

Galicatessen

P R O D U C T O S
G A L L E G O S
S E L E C C I O N A D O S

Vinos

Actualmente, Galicia cuenta con una selección de vinos que nada tiene que envidiar a los caldos franceses, californianos o a otros de la península.

Galicatessen presenta los mejores y más premiados vinos de las cinco denominaciones gallegas: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. Los diversos premios alcanzados nacional e internacionalmente avalan el gran momento que viven los vinos de Galicia.

Galicatessen



Blancos

RÍAS BAIXAS

Bastión de la luna (2006).

Blanco sin crianza. Forjas del Salnés. Albariño 100%.

Leirana Barrica (2006).

Blanco con crianza. Forjas del Salnés. Albariño 100%.

Lusco (2007).

Blanco sin crianza. Bodega Pazos do Lusco. Albariño 100%.

Pazo de San Mauro (2007).

Blanco sin crianza. Bodega Pazo de San Mauro. Albariño 100%.

Mar de Envero (2007)

Blanco con crianza. Bodega Mar de Envero. Albariño 100%

RIBEIRO

Lagar de Meréns (2007).

Blanco sin crianza. Bodega. José Meréns. Treixadura (80%), Lado (10%), Torrontés (5%) y Loureira/Godello/Albariño (5%).

Sameirás (2007).

Blanco sin crianza. Bodega Antonio Cajide Gulín. Treixadura 60%, Albariño 22%, Godello 8%, Lado 8% y Loureiro 2%.

San Clodio (2007).

Blanco sin crianza. Produccions Amodiño S.L. Treixadura (67%), Godello (15%), Torrontés (12%), Loureira (5%) y Albariño (1%).

VALDEORRAS

Galgueira (2007).

Blanco sin crianza. Bodega Germán Rodríguez Prada. Godello (100%).

As Sortes (2007).

Blanco con crianza. Bodega Rafael Palacios. Godello 100%.

Louro do Bolo (2007).

Blanco con crianza. Rafael Palacios. Godello 100%.

Tintos

D.O. MONTERREI

Castro de Lobarzán.

Tinto sin crianza. Bodega Castro de Lobarzán.

Mencia (uvas mencia, arauxa, tempranillo y merenzao).

D.O. RÍAS BAIXAS

Goliardo Caíño (2006).

Tinto con crianza. Bodega Forjas del Salnés. Caíño.

Galiardo Loureiro (2006).

Tinto con crianza. Bodega Forjas del Sarnés. Espadeiro.

D.O. RIBEIRA SACRA

Alcouce (2005).

Tinto sin crianza. Bodega Chao de Couso. Mencía 100%.

Guímaro (2007).

Tinto sin crianza. Bodega Pedro Manuel Rodríguez Pérez. Mencía 100%.

D.O. VALDEORRAS

Lagar de Cigur (2007).

Tinto sin crianza. Bodega Melillas. Mencía 100%.

Pagos de Galir (2007). Selección Rosa Rivero.

Bodega Vilar de Galir. Tinto con crianza. Mencía 100%.

Quesos

El buen hacer de la tradición quesera gallega, transmitido de generación en generación, ofrece una excelente gama de sabrosísimos quesos. Las cuatro denominaciones de origen gallegas (Arzúa-Ulloa, Cebreiro, San Simón da Costa y Tetilla) se encuentran en nuestro catálogo.

Además, le presentamos dos quesos distintos y especiales. El primero, un magnífico queso natural de cabra, elaborado de la forma más artesanal tal y como se viene realizando desde antiguamente en la zona de la Baja Limia (Ourense). El segundo, el fabuloso requesón de As Neves, típico de esta localidad pontevedresa, posee un sabor suave y semidulce.

