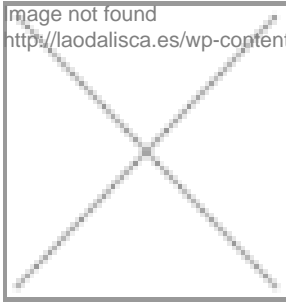




Capsicum baccatum

Variedad de pimiento originario de Perú con distintos grados de picor. Se suele presentar cortado o picado y se utiliza directamente sobre el plato cocinado o en la elaboración de salsas.



Ajo Granulado o Molido



Bulbos sanos y limpios del *Allium Sativum L.*, deshidratados y triturados o molidos.

De sabor ligeramente picante y aliáceo, tienen su origen en Asia Central y sus presentaciones, triturados o molidos, conservan mejor su principal componente: la alicina.

Es rico en carnitina y yodo y se utiliza para sazonar verduras crudas, aromatizar aceites y en asados de carne o pescado.





Semillas sanas y limpias de *Sesamum Orientale* (dorado) y del *Sesamum Indicum* (blanco).

En Europa se utilizan las semillas para hacer panes y brioches, pero en otras partes del mundo su uso es muy variado, consumiéndose tostadas como los frutos secos, molidas para hacer harina que es utilizada para hacer tortitas, o incluso, en China, se extrae de ellas una bebida con la consistencia del almíbar, muy nutritiva.



Ocimum basilicum L.

Planta aromática de la familia de las asteráceas originaria de la India, ligeramente picante. Se nota en el paladar, con un sabor fresco y anisado.

Indispensable en el minestrone o la sopa de pistou, o en la salsa al pesto, casa bien con el aceite de oliva. Aromatiza los platos de pasta en todas sus formas, así como las ensaladas de tomate y pimiento.





El *Illicium Verum* también es denominado *Badiana*.

Su origen está en el Sur de China y Vietnam del Norte. El arbusto da frutos en forma de estrella de ocho puntas, su olor es muy similar al del anís verde, con cierto matiz a pimienta.

Se utiliza sobre todo en infusión y en los países nórdicos se emplea en pastelería y en la elaboración de galletas.

Tiene propiedades carminativas y estimulantes.



Anis Grano y Molido



Frutos sanos, limpios y disecados del *Pimpinella Anisum L*, también conocido como *Matalahuva*.

De origen en Asia Occidental, Grecia o Egipto, sus granos tienen de 3 a 4 mm y su color es pardo-grisáceo.

Su aroma es característico, casi alcanforado y su uso se encuentra en sopas, ensaladas, marinados, en algunos carpaccios de pescado y en repostería y confitería.

En medicina se utiliza como carminativo estomacal.





Crocus sativum L.

Estigmas de la flor del azafrán secados, de color rojo y sabor amargo e intenso aroma específico.

Es originario de Oriente y fue introducido en España por los árabes. El de mayor prestigio es el de La Mancha, aunque también se cultiva en Italia, Grecia, Irán y América del Sur. Se precisan alrededor de 120.000 flores para proporcionar 1 kilo de azafrán, lo cual explica su elevado precio.

Con gran poder colorante, su uso se encuentra en sopas de pescado (bullabesa), arroces y en repostería.



Canela Rama y Molida



Cinnamomum zeylanicum Nees

Corteza de los tallos, que al secarse se enrolla sobre sí misma, formando un tubo de color marrón claro. Tiene un olor suave y penetrante, y posee un sabor cálido y picante. Puede ser en rama o molida.

Los canelos (cinamomos) más apreciados son los de Sri Lanka y China.

Su uso se encuentra en la aromatización de compotas y postres.



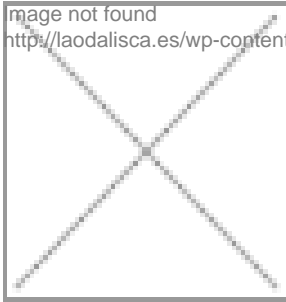


Elettaria cardamomum

Semillas secas de la planta de olor alcanforado y gusto complejo y potente, con cierto matiz a limón, cálido y astringente.

Su origen está en la costa de Malabar en la India.

En Oriente, se emplea en el arroz, pasteles, tortillas, albóndigas de carne y fideos. En los países del norte de Europa aromatiza vinos calientes, compotas, tartas y ciertos embutidos.



