ALMANZORA

· Gourmet ·

Decimos que somos Gourmet
porque realmente...

¡Somos Gourmet!

Almanzora Gourmet es una conservera inaugurada en 2019...

...por lo que contamos con unas instalaciones y maquinarias modernas que nos permiten elaborar para el consumidor unos productos que poseen la ***MÁXIMA SEGURIDAD ALIMENTARIA.***

¡Somos Gourmet!

Tecnología Moderna... y Cocina Histórica

Estamos en la Comarca del Bajo Almanzora (Almería), un pequeño territorio que ha sido testigo a lo largo del tiempo del paso de ricas culturas gastronómicas, perdurando algunas de esas recetas hasta el día de hoy, lo que explica por qué nos encontramos aquí con sorprendentes ***TESOROS CULINARIOS...***

SABORES DEL BAJO ALMANZORA

...siendo precisamente algunos de esos tesoros gastronómicos históricos los que estamos elaborando en nuestra conservera, ***POR ESO SOMOS GOURMET****

Definición de Gourmet en la Real Academia Española:
persona de gustos exquisitos en lo relativo a la comida y a la bebida.

Caracoles en Salsa Guazamara

Esta receta es el resultado de la **FUSIÓN** de las culturas **íbera y romana** (que nos transmitieron el placer de consumir caracoles), **árabe** (con sus maravillosas combinaciones de especias) y **andaluza del siglo XIX** que nos enseñó a su vez un doble arte:

- el de cómo se deben de cocer los caracoles
- y de cómo se deben de elaborar unas salsas que se pueden catalogar como ***ÚNICAS EN EL MUNDO***.

Guazamara: *localidad de la Comarca del Bajo Almanzora cuya toponimia es de origen árabe y significa "río o valle moreno".*

Tarro cristal 445 ml

SABORES DEL BAJO ALMANZORA

EL CARACOL Y DIETA SALUDABLE*

¿Sabías que los caracoles forman parte de la Dieta Mediterránea, que son muy pobres en grasas en comparación a la ternera y el pollo, que tienen un alto porcentaje de proteínas de alto valor biológico, que son ricos en magnesio y hierro, que aportan la totalidad de los aminoácidos necesarios para la alimentación de una persona y que aportan muy pocas calorías?

Estas características son las que convierten a la carne de caracol en un buen alimento por su textura, fácil digestión, sano y nutritivo.

*Extracto del artículo: **El caracol como alimento y como terapia.** ***J. Fleta Zaragozano. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad de Zaragoza (Boletín de la Sociedad de Pediatría de Aragón, La Rioja y Soria, 2017; 47: 67-72)***

¡Somos Gourmet!

Salsa Almagrera

En la Comarca del Bajo Almanzora se encuentra la Sierra Almagrera, tomando nuestra salsa su nombre como homenaje a la fusión de las diferentes culturas gastronómicas que han ido apareciendo en esta pequeña comarca, siendo nuestra salsa un ejemplo de ello, sobre todo por la fusión de la **gastronomía árabe** y la **andaluza del siglo XVIII**, por lo que podemos afirmar que **Salsa Almagrera** se puede catalogar como **única en el mundo**,

Tarro cristal 445 ml

siendo idónea para ser utilizada como acompañamiento* de pastas, setas, carnes... e incluso como foumet para sus paellas, **aportando a sus platos unos sabores que realmente le sorprenderán.**

SABORES DEL BAJO ALMANZORA

** En realidad estas salsas son demominadas por los chefs "Bases de Cocina", término que significa que son preparaciones compuestas por diferentes ingredientes que tienen el propósito de dar una terminación especial a otras elaboraciones de la cocina, siendo en este caso una Base de Cocina de tipo aromático por el extraordinario mejoramiento de sabor y olor que aportan a los platos.*

¡Somos Gourmet!

Caracoles Cocidos al estilo Los Guiraos

Para los chefs que prefieren preparar sus propias salsas les ofrecemos estos caracoles en salmuera que han sido elaborados mediante una **técnica de cocción que es propia de la Comarca del Bajo Almanzora**

En barquetas de plástico termoselladas

Los Guiraos: *localidad de la Comarca del Bajo Almanzora célebre por ser un punto de encuentro gastronómico durante la celebración de su Romería.*

¡Somos Gourmet!

Pak Choi

PRODUCCIÓN PROPIA: cultivamos pak choi en nuestro invernadero de alta tecnología, que además ofrece al visitante un auténtico espectáculo visual al poder contemplar como son las plantas las que se mueven y no las personas.

Sat Los Guiraos en "Andalucía Directo"
https://www.youtube.com/watch?v=7g6Jmjn83iI

El pak choi es una col china que se está consumiendo cada vez más en la cocina europea por su sorprendente sabor y por tener unos excepcionales valores nutricionales, ya que en tan sólo 100 gramos aporta unas Ingestas Diarias Recomendadas (IDR) de un 30% de vitamina A, de un 54% de vitamina C, de un 44% de vitamina K y de un 17% de folato, B6 y calcio.

