

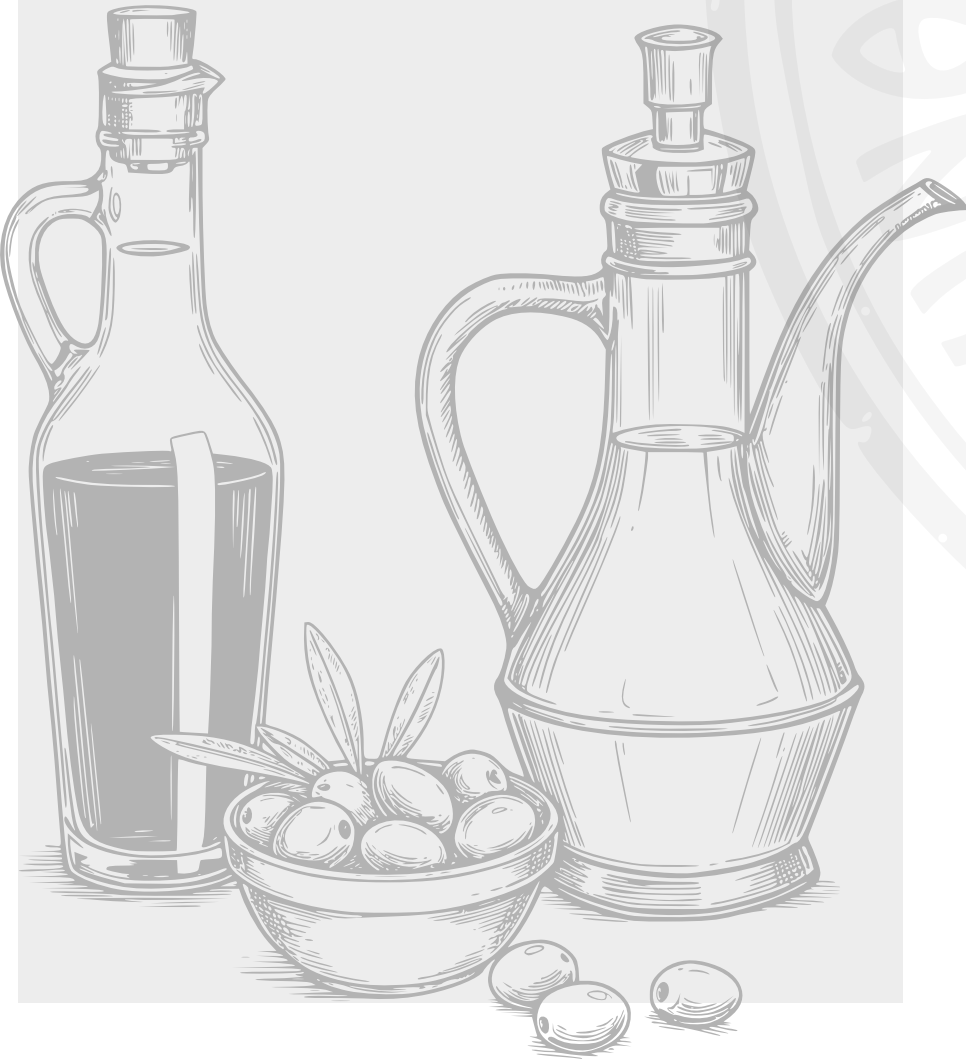
LA DES PEN SA



Vn
VERDU
NAVAR.
GASTRONOMIA

ACEITES Y VINAGRES

Del árabe hispánico azzáyt o del latín oleum, el aceite es uno de los pilares de nuestra gastronomía. Desde los olivares a los campos de girasoles, el aceite de oliva o el de girasol moldean nuestras tierras y nuestros platos. Aromatizados, saborizados, infundidos, alto oléicos, suaves o vírgenes extra; de producción local o internacional. ¿Y qué decir del vinagre? Viñas o manzanares que inundan nuestros valles nos ofrecen una gran variedad de tipos: de vino tinto, manzana o sidra, de Jerez, de vino blanco, de arroz, de Módena... Vinagres de 6 meses, de 2 años y de hasta 10 años. Cuantos más años tenga el vinagre, más intenso será su sabor.