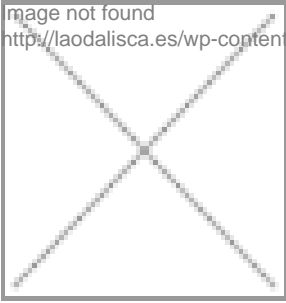
Chimichurri



Condimento compuesto de orégano, perejil, estragón, pimentón, ajo, pimienta y cayena que se utiliza para la elaboración de la típica salsa argentina utilizada para acompañar las carnes asadas.

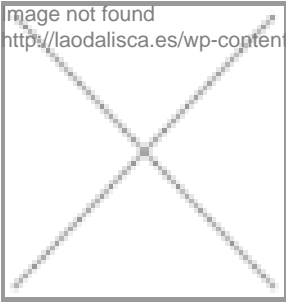
La salsa se elabora con aceite de oliva y un poco de zumo de limón o vinagre a la que añade este condimento.





Coriandrum sativum L.

Planta aromática de la familia de las umbelíferas, a la que corrientemente se ha denominado perejil árabe o perejil chino, de la que se utilizan las semillas secas (enteras o molidas) y las hojas (frescas y cortadas o deshidratadas).



Aporta un sabor suave y agradable a las carnes, especialmente a las de caza para su escabechado, algunos embutidos, al pescado frito, verduras, champiñones a la griega, ensaladas e incluso a pasteles o bizcochos.

Clavo Grano



Eugenia caryophyllata

Flores en botón de la planta del clavero, recolectadas antes de su desarrollo y secadas al sol.

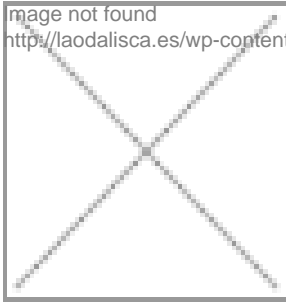
De sabor específico, fenolado, penetrante con notas a pimienta y ligeramente astringente.



Su uso más común se encuentra en los aliños para carnes, escabeches de caza, caldos cortos, fumets y salsas. Mezcla bien con otras especias como el ajo, la cebolla, el laurel, la canela, el cardamomo y la pimienta, pero por su potente aroma su uso debe ser moderado para que no domine a las demás.



Aditivo destinado a dar color a un producto alimentario industrial o un plato cocinado. Compuesto por harina de maíz (NO CONTIENE GLUTEN), sal y colorantes E-102 y E-110. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños. De la concentración de colorantes E-102 y E-110 dependerá el mayor o menor poder colorante de este aditivo.



Su uso más habitual es el empleo como sustitutivo del azafrán en guisos y paellas.

Cominos Grano y Molidos



Cuminum cyminum L.

Semillas de color pardo, oblongas, estriadas y con un vello erizado, poseen un sabor cálido, picante y algo amargo.

Tiene su origen en Turquestán, Alto Egipto, Irán y Turquía, pero actualmente se cultiva en los países mediterráneos.



Su uso, tanto en grano como molido, se utiliza para aromatizar las carnes, los escabeches del cerdo y la ternera, las verduras y las salsas.

Liga muy bien con el pimentón, orégano y laurel para el adobo de pescados.



Curcuma longa L. También conocida como Azafrán de la India.

Planta, con origen en India y Malasia, cuyos rizomas (tallos horizontales y subterráneos) constituyen la especia, son de color amarillo dorado.

Se presenta molida, siendo de sabor más amargo que el azafrán pero de un color análogo, es la base principal del curry y entra en la composición de algunas mostazas.

Se utiliza mucho en la cocina India y del Sureste asiático para elaborar arroces, legumbres y salsas.



Curry



Es el resultado de la mezcla de varias especias. Originario de la India, pueden encontrarse varios tipos en función de las proporciones y especias mezcladas, así como del uso que se le vaya a dar.

La composición más admitida contiene: cúrcuma, cilantro, cominos, pimienta, clavo, cardamomo, jengibre, nuez moscada y guindilla.

Se utiliza para condimentar carnes, pescados, legumbres, arroces o cuscús.





Juniperus communis L.

Bayas enteras de color negruzco, de sabor especiado, acidulado y ligeramente azucarado.

Se utilizan para aromatizar salazones, adobos o marinados, la choucroute, caldos cortos y salsas. También se suele utilizar para aromatizar licores.



Anethum graveolens L.

