

QUESO
DEHESA DE LOS LLANOS GRAN RESERVA



Reconocido como uno de los mejores quesos del mundo. Totalmente artesanal. Elaborado con leche cruda de oveja de raza pura manchega alimentada con los pastos de la finca propia. Madurado según criterios tradicionales, sin parafinas ni pinturas añadidas. De color amarillo pajizo, de textura ligeramente seca y olor intenso con recuerdos a monte. Su sabor es limpio, intenso y elegante, con recuerdos a moho.



T. 967 243 100
www.dehesadelosllanos.com

VINO
MAZACRUZ CIMA TINTO 2009

Después de una vendimia negativa manual, para eliminar los racimos que no han alcanzado una excelente calidad, se hace una recolección mecánica nocturna, aprovechando las horas de menor temperatura. Fermentación maloláctica en depósito de, al menos, 12 meses en barricas de roble francés. Marida con queso manchego, chuletón de buey y carnes de caza.



T. 967 243 100
www.dehesadelosllanos.com



MAZAPÁN
MAZAPANES BARROSO

Las "delicias" son mpanadas de mazapán rellenas de yema, elaboradas con un exclusivo proceso de fabricación (varias pasadas en las tradicionales refinadoras de piedra) y el relleno de yema hecho exclusivamente con yema desclorada y azúcar. La denominación "Delicia" la reciben al aplicar artesanalmente, un baño de mazapán especial y gran cantidad de huevo, donde se esconde el secreto de la jugosidad y sabor inigualable de este manjar.



T. 925 35 31 49
www.mazapanesbarroso.com

TURRÓN
PABLO GARRIGÓS IBÁÑEZ

Almendra marcona de la cuenca mediterránea, miel de naranjos propios o romeros silvestres de las montañas levantinas componen la masa de este Turrón de Jijona PREMIUM elaborado con el método más tradicional, en una perfecta combinación de innovación técnica y mimo en el proceso de elaboración manual. Para el gourmet más exigente.



T. 965 61 28 11
www.pablogarrigos.com

ANCHOAS
MAISOR, ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Conservas artesanales con la mejor pesca del Cantábrico, exclusivamente de campaña y que son seleccionadas directamente. Limpian los filetes en su propio obrador de Getaria con paciencia y mimo, uno a uno, siguiendo las costumbres tradicionales. Sin duda disfrutará de una experiencia gastronómica inigualable.



T. 943 14 09 93
www.maisor.com

QUESO
BOFFARD GRAN RESERVA

De producción limitada y numerada, cada año, la pieza numerada con el cero es enviada a SSMM el Rey de España. Esta joya gastronómica es elaborada con leche cruda de oveja del primer destete de primavera, la que recibe los rústicos aromas del pasto castellano. Tras 18 meses de maduración, sólo las mejores unidades salen al mercado. Un inigualable sabor del ayer para paladares de hoy.



BOFFARD
T. 902 150 903
www.boffard.com

Selección Sibaritas

CAVIAR
BLACK PEARL

Lujo verdadero para paladares de altos vuelos. Black Pearl pone de forma urgente el mejor caviar del mundo en cualquier destino de España. Una exquisitez para disfrutar en cualquier momento, en cualquier lugar.



T. 91 542 02 65
www.blackpearlcaviar.org

TRUFAS
TRUFAS ROZALÉN

Quien ha probado la trufa negra de este productor dice que su aroma y sabor son incomparables. Su gran secreto: la sabiduría a la hora de encontrar el óptimo grado de madurez, tratarlas con un mimo obsesivo y ofrecerlas frescas, recién recolectadas.



T. 978 780 169
www.trufasrozalen.es

BRANDY
GRAN DUQUE DE ALBA ORO

Rizando el rizo del mejor brandy, "Gran Duque de Alba Oro" emplea como materia prima su brandy "Duque de Alba". Más criado y envejecido, ahora en botas de roble americano envinadas con Dos Cortados, un Palo Cortado con una vejez media de 20 años por el sistema clásico jerezano de Criaderas y Soleras, avanzando nuevamente por el soleraje a través de cinco criaderas hasta llegar de nuevo a la solera.



T. 956 35 34 01
williams-humbert.com

CAZA
LA CATEDRAL DE LA CAZA

Cecina de Ciervo elaborada con Pierna de Ciervo altamente seleccionada y especias naturales. Macerada y curada durante un periodo mínimo de 90 días. Gusto intenso, exquisito y de excelente textura que consigue llevar el sabor de los montes al paladar.



T. 925 32 09 88
www.catedraldelacaza.com

ACEITE
OLEO MÁGICA GRAN SELECCIÓN

De olivos propios y mimados sale esta exquisitez. Seleccionando el momento óptimo de recogida se procede a la extracción en frío inmediata del zumo, conservando así todas las cualidades del fruto. Como resultado, un aceite único sumamente frutado y aromático, con notas verdes recuerdo a tomatera y a hierba recién cortada.



T. 953 39 40 50
www.oromagina.com

AZAFRÁN
KARKOM DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Con un elevado poder colorante, aroma intenso, fuerte y exótico y un ligero sabor amargo. Está cuidadosamente seleccionado y todo el proceso se realiza de forma artesanal, posee unas características únicas. Un placer gastronómico que da el toque de distinción a los platos más tradicionales y a los más vanguardistas.



T. 967 47 40 93
www.azafranesmanchegos.com