



VERA MAGNA

MARIDAJE



Fresas silvestres a la pimienta negra ref. 10051

Frambuesa silvestre con mandarina ref. 10052

Tomate dulce al aroma de Albahaca ref. 10053

Melocotón de viña con moras ref. 10202

Higos con vino Mistela ref. 10054

Ciruelas con almendras y avellanas ref. 10057

Cebolla caramelizada con pasas ref. 10058

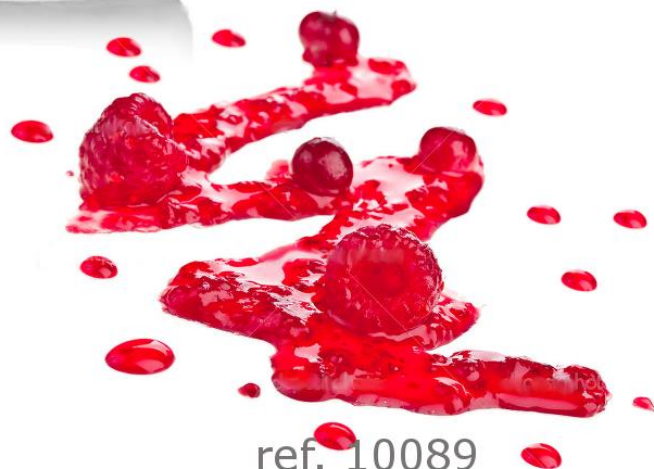
Pimiento rojo asado al vermut ref. 10056

Berenjenas con pimentón dulce ref. 10055

Corazón alcachofa al Marc de cava ref. 10203

Albaricoque con regaliz ref. 10059

classic



FRESAS SILVESTRES

ref. 10089

MELOCOTÓN DE VIÑA

ref. 10090

ALBARICOQUE

ref. 10091

CIRUELAS TEMPRANAS

ref. 10092

FRAMBUESAS SILVESTRES

ref.10093



VERA MAGNA



Paté foie-gras de campagne ref.10110

Paté foie-gras de pato ref.10111

Paté foie-gras de pato selec. ref.10112

Paté foie-gras ibérico membr. ref.10113



VERA MAGNA



Bloc de foie gras de pato trufado

ref. 10107

Bloc de foie gras de pato

ref. 10108

Foie gras de oca 100%

ref. 10109



Mousse de cigalas del Cantábrico
ref. 10103

Mousse de salmón Noruego
ref. 10104

Mousse de brandada de bacalao
ref. 10105

Mousse de escalibada y anchoas
ref. 10106

VERA MAGNA

ART
TO
TASTE



Gelée de naranja al café ref. 10066

Gelée de humo de encina ref. 10062

Gelée de mar ref. 10064

Aceite de oliva Arbequina ref. 10063

Gelée vino Chardonnay ref. 10060

Gelée Pedro Ximenes ref. 10204

Gelée Pétalos de jazmín ref. 10068

Gelée pétalos de rosas ref. 10061

Gelée pétalos de violeta ref. 10067

Gelée maracuyá con rosas ref. 10065

GRAN CUVÉE VINTAGE THE JEWELS 23k GOLD



Tipo de cava: Gran Cuvée Vintage 23k

Añada: 2007



Variedades: Xarel·lo, Parellada y Macabeo



Alcohol: 11,9% vol.



Reposo: 72 meses en madre en barrica de roble francés



Notas de cava: amarillo paja intenso, fina burbuja no muy abundante. Aromas de fruta cítrica, ligeras notas de reducción, notas lácticas y fruta seca (almendras), finas hierbas de la montaña. Buena entrada en boca, fresco recorrido, suave carbónico en el paladar, cierta cremosidad agradable, ligeramente graso que le aporta estructura al conjunto, fruta seca, muy buena acidez y persistencia. Final largo, post-gusto de cítricos.



Temperatura de servicio: 4 – 6 °C



Maridaje: perfecto para combinar con caviar, ahumados selectos, marisco, pescados selectos y aperitivos.

