



LA VIEJA FÁBRICA Cocina selecta



Seis deliciosas especialidades con la mejor selección de ingredientes naturales, para enriquecer tus platos. La solución perfecta para acompañar y personalizar las recetas de toda la vida, dándoles un toque único que les eleva a otro nivel.

A través de un examen gustativo en laboratorios independientes y con la participación de 360 consumidores representativos de la población española, LA VIEJA FÁBRICA - COCINA SELECTA ha sido premiada como SABOR DEL AÑO 2011 en la categoría de mermeladas.

SABOR DEL AÑO es el único símbolo de calidad en el sector alimentario que se basa exclusivamente en la evaluación del sabor. Los consumidores, que son los mejores jueces en la evaluación de los productos que encuentran diariamente en las estanterías de los supermercados, premian así a una marca de toda la vida como es mermeladas LA VIEJA FÁBRICA, con más de 170 años de historia.

¡Convierte cualquier plato en todo un espectáculo!

Las seis deliciosas especialidades LA VIEJA FÁBRICA - COCINA SELECTA ofrecen infinitas posibilidades como ingrediente de repostería y acompañamiento o guarnición de distintos platos de carne, pescado, pasta o de postres. La gama incluye las siguientes variedades:

CONFITURA DE CABELLO DE ÁNGEL

Se elabora de forma artesanal con pulpa de la "Calabaza Confitera" a la que se le añade azúcar. Esta calabaza de invierno, con un sabor más dulce que las variedades de verano, posee una carne tierna, jugosa y filamentosa. El dulce resultante, que consta de delgados filamentos caramelizados de un color blanco dorado, es muy indicado como relleno de múltiples productos de repostería y pastelería (pasteles, tartas, galletas, etc.), así como ingrediente de postres como flanes y pudines.

MIEL MIL FLORES

Un producto de artesanía de la naturaleza, que gracias a su alto contenido de azúcares simples (glucosa y fructosa) y su aroma floral, combina propiedades digestivas y energéticas con cualidades gastronómicas. Es deliciosa con pan tostado o galletas, así como en postres (yogur, queso fresco), dulces y tartas. Además, es idónea para endulzar leche o té, es un complemento excelente en el aderezo de carnes, pescados y verduras, y combina muy bien con la vinagreta.

MERMELADA DE TOMATE

Se elabora con tomates maduros que han sabido absorber el sol y la luz mediterránea, y con azúcar, creando así un equilibrio con los propios ácidos del tomate que realza el aroma de esta popular hortaliza.

Se sirve untada en rebanadas de pan o tostadas, aportando color, sabor y una nota de alegría al desayuno o merienda. Asimismo combina perfectamente con queso fresco, carnes, pescados o pasta.

MERMELADA DE ARÁNDANOS

Una deliciosa mermelada elaborada de forma tradicional a base de arándanos, un exquisito fruto de bosque. Las bayas silvestres son de color negro azulado con una pulpa jugosa y aromática de sabor agridulce.

Puede degustarse en el desayuno, untada sobre pan o tostadas, o acompañando a carnes de ave (pato, pavo) y caza (conejo, liebre, faisán). Asimismo muy indicada como ingrediente de tartas y pasteles, relleno de crêpes, etc.

COMPOTA DE MANZANA

Una original y exquisita compota de manzana (90% fruta, 15% azúcar), elaborada a partir de manzanas peladas, troceadas y guisadas, con una textura gruesa y un sabor suave.

Puede degustarse sola, como tentempié o postre, así como acompañando a diversos platos y carnes (lomo de cerdo, de caza, etc.). También es muy indicada como relleno de crêpes, bizcochos, tartas, brazos de gitano y pasteles o como guarnición de yogur y helado de vainilla.

CREMA DE CASTAÑAS

Se elabora de forma tradicional con las apreciadas castañas Gallegas de la variedad Europea 'Castanea Sativa'. Estas castañas de primera calidad son hervidas, peladas y luego transformadas en un puré uniforme al que se añade azúcar y un toque de vainilla.

Puede degustarse sola, con pan y tostadas o acompañando a carnes de ave o caza. Asimismo es muy indicada como guarnición de postres (queso, flan, mousse, yogur, helados y sorbetes) o como ingrediente de repostería (tartas, tortitas, bizcochos, pasteles, buñuelos, galletas, etc.).

RECONOCIDO
SABOR
DEL AÑO
Probado y aprobado
por los consumidores
2011



Convierte tus platos en un espectáculo

LA VIEJA FÁBRICA presenta "COCINA SELECTA"
6 deliciosas especialidades con la mejor selección de ingredientes naturales,
para enriquecer tus platos y darles un toque único.

Confitura de Cabello de Ángel • Miel de Flores • Mermelada de Tomate • Mermelada de Arándanos • Compota de Manzana • Crema de Castañas

Reconocido Sabor del Año 2011. Producto probado y aprobado,
en un examen gustativo en laboratorios independientes, en
otoño de 2010, con la participación de 360 consumidores.

www.laviejafabrica.com