



ARBONaida

Aceite de Oliva Virgen Extra





ARBONaida

Aceite de Oliva Virgen Extra



¿QUIÉNES SOMOS?

ARBONAIDA nace del convencimiento profundo y la tradición heredada del amor por nuestra tierra y nuestros olivos. Varios son los factores que determinan el carácter y la calidad de un buen Aceite de Oliva Virgen Extra, como son la variedad de la aceituna, los suelos de nuestros campos, el clima y la recolección, todo ello en el sur de España. Pero por encima de todo respira la pasión del productor y el compromiso de continuar el puente entre el conocimiento antiguo a través de sus hombres y mujeres, y las técnicas más avanzadas para otorgar la suprema calidad a los aromas, texturas y sabores. ARBONAIDA es el origen de la bandera andaluza, cuyo significado de blanco y verde en romance andalusí porta un mensaje de paz y esperanza. Nuestra filosofía requiere la máxima exigencia por la materia prima y el deseo de un futuro saludable, desarrollando para ello una larga gama de productos. El aceite, pilar básico de la cultura y nuestra dieta mediterránea, es reconocido y recomendado como fuente de bienestar y de vida, es especialmente apropiado para su disfrute en ensaladas, verduras y cremas frías, siendo un vínculo entre nuestros olivos y tu mesa.

HISTORIA Y TRADICIÓN

El origen del Aceite de Oliva Virgen Extra se remonta a la Antigüedad, desde donde ha acompañado al ser humano a través de los diferentes pueblos y civilizaciones. Fenicios, griegos, romanos o árabes supieron sacar el máximo partido a este fruto y lo convirtieron en un producto esencial a lo largo de generaciones. Hoy, España es el primer productor mundial de aceitunas y en la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra, y Andalucía, al igual que en siglos anteriores, la principal zona geográfica. Desde ARBONAI DA continuamos para su recogida y extracción con las técnicas más tradicionales como el ordeño o el vareo, si bien se compaginan con métodos más avanzados como la vibración y refinados de última generación. La variedad central del fruto es la Picual y la Arbequina, y en estado de envero es recogida en los parajes de las Piñuelas y Cañada de la Caldera en Santa Cruz, en el corazón de la campiña cordobesa.

SANTA CRUZ - CAMPIÑA DE CÓRDOBA - ANDALUCÍA

DESARROLLO SOSTENIBLE



Contribuimos activamente a la conservación del olivar que conforma una parte sustancial del paisaje andaluz, constituyendo la fuente de riqueza de numerosos pueblos, base de su gastronomía y de sus tradiciones.

Realizamos un desarrollo agrario para un futuro sostenible en la región, contribuyendo al uso racional de recursos naturales, protegiendo los olivares y promocionando empleo en la zona, así como la apertura de nuevos canales de distribución nacional e internacional para promover los productos de nuestra tierra.

Garantizamos un aprovechamiento integral del árbol y del fruto, reciclando los residuos para la elaboración de combustibles de biomasa, de alperujos y compost para abonos.

NUESTROS VALORES, NUESTRO COMPROMISO

A_ ZUMO DE ACEITUNAS 100% NATURAL

Desde Córdoba, donde se producen algunos de los mejores aceites virgen extra del mundo por sus condiciones de clima y suelo, iniciamos este proyecto, con el objetivo de divulgar y promover la Cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, el #AOVE, y hacer llegar a todos los rincones del mundo nuestro zumo de aceituna, elaborado y envasado con los más altos estándares de calidad, poniendo en ello toda nuestra pasión. Controlamos el proceso desde la flor hasta la botella. Esto es clave al ser un zumo natural sin aditivos a diferencia de otros aceites.

B_ PASIÓN POR LO QUE HACEMOS

El equipo humano que compone ARBONAIDA es un grupo de gente apasionada por su trabajo y por el producto. Su motivación nace de la intención de mejorar cada día en la calidad hacia el servicio a sus clientes. Garantizamos que todos nuestros productos están sometidos a un control estricto de la trazabilidad en cada etapa de fabricación. Con ello mantenemos las características nutricionales y organolépticas intactas, protegemos los aromas sensoriales y sabores afrutados, así como antioxidantes y otros agentes de conservación natural para la prevención de enfermedades cardiovasculares.