Aceite de Oliva Virgen Extra

Formatos
Garrafa (5L) Botella (1L) Botella (0.25L)



Aceite de Oliva Intenso

Formatos
Garrafa (5L) Botella (1L)



Aceite de Oliva Virgen Extra Magister
Rafael Salgado

Formatos
Botella (500ml)



Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina

Formatos
Garrafa (5L)



Aceite de Girasol

Formatos
Garrafa (5L) Botella (1L) Botella (0.25L)



Aceite de Orujo de Oliva

Formatos
Garrafa (5L) Botella (1L)



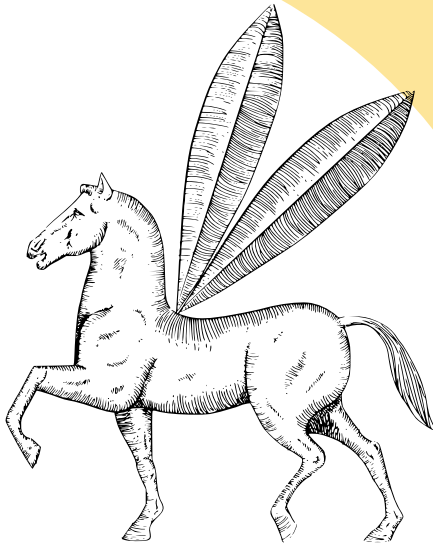
Aceite de Oliva Suave 0.4

Formatos
Garrafa (5L) Botella (1L)



Aceite de Girasol Alto Oleico 80%

Formatos
Garrafa (25L) Garrafa (5L)



Trujal Mendía es una cooperativa Navarra que se fundó en 1992 en Arróniz. Surgió mediante la asociación de 22 antiguos trujales de la zona media. Actualmente, son más de 4.000 socios. Se cultivan 900.000 olivos en 2.800 hectáreas y se producen 2 millones de litros de aceite de oliva virgen al año, lo que viene a ser la mitad del aceite que se elabora en Navarra.

mendía



Aceite de Oliva Virgen Extra
Mendía

Formatos
Garrafa (3l) Botellas de (1L) (0.5L) (0.25L)



de nuez

El aceite de nuez se obtiene mediante el prensado en frío de las nueces, lo que permite conservar sus propiedades nutricionales. Su sabor suave y ligeramente dulce lo hace perfecto para aderezar ensaladas, platos fríos y postres



Aceite de Oliva Virgen Extra con Trufa Blanca
Casa Rinaldi

Formatos
Botella (250ml)



Aceite de Oliva Virgen Extra con Trufa Negra
Casa Rinaldi

Formatos
Botella (250ml)



Aceite de Oliva en Spray
Carbonell

Formatos
Botella (200ml)



Aceite de Amendra
J. Leblanc

Formatos
Botella (500ml)



Mantequilla Clarificada - Roast & Fry
Debic

Formatos
Botella (1l)



Aceite de Avellana
J. Leblanc

Formatos
Botella (500ml)



El aceite aromatizado es una deliciosa y versátil adición a cualquier cocina. Se elabora infundando aceite de oliva con hierbas, especias, o ingredientes como ajo, trufa, o pimientos. Este proceso no solo enriquece el aceite con sabores intensos y únicos, sino que también añade un toque gourmet a los platos.



