



Valtié Gourmet

PRODUCTOS ARTESANOS DEL VALLE DEL TIÉTAR

Listado de productos y especificaciones

Valtié Gourmet es un obrador artesano, ubicado en el corazón del Valle del Tiétar, donde elaboramos chutneys, mermeladas, patés, gelées y especialidades con frutas y verduras procedentes de la agricultura local, rigurosamente seleccionadas.

Solo utilizamos ingredientes naturales y los frutos de los cerezos, castaños, olivas, higueras y otros árboles frutales, como, kiwis, naranjos, manzanos, perales o membrillos, de esta tierra tan fértil.

Las frutas y verduras que transformamos son siempre de temporada porque respetamos los ciclos naturales y por lo tanto nuestra producción tiene que ser necesariamente limitada.

Seleccionamos las frutas y verduras directamente con los agricultores, solo así podemos dar un buen producto, natural y justo.

Cuidamos que todos los ingredientes empleados sean excelentes: En Valtié Gourmet utilizamos azúcar de caña ecológica para elaborar nuestros productos, especias ecológicas y de primera calidad.



Nuestros productos: Mermeladas, chutneys, patés, gelées, especialidades, cajas de degustación y regalo gourmet.

Mermelada de higo y canela

Deliciosa y suave mermelada de higos cuello dama.

Exquisita para rellenar pasteles o sobre una tostada para el desayuno, pruébala en un sándwich con rúcula, queso y una loncha de carpacho.

Ingredientes: Higos cuello dama, azúcar ecológico de caña, canela negra en rama y zumo de limón.

Envase de 250gramos

Mermelada de castañas al brandy

Las castañas son uno de los frutos más característicos del valle del Tiétar.

Perfecta sobre una tostada, para rellenar crepes, prepara un budín de castañas o añadir una cucharada a las salsas de las carnes.

Ingredientes: castañas ecológicas, azúcar de caña ecológico y brandy,

Envase de 250gramos

Mermelada de frambuesa y cardamomo verde

Para disfrutar la acidez de las auténticas frambuesas.

Además de una deliciosa tostada en el desayuno, puedes utilizarla para acompañar cualquier pastel o cubrir una tarta de queso. Perfecta para acompañar quesos y foies.

Ingredientes: Frambuesas, azúcar moreno de caña ecológica y zumo de limón

Envase de 250gramos

Mermelada de cereza al cava

En primavera el valle del Tiétar se cubre de cerezos en flor, un espectáculo para disfrutar, con las cerezas de estos árboles elaboramos nuestra mermelada de cerezas al cava, con trozos de cereza entera para disfrutar aún más de su sabor, Un desayuno rico y saludable, deliciosa para acompañar carnes y quesos.

Ingredientes: cerezas, azúcar de caña ecológica, limón y cava.

Envase de 250gramos

Mermelada de naranja amarga al brandy

La auténtica receta inglesa de naranja amarga con tiritas de piel de naranja caramelizada y con un toque de brandy

En una tostada con un chorrito de aceite de oliva virgen, una auténtica delicia.

Ingredientes: naranja blanca amarga ecológica, azúcar de caña ecológica y brandy.

Envase de 250gramos

Mermelada de Moras Anastasia

Una sabrosísima y auténtica mermelada de las mejores moras de Anastasia.

Con quesos curados y de cabra, o sobre un buen pan.

Magnífica con yogur natural.

Ingredientes: Moras, manzanas, azúcar de caña ecológica y zumo de limón.

Envase de 250gramos

Mermelada de tomate con cardamomo

Tomates de la huerta para esta mermelada que puedes acompañar con quesos o sobre un buen pan con un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes: Tomates, azúcar de caña ecológico, cardamomo verde y limón.

Envase de 250gramos

Mermelada de tomates verdes con jengibre

Elaborada con los últimos tomates de la temporada, y un toque de jengibre combina estupendamente con dulce y con salado. Es deliciosa con quesos, patés y foies, o para la tostada.

Ingredientes: tomates verdes, azúcar moreno ecológico, jengibre y zumo de limón.

Envase de 250gramos

Mermelada de Kiwi, limón y tequila

Una mermelada muy especial, de sabor sorprendente y muy refrescante, combínala con quesos frescos o requesón, con ahumados o como ingrediente para preparar un delicioso ceviche mejicano. Y de postre, helado de limón rociado con mermelada de kiwi, limón y tequila.

Ingredientes: Kiwi, limón, tequila y azúcar de caña ecológica.

Envase de 250gramos

Patés

Paté de boletus

Elaborado con boletus edulis de primera clase, el resultado es un paté fino, con un sabor intenso a boletus.

Para tomar en tostas con jamón, acompañar una carne o simplemente en sobre un buen pan con *un chorritio de aceite de oliva virgen extra*.

Ingredientes: Boletus edulis, cebolla, ajo, pimienta negra, sal, AOVE y agar-agar.

Envase de 175gramos

Paté de setas y azafrán

Una exquisita mezcla de boletus, setas de cardo, trompetillas y setas de chopo dan como resultado este paté espectacular al que el azafrán le confiere un sabor a tradición y bosque.

Ingredientes: Setas variadas, , cebolla, ajo, pimienta negra, cayena, sal, AOVE y agar-agar.