C_ COMPROMETIDOS CON LA INVESTIGACIÓN Y EL DESARROLLO

Gracias a nuestra labor de I+D, hemos sido premiados como la Sociedad Laboral más innovadora de Andalucía en 2014, ya que a partir de un producto tan tradicional como es el Aceite de Oliva Virgen Extra, hemos sido capaces de fusionar sabores, texturas y culturas, y dar lugar a... “más que un aceite”. Estamos comprometidos con utilizar materias de primera calidad para mejorar el equilibrio nutricional y ambiental, y damos prioridad al uso de ingredientes naturales y la innovación en nuestros productos. En cada lote de aceite embotellado controlamos el origen, los datos de extracción y acondicionamiento en la bodega. Trabajamos en el desarrollo de nuestros productos y fórmulas de comercialización internacional para la promoción de la región olivarera de Córdoba.

NUESTROS PRODUCTOS

ARBONAIDA



Línea Arbonaida AOVE



Línea Eco-Premium



Línea Arbonaida Esencias



Branding (Diseñamos tu marca)



Regala Salud



Línea Arbonaida Vinos



Línea Arbonaida Alimentación



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

100% Picual, la variedad más estable y duradera para tu cocina, recolectada en estado de envero, o sea, en el momento óptimo de maduración. Fragante e intenso, ligeramente amargo y picante, es perfecto para los establecimientos de hostelería, gracias a la perfecta relación calidad - precio. Envasado en multitud de formatos, para ofrecerte la máxima versatilidad y responder a cualquier exigencia del cliente.



BELL 500ML-250ML

TARRINA MONODOSIS



MIKADO
100ML

ARBONÁIDA

Aceite de Oliva Virgen Extra

Nueva Selección
MARQUÉS de CÓRDOBA
500-250ml



Modelo EXCLUSIVE
Aceite de Oliva Virgen Extra en rama
primera recolección campaña 500ml



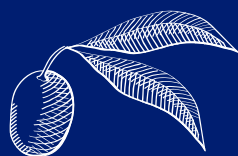
ENVASE PET



PET 3L-5L AOVE



*La bandera blanca y verde
Vuelve tras siglos de guerra
A decir paz y esperanza
Bajo el sol de nuestra tierra*



ARBONDA



ENVASE LATA

LATAS AOVE ARBONDAIDA

Envase ideal para preservar de la luz y su almacenaje a largo tiempo, adecuado para viajar y presentado en formatos diferentes, tanto para consumo gourmet como en regalo: 250ml, 500ml, 1L, 3L, 5L y 10L

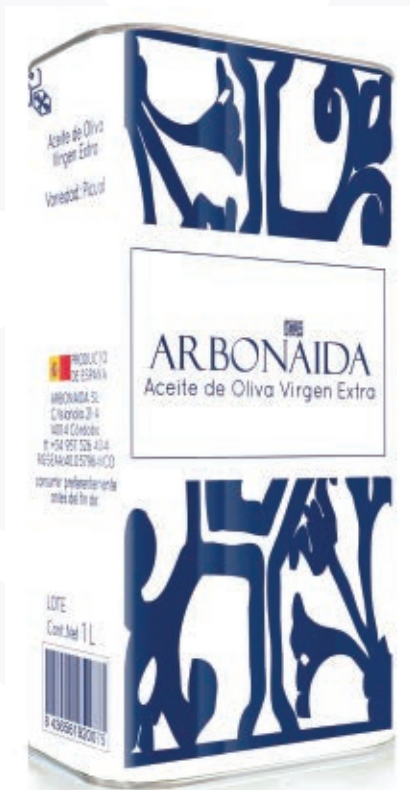
Elegante en los platos, la variedad PICUAL otorga reflejos luminosos del verde andaluz, en boca permanecen las notas olfativas frescas, a hierba verde recién cortada, aportando un gusto muy equilibrado. Un vínculo de aroma y sabor difícil de olvidar. Este aceite presenta un frutado verde medio-alto, con tomate y notas interesantes de dulzura y suavidad de alcachofa. En conjunto, un AOVE muy armónico con multitud de atributos positivos.



