



sientos cherry rellenos de queso - Cebollas caramelizadas con
 mango dulce - Mostaza con miel - Gelée petalo de rosa - Fresa bañada en chocolate
 Rojo - Pate de bonito con jamon iberico y algas - Terrine de
 ahumada vikinga - Mermelada de chocolate con
 mostaza de naranja - Tapenade - Brus
 colate blanco con fresa - Botella Fantasi - Azucar de color - Crema de B
 upito Higo al orujo - Gold Cuvée - Paté de castaña
 sientos cherry rellenos de queso - Cebollas caramelizadas con
 mango dulce - Mostaza con miel - Gelée petalo de rosa - Fresa bañada en chocolate
 Rojo - Pate de bonito con jamon iberico y algas - Terrine de
 ahumada vikinga - Mermelada de chocolate con
 p - Mostaza de higo - Sal de Hawai Perle
 colate blanco con fresa - Botella Fantasi - Azucar de color - Crema de B
 upito Higo al orujo - Gold Cuvée - Paté de castaña
 sientos cherry rellenos de queso - Cebollas caramelizadas con - Crema de Balsámico
 Rojo - Pate de bonito con jamon iberico y algas - Terrine de
 ahumada vikinga - Mermelada de chocolate con
 fé de Paris - Copos de Sal de Chipre - Marrón glacé
 no espumoso con oro - Salchichón de jab
 colate blanco con fresa - Botella Fantasi - Azucar de color - Crema de B
 upito Higo al orujo - Gold Cuvée - Paté de castaña
 sientos cherry rellenos de queso - Cebollas caramelizadas con - Crema de Balsámico
 Rojo - Pate de bonito con jamon iberico y algas - Terrine de
 p - Mermelada de tomate - Sal del Himé
 colate blanco con fresa - Botella Fantasi - Azucar de color - Crema de B
 upito Higo al orujo - Gold Cuvée - Paté de castaña



Pimiento Cherry relleno d queso

Nuevo e interesante.

También conocido como "EL PIMIENTO CEREZA", tiene una textura firme y muy jugosa. Estos pimientos cherrys ofrecen una nueva posibilidad para las ensaladas, las tapas, pinchos o aperitivos y brochetas. Sirven también como guarnición de cualquier plato, al quedarán sabor y color. Son inolvidables por su exquisito sabor agrídulce.

- AP 10 Pimientos Cherry rellenos de queso

Chutneys

Encanto de las mil y una noche.

De origen indio el chutney es un condimento agrídulce para acompañar carnes, aves, pescado, patés y verdura. Estan elaborado de mango, una fruta exótica, o cebolla, confitada en azúcar morena y especias. En este preparado no debe faltar el jengibre, le da un sabor verdaderamente oriental. Presentamos en tarros de cristal cuadrados de 300 gr.:

- EF 01 Chutney de Mango dulce
- EF 04 Chutney de Mango picante
- EF 06 Chutney agrídulce



Cebollas caramelizadas c pasas

¡¡Estan riquísimas!!

Muy apropiadas para acompañar carne asada, escalopas o filetes empazados, salchichas o criollos (longanizas frescas). También combinan muy bien con las patatas asadas o salteadas. Otra sugerencia es tomarlas con patés o foie gras. Se pueden comer frías o calientes.

Si quieres empezar bien una buena cena, sirve una rebanada de pan crujiente con una cucharadita de cebollas caramelizadas y una jarra de cerveza. El éxito está asegurado.



- CH 01 Cebolla caramelizada con pasas

Biscuits de queso

Exquisito.

Estos biscuits rellenos de queso Roquefort y de queso cheddar son un ideal acompañante con una copa de vino o un sabroso cocktail.

- BI 01 Roquefort Cocktail Biscuits
- BI 02 Cheddar Cocktail Biscuits



Tapenade

Picadillo de aceituna.

Es un riquísimo aliño de aceitunas muy picaditas con hierbas aromáticas y especias conservadas en aceite de oliva.

Muy delicioso como entrada con pan blanco, encima de queso fresco, queso de Burgos o añadido a la ensalada. También muy rico para aliñar verduras o patatas cocidas, pescado como el atún o la caballa.

Elaborados según el método tradicional.

- TA 01K Tapenade - picadillo de aceituna -



Brindis dorados.



con láminas de oro de 22 kilates

Gelées

Inolvidable.

Nuestros gelées (o jaleas) son ricos para degustarlos con pan o encima de queso fresco, paté o foie gras, también son recomendables con pato, carne de caza.

