podpuszczka zwierzęca, kultury serowarskie, sól
Dojrzewanie: 13 miesięcy

QUESOS LA VASCO-NAVARRA

www.quesoslavasconavarra.com
Importer: Temar www.temar.pl www.swiat-serow.pl
ul. Tartaczna 34, 40-479 Katowice
+48 32 351 31 60 · info@temar.pl

Ser

IDIAZABAL DOP

Idiazábal DOP to tradycyjny ser z Kraju Basków na północy Hiszpanii. Produkowany jest ręcznie, według ściśle określonej, tradycyjnej metody. Mleko jest pozyskiwane z owiec lokalnej rasy Latxa, o długim, sięgającym ziemi włosie i fikuśnie pokręconych rogach. Lokalnie sądzi się, że praktycznie niezmiennie od ośmiu tysięcy lat, pasterze i ich owce podążali szlakami wyznaczonymi przez pory roku, wiosną, latem i jesienią wypasając stada na wysokich górskich pastwiskach, a zimą w dolinach. Dzięki temu zwierzęta mają stały dostęp do naturalnego pożywienia, podlegającego niezmiennemu cyklowi natury. Idiazábal ma charakterystyczną, bardzo twardą skórkę zewnętrzną, niegdyś dodatkowo podwędzaną. Jest jędrny, bladożółty, często z małymi dziurkami. Konsystencja Idiazábal jest początkowo sucha i ziarnista, ale pod wpływem ciepła w ustach staje się bardziej gładka i miękka. Ser ma złożony, ciekawy smak, można w nim rozpoznać orzechowe, dymne i owcze niuanse. Najlepiej serwować Idiazábal na zimno z owocami, konfiturami i chrupiącym chlebem lub roztopiony na wierzchu ryżu, ziemniaków i grillowanych mięs.

Skład: mleko świeże owcze, sól, podpuszczka, kultury serowarskie, konserwanty: E-252 i E-1105 (lizozyma z jaja). Skórka niejadalna, konserwant w skórce (E-202 i E-235).
Dojrzewanie: minimum 2 miesiące

GANADEROS DE FUERTEVENTURA

www.masxorata.es
Niedostępny w Polsce

Ser

MAXORATA MAJORERO DOP SEMICURADO PIMENTÓN

Wytworzony z pasteryzowanego mleka kóz Majorera, rasy wyjątkowo zaadaptowanej do specyficznych wyspiarskich warunków. Ser Majorero był pierwszym kozim serem w Hiszpanii, który uzyskał status DOP w Hiszpanii. Ma miękką i maślaną, kremową teksturę, delikatnie słodkawy smak, w miarę dojrzewania zyskuje nuty tostowe.
Produkuje się go w różnych stopniach dojrzałości: semicurado (3 miesiące dojrzewania) i curado (5 miesięcy dojrzewania), w naturalnej skórce, bądź smarowany papryką. Marka Maxorata odwołuje się do autochtonicznej i prehistorycznej nazwy, jaką określano część wyspy Fuerteventura. Najstarsze dokumenty wskazujące na produkowanie tam koziego sera pochodzą z XIII wieku.

Skład: mleko kozie pełne pasteryzowane, z kóz rasy Majorera, lokalna podpuszczka z Fuerteventura, chlorek wapnia, kultury serowarskie, sól, na skórce: papryka, oliwa z oliwek
Dojrzewanie: 3 miesiące
Nagrody:
- Super Gold World Cheese Awards 2019
- Złoty Medal World Cheese Awards 2018, 2017, 2016
- Najlepszy ser hiszpański 2017 Gourmet Quesos na targach Salón del Gourmet
- Best of Class w World Championship Cheese Contest 2018 i 2020

PAZO DO QUEIXO DLA TEODORO GARCÍA

www.grupotgt.es
Importer: Pata Negra Delikatesy Hiszpańskie www.patanegra.pl
Hala Tęcza, 53-149 Wrocław
+48 572 376 693 · alejandro@patanegra.pl

