



Anxoves amb oli d'oliva

Les anxoves Espinaler es pesquen al Mar Cantàbric durant els mesos de primavera i es mantenen en salaó durant un llarg període caramel·litza-se delicadament. Passat aquest temps, es netegen manualment amb un fil d'aigua per no trencar-ne les fibres i així conservar el màxim sabor i textura d'aquest menjar.

| | | |
|--------------|-----------|-------------------|
| Cod. 3026128 | Peces: | Unitats/Capsa: 12 |
| Cod. 299086 | Peces: 6 | Unitats/Capsa: 12 |
| Cod. 299008 | Peces: 10 | Unitats/Capsa: 12 |
| Cod. 299006 | Peces: 40 | Unitats/Capsa: 12 |

Preu unitat



Seitons amb vinagre

Seitons amb vinagre elaborats a partir d'anxoves del cantàbric, capturades exclusivament en temporada. Per la seva elaboració, se seleccionen, es netegen i condimenten, macerant-los amb vinagre, el qual proporciona un gust subtil i delicat amb el punt ideal d'àcides.

| | | |
|-------------|-----------------|-------------------|
| Cod. 290130 | Pes net: 80 gr | Unitats/Capsa: 14 |
| Cod. 290051 | Pes net: 140 gr | Unitats/Capsa: 8 |
| Cod. 290038 | Pes net: 400 gr | Unitats/Capsa: 12 |

Preu unitat



Patates fregides espinaler

El secret de les patates Espinaler està a les matèries primeres i el procés d'elaboració artesanal: les patates es recullen a Sòria entre finals d'estiu i principis de tardor, i fregides en paella amb oli d'oliva i amb molt poca sal, per donar-li tota la preponderància al sabor de la patata Espinaler i el seu punt exacte de fregit.

Cod. 299220 Pes: 50 gr Unitats/Capsa: 25

Cod. 299221 Pes: 150 gr Unitats/Capsa: 10

Preu unitat



Llauna patates espinaler

Cod. 299019 Pes: 400 gr Unitats/Capsa: 4

Preu unitat



Patates sal marina

Les patates fregides Espinaler Sal Marina són una cruixent, fina i gustosa patata fregida en oli de gira-sol el perfecte punt de sal marina. Amenitza els teus aperitius amb aquest deliciós snack al punt de sal que no deixa indiferent a ningú.

Cod. 3026957 Pes: 50 gr Unitats/Capsa: 25

Cod. 3026958 Pes: 150 gr Unitats/Capsa: 10

Preu unitat



Patates salsa espinaler

Les patates fregides amb gust de salsa Espinaler són la combinació de les nostres patates fregides clàssiques amb el gust indistingible de la llegendària Salsa Espinaler. Fregides en oli d'oliva, conservant la màxima qualitat i aportant aquells matisos de vinagre i espècies que aporta la Salsa Espinaler.

Cod. 299109 Pes: 50gr Unitats/Capsa: 25

Cod. 299113 Pes: 125 gr Unitats/Capsa: 10

Preu unitat





Patates de tall gruixut

Les patates de tall gruixut estan especialment dissenyades per elaborar canapès o 'montaditos' gràcies al gruix extra del tall de la patata, amb un cruixent excepcional. Una manera diferent de gaudir de l'aperitiu o com acompanyament ideal per a qualsevol plat.

Cod. 3022735 Pes: 150gr Unitats/Capsa: 10

Preu unitat



Patates de tòfona negra

Les patates Espinaler amb gust de tòfona negra d'hivern estan elaborades per als paladars més selectes. Amb la qualitat de les tradicionals i clàssiques patates Espinaler, ara amb gust de l'autèntica tòfona negra.

Cod. 3023164 Pes: 100 gr Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Patatas Palla

Les patates palla Espinaler s'elaboren amb una minuciosa selecció de la matèria primera, es tallen, es fregeixen en oli d'oliva d'alta qualitat i es salen lleugerament per donar lloc a una patata cruixent i saborosa, ideal com aperitiu o com a guarnició.