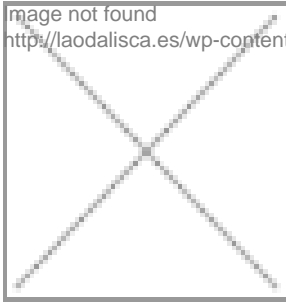
De origen en Asia occidental y Europa meridional, son las hojas, tallos y frutos de la planta, desecados y cortados, de color verde intenso, tiene gusto a hinojo tierno, anisado, especiado, cálido y suave, ligeramente ahumado.

Se suele emplear para aromatizar carnes estofadas, pescados y crustáceos, legumbres y ensaladas, pero su mayor presencia se encuentra en la preparación de los marinados o carpaccios de salmón, caballa o arenque.





Sazonador especial para carnes elaboradas a la parrilla o barbacoa compuesto entre otras especias de tomillo, orégano, romero, pimienta y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.

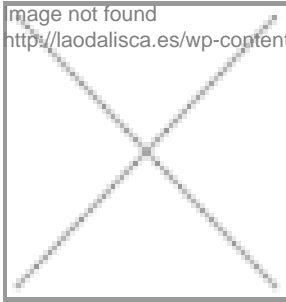


Condimento especial para este plato, compuesto de cominos y pimienta blanca.





Condimento especial para este plato, compuesto entre otras especias de cominos. Cilantro, pimienta negra, clavo y cayena.

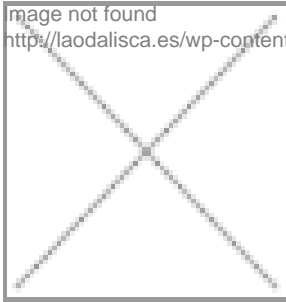


Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de tomillo, perejil, pimienta, pimentón, ajo y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.





Condimento especial para este plato, compuesto entre otras especias de orégano, perejil, estragón, pimentón, ajo, pimienta y cayena.

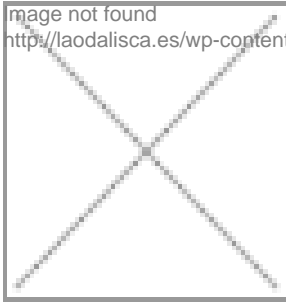


Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de tomillo, perejil, pimienta, cominos, cilantro y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.





Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de orégano, apio, perejil, pimienta y mostaza. Aconsejamos no añadir sal.



Condimento especial para este plato, compuesto entre otras especias de cominos, pimienta blanca, canela y anís.





Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de harina de maíz (SIN GLUTEN), colorante (E-102), cúrcuma, pimentón, ajo, tomillo, laurel, perejil y pimienta. Aconsejamos no añadir sal.



Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de tomillo, laurel, perejil, pimentón, cebolla, ajo, pimienta y colorante (E-124). Aconsejamos no añadir sal.





Amarillos:

Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de tomillo, romero, perejil, laurel, cominos, pimienta, cayena, cúrcuma y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.

Rojos:

Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de tomillo, romero, perejil, laurel, cominos, pimienta, cayena, pimentón y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.

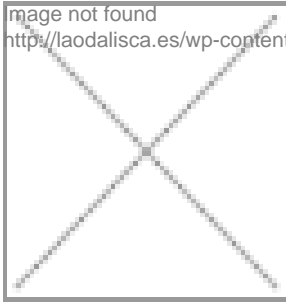


Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de orégano, albahaca, tomillo, jengibre, cúrcuma, ajo y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.





Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de tomillo, romero, orégano, laurel, perejil, pimienta, ajo, clavo, estragón, apio, cayena, cúrcuma y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.

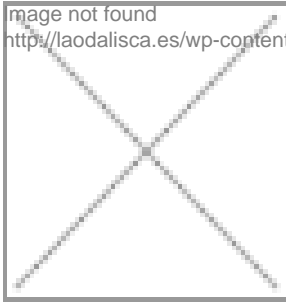


Sazonador especial para este plato, compuesto entre otras especias de orégano, albahaca, perejil, pimentón, pimienta, ajo, apio, jengibre y nuez moscada. Aconsejamos no añadir sal.





Condimento especial para sazonar de una forma diferente sus platos, compuesto de clavo, cominos, anís y pimienta.



Estragón



Son las hojas aromáticas de la *Artemisia dracunculus L.*, también conocida como dragoncillo., de color verde vivo, tiene un sabor delicado, cálido, punzante margo y ligeramente anisado.

Es originario de Asia Central, aunque también se cultiva en Rusia.