1L

500ML

250ML



3L





ARBONaida
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

ARBONaida
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

ARBONaida
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

ARBONaida
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

ARBONaida
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

ARBONaida
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



ARBONADA ecológico

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico procedente de la agricultura ecológico
Nuestro proyecto más sostenible

Decimos Bio, decimos vida. Bio como respuesta a una necesidad creciente del bienestar y alimentación con el cuidado de nuestro planeta. Contribuimos activamente a la conservación del olivar que conforma una parte sustancial del paisaje andaluz, constituyendo la fuente de riqueza de numerosos pueblos, base de su gastronomía y de sus tradiciones. Un AOVE con todas sus propiedades organolépticas a flor de vida



LATA ECOLÓGICA
250ML



BELL ECOLÓGICO
250ML -500ML

PREMIUM 250ML
500ML AOVE





ARBONADA ESENCIAS *...más que un aceite*

Esencias que convierten a nuestros aceites en un espectáculo, fusionados con ingredientes completamente naturales. Albahaca y tomate seco, lima, coco, naranja o trufa negra son solo algunos ejemplos del abanico que conforma este producto. Y *Córdoba en flor*, Esencia de azahar, lleva la luz y el sabor de la ciudad milenaria de Córdoba a tu paladar, ofreciendo un mundo de impresiones y color en cada plato.

...productos naturales para aderezar tus platos



tomate-albahaca

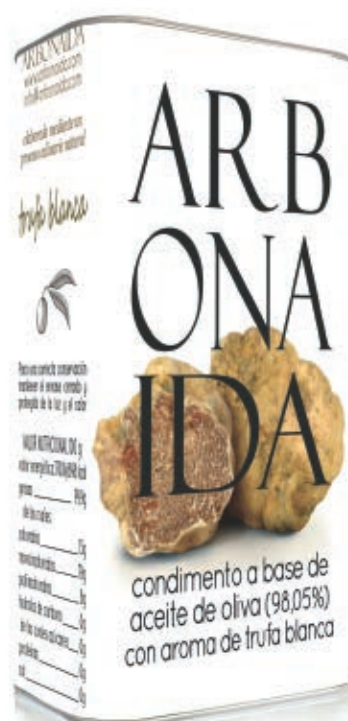


cilantro-chili



ajo-tomillo-romero-laurel

...y si le das un toque de trufa?



trufa blanca



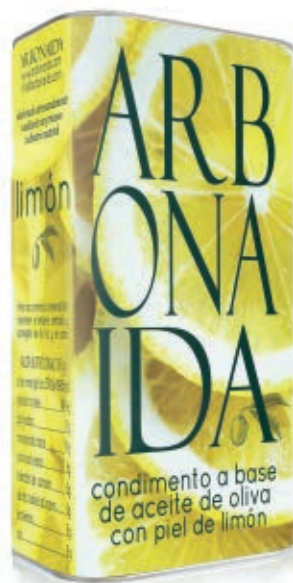
trufa negra



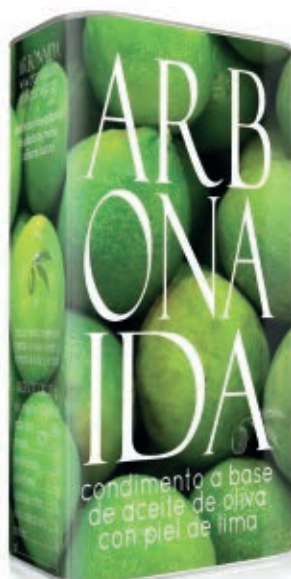
...prueba con los cítricos en tus platos o postres

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra unido a un fruto como la naranja, limón, lima o chocolate, con sus propiedades aromáticas, terapéuticas y nutricionales...Creamos una Esencia única totalmente natural, para aderezar tus mejores platos de ensaladas, pescados, postres, etc... dando un golpe mediterráneo a tu cocina

limón



lima



naranja



choco-naranja



...aroma de Córdoba

Córdoba en flor, AOVE Esencia de azahar, lleva la luz y el sabor de la ciudad milenaria de Córdoba a tu paladar, ofreciendo un mundo de impresiones y color en cada plato. El aroma se hace esencia. la tierra se transforma en amor verdooso. El espíritu de dos mil años de historia en tu cuerpo.

