

Salsas *Vinagretas*



C/Víctor Català, 19 - 43206 Reus (España)
Tel.: +34 977 338 170 Fax: +34 977 313 790
info@oliveradatenea.com
www.oliveradatenea.com



Técnicas de
Elaboración de Salsas

Condimenta tus platos

Acompañamiento de carnes y pescados
Ideal para ensaladas de pasta o patata



Vinagre, pimentón, azúcar,
sal y especias.
100 ml

Especial para berberechos,
almejas y patatas chips



con aceite de oliva o de girasol

Aceite, ajo y sal.
185 g



Tomate, aceite de oliva, almendras, avellanas,
cebolla, ajo, pan rallado, vinagre, especias y sal.
185 g

Aliño para ensaladas,
empedrados y esqueixadas

Disfruta de tus comidas

Ideal para spaguettis y todo tipo de pastas



Aceitunas, aceite de oliva, ajo y sal. 185 g / 400 g



Aceite de oliva, albahaca fresca, almendras, piñones, ajo, sal y vinagre. 185 g / 900 g

Condimento para pizzas y carpaccios
Base para vinagretas. Ideal para ensaladas
Untado sobre tostadas



Boletus Edulis, champiñones, aceite de oliva, cebolla, ajo, sal y especias. 185 g / 400 g

Base para guisos de carnes y pescados

Saborea cada bocado

Aliño para ensaladas / Base para guisos de carnes y pescados



con aceite de oliva o de girasol

Tomate, aceite, almendras, avellanas, ajo,
pan rallado, vinagre, especias y sal.

185 g / 290 g / 900 g

Y en temporada...

Imprescindible para “mojar” los típicos CALÇOTS



con aceite de oliva o de girasol

Tomate, aceite, almendras, avellanas, ajo,
pan rallado, vinagre, especias y sal.

290 g / 400 g / 900 g

Ponle salsa a tus segundos



Ideal para acompañar
todo tipo de carnes
a la brasa y a la plancha

Vinagre, sal, pimiento rojo,
cebolla, perejil, azúcar, orégano,
albahaca, ajo y especias.
310 g



Especial para pizzas

Tomate, azúcar, vinagre, miel,
sal, especias y mostaza.
300 g

Imprescindible
para saborear
unas auténticas
patatas bravas



Tomate, aceite de girasol,
vinagre, azúcar, sal, especias,
ajo y almendra tostada.
300 g

Aliña tus ensaladas



Aceite de oliva, vinagre balsámico, tomate, azúcar, salsa de soja y sal.
300 ml / 2 L



Aceite de oliva, ajo, vinagre de Jerez, pan tostado, especias, sal y perejil.
300 ml / 2 L

Ideal para acompañar
carne o magret de pato

Aliño para carpaccios

Spaguetis al ajo



Aceite de oliva, mostaza a la antigua, cebolla, vinagre de Jerez, ajo, perejil, sal y azúcar.
300 ml / 2 L

Atrévete con nuevos sabores



Aliño para ensaladas
tradicionales, espinacas,
legumbres y marisco

Maridaje perfecto
para carpaccios de
carne y pescado



Vinagretas

Atrévete con nuevos sabores



Aliño para ensaladas
de frutas y tradicionales



Para acompañar
carpaccios de
carne y pescado



Aceite de oliva, puré de frutas naturales, vinagre balsámico, zumo de limón, sal y azúcar. 300 ml / 2 L

Salsa Pil-Pil



Técnicas de
Elaboración de Salsas

Nuevo Sabor

SALSA PIL-PIL

Aceite de oliva, ajo, sal, perejil y aroma de bacalao. 290 g / 2 Kg

Acompañamiento natural del BACALAO AL PIL-PIL

Aderezo perfecto para
MARISCO: Mejillones, almejas y gambas
PESCADO BLANCO: Merluzas y lenguados

Mezclar, calentar y listo

Con un sabor casero y de fácil preparación, la Salsa Pil-Pil está elaborada con productos naturales, sin colorantes ni conservantes y es apta para celíacos.





Olivera d'Atenea

Técnicas de Elaboración de Salsas