Se utiliza en ensaladas, marinados instantáneos o en ciertas salsas como la bearnesa o la tártara.





Mezcla de varias hierbas aromáticas de color verde, compuesta principalmente de perejil, perifollo y cebollino, y también puede llevar apio, hinojo, albahaca, romero, tomillo y laurel.

Se usan para aromatizar una salsa o queso blanco, cocinar una carne o verdura salteada.



Garam Massala



Su traducción literal es especia ardiente y es una mezcla de especias que generalmente incluye cardamomo, cominos, clavo, canela y nuez moscada, también pudiendo incluir pimienta negra, cilantro o hinojo y es muy utilizada en la cocina hindú.

Se emplea en cantidades moderadas y se añade al final de la cocción.





Capsicum frutescens L.

Variedad de pimiento pequeño originario de África con sabor ardiente y más picante que la guindilla común. Tienen un tamaño entre 2 y 3 cm. y contiene mayor concentración de capsaicina, causante de su fuerte sabor.



Tiene gran presencia en los platos de cocina mediterránea donde se utiliza pero no se come, como por ejemplo las angulas.



Capsicum frutescens L.

Variedad de pimiento pequeño originario de América del Sur con sabor ardiente y muy picante. Tienen un tamaño entre 4 y 6 cm. y contiene la capsaicina, que es la causante del sabor.

Tiene gran presencia en la cocina mediterránea y molida se utiliza en el cuscús y para aromatizar los aceites para las pizzas, salsas o ragú. Mezclada con el pimentón, se utiliza mucho en la charcutería de España y Portugal. También es básica en la elaboración del tabasco.





Mentha spicata L.

Planta aromática de origen europeo, de color verde oscuro con sabor fresco, mentolado y ligeramente astringente.

Se usa en asados y parrilladas de cordero y cabrito, albóndigas de carne, o asado de buey.



Aloysia citrodora

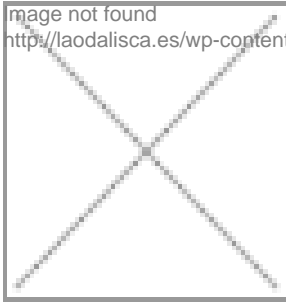
Planta silvestre con origen en América del Sur, concretamente en Chile y aclimatada en Europa desde el siglo XVIII, de aroma intenso, recuerda la Francia de limón.

Se utiliza en la elaboración de ensaladas y postres, en pastelería, como infusión e incluso para aromatizar bebidas.





Mezcla de varias plantas deshidratadas propias de la zona mediterránea, concretamente de la Provenza francesa. De color verde-pardo suelen estar compuestas por tomillo, mejorana, orégano, romero, albahaca, hinojo, perifollo, estragón, laurel, ajedrea y espliego en distintas proporciones. Acompañan parrilladas, salsas, asados, guisos y pescados.



Hinojo



Frutos de la planta aromática *Foeniculum vulgare Miller*, de color verde claro con sabor anisado, cálido, alcanforado ligeramente punzante y azucarado.

Los frutos enteros o molidos aromatizan salsas, panes y repostería.





Pimientos desabados y desbinzados del género *Capsicum annuum* L, troceados. Se usan sofritas para guisos de carne o pescado, tales como el caldero.



Jengibre Molido



Rizomas (tallos horizontales y subterráneos) de la *Zingiber officinale* Roscoe, molido, de color amarillo claro y de sabor alcanforado, ardiente y con recuerdos a limón y pimienta.

En Centroeuropa se usa en pastelería y confitería (bizcochos, bombones, confituras y galletas). También se utiliza para sazonar la sopa de calabaza y platos de pescado de inspiración oriental.





Laurus nobilis L.

Las hojas tienen un gusto muy aromático, balsámico, especiado, amargo y cálido. Seco, es de color verde-pardo y su uso debe ser moderado para que no enmascare otros aromas.

Se utiliza en caldos cortos de pescado, encebollados, escabeches, terrinas y patés. Aromatiza salazones, caza crustáceos, estofados, legumbres, setas y potajes.



Ñoras



Pimientos deshidratados de bola del género *Capsicum annuum* L.

Se usan sofritas para guisos de carne o pescado y en Murcia, son típicas como guarnición de huevos fritos, migas y con acelgas rehogadas y sardinas.



Myristica fragrans Houttuyn

Semilla ovoide de 3 cm. aproximadamente, de color pardo ceniciento y arrugada. De sabor muy especiado, resinoso, ardiente y amargo.