Referencia: 10185

GRAN CUVÉE VINTAGE THE JEWELS



Tipo de cava: Gran Cuvée Vintage

Añada: 2007



Variedades: Xarel·lo, Parellada y Macabeo



Alcohol: 12 % vol.



Reposo: 72 meses en madre en barrica de roble francés



Notas de cava: amarillo paja intenso, fina burbuja no muy abundante. Aromas de fruta cítrica, ligeras notas de reducción, notas lácticas y fruta seca (almendras), finas hierbas de la montaña. Buena entrada en boca, fresco recorrido, suave carbónico en el paladar, cierta cremosidad agradable, ligeramente graso que le aporta estructura al conjunto, fruta seca, muy buena acidez y persistencia. Final largo, post-gusto de cítricos.



Temperatura de servicio: 4 – 6 °C



Maridaje: perfecto para combinar con caviar, ahumados selectos, marisco, pescados selectos y aperitivos.

Referencia: 10193



BRUT IMPERIAL ROSÉ

Tipo de cava: Brut Imperial Rosé

Añada: 2007



Variedades: Pinord noir



Alcohol: 11,9% vol.



Reposo: 72 meses con madre en barrica de roble francés.



Notas de cava: color oro cereza, nariz elegante de expresiones florales y frutas rojas, paso en boca amplio, fresco, sabroso, largo y voluptuoso.



Temperatura de servicio: 4 – 6 °C



Maridaje: es perfecto para acompañar cualquier comida, aperitivo o postre.







Referencia: 10186



BRUT IMPERIAL AMPHORA EDITION

Tipo de cava: Brut Imperial

Añada: 2007

-  **Variedades:** Chardonnay, Pinord noir y Xarel·lo
-  **Alcohol:** 11,9 % vol.
-  **Reposo:** 32 meses en madre en barrica de roble francés
-  **Notas de cava:** este cava tiene aromas de vainilla, tiene una entrada cálida, complejo en boca, voluminoso, cremosidad, sedosidad, notas lácticas, persistente en la boca. Burbuja integrada y fina, adecuado para continuar la comida.
-  **Temperatura de servicio:** 4 – 6 °C
-  **Maridaje:** es perfecto para el acompañamiento de arroces de marisco, parrillada de pescado, aperitivos o sopas frías.






Referencia: 10187



BRUT IMPERIAL

Tipo de cava: Brut Imperial

Añada: 2013

-  **Variedades:** Macabeo, Xarel·lo y Parellada
-  **Alcohol:** 11,90 % vol.
-  **Reposo:** 6 meses en barrica de roble francés y 12 en madre.
-  **Notas de cata:** Presenta un hermoso amarillo pajizo con hirizaciones doradas, con una burbuja fina y buena formación de corona. Aromas de fruta blanca junto con otras especiadas y toques cítricos. Fresco, sabroso y ligeramente cremoso.
-  **Temperatura de servicio:** 4 – 6 °C
-  **Maridaje:** Perfecto para asados, arroces, pescados y mariscos, aperitivos, sopas frías y ensaladas.

Referencia: 10188



BRUT IMPERIAL ROSÉ

Tipo de cava: Brut Imperial

Añada: 2013



Variedades: Pinord noir



Alcohol: 12,40 % vol.



Reposo: 6 meses en barrica de roble francés y 12 en madre.



Notas de cata: Cava con aromas frescos, muy afrutados con toques a frutos rojos y fresa. Burbuja fina e integrada. Paladar suave y aterciopelado.



Temperatura de servicio: 4 – 6 °C



Maridaje: Perfecto para cualquier tipo de aperitivo, repostería y carnes.

Referencia: 10189



SINGLE BRUT MILLÉSIMÉ

Tipo de cava: Brut Millésimé

Añada: 2009



Variedades: Xarel·lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay y Pinord noir.



Alcohol: 11,8 % vol.



