

S&L &
MORTERO
Exclusive Foods



SAL & MORTERO

Exclusive Foods

Sal & Mortero es una tienda on line de productos exclusivos, creada por Geert Mostrey, un belga apasionado de la vida y de los placeres de la misma, en especial de todos aquellos que se disfrutan con el paladar.

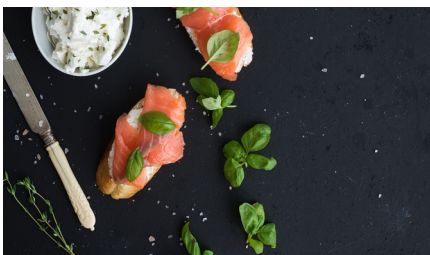
En **Sal & Mortero** encontrarás productos exclusivos difíciles de encontrar en el mercado español. Su exclusividad no sólo se basa en su calidad si no también en su distribución y unidades disponibles.

“Nuestra exclusividad se basa en la selección de productos de alta calidad únicos e irrepetibles.”

En **Sal & Mortero** trabajamos con “artesanos”, nuestros proveedores tienen en común la rigurosa selección de las materias primas como elemento diferenciador y la búsqueda constante de la calidad en el producto como máximo objetivo.

No son elegidos en función de su volumen de producción si no aquellos cuya motivación es obtener productos exclusivos en pequeñas cantidades.

Be exclusive!



Alimentación

Acompañamientos	04
Foie	05
Caviar	05
Confits	06
Patés	07
Mermeladas	08
Galletas	10

Bodega

Gins	12
Vinos	14
Cervezas	17
Licores	19

Algunos de los más **reconocidos chefs y someliers** han dejado su experto y reconocido sello personal en sus catas y recetas.

Luís Amufat

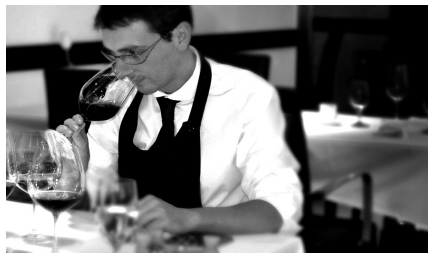
Su experiencia se ha conjugado con el conocimiento adquirido a su paso por las cocinas de Mugaritz, El Drolma, El Chaflán, Akelarre, Ars 25, la cadena de restaurantes de José Andrés, Fagollaga, El Poblet y en **El Bulli como jefe de pastelería** y parte del equipo de Ferrán Adrià durante 6 años.



Raúl Igual

Se forma como sumiller Londres y Torquay (UK) donde obtiene el “Advanced certificate in wines and Spirits”, W.S.E.T. y “Advanced level of the Court of Master Sommelier’s education program”.

Como profesional, trabaja como sumiller en varios restaurantes y hoteles de Aragón y Soria, para recalar finalmente en Restaurante El Bulli como Sumiller por espacio de dos años. Actualmente regenta el **Restaurante Yain** en la ciudad de Teruel.



Nicolas Pecquereau

Chef belga en cuyo recorrido profesional se encuentran restaurantes con estrellas Michelin a lo largo de Francia y España. **La Cuisine Des Anges**, restaurante de su propiedad en Bélgica, fue galardonado con **estrella Michelin en 1989**. Actualmente reside en Madrid y regenta la **Taberna Rayuela** donde, con un enfoque más cercano y distinto, seduce con recetas de siempre con un sabor más internacional.






Mostaza de Miel y Speculoos

Marca Aux Vraies Saveurs
Volumen 110 ml. por unidad

La mostaza de miel y speculoos es una mostaza elaborada a base de miel y con las galletas especiadas speculoos (o speculaas), elaboradas según una receta centenaria, a partir de harina, huevos, mantequilla, azúcar mascabado y canela. El resultado de tan peculiar mezcla de ingredientes es una mezcla original y sutil de granos molidos amarillos y negros, agraz y especias, que le confieren un toque picante.

 **Nota de cata por Nicolas Pecquereau.**
Taberna Rayuela, Madrid.

Es una mostaza perfecta para crear recetas y acompañamientos sorprendentes.. El hecho de tratarse de una mostaza con una base dulce aporta un matiz de sabores diferentes. Difiere mucho de las mostazas convencionales en su calidad y sabor.