Le da un toque exquisito a postres. Un detalle para las mejores ocasiones es nuestro gelée de vino Riesling con láminas de oro comestible. Magníficos canapés adornados con oro, sopas exquisitas con una guarnición de oro, postes iluminados decorado con oro. En la cocina gourmet o en ocasiones de celebración también se puede acentuar con detalles de oro y exclusivos.

- GE 01 Gelée d vino Riesling c grosella negra
- GE 03 Gelée d vino Riesling c pimienta rosa
- GE 04 Gelée d vino Riesling c laminas de oro



Spirit 22

Un Capricho - con oro de 22 kilates.

Cualquier momento puede ser el ideal para disfrutar del sabor y de la originalidad de un auténtico vino de lujo. La uva selecta Borgoña blanco da cuerpo a nuestro Spirit 22, una bebida dorada no sólo por su origen vinícola de excelente calidad, sino por contar en su composición con un licor afinado con láminas de oro de 22 kilates.

El oro comestible es la última tendencia en alta gastronomía, radicionalmente vinculado al lujo y a la calidad, y de reconocidas propiedades muy saludables. Las virtudes de oro son estimulantes, energizantes y protectoras, retardan el envejecimiento de la piel y ayudan a eliminar las toxinas.

Spirit 22 se adapta perfectamente a cualquier evento, añadiendo un toque de originalidad a sus brindis.

Todo Un detalle para que la celebración sea perfecta. Para los que buscan un detalle para regalar, o para regalarse, Spirit 22.

Disponible en 750 ml y en tamaño benjamina de 200 ml.

Descripción de cata: La fascinación del oro bailando forma una unidad única con el elegante caracter afrutado que desvela aromas frágiles de melón y piña fundiéndose en la boca maravillosamente, típicas para el Borgoña blanco. El perlaje fino y la acidez armónica completan esta noble bebida a una sensación perfecta, con raza, abocado y vigoroso.

Patés de castaña

Rico y muy innovador.

- PE 05 PATÉ DE CASTAÑAS CON GAMBAS: Fusión del cremoso paté de castañas con gambas seleccionadas de las costas de Huelva. Para servir encima de pan acompañado de una ensalada. Otra idea: Mezcla el paté de castañas con gambas y un poco de queso rallado, rellena unos pimientos del piquillo. Hazlo al ajillo en una cazuela de barro. Te gustará.

- PE 06 PATÉ DE CASTAÑAS CON JAMÓN IBÉRICO: Producto exclusivo que combina el paté de castañas con finas láminas de jamón ibérico de Jabugo. Ideal para aperitivos, canapés o tostadas, guarniciones, incluso para afinar salsas o cremas o como para rellenos de carnes.





Mostazas

Únicas en su sabor.

Nuestro surtido de mostazas acompañan muy bien a carnes frías y calientes, salchichas, embutidos y asados. Pruébenlo con queso Camembert. Úsela para dar gustos a mayonesa, nata o vinagretas. Su suave sabor y cremosa consistencia, es ideal para dips, salsas y sándwiches.

- MA 01 Mostaza con miel
- MA 03 Mostaza con guindillas
- MA 04 Mostaza con higos
- MA 05 Mostaza con naranja
- MA 06 Mostaza con ajo
- MA 08 Mostaza con curry y miel
- MA 09 Mostaza con albaricoque



Mermeladas

En armonía.

Estas mermeladas son muy apropiadas para darle diferentes sabores a nata, helados, yogures. Muy apropiadas también para elaborar postres, dulces y exquisitas galletas. Termina tu próxima cena dándole al arroz con leche un toque diferente con nuestra mermelada de Banana Ron. La elaboración de estas mezclas excepcionales es 100 % con ingredientes naturales:

- ME 01 Mermelada de chocolate con naranja
- ME 09 Mermelada de tomate clásica
- ME 17 Mermelada de castaña
- ME 19 Mermelada Banana Ron

Mojo Rojo

Una herencia de la isla de la eterna primavera.

El Mojo Rojo es una salsa muy conocida, a la que todo el mundo identifica con las Islas Canarias. Está compuesta de aceite de oliva, pimentón, nuez moscada, especias y hierbas aromáticas. Este se suele degustar principalmente con las carnes y las papas arrugadas.

- MO 01 Mojo Rojo (salsa roja para carnes)



Patés de Caza

Con nueva imagen la última incorporación.

