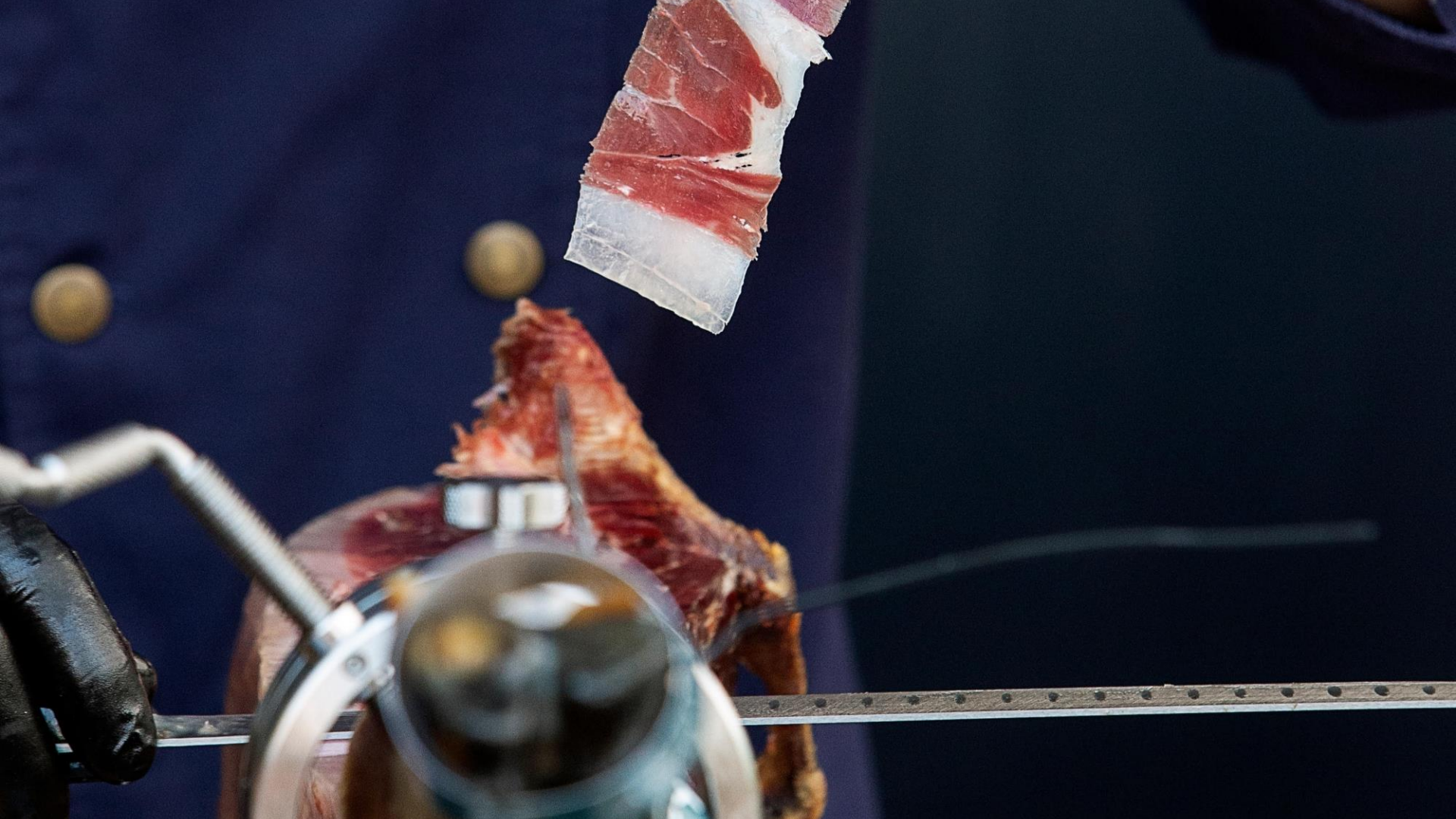
TELSAN
CALIDAD GOURMET



TELSAN
CALIDAD GOURMET

Telsan Gourmet es el resultado de ilusión, esfuerzo e innovación.

Somos una empresa familiar, nuestra filosofía es ofrecer calidad y confianza al cliente. Damos servicio con una selección de los mejores productos que nos ofrece la madre Naturaleza.