Cod. 299108 Pes: 80 gr Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



Xips vegetals

Les xips vegetals ecològiques Espinaler són una selecció dels millors vegetals fregits 100% en oli d'oliva verge extra en el seu punt perfecte de cocció. Cruixents, saboroses, exquisides i de màxima qualitat, les xips vegetals són un aliment ideal pels teus aperitius gourmet.

Cod. 3021107 Pes: 80gr Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



OLIVES ESPINALER

Les olives farcides Espinaler són de la varietat Manzanilla Fina i de Categoria Extra, les més apreciades del mercat. Passat un procés de selecció de categoria i de calibrat de les millors olives (calibre 160-200), es desossen curosament i se'ls afegeix el farcit elaborat a base d'anxova. Una excel·lent oliva, ferma i sucosa que s'ha convertit en l'oliva de referència als millors aperitius i celebracions.

FORMATS

| | | |
|--------------|-----------------|-------------------|
| Cod. 250059 | Pes: 200 gr | Unitats/Capsa: 15 |
| Cod. 3026328 | Pes: 350 g neg. | Unitats/Capsa: 12 |
| Cod. 250400 | Pes: 350 gr | Unitats/Capsa: 15 |
| Cod. 3021108 | Pes: 350 gr sal | Unitats/Capsa: 15 |
| Cod. 250064 | Pes: 3x 50 gr | Unitats/Capsa: 8 |
| Cod. 250405 | Pes: 1.420 gr | Unitats/Capsa: 6 |

Preu unitat





Olives negres d'Aragó

Seleccionem les millors olives negres d'Aragó, de la varietat Empeltre i macerades durant més de sis mesos. Sorprenen pel seu gust característic, fort i amarg que contrasta amb la delicadesa de la seva pròpia textura.

Cod. 250635 Pes: 225 gr Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Olives Arbequines

Les olives Arbequines Espinaler es recol·lecten i es maceren durant al menys tres mesos, és llavors quan obtenen el seu cracterístic sabor. Originaries d'Arbeca, Lleida, són un aliment d'intens i característic gust i textura.

Cod. 250365 Pes: 370 gr Unitats/Capsa: 12

Preu unitat

Olives Cocktail

El cocktail d'olives Espinaler, un deliciós mix d'olives verdes senceres varietat 'Manzanilla', olives negres varietat 'Cacereña', cebetes i cogombrets. Un aperitiu salat d'increïble textura i sabor de categories 'selecta', regal per als paladars gourmet.

Cod. 250365 Pes: 370 gr Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Piparres

Les piparres Espinaler són un excel·lent aliment per als aperitius gourmet. Originals de Navarra són un producte únic per la seva qualitat i molt apreciades pel seu suculent i suau gust.

Cod. 287187 Pes: 60 gr Unitats/Capsa: 15

Preu unitat



Paté d'oliva arbequina

Cod. 276560
Pes net: 100 g

Preu unitat



Paté d'oliva negra d'aragó

Cod. 276260
Pes net: 100 g

Preu unitat



La Original SALSA ESPINALER SALSA D'APERITIU

La Salsa Espinaler és la millor salsa d'aperitiu del món, la salsa aperitiu icònica i original. Creada l'any 1950 amb una fórmula familiar, és el producte estrella d'Espinaler, perfecta per maridar amb conserves de marisc, patates fregides, aminades o olives.

ORIGINAL

| | | |
|-------------|-------------|-------------------|
| Cod. 299100 | Pes: 92 ml | Unitats/Capsa: 48 |
| Cod. 299120 | Pes: 200 ml | Unitats/Capsa: 12 |
| Cod. 299077 | Pes: 250 ml | Unitats/Capsa: 12 |
| Cod. 299110 | Pes: 750 ml | Unitats/Capsa: 6 |

ESPECIALITATS

| | | |
|--------------|-----------------|-------------------|
| Cod. 299085 | Pes: 92 ml hot | Unitats/Capsa: 48 |
| Cod. 3024644 | Pes: 92 ml xile | Unitats/Capsa: 48 |
| Cod. 3025065 | Pack 4 x 92 ml | Unitats/Capsa: 12 |

Preu unitat



AMB XILE
HABANERO
¡SUPER PICANT!

