

LA DES PEN SA



Vn
VERDU
NAVAR.
GASTRONOMIA

ESPECIAS

Desde la Prehistoria, las especias han estado presentes en la alimentación del ser humano. Su comercio suponía riqueza y poder. Fueron los egipcios los primeros en buscar la ruta hacia Oriente, pero fueron los fenicios quienes establecieron la conocida como 'Ruta de las Especies'. Es por ello que en Verdunavar les damos una gran importancia. Especies en grano, molidas y frescas.



Aportan sabor, aroma y color a los platos. Desde el picante del chile hasta el dulzor de la canela, cada especia tiene su propio perfil único que puede transformar una receta.



Albahaca Seca Molida
Onena
Formatos
Cubo (180g)



Canela Molida
Onena
Formatos
Bote (45g) Cubo (400g)



Ají Seco
Onena
Formatos
Cubo (280g)



Anís Estrellado Badiana
Onena
Formatos
Cubo (200g)



Cayena Molida
Onena
Formatos
Cubo (440g)



Cebollino Liofilizado
Onena
Formatos
Cubo (400g)



Canela en Rama
Onena
Formatos
Bote (25g) Cubo (220g)



Cardamomo Entero
Onena
Formatos
Cubo (295g)



Chile Jalapeño Liofilizado
Onena
Formatos
Cubo (67g)



Comino seco entero
Onena
Formatos
Cubo (400g)



la ruta

La Ruta de las Especies fue una de las rutas comerciales más importantes de la historia, conectando Oriente y Occidente. Desde la antigüedad hasta el Renacimiento, esta ruta permitió el intercambio de especias como la pimienta, la canela, el clavo y la nuez moscada, que eran altamente valoradas en Europa por sus usos culinarios y medicinales.



Los comerciantes árabes, indios y europeos navegaban por el Océano Índico y el Mar Rojo, pasando por lugares como la India, Indonesia y la Península Arábiga. Venecia y Génova se convirtieron en centros de comercio de especias en Europa, enriqueciendo sus economías y fomentando la exploración marítima.

La búsqueda de nuevas rutas para obtener especias llevó a exploradores como Cristóbal Colón y Vasco da Gama a descubrir nuevas tierras, cambiando el curso de la historia y expandiendo el conocimiento geográfico del mundo.



Cúrcuma Molida

Onena

Formatos
Cubo (500g)



Curry London Finest Molido

Onena

Formatos
Cubo (425g)



Guindillas Cayenas Secas Enteras

Onena

Formatos
Cubo (220g)



Eneldo Seco

Onena

Formatos
Bote (15g) Cubo (125g)



Jengibre Seco Molido

Onena

Formatos
Cubo (420g)



Nuez Moscada Molida

Onena

Formatos
Bote (55g) Cubo (505g)



Menta Seca

Onena

Formatos
Cubo (70g)



Finas Hierbas Secas

Onena

Formatos
Cubo (85g)



Hojas de Laurel Seco

Onena

Formatos
Cubo (105g)



Hinojo Seco

Onena

Formatos
Cubo (4335g)



Mostaza en Grano

Onena

Formatos
Cubo (655g)



Nuez Moscada Entera

Onena

Formatos
Cubo (495g)



Orégano Seco

Onena

Formatos
Bote (40g) Cubo (60g)

el orégano

Es una hierba aromática ampliamente utilizada en la cocina mediterránea y latinoamericana. Se obtiene a partir de las hojas de la planta de orégano, que se cosechan y se secan para conservar su sabor y aroma. Tiene un sabor más concentrado que el fresco, con notas terrosas y ligeramente amargas.





Pimienta Negra en Grano

Onena

Formatos

Cubo (480g)



Pimienta Verde Liofilizada

Onena

Formatos

Cubo (160g)



Sésamo

Santa Rita

Formatos

Cubo (530g)



Ras El Hanout Seco Molido

Onena

Formatos

Cubo (580g)



Pimentón Dulce

Onena

Formatos

Bote (60g)

Cubo (400g)



Pimentón Picante

Onena

Formatos

Bote (60g)

Cubo (485g)



Pimienta de Jamaica

Onena

Formatos

Cubo (345g)



Pimienta Blanca Molida

Onena

Formatos

Bote (30g)

Cubo (540g)



Tomillo

Onena

Formatos

Bote (15g)

Cubo (160g)



Pimienta Multicolor

Onena

Formatos

Cubo (370g)



Pimienta Rosa

Onena

Formatos

Cubo (1kg)



Pimienta Blanca en Grano

Onena

Formatos

Cubo (550g)



Pimienta Negra Molida

Onena

Formatos

Cubo (500g)



Comino Molido

Onena

Formatos

Cubo (450g)



Mostaza Molida

Onena

Formatos

Bote (30g)

Cubo (375g)



Romero Seco

Onena

Formatos		
	Bote (20g)	Cubo (175g)



Enebro Seco

Onena

Formatos		
	Cubo (310g)	



Mejorana

Onena

Formatos		
	Cubo (105g)	

el secado

Las especias se extienden en bandejas o superficies limpias y se exponen al sol durante varios días. Este método es económico y natural, pero depende del clima y puede llevar más tiempo. En el secado en horno, las especias se colocan en bandejas dentro de un horno a baja temperatura (alrededor de 50-60°C) durante varias horas. Este método es más rápido y controlado, pero puede ser más costoso debido al uso de energía.