Jamones de Bellota, quesos afinados, foies, vinos de proximidad y de autor, aceites gourmet y carnes ibéricas de matanza propia; como carta de presentación, siempre para el deleite de los paladares más exigentes.

NOS ADENTRAMOS EN LO EXQUISITO

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Jamones y Paletas de Bellota

Embutidos Ibéricos

Quesos Afinados

Carnes Ibéricas

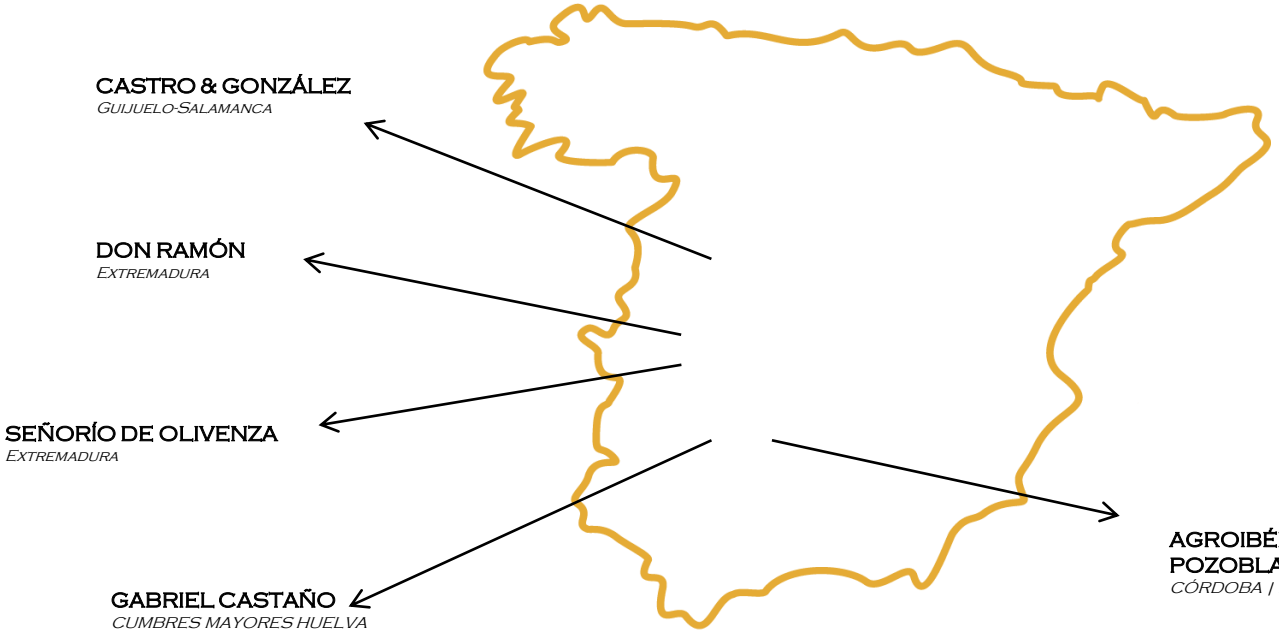
Aceites Gourmet

Picos Artesanos

Conservas

Foies

TELSAN
CALIDAD GOURMET



TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendad entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE BELLOTA 75% RAZA IBÉRICA

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendad entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN CYG SELECCIÓN

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA DE BELLOTA 75% RAZA IBÉRICA

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN CYG SELECCIÓN

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CENTRO PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

4 unid.

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

2,5 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CENTRO PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

4 unid.

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

2,5 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CENTRO PALETA CYG SELECCIÓN

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

8 unid.

Jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

2,5 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

DON RAMÓN

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE BELLOTA 75% RAZA IBÉRICA

DON RAMÓN

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

DON RAMÓN

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA DE BELLOTA 75% RAZA IBÉRICA

DON RAMÓN

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA DE BELLOTA 75% RAZA IBÉRICA

DON RAMÓN

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

SEÑORÍO DE OLIVENZA

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

SEÑORÍO DE OLIVENZA

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

GLUTEN FREE

D.O PEDROCHES

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

100% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO

AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

GLUTEN FREE

D.O PEDROCHES

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

100% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE CEBO 100% IBÉRICO

AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

GLUTEN FREE

D.O PEDROCHES

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

100% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

GLUTEN FREE

D.O PEDROCHES

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

GLUTEN FREE

D.O PEDROCHES

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA DE BELLOTA
100% IBÉRICO
AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

GLUTEN FREE

D.O PEDROCHES

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

100% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PALETA DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO

AGROIBÉRICA DE POZOBLANCO

GLUTEN FREE

D.O PEDROCHES

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

Según pedido

100% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendad entre 25 - 30ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,6 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LOMO CYG SELECCIÓN

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.

Jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,6 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CHORIZO CULAR CYG SELECCIÓN

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.

Jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,25 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

SALCHICHÓN CULAR CYG SELECCIÓN

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.

Jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,25 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CHORIZO VELA DE BELLOTA IBÉRICO

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

12 unid.

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

0,6 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LOMITO DE PRESA DE BELLOTA 100% IBÉRICO

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

12 unid.

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

0,5 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

MORCÓN DE BELLOTA IBÉRICO

CASTRO & GONZÁLEZ

GLUTEN FREE

GUIJUELO

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

6 unid.

Bellota 75% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LOMO BELLOTA 100% IBÉRICO

DON RAMÓN

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,3 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LOMITO DE PRESA BELLOTA 100% IBÉRICO

DON RAMÓN

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

12 unid.

Bellota 100% Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

0,5 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LOMO CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

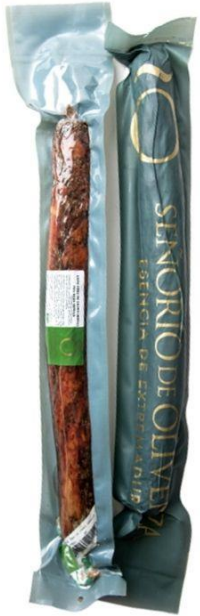
SEÑORÍO DE OLIVENZA

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.



50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,3 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CHORIZO CULAR IBÉRICO EXTRA

SEÑORÍO DE OLIVENZA

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.

50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,3 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO EXTRA

SEÑORÍO DE OLIVENZA

GLUTEN FREE

D.O EXTREMADURA

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

5 unid.

50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,3 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CHORIZO SEMIPICANTE

EMBUTIDOS MANOLO

GLUTEN FREE

D.O LEÓN

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

12 unid.

50% raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

0,5 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CECINA DE LEÓN RESERVA

EMBUTIDOS VEGARADA

GLUTEN FREE

D.O LEÓN

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

2 unid.

Raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

4,5 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LOMITO DE CECINA 1/2

EMBUTIDOS VEGARADA

GLUTEN FREE

D.O LEÓN

Criado en libertad en nuestras propias dehesas.

2 unid.

Raza Ibérica

Alimentación: Cereales + Bellotas + Hierbas + Plantas Silvestres

+ 36 meses

Temperatura de consumo recomendada entre 25 - 30ºC.

1,8 Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

BACON AHUMADO
SIN PIEL / SIN TERNILLA

PRODUCTOS SELECTOS AULET

GLUTEN FREE

Anglès

3,5 Kg

Caja 3 unid. | 3,5 Kg

- Valor energético 289,6 Kcal / 1202Kj
- Hidratos de Carbono 4,4 gr
- Grasas 23,2gr
- Azúcares 1,2gr
- Grasas saturadas 8,4gr
- Proteínas 15,8 gr
- Sal 2,6 gr

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Longaniza

PRODUCTOS SELECTOS AULET

Anglès

Kg

TELSAN
CALIDAD GOURMET

FUET

PRODUCTOS SELECTOS AULET

Anglès

Kg

- Valor energético 405 Kcal / 1680 Kj
- Hidratos de Carbono 2 gr
- Grasas 33 gr
- Azúcares 2 gr
- Grasas saturadas 12 gr
- Proteínas 25 gr
- Sal 3.8 gr

TELSAN
CALIDAD GOURMET

JAMÓN COCIDO EXTRA ESPECIAL 'ORO DE LEY'

PRODUCTOS SELECTOS AULET

GLUTEN FREE

Anglès

7 Kg

Caja 2 unid. | 7 Kg

- Valor energético 96 Kcal / 399 Kj
- Hidratos de Carbono 0.5 gr
- Grasas 2 gr
- Azúcares 0.5 gr
- Grasas saturadas 0.75 gr
- Proteínas 19 gr
- Sal 1,80 gr