SENSE
GLUTEN

VEGA



Salsa Brava

La salsa Brava Espinaler és el millor aliat per les patates braves. Brinda una deliciosa sensació picant gràcies a la recepta casolana a base d'all, caiena i espècies. Sense additius, sense colorants, saboritzants ni conservants.



Cod. 280299 Pes: 140 gr Unitats/Capsa: 12

Cod. 250365 Pes: 870 gr Unitats/Capsa: 6

Preu unitat

Salsa Allioli

L'allioli és una de les salses més típiques de la cuina mediterrània. Elaborada a base d'allioli, sense conservants ni additius. Amb una textura suau i lleugera aporta el punt picant típic de l'all i tan apreciat per plats tradicionals.



Cod. 280300 Pes: 140 gr Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Salsa Romesco

La salsa romesco Espinaler s'elabora segons la recepta tradicional a base d'oli d'oliva, tomàquet, ametlles, avellanes i vinagre de vi blanc. Una salsa 100% natural que no conté gluten.



Cod. 280299 Pes: 140 gr Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



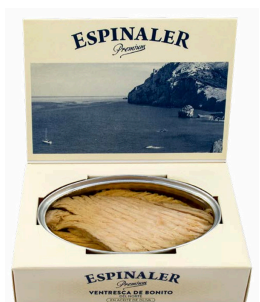
Tomàquet Fregit

Una salsa de tomàquet en conserva elaborada amb tomàquets frescos sense colorants, conservants i sense gluten. Destapa'l i descobreix l'autèntic gust del tomàquet fregit Espinaler.



Cod. 280300 Pes: 140 gr Unitats/Capsa: 12





Ventresca de bonítol en oli d'oliva

El nostre bonítol del nord es selecciona entre els millors bancs del Mar Cantàbric a l'època més òptima (de juny a octubre). La ventresca és la part més propera al cap, a la zona del 'ventre'. Gràcies a la seva alta proporció en greixos, major que la dels lloms, gaudim de l'exquisit sabor de les seves suaus làmines banyades en oli d'oliva.

Cod. 280300 Unitats/Capsa: 12



Preu unitat

Calamarsons en oli d'oliva

Els calamarsets Prèmium Espinaler són calamars de mida petita que es caracteritzen per la seva carn suau i tendra. Farcits amb les seves pròpies potes i conservats en oli d'oliva, els calamarsets són un aliment ideal pels aperitius més gourmet, o un excel·lent ingredient per arrossos, verdures i saltats.



Cod. 229300 Peces: 10/12 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Cloïssa Blanca

La cloïssa blanca gallega es considera la reina dels mariscos. A diferència del que passa amb altres conserves de marisc, la cloïssa blanca millora amb el pas del temps, gràcies a la fusió de la seva carn i els seus olis naturals. Es recullen en el seu moment òptim (finals de tardor, principi d'hivern) a les rïes de Galícia.

Cod. 202297 Peces: 14/16 Unitats/Capsa: 12

Cod. 202301 Peces: 18/20 Unitats/Capsa: 12



Preu unitat

Navalles de L'Illa de Sálvora

Les navalles premium es capturen a les aigües de l'illa de Sálvora, al delta de la ria d'Arousa. Gràcies al seu incomparable origen, són mundialment reconegudes com les millors navalles per la fusió inigualable de la tendresa de la seva carn i el profund i delicat gust de mar dels seus olis naturals propis de la navalla.



Cod. 244023 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 12

Cod. 244015 Peces: 5/7 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat





Escopinyes envasades a mà

Les escopinyes premium es recullen a les platges de les Ries Gallegues. Després d'un delicat procés de depuració en el que és seleccionen els millors exemplars, s'envasen a mà per convertir-se en una de les conserves de marisc més valorades.



Cod. 226147 Peces: 25/30 Unitats/Capsa: 12

Cod. 226148 Peces: 30/35 Unitats/Capsa: 12

Cod. 226107 Peces: 30/40 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat

Musclos Escabetx

Els musclos premium es seleccionen curosament per la seva mida i carnositat, es cuinen en oli d'oliva i es conserven en un suau escabetx de primera qualitat que emfatitza el seu excel·lent sabor. Finalment, s'empaqueten a mà per conservar tot el seu sabor.



