



SABORES®
DELICATESSEN

MERMELADAS

PÁGINA 1

f @ t

MERMELADA DE FRUTILLAS AL SOL

UNA VEZ SELECCIONADAS LAS FRUTILLAS MADURAS, ALGUNAS SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y SON COLOCADAS BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  



DULCE DE LECHE ARTESANAL

ELABORADO CON LECHE FRESCA Y AZÚCAR ORGÁNICA, ESTE DULCE DE LECHE ES UNTUOSO, SUAVE Y DELICADO EN BOCA. UN PLACER QUE POCAS VECES SE ENCUENTRA.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR |  



JALEA DE MEMBRILLO

LA JALEA NO CONTIENE PULPA DE LA FRUTA ORIGINAL, SE COCINAN SEMILLAS Y CÁSCARAS JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. EL RESULTADO ES UNA JALEA ROJA TRANSLÚCIDA, BIEN DULCE CON TOQUES ÁCIDOS.

PRESENTACIÓN

1 KG | 230 GR |  





SABORES[®]
DELICATESSEN

MERMELADAS

PÁGINA 2

f @ t

MERMELADA DE DURAZNO AL SOL

UNA VEZ SELECCIONADOS LOS DURAZNOS MADUROS, SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  



JALEA DE UVA MALBEC

ES UNA JALEA DE UVA MALBEC, NO DE VINO, POR LO QUE APORTA MUCHO MÁS SABOR Y CUERPO. DE COLOR VIOLÁCEO INTENSO, CON EL DULZOR JUSTO. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES, HELADOS O QUESOS.

PRESENTACIÓN

1 KG | 230 GR |  



MERMELADA DE FRUTOS ROJOS AL SOL

UTILIZAMOS ARÁNDANOS ENTEROS, FRUTILLAS ENTERAS Y FRAMBUESAS MADURAS, SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA CON TROZOS SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  





SABORES®
DELICATESSEN

MERMELADAS

PÁGINA 3



MERMELADA INGLESA

RECETA ORIGINAL Y NOVEDOSA PARA EL MERCADO. SE PROCESAN NARANJAS, MANDARINAS, POMELOS Y LIMONES, SE LES AGREGA AZÚCAR Y SON COCINADAS LENTAMENTE BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  



MERMELADA DE MARACUYÁ AL SOL

A LA PULPA DE MARACUYÁ CON SUS SEMILLAS NATURALES, SE LE AGREGA AZÚCAR Y SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  



MERMELADA DE FRAMBUESA AL SOL

LAS FRAMBUESAS CULTIVADAS EN EL SUR DE MENDOZA, SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL. DE COLOR ROJO INTENSO, CONSERVA SUS SEMILLAS PARTICULARES.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  





MERMELADAS

PÁGINA 4

SABORES[®]
DELICATESSEN



MERMELADAS DIET

DURAZNO, DAMASCO, FRUTILLA O CIRUELA, TODAS ESTAS FRUTAS SE PROCESAN Y SE COCINAN CON SU AZÚCAR NATURAL NO NUTRITIVA. ESTE MÉTODO DA COMO RESULTADO UNA MERMELADA APTA PARA DIABÉTICOS. SIN AZÚCAR AGREGADA.

PRESENTACIÓN

1 KG | 230 GR |



MERMELADA DE UVA AL SOL

LAS UVAS MADURAS, SE PROCESAN PERO A LA VEZ SE DEJAN UVAS ENTERAS, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

330 GR | 230 GR |



MERMELADA DE DAMASCO AL SOL

UNA VEZ SELECCIONADOS LOS DAMASCOS MADUROS, SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |





SABORES®
DELICATESSEN

MERMELADAS

PÁGINA 5

f @ t

MERMELADA DE CIRUELA AL SOL

UNA VEZ SELECCIONADAS LAS CIRUELAS D'AGEN MADURAS, SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  



MERMELADA DE HIGO AL SOL

UNA VEZ SELECCIONADOS LOS HIGOS BLANCOS MADUROS, SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  



MERMELADA DE MANZANA AL SOL

UNA VEZ SELECCIONADAS LAS MANZANAS ROJAS MADURAS EN SU PUNTO JUSTO, SE PROCESAN, SE LES AGREGA AZÚCAR Y LA PULPA SE COLOCA BAJO EL SOL. ESTA ES NUESTRA COCCIÓN "SIN FUEGO", EL SOL EVAPORA HUMEDAD Y CONCENTRA EL AZÚCAR, LUEGO DE 5 DÍAS LA MERMELADA ESTÁ LISTA PARA SER ENVASADA. DE ESTA FORMA CONSERVAMOS TODO EL SABOR, COLOR Y AROMA ORIGINAL.

PRESENTACIÓN

1 KG | 330 GR | 230 GR | + |  





MERMELADAS

PÁGINA 6

f @ t

SABORES®
DELICATESSEN

JALEA PICANTE DE UVA MALBEC

ES UNA JALEA DE UVA MALBEC, NO DE VINO, POR LO QUE APORTA MUCHO MÁS SABOR Y CUERPO. SE LE AGREGA EXTRACTO DE AJÍ PICANTE. EN BOCA SE SIENTE EL DULZOR, Y LUEGO DE TRES SEGUNDOS EXPLOTA LA MEJOR SENSACIÓN. DE COLOR VIOLÁCEO INTENSO. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES, HELADOS O QUESOS ESTILO CAMEMBERT O BRIE.

PRESENTACIÓN

1 KG | 110 GR |  



JALEA PICANTE DE MARACUYÁ

UNA VEZ ELABORADA LA JALEA DE MARACUYÁ, SE LE AGREGA EXTRACTO DE AJÍ PICANTE. EL RESULTADO ES UN SABOR TROPICAL SUMAMENTE DELICIOSO, QUE EXPLOTA A LOS POCOS SEGUNDOS DEBIDO AL PICANTE. IDEAL PARA PESCADOS, QUESOS, MARISCOS, HELADOS.

PRESENTACIÓN

1 KG | 110 GR |  



JALEA PICANTE DE MEMBRILLO

LA JALEA NO CONTIENE PULPA DE LA FRUTA ORIGINAL, SE COCINAN SEMILLAS Y CÁSCARAS JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. SE LE AGREGA EXTRACTO DE AJÍ PICANTE. EL RESULTADO ES UNA JALEA ROJA TRANSLÚCIDA, BIEN DULCE CON TOQUES ÁCIDOS Y DE SABOR EXPLOSIVO. IDEAL PARA QUESOS Y PESCADOS O MARISCOS.

PRESENTACIÓN

1 KG | 110 GR |  