Aceite de Oliva Virgen Extra Tradicional
La Masía

Formatos
Botella (750ml)



Aceite de Cacahuete Tostado
J. Leblanc

Formatos
Botella (500ml)



Aceite de Nuez
J. Leblanc

Formatos
Botella (500ml)



Aceite de Colza Ahumado
Fumée

Formatos
Botella (500ml)



Aceite de Oliva Virgen Extra Picante
Casa Rinaldi

Formatos
Botella (250ml)



Aceite de Oliva Virgen Extra de Boletus
Casa Rinaldi

Formatos
Botella (250ml)



Aceite de Oliva Condimento Guindilla
Rafael Salgado

Formatos
Botella (250ml)



Aceite de Aguacate
Olivado

Formatos
Botella (250ml)



Aceite de Pepita de Uva
J. Leblanc

Formatos
Garrafa (5L) Botella (500ml)



Aceite de Mostaza
Dabur

Formatos
Botella (1L)



Vinagre de Vino Tinto

Formatos

Botella (1L)



Vinagre de Vino Tinto

Formatos

Garrafa (5L)



Vinagre de Manzana

Formatos

Botella (1L)



Vinagre de Jerez Reserva 25 Años
Jerez de la Frontera

Formatos

Botella (750ml)



Vinagre de Vino al Estragón
Rioja Viña

Formatos

Botella (750ml)



El aceite aromatizado es una deliciosa y versátil adición a cualquier cocina. Se elabora infundiendo aceite de oliva con hierbas, especias, o ingredientes como ajo, trufa, o pimientos. Este proceso no solo enriquece el aceite con sabores intensos y únicos, sino que también añade un toque gourmet a los platos.



Vinagre de Vino Blanco
Ybarra

Formatos

Botella (500ml)



Vinagre de Sidra
Zapiain

Formatos

Botella (750ml)



Vinagre de Jerez
Gran Gusto

Formatos

Botella (750ml)



Vinagre de Vino a la Frambuesa
Rioja Viña

Formatos

Botella (750ml)



Vinagre de Vino Blanco

Formatos

Botella (1L)



Vinagre de Vino Blanco
Ybarra

Formatos

Botella (500ml)



Vinagre Manzana Cristal

Formatos

Botella (500ml)



Vinagre de Sidra

Formatos

Botella (1L)



Vinagre Balsámico de Módena Reserva
La Casella

Formatos

Botella (500ml)



Vinagre de Umeboshi
La Finestra sul Cielo

Formatos

Botella (500ml)



Crema de Vinagre Balsámico

Ybarra

Formatos
Biberón (250ml)



Crema de Vinagre Balsámico de Mango

Ybarra

Formatos
Biberón (250ml)



Crema Vinagre de Módena

Rafael Salgado

Formatos
Biberón (500ml)



Crema de Vinagre Balsámico de Frambuesa

Ybarra

Formatos
Biberón (250ml)



Crema Vinagre Balsámico Manzana

Sibari

Formatos
Botella (225ml)



Crema Balsámica de Naranja

Rafael Salgado

Formatos
Biberón (500ml)



Crema de Vinagre a la Manzana

Borges

Formatos
Biberón (400ml)



Acetato Balsámico de Módena 20 anni

Sta María

Formatos
Botella (50ml)



Crema de Vinagre Balsámico de Módena

Ybarra

Formatos
Biberón (250ml)



Crema Vinagre Balsámico de Módena

Sibari

Formatos
Botella (225ml)



Crema Balsámica al Jerez DO

Rafael Salgado

Formatos
Biberón (500ml)



Vinagre de Módena Cristal

Rafael Salgado

Formatos
Botella (250ml)



Vinagre de Caña

La Costeña

Formatos
Botella (500ml)

el proceso

Los azúcares presentes en la materia prima (como manzanas, uvas o cereales) se convierten en alcohol mediante la acción de levaduras. Este proceso se llama fermentación alcohólica. Bacterias del género Acetobacter convierten el alcohol en ácido acético en presencia de oxígeno. Esta fase se conoce como fermentación acética. El resultado es el vinagre, que se puede filtrar y pasteurizar para eliminar impurezas y estabilizar el producto.