Cod. 241375 Peces: 6/8 Unitats/Capsa: 12

Cod. 241165 Peces: 12/16 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Sardinetes en oli d'oliva

Les sardinetes premium es seleccionen entre les millors partides de cada campanya, a principis de tardor. Aquest peix blau, un dels més reconeguts, es caracteritza per la seva suau textura i el seu alt valor nutricional. Es conserven en oli d'oliva per potenciar el seu gust natural.



Cod. 262177 Peces: 20/25 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Sardinetes 'Xeito' amb oli d'oliva

Les sardines i sardinetes 'Xeito' Espinaler es pesquen segons aquest mètode tradicional i artesanal galleg, un sistema que garanteix la supervivència dels bancs de peixos així com la qualitat de les sardinetes. Les nostres sardines i sardinetes 'Xeito' es seleccionen curosament per la seva mida.

Cod. 262212 Peces: 8/10 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Musclos en escabetx



Els nostres musclos procedeixen de les millors batees. Una vegada seleccionats i cuinats, es banyen en un suau escabetx per gaudir de l'equilibri del sabor d'aquest fruit ùnic del mar.

Cod. 241130 Peces: 6/8 Unitats/Capsa: 25

Cod. 241373 Peces: 10/12 Unitats/Capsa: 25

Cod. 241377 Peces: 14/16 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat

Cloïsses al natural

Les cloïsses Espinaler procedeixen de les millors platges i costes atlàntiques. És una de les conserves de marisc més ben valorada gràcies a la seva textura i al gust de la seva carn. Conservades en el seu propi suc per preservar l'autèntica frescor i el gust de mar.

Cod. 205100 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Cloïsses Blanques

La cloïssa blanca es considera la joia de la corona en el món de les conserves. La seva carn ferma i gustosa en combinació amb el líquid de cobertura natural produeixen una explosió de sabor ideal per a tota classe de receptes així com els millors aperitius gourmet.

Cod. 202069 Peces: 18/20 Unitats/Capsa: 25

Cod. 202304 Peces: 25/30 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Escopinyes al natural

El gust de mar en cada mos! Les escopinyes Espinaler Clàssic conserven el seu autèntic sabor de mar gràcies al seu procés de depuració en aigua de mar. Seleccionats curosament atenen el seu origen, calibre i sabor.



Cod. 226049 Peces: 25/35 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226066 Peces: 35/45 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226081 Peces: 45/55 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226082 Peces: 55/65 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226089 Peces: 65/85 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



'Zamburiñas' amb salsa gallega

Les 'zamburiñas' Espinaler provenen d'aigües de l'Atlàntic. Ofereixen un intens gust de mar, amb una carn blanca, consistien i uniforme. Banyades en salsa gallega, ofereixen un contrapunt tradicional i equilibrat de tomàquet, ceba i vi blanc.



Cod. 290471 peces: 10/12 Unitats/Capsa: 25

Preu unitat

Navalles al natural

Les navalles Espinaler procedeixen de sorres poc profundes i banyades per àmplies mareas. Els mateixos olis de la navalla que apareixen a la llaua són un regal de la naturalesa. No els malgastis! Recomanem beure'l directament de la llaua o com a ingredient insuperable de sofregits.



Cod. 244020 Peces: Unitats/Capsa: 25

Cod. 244200 Peces: 5/8 Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



'Langostillo'

Els 'langostillos' Espinaler Clàssic, també coneguts com a 'corrucos', són un familiar llunyà de l'escopinya, de mida més gran. Es tracta d'un marisc exquisit, típic de les costes del sud d'Espanya. Aquesta deliciosa conserva es presenta al natural, en el seu propi suc.

Cod. 235050 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat

'Almejón'

L'almejón, també conegut com a ametlla de mar, és un mol·lusc molt abundant en les costes atlàntiques. Es caracteritza per una closca de gran mida. Aquest marisc ens proporciona un sabor més aviat dolç, una carn ferma i tendra.