Queso de la D.O. de Arzúa-Ulloa Arquesán

Pieza de 1 kg

Queso de la D.O. de Arzúa-Ulloa Bama

Pieza de 1 kg

Queso de la D.O. de Arzúa-Ulloa Isabel García Santos

Pieza de 1kg

Queso de la D.O. de O Cebreiro Castelo das Brañas

Pieza de 1kg

Queso de la D.O. de San Simón da Costa Prestes

Pieza de 1Kg

Queso de la D.O. de San Simón da Costa Prestes Reserva

Pieza de 1Kg

Queso de la D.O. de Tetilla Arquesán

Pieza de 1 kg

Queso de la D.O. de Tetilla Bama

Pieza de 1 kg

Queso de leche de Cabra Cabras do Xurés

Pieza de 0,5 Kg

Queso de As Neves Coop. Condado Paranda

Media docena de 150 gr aproximadamente



Conservas

Las conservas de mariscos y pescados son apreciadas en todos los hogares porque permiten disfrutar del sabor de los más diversos alimentos del mar cómodamente y en cualquier lugar. Constituyen pues un recurso rápido y simple en la cocina diaria.

Desde Galicatessen pretendemos ampliar esta visión y proporcionar nuevas y exclusivas variedades. Con este objetivo trabajamos con las conserveras gallegas más cualificadas y de mayor reputación: la captura de los moluscos en las propias rías, su manipulación cuidadosa y su elaboración con ingredientes naturales para destacar su sabor original son los mejores avales para garantizar unas conservas de primera clase en cualquiera de sus presentaciones.

Realice su elección para degustar los aperitivos más clásicos: mejillones, berberechos y navajas acompañados de un buen queso y vino blanco; o probar nuevos platos, combinando estos selectos productos de las rías con nuestras algas de puro sabor atlántico.

Almejas al natural “Rías Gallegas” Luís Ecurís Batalla

Ingredientes: Almejas, agua y sal.

Almejas de las Rías Gallegas a la Marinera Mar de Couso

Ingredientes: Almejas, caldo de pescado, cebolla, aceite de oliva, especias, sal.

Berberechos al natural “Rías Gallegas” Luís Ecurís Batalla

Ingredientes: Berberechos, agua y sal.

Calamares en su tinta “Choco” Luís Ecurís Batalla

Ingredientes: Sepia (Choco), aceite de oliva, tomate, cebolla, vino blanco, tinta, especias y sal.

Caviar de Erizo al natural Ramón Peña

Ingredientes: Caviar de erizo, agua y sal.

Erizo de mar (Paracentrotus Lividus) Porto-Muiños

Ingredientes: Caviar de erizo, agua y sal.

Hígado de Rape con erizo de mar Porto-Muiños

Ingredientes: Caviar de erizo, agua y sal con hígado de rape.

Mejillones Fritos en escabeche en aceite de oliva Ramón Franco

Ingredientes: mejillones, aceite vegetal, vinagre, especias y sal.

Navajas al natural “Rías Gallegas” Luís Ecurís Batalla

Ingredientes: Navajas, agua y sal.

Pulpo a la gallega en medallones Ramón Peña

Ingredientes: Pulpo, aceite de oliva, pimentón, cebolla y sal.

Sardinillas en oliva Rías Gallegas “Xoubiñas” Luís Ecurís Batalla

Ingredientes: Sardinas, aceite de oliva y sal.

Zamburiñas en salsa de Vieira “Gigantes” Luís Ecurís Batalla

Ingredientes: Zamburiñas, aceite de oliva, cebolla, tomate, pimiento morrón, vino blanco, sal y especias.

Zamburiñas guisadas Ramón Peña

Ingredientes: Zamburiñas, aceite de oliva, tomate, cebolla, especias y sal.

Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Almejas
al Natural



Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Zamburiñas
en Salsa de Vieira
"GRANDES"



Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Berberochos
al Natural



Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Almejas
al Natural



"Rias Gallegas"

0,15

Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Zamburiñas
en Salsa de Vieira
"GRANDES"



"Rias Gallegas"

Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Berberochos
al Natural



"Rias Gallegas"

Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Almejas
al Natural



"Rias Gallegas"

0,15

Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Zamburiñas
en Salsa de Vieira
"GRANDES"



"Rias Gallegas"

Suis
Escutis Batalla
Fuera de Serie

Berberochos
al Natural



"Rias Gallegas"



PORTO-MUIÑOS
LAS VERDURAS DEL MAR

Algas al Natural



WAKAME



FÁCIL APERTURA



PORTO-MUIÑOS
LAS VERDURAS DEL MAR

Algas al Natural



WAKAME



FÁCIL APERTURA



PORTO-MUIÑOS
LAS VERDURAS DEL MAR

Algas al Natural



PORTO-MUIÑOS
LAS VERDURAS DEL MAR



Algas

El consumo de algas, habitual en países asiáticos, se ha ganado en los últimos años un lugar destacado en la gastronomía europea.

Más conocidas coloquialmente como “plantas” o “verduras del mar”, contienen gran cantidad de propiedades saludables. Son, además, una excelente fuente de proteínas vegetales con extraordinaria riqueza en vitamina E.

En Galicatessen ponemos a su disposición una selecta variedad, de exquisito sabor, mediante las marcas más consagradas de nuestra comunidad.

Espagueti de Mar al natural Porto-Muiños (Hymanthalia Elongata)

Ingredientes: Espagueti De Mar (Himanthalia), agua y sal.
Sin Conservantes ni Colorantes.

Espagueti de Mar con ajetes Porto-Muiños (Hymanthalia Elongata)

Ingredientes: Espagueti De Mar (Himanthalia), ajos tiernos, aceite, vinagre, agua y sal. Sin conservantes ni colorantes.

Kombu deshidratado Porto-Muiños (Laminaria Ochroleuca)

Ingredientes: Alga Kombu deshidratada.

Kombu de azúcar deshidratado Porto-Muiños (Laminaria Saccharina)

Ingredientes: Alga Kombu de azúcar deshidratada.

Lechuga de mar deshidratada Porto-Muiños (Ulva rígida)

Ingredientes: Lechuga de mar (Ulva rígida) deshidratada en láminas o copos.

Nori en copos deshidratado Porto-Muiños (Porphyra Purpurea)

Ingredientes: Alga Nori en copos.

Ensalada de Mar Porto-Muiños

Ingredientes: Algas Wakame, Nori y Lechuga de Mar deshidratadas.

Dulces

Los amantes de las castañas están de suerte. Nuestra selección recoge las mejores castañas gallegas mezcladas con vino Godello y Mencía. De sabor único y exquisito, las castañas se desharán en su boca provocando en su paladar placeres nuevos y desconocidos.

Otra buena forma de tomar las castañas es saboreando un delicioso Marrón Glacé. Con gran tradición en Galicia, el Marrón Glacé es un dulce apropiado para cualquier momento del día.

Para los enamorados del chocolate proponemos As Pedras de Santiago. Su elaboración artesanal, que proporciona la forma irregular característica de los bombones, genera la mejor combinación del chocolate y las almendras.

Cuando nos referimos a la miel de Galicia hablamos de un producto tan gallego como el vino. Las propiedades de la tierra gallega, únicas en el mundo entero, hacen crecer una rica y variada flora de la que se alimentan nuestras abejas. Esto y el buen hacer de los apicultores gallegos dan lugar al sabor único de nuestra miel.

No podemos olvidar la tarta de Santiago, la más conocida de Galicia. Galicatessen ofrece una auténtica tarta de almendra, con todo el sabor del Camino, que respeta completamente la receta original. Finalmente les recomendamos otra tarta de este fruto seco, preparada, como tenemos por costumbre, del modo más artesanal y únicamente a base de las mejores almendras.

Castañas al vino Godello Matisse

Ingredientes: castañas, azúcar, jarabe de glucosa, vino de uva blanca Godello, agua y aroma natural de vainilla.

Castañas al vino Mencía Matisse

Ingredientes: castañas, azúcar, jarabe de glucosa, vino de uva blanca Mencía, agua y aroma natural de vainilla.

Marrón Glacé Matisse

Ingredientes: Azúcar, glucosa, conservador E220 (indicios), aroma (vainilla).