 Descubre **la receta** [aquí](#).



Mostaza de Sirope de Lieja

Marca Aux Vraies Saveurs
Volumen 110 ml. por unidad

La mostaza dulce de sirope de Lieja se elabora a partir del sirope de Lieja (es un tipo de melaza obtenido de la cocción del zumo de manzanas y peras) que elabora artesanalmente Delvaux, un artesano de la zona. De ahí su delicado y cuidado sabor.

Sus ingredientes principales son granos de mostaza, agua, vinagre, sirope de Lieja, aceite de oliva, ajo y especias.




Pickles Picalilli

Marca Kroon
Peso 275 ml. por unidad

Variante belga de Piccalilli, salsa de encurtidos Inglesa.

Pickles es una salsa de encurtidos con cúrcuma, mostaza y trozos crujientes de verduras como coliflor, pepinillos y cebolla.

 **Nota de cata por Nicolas Pecquereau.**
Taberna Rayuela, Madrid.

La salsa pickles bien podría ser la interpretación Belga del Picalilli británico. Es una salsa poco conocida para el paladar Español. Pero con la calidad e ingredientes con los que esta elaborada esta salsa de De Kroon, es fácil habituarse a ella. Resulta un perfecto acompañamiento.

 Descubre **la receta** [aquí](#).



Foie Gras Trufado

Marca Handsaeme
Peso 120 gr.

Foie gras de pato gris del Perigord con trufa. Elaborado según la receta tradicional al estilo Perigord.



Nota de cata por **Nicolas Pecquereau**.
Taberna Rayuela, Madrid.

Se aprecia el buen sabor que le confiere la trufa. Al saborearlo de distingue ese proceso artesanal del foie al estilo Perigord... muy buen producto.



Descubre **la receta** [aquí](#).



Caviar Osetra

Marca Royal Belgian Caviar
Peso 30 gr.

El caviar Osetra, de Royal Belgian Caviar, puede competir con la calidad del caviar salvaje sin lugar a dudas.

Servirlo preferentemente frío y consumir enseguida, la exposición al aire y la consiguiente oxidación puede influir en su sabor.

Mantener entre -4° y +4° C.



Descubre en nuestra web **la receta** preparada por **Luís Arrufat** para este producto. ([haz click aquí](#))





Confit de Achicori

Confit de Apio

Paté de Conejo con Ciruelas

Marca Wildiers
Peso 200 gr. por unidad

Marca Wildiers
Peso 200 gr. por unidad

Marca De Veurn' Ambachtse
Peso 180 gr. por unidad

Confit artesanal de achicoria elaborado según receta tradicional de la zona.

Confit artesanal de Apio elaborado según receta tradicional de la zona.

Paté elaborado con conejo de forma artesanal, siguiendo un método de fabricación tradicional sin proceso industrial alguno, utilizando sólo los ingredientes más frescos y naturales.

Este confit es uno de los más representativos de Wildiers.

Este confit es uno de los más representativos de Wildiers.

Sin conservantes ni colorantes.



Descubre en nuestra web **la receta** preparada por **Luís Arrufat** para este producto. ([haz click aquí](#))



Paté de Ciervo

Marca De Veurn' Ambachtse
Peso 180 gr. por unidad

Paté elaborado con ciervo de forma artesanal, siguiendo un método de fabricación tradicional sin proceso industrial alguno, utilizando sólo los ingredientes más frescos y naturales.

Sin conservantes ni colorantes.



Paté a la Cerveza Tripel Karmeliet

Marca De Veurn' Ambachtse
Peso 180 gr. por unidad

Paté elaborado con cerveza Tripel Karmeliet de forma artesanal, siguiendo un método de fabricación tradicional sin proceso industrial alguno, utilizando sólo los ingredientes más frescos y naturales.

Sin conservantes ni colorantes.



Paté a la Cerveza Trapista

Marca De Veurn' Ambachtse
Peso 180 gr. por unidad

Paté elaborado con cerveza Trapista de forma artesanal, siguiendo un método de fabricación tradicional sin proceso industrial alguno, utilizando sólo los ingredientes más frescos y naturales.

Sin conservantes ni colorantes.





