

Castro

Alimentos de Calidad Diferenciada

¿QUIENES SOMOS?

- Perteneceemos a una familia vinculada a la fabricación de Conservas Vegetales desde 1965.
- Somos expertos en el diseño, desarrollo y fabricación de conservas.
- Colaboramos activamente en la ejecución de proyectos de investigación con distintas empresas y Universidades Españolas.
- Elegimos diferentes plantas de producción para elaborar productos de calidad a precios razonables, bajo nuestras fórmulas y control de procesos.



ASADILLO MANCHEGO

El Asadillo Manchego (como el pisto) es un producto tan austero como excepcional; solo tomate y pimiento. Típico de La Mancha, tierra de pequeñas huertas, donde los agricultores utilizaban estas hortalizas para el comercio local y sustento familiar.

Usamos la receta de familia, pimiento asado con leña, tomate natural, aceite de oliva y especias. Cocinado y listo para comer (generalmente en frío) cautiva a todos por su sabor único e inigualable.

Para comer solo o acompañando platos de carne o pescado y como base de salsas, sofritos etc.



Pimiento asado con leña, tomate, aceite de oliva y condimentos naturales. Al fuego durante más de 1 hora y media para conseguir un asadillo auténticamente manchego; de sabor inigualable. El pimiento se pela a mano uno a uno después de asarlo.



ASADILLO DE PIMIENTO

ASADILLO DE PIMIENTO, solo pimiento asado condimentado.

Pimientos bien asados porque, es necesario que la carne del pimiento esté bien “asada”; sabemos que esto provoca mermas, pero el resultado lo merece.

Luego los mezclaremos con ajo morado de las Pedroñeras y comino molido, que regaremos con abundante aceite de oliva virgen.

Envasado al vacío y pasteurizado, tendremos un pimiento para usar solo o acompañando todo tipo de platos, porque el sabor y color que aporta es inigualable.



ASADILLO DE PIMIENTO, HECHO CON PIMIENTOS ASADOS, ACEITE DE OLIVA Y ESPECIAS NATURALES. SENCILLAMENTE ESPECTACULAR, NO PROBARÁS NADA IGUAL.

El asadillo de pimiento es nuestro producto estrella. Cerca de 2 kilos de pimientos bien asados y con un condimento natural difícil de igualar para un tarro de 470ml.



ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS MÁS IMPORTANTES



Hace varias décadas que empezamos a elaborar encurtidos. Eran otros tiempos, cuando el pepinillo procedía de las huertas españolas y se conservaba en salmuera. A lo largo de nuestra carrera, hemos desarrollado distintas fórmulas de preparación y aliñado en productos como la banderilla, guindilla, pepinillos, ajos, etc. así como sus procedimientos de desarrollo. Hoy presentamos aquí una banderilla en vinagre, que por su esmerada elaboración, calidad de la materia prima y preparación, se diferenciará claramente de las de la competencia.

Castro

Alimentos de Calidad Diferenciada

ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS MÁS IMPORTANTES

COD	DESCRIPCION	ML	TIPO	CAJA
803	BANDERILLAS EN VINAGRE	250	vidrio	12 u.





PISTO MANCHEGO

Hace 35 años que empezamos a fabricar pisto. Se hacía en sartenes metálicas, removiendo con grandes cucharones. Ahora lo fabricamos con la misma receta, pero lo hacemos en una fábrica donde los trabajadores son personas con discapacidad, qué, bajo nuestro asesoramiento están realizando un producto de sabor y calidad excepcional. Una gran labor social.

En su fabricación utilizamos tomate natural y pimiento fresco, frito solo con aceite de oliva virgen.

Le recomendamos nuestro “Pisto Manchego con huevos fritos”, resuelve cualquier comida en pocos minutos.



Como hecho en casa. Solo tomate, pimiento, aceite de oliva y condimentos naturales. Frito durante más de dos horas para conseguir un pisto auténticamente manchego; de sabor inigualable. El pimiento se fríe con toda su piel.



TOMATE FRITO

Hace 40 años que empezamos a fabricar nuestros primeros tomates pelados con la marca “Castro”. Existen en el mercado muchas salsas de tomate frito, nosotros hemos optado por utilizar un tomate troceado de 10 a 15mm, por lo que nuestro tomate contiene los típicos trozos, tal y como se hacía antes, cuando se machacaba con la cuchara, mientras se freía.

Como este tomate no está tamizado, es posible encontrar algunos trocitos de piel que son muy saludables.

Luego lo hemos frito durante más de hora y media con aceite de oliva virgen extra. Su sabor suave y su textura con trocitos, gusta mucho a los niños.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
 Valor medio por 100g de producto
 Valor energético 117 kcal (490 kJ)
 Grasas 2,7 g
 de los cuales saturadas 0,2 g
 Hidratos de carbono 21 g
 de los cuales azúcares 14,5 g
 Almidón 0,4 g
 Fibra alimentaria 1,0 g
 Proteínas 1,0 g

Fabricado por:
 R.S.L. 21.4018542-08
 para Angel Castro Cabado
 C/ Lomas, 16 - 13260
 Boláñigos de Calatrava
 (Ciudad Real)
 Teléfono: 926 88 45 49
 castroingen@outlook.es

PRODUCTO DE ESPAÑA

Castro

Alimentos de Calidad

Tomate Frito
al estilo casero

*Este tomate no ha sido tamizado,
 puede contener trocitos de piel,
 es fibra natural.*



*Hecho con
 Aceite de
 Oliva
 Virgen*

El modo de producción Nos Diferencia

INGREDIENTES:
 TOMATE TROCEADO, JARABE DE
 GLUCOSA Y FRUCTOSA, ACEITE
 DE OLIVA VIRGEN, SAL,
 ALMIDÓN DE MAÍZ Y
 ESPECIAS NATURALES.

PESO NETO:
460 g.

467 ml

*Elaborado por
 personas con
 discapacidad,
 siguiendo nuestra
 antigua receta.
 Consumir preferentemente
 antes del fin de Lote.*