BuenGusto FineFood presenta nuevos Patés de Caza:

- Paté de Jabalí con Setas:

Adecuado para degustar en ocasiones especiales. Inolvidable y con una textura muy suave, produce un intenso y sugerente sabor en el paladar. Riquísimo para degustarlos sobre una fina tostada acompañado de pasas.

- Paté de Faisán con Trufas:

No solo que la carne de faisán posee un contenido muy bajo en colesterol, este paté de faisán gana en prestigio por la excelente combinación con la aromática trufa. Ilumina las mesas más elegantes y sibiritas.

- Paté de Perdiz de Campo:

Tiene el sabor característico de los patés de caza. Exquisito producto gourmet, de suave textura. Está elaborado artesanalmente a base de perdiz de campo. Inolvidable: Sirvelo con una gota de aceite de oliva virgen extra.

- Paté de Ciervo al Pedro Ximenez:

Delicioso paté elaborado de carne de ciervo, de textura fina, aporta un sabor suave por el vino dulce Pedro Ximenez. Una auténtica joya. Su gusto resalta a la hora de preparar los más deliciosos canapés, tostadas y crackers.

- Paté de la Sierra:

Con una receta tradicional este paté de cerdo ibérico esta conseguido a través de un cuidadoso esmero en su elaboración.



Botellas decorativas

Un detalle original.

Aquí le presentamos nuestra botellas Linea y Triangolare, las botella tienen 200 ml de contenido.

- VG 131 Botella Linea con aceite de oliva virgen extra con especias aromáticas
- VG 191 Botella Triangolare con aceite de oliva virgen extra con especias aromáticas



Salas

Del Mundo.

Hasta hace poco la sal era considerada como un condimento básico. Hoy los mejores cocineros están aprendiendo a apreciar y distinguir entre las distintas cualidades y variedades de sales, incluso como cada una le da su toque especial en las comidas. Os presentamos una selección en sales de distintos países.

- Sal de Hawai Perla Negra
- Sal de Hawai Alaea Roja
- Sal Bambu de Hawai Verde
- Copos de Sal de Chipre
- Sal del Himalaya Rosada
- Sal Marina del Pacífico-Norte ahumada
- Sal Marina Hickory ahumada
- Flor de Sal del Algarve



Detalles de boda y eventos

Con cariño.

Una boda, un bautizo, una comunión u otro evento, puede ser una de las fechas más importantes en la vida de una persona y siempre se quiere celebrar con la familia y los amigos. Incluso para eventos de empresa se busca un detalle apropiado, para demostrar lo mucho que importa un cliente.

- CH 10 Chupito: Un Higo al Orujo
- CH 11 Chupito: Un Albaricoque al Ron
- CH 13 Chupito: Un Datil al Pacharán
- CH 14 Chupito: Un Marron Glacé al Brandy
- CH 15 Chupito: Una Castaña en Almibar
- VIN 02 Spirit 22 con laminas de oro 200 ml

Embutido de ciervo y jabalí

Exquisito sabor a carne de caza.

Los embutidos de caza están elaborados con carne de jabalí y ciervo, tienen un bajo porcentaje de cerdo, por lo que tienen muy poca grasa y muy ricos en fibras y proteínas, elaborados con aromáticas hierbas del campo, son los compañeros ideales para una excelente sobremesa y mejores comidas.

- SA 01 Salchichón de jabalí a la pimienta
- SA 02 Salchichón de jabalí finas hierbas
- SA 03 Chorizo de jabalí
- SA 04 Salchichón de ciervo finas hierbas
- SA 05 Salchichón de ciervo a la pimienta
- SA 06 Chorizo de ciervo



Mousse de marisco

Auténticos.

De un prestigioso Restaurante en la costa asturiana nacen estos deliciosos patés de marisco, caseros y tradicionales en su elaboración. Persiguiendo calidad e identidad estos productos están realizados con pescados y mariscos del Cantábrico. Su fina textura te encantará. Sobre tostas de pan se hace un sabroso aperitivo. Ideal para acompañar tartaletas y canapés. Estos diferentes patés serán capaz de satisfacer al gourmet mas exigente, elaborando fácilmente sabrosas creaciones:

- Bonito con Jamón Ibérico y Algas
- Cabracho
- Marisco
- Merluza con Anchoas
- Erizos de Mar con Setas
- Merluza con Centollo



Vinagreras decorativas

Practicamente llamativo.

Siempre hay una ocasión para buscar un detalle, un regalo o un obsequio, para bodas, eventos, decoraciones en restaurantes, en la cocina, en el comedor.