Miel de Galicia Outeda. Bote de barro con corcho de 500 g

Ingredientes: Miel multifloral.

Miel de Galicia Outeda. Bote de barro Pote de 500 g

Ingredientes: Miel multifloral.

Miel de Galicia Outeda. Bote de barro sella 500 g

Ingredientes: Miel multifloral.

Miel de Galicia Outeda. Frasco de cristal de 1 kg

Ingredientes: Miel multifloral.

Pedras de Santiago (estuche de madera)

Ingredientes: Almendra entera marcona 14/16 seleccionada, pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina en polvo y vainillina.

Tarta de Santiago de Tartas la Abuela

Ingredientes: Almendra Mallorca, azúcar, huevo, y base de pasta brisa.

Tarta de Almendra Confitería Cerviño

Ingredientes: Almendra, azúcar y huevo.



Bombón Artesán
Pedras de Santiago™



Pedras de Santiago™

Licores y orujos

Tras una buena comida no hay nada mejor que un buen postre acompañado con uno de los licores o los orujos de Galicia. Galicatessen ha seleccionado para ustedes lo mejor de las cuatro denominaciones de origen gallegas: Orujo de Galicia, Licor de Hierbas, Licor Café de Galicia y Aguardiente de Hierbas.

Además, ponemos a su disposición otros productos como la Crema de Orujo.

Un verdadero placer para el paladar...



- Aguardiente blanca Zárate
- Aguardiente blanca Eidos
- Aguardiente de hierbas Zárate
- Aguardiente de hierbas Eidos
- Aguardiente tostada Zárate
- Licor Café Zárate
- Licor café Eidos
- Licor café O Vello Bodegueiro
- Crema de Orujo O vello Bodegueiro

Legumbres y Verduras



Galicia también es conocida por su campo. Donde la lluvia es arte, qué mejor tierra para hacer crecer las mejores legumbres y verduras.

Galicatessen cuenta con productos de la D.O. de A Agricultura Ecolóxica, como los grelos deshidratados. Aunque por el momento son bastante desconocidos, mantienen el sabor de esta tierra legendaria a pesar de su proceso de secado. Ya no hay excusas para disfrutar de un buen lacón con grelos gallego.

Como producto abanderado de Galicia tampoco pueden faltar en este catálogo los pimientos de Padrón. Lástima que su temporada dure tan poco...

Grelos Deshidratados Milhulloa (25g)

Ingredientes: Grelos deshidratados

Grelos al natural Amieiro

Ingredientes: Grelos, agua, sal y zumo de limón.

Pimientos del Padrón. Precio según temporada.

Ingredientes: Bolsa de pimientos (cientos).

Precio según temporada.

Galicatessen





Carnes

¿Un cerdo ibérico en Galicia? Pues sí... El Porco Celta es un cerdo criado totalmente en libertad en distintas zonas de Galicia. Este modo de vida salvaje hace que su carne no tenga nada que envidiar a las mejores razas ibéricas.

A Cañiza, con una gran tradición en embutidos y carnes, también tiene su hueco en Galicatessen. Riquísimos salchichones, chorizos y jamones gallegos podrán encontrarse en su casa gracias a Galicatessen.

Lacón Porco Celta Curado

Lacón Flor de la Cañiza Curado

Chorizo Gallego Porco Celta

Chorizo Gallego Flor de la Cañiza

Salchichón Porco Celta

Salchichón Flor de la Cañiza

Chorizo Cular Porco Celta

Chorizo Cular Flor de la Cañiza

Lomo Porco Celta embuchado

Lomo y cabeza de lomo Flor de la Cañiza

Jamón serrano Porco Celta (curación 2-3 años)

Jamón serrano Flor de la Cañiza

Pate de Pato

Ingredientes: Hígado de pato, sal y pimienta

Selección Galicatessen S.L.
Rúa de Sar 80
15702 Santiago de Compostela
T.: [34] 981 551 714
info@galicatessen.es

www.galicatessen.com