Mermelada de Manzana con Caramelo y Calvados

Marca Callas
Peso 250 gr. por unidad

Una sorprendente mermelada que acompaña tanto platos fríos como platos calientes.

Proporción fruta 60% – caramelo 1% – calvados 1,2%.

Pectina natural de manzana.

Sin conservantes ni colorantes.



Mermelada de Ciruelas Negras con Canela

Marca Callas
Peso 250 gr. por unidad

Una mermelada que mezcla sabores de manera refinada. Un acompañante perfecto con patés y foie o simplemente con un poco de pan.

Proporción de fruta: 66%.

Pectina natural de manzana.

Sin conservantes ni colorantes.



Mermelada de Cerezas con Espresso

Marca Callas
Peso 250 gr. por unidad

Una suave mermelada para el despertar con un toque adictivo de chocolate y café.

Proporción de fruta: 60%.

Pectina natural de manzana.

Sin conservantes ni colorantes.



Mermelada de Membrillos con Cilantro

Marca Callas
Peso 250 gr. por unidad

Una mermelada de altísima calidad hecha para ser utilizada en la cocina. Para acompañar con carnes, foie, patés...

Proporción de fruta: 60%. Pectina natural de manzana.
Sin conservantes ni colorantes.



Nota de cata por **Nicolas Pecquereau**.
Taberna Rayuela, Madrid.

Esta mermelada es de una calidad excepcional y una auténtica sorpresa. Bien equilibrada de azúcar y elaborada con pectina natural la convierten en un delicioso acompañamiento en platos dulces o salados. Su mezcla de sabores hace que experimentar con ella sea un reto muy agradecido.



Descubre **la receta** [aquí](#).



Mermelada de Ruibarbo con Jengibre confitado

Marca Callas
Peso 250 gr. por unidad

Esta mermelada de Ruibarbo con Jengibre confitado de Callas, tiene un delicioso sabor dulce/ amargo fuerte y funciona perfectamente como toque final en las tortas. Es divina en combinación con coberturas de crema batida.

Proporción de fruta 65%. Pectina natural de manzana.
Sin conservantes ni colorantes.



Nota de cata por **Nicolas Pecquereau**.
Taberna Rayuela, Madrid.

El equilibrio que ofrecen sus dos componentes principales junto al equilibrio de azúcar y el uso de pectina natural, hacen de esta mermelada algo excepcional que ofrece mucho juego en la cocina. Da un toque diferente a nuestros desayunos.



Descubre **la receta** [aquí](#).



Mermelada de Plátano con Chocolate

Marca Callas
Peso 250 gr. por unidad

La mermelada que dice ¡VERANO! Perfecta para servir con helado de vainilla.

Proporción de fruta: 60% – chocolate 5%.
Pectina natural de manzana.
Hecho a mano con mucho amor y intuición, en cantidades limitadas.

Sin conservantes ni colorantes.





Speculaas Natural

Marca Aerts
Peso 300 gr. por unidad

Speculaas Aerts son unas galletas especiadas, muy aromáticas, finas y crujientes, que se elaboran con los ingredientes más frescos y siguiendo la receta que en 1927 creó Hubert Aerts (hijo de Kamiel, fundador de la panadería Aerts) y que ha permanecido inalterada desde entonces.

Ingredientes: Harina, huevos, mantequilla y azúcar. El secreto de su fórmula y lo que las hace únicas es la perfecta dosificación de los mismos, así como el punto perfecto de hornada.



Descubre en nuestra web **la receta** preparada por **Luís Arrufat** para este producto. ([haz click aquí](#))



Speculaas Blanco

Marca Aerts
Peso 300 gr. por unidad

El Speculaas Blanco es una versión del Speculaas clásico sin canela, y con azúcar blanco en vez de mascabado.

Ingredientes: harina, huevos, mantequilla y azúcar. El secreto de su fórmula y lo que las hace únicas es la perfecta dosificación de los mismos, así como el punto perfecto de hornada.



Speculaas de Almendras

Marca Aerts
Peso 300 gr. por unidad

El speculaas Almendra es una versión del Speculaas clásico que utiliza un 20% de almendras en su elaboración.

Ingredientes: Harina, huevos, mantequilla y azúcar. El secreto de su fórmula y lo que las hace únicas es la perfecta dosificación de los mismos, así como el punto perfecto de hornada.