Condimento Colorante

Onena

Formatos		
	Bote (80g)	Cubo (650g)



Ajo Granulado

Onena

Formatos		
	Cubo (540g)	



Perejil

Onena

Formatos		
	Bote (10g)	Cubo (65g)



Cardamomo Molido

Onena

Formatos		
	Cubo (440g)	



Estragón

Onena

Formatos		
	Cubo (82g)	



Garam Masala

Onena

Formatos		
	Cubo (585g)	



Clavo

Onena

Formatos		
	Cubo (345g)	



Cilantro Seco

Onena

Formatos		
	Cubo (300g)	



Cebolla Seca

Onena

Formatos		
	Cubo (225g)	



Anís

Onena

Formatos		
	Cubo (360g)	



Curry Indian Madrás

Onena

Formatos		
	Cubo (475g)	



Garam Masala Molido

Onena

Formatos		
	Cubo (585g)	



Escamas de Pimentón Picante
Onena

Formatos	==
	Cubo (225g)



Flor de Hibisco
Onena

Formatos	==
	Cubo (135g)



Semillas de Amapola
Onena

Formatos	==
	Cubo (500g)



semilla de
amapola

Estas pequeñas semillas, que pueden ser de color negro, azul o blanco, tienen un sabor suave y ligeramente a nuez, lo que las hace ideales para añadir textura y sabor a una variedad de platos.



Cardamomo Verde en Grano
SocChef

Formatos	==
	Bote (200g)



Pimentón Dulce en Polvo
SocChef

Formatos	==
	Bote (250g)



Sal de Manantial con Especies
Onena

Formatos	==
	Cubo (840g)



Flor de Lavanda
Onena

Formatos	==
	Cubo (130g)



Semillas de Chía
Onena

Formatos	==
	Cubo (600g)



Haba Tonca
SocChef

Formatos	==	==
	Bote (40g)	Bote (100g)



Bayas de Szechuan
SocChef

Formatos	==	==
	Bote (50g)	Bote (120g)



Ajo Molido
Onena

Formatos	≡	==
	Bote (50g)	Cubo (475g)



Cilantro Molido
Onena

Formatos	==
	Cubo (425g)



Chimichurri
Onena

Formatos	==
	Cubo (450g)



Regaliz
Onena

Formatos	≡
	Bote (90g)



Cilantro
SocChef

Formatos	==
	Cubo (150g)



Bayas Timur
SocChef

Formatos	==	==
	Bote (70g)	Bote (150g)

azafrán





Chimichurri

SocChef

Formatos

Bote (150g)



Tandoori Massala

SocChef

Formatos

Bote (250g)



Garam Massala

SocChef

Formatos

Bote (250g)

Azafrán

Guzmán



Formatos

Pack (5g)Pack (10g)

Es una variedad de pimiento cultivado en la comuna de Ezpeleta - Espelette, en Lapurdi (Labort). Este pimiento, es conocido por su sabor suave y ligeramente picante, con una puntuación de 4,000 en la escala Scoville.

pimentón de Espelette





Pimentón. Piment D´Espelette

Ezpeletako Bipperra

Formatos

Bolsa (250g)



Regaliz en Polvo

SocChef

Formatos

Bote (200g)



Lúcuma en Polvo

SocChef

Formatos

Bote (150g)



Eneldo

Carmencita

Formatos

Bote (150g)



Cebolla Deshidratada en Polvo

NewChef

Formatos

Cubo (700g)



Pimentón de la Vera Picante

La Dalia

Formatos

Lata (800g)

riqueza
de sabores



En Verdunavar, ofrecemos una amplia variedad de especias en todos los formatos que puedas desear. Desde los clásicos como el pimentón y la pimienta, hasta las más exóticas como el azafrán y la cúrcuma, tenemos todo lo que necesitas para darle sabor a tus platos. Ya sea en polvo, en grano, en hebra o en mezcla, nuestras especias son de la más alta calidad y están disponibles en diferentes presentaciones para adaptarse a tus necesidades culinarias.

¡Descubre la riqueza de sabores que Verdunavar tiene para ofrecerte!



Pimienta Negra BIO con Molinillo
Ducros
Formatos  Bote (30g)



Pimienta Negra con Molinillo
Carmencita
Formatos  Bote (50g)



Pimienta Blanca Molida
Carmencita
Formatos  Bote (50g)



Códium Ecológica Deshidratada en Polvo
Porto Muños
Formatos  Bote (20g)



Cilantro Hoja
Carmencita
Formatos  Bote (9g)



Tajín Clásico con Limón en Polvo
Tajín
Formatos  Bote (142g)



Canela Casia de 8cm
SocChef
Formatos  Bolsa (1kg)



Colorante Alimentario
Carmencita
Formatos  Bote (40g)



Shichimi Togarashi
Formatos  Bote (18g)



Bicarbonato Sódico
Carmencita
Formatos  Bote (200g)



Sésamo Negro
Guzmán
Formatos  Bolsa (1kg)