Reposo: 32 meses en madre en barrica de roble francés



Notas de cava: cava de elaboración totalmente ecológica y natural. Aroma primario y paso en boca muy frío y elegante. Sabor a fruta fresca, manzana y pera junto a una sensación vibrante y crujiente de sus finas burbujas.



Temperatura de servicio: 4 – 6 °C



Maridaje: es perfecto para el acompañamiento de arroces de marisco, parrillada de pescado, aperitivos o sopas frías.



Referencia: 10190

WILD CHUM SALMON ROE
KETA
500g, 300g, 100g, 50g



WILD KING SALMON ROE
TSCHAWYTSCHA
500g, 300g, 100g, 50g



WILD PINK SALMON ROE
GORBUSHA
140g, 90g



TROUT ROE
500g, 300g, 100g, 50g

CAVIAR

INGREDIENTES

Huevas de salmón salvaje(96%), sal



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (por 100 g.)

Valor energético	980 kJ./230 kcal
Grasas	8,5 g
Grasas Saturadas	0-1 g
Grasas monoinsaturadas	1,5 g
Grasas poliinsaturadas	1,0 g
Hidratos de carbono	6,0 g
Azúcares	0-1 g
Proteínas	33,0 g
Sal	3,5 g
Sodio	1,4 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

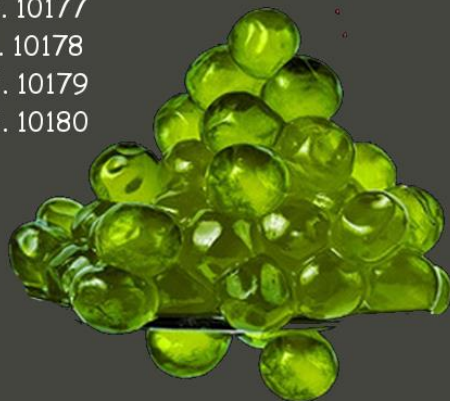
TPC (Total Plate Count)	< 10000
-------------------------	---------

CADUCIDAD: 9 meses

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: Conservar refrigerado entre +2°C y +5°C. Una vez abierto consumir en 3-4 días.

CAVIAR SALMÓN ROE KING

- 50 gr. ref. 10177
- 100 gr. ref. 10178
- 300 gr. ref. 10179
- 500 gr. ref. 10180



CAVIAR DE WAKAME

- 100 gr. ref.10181
- 200 gr. ref.10182

Caviar de Algas es totalmente natural. No contiene colorantes, ni conservantes, ni potenciadores del sabor, ni saborizantes, ni nada artificial. Es natural 100% Caviar de Algas es bajo en calorías, sin gluten, sin colesterol, sin lactosa, sin alérgenos y sin derivados del pescado. Apto para veganos. Caviar de Algas es respetuoso con el medio ambiente. Sólo se cosecha un pequeño porcentaje del crecimiento de la planta al año. La producción no contribuye al agotamiento de las poblaciones de peces en los mares y ríos. Son ricas en vitaminas y minerales, principalmente en manganeso, cobre, calcio, B2, fibra, hierro, sodio, magnesio y folatos. Por lo que se considera un alimento funcional, bueno para la osteoporosis y el sistema nervioso, además de ser inmunoestimulante, depurativo, remineralizante, adelgazante y un buen reconstituyente para deportistas.

CAVIAR BLANCO

El Caviar Blanco o perlas de Afrodita son huevas de caracol. Se trata de un exquisito caviar recogido en nuestras granjas, también conocido como Perlas de Afrodita, es un alimento, un lujo solo apto para los paladares más exquisitos, es toda una realidad.

Llevado al nivel de delicatessen para los gourmets, según Sibaritissimo, es una rareza que puede servir de aperitivo para los cócteles más selectos y que está compuesto por las huevas de la especie de caracoles helix aspersa. El resultado de este Caviar Blanco son unas huevas de aspecto blanco perlado, algo más bonitas que el tradicional caviar, presentadas en caja de metal con etiqueta blanca. "Las huevas de caracol eclosionan en la boca, dejando un sutil, suave y fino gusto a montaña", explicaba uno de los que ya lo han probado, según Embelezza. Si te atrae el sabor que pueden dejar en tu paladar solo tienes que probarlos para comprobar su textura. Lo exclusivo y escaso de este elemento se debe a que los caracoles de esta especie se aparean una sola vez al año y el 80% de ellos muere en el intento. El cocinero Español Ferran Adriá ya las ha usado.