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PECHUGA DE PAVO 'MOLDE'

PRODUCTOS SELECTOS AULET

Anglès

4,3 Kg

Caja 2 unid. | 4,3 Kg

- Valor energético 107,7 Kcal / 456,6 Kj
- Hidratos de Carbono 4,5 gr
- Grasas 4,3 gr
- Azúcares 0,6 gr
- Grasas saturadas 1,3 gr
- Proteínas 13 gr
- Sal 2 gr

TELSAN
CALIDAD GOURMET

ÀNTICO SEMICURADO DE LECHE CRUDA DE OVEJA

QUESERÍA CAMPOVEJA

GLUTEN FREE

Quesería Campoveja

SERRADA-VALLADOLID

2 unid | 2,5kg/unid

Maduración 3 meses

Oveja

Leche cruda

2,5 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

QUESO DE OVEJA CURADO LECHE CRUDA ANTICO

QUESERÍA CAMPOVEJA

GLUTEN FREE

Quesería Campoveja

SERRADA-VALLADOLID

2 unid | 2,5kg/unid

Maduración 9 meses

Oveja

Leche cruda

2,5 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA TRUFADO SIBARIS

QUESERÍA CAMPOVEJA

GLUTEN FREE

Quesería Campoveja

SERRADA-VALLADOLID

4 unid | 1kg/unid

Maduración3 meses

Oveja

Leche cruda

1 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA AHUMADO

QUESERÍA CAMPOVEJA

GLUTEN FREE

Quesería Campoveja

SERRADA-VALLADOLID

2 unid | 2,5kg/unid

Maduración 8 meses

Oveja

Leche cruda

2,5 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

QUESO DE OVEJA DE LECHE CRUDA TEODOLINDO

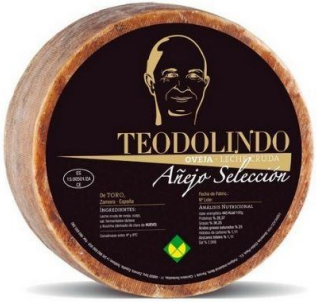
AÑEJO SELECCIÓN

GLUTEN FREE

Queserías Chillón

Toro (Zamora)

2 unid | 2,5kg/unid



Maduración 30 meses

Oveja

Leche cruda

2,5 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

QUESO DE OVEJA RESERVA LECHE CRUDA

QUESERÍAS CHILLÓN

GLUTEN FREE

Queserías Chillón

Toro (Zamora)

2 unid | 2,5kg/unid

Maduración 12 meses

Oveja

Leche cruda

2,5 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

EMULSIÓN PICANTE DE QUESO DE OVEJA

Queserías Chillón

GLUTEN FREE

Queserías Chillón

Toro (Zamora)

125gr

Maduración 20 meses

Oveja

Leche

2,5 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

EMULSIÓN DE QUESO DE OVEJA CON MIEL DE FLORES

QUESERÍAS CHILLÓN

GLUTEN FREE

Queserías Chillón

Toro (Zamora)

125gr

Maduración 20 meses

Oveja

Leche

2,5 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

QUESO AZUL DE VALDEÓN

PICOS DE EUROPA

GLUTEN FREE

Quesería *Picos De Europa*

Posada de Valdeon – Leon

6 unid | 0,45kg/unid
2 unid | 3kg/unid

WORLD CHEESE AWARDS 2015
Plata por Queso Azul de Valdeón IGP
PREMIOS CASTILLA Y LEÓN DE GASTRONOMÍA
Premio innovación gastronómica de Castilla y León 2017

Maduración 2 meses

Vaca y cabra

Leche pasteurizada

0,45 kg | 3 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

MONTREIX

Queserías REIXAGÓ

GLUTEN FREE

Queserías Reixagó

Olost (Lluçanès)

3 unid | 0,430kg/unid

Maduración 5 semanas

Vaca

Leche cruda

0,430 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

TOU DEL LLUÇANÈS

QUESERÍAS REIXAGÓ

GLUTEN FREE

Queserías Reixagó

Olost (Lluçanès)

4 unid | 0,430kg/unid

Medalla de Bronce Formatges
Feria de Quesos Artesanos del Pirineo 2019

Maduración 5 semanas

Vaca

Leche cruda

0,430 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Pañoleta Queso Curado de Cabra

Queserías Guara

GLUTEN FREE

Queserías Guara

Huesca

| 2,20kg/unid

Más de 100 días

Leche cruda de cabra

Leche pasteurización

2,2 kg

Temperatura de consumo recomendad entre 18 - 20ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE 100% ARBEQUINA SELECCIÓN

BASILIPPO

GLUTEN FREE

Campiña de Los Alcores (Sevilla).