...o un toque exótico

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra y la intensa esencia a Wasabi hacen la combinación perfecta para añadir a sus platos un toque oriental. No sólo sushi, también en cremas de verduras, tartar, vinagretas, salsas... y nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra con aceite de coco ecológico ideal para salsas, ensalada tropical y postres...

esencia
de azahar



coco
ecológico



wasabi



Esferas de Aceite de Oliva Virgen Extra

Perlas elaboradas con Aceite de Oliva Virgen Extra y aderezadas con Trufa Negra o Albahaca y Tomate seco



*Albahaca y
Tomate*



Aove



Trufa Negra

ARBONAIIDA
Aceite de Oliva Virgen Extra
PERLAS

Continuando la labor de investigación desarrollada por ARBONAIIDA, os presentamos este nuevo producto, Polvo de Aceite ÁNGELUS, elaborado a partir de nuestro Esencias de ARBONAIIDA Ángelus, mediante las más modernas técnicas culinarias. Te sorprenderá la explosión de sabores y aromas, y cómo a partir del polvo surge el aceite al entrar en contacto con tu boca. Perfecto para rematar un salmorejo, una crema o para aderezar carnes, salsas, setas o verduras, con sus aromas a tomillo, romero, ajo, laurel...



ÁNGELUS
polvo de Aceite ARBONAIIDA



BRANDING

*...creamos, diseñamos y desarrollamos tu marca y tu idea,
además de personalizar nuestros formatos con la imagen de tu negocio*





CANAL ALIMENTACIÓN

...desde ARBONADA desarrollamos la marca CORDUBA, ideal para canal HORECA y canal Alimentación, en Aceite de Oliva Virgen Extra y Aceite de Oliva Suave

Un Aceite versátil, maduro, cristalino, fresco y profundamente andaluz, con uso para tomar en crudo, frituras, guisos y diferentes elaboraciones

CORDUBA Aceite
Oliva Virgen Extra
PET 5L-3L



CORDUBA Aceite Oliva Suave
PET 5L-3L

Es un Aceite de Oliva que ha pasado por un proceso de refinado en el cual se ha mezclado con Aceites de Oliva Vírgenes en menor proporción que en el Aceite de Oliva intenso, lo cual le otorga un menor grado de acidez. Gracias a su suavidad es perfecto para elaborar deliciosas salsas como la mahonesa. También es muy recomendable para freír.

Regala Salud

ESTUCHE 1

AOVE ARBONAIDA 500ML

ESENCIAS ARBONAIDA 250ML



ESTUCHE 2

AOVE ARBONAIDA 500ML

PERLAS *Aove, Trufa Negra, Albahaca y Tomate seco*

ESENCIAS ARBONAIDA 250ML



ESTUCHE 3

AOVE ARBONAIDA 500ML

AOVE PREMIUM ARBONAIDA 250ML

AOVE ECOLÓGICO ARBONAIDA 500ML

**Posibilidad de combinar la cesta con otros productos de nuestro catálogo*



CAJA 1

QUESO FLOR DE CÓRDOBA
FINO ECOLÓGICO PIEDRALUENGA
AOVE ARBONAIIDA 250/500ML



CAJA 2

QUESO FLOR DE CÓRDOBA
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CASA SANTOÑA
VINO TOBÍA SELECCIÓN DE AUTOR D.O. RIOJA
EXCLUSIVE ARBONAIIDA 500ML
SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA
CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA





CAJA 2

QUESO FLOR DE CÓRDOBA
 ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CASA SANTOÑA
 VINO TOBÍA SELECCIÓN DE AUTOR D.O. RIOJA
 BRUT NATURE ROBLES
 PASTEL DE CABRACHO
 EXCLUSIVE AOVE ARBONADA 500ML
 SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

**Confecciona tu cesta con
 tu imagen de marca*

CAJA PERSONALIZADA

QUESO FLOR DE CÓRDOBA
 ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CASA SANTOÑA
 VINO TOBÍA SELECCIÓN DE AUTOR D.O. RIOJA
 EXCLUSIVE AOVE ARBONADA 500ML
 SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA





ARBONaida
VINOS



ARBONDA VINOS

☐ BLANCOS
☐ VERMUT
☐ TINTOS
☐ ESPUMOSOS

Línea enológica



BLANCOS

D.O. MONTILLA MORILES - BODEGAS ROBLES ECOLÓGICOS



AMONTILLADO 500 ML	12ud/CAJA
CREAM 500 ML	12ud/CAJA
FINO 500 ML	12ud/CAJA
OLOROSO 500 ML	12ud/CAJA
PEDRO XIMÉNEZ 500 ML	12ud/CAJA

