



SABORES®
DELICATESSEN

CONFITADOS

PÁGINA 1

f @ t

UVAS EN LICOR

SELECCIONAMOS UVAS SIN SEMILLA, QUE SON ENVASADAS EN LICOR COMO GRAPA O VODKA, PENETRANDO HASTA SU INTERIOR. IDEALES PARA ACOMPAÑAR UN CAFÉ.

PRESENTACIÓN

370 GR |



ZAPALLOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

LOS CUBOS DE ZAPALLOS SE SOMETEN A UN CONFITADO TRADICIONAL, COMENZANDO LENTAMENTE CON UN ALMÍBAR SUAVE PARA LUEGO IR AUMENTANDO SU CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR. DE ESTE MODO SON CONFITADOS DESDE SU INTERIOR.

PRESENTACIÓN

1 KG | 450 GR |



PERAS EN ALMÍBAR AL MALBEC

LAS PERAS CULTIVADAS EN EL SUR DE MENDOZA, UNA VEZ MADURAS, SON PELADAS Y ENVASADAS EN UN SUAVE ALMÍBAR CON VINO MALBEC, OTORGÁNDOLES EL COLOR CARACTERÍSTICO.

PRESENTACIÓN

800 GR |





SABORES®
DELICATESSEN

CONFITADOS

PÁGINA 2

f @ t

HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR AL COGNAC

CULTIVAMOS HIGOS BLANCOS QUE SON CONFITADOS LENTAMENTE CON UN MÉTODO TRADICIONAL, EL CUAL CONFITA DESDE SU INTERIOR, Y CONSERVA LA TEXTURA DEL HIGO. UNA EXQUISITEZ PARA ACOMPAÑAR CON QUESO AZUL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 450 GR |  

DURAZNOS AMARILLOS EN ALMÍBAR

LOS DURAZNOS CULTIVADOS EN NUESTRAS FINCAS DE SAN RAFAEL, MENDOZA, SE COSECHAN EN SU MADUREZ JUSTA, LUEGO SON PELADOS Y ENVASADOS EN UN DELICIOSO ALMÍBAR.

PRESENTACIÓN

3 KG | 1,5 KG | 800 GR |  

DULCE DE ALCAYOTA

ESTE PARTICULAR DULCE DE FINAS HEBRAS Y SABOR CARACTERÍSTICO, ES IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON QUESOS, PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA. SUAVE, DE TEXTURA INCREÍBLE.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR |  





SABORES®
DELICATESSEN

CONFITADOS

PÁGINA 3

f @ t

MANJAR MENDOCINO

OTRA DE NUESTRAS CREACIONES ORIGINALES, ESTE MANJAR MENDOCINO SE COMPONE DE UN MIX DE FRUTAS SECAS TROZADAS, REHIDRATADAS CON ESPECIAS Y ENVASADAS EN UN ALMÍBAR CON RHUM. IDEALES PARA ACOMPAÑAR UN HELADO DE MASCARPONE.

PRESENTACIÓN

1 KG | 300 GR |  



ZANAHORIAS CONFITADAS EN ALMÍBAR

LOS DURAZNOS CULTIVADOS EN NUESTRAS FINCAS DE SAN RAFAEL, MENDOZA, SE COSECHAN EN SU MADUREZ JUSTA, LUEGO SON PELADOS Y ENVASADOS EN UN DELICIOSO ALMÍBAR.

PRESENTACIÓN

200 GR | 



ACEITUNAS CONFITADAS EN ALMIBAR CON ALMENDRAS

NUESTRA CREACIÓN MÁS ORIGINAL. ESTAS ACEITUNAS YA SIN SAL, SON CONFITADAS CON EL MÉTODO TRADICIONAL, LOGRANDO UN PRODUCTO ÚNICO Y DELICIOSO. SE RELLENAN CON ALMENDRA PARA EMULAR SU CAROZO. RECOMENDAMOS MARIDAR CON QUESO Y UNA COPA DE ESPUMANTE.

PRESENTACIÓN

1 KG | 200 GR |  





SABORES®
DELICATESSEN

CONFITADOS

PÁGINA 4

f @ t

TOMATES CHERRY CONFITADOS EN ALMÍBAR

DELICADOS, ROJOS, DE TEXTURA INCREÍBLE, ASÍ SON NUESTROS CHERRYS CONFITADOS EN ALMÍBAR. COMBINAR ESTE ORIGINAL PRODUCTO CON PROVOLETA, O QUESO CAMEMBERT.

PRESENTACIÓN

1 KG | 200 GR |  



PASAS DE UVAS AL RON

SECAMOS UVAS NEGRAS Y RUBIAS Y LAS ENVASAMOS EN UN EXCELENTE RON, PERMITIENDO QUE ABSORBAN TODO EL LÍQUIDO, Y LOGREN ASÍ UNA COMBINACIÓN PERFECTA.

PRESENTACIÓN

200 GR | 



AJOS CONFITADOS EN ALMÍBAR

LOS DIENTES DE AJO CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS, SE SOMETEN A UN PROCESO DE CONFITADO QUE DURA ALREDEDOR DE TRES MESES, BAJANDO ASÍ SU POTENCIA DE SABOR Y CONVIRTIÉNDOLO EN UN EXQUISITO BOCADO DULCE QUE PUEDE SER ACOMPAÑADO CON QUESO BRIE Y JAMÓN CRUDO.

PRESENTACIÓN

1 KG | 200 GR |  