En grano debe estar dura y ser pesada, y molida se evita su rallado, y se emplea en suflés, bechamel o puré de patatas.

Aromatizan carnes blancas, fondues, pescaos, legumbres, sopas y salsas destinadas a acompañar carnes y tortillas.

Orégano Nacional



Origanum vulgare L. La planta tiene su origen en la cuenca

mediterránea, aunque en la actualidad se cultiva también en países

de Sudamérica. De color verde tiene un sabor suave, mentolado y

cálido. Sus hojas frescas o secas, enteras o picadas aromatizan

numerosos platos: las pizzas, platos de carne (tajines o estofados,

brochetas), pescado al horno, salsa de tomate y platos a base de

queso.





Hojas sanas, limpias y deshidratadas del *Petroselinum sativum*.

De color verde intenso, tiene un sabor cálido y herbáceo. Tiene su origen en Cerdeña y la cuenca mediterránea.

Realza el sabor de la carne y de todos los platos de sartén, combina bien con el ajo picado y resulta indispensable para la decoración.



image not found
<http://laodalisca.es/wp-content/uploads/2015/08/PIMENTON-DULCE-ODALISCA-e1438848195490-150x150.jpg>

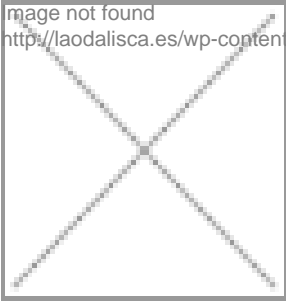


image not found
<http://laodalisca.es/wp-content/uploads/2015/08/PIMENTON-DULCE-PAMPERA-e1438848210343-150x150.jpg>

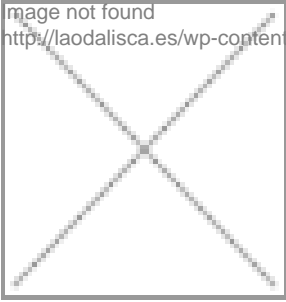


image not found
<http://laodalisca.es/wp-content/uploads/2015/08/PIMENTON-PICANTE-ODALISCA-e1438848414832-150x150.jpg>



image not found
<http://laodalisca.es/wp-content/uploads/2015/08/PIMENTON-PICANTE-PAMPERA-e1438848430289-150x150.jpg>





Fruto muy maduro, macerada en agua salada, sin cáscara, secada, procedente del *Piper nigrum L.*

Es menos picante y más olorosa que la pimienta negra. Procede del Sureste Asiático principalmente, aunque en Brasil también se cultiva.

Muchas preparaciones deben su nombre y su carácter al empleo de la pimienta: salsa poivrade, bistec a la pimienta, pastel de pimienta alemán o ragú de cordero holandés.

Es la especia por excelencia, y la contienen gran número de platos salados. En granos enteros aromatiza los caldos cortos, los adobos y las conservas en vinagre. Troceada se esparce sobre parrilladas, ciertas verduras crudas, farsas y picadillos. Recién molida, aromatiza las ensaladas y las cocciones.



Pimienta Cinco Bayas



Mezcla de cinco sabores de distintas pimientos: blanca, negra, verde, jamaica y rosa.

Para dar un matiz diferente a sus platos.





Fruto maduro del *Pimenta dioica* L. negras en la madurez y marrón oscuro después, globulosas, de 4 a 8 mm de diámetro.

Tiene un sabor ardiente y picante, con notas a nuez moscada, canela y clavo.

Original de América Central y Antillas.

Aromatiza carnes, fiambres, verduras, pepinillos, salsas y escabeches.s.



Pimienta Negra Grano



Fruto recogido antes de su madurez, ennegrecido y arrugado en su secado procedente del *Piper nigrum* L. De sabor acre, ardiente y picante, menos olorosa que la pimienta blanca.

Procede del Sureste Asiático principalmente, aunque en Brasil también se cultiva.

Muchas preparaciones deben su nombre y su carácter al empleo de la pimienta: bistec a la pimienta, pastel de pimienta alemán o ragú de cordero holandés.

Es la especia por excelencia, y la contienen gran número de platos salados. En granos enteros aromatiza los caldos cortos, los adobos y las conservas en vinagre. Troceada se esparce sobre parrilladas, ciertas verduras crudas, farsas y picadillos. Recién molida, aromatiza las ensaladas y las cocciones.





Drupa del *Schinus Terebinthifolius*, de color rosado casi rojo.