Cod. 3021354 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat





Pop amb salsa gallega

Conserva gourmet elaborada a base del millor pop, banyat en salsa gallega elaborada per ingredients de primera qualitat, màgia per als sentits!

Cod. 290407 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat

Pop amb oli d'Oliva

El pop Espinaler és seleccionat, cuit i trossejat delicadament per aconseguir una textura perfecta. Presentat en rodanxes i envasat en oli d'oliva que enriqueix el seu característic sabor.

Cod. 290092 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Fetge de bacallà / Foie del mar

El fetge de bacallà fumat, també conegut com a Foie del Mar, procedeix de les fredes aigües del nord de l'Atlàntic. És un producte ideal per elaborar canapès.

Cod. 287168 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Cargols de mar

Els caragols de mar Espinaler són una autèntica delícia del mar. Es col·lecten manualment, es couen al vapor abans d'extreure'ls de la seva closca i enllaunar-los en aigua natural.

Cod. 290111 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Calamarsons en oli d'oliva

Els nostres calamarsons són petits calamars que es farceixen amb els seus propis tentacles, seguint un procés d'elaboració manual i delicat.

Cod. 290407 peces: 5/8 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



TONYINA CLARA O BONÍTOL?

Quina és la diferència?

El **Bonítol del Nord**, és una raça de tonyina molt apreciada. La tonyina blanca de la millor qualitat procedeix de l'oceà Atlàntic, en aigües entre les illes Azores i el mar Cantàbric, i el mar Mediterrani. La seva carn és blanca, d'un sabor immillorable i amb un alt contingut en proteïnes.

La **Tonyina clara** és la varietat de tonyina comuna. Procedeix d'aigües obertes als mars tropicals i subtropicals de tot el món. És més gran que el bonítol i la seva carn sol ser d'un color més vermellós, no tan blanca com la del bonítol.

Ventresca de tonyina clara amb oli d'oliva

Cod. 223604 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Tonyina clara amb oli vegetal

Cod. 223605 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Bonítol del nord amb oli d'oliva

Cod. 220030 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat

Ventresca de bonítol amb oli d'oliva

Cod. 220109 Unitats/Capsa: 25



Preu unitat



Bonítol amb oli d'oliva

Cod. 220534
Unitats/Capsa: 12



Preu unitat



Bonítol amb salsa catalana

Cod. 220535
Unitats/Capsa: 12



Preu unitat



Sardinetes amb oli d'oliva

La sardina més petita però no la menys gustosa! Conservada amb oli d'oliva per preservar el seu sabor natural. Sabies que setembre és el millor mes per la seva pesca? Així s'assegura la millor qualitat.



Cod. 262178 Peces: 14/16 Unitats/Capsa: 25

Cod. 262006 Peces: 16/20 Unitats/Capsa: 25

Preu unitat

Sardines amb oli d'oliva

El pop Espinaler és seleccionat, cuit i trossejat delicadament per aconseguir una textura perfecta. Presentat en rodanxes i envasat en olor d'oliva que enriqueix el seu característic sabor.



Cod. 292190 peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



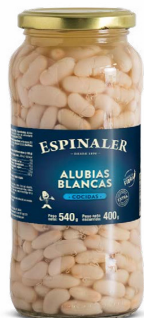
Sardinetes amb escabetsx



Cod. 262039 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25

Preu unitat





Mongetes blanques

La mongeta blanca Espinaler és un aliment de qualitat, nutritiu i ric en proteïna vegetal i fibra. Les mongetes blanques destaquen per la seva cremositat i suavitat en el sabor, ideals com complements de plats tradicionals.

Cod. 3020818 Pes: 540 g Unitats/Capsa: 12



Preu unitat

Llenties pardines

La llentia pardina o llentia franciscana és un producte molt habitual entre els llegums en conserva. Tenen una pell marró que persisteix inclús després de la cocció.

Cod. 3020819 Pes: 540 g Unitats/Capsa: 12



Preu unitat



Mongetes del ganxet

La mongeta de Ganxet, cultivada a Catalunya, és coneguda per la seva cremositat i delicat gust. La baixa percepció de la seva pell fa que el contacte amb el paladar sigui molt suau, de gust sucós i delicat.