TINTO 750 ML ECOLÓGICO	6ud/CAJA
VERDEJO 750 ML ECOLÓGICO	6ud/CAJA
PALE CREAM 750 ML	6ud/CAJA
PALO CORTADO 5L	BOX/5L
PALO CORTADO 15L	BOX/15L
FINO PATACHULA 750 ML	12ud/CAJA
FINO PATACHULA 5L	BOX/5L
FINO PATACHULA 15L	BOX/15L
VERMÚ 5L	BOX/5L



NUESTRO VERMUT



CAPRICHOSO DULCE
500 ML



VERMUT ROBLES



BOX 3L



VRMT ROBLES 1L

CAPRICHOSO PX ESPUMOSO 500ML	
VERMUT VRMT 1L	12ud/CAJA
VERMUT VRMT 3L	4



Vermut VRMT Receta andalusí

La base del «vermut VRMT Robles. Receta Andalusí» es nuestro vino Oloroso ecológico que ha envejecido durante ocho años en barricas de roble que le aporta un elegante aroma a vainilla. Un ligero toque de Pedro Ximénez despliega un amplio abanico de aromas a jalea de membrillo y tonos a miel. Por su parte, el complejo sistema de envejecimiento de Solera y Criaderas produce un vino Oloroso de gran vejez que es ligeramente refrescado cada año con vinos más jóvenes. Una experiencia única de madurez y frescura.

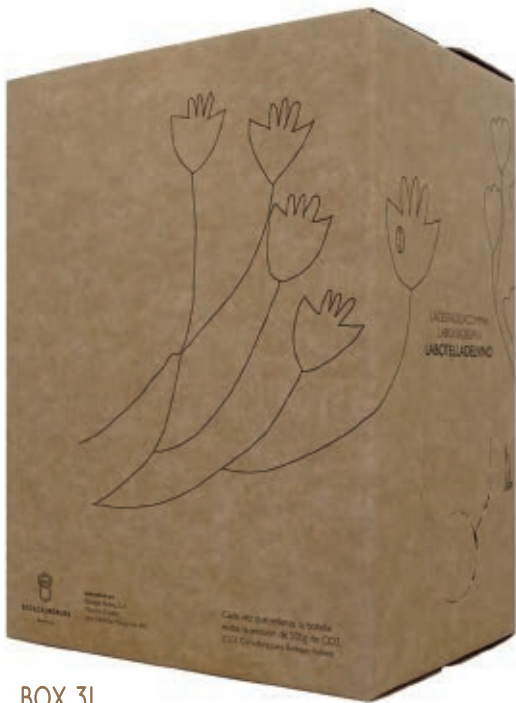




AGRAZ-VERJUS 500ml
Paco Morales



BOX 2L



BOX 3L



AGRAZ-VERJUS

El agraz-verjus Paco Morales es un aliño delicado y perfumado de la cocina andalusí que el cocinero Paco Morales recrea en el espacio gastronómico Noor a partir del zumo exprimido de las uvas agraces del viñedo ecológico de la familia Robles en Montilla.

Unos días antes del envero, Bodegas Robles realiza una cosecha temprana y sigue un proceso de fermentación que trasladará al agraz-verjus su carácter ácido y las propiedades aromáticas afrutadas de las uvas agraces. Agraz-verjus Paco Morales le permitirá recuperar sabores perdidos en la memoria.



FINO PATACHULA 4 AÑOS
BOX 5L/15L



VINAGRE PEDRO XIMÉNEZ
PIEDRA LUENGA

VINAGRE DE PEDRO XIMÉNEZ
VB 250 ML



MERMELADA PEDRO XIMÉNEZ



GELATINA ECOLÓGICA DE PEDRO XIMÉNEZ



REDUCCIÓN ECOLÓGICA
DE PEDRO XIMÉNEZ
6 ud / caja



ECOLÓGICO

FINO	BOX/5L
VERDEJO	BOX/5L
TINTO	BOX/5L
PEDRO XIMÉNEZ	BOX/5L
OLOROSO	BOX/5L
FINO	BOX/15L
VERDEJO	BOX/15L
TINTO	BOX/15L
PEDRO XIMÉNEZ	BOX/15L
OLOROSO	BOX/15L
BOTELLA VACÍA CON TAPÓN DE CORCHO	12

Robles Brut Nature ÚNICO



DESCRIPCIÓN BREVE

La burbuja natural de la uva Pedro Ximénez.

