

# *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