Cod. 288230 Pes: 380 g Unitats/Capsa: 12



Preu unitat

Cigrons de pagès extra

Els cigrons de pagès Espinaler són de la varietat 'pedrosi-llano', de mida petita, d'intens sabor i textura delicada, com sempre, amb la qualitat i tradició d'Espinaler des de 1896

Cod. 288232 Pes: 350 g Unitats/Capsa: 12



Preu unitat





Llenties Beluga

La llentia beluga, també coneguda com a llentia caviar, és la varietat de llentia amb un nivell més alt de proteïna. De color fosc, tendres i suaus, les llenties de caviar Espinaler són el millor acompanyant per les teves amanides gourmet.

Cod. 288235 Pes: 375 g Unitats/Capsa: 12



Preu unitat

Cors de carxofa extra

El cor de la carxofa és la part més apreciada, saborosa i sucosa de la carxofa, i són ideals per amanides fresques.

Cod. 288041 Peces: 12/14 Unitats/Capsa: 12

Cod. 3020819 Peces: 16/20 Unitats/Capsa: 12



Preu unitat



Pebrot del piquillo de lodosa

Pebrot del piquillo Espinaler amb denominació d'origen de Lodosa (Navarra). D'excel·lent sabor gràcies al rostit amb fusta de faig i el plat artesanal. Disponible sencer o en tires.

Cod. 253021 mida: tires Unitats/Capsa: 12



Preu unitat

Espàrrecs de Navarra

Espàrrecs blancs de categoria extra pel seu autèntic sabor, garantia de qualitat. Perfecta harmonia entre aroma, textura i sabor gràcies al seu origen amb DOP.

Cod. 232028 Pes: 350 g yemas Unitats/Capsa: 12

Cod. 232031 Pes: 330 g 6/9 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat





Ametlles marcona trufades

L'ametlla Marcona amb tòfona negra Espinaler és un snack gourmet elaborat amb ametlles Prèmium de primera qualitat, oli d'oliva Verge Extra i tòfona d'estiu deshidratada. Ideals per acompanyar els aperitius més sofisticats.

Cod. 3024311 Pes: 90 g Unitats/Capsa: 30

Cod. 3024330 Pes: 150 g Unitats/Capsa: 20

Preu unitat

VINAGRES I VINAGRETES

El **Vinagre Balsàmic Gran Coupage Espinaler**, és únic al món dels balsàmics. Obtingut a partir de la selecció dels millors vinagres, amb most de raïm blanc d'alta qualitat i caramel que li aporta una alta densitat i un color negre intens.

El **Vinagre Gran Reserva Espinaler**, és un vinagre de sabor intens amb records de vi madur. Envellit en roure vell, destaca pel seu color caoba i la seva olor de fruita madura, xocolata i cirera.

La nostra **Vinagreta**, essència de tota amanida, és un condiment que dona valor a molts ingredients i guarneix plats amb innumerables varietats de sabor.



FORMATS

Cod. 3025023 Vinagre balsàmic gran coupage

Cod. 3025022 Vinagre gran reserva

Cod. 3023397 Vinagre clàssica

Pes net: 250 ml Unitats/Capsa: 12 Preu unitat

ESPINALER BIO

Les nostres conserves de marisc amb Certificació Ecològica són una prova del nostre compromís amb la qualitat, la salut i el respecte per la protecció del medi ambient amb l'objectiu de millorar el nostre producte i el nostre planeta.

PRODUCTES

| | | | |
|--------------|---------------------------|--------------|-------------------|
| Cod. 3020811 | Sardinetes en oli d'oliva | peces: 16/20 | Unitats/Capsa: 25 |
| Cod. 3021911 | Musclos en escabetx | peces: 13/18 | Unitats/Capsa: 25 |
| Cod. 299127 | Patates fregides | pes: 100 gr | Unitats/Capsa: 12 |
| Cod. 3022367 | Salsa Espinaler | pes: 92 gr | Unitats/Capsa: 48 |

Preu unitat





Vermut negre espinaler

Resulta d'una recepta secreta única, a base de vi blanc d'alta qualitat macerat amb es de 25 herbes aromàtiques, creant així un vermut vermell robí amb tints terracota, dolç i brillant, amb un intens i fresc aroma a orenga, menta i caramel, combinant una base dolça en boca.