Robles Brut Nature ha sido elaborado por el método tradicional Champenoise a partir de la vendimia y selección manual de la uva ecológica Pedro Ximénez. Su burbuja persistente es fruto de una doble fermentación en botella en posición horizontal en rima manual a partir de un ensamblaje con vinos generosos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Burbuja fina con rosario continuo que forma una corona persistente en el borde de la copa. Aromas a panadería propio de las levaduras sin dejar de mostrar las notas melosas de la uva Pedro Ximénez. Sorprendentes e intensos aromas a frutas tropicales. En boca es redondo, untuoso y bien estructurado. Fresco y envolvente con un toque sutil de amargor. Final largo y armonioso con recuerdos a regaliz.

GASTRONOMÍA

La temperatura ideal para servirlo es entre 8º y 10º C. Combina bien con quesos cremosos de sabor suave, marisco cocido o crudo (vieiras, ostras, navajas, almejas), pescados cocinados de la forma más natural posible sin utilizar salsas pesadas. El sushi es perfecto ya que precisa la acidez del Brut Nature. Postres en los que entren en juego frutas frescas.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 12% vol

CRIANZA: 18 meses en botella

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 32 cm

Largo: 8,6 cm

Ancho: 8,6 cm

Peso: 1,65 kg

Contenido: 75 cl

COD. EAN: 8412655401170

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 6 botellas

Alto: 32,5 cm

Largo: 28,5 cm

Ancho: 19,5 cm

Peso: 10 kg

COD. EAN: 84126556001338

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 177 cm

Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm

Peso: 870 kg

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 510

Unidades venta caja contenedora: 6

Cajas contenedora por palet: 85

CAJAS contenedora por TANDA: 17

TANDAS por palet: 5





TINTOS



VINOS DE CÓRDOBA

MARQUÉS DE CÓRDOBA selección



Explorador, trotamundos y bon vivant.
El espíritu aventurero del marqués le hizo viajar alrededor
de todo el mundo, pero tras largos años decide instalarse en
Córdoba. Gracias a su conocimiento y el amor hacia esta tierra,
nos ofrece una SELECCIÓN de sus frutos más preciados.

TINTO Roble
Vino de la tierra de Córdoba. 6 meses en bodega,
Composición varietal: Syrah, Tintilla de Rota.
Temperatura de servicio: Entre 14°C y 17°C



VINOS DE RIBERA DEL DUERO

**men
sa
je**
ribera del duero
denominación de origen



D.O. RUEDA
VERDEJO
12 ud/CAJA

Vino monovarietal 100% tempranillo procedente de viñedos viejos de escasa producción y elaborado en una de las bodegas más antiguas de la denominación de origen Ribera de Duero. Envejecido durante 4 meses en barricas de roble americano. Consumir a 16-18° C



DATOS DE PRODUCCIÓN

VENDIMIA:
Seleccionada

ÁREA DE CULTIVO:
Sur

ALTITUD Y SITUACIÓN DEL VIÑEDO:
850 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN (%VARIETAL):
Tempranillo 100%

GRADO ALCOHÓLICO:
14%Vol

ACIDEZ TOTAL (gr/L Ácido Tartárico):
4,60 gr/L

TIEMPO DE MACERACION:
10 Días

TIEMPO EN BARRICA Y TIPO DE MADERA:
4 meses de Barrica de Roble Americano

TIPO DE BOTELLA:
Bordelesa Élite Verde

APUNTES DE CATA

FASE VISUAL:
Color Rojo cereza de ribete amoratado, bien cubierto y brillante.

FASE OLFATIVA:
De Intensidad media-alta. Destacan los Aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota elegante que recuerda a la vainilla.

FASE GUSTATIVA:
En boca sigue sabroso, amplio, potente y equilibrado. Gran expresión de fruta madura, complementada con agradables notas tostadas. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.