Ser

TETILLA DOP

Ser krowi Tetilla DOP z pasteryzowanego mleka powstający w serowarni w Galicji. Ma charakterystyczną formę stożka - cycuszka. To ser krótko dojrzewający, oryginalny, o miękkiej i kremowej teksturze.
Bardzo gastronomiczny i wszechstronny, do pogryzania, i do gotowania. Historia produkcji tego sera jest tak długa, że gubi się w czasie. Pierwsze ślady jego produkcji pochodzą jeszcze z I wieku, kiedy opowiadano, że w Galicji powstaje ser zwany "mamulas lactem". Istnieje też teoria wiążąca początki sera Tetilla z żeńskim zakonem z XI wieku. Pewne jest natomiast to, że w Galicji zawsze hodowano krowy i do produkcji sera używano zwyczajowo drewnianych form "cuncas" w kształcie stożkowatej miseczki.

Skład: mleko krowie pasteryzowane, kultury serowarskie, chlorek wapnia, podpuszczka

QUESOS NAVALMORAL

www.quesosnavalmoral.com
Importer: Temar www.temar.pl www.swiat-serow.pl
ul. Tartaczna 34, 40-479 Katowice
+48 32 351 31 60 · info@temar.pl

Ser

IBÉRICO CURADO

Typowy ser hiszpański, zarazem najpopularniejszy na hiszpańskich stołach. Wytwarzany z mieszanki 3 mlek, z nutami charakterystycznymi dla każdego rodzaju mleka: kwasowość mleka krowiego, aromat, pikantność i biały kolor mleka koziego, oraz maślana konsystencja i głęboki smak mleka owczego. Skład i dojrzewanie sera mieszanego zostały ustalone wspólnie przez członków zrzeszenia producentów sera w Hiszpanii i oficjalnie zatwierdzone królewskim dekretem jeszcze w ubiegłym wieku. Ser ma zawierać maksymalnie 50% mleka krowiego i mleko owcze i kozie w proporcjach minimum po 15%.
Historia producenta Navalmoral sięga lat 1940, kiedy produkcją serów zajął się dziadek aktualnego właściciela. Firma szczyci się serowarską tradycją rodzinną i długim doświadczeniem oraz inwestycjami w najnowocześniejsze wyposażenie, które pozwala na spełnienie surowych, wymaganych obecnie standardów sanitarnych i jakościowych.

Skład: mleko pasteryzowane krowie (50%), owcze (35%) i kozie (15%), kultury serowarskie, chlorek wapnia, podpuszczka zwierzęca, sól
Dojrzewanie: 3 miesiące

CABRAS SELECTAS ANDALUZAS

www.quesosmarimorena.com
Niedostępny w Polsce

MARIMORENA
QUESOS DE CAMPO

Ser

QUESO CURADO CABRA

Prowincja Andaluzja jest głównym producentem mleka koziego w Europie. Tradycje serowarskie kultywuje się w regionie od dawien dawna. Dalej opierają się one na rzemieślniczym procesie produkcji i ekstensywnej hodowli zwierząt, które korzystają z naturalnych zasobów, co wpływa na dużą różnorodność smaków i niuansów w andaluzyjskim serze.
Właściciele mówią o swojej rzemieślniczej produkcji sera z miłością i troską. Zakład położony jest na wiejskich terenach nad brzegiem rzeki Guadalete, w pobliżu Kadyksu. Hodują tam stado kóz rasy Florida, w którym znają i osobiście doglądają każdą kozę. Zwierzęta żywią się głównie świeżą lucerną. Po otrzymaniu mleka, wyłącznie z własnego udoju, jest ono schładzane. Ser otrzymuje się w procesie koagulacji enzymatycznej, dodając droższe mlekowe i podpuszczkę z młodego koźlaka. Następnie ser formuje się ręcznie i umieszcza w prasie. Na koniec soli się go w solance i pozostawia w odpowiednich komorach, gdzie dojrzewa przez minimum 3 miesiące.