Bodega





OriGIN. Stokerij De Moor

Marca Stokerij De Moor

Vol. 70 cl.

Un gin único y exclusivo en su producción.

Se presenta en ediciones limitadas de solo 36 botellas por cada lote.

Se destila en caldero de cobre a la antigua usanza y de manera absolutamente artesanal. Es 100% alcohol de grano infusionado con botánicos.



Nota de cata por **Raúl Igual Ibáñez**. Restaurante Yain.

Mejor Sumiller oficial de España. 2010.

Es un gin de altísima calidad que realmente me ha sorprendido por su fuerza y pureza con carácter marcado de enebro perfumado.

Presenta intensidad de aromas de botánica, aromas de tomillo, romero, enebro, cardamomo y cáscara de naranja y limón.

Es excelente para degustar solo pero si se quiere combinar utilizad una tónica neutra.

Graduación alcohólica alta.

Servir entre 14 y 15°.



PJ Gin. Eldenflower

Marca Eldenflower

Vol. 50 cl.

Gin de dos destilaciones.

Graduación alcohólica 40%.

Gin perfecto para descubrir y apreciar los gins belgas.



Nota de cata por **Raúl Igual Ibáñez**. Restaurante Yain.

Mejor Sumiller oficial de España. 2010.

Ofrece alcohol de base aromatizado.

Huele a alcohol de cabeza y cola.

Es un gin muy puro que refleja a la perfección el carácter del enebro.

Gin endulzado, muy fino y nada pesado. Muy bien conseguido en boca. Se puede degustar solo.





Vino Espumoso Fibonacci. Schorpion

Marca Schorpion.

Vol. 75 cl.

Es un espumoso genial tanto para tomar de aperitivo como para acompañar toda una comida.

En 2012 Fibonacci recibió el premio de mejor vino espumoso de Bélgica.



Nota de cata por **Raúl Igual Ibáñez**. Restaurante Yain. Mejor Sumiller oficial de España. 2010.

Visualmente es un producto que se muestra limpio y muy brillante, de burbuja pequeña, abundante y continua. Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

El aroma del vino espumoso Fibonacci es intenso, con recuerdos de cítricos, piel de limón, grosellas blancas y ciruelas blancas.

En la boca es sutilmente goloso, con una acidez muy marcada y refrescante, el paso por boca es agradable y ligeramente cremoso, con un final lleno de sabores cítricos, de frutos secos y pastelería.

Recomendaría su consumo en una copa alta y amplia, que permita una buena oxigenación del vino, lo que hará que desarrolle sus deliciosos aromas producto de más de 70 meses de crianza.

Vino Espumoso Zwarte Parel. Genoels-Elderen



Marca Genoels-Elderen

Bodega Wijnkasteel-Château Genoels Elderen

Peso 75 cl.

Vino espumoso de buena intensidad aromática y vibrante burbuja pequeña. Su calidad es comparable a la que encontramos en los mejores champagnes franceses.

Variedad de uva: 100% Chardonnay.

Graduación alcohólica: 12,5 % Vol.

Servir entre 8° y 10°.



Nota de cata por **Raúl Igual Ibáñez**. Restaurante Yain.

Mejor Sumiller oficial de España. 2010.

En nariz: Se aprecia aromas de manzana fresca, limón, hierba fresca. Conforme se va oxigenando desarrolla aromas de frutos secos como almendras maduras, así como recuerdos de autólisis con aromas de lías y levadura. Muestra una buena integración entre los aromas frutales y los propios del envejecimiento.

En boca: Burbuja fina y punzante que en boca se convierte en espuma. Presenta un fantástico balance entre acidez y azúcar. Su acidez es muy cítrica. El balance en boca es muy bueno. Evoluciona y se viene arriba en copa, cada momento mejora y explotan sus aromas.

Recomendaciones de cómo servir: Probad a servirlo en una copa de vino en lugar de en una copa de cava, veréis que desarrolla sus aromas mucho antes y no por ello pierde características, al contrario, mejora.





Vino Tinto Pinot Noir. Genoels-Elderen

Marca Genoels-Elderen

Bodega Wijnkasteel-Château Genoels Elderen.

