

SELECCIÓN GOURMET
EST. **MI** 1992
CONSERVA

Tradición y calidad en *cada conserva*

Elaboración artesanal | Sabor y tradición | Frescura garantizada





Alcachofas en aceite de oliva

Elaboradas con alcachofas seleccionadas directamente de nuestra huerta, destacan por su frescura y su cuidada preparación, garantizando un producto natural y lleno de sabor.

Ingredientes: Alcachofas, aceite de girasol, aceite de oliva y sal.

Formato: Bote de 445 g.



Corazones de alcachofa en aceite de oliva

Provenientes de la Ribera de Navarra, estos corazones se cosechan en su punto óptimo de maduración, garantizando su frescura y calidad.

Ingredientes: Alcachofas, aceite de oliva y sal.

Formato: Bote de 445 g.



Corazones de alcachofa con hongos y aceite de oliva

Una combinación única que fusiona la suavidad de las alcachofas con la intensidad aromática del boletus edulis. Una opción equilibrada y deliciosa.

Ingredientes: Alcachofas, aceite de oliva, boletus edulis y sal.

Formato: Bote de 445 g.



Crema de alcachofa

Ideal para untar en tostas, acompañar carnes y pescados, o como base para salsas y cremas. Su sencillez de ingredientes resalta la pureza y el auténtico sabor de la alcachofa.

Ingredientes: Alcachofas y sal.

Formato: Bote de 250 g.



Cebolletas en aceite de oliva

Un ingrediente imprescindible para realzar el sabor de ensaladas, guisos y aperitivos. Su delicada textura y sabor suave se potencian con el aceite de oliva, que además aporta sus reconocidas propiedades antioxidantes y beneficios para la salud.

Ingredientes: Cebolleta, aceite de oliva y sal.
Formato: Bote de 370 g.



Escalivada

El pimiento morrón, la berenjena y la cebolla se asan con esmero y se aliñan con aceite de oliva y sal, resultando en una guarnición o entrante ligero y delicioso, ideal para acompañar carnes, pescados o simplemente disfrutar con pan tostado.

Ingredientes: Pimiento morrón asado, berenjena, cebolla, aceite de girasol, aceite de oliva y sal.
Formato: Bote de 370 g.



Menestra de verduras de Navarra

Ideal para quienes buscan una alimentación equilibrada, nuestra menestra mantiene la frescura y el sabor natural de cada ingrediente, ofreciendo una opción saludable y deliciosa.

Ingredientes: Guisantes, corazones de alcachofas, espárragos, zanahorias baby, judías verdes, agua, sal, acidulante E-330 y antioxidante E-385.
Formato: Bote de 720 g.



Legumbres



SELECCIÓN GOURMET
EST. 1992
MI
CONSERVA



Pochas de Navarra

Las pochas de Navarra son un tesoro culinario de nuestra región, reconocidas por su textura tierna y sabor suave. Ideales para preparar recetas tradicionales como pochas a la navarra, a la riojana o con verduras frescas.

Ingredientes: Pochas, agua, sal y Antioxidante (E-300) Pochas, agua, sal y Antioxidante (E-300)
Formato: Bote de 445gr o Bote de 720gr



Alubias Pintas con Chorizo

Sumérgete en el auténtico sabor de la cocina tradicional española con nuestras alubias pintas con chorizo. Este plato combina la riqueza de las alubias pintas con el toque distintivo del chorizo, ofreciendo una experiencia gastronómica reconfortante y llena de sabor.

Ingredientes: Alubias pintas, cebolla, zanahoria, chorizo, patata, aceite de oliva, agua, sal. Contiene soja.
Formato: Bote de 720 g.



Pochas con Almejas

La suavidad de las pochas se fusiona con el delicado sabor de las almejas en este plato exquisito. Una opción saludable y deliciosa que te transportará a los sabores del mar y la tierra en cada cucharada

Ingredientes: Alubias pochadas, almejas, cebolla, tomate, congrio, pimiento verde, pimiento rojo, aceite de oliva, ajo, sal y perejil.
Formato: Bote de 445 g.



Alubias del Pilar con Pato

Descubre la combinación perfecta entre la suavidad de las alubias del Pilar y el sabor intenso del pato. Este guiso tradicional es ideal para quienes buscan una comida nutritiva y reconfortante, llena de matices y texturas que deleitarán el paladar.

Ingredientes: Alubias del pilar, alas de pato, cebolla, aceite de oliva, vino blanco, ajo, pimiento y sal.
Formato: Bote de 445 g.



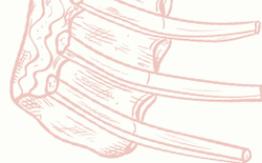
Cocido Montañés

El cocido montañés es una joya de la cocina tradicional española, que reúne alubias, berza, chorizo, morcilla y otros ingredientes de alta calidad. Preparado sin colorantes ni conservantes, este plato ofrece un sabor auténtico y profundo, listo para calentar y disfrutar en cualquier momento.

Ingredientes: Alubia, berza, chorizo, morcilla de arroz, costilla de cerdo, tocino, patata, aceite de oliva, morcilla seca, ajo, agua y sal. Contiene soja.

Formato: Bote de 400 g.