FORMATO

40 gr. ref. 10183

70 gr. ref. 10184



VERA MAGNA

Sales Gourmet

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	REF.	PESO	IMAGEN
FLOR DE SAL CON NARANJA Y PIMIENTA ROSA	Flor de sal, aroma natural de naranja, pimienta rosa. Ideal para mariscos, carnes blancas como pollo o pavo	10130	250 gr.	
SALEN ESCAMAS AHUMADA	Otorga un toque especial ahumado. Ideal para pescado	10123	150 gr.	
SALEN ESCAMAS NEGRA	Sal en escamas, carbón vegetal alimentario. Ideal para cualquier tipo de plato y decoración.	10126	320 gr.	
FLOR DE SAL SON LIMÓN Y LAVANDA	Flor de sal, aroma natural de limón, lavanda. Ideal para pescados, carne de cordero, cerdo y ensaladas	10122	250 gr.	
SAL AZUL DE PERSIA	La sal de Persia se recoge de una única mina en el mundo, localizada en Irán. Consiste en cristales gruesos que poseen un sabor ligeramente ácido y un regusto dulce. Ideal para carnes blancas, pescado al vapor y vinagretas, o para decorar verduras y ensaladas	10129	320 gr.	
SAL ESCAMAS TRUFA	Sal perfecta para aportar un magnífico sabor a trufa a cualquier plato.	10125	150 gr.	
MIXTURA DE ALGAS	Selección de las mejores algas para aromatizar pescados.	10131	40 gr.	
SAL ROJA DE HAWAI	Sal marina, arcilla roja. Intenso sabor y alto contenido en hierro. Ideal para carnes a la barbacoa y a la parrilla.	10132	320 gr.	
SAL DULCE DE UTAH	Sal procedente de las minas de Utah en Estados Unidos. Tiene un regusto dulce y es ideal para condimentar sandwiches, sopas y salsas.	10127	320 gr.	
SAL DE DESIERTO DEL KALAHARI	Extraída de un lago salado subterráneo y secada bajo el sol del desierto del Kalahari. Es una sal orgánica con una gran pureza. Ideal para ensalzar el sabor de cualquier plato.	10124	320 gr.	
SAL GRIS CON ALGAS	La sal gris de Guérande se cristaliza al entrar en contacto con la arcilla. Las algas le confieren grandes propiedades nutritivas: tiene un bajo contenido en sodio pero es rica en magnesio y otros minerales. Ideal para cualquier tipo de plato, especialmente comida japonesa.	10128	250 gr.	

VERA MAGNA

MOLINILLOS

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	REF.	PESO	IMAGEN
PIMIENTA ROSA	Está es la pimienta más suave. Se utiliza para ensaladas, es aromática, muy decorativa y no pica. Se puede masticar tranquilamente.	10133	13 gr.	
PIMIENTA DE JAMAICA	Pimienta procedente de Jamaica, también llamada pimienta inglesa o pimienta de México.	10137	17 gr.	
PIMIENTA DIABLA	Esta es una combinación de cinco tipos de pimienta. Usada para realzar el sabor de gran variedad de platos	10136	17 gr.	
PIMIENTA DE TASMANIA	Esta rara pimienta es originaria de Australia y considerada como caviar de las pimientos.	10135	20 gr.	
PIMIENTA SECHUAN		10131	40 gr.	





BOTELLA VIDRIO 250 ml	ref. 10077
BOTELLA VIDRIO 500 ml	ref. 10070
BOTELLA VIDRIO 750 ml	ref. 10079
GARRAFA PET. 5 L	ref. 10192

Nuestro aceite está elaborado con aceitunas Arbequinas de nuestros olivos centenarios.