Presentamos diferentes vinagreras con vinagre balsámico 6 estrellas y aceites de oliva virgen extra con especias aromáticas, no solo convencer por su diseño también por la calidad del contenido.

- VG 549b Conjunto Ginger y Fred (2 botellas a 100 ml)
- VG 553b Conjunto Ginger y Fred (2 botellas a 250 ml)



-VG 548 Conjunto acero inox. Margarita (3 botellas a 100 ml) con aceite de oliva con especias aromáticas, vinagre balsámico 6 estrellas y vinagre balsámico blanco.

Vinagres Balsámicos frutales

Divinos.

Nuestros vinagres Balsámicos de Módena con concentrados frutales afinan especialmente comidas mediterráneas como el carpaccio, comidas asiáticas con carnes, ensaladas, pescados y aves.

En el caso del Vinagre Balsámico con sabor a fruta de pasión se trata de un vinagre "blanco" de 6 estrellas, de sabor ligeramente agri dulce y agradable al paladar, es perfecto para ensaladas, salsas, platos fríos y postres.

- VI 03 Balsámico d Módena c sabor a grosella negra
- VI 04 Balsámico d Módena c sabor a fruta de pasión
- VI 05 Balsámico d Módena c sabor a frambuesa
- VI 06 Balsámico d Modena c sabor a fresa



Mousse de Queso Cabrales

Riquísimo.

El queso de Cabrales es mucho más que un producto lácteo. Convertido en símbolo de identidad representa toda una cultura asturiana para todo el mundo. Este Mousse de Queso Cabrales nace en un prestigioso Restaurante en la costa asturiana, casero y tradicional en su elaboración. Su fina textura, y su sabor espectacular te encantará. Sobre tostas de pan se hace un sabroso aperitivo. Ideal para acompañar tartaletas y canapés.

- Mousse de Queso Cabrales



Mermeladas sin azúcar añadido

Un autentico placer, atrévete a descubrir.

Te presentamos las nuevas mermeladas en decorativos tarros apilables de la gama BUENGUSTO. La naturaleza proporciona los mejores sabores, los mejores aromas, texturas únicas... por eso, estas mermeladas son totalmente naturales, sin azúcares añadidos, 100% de frutas. Pretenden transmitir solamente lo mejor de las frutas, con mayor autenticidad conservando su sabor y todo el aroma. Elaboradas con una selección de frutas de calidad excepcional, sin conservantes ni colorantes, creando una cuidada variedad:

- **CAPRICHOS SILVESTRES** (100 % Frutos del bosque): Al llegar el otoño estos frutos son recolectados en el punto óptimo de madurez. Presenta un sabor intenso, pero al mismo tiempo afrutado.
- **SUEÑOS DE FRESA** (100 % Fruta de Fresa): Relacionada con la fragancia por su nombre en latín.
- **DELICIAS DE ALBARICOQUE** (100 % Fruta de Albaricoque): Suave y afrutado, muy propio en los albaricoques.
- **AL SABOR DEL TOMATE** (100 % Fruta de Tomate): También conocido como el rey del huerto, exquisito agri dulce y fresco, típico del tomate.
- **FESTIVAL DE CALABAZA** (100 % Fruta de Calabaza): En buenas manos por su valor nutritivo, afinado con canela y cáscara de naranja con sabor cálido y envolvente, te recordará al otoño.
- **EL HIGO MILENARIO** (100 % Fruta de Higo): Muy típico en los países del Mediterráneo con un sabor cálido a verano.

Expositor para Degustación

En su punto.

Según nos indica la experiencia, un expositor con productos para degustar, facilita la venta de los mismos. Pensando en ello, os presentamos este mueble que ofrece la oportunidad de degustar 4 productos diferentes en pequeños cuencos con una cestita para el pan y además sirve de pequeño almacén-exposición de nuestros productos. Esta construido de madera maciza barnizada en color nogal oscuro.

Medidas del Expositor para Degustación: 60 cm de largo, 50 cm de ancho y 85 de altura.

- ZZ 11 Expositor para Degustación



Datos de contacto

Gourmet Leon - J.L. Sánchez
CL Doña Ramona Dominguez Fito, 23
41318 Villaverde del Rio / E-Sevilla

Tif.: 955 73 70 19 o 955 13 13 17
FAX: 954 323 914
Mail: info@gourmet-leon.net

Personas de contacto:
Juan Luis Sanchez Martin 619 809 115
Agusanta Caballero Sola 687 384 793