Envase de 175gramos

Chutneys

Chutney de higos con mango

Un Chutney de textura delicada, la combinación de higos, mangos y especias nos ofrece un sabor sorprendente y exótico.

Ideal para tomar con foie o paté. En una tosta con una loncha de jamón ibérico o acompañar quesos. Para maridar con salmón.

Ingredientes: higos cuello dama, mangos, cebolla, especias, azúcar de caña ecológica, vinagre de sidra, aceite de oliva virgen extra y sal.

Envase de 250 gramos

Chutney de tomate a la hierbabuena

El más versátil de nuestros chutney de sabor intenso a hierbabuena. Acompaña carnes rojas y de aves, como aderezo para ensaladas, para sofisticar un sándwich de rúcula y brie.

Para acompañar cualquier plato de pasta o un cus-cus. Agrégale una cucharada a tus legumbres.

Ingredientes: tomates, azúcar, hierbabuena fresca, cayena, y sal.

Envase de 250gramos

Chutney de Cereza

Un delicioso chutney agridulce elaborado con cerezas recién recolectadas, cebolla dulce y manzana más una selección de las mejores especias, canela, cayenas, clavo y cúrcuma. El resultado espectacular!! Para tomar con carnes, foies y quesos. Pruébalo en una buena hamburguesa o con un roast beef.

Ingredientes: cerezas, cebollas, manzanas, vinagre de manzana, azúcar, canela, clavo, pimientas cayena y blanca, cúrcuma y sal

Envase de 250 gramos

Chutney de tomate, manzana y pasas

Un delicioso chutney con un punto picante y una mezcla de escogidas especias, buenísimo para preparar recetas de sabor sorprendente.

Sírvelo sobre un medallón de lomo, con unos tallarines o en lasaña.

Estupendo con bacalao, salmón ahumado, también con pollo y en tus barbacoas.

Ingredientes: tomates, manzanas, azúcar de caña ecológica, pasas, cebolla, jengibre, especias, vinagre, aceite de oliva virgen extra y sal.

Envase de 250gramos

Especialidades

Higos agridulces a la naranja

Elaborados con higos secos ecológicos, son buenísimos para acompañar carnes y asados, o con unas láminas de bacalao ahumado. Pruébalos en una ensalada con unas láminas de queso curado ¡deliciosos!

Ingredientes: Higos ecológicos, azúcar, vinagre artesano de manzana, anís estrellado y naranja.

Presentación: envase de 350 gramos.

Cebolla confitada al vinagre de Módena

Cebollas dulces confitadas lentamente, para acompañar casi cualquier plato, en hamburguesas, con carne, en sofritos...

Ingredientes: Cebollas dulces, azúcar de caña ecológica y vinagre de Módena

Presentación: envases de 250g.

Higos en almíbar

Preparamos nuestra receta de higos en almíbar en temporada, cuando los higos están en su momento óptimo de maduración, seleccionamos los mejores y los sumergimos en un almíbar denso con azúcar moreno ecológico y anís estrellado, luego los dejamos cocer muy lentamente.

Acompáñalos con quesos o requesón y uvas.

Pruébalos en una ensalada con nueces, o un helado.

Ingredientes: Higos ecológicos, azúcar moreno ecológico y anís estrellado.

Presentación: envase de 350 gramos.

Castañas en almíbar

Pelamos a mano con cuidado y paciencia cada castaña, después, vamos caramelizándolas en un almíbar denso con azúcar moreno ecológico y anís estrellado.

Ingredientes: castañas ecológicas, azúcar moreno ecológico, anís estrellado y agua.

Presentación: envase de 350 gramos

Gelée de Pedro Ximénez

De delicado sabor, elaborado a partir de vino de Pedro Ximénez, ideal para acompañar aperitivos fríos. con quesos y carnes de ave, o para dar un toque muy especial a tus platos

Ingredientes: Vino de Pedro Ximénez, azúcar, limón y agar-agar.

Presentación: envase de 175gramos.

Gelée de vermut rojo

Un gelée con todo el sabor y aroma del vermut rojo artesano.

Impresionante sobre una tosta o canapé de paté de aceituna verde

Ingredientes: vermut rojo, azúcar, limón y agar-agar.

Presentación: envase de 175 gramos -

Gelée de pimentón de Candeleda

Elaborado con el magnífico pimentón rojo de Candeleda, es perfecto para quesos de cabra y decoración de platos.

Ingredientes: pimentón dulce de Candeleda, almíbar y agar-agar

Presentación: envase de 175 gramos

Cajas de degustación y regalo gourmet

Caja de madera con cinco degustaciones de 50 gramos para acompañar desayunos

Caja de madera con cinco degustaciones de 50 gramos para maridar con quesos, foies, carnes...

“Spanish breakfast” Caja de madera con una mermelada de naranja o tomate (250 g.) y una botella de aceite virgen extra (100ml), tapa de metacrilato.

Degustación de nuestros patés, caja de madera con una degustación de paté de boletus y otra de pate de setas y azafrán.

Estuche de madera para tres productos Valtié Gourmet de 250 gramos.



www.valtiegourmet.com

<https://www.facebook.com/ValtieGourmet/>

Teléfono 34+628032650