

# DISTRIBUCIONES GOURMET SPICYTEA

## "PRODUCTOS GOURMET"



Distribuciones Gourmet Spicytea  
Serafin Olave 14, 31007 Pamplona (Spain)  
Email: [distribuciones.spicytea@gmail.com](mailto:distribuciones.spicytea@gmail.com)  
Phone: +34 654743448

# Aceite Virgen Extra “Lagrima”

---



Aceite de oliva virgen extra de Viver (Castellón, España) elaborado a partir de la variedad de aceituna **Serrana del Palancia**.

Para este específico aceite, únicamente se usan aceitunas tempranas y se extrae el aceite mediante una primera prensa en frío. El aceite es mantenido en grandes tanques con una atmosfera inerte de nitrógeno, para prevenir su oxidación.

Aceite de oliva de paso fluido, ligero, fresco con cierta persistencia en el paladar pero sin saturar. Con notas de **hierba recién cortada, manzana verde, tomatera** y un cierto recuerdo a la hoja de higuera.

Nota de cata: Aceite de oliva de **frutado intenso, amargo ligero, dulce medio y picante ligero**

Usos recomendados: Permite uso en fresco en ensaladas, carpaccios, pescados ahumados y combina muy bien con trufas y naranja confitada.

El aceite extra Lagrima ha Ganado numerosos premios internacionales:

2011 TERRAOLIVO (ISRAEL): Medalla de Oro

2013 LOS ANGELES: Medalla de Plata

2013 LOS ANGELES: Medalla de Plata al diseño.

2013 ARGENTINA (OLIVINUS)  
Medalla de Oro

Distribuciones Gourmet Spicytea  
Serafin Olave 14, 31007 Pamplona (Spain)  
Email: [distribuciones.spicytea@gmail.com](mailto:distribuciones.spicytea@gmail.com)

Phone: +34 654743448

## Aceite Virgen Extra Ecológico “Abbae Queiles”

---



Este aceite es elaborado a partir de aceitunas arberquina en la Hacienda Queiles en Navarra (España).

De sabor agradable y equilibrado, este aceite de arbequina tiene unas características más cercanas a lo dulce que a lo amargo y picante, pasando muy bien en boca y dejando un regusto agradable. Este es además un aceite ecológico que no ha sido sintetizado con ningún tipo de producto químico ya que el cultivo que se realiza en el pago de la Hacienda Queiles es completamente, **ECOLÓGICO** y natural. Un parámetro más de la calidad hacia este producto y también hacia sus consumidores.

Este aceite tan sólo se vende embotellado, en botellas numeradas y etiquetadas en las que también figura la fecha de la cosecha, un dato que no se especifica en ningún otro aceite de España.

### Premios:

Este es uno de los aceite más premiados en España. Ha sido considerado dos veces consecutivas el **mejor aceite de oliva del mundo**. Otros premios destacados: Medalla de Plata, L.A. Country Fair 2011; Medalla Plata, Ecotrampa 2011 (BioCórdoba); premio especial L'Orciolo D'Oro 2011 y primer premio en el mejor aceite de olive virgen extra en España 2011-2012, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Distribuciones Gourmet Spicytea  
Serafin Olave 14, 31007 Pamplona (Spain)  
Email: [distribuciones.spicytea@gmail.com](mailto:distribuciones.spicytea@gmail.com)  
Phone: +34 654743448

# Aceite Virgen Extra Ecológico “NEKEAS



Variedad **100 % arbequina** muy bien adaptada a climas frescos y que proporciona un aceite aromático, dulce, suave y ampliamente apreciado por los consumidores de todo el mundo.

## Localización y climatología

Valle de Nekeas, Navarra. Altitud media 500 m. Por su excelente ubicación, su clima y sus características geológicas es una de las zonas más interesantes para la producción de aceite. En el valle se dan cita tanto influencias atlánticas como mediterráneas.

## Suelos

Suelos pedregosos con variedad de arcillas rojas y blancas.

## Elaboración

Recogida de la aceituna: mecánica.

Temperatura de extracción: < 24°C

Características del Aceite

Aceite de oliva virgen extra, de color verde, sabor afrutado, suave, con notas que recuerdan a tomates. Muy fresco.

Acidez: 0,1°

Sabor: fresco, suave y equilibrado. Interesante toque picante.

Color: verde. Apariencia limpia de decantación.

Textura: sedosa y agradable

## Conservación

En sitio fresco y oscuro. Una vez abierto, recomendamos un consumo habitual para evitar la pérdida de características.

Consumo preferente: 2 años a partir de la fecha de elaboración



Lata  
0,5L.

Botella  
0,5L.