Carnes



SELECCIÓN GOURMET
EST. **MI** 1992
CONSERVA



Codorniz en salsa

Nuestra codorniz en salsa es una delicatessen preparada con ingredientes de alta calidad. Su carne tierna y jugosa, bañada en una salsa suave y llena de sabor, es perfecta para disfrutar en ocasiones especiales o como plato principal en cualquier comida.

Ingredientes: Codorniz, cebolla, vinagre, aceite de oliva, ajo, sal, pimiento y laurel.

Formato: Bote de 445gr



Jamonicitos de pollo en salsa de verduras

Disfruta de nuestros jugosos jamoncitos de pollo en una deliciosa salsa de verduras. Esta opción sabrosa y saludable es perfecta para aquellos que buscan una comida rápida y fácil.

Ingredientes: Jamoncitos de pollo, caldo de pollo (agua, pollo, zanahoria, cebolla, puerro, vino blanco y sal), cebolla, zanahoria, aceite de oliva, tomillo, perejil y orégano.

Formato: Bote de 445 g.



Perdiz en salsa

La perdiz en salsa es un plato precocinado que te transportará a los sabores más auténticos de la cocina tradicional. Elaborado con perdiz roja y una selección de especias, este plato es perfecto para los amantes de los platos de caza.

Ingredientes: Perdiz, aceite de oliva, cebolla, vinagre, ajo, sal, perejil, tomillo, orégano y laurel.

Formato: Bote de 720 g.



Pollo en salsa

Nuestro pollo de corral en salsa combina la ternura del pollo criado con dedicación y cuidado, con una salsa casera que realza su jugosidad y le da un toque de exquisitez.

Ingredientes: Pollo, aceite de oliva, vinagre, cebolla, ajo, sal, tomillo, perejil y laurel.

Formato: Bote de 720 g.



Ternera estofada

Nuestra ternera estofada es un plato tradicional que ofrece una carne tierna y sabrosa, cocinada lentamente para resaltar todos sus jugos y sabores. Ideal para quienes buscan una comida reconfortante y llena de sabor, este estofado es perfecto para acompañar con patatas, arroz o verduras.

Ingredientes: Ternera, guisante, patata, cebolla, zanahoria, aceite de oliva, sal, pimienta.

Formato: Bote de 445 g.



Pescados



SELECCIÓN GOURMET
EST. **MI** 1992
CONSERVA



Bonito con Fritada

Disfruta de la combinación perfecta entre el jugoso bonito del norte y una sabrosa fritada de verduras. Este plato tradicional ofrece un equilibrio ideal de proteínas y vegetales, convirtiéndolo en una opción nutritiva y deliciosa para tus comidas. Listo para calentar y servir, es la solución perfecta para quienes buscan sabor y comodidad en un solo producto.

Ingredientes: Bonito, pimienta, cebolla, tomate, ajo, aceite de oliva y sal.

Formato: Bote de 445gr



Chipirones rellenos en su Tinta

Nuestros chipirones rellenos en su tinta son una delicatessen que combina la ternura del calamar con una salsa rica y profunda. Preparados siguiendo recetas tradicionales, estos chipirones ofrecen un sabor auténtico y sofisticado. Ideales para ocasiones especiales o para darte un capricho gourmet en cualquier momento.

Ingredientes: Chipirones, cebolla, aceite de oliva, tomate, tinta de calamar, fécula de maíz, sal y ajo.

Formato: Bote de 370gr

Salsas



SELECCIÓN GOURMET
EST. 1992
MI
CONSERVA



Salsa de pimientos del Piquillo

Nuestra salsa de pimientos del piquillo es un auténtico manjar que realzará tus platos con su sabor único. Elaborada con pimientos del piquillo de calidad de origen navarro, esta salsa es ideal para acompañar carnes, aperitivos o pastas, aportando un toque de exquisitez y elegancia.

Ingredientes: Pimientos del Piquillo, pimiento morrón, tomate, cebolla, aceite de oliva, nata, sal y ajo.
Formato: Bote de 370 g.



Tomate Frito

Nuestro tomate frito casero combina tomates frescos y naturales, cocinados con cariño y tradición. Sin conservantes ni aditivos artificiales, ofrece un sabor auténtico que hará que tus comidas sean irresistibles. Ideal para preparar tus platos favoritos, su frescura y autenticidad se reflejan en cada cucharada, aportando un toque de sabor y calidad a tus recetas.

Ingredientes: Tomate, cebolla, aceite de oliva, vino blanco, azúcar, ajo, sal y acidulante E-330
Formato: Bote de 370 g.



Salsa de chipirón

Nuestra salsa de chipirón es el complemento perfecto para realzar tus platos de mariscos y arroces. Elaborada con ingredientes de alta calidad, aporta un sabor intenso y una textura sedosa que transformará tus recetas en experiencias culinarias únicas.

Ingredientes: Cebolla, tomate, aceite de oliva, tinta de calamar, fécula de maíz, sal y ajo.
Formato: Bote de 370 g.





SELECCIÓN GOURMET
EST. 1992
MI
CONSERVA

**Sabor auténtico
de la naturaleza,
directamente
a tu mesa**

 miconserva.es

 marketing@miconserva.es

 669427203