Skład: mleko kozie świeże, kultury serowarskie, podpuszczka, sól
Dojrzewanie: minimum 3 miesiące

COOPERATIVA GANADERA DE MENORCA COINGA

www.coinga.com
Niedostępny w Polsce

Ser

MAHÓN MENORCA DOP SEMICURADO

Ser wytwarzany metodą rzemieślniczą, według tradycyjnej receptury, formowany i tłoczony w formie. W smaku intensywny, aromatyczny, z nutami starego drewna, zwierzęcej skóry.
Spółdzielnia Coinga była jednym z założycieli apelacji z Chronioną Nazwą Pochodzenia DOP Mahón Menorca. 50 letnie doświadczenie hodowców ze spółdzielni jest nierozerwalnie związane z historią i kulturą wyspy Minorka, będącej Rezerwatem Biosfery UNESCO. Na włączenie Menorki do sieci Rezerwatów wpływ miała, między innymi, różnorodność biologiczna menorkowych pastwisk. Żyjące tu krowy żywią się zupełnie wyjątkową trawą zasoloną przez wiatr Tramuntana znad Morza Śródziemnego. Ta specyficzna cecha tutejszych traw wpływa na nadzwyczajny smak serów Mahón Menorca.

Skład: mleko krowie pasteryzowane, podpuszczka zwierzęca, chlorek wapnia, kultury serowarskie, sól
Dojrzewanie: 3 - 4 miesiące
Nagrody:
- Brązowy medal w konkursie World Cheese Award 2018, 2016, 2015
- Superior Taste Award w International Taste & Quality 2008
- Nagroda w konkursie na najlepszy ser hiszpański w Mejor Queso Espanol 2001

ARTESERENA

www.cremositos.es
Niedostępny w Polsce

Ser

MINI CREMOSITO Z TRUFLAMI

Krążek sera owczego, z mleka świeżego z kawałkami czarnych trufli (Tuber Melanosporum), wytwarzany metodą rzemieślniczą w gminie Serena w Extremadurze, najmniej zaludnionej i najbardziej dziewiczej prowincji Hiszpanii. Mleko pochodzi z owiec rasy Merina, z własnej hodowli, wypasanej na bezkresnych pastwiskach Extremadury. Owce Merina były hodowane przez wieki ze względu na swoją wełnę, o długim, gęstym włosie. Produkcja mleka z tych zwierząt jest mało wydajna i daleka od wielkości uzyskiwanych z innych ras mlecznych, jednak wartość odżywcza mleka owiec Merina oceniana jest bardzo wysoko. Ser Cremosito produkowany jest na wzór Torta de la Serena DOP, znanego w regionie już w Średniowieczu. W archiwach zachowały się zapisy o podatkach z tytułu obrotu tym serem. Ser ma twardą skórkę stanowiącą rodzaj miski dla kremowego, lejącego się wnętrza. Jego konsystencja i forma są zupełnie wyjątkowe w skali europejskiej i światowej.

Skład: mleko owcze, koagulant roślinny (Cynara Cardunculus), sól, kawałki czarnej trufli

Dojrzewanie: 2 miesiące

TEODORO GARCÍA

www.grupotgt.es
Importer: Pata Negra Delikatesy Hiszpańskie
www.patanegra.pl · Hala Tęcza, 53-149 Wrocław
+48 572 376 693 · alejandro@patanegra.pl

Ser

QUESO AZUL RONCARI BLUE

Niebieski ser z przerostem pleśni, na bazie pasteryzowanego mleka owczego, dojrzewający minimum 4 miesiące. Klasyk w Hiszpanii, wytwarzany w serowarni w okolicach Toledo. Ser kremowy, o wyraźnym smaku charakterystycznym dla serów pleśniowych. Wspaniały na zimno, jak i na ciepło, jako składnik sałatek i sosów. Ser dostępny również w wersji z mleka koziego.