Botella  
3/4L.

Garrafa  
2L.

Lata  
5L.

Garrafa  
5L.

## PREMIOS:

Medalla de Oro en concurso internacional de aceite arbequina 2014

(Los Angeles)

Distribuciones Gourmet Spicytea  
Serafin Olave 14, 31007 Pamplona (Spain)  
Email: [distribuciones.spicytea@gmail.com](mailto:distribuciones.spicytea@gmail.com)

Phone: +34 654743448

# Mermeladas “Jan Jam”

---



*Las mermeladas Jan Jam son totalmente artesanas que se hacen siguiendo una receta familiar. Además, son 100% naturales elaboradas solo con fruta y azúcar.*

***De textura fina, agradables y con auténtico sabor a la fruta de la etiqueta: fresa, frambuesa, albaricoque, melocotón, naranja, ruibarbo, higo, frutos del bosque, ciruela roja entre las más frutales y una atractiva mermelada de pimientos del piquillo de Lodosa que es fantástica para zampártela en una buena tostada o para acompañar platos de carnes, quesos o fiambres, al igual que la de tomate y cebolla, con un punto dulzón.***



# Mieles “Apiambel”

---



Estas mieles son producidas de manera artesanal en Ambel es una pequeña población situada en las cercanías del Moncayo (Aragón), donde goza de accesibilidad a los emplazamientos de sus colmenas, que se encuentran dentro del **Parque Natural del Moncayo**. La ubicación de las colmenas dentro del Moncayo, asegura la materia prima utilizada por las abejas, garantizando **la inexistencia de productos químicos ni transgénicos en los pólenes usados**.

Se recogen tres variedades:

**Tomillo:** Esta variedad es ideal como miel de mesa y muy adecuada para endulzar infusiones y preparar refrescos de limón ya que aporta su sabor particular.

**Romero:** Es una miel muy buscada por su gusto delicado. Ideal para endulzar alimentos y bebidas sin alterar su gusto y aroma.

**De bosque:** La miel de mielatos es muy apreciada por su alto valor biológico, con propiedades balsámicas y antisépticas y una gran riqueza en enzimas y oligoelementos minerales.

Distribuciones Gourmet Spicytea  
Serafin Olave 14, 31007 Pamplona (Spain)  
Email: [distribuciones.spicytea@gmail.com](mailto:distribuciones.spicytea@gmail.com)  
Phone: +34 654743448

# Mieles ecologicas Campomiel

---



*Miel artesanal y ecológica elaborada según una tradición familiar de cuatro generaciones. Campo y miel en (Aragón), empresa certificada para la producción de miel ecológica en el año 2005, busca floraciones en Aragón, debido a la diversidad de la flora en primavera y clima, en diferencias de Rioja, para las producciones de mieles de Romero, en el año 2007, realiza una ampliación de cría con sus propias colmenas, y Campo y*

*Miel, coloniza montes de Cataluña con sus abejas en producción ecológica, siempre en el **entorno de Parques Naturales, o zonas de Protección de la Naturaleza.***

*Como prueba de su buen hacer, en el primer certamen nacional de mieles ecológicas de 2014, su miel **ecológica de roble obtuvo la Medalla de Oro.***

*En este momento dispone de miel de Milflores, Tomillo, Brezo, Roble, Romero y Biércol también dispone de pólenes de alta calidad.*

# Sal Mineral



**Salt stalactites**



**Flakes of flower of salt**



**Mineral salt**

Durante el período Triásico -comenzó hace unos 251 millones de años y acabó hace unos 200 millones de años-, en una época en la que todos los continentes estaban unidos formando el continente llamado Pangea, Salinas de Añana se encontraba sumergida bajo un gran océano. La evaporación de sus aguas provocó la deposición de grandes capas de evaporitas en su fondo que, con el tiempo, fueron cubiertas por otros estratos.

En el valle salado de Añana, en la localidad Alavesa de Salinas de Añana, se produce una de las mejores sales del mundo.

Su calidad esta avalada tanto por su producción artesanal y ecológica como por el reconocimiento de los mejores cocineros internacionales. No tienen ningún tipo de contaminación marina

El valle es un paisaje insólito en pleno proceso de recuperación, formado por miles de plataformas, canales y pozos.

La sal de Añana es el fruto de la evaporación natural de la salmuera procedente de los manantiales, y su forma de cristalizar es el resultado de tres factores, el sol, el viento y las técnicas tradicionales de los salineros.

En el Valle Salado se producen de forma natural y ecológica cuatro tipos:

- Sal Mineral
- Sal de Escamas de Flor
- Sal Liquida
- Chuzos de Sal