



māre nostrum
gourmet

SELECCIÓN GOURMET

PARA

HOSTELERÍA

y

TIENDAS DELICATESSEN



Cervezas Artesanas



Cerveza artesana, no filtrada ni pasteurizada, sin aditivos. De triple fermentación (cinco días en la primera, segunda fermentación hasta densidad constante y tercera fermentación en botella). 5,6% de alcohol.

Gastronómica, Indian Pale Ale, Trigo Weisber, Miel Amber Ale, Golden Ale. Kit de Elaboración de Cerveza "CERVEZANÍA"



Trufas y Setas



Trufas, Boletus y Setas.

Salsa de tomate, Patés, Vinagres de Módena y Blancos, Aceites de Oliva Virgen Extra, Quesos, Cremas de queso, Mermeladas, Miel de encina y roble, Dulce de Manzana y Pomelo, Flor de Sal, Gelé de Oro, Mantequillas, Bonito de Burela. Todos aromatizados con Trufa Negra, Blanca y Boletus de Soría.

Trufas enteras, Laminadas, en Aceite de Oliva v. Ext. y Jugos de Trufas de Soría. Boletus y Setas deshidratadas. TRUFAS FRESCAS por Encargo. Aestivium, Uncinatum, Melanosporum y Magnatum.



Vinos y Vinagres



Vinos Tintos, Blancos, Rosados, Cavas, Espumosos, Generosos, de autor, Fina Sherry, Vermut artesano y de Naranja.

Vinagres de Jerez, Pedro Ximenez, de vino Blanco y aromatizados con trufas, boletus y algas marinas.



Vinos de autor



Vinos de Autor By Santí Jordi.

Margarito y Amapolo:	Tierra de Cádiz.
Flor de un Día:	Castilla y León (VA).
Ser o No Ser:	D.O. Toro



AOVE'S



Aceites de Oliva Virgen Extra escogidos por nuestro sumiller profesional.

Monovarietales, Coupages y Aromatizados.

Picual, Gordal, Manzanilla, Arbequina, Hojiblanca, Carrasqueña, Picudo.



Sales



Sal de Hielo, sal Virgen.

Sal de Hielo al vino tinto, Ahumada, Negra, para Carnes, para Ensaladas, para Pescados, de Algas y Natural.

Sal Virgen a la Mostaza, Ahumada, a la Trufa y Mediterránea.



Algas



Algas de Mar Frescas, en Salazón o Deshidratadas.

Lechuga de mar, Aonori Verde, Ogonori Rojo, Ramallo de mar o Codium, Espárrago de mar o Salicornia.

Mixtura de Algas, Especias de Algas, Polvo de Algas y Sal de Algas.



Angulas Frescas



Angulas Frescas (Solo cocidas y sal) del Río Miño.

Angulas de Lomo Blanco y de Lomo Negro.



Conservas



Atún Rojo, Bonito de Burela, Sardinillas de las Rías Gallegas.



Atún Rojo Salvaje



Atún Rojo Salvaje de las Almadrabas de Barbate, Conil y Zahara de los Atunes. Ultracongelado, semiconserva, Conservas y Salazones.



Ibéricos



Jamónes y Paletillas Ibéricas Cárdeno. Embutidos Ibéricos (caña de Lomo, Presa Entraña o Lomito, Chorizo Extra, Salchichón, Morcón, Chorizos Serranitos, Morcilla.



Quesos



Quesos de Zamora y La Mancha con D.O. Curados, Semí -curados y Gran Reserva. Quesos en Aceite de Oliva Virgen Extra y Aromatizados con Trufas.



Pícos y Regañás



Auténticas "Regañás" de Jerez de la Frontera. Regañá Especial Gourmet y Crujientes de pan.



Aperitivos Gourmet



Fruitos secos Gourmet: Almendra Violeta, Pistacho a la naranja, nuez pecana con miel, avellana con fresa, p pa pelada p icante, ...



Castañas Gourmet



Castañas del Alto valle del Genal y la sierra de las Nieves en la Serranía de Ronda. Crema de Castañas, Castañas al Brandy y en Almíbar



Agricultura de Autor



Flores Comestibles, Hojas de Ensalada, Hortalizas y Frutas, Hierbas Aromáticas, MINIATURAS.



Artisanos del Pato



Foie Entero, Bloc, Patés, Mousses, Confit, Curados, Frescos, Ultracongeledos, Medallón , Mi Cuit, Lotes de Regalo, Alta Restauración.



Mermeladas de Autor



Mermeladas de Espárragos, Zanahoria, Tomate, Pimiento Rojo asado, Berenjena, Alcachofa, Calabaza, Cebolla caramelizada, Higos, Remolacha, Frutos Rojos, Naranja, Arándanos, Pomelo Rosa y Pedro Ximénez



Servicios Profesionales



Servicios de Catas de Aceite de Oliva Virgen Extra, maridajes, finalización de platos, Cocina, Sala, elaboración de cartas de Aove's.

Todos estos Servicios Profesionales son impartidos por nuestro Summiller profesional y Maestro de Almazara, "José Manuel Laserna".





māre nostrum
gourmet

© Marenostrum Gourmet, S.L. 2015

C/Fuente de María Gil, 25

29680 Estepona (Málaga)

Tlf: 952802836 - 673313633

e-mail: comercial@marenosturgourmet.com

Web: <http://www.marenosturgourmet.com>