Para obtener 1 litro se han necesitado 8-9 kg de aceituna

12 unid. | 500ml /unid.

1ER PREMIO JOTTA AWARDS
SILVER 2020 OLIUM JAPAN
DECENAS DE PREMIOS INTERNACIONALES

En nariz encontramos aromas a papilla de frutas, almendra, tomate, plátano y recuerdo a hoja de Olivo. En boca tiene una entrada dulce, poco picante y ligero amargor.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

500ml

Perfecto para verduras, carnes a la brasa, ensaladas clásicas de verano, con el tomate y la lechuga como protagonistas. Pero también es perfecto para combinarlo con quesos de sabor fuerte o con pescados azules asados.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE 100% ARBEQUINA SELECCIÓN LATA

BASILIPPO

GLUTEN FREE

Campiña de Los Alcores (Sevilla).

Para obtener 1 litro se han necesitado 8-9 kg de aceituna

unid. | /unid.

1ER PREMIO JOTTA AWARDS
SILVER 2020 OLIUM JAPAN
DECENAS DE PREMIOS INTERNACIONALES

En nariz encontramos aromas a papilla de frutas, almendra, tomate, plátano y recuerdo a hoja de Olivo. En boca tiene una entrada dulce, poco picante y ligero amargor.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

3L

Perfecto para verduras, carnes a la brasa, ensaladas clásicas de verano, con el tomate y la lechuga como protagonistas. Pero también es perfecto para combinarlo con quesos de sabor fuerte o con pescados azules asados.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE 100% PICUAL SELECCIÓN

BASILIPPO

GLUTEN FREE

Campiña de Los Alcores (Sevilla).

Para obtener 1 litro se han necesitado 8-9 kg de aceituna

12 unid. | 500ml /unid.

1ER PREMIO JOTTA AWARDS
SILVER 2020 OLIUM JAPAN
DECENAS DE PREMIOS INTERNACIONALES

En nariz encontramos aromas a papilla de frutas, almendra, tomate, plátano y recuerdo a hoja de Olivo. En boca tiene una entrada dulce, poco picante y ligero amargor.

Picual

Aceite de Oliva Virgen Extra

500ml

Perfecto para verduras, carnes a la brasa, ensaladas clásicas de verano, con el tomate y la lechuga como protagonistas. Pero también es perfecto para combinarlo con quesos de sabor fuerte o con pescados azules asados

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE 100% ARBEQUINA GOURMET

BASILIPPO

GLUTEN FREE

Campiña de Los Alcores (Sevilla).

Para producir un litro, se han necesitado 13 kilos de aceituna

12 unid. | 500ml /unid.

1ER PREMIO JOTTA AWARDS
SILVER 2020 OLIUM JAPAN
DECENAS DE PREMIOS INTERNACIONALES

En nariz presenta unas notas a manzana verde, tomatera, almendra y plátano verde, recuerdos a papilla de frutas. En boca presenta una entrada dulce, algo picante y poco amargo.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

500ml

Perfecto para verduras, carnes a la brasa, ensaladas clásicas de verano, con el tomate y la lechuga como protagonistas. Pero también es perfecto para combinarlo con quesos de sabor fuerte o con pescados azules asados

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE 100% ARBEQUINA ESTUCHE MADERA

BASILIPPO

GLUTEN FREE

Campiña de Los Alcores (Sevilla).

Para producir un litro, se han necesitado 13 kilos de aceituna

6 unid. | 4x100ml

Basilippo GOURMET: intensidad media, verde y fresco ... zumo de las primeras aceitunas de la recolección en nuestra Hacienda.
Basilippo SELECCIÓN: dulce y suave, para disfrutar de un Virgen Extra de gran calidad sin amargo, ni picante.
Basilippo ORGANIC: intenso, verde, elegante ... zumo de aceitunas ecológicas de nuestros olivos manzanillos(Carmona).
Basilippo Aromas NARANJA: dulce, cítrico, una maravilla .. uno de nuestros aceites más afamados. Una mezcla perfect de AOVE y Naranjas.