Cod. 112205 capacitat: 75 cl Unitats/Capsa: 6

Cod. 112210 capacitat: 2 l Unitats/Capsa: 6

Cod. 112208 capacitat: 5 l Unitats/Capsa: 4

Cod. 302641 capacitat: 25 l Unitats/Capsa: 1

Preu unitat



Vermut blanc espinaler

El vermut blanc Espinaler és el resultat de la maceració equilibrada de la mostra millor selecció d'herbes aromàtiques, des de l'artemisa, la canyella, l'absenta, el cardamom fins al poleo menta o el dictam de creta, entre moltes altres. De color groc pàl·lid amb matisos maragdes i d'aroma i gust frescos i intensos.

Cod. 112200 capacitat: 75 cl Unitats/Capsa: 6

Cod. 112215 capacitat: 2 l Unitats/Capsa: 6

Cod. 112214 capacitat: 5 l Unitats/Capsa: 4

Preu unitat



Vermut negre espinaler reserva

El secret descansa en la combinació perfecta de la qualitat de les seves matèries primeres, el procés d'elaboració i maceració del vermut base (amb les seves més de 25 herbes aromàtiques) i un procés de cria en botes de roure vell. De color ambre profund amb lleugers tocs bordeus, amb llàgrima profunda i de gust dolç.

Cod. 112075 capacitat: 75 cl Unitats/Capsa: 6

Preu unitat



Vermut negre espinaler vinatge

El tradicional vermut negre espinaler en una ampolla de disseny per als col·leccionistes. Una peça col·leccionable amb la garantia, qualitat i sabor de sempre. A més, pots reutilitzar l'ampolla gràcies al seu disseny amb tap.

Cod. 112051 capacitat: 50 cl Unitats/Capsa: 6

Cod. 112103 capacitat: 1 l Unitats/Capsa: 6

Preu unitat



RATAFÍA

Elaboració Tradicional

Deliciós licor de sobretaula elaborat a partir d'una acurada selecció de nous verdes i herbes aromàtiques. De color negre pàl·lid, aroma intens i agradable amb records a nous, fruits del bosc i plantes aromàtiques. De sobrada personalitat pel seu increïble aroma i gust.

Cod. 3026329 capacitat: 70 cl Unitats/Capsa: 6

Preu unitat



Sangria

La sangria Espinaler s'elabora seguint l'antiga recepta a base de vi negre, aromes naturals i extractes que apareixen amb caràcter dominant, marcant el sabor i l'aroma característics d'aquesta beguda. Destaca pel seu color vermell bordeus que denota la joventut del vi base, pel seu gust dolç i les seves notes cítriques.

Cod. 3024345 capacitat: 70 cl Unitats/Capsa: 6

Preu unitat



Cervesa de taverna

Cervesa artesana clàssica estil 'Pilsen', fruit de la tradició de la nostra taverna a la vora del Mediterrani i del saber dels mestres cervesers artesans. De color daurat, cos lleuger i espuma cremosa, amb interessants notes florals. Amb un toc dolç i lleuger caramel que es combinen amb les elegants aromes florals del llúpul.

Cod. 3024345 capacitat: 70 cl Unitats/Capsa: 6

Preu unitat



PACKS ESPINALER



Pack top 3

- Olives farcides
- Salsa Espinaler
- Patates fregides en oli d'oliva

Cod. 100155 Unitats/Capsa: 12



Pack garbí

- Olives farcides
- Escopinyes al natural
- Musclos amb escabetx

Cod. 100038 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat

Pack llebeig

- Olives farcides
- Salsa Espinaler
- Escopinyes al natural
- Musclos amb escabetx

Cod. 100082 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Pack vermutet

- Olives farcides
- Escopinyes al natural
- Musclos amb escabetx
- Cloïsses al natural