Skład: mleko owcze pasteryzowane, sól, kultury serowarskie, szlachetna pleśń niebieska, podpuszczka, chlorek wapnia

SANT ANIOL

www.santaniol.com

SANT ANIOL
NATURAL MINERAL WATER

NATURALNA WODA MINERALNA SANT ANIOL

Woda Sant Aniol ma zrównoważony i wyjątkowy skład mineralny. Bogata w wapń sprzyja rozwojowi struktury kostnej. Bogata mineralizacja ułatwia oczyszczenie organizmu. Niska zawartość sodu i wysoka zawartość wodorowęglanów redukuje kwasy i pomaga aktywować funkcje trawienne. Zawartość magnezu poprawia pracę układu nerwowego.
Woda pochodzi z Parku Narodowego Garrotxa w Pirenejach. Źródło Sant Aniol znajduje się na głębokości ponad 115 metrów, na zboczu z zastygłej przed wiekami wulkanicznej lawy. Woda, wydobywając się na zewnątrz, przechodzi przez warstwy skał wulkanicznych działających jak naturalny filtr. Po drodze skład wody wzbogaca się o sole kilkudziesięciu różnych minerałów znajdujących się w skałach. Woda Sant Aniol to jedyna woda pochodzenia wulkanicznego na półwyspie iberyjskim.
Producent Sant Aniol jest silne zaangażowany w ochronę środowiska, korzysta wyłącznie z zielonej energii i jest w trakcie zmian w celu uzyskania neutralności pod względem emisji CO_2

Skład: 100% naturalna wulkaniczna woda mineralna

HELIOS

www.helios.es

KONFITURA NATURALNA W 3 SMAKACH

Naturalna konfitura z czarnej figi: czarna figa, brązowy cukier trzcinowy, sok z cytryny, jako naturalny konserwant, substancja żelująca: pektyna owocowa (jeśli figi nie zawierają wystarczającej ilości).
Naturalna konfitura malinowa: maliny, brązowy cały cukier trzcinowy, sok z cytryny, zagęszczacz: pektyna owocowa (jeśli maliny nie zawierają wystarczającej ilości).
Naturalna konfitura z owoców tropikalnych: owoce w różnych proporcjach (papaja, marakuja i mango), brązowy cały cukier trzcinowy, sok z cytryny, substancja żelująca: pektyna owocowa (jeśli owoce nie zawierają wystarczającej ilości).
Zestaw 3 smaków idealny do degustacji serów. Czarna Figa, Malina i Owoce Tropikalne to aromaty, które będą współgrać z teksturą i smakiem różnego rodzaju serów.

Skład: 57g owoców na 100g produktu.

Nagrody: Nagroda Innowacja na targach SIAL 2017

QUELY

www.quely.es
Importer: Storage Partners www.storage-partners.com/pl/
ul. Gipsowa 11, 62-080 Sierosław · +48 61 814 79 68
info@storage-partners.com

TRADYCYJNE HISZPAŃSKIE CHLEBKI PICOS

Chrupiące pieczywo hiszpańskie Picos, typowe dla kuchni południa Hiszpanii, przygotowane według tradycyjnej receptury, idealne do wszystkich dań i przekąsek. Picos to niewielkie chlebki o obniżonej ilości wody. Tak przygotowane, podpieczone pieczywo żeglarze zabierali ze sobą w morskie wyprawy, bez obawy, że się zestarzeje czy zawilgotnieje w czasie rejsu.

Firma Quely pochodzi z Majorki i jej początki datuje się na lata 1860. Wyspiarski charakter i intensywna wymiana handlowa z półwyspem iberyjskim i zamorskimi klientami wyspy sprawiły, że wypieki Can Guixe były szczególnie pożądane. Z początku wypiekane ręcznie szybko zyskały popularność i nową markę.

Od 2010 roku ambasadorem marki jest, pochodzący z Majorki, hiszpański tenisista Rafael Nadal.

Skład: mąka pszenna, olej słonecznikowy wysokooleinowy, drożdże i sól morska.

European Regional Development Fund (ERDF)

A way to make Europe

#Spain Food Nation

BIURO RADCY HANDLOWEGO
AMBASADY HISZPANII
Ul. Genewska 16
03-963 Warszawa
tel. +48 22 6179408
email: varsovia@comercio.mineco.es
www.hiszpanskiewina.pl

EUROPEAN UNION

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

ICEX

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

WSPÓŁPRACA

Helios Quely SANT ANIOL NATURAL MINERAL WATER

NIPO PRINT: 114210250 · DL: M-6922-2021 · NIPO ONLINE: 114210266