Arbequina ,Carmona y Picual

Aceite de Oliva Virgen Extra

4x100ml

Perfecto para verduras, carnes a la brasa, ensaladas clásicas de verano, con el tomate y la lechuga como protagonistas. Pero también es perfecto para combinarlo con quesos de sabor fuerte o con pescados azules asados

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE 100% ARBEQUINA AROMAS DE VAINILLA

BASILIPPO

GLUTEN FREE

Campiña de Los Alcores (Sevilla).

Para obtener 1 litro se han necesitado 8-9 kg de aceituna

12 unid. | 250ml /unid.

Este “Aceite de Autor” ensambla con elegancia las virtudes de nuestro Virgen Extra Arbequina con las mejores naranjas, uniendo en uno solo los sabores y sobre todo los aromas de ambos.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

250ml

Ideal en ensaladas de fruta, pescados ahumados, queso parmesano, helado de chocolate y postres.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE 100% ARBEQUINA AROMAS DE NARANJA

BASILIPPO

GLUTEN FREE

Campiña de Los Alcores (Sevilla).

Para obtener 1 litro se han necesitado 8-9 kg de aceituna

12 unid. | 250ml /unid.

Este “Aceite de Autor” ensambla con elegancia las virtudes de nuestro virgen extra arbequina con las mejores vainillas, uniendo en uno, los sabores y sobre todo los aromas de ambos.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

250ml

Perfecto con pan y mermelada, pescados (atún...), quesos curados, dulces, yogur griego, tartas y bizcochos

TELSAN
CALIDAD GOURMET

MONODOSIS AOVE SIMBÒLIC ECO

SIMBÒLIC

GLUTEN FREE

Plana del Corb Lleida

Aceite de oliva virgen extra de máxima calidad procedente de cultivos especializados en Arbequina.

N/D

El aceite es aromático y con un intenso sabor frutado a hierba verde y aromas secundarios a almendra verde y alcachofa.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

10 ml

El sabor resulta ligeramente amargo y picante, dulce y produce una sensación de alta fluidez en boca.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE SIMBÒLIC ECO

SIMBÒLIC

GLUTEN FREE

Plana del Corb Lleida

Aceite de oliva virgen extra de máxima calidad procedente de cultivos especializados en Arbequina.

250ml /unid.
500ml /unid.

El aceite es aromático y con un intenso sabor frutado a hierba verde y aromas secundarios a almendra verde y alcachofa.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

250ml - 500ml

El sabor resulta ligeramente amargo y picante, dulce y produce una sensación de alta fluidez en boca.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AOVE SIMBÒLIC ECO

SIMBÒLIC

GLUTEN FREE

Plana del Corb Lleida

Aceite de oliva virgen extra de máxima calidad procedente de cultivos especializados en Arbequina.

5L /unid.

El aceite es aromático y con un intenso sabor frutado a hierba verde y aromas secundarios a almendra verde y alcachofa.

Arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

5 Litros

El sabor resulta ligeramente amargo y picante, dulce y produce una sensación de alta fluidez en boca.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

SARDINA AHUMADA

EL PESCADOR DE VILLAGARCÍA

GLUTEN FREE

Origen Galicia

750 G-P.E

8 unid.

Plata a "Mejor Conserva" por sus "Lomos de Sardina Ahumados" Asociación de Artesanos de Castilla y León 2018

Exquisito producto elaborado a partir de sardinas previamente congeladas que tras ser preparadas por manos expertas se termosellan en aceite de girasol y se mantiene refrigerado.

Se pueden observar filetes de color pálido, en su aroma predomina el olor a salazón y humo de maderas nobles.

Su sabor es equilibradamente salado con un final suave y ligero.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

ANCHOA “00” DEL CANTÁBRICO

SALAZONES MORENO

GLUTEN FREE

Origen Galicia

100 G-P.E

16 unid.