**BODEGAS
Roquesán**

C/Eras de Arriba s/n
09454 QUEMADA - Burgos
Tel. y Fax: 947 553 133



TRAMPOSO



Variedad: 100% TEMPRANILLO. Cata: Color rubí brillante.
Frutos rojos. Nariz compleja. Franco en boca con
paso suave y carnosos. Maridaje: Parrilladas y guisos suaves
Temperatura de servicio: 17-20°C

PERSONALIZAMOS TU VINO

DISEÑOS de color, tipos y formas de botella. Etiquetaje, collarín
y tipografías. Imágenes clásicas, o modernas y divertidas





VINOS DE RIOJA D.O.C. - VIÑA TOBÍA

SELECCIÓN 70% TEMPRANILLO
18% GRACIANO 12% GARNACHA
18 MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS AMERICANO
6 ud/CAJA



CUVÉE



ENTRECOPAS



80% Tempranillo y 20% Garnacha. Tobía Cuvée Tinto es un ensamblaje de tres añadas de elevada calidad por sus rendimientos bajos en viñedo. Por añadas, 2020 que es la mayoritaria, elaborada con maceración carbonica. 2019 y 2018, con una vinificación tradicional de la bodega y crianza en barricas de roble americano durante 3 meses. Es un vino con cuerpo y muy equilibrado, con un final largo y persistente. Refrescante y sabroso.

TEMPRANILLO
CRIANZA 12 MESES
12 ud/CAJA

TEMPRANILLO-
JOVEN
12 ud/CAJA



VINOS D.O. TORO

LIBERALIA



CERO

100% Variedad TINTA DE TORO (adaptación del tempranillo a la zona). Fermentado en barrica nueva de roble americano. Viñedos de 30 años de edad. En boca es potente pero suave, con sus elementos fundidos en armonía. Persistente y con una acidez en su punto justo.

DOS

Vino tinto elaborado con la variedad autóctona Tinta de Toro (tempranillo) y Garnacha (15%) procedente de nuestros viñedos. Su juventud y sutil envejecimiento (3 meses) en barricas de roble que le imprimen un carácter singular.





VINOS DIVERTIDOS



LA FURGO 100% TEMPRANILLO
750 ML Rioja Alavesa
6 ud/caja



LA MOTO 100% GARNACHA
CALATAYUD
750 ML 6 ud/caja



LA TAPA LOCA GARNACHA 2017
IGP Ribera del Gállego- Cinco Villas
100% Garnacha 750 ML 6 ud/caja



TETA DE VACA
D.O. CALATAYUD 750 ML
80% garnacha 20% teta de vaca
6 ud/caja



COJÓN DE GATO
60% GEWURZTRAMINER
40% CHARDONNAY 750 ML SOMONTANO
6 ud/caja



COJÓN DE GATO SOMONTANO
3 meses barrica roble francés
MERLOT SHYRAH 750 ML
6 ud/caja



MOSCATO SPUMANTE

Variedad de uva :

100 % Moscato

Disposición de árboles:

4000 árboles / ha

Poda:

Guyot simple

Producción :

90/100 Q.li/Ha

Color:

Amarillo pajizo con matices dorados

Sabor:

Dulce, aromático y muy agradable

Fragancia:

Frutas exóticas y flores naranjas

Alcohol:

7,5% vol

Servir a temperatura 6-8°C**Sugerencias gastronómicas:**

Queso sazonado, postres y pastelería

Tipo de botella:

Botella champán especial 0,75 lt

Elaboración:

Criomaceración durante 24 horas. Fermentación creada mediante levaduras seleccionadas a una temperatura de 16-18° C. Después del método Charmat, la refermentación deja un azúcar residual que le otorga una fantástica fragancia.



BRUT EXCELLENCE

Vino espumoso



Producido y embotellado en Francia.



Con un bonito color amarillo claro y reflejos dorados, Louis Perdrier Brut Excellence ofrece numerosas y finas burbujas y una suave espuma.



Un vino con aromas de frutas amarillas que se combinan con aromas de frutos secos, aportados por la chardonnay.



Un vino elegante, con un buen equilibrio, agradable, ligero y refrescante, para disfrutar en cualquier ocasión.



8°C/46°F



Para el aperitivo.



