



CATÁLOGO PRODUCTOS SABATON		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501003	B/. 870g PURÉ CASTAÑA	9,65 €
<p>Puré de castañas elaborado únicamente a base de castañas y agua. Natural y rico en sabor. Sin aditivos, sin sal añadida.</p> <p>Ingredientes: Castaña, agua.</p> <p>Uso: El puré de castañas es una mezcla de sólo pulpa de castañas y agua, mezcladas hasta obtener un puré homogéneo. Natural y rico en sabor, el puré combina perfectamente con caza, aves y otras carnes blancas. Producto esterilizado para asegurar su conservación.</p>		
0501004	B/. 1kg CREMA CASTAÑA	11,40 €
<p>Crema de castañas según receta tradicional, ligeramente avainillada, cremosa.</p> <p>Ingredientes: Castaña, azúcar, agua, jarabe de glucosa, extracto de vainilla.</p> <p>Uso: La crema de castañas es una mezcla cremosa de pulpa de castañas, azúcar y agua. Es similar a una mermelada, en su método de elaboración y su uso. Ideal para el desayuno o como merienda, se puede utilizar en repostería y va muy bien con yogures, helados y nata montada.</p>		
0501005	B/. 1kg PASTA CASTAÑA	16,98 €
<p>Pasta de castañas y vainilla, concentrada y consistente. Textura gruesa, para ser utilizada en repostería.</p> <p>Ingredientes: Castaña, azúcar, sirope de glucosa, extracto de vainilla.</p> <p>Uso: Mezcla de pulpa de castaña y azúcares, reducida progresivamente por cocción hasta obtener un producto de textura muy espesa. La pasta de castañas se utiliza en repostería: ingrediente del famoso Mont-Blanc, tarta, mousse, etc.</p>		
0501006	B/. 1,05kg CASTAÑA TROZOS	21,50 €
<p>Castañas confitadas conservadas en su almíbar de caramelo.</p> <p>Ingredientes: Castaña, azúcar, sirope de glucosa, extracto de vainilla.</p> <p>Uso: Castañas rotas irregularmente confitadas hasta el centro en un jarabe de azúcar con sabor a vainilla. Estas castañas en trozos se conservan en su almíbar de caramelo. Están destinados a ser incorporados a una mousse de castañas o mezclados con preparados congelados.</p>		



CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501007	B/. 4kg CASTAÑA ENTERA (50psc/kg)	155,15 €
<p>Castañas confitadas conservadas en su almíbar de caramelo. Ingredientes: Castaña, azúcar, sirope de glucosa, vaina de vainilla. Uso: Castañas enteras calibradas, peladas y confitadas hasta la médula en un almíbar de azúcar infusionado con vainas de vainilla. Clasificadas cuidadosamente para mantener solo lo mejor y luego conservadas en su jarabe de caramelo. Se comen como postre, con un helado o un entremet de castañas.</p>		
0501008	B/. 1kg TIRAS PIEL LIMÓN	39,35 €
<p>Cáscara de limón confitada, cortada en tiras y envasada en bandeja bajo atmósfera protectora. Ingredientes: Piel de limón, sirope de glucosa, azúcar. Uso: Rodajas de piel de limón confitadas durante mucho tiempo en un almíbar de azúcar, escurridas y luego envasadas en bandejas bajo atmósfera protectora conservando el sabor del producto y sus cualidades originales. Su presentación es ideal para cubrir con chocolate blanco o para aromatizar tortas o mousses de chocolate.</p>		
0501009	B/. 2,8kg CUARTOS PIEL NARANJA	62,05 €
<p>Piel de naranja confitada, cortada en cuartos y cubierta con su sirope de caramelo. Ingredientes: Piel de naranja, sirope de glucosa, azúcar. Uso: Después de pelar las naranjas en cuartos, las cáscaras se confitan durante mucho tiempo en un jarabe de azúcar. Se envasan en cajas, cubiertas con su sirope de caramelo. Estas cortezas se pueden cortar y usar para cubrir chocolate o para dar sabor a galletas de mantequilla.</p>		
0501010	B/. 1kg RODAJAS NARANJA	23,05 €
<p>Las naranjas se cortan en rodajas, se cuecen en agua y luego se confitan durante mucho tiempo en un almíbar de azúcares. Después del escurrido, las lonchas se envasan en bandejas bajo atmósfera protectora. Ingredientes: Naranjas, jarabe de glucosa, azúcar. Uso: Para cobertura de chocolate o para decoración.</p>		



0501013	B/. 1kg TIRAS PIEL NARANJA	30,75 €
<p>Cáscara de naranja confitada, cortada en tiras y envasada en bandeja bajo atmósfera protectora.</p> <p>Ingredientes: Piel de naranja, sirope de glucosa, azúcar.</p> <p>Uso: Rodajas de piel de naranja confitadas durante mucho tiempo en un almíbar de azúcar, escurridas y luego envasadas en bandeja bajo atmósfera protectora conservando el sabor del producto y sus cualidades originales. Su presentación es ideal para cubrir con cobertura de chocolate negro o para aromatizar tortas o mousses de chocolate.</p>		
0501017	B/. 350g CONFITURA NARANJA	4,98 €
<p>Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce.</p> <p>Ingredientes: Naranja, azúcar, pectina.</p> <p>Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.</p>		
0501018	B/. 350g MERMELADA GRIOTTE	6,15 €
<p>Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce.</p> <p>Ingredientes: Cereza, azúcar, pectina.</p> <p>Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.</p>		
0501019	B/. 350g MERMELADA FRESA	6,50 €
<p>Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce.</p> <p>Ingredientes: Fresa, azúcar, pectina.</p> <p>Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.</p>		



0501053	B/. 350g MERMELADA FRAMBUESA	9,80 €
<p>Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce. Ingredientes: Frambuesa, azúcar, pectina. Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.</p>		
0501054	B/. 350g MERMELADA ALBARICOQUE	5,97 €
<p>Mermelada extra ideal para untar, textura ligera. Receta afrutada y ligeramente dulce. Ingredientes: Albaricoque, azúcar, pectina. Uso: Mezcla llevada a consistencia de gelatina, azúcar y pulpa de fruta. La pectina le permite obtener la textura adecuada sin cocinar demasiado. Estas mermeladas en tarros tienen una textura ligera, ideales para untar o para acompañar queso blanco. Receta menos dulce y más afrutada que la mermelada en lata.</p>		