Las Anchoas del Cantábrico son las más apreciadas y valoradas en el mercado, destacando por su fina textura e intenso sabor. Las Anchoas del Cantábrico Arroyabe son de calidad superior, únicamente capturadas en el mar cantábrico, de la especie «Engraulis Encrasicholus», y elaboradas de forma artesanal.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

BOQUERÓN EN VINAGRE DEL CANTÁBRICO

SALAZONES MORENO

GLUTEN FREE

Origen Galicia

200 G-P.E

16 unid.

Boquerones realizados con pesca del cantábrico elaborados de manera artesanal y conservados en aceite de oliva.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

GILDA CON ANCHOA CANTÁBRICO

SALAZONES MORENO

GLUTEN FREE

Origen Galicia

300 G-P.E

8unid.

Exquisita combinación entre piparra y nuestra deliciosas anchoas del cantábrico.
La gilda de anchoa es el aperitivo o tapa por excelencia del norte de España, en especial en Donostia, San Sebastián, donde es considerada emblema e icono de la cultura gastronómica de esta ciudad costera.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

FOIE GRAS DE PATO MI CUIT

CONSERVAS ETXENIKE

GLUTEN FREE

Navarra

700 gr

s/p

Nuestro empeño es mantener un riguroso control en los procesos de elaboración de nuestros productos para seguir ofreciendo a nuestros clientes nuestro **compromiso de calidad.**
Foie Gras de pato, o Foie gras entier, Se utiliza este término cuando se compone en su totalidad de foie-gras: un lóbulo, varios lóbulos o una porción de lóbulo salpimentado y sometidos a pasteurización dentro de un molde o una tarrina para obtener una semiconserva.

**Bajo pedido*

TELSAN
CALIDAD GOURMET

FOIE GRAS DE PATO SKIN 100G

CONSERVAS ETXENIKE

GLUTEN FREE

Navarra

100 gr

7 unid.

Nuestro empeño es mantener un riguroso control en los procesos de elaboración de nuestros productos para seguir ofreciendo a nuestros clientes nuestro compromiso de calidad.

Extra: Hígados de color uniforme, sin manchas ni hematomas, de textura firme pero flexible al tacto

Bajo pedido

TELSAN
CALIDAD GOURMET

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO

CONSERVAS ETXENIKE

GLUTEN FREE

Navarra

1 Kg

4 unid.

Nuestro empeño es mantener un riguroso control en los procesos de elaboración de nuestros productos para seguir ofreciendo a nuestros clientes nuestro **compromiso de calidad.**
Es el resultado de una emulsión suave y cremosa, cuyo ingrediente es el foie gras de pato cebados con maíz, cocido dentro de una tarrina, lata o bolsa al vacío. La cocción permite una caducidad de 3 meses a una temperatura de conservación de 0º a 4 °C.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PATÉ VASCO ET. VERDE

CONSERVAS ETXENIKE

GLUTEN FREE

Navarra

130 gr

24 unid.

Los patés de foie-gras de pato, contienen como mínimo un 20% de foie gras. Es una masa triturada, pasteurizada o esterilizada que además de incluir hígados de pato u oca pueden incluir también su carne y los hígados de otras aves.La catalogación de **“Empresa Artesana de Navarra”** y la marca **Reyno Gourmet** incluye el reconocimiento del Consejo Asesor de Artesanía y del Gobierno de Navarra.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PICOS DE PAN GOURMET

PANADERÍA OBANDO

Utrera

500 gr
130 gr
20 gr

Caja 6 unid. | 500 gr
Caja 14 unid. | 130 gr
Caja 100 unid. | 20 gr

Nuestros Picos de pan Gourmet están elaborados con materias primas de calidad selecta. Se cultiva el 70% de los cereales utilizados en la elaboración de los productos y se aderezan con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia.
En su proceso de elaboración les proporcionamos un trile tostado, por ello es tan característica su textura crujiente al comerlo. Probablemente el mejor Pico Gourmet del mundo.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PICOS DE PAN ARTESANOS

PANADERÍA OBANDO

Utrera

500 gr
140 gr

Caja 6 unid. | 500 gr
Caja 14 unid. | 140 gr

Nuestros Picos de Pan Utreranos son el producto para aquellos inconformistas que siempre se quedan con ganas de comer más picos de pan. Usamos ingredientes de primera calidad para hacer del Picos de Pan Utreranos un producto idóneo para acompañar cualquier creación gastronómica y que triunfes como un auténtico foodie.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

REGAÑA ARTESANA 25G

PANADERÍA OBANDO

Utrera

80 gr

Caja 80 unid. | 25 gr

Nuestras Regañás Artesanas están elaboradas con el tesón y el esfuerzo que exige nuestra larga tradición panadera. Su textura crujiente y su sabor inconfundible harán las delicias de los paladares más atrevidos.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

REGAÑA ARTESANA MAXI 4 UD.