Vol. 75 cl.

Vino de extremada calidad, muy representativo de donde procede.

Variedad de uva: 100% Pinot Noir.

Envejecimiento: 12 meses en madera y 6 meses en barricas libre de óxido. 12 meses en los sedimentos. 1 año en botella.

Preservación potencial: entre 4 y 6 años.

Graduación alcohólica: 13% vol.

Servir entre 16 ° – 18 ° C.



Nota de cata por **Raúl Igual Ibáñez**. Restaurante Yain. Mejor Sumiller oficial de España. 2010.

A la vista: Muy Pinot Noir. De color rojo granate con intensidad de capa baja, ligeramente anaranjado hacia el ribete.

En nariz: Muestra un intenso aroma a cerezas en licor, grosellas. Con un claro carácter vegetal de hojas secas y aceitunas negras. Toques especiados de cúrcuma, curry, pimienta, comino, escabeche, así como un carácter mineral muy marcado a grafitos y pizarras.

En boca: Muy buena acidez, que muestra la tipicidad de un buen Pinot Noir. Tanino muy suave, muy sutil, recuerdos de madera muy bien integrados.

En copa va desarrollando nuevos aromas como orégano, toque ahumado, va evolucionando constantemente. Muy complejo. Sutil, muy fresco en boca.



Cerveza Champagne Dame Jeanne. Brut D'Anvers

Marca Brut D'Anvers

Vol. 75 cl.

Cerveza champagne elaborada siguiendo el método tradicional champenoise. Producto 100% natural de producción artesanal. Auténticamente belga pero con vocación internacional.

Graduación alcohólica: 9%.Vol.



Nota de cata por **Luis Arrufat**.

Es un producto único y diferente por su proceso de elaboración. Es ideal para tomar durante la degustación de productos del mundo dulce, ya que sus aromas a manzanas, tomillo, cítricos, etcétera, lo hacen un complemento ideal para acompañar con este tipo de elaboraciones. Aun así sorprende su frescura y lo agradable que puede resultar maridarlos con todo tipo de comidas. Para esta ocasión recomendamos disfrutar de este producto, con postres combinados con cítricos, notas balsámicas, cálidas y matices destilados.





Cerveza Saison D'Erpe-Mere. De Glazen Toren

Marca De Glazen Toren
Vol. 75 cl.

Cerveza tipo saison. Saison d'Erpe-Mere es una cerveza rubia de alta fermentación elaborada siguiendo la antigua tradición saison de Hainaut. Turbia de color amarillo pálido, bien carbonatada. De suave acidez con pronunciado sabor a lúpulo y aroma cítrico de limón.

Hablar de Saison d'Erpe-Mere es hablar de la cerveza genuinamente belga y artesana.

Graduación alcohólica. 6,9% Vol.



Cerveza de Trigo Jan De Lichte. De Glazen Toren

Marca De Glazen Toren
Vol. 75 cl.

Cerveza rubia de trigo. Se aprecia un refrescante trigo y reminiscencias de pomelo y cilantro. Ofrece un final seco.

Graduación alcohólica 7%.





Cerveza Tripel Ondineke. De Glazen Toren

Marca De Glazen Toren
Vol. 75 cl.

Cerveza tipo Tripel de color miel, ligeramente acaramelada con textura cremosa y perfectamente carbonatada.

La cerveza Tripel Ondineke De Glazen Toren representa la calidad en las cervezas sin filtrar, utilizando sólo los mejores ingredientes y sin medios artificiales en su fabricación.

Graduación alcohólica 8,5%.



Advokaat. De Klok

Marca De Klok
Vol. 20 cl. por unidad

El Advokaat es un licor de huevo que se elabora de manera artesanal siendo fieles a la receta original desde hace 67 años.

Perfecto como aperitivo o digestivo, y también para la elaboración de postres o acompañamiento de los mismos.

Un producto único y 100% natural.

Ingredientes: Huevos, leche, azúcar y alcohol.

Graduación alcohólica: 22% vol.



Descubre en nuestra web **la receta** preparada por **Luis Arrufat** para este producto. ([haz click aquí](#))



SAL & MORTERO

Grao Import S.L.U.
Av/ Castalia,10
12100 Castellón de la Plana

www.salymortero.com

