

Mermeladas de Hortalizas



Caprichos



Espárragos Trigueros Confitados en Aceite Oliva V. E.



Alcachofas Confitadas en Aceite Oliva Virgen Extra



Cajas Expositora de Mermeladas



PRODUCTOS	FORMATOS	UNIDADES/CAJA
Todos los sabores de Mermelada	200 gr & 800 gr	6
Espárragos Trigueros confitados enteros en Aceite Oliva Virgen Extra	350 gr	6
Espárragos Trigueros confitados troceados en Aceite Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Espárragos Trigueros confitados troceados en Aceite Oliva Virgen Extra	2000 gr	2
Alcachofas Gourmet Confitada en Aceite Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Alcachofas Gourmet Confitada en Aceite Oliva Virgen Extra	2200 gr	2
Alcachofa Confitada Troceada en Aceite Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Tomate Cherry Cocinado con Aceite de Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Vinagre Balsámico Caramelizado Pedro Ximénez	500ml (plástico)	6
Vinagre Balsámico Caramelizado Pedro Ximénez	200ml (vidrio)	6

NOTA: Los espárragos y alcachofas sólo se fabrican en temporada, con lo cual nuestro stock es limitado.

Garantía de Calidad

Nuestros productos se elaboran exclusivamente con materia prima 100% procedente del campo.

No utilizamos **concentrados**, ni **colorantes**, ni **conservantes**, ni **gluten**.

Todas nuestras mermeladas por su forma de elaboración tienen un **bajo contenido en azúcar**.



Póligono Industrial "La Catalana"
C/ Bélgica, nº 8 | 18360 | Huétor Tájar
(Granada - España)

Tel. | Fax.: +34 | 958 333 733
+34 | 605 788 304

direccion@mermeladascasarufino.com
comercial@mermeladascasarufino.com
www.mermeladascasarufino.com



HABLAMOS DE CALIDAD



CASA RUFINO
DESDE 1949

EN MESA O EN COCINA,

MERMELADAS
CASA RUFINO

ACOMPANAN TUS COMIDAS



CASA RUFINO DESDE 1949

En Huétor Tájar, cuna del espárrago triguero, pueblo de la vega granadina se crea en 1949 la confitería Casa Rufino, familia que ha seguido la tradición confitera de sus antepasados y ahora en la tercera generación se abre al mundo con la creación exclusiva de diversas mermeladas de hortalizas, Mermelada de Vino Pedro Ximénez y Vinagre Balsámico Caramelizado "Reserva 12 años" son las últimas novedades así como Espárragos y Alcachofas confitadas a baja temperatura en Aceite de Oliva Virgen Extra, proceso exclusivo de Tratamiento Térmico que confiere al producto una textura y sabor inigualable.

Nuevos productos, sabores y recetas le ofrecemos en este nuevo catálogo, que sorprenderá a todos con un toque exclusivo en sus platos más creativos.

SUGERENCIAS DE CASA RUFINO

MERMELADA DE ESPÁRRAGO TRIGUERO

Sobre tosta de pan:

- Salmón ahumado
- Atún fresco a la plancha
- Muslo o magret de pato confitado

MERMELADA DE ZANAHORIA

Sobre tosta de pan:

- Bacalao ahumado en lonchas
- Filete de lomo de cerdo a la sal
- Loncha fina de mojama

MERMELADA DE CEBOLLA

Sobre tosta de pan:

- Morcilla
- Carpaccio de ternera, viruta de foie, alcaparra
- Elaborar salsa reducción nata con mermelada en partes iguales.

MERMELADA DE PIMIENTO ROJO ASADO

Sobre tosta de pan:

- Queso brie
- Tiras de pollo en tempura
- Hígado de pato a la plancha

MERMELADA DE ALCACHOFA

Sobre tosta de pan:

- Anchoas
- Rodajas de huevo duro
- Huevas de trucha
- Lonchitas de jamón de pato templado

MERMELADA DE TOMATE ROJO

Sobre tosta de pan:

- Queso crema fresco y hierbabuena picada
- Rollito relleno de mermelada y canela
- Pincho de presa ibérica a la parrilla
- Sándwich Jamón y Queso

MERMELADA DE CALABAZA

Sobre tosta de pan:

- Presa ibérica a la plancha
- Trucha marinada
- Rodaja chorizo picante a la brasa

MERMELADA DE TOMATE VERDE

Sobre una tosta de pan:

- Mejillones en conserva
- Pulpo a la gallega con pimentón
- Rodaja de rulo de cabra a la plancha



CEBOLLA CAMELIZADA

Sobre pan burger:

- Mini hamburguesa ternera - cerdo
- Salchicha tipo bratwurst - butifarra
- Rabo de toro desmigado

CONFITURA DE NARANJA AMARGA RECETA INGLESA

Sobre tosta de pan:

- Escalope de foie fresco a la plancha
- Queso Brie frito
- Helados y pasteles trufados

MERMELADA DE NARANJA AMARGA Y POMELO ROSA

Sobre tosta de pan:

- Rodaballo a la plancha
- Micuit de pato
- Buñuelos y croquetas de bacalao

MERMELADA DE VINO PEDRO XIMÉNEZ

• Hamburguesa de buey

- Tempura de gambas y hortalizas
- Helado de turrón - vainilla

MERMELADA DE HIGO

Sobre tosta de pan:

- Arenques conserva de pescado
- Muslo pato confitado
- Rodajas de requesón

MERMELADA DE ARÁNDANOS Y FRUTOS ROJOS

Sobre pasta de hojaldre o pasta quebrada:

- Pasta de hojaldre con crema catalana
- Quesos y foies
- Helados y tarta

En nuestras conservas de Aceite es muy importante reservar siempre el aceite de Oliva Virgen Extra y utilizar para aderezar, saltear o freír ya que mantiene las propiedades gustativas y nutritivas de las hortalizas que hemos confitado.

ALCACHOFAS COFITADAS TROZOS

- Salteadas con gambas y jamón
- En crema de quesos con jamón laminado
- Salteadas con pulpo y almejas
- Aperitivo directamente sacar y servir

ALCAHOFAS COFITADAS ENTERAS

- En tempura con harina de arroz
- Mitades a la plancha o parrilla
- Mitades con anchoa del cantábrico 4 ceros

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS COFITADOS TROZOS

- Con huevos rotos
- Salteado con jamón y gambas
- Salmorejo de espárragos trigueros

VINAGRE BALSÁMICO CAMELIZADO

- Ensalada de rúcula, tomate cherry o raf y ventresca
- Helados