PANADERÍA OBANDO

Utrera

150 gr

Caja 10 unid. | 150 gr

Nuestras Regañás Artesanas están elaboradas con el tesón y el esfuerzo que exige nuestra larga tradición panadera. Su textura crujiente y su sabor inconfundible harán las delicias de los paladares más atrevidos.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Picos Gourmet 100% Integrales Ecológicos

PANADERÍA OBANDO

Utrera

140gr

Caja 16unid. | 140 gr

Elaboramos nuestros picos gourmet 100% integrales ecológicos con el mismo esmero y dedicación que nuestros ancestros amasaban el pan. Su elaboración artesanal y su composición ecológica hacen de nuestro pico integral la mejor elección de los paladares más exigentes.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PICOS DE PAN SIN GLUTEN 80G

PANADERÍA OBANDO

GLUTEN FREE

Utrera

80 gr

Caja 12 unid. | 150 gr

Seleccionamos con mucho mimo las materias primas que componen nuestros Picos SIN GLUTEN para asegurarnos la máxima calidad durante todo el proceso de fabricación. Seguimos la receta de los maestros panaderos para elaborar unos deliciosos picos aptos para celíacos.

*Bajo pedido

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LÁMINAS DE PAN Thins 150G

PANADERÍA OBANDO

Utrera

150 gr

Caja 10 unid. | 150 gr

Te presentamos nuestras láminas de pan, una exclusiva y elegante presentación de la clásica regañá con una textura delicada y vaporosa que se deshace en la boca.
Si buscas una base gourmet de calidad, prueba este complemento crujiente y versátil que te permitirá jugar con los sabores y texturas para conseguir creaciones culinarias extraordinarias.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

HOJAS DE PAN
BREAD LEAVES 150G

PANADERÍA OBANDO

Utrera

150 gr

Caja 12 unid. | 150 gr

Disfruta del bocado más fino, delicado y crujiente con nuestras hojas de pan, ideal para los paladares más exigentes.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

THE DARK 25G

PANADERÍA OBANDO

Utrera

25 gr

Caja 50 unid. | 25 gr

Llega nuestra regañá más exclusiva. Diseñada para la cocina creativa y la alta restauración, hemos conseguido dar un paso más allá para dar vida a un concepto más refinado y sugerente. Esta regañá ovalada de color negro es un producto único en el mercado dirigido a restaurantes de primer nivel.

Este novedoso tono oscuro unido al sabor único de la regañá Obando dan como resultado un complemento capaz de realzar y convertir en espectacular el emplatado y la presentación de las mejores creaciones culinarias.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Lagrima Ibérica

MOTARAZ

Extremadura

Carne existente entre costilla y costilla

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Secreto Ibérico

MOTARAZ

Extremadura

Pieza de carne entre la paleta y el tocino

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Solomillo Ibérico

MOTARAZ

Extremadura

Pieza de carne obtenida de la zona lumbar alojado entre las costillas inferiores y el espinazo.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Pluma Ibérica

MOTARAZ

Extremadura

Pieza de carne de forma triangular de la parte posterior del lomo

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Presa Ibérica

MOTARAZ

Extremadura

Pieza de carne que está entre la paleta y el lomo.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Carrillera Ibérica

MOTARAZ

Extremadura

Pieza de carne que corresponde con los músculos maseteros superiores.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Abanico Ibérico:

MOTARAZ

Extremadura

Pieza de carne que se extrae de la parte posterior del cabecero, envuelve externamente
a las costillas

TELSAN
CALIDAD GOURMET

Hamburguesa Ibérica

CASTRO Y GONZÁLEZ

Guijuelo

Elaborado con carne de cerdo de bellota ibérico, sal y especias.

La calidad proviene de la formación; la práctica: la excelencia

TELSAN
CALIDAD GOURMET