Cod. 100111 Unitats/Capsa: 12 **11,65€**

Preu unitat



Pack vermut vintage

- Olives farcides
- Escopinyes al natural
- Vermut vintage

Cod. 3022630 Unitats/Capsa: 8

Preu unitat



Pack Salseros

- Salsa Espinaler clàssica
- Salsa Espinaler picant
- Salsa Espinaler xile habanero
- Salsa Espinaler ECO

Cod. 3025065 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat



Pack calamidad

- Olives farcides
- Musclos amb escabetx
- Cloïsses al natural
- Salsa Espinaler
- Vi blanc Verdejo Juanita Calamidad

Cod. 3026184 Unitats/Capsa: 6

Preu unitat





La Història de Pepus es remunta al 2003 quan Miquel Tapias, actual propietari d'Espinaler i quarta generació de la família Tapias al davant del negoci, va decidir crear una segona marca de **conserves de peix i marisc amb la millor relació qualitat-preu.**

L'any 2015, la marca es va relançar amb una nova imatge corporativa. **El packaging presenta una imatge jove, fresca iicolorada amb l'objectiu de projectar Pepus al mercat més generalista.**



Escopinyes al natural

L'escopinya Pepus es selecciona a la llotja en el moment òptim de cada temporada, des de mitjans de juliol fins a octubre. Es classifica per a mesures i s'envasa a granel.

Cod. 226073 Peces: petits Unitats/Capsa: 25

Cod. 226037 Peces: mitjans Unitats/Capsa: 25

Cod. 226140 Peces: grans Unitats/Capsa: 25

Preu unitat

Cloïsses al natural

L'imprescindible de qualsevol bon aperitiu. La cloïssa Pepus es prepara perquè conservi el seu autèntic sabor a mar.

Cod. 205026 Peces: petits Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



Musclos en escabetx

El musclo Pepus es cultiva a les millors plataformes i es selecciona per mides. Després es prepara es un delicat i saus escabetx.

Cod. 241123 Peces: petits Unitats/Capsa: 25

Cod. 241124 Peces: grans Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



Navalles al natural

La navalla Pepus es pesca en aigües poc profundes i després de la seva recol·lecció, es refinen per eliminar-ne l'excés de sorra.

Cod. 244700 Pes: 110g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat





Tonyina clara amb oli vegetal

La tonyina clara Pepus es sotmet a un procés de cocció controlat en salmorra amb la intenció de dotar al peix de la textura i gust adequats.

Cod. 223710 Pes: 110g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat

Ventresca de tonyina amb oli d'oliva

La ventresca de tonyina Pepus s'elabora amb la millor part del peix. Envasat en oli d'oliva.

Cod. 220080 Pes: 110g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



Sardinetes amb oli d'oliva

Les sardinetes provenen de l'Atlàntic nord-oriental i del Mediterrani. Es col·loquen acuradament a la llauna a mà. Amb oli de gira-sol, garantint un sabor suau.

Cod. 262030 Peces: 110 g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat

Zamburiñas amb salsa gallega

La 'Zamburiña' Pepus es pesca a l'oceà Atlàntic. Després de la cocció, s'envasa en salsa gallega. Una deliciosa tapa que sorprendrà als millors paladars.

Cod. 290646 Pes: 110g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



Daus de Cefalòpode

Els blocs de cefalòpode Pepus es trossegueu i s'enllaunen en oli vegetal. Una tapa deliciosa i molt sabrosa.

Cod. 290085 Peces: 110 g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



Calamars amb salsa americana

La tonyina clara Pepus es sotmet a un procés de cocció controlat en salmorra amb la intenció de dotar al peix de la textura i gust adequats.

Cod. 223710 Pes: 110g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat

Calamars en la seva tinta

Els calamars en la seva tinta Pepus s'elaboren amb la mateixa tinta del calamar.

Cod. 290067 Pes: 110g Unitats/Capsa: 25

Preu unitat



Espàrrecs blancs

Els espàrrecs blancs Pepus es recullen i es cuinen lentament abans de ser envasats en pots de vidre, assegurant la seva tendra textura.

Cod. 232057 Pes: 6/9 Unitats/Capsa: 12

Preu unitat

BITACORA



Sardina fumada lloms