Prensado en frío por decantación y con menos de un 0,2 de acidez, dan como resultado un aceite excepcional y de altísima calidad.

Las características sensoriales de este son:

- Olor: aroma a hierba recién cortada, manzana, frutas maduras y tomate.
- Sabor: muy suave y equilibrado, un aceite muy inusual por su sutileza.
- Color: dorado intenso con toques verdosos.





TARIFA DE PRECIOS

2015 / 2016

VERA MAGNA



VERA MAGNA

MERMELADAS MARIDAJE				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10051	Fresas silvestres a la pimienta negra	12	170 gr.	3,66
10052	Frambuesas silvestres con mandarina	12	170 gr.	3,66
10053	Tomate dulce al aroma de albahaca	12	170 gr.	3,51
10202	Melocotón de viña con moras silvestres	12	170 gr.	3,27
10054	Higos con mistela	12	170 gr.	4,04
10057	Ciruelas tempranas con almendras y avellanas	12	170 gr.	3,93
10058	Cebolla caramelizadas con pasas	12	170 gr.	3,79
10056	Pimiento rojo asado al vermut	12	170 gr.	3,86
10055	Berenjena asada con pimentón dulce	12	170 gr.	3,67
10203	Corazón de alcachofa al marc de cava	12	170 gr.	4,45
10059	Albaricoque con regaliz	12	170 gr.	3,08

MERMELADAS CLASICAS				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10089	Fresas silvestres	12	170 gr.	2,40
10090	Melocotón de viña	12	170 gr.	2,40
10091	Albaricoque	12	170 gr.	2,40
10092	Ciruelas tempranas	12	170 gr.	2,40
10093	Frambuesas silvestres	12	170 gr.	2,81

PATÉS Y FOIES VERA MAGNA				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10107	Bloc foie gras de pato trufado	12	130 gr.	9,66
10108	Bloc foie gras de pato	12	130 gr.	7,88
10109	Foie gras de oca 100%	12	130 gr.	4,40
10110	Paté foie gras campagne	12	130 gr.	2,01
10111	Paté foie gras de pato	12	130 gr.	3,73
10112	Paté foie gras de pato selección	12	130 gr.	5,90
10113	Paté de ibérico con membrillo	12	130 gr.	3,20

MOUSSES UNTABLES DE PESCADO VERA MAGNA				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10103	De cigalas del Cantábrico	12	135 gr.	3,89
10104	De salmón Noruego	12	135 gr.	3,12
10105	De brandada de bacalao de Islandia	12	135 gr.	3,12
10106	De verduras escalibadas y anchoas	12	135 gr.	3,12

GELÉES				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10066	Naranja al aroma de café arábico	12	170 gr.	3,94
10062	De humo ahumado	12	170 gr.	3,27
10064	De mar	12	170 gr.	3,20
10063	Oliva arbequina	12	170 gr.	3,06
10060	Vino Chardonnay	12	170 gr.	3,47
10204	Pedro Ximenez	12	170 gr.	3,67
10068	Pétalos de jazmín	12	170 gr.	3,33
10061	Pétalos de rosas	12	170 gr.	3,87
10067	Pétalos de violeta	12	170 gr.	3,94
10065	Maracuyá con pétalos de rosas	12	170 gr.	3,94

CAVAS VERA MAGNA				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10185	Gran cuvée vintage the Jewels con partículas de oro 23k	4	750 cl	37,54
10186	Gran Cuvée vintage the Jewels	4	751 cl	17,20
10187	Brut Imperial rosé magnolias edition	4	751 cl	18,45
10188	Brut Imperial amphora edition	6	752 cl	17,82
10189	Brut Imperial	6	753 cl	7,06
10190	Brut Imperial rosé	6	754 cl	7,58
10193	Brut Single Milesimé	12	37,5 cl	9,43

