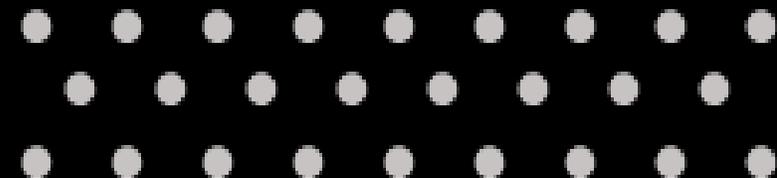


Tapas caseras en conserva con un toque especial...

TAPAS BY LULES



ByLules

Tapas by Lules, es el proyecto de vida de dos hermanas, que empezó como una ilusión lejana y hoy ya tiene forma, contenido y sabor. El sabor de las pequeñas cosas, de momentos mágicos entre amigos y familia, de unas cañitas o un buen maridaje.

Es emocionante imaginar que cualquiera puede abrir uno de nuestros tarros y tener una pequeña experiencia gastronómica, en la que hayamos conseguido transmitir toda esa energía y ese estilo casero de hacer las cosas.

Barcelona



NUESTRAS TAPAS

- Chorizo a la miel
- Lentejas al brandy
- Patatas al romesco
- Pollo al curry
- Patata y mejillón en escabeche
- Alubias Santa Pau al curry rojo
- Champiñones al Oporto
- Remolacha para untar

Conservación a temperatura ambiente.

Caducidad un año desde fecha fabricación.

Pedido mínimo: Caja de 25 tarros, puede ser variada.

Chorizo a la miel

Ingredientes: Chorizo dulce (carne de cerdo, ajo, pimentón), cebolla, aceite de oliva, vino blanco, miel de flores, azúcar moreno, sal.

Contiene sulfitos.

Peso neto: 140 gr.

Consejo: Antes de consumir abrir y calentar en el mismo tarro en el microondas unos segundos.

Sensación al paladar: Para amantes del dulzor, una receta de contraste, sobre una rebanada de pan tierno un choricitio riojano, con su cebolla pochadita y miel de flores, inspirado en los clásicos con un toque propio.



Lentejas al brandy

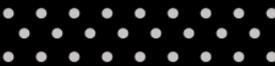
Ingredientes: Lenteja pardina, cebolla, tomate triturado (ácido cítrico), aceite de oliva, brandy, azúcar moreno, vinagre, cúrcuma, sal, cayena, pimienta.

Contiene sulfitos.

Peso neto: 130 gr.

Consejo: Abrir el tarro y calentar unos segundos en microondas.

Sensación al paladar: Un toque picante para esta tapa de lentejas pardinas, con su cocción al dente, para degustación de los habituales de este manjar tan nuestro.



Patatas al romesco

Ingredientes: Patata, aceite de oliva, tomate triturado (ácido cítrico), vinagre, **almendra**, ajo, sal, pimentón de la Vera, cayena.

Contiene sulfitos.

Peso neto: 120 gr.

Consejo: Abrir el tarro y calentar unos segundos en el microondas.

Sensación al paladar: Guisito de patata, combinación de ingredientes, dónde la reina es la almendra tostada, para saborear una salsa a nuestra manera, más que apetecible, espesa y consistente, peculiar en boca. Es el momento de abrir y servir, a temperatura ambiente o atemperado, tú eliges la ocasión.



Pollo al curry

Ingredientes: Pollo, cebolla, extracto de coco, lima, aceite de oliva, sal, vino blanco, ajo, curry, cúrcuma, cayena, pimienta.

Contiene sulfitos, apio, mostaza.

Peso neto: 145 gr.

Consejo: Destapar y calentar directamente el tarro en microondas unas segundos.

Sensación al paladar: Un curry suave, cremoso, que devuelve todos los aromas que se crean en nuestra cocina durante la elaboración, para los que gustan de compartir los sabores del mundo.



Patata y mejillón al escabeche

Ingredientes: *Mejillón*, patata, aceite de oliva, vinagre, ajo, pimentón de la Vera, sal, pimienta, laurel.

Contiene sulfitos.

Peso neto: 115 gr.

Consejo: Abrir unos 5 minutos antes de consumir.

Sensación al paladar: De las rías gallegas, directamente para compartir pincho con su patata roja frita y bañado en escabeche casero, con pimentón de la Vera, para los que buscan reinventar la tradición.



Alubias Santa Pau al curry rojo

Ingredientes: Alubias, cebolla, aceite de oliva, vino blanco, tomate triturado (ácido cítrico), extracto de coco, ajo, vinagre, curry, sal, pimentón de la Vera, cayena.

Contiene sulfitos, apio, mostaza.

Peso neto: 120gr.

Consejo: Abrir y calentar unos segundos en el microondas.

Sensación al paladar: Por su textura, su delicioso sabor y más exquisito tamaño, esta vez, con una atrevida combinación, para paladares fusión, y para los que gustan de sabores con personalidad.



Champiñones al Oporto

Ingredientes: Champiñón, cebolla, aceite de oliva, tomate triturado (ácido cítrico), Oporto, vinagre, azúcar moreno, sal.

Contiene sulfitos.

Peso neto: 130 gr.

Consejo: Se puede comer a temperatura ambiente solo basta con abrir el tarro unos 5 minutos antes de consumir o bien calentar en microondas unos segundos en función de cómo se quiera acompañar.

Sensación al paladar: Reducción de Oporto, salsa de tomate, cebolla, al toque de escabeche de vinagre de jerez amorosamente ligado a fuego lento. Apetece como tapa, o como guarnición sobre un buen filete al punto, tú decides.



Remolacha para untar

Ingredientes: Remolacha, semillas de sésamo, aceite de oliva, agua, lima, **nuez**, ajo, sal, vinagre.

Contiene sulfitos.

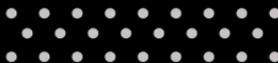
Peso neto: 120 gr.

Consejo: Abrir y untar con picos, o pan de pita.

Sensación al paladar: Remolacha en estado puro para disfrutar sobre cualquier tipo de pan.



TARIFA PRODUCTOS 2016	PRECIO
	No incluye transporte
	No incluye IVA (10%)
CHORIZO A LA MIEL	3,13
LENTEJAS AL BRANDY	2,28
PATATAS AL ROMESCO	1,99
POLLO AL CURRY	2,84
PATATA Y MEJILLÓN AL ESCABECHE	2,56
ALUBIAS SANTA PAU AL CURRY	2,41
CHAMPIÑONES AL OPORTO	2,28
REMOLACHA PARA UNTAR	2,20



DATOS CONTACTO

TAPASBYLULES

Yolanda Pastor Ruiz

CIF 36985857V

R.G.S.E.A.A. N°26.015372/B

Obrador:

C/Gomis 84, local 5

08023 Barcelona

Tef. 934189158

Dpto. Comercial:

Cristina Pastor

Tef. 661226955

Mail: info@tapasbylules.com

Web: www.tapasbylules.com

¡¡Destapa una idea cocinada a fuego lento !!

TAPAS BY LULES