¡Somos Gourmet!

Setas Shiitake y Maitake

(Al Natural, en Salsa Almagrera o en Aceite de Oliva)

PRODUCCIÓN PROPIA: cultivamos las setas Shiitake y Maitake en nuestra Sala Micológica, consiguiendo de esta manera que tengan la **máxima frescura**, además de **todas sus propiedades nutricionales**, cuando entran en la "cocina" de Almanzora Gourmet, permitiendo así al consumidor degustar unas setas en conserva que van a presentar una **excepcional calidad organoléptica** en cuanto a color, olor, textura y sabor.

Tarro cristal 445 ml

SABORES DEL BAJO ALMANZORA

SETAS SALUDABLES

Conocidas en la cultura oriental desde hace más de 4.000 años por sus usos culinarios y medicinales, hoy en día se considera que la ingesta de setas Shiitake y Maitake puede aportar **múltiples efectos beneficiosos para la salud humana.**

Vetvicka and Vetvickova (2014) Immune-enhancing effects of Maitake (Grifola frondosa) and Shiitake (Lentinula edodes) extracts. Ann Transl Med 2(2):14.// ***Efectos de mejora inmune con extractos de Maitake y Shiitake***

¡Somos Gourmet!

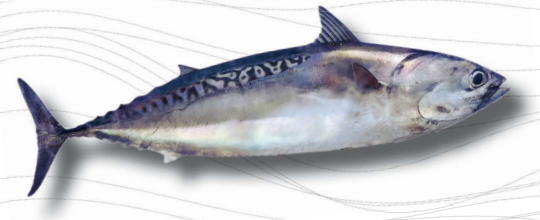
Filetes de Melva y Melva Canutera en aceite de oliva

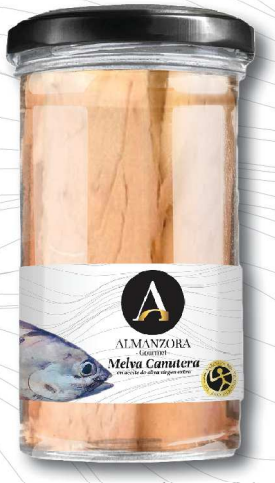
La melva es una pequeña especie de túnido que se caracteriza por tener **un sabor más "delicado" en comparación a la del resto de las especies de atunes.**

La diferencia entre melva y melva canutera es en el tamaño, forma, color y sabor, denominándose melvas cuando sus pesos son superiores a 700 gramos por ejemplar y melvas canuteras cuando son inferiores, además de que con estos últimos se obtienen unos filetes en forma de "canutos", tienen un color de carne más claro, así como aromas y sabores más "finos".

Nuestras melvas y melvas canuteras son capturadas por la flota pesquera de Almería durante la noche y entran en nuestra conservera "Almanzora Gourmet" al amanecer, **lo que significa que nos llegan con la máxima frescura,** permitiéndonos así ofrecer al consumidor unas conservas de melva y melva canutera de **excepcional calidad organoléptica.**

¡¡Y tambien somos Cocina Histórica!!, ya que nuestra receta es idéntica a la que utilizaban hace más de 125 años las conserveras andaluzas de la zona mediterránea.





Tarro cristal 277 ml

¡¡Sólo elaboramos melvas y melvas canuteras de temporada!!, que es la época del año en la que tienen la mejor composición bioquímica en su carne para la cocina, que en el caso de las melvas es entre los meses de mayo a julio (momento en que pasan frente a las costas de Almería cuando van hacia aguas italianas a desovar), mientras que para las melvas canuteras es de septiembre a noviembre, justo cuando en las cercanías de nuestras costas están realizando su migración anual hacia el Océano Atlántico.

¡Somos Gourmet!

Vino Tinto Roble del Almanzora

Históricamente este **Vino Tinto Roble Almanzora** se está consumiendo en la Comarca del Bajo Almanzora **desde hace más de 150 años...**,

...conteniendo un 70% de la variedad **Monastrell** y un 30% de la variedad **Syrah**..., lo que convierte a este vino tinto prácticamente en ***ÚNICO A NIVEL MUNDIAL***, ya que el 95% de la variedad Monastrell ***¡¡sólo se cultiva en el Sureste de España!!***, siendo casi imposible de realizar su cosecha en otras partes de nuestro planeta; hablamos por tanto de un **vino endémico***.

Botella 750 ml

Definición de endémico en la Real Academia Española:
propio y exclusivo de determinadas localidades o regiones

¡Somos Gourmet!

ALMANZORA

· Gourmet ·

¡Somos Gourmet!

www.almanzoragourmet.com

Sabores Levante ALMANZORA

SABORES DEL BAJO ALMANZORA

www.satlosguiraos.es