CAVIAR				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
	Caviar de salmón salvaje Roe (king)			
10177		6	50 gr.	10,33
10178		6	100 gr.	18,93
10179		6	300 gr.	55,27
10180		6	500 gr.	91,02
	Caviar de Wakame (perlas de alga)			
10181		6	100 gr.	16,38
10182		6	200 gr.	22,93
	Caviar blanco (huevas de caracol)			
10183		1	40 gr.	50,82
10184		1	70 gr.	88,94

SALES ESPECIALES DEL MUNDO VERA MAGNA

REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10122	Flor de sal limón y lavanda	6	250 gr.	4,52
10123	Sal escamas ahumada	6	150 gr.	4,52
10132	Sal roja de Hawaii	6	320 gr.	7,66
10124	Sal desierto de Kalajari	6	320 gr.	4,33
10125	Sal escamas trufa	6	150 gr.	9,46
10126	Sal negra de Hawaii	6	320 gr.	5,58
10127	Sal dulce de Utah	6	320 gr.	8,57
10128	Sal gris con algas	6	250gr.	4,86
10129	Sal azul Persa	6	320 gr.	8,77
10131	Mixtura de algas	6	40 gr.	10,50
10130	Flor de sal de naranja y pimienta rosa	6	250 gr.	4,52

MOLINILLOS DE ACERO INOXIDABLE VERA MAGNA

REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10133	Pimienta rosa	6	13 gr.	6,20
10134	Pimienta de Sechuan	6	11 gr.	6,20
10135	Pimienta de Tasmania	6	20 gr.	8,82
10136	Pimienta Diabala	6	17 gr.	6,20
10137	Pimienta de Jamaica	6	17 gr.	6,20

ACEITE VIRGEN EXTRA DE ARBEQUINA SELECCIÓN VERA MAGNA

REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10192	Garrafa	3	5 l.	18,00
10079	Vidrio	12	750 ml.	8,46
10078	Vidrio	12	500 ml.	6,12
10077	Vidrio	12	250 ml.	3,33



C H O C O L A T E
P A S S I O N



VERA MAGNA

www.veramagna.com



CHOCOLATE CON LECHE CROCANTI

Crocanti de avellana, nibs de chocolate negro y bolitas de chocolate blanco.

ref. 10196



CHOCOLATE CON LECHE MACADAMIA

Nueces de macadamia, almendra tostada laminada y fresas liofilizadas.

ref. 10197



CHOCOLATE NEGRO CON CANELA

Cerezas liofilizadas, pétalos de rosas caramelizadas y un toque de canela.

ref. 10200



CHOCOLATE NEGRO FRUTOS ROJOS

Trozos de fresas, moras y frambuesas liofilizadas.

ref. 10201



CHOCOLATE TROPICAL

Laminas de coco, trozos de fruta de la pasión liofilizada y pétalos de menta.

ref. 10198



CHOCOLATE BLANCO CON MANGO

Trozos de mango, fresas liofilizadas y pétalos de rosas caramelizadas.

ref. 10195



CHOCOLATE NEGRO CON HIGOS

Pétalos de pensamientos caramelizados, pistachos y higos liofilizados.

ref. 10199



CHOCOLATE BLANCO FRUTOS SECOS

Nueces Italianas Pecanas, pistachos y grosellas negras liofilizadas.

ref. 10194

TARIFA DE PRECIOS

CHOCOLATES				
REFERENCIA		Ud./CAJA	PESO	PRECIO UNIDAD S/IVA
10196	Chocolate con leche Crocanti	12	100 gr.	5,19
10197	Chocolate con leche Macadamia	12	101 gr.	5,19
10200	Chocolate negro con Canela	12	102 gr.	5,19
10201	Chocolate negro Frutos Rojos	12	103 gr.	5,19
10198	Chocolate Tropical	12	104 gr.	5,19
10195	Chocolate blanco con Mango	12	105 gr.	5,19
10199	Chocolate negro con Higos	12	106 gr.	5,19
10194	Chocolate blanco Frutos secos	12	107 gr.	5,19

2015 / 2016

VERA MAGNA

www.veramagna.com