



MERMELADAS y SALSAS

*nuestro objetivo:
que disfrutes cocinando!*





40 uds
Higos confitados en almíbar
5 uds / 40 uds



40 uds
Higos al marc de cava
Agustí Torelló 5 uds / 40 uds



80 uds
Ciruelas al marc de cava
Agustí Torelló 9 uds / 80 uds



Pétalos de rosa (285g)
Elaborada con pétalos naturales
de rosa con un sabor fresco y
aromático.



Te Earl Grey (285g)
Jalea con hojas naturales
de Te Earl Grey
en suspensión.

MERMELADAS


1 kg
Higo negro
295 g/1 kg



1 kg
Tomate rojo
295 g/1 kg



Albarricoque
280 g



Café de Colombia
270 g



Ciruela negra
285 g



Frambuesa
300 g



Fresa
275 g



Frutas del bosque
290 g



Kiwi y plátano
290g



Limón
310 g



Limón, naranja y pomelo
300 g



Manzana Golden
280 g



Melocotón de viña
280 g



Melón y sandía
300 g



Mirtilo
295 g



Mora
285 g



Naranja
295 g



Naranja amarga
(con tiras de piel) 295 g



Pera
295 g



Zanahoria
285 g

CHUTNEYS


1 kg
Cebolla confitada
al vino blanco
290 g/1 kg



1 kg
Mango con
pimiento verde
250 g/1 kg



Pera con jengibre
y pasas
260 g



Manzana con cebolla
y clavo de olor
250 g



Chamfaina (Pisto)
250 g



Tomate con cebolla
y cayena
250 g



Higos secos con
pomelo y vinagre
265 g



Ciruela seca con
avellanas y curry
275 g

SALSAS


870 g
Olivada negra 100% Aragón
140 g/870 g

Elaborada 100% con
aceitunas negras de
Aragón
y sal.



870 g
Olivada verde 100% Arrequina
140 g/870 g

Elaborada
únicamente con
aceitunas
arrequinas
y aceite.



870 g
Allioli
140 g/870 g



870 g
Brava
140 g/870 g



870 g
Romesco
140 g/870 g



870 g
Xató
140 g

El mejor
complemento
para tus recetas

MERMELADAS 4 ESTACIONES

Las mejores frutas de cada estación para disfrutarlas todo el año



Invierno
Naranja, limón y
lima 285 g



Primavera
Melocotón y
cereza 270 g



Verano
Fresa, frambuesa,
grosella roja y
mirtilo 290 g



Otoño
Mango, manzana
y pera 285 g

LIGHT

Mermeladas light con fructosa, el mismo sabor
con un 30% menos de calorías



Fresa
265 g



Albarricoque
265 g



Melocotón
265 g



Ciruela
269 g

just for cheese

Salsas dulces de frutas, especias y frutos secos
para acompañar cada familia de quesos



Frambuesa
y pétalos
72 g/115 g



Melocotón y
albarricoque
67 g/108 g



Manzana
golden
66 g/110 g



Higos negros
70 g/115 g



Uva negra
73 g/115 g



CIRUELAS AL MARC DE CAVA AGUSTÍ TORELLÓ

APERITIVO



SIMULACIÓN DE COSTES: ud



HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

CON REQUESÓN



SIMULACIÓN DE COSTES: ud



CHUTNEY DE MANGO

CON CANELONI VERDE



CHUTNEY DE CEBOLLA

CON ESCALOPE DE FOIE



CHUTNEY DE PERA

CON COCHINILLO



MERMELADA DE NARANJA AMARGA

CON MAGRET DE PATO



MERMELADA DE TOMATE

CON BRIE



MERMELADA DE HIGO

CON NUECES Y ROQUEFORT



MERMELADA DE FRAMBUESA

CON CRUJIENTE DE QUESO Y FRUTOS SECOS



JALEA DE PÉTALOS DE ROSA

CON PARMA



OLIVADA VERDE ARBEQUINA

CON ENSALADA DE QUESO DE CABRA



SALSA BRAVA Y ALIOLI

CON PATATAS



OLIVADA NEGRA

100% ARAGÓN

CON CANELONI DE MANGO



SALSA ROMESCO

CON BACALAO



SALSA XATÓ

CON VERDURAS EN TEMPURA



justforcheese



the perfect pairing

Salsas dulces de frutas, especias y frutos secos
para acompañar cada familia de quesos.

Ideal mesas temáticas



Manzana Golden con
pistachos tiernos de
Turquía y canela de
Sri Lanka para quesos de
pasta dura



Higos negros con
nueces de macadamia
de Australia y pimienta
de Jamaica para
quesos azules



Frambuesa con pétalos
de rosa y pimienta de
Sichuan para quesos
frescos y tiernos



Uvas negras con
almendras laminadas
de Mallorca para
quesos de
corteza lavada



Melocotón y albaricoque
con bayas de goji y
cardamomo de Guatemala
para quesos de pasta
blanda y corteza
enmohecida

www.justforcheese.com

www.canbech.com