Procedente de América del Sur, con aroma ligeramente dulce y picante. Su aroma recuerda a la trementina, utilizándose en el foie gras semi cocido, a las ensaladas de frutas y al chocolate.



Frutos sin madurar del *Piper nigrum* L. de color verde, se suele comercializar seca o en salmuera.

Conoce aplicaciones particulares, en especial en el pato asado, el rape, las terrinas de pescado y la ensalada de aguacate.





Semilla oblonga de *Pinus Sp*, enteras, sanas y limpias, desprovistas de cáscara y de tegumento. De gran aporte energético y rico en ácidos grasos insaturados, glúcidos, magnesio y potasio.

Se utilizan para las típicas cocas de San Juan en todo el Mediterráneo, así como en los empiñonados (dulces), aparece en la salsa al pesto, y acompañan a asados de carne y pescado.

El piñón es el fruto seco más caro del mercado ya que se necesitan alrededor de 30 kilos de piñas para obtener 1 kilo de piñones y es muy costosa su recolección.



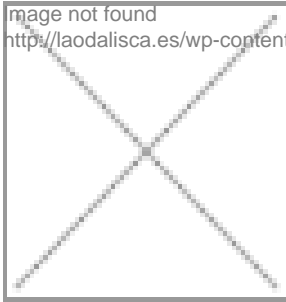
Preparados para Embutidos





Hojas del *Rosmarinus officinalis* L., recogidas en el periodo de floración, de color verde oscuro, y sabor alcanforado fuerte, picante, herbáceo y amargo, y un aroma fuerte. De origen en las costas mediterráneas y el mar negro.

Se espolvorea sobre las parrilladas y aromatiza las carnes blancas con sabor suave, como el conejo, las pechugas de pollo y la ternera, también los pescados, hortalizas encurtidas en vinagre y salsas.



Sal de Ajo

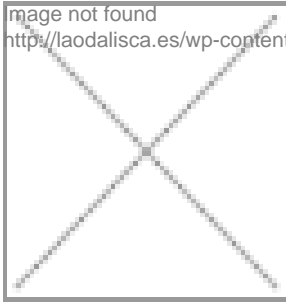


Sazonador compuesto de sal fina y ajo molido. Sirve para aderezar carnes picadas, pescados, verduras, sopas, pastas y legumbres.





Sazonador compuesto de sal fina y apio molido. Sirve para aderezar zumos de verduras e incluso para realzar fondos de cocción y consomés.



Hojas sanas, limpias y deshidratadas de la *Salvia officinalis* L., de sabor muy aromático, ligeramente alcanforado, especiado, picante y un poco amargo. Es de color verde ceniciento.
Se utiliza para aromatizar platos rústicos y grasos, como el ossobuco, carnes blancas, caza, aves, pescados, legumbres y salsas.





Sazonador especialmente preparado para añadir a la carne picada de los tacos mexicanos, compuesta por pimentón, cebolla, ajo, orégano, cominos, cayena entre otras especias.

Tomillo



Hojas y tallos floridos, sanos, limpios y deshidratados del *Thymus vulgaris* L. De sabor específico, aromático, herbáceo y amargo.

Se utiliza para fondos de caldo para arroces de carne (conejo o pollo). También se usa en parrilladas de carne o pescado, se añade al pisto, la ensalada, sopas y algunos quesos y embutidos.



Industrialmente lo encontramos en la elaboración de terrinas, patés, marinados, encebollados y estofados.



Fruto incompletamente maduro, fermentado y deshidratado de la *Vanilla planifolia*. De color marrón oscuro, casi negro, su sabor es específico.

Se utiliza sobre todo en pastelería, para aromatizar cremas, pastas de bizcocho, helados, compotas, frutas cocidas, presentación de postres, etc.



Mezcla de azúcar glas con vainillina, que se usa en pastelería, para aromatizar cremas, pastas de bizcocho, helados, compotas, frutas cocidas, postres, etc.



PRESENTACIÓN		B/2	TARRO CRISTAL	FORMATO 1K
Especificaciones por Envase	Uds/Pack	25	10	0
	Uds/Caja	250	100	12
Especificaciones por Palet 80 x 120	Cajas/Palet	18	14	20
	Altura/nº cajas	105 cm / 2 cajas	94 cm / 2 cajas	100 cm / 2 cajas
Bolsas de aluminio con cierre zip, con capacidad para 5 k., 1 k., ½ k. y ¼ k.				