Tamaños de caja:
12 x 750 ml
6 x 750 ml



FONDÉE EN 1878



PATRIARCHE
BEAUNE-FRANCE
1780



ARBONaida

ALIMENTACIÓN

A vibrant collage of fresh ingredients including ginger, oranges, bell peppers, and herbs. The background is a dark, textured surface. In the top left, there's a piece of ginger. To its right is a yellow bell pepper. Further right is a red bell pepper. In the bottom left, there's a slice of orange. In the bottom center, there's a large green bell pepper. In the bottom right, there's a bunch of green herbs. The text 'ARBONADA' is written in a large, white, serif font across the top. Below it, 'ALIMENTACIÓN' is written in a smaller, white, serif font. On the left side, there's a white square icon. To its right, the words 'CREMAS', 'CARNES', 'QUESOS', and 'CONSERVAS' are listed in a white, serif font. Below these words, there's a horizontal line, and then the words 'Línea alimenticia' are written in a smaller, white, serif font.

ARBONADA

ALIMENTACIÓN



CREMAS

CARNES

QUESOS

CONSERVAS

Línea alimenticia

Monodosis 25g



Paté Ibérico



Paté al Pedro Ximénez



Paté de Pimienta



Crema de Jamón Curado



Crema de Queso Azul



Paté de Atún



Zurrapa de Lomo



Sobrasada Ibérica

Presentación del producto

Peso: 25g

Conservación: No necesita frío

Presentación: Bandeja de 30 uds.

Caja de 14 bandejas

Consumo óptimo: 24 meses



Crema de Jamón York



Crema de Jamón York y Queso



Crema de Pavo



Manteca colorá



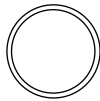
Cachuela





CARNES

Te ofrecemos los Ibéricos más auténticos



CEBO
Ibérico 50% Raza Ibérica

Jamones y paletas provenientes de cerdos alimentados en las dehesas con bellota, procedentes de ejemplares de de cerdos ibéricos, 50% Raza Ibérica



CEBO DE CAMPO
Ibérico 50% Raza Ibérica

Jamones y paletas provenientes de cerdos alimentados en las dehesas con bellota, procedentes de ejemplares de de cerdos ibéricos, 50% Raza Ibérica



BELLOTA
Ibérico 50% Raza Ibérica

Jamones y paletas provenientes de cerdos ibéricos, 50% Raza Ibérica, alimentados con pastos y cereales en granjas extensivas de exterior



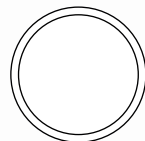
BELLOTA
100% Ibérico

Jamones y paletas provenientes de cerdos alimentados en las dehesas con bellota, procedentes de ejemplares de la reserva genética 100% original pura ibérica

Resulta muy sencillo identificarlos a través de su etiquetado. Se trata de una brida o vitola anclada a la pata del jamón en la parte superior. El primer dato, identificable a simple vista, es su color que nos informa acerca del porcentaje de pureza racial del animal y de su alimentación (100% bellota en negro; 75% o 50% bellota en rojo; 50% Cebo de Campo Ibérico en verde). En ella, además, podrás encontrar otros datos relacionados con la pieza, certificación y número de registro sanitario. Asimismo, es importante destacar un detalle que se puede observar a simple vista: cuanta más pureza tenga la raza del animal y más bellota y montanera haya disfrutado, más estilizada será la pata de jamón. Al final, la elección del mejor jamón ibérico depende de los gustos particulares de cada persona, ya que todos los que te ofrecemos son extraordinarios.



Pata de Jamón de Cebo
50% raza ibérica,
Berídico etiqueta blanca



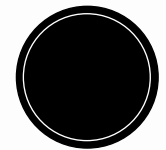
Pata de Jamón de Cebo de Campo Ibérico,
50% raza ibérica, Berídico etiqueta verde



Jamón Ibérico de Bellota,
50% raza ibérica,
Berídico etiqueta roja



Jamón Ibérico de Bellota,
Dehesa de Extremadura
100% raza ibérica,
Berídico etiqueta negra





JAMÓN BLANCO ESPECIAL CRUCE DUROC 50%

JAMÓN BLANCO ESPECIAL CRUCE DUROC 50%
PIZQUITOS DE JAMÓN
JAMÓN DESHUESADO
CENTRO DE JAMÓN DESHUESADO DUROC 50%



BANDEJA PICADILLO DE JAMÓN CURADO 1 KG



BANDEJA TIRAS DE JAMÓN CURADO 1 KG



BANDEJA JAMÓN RAZA SELECCIONADA + 24 MESES COMO CORTADO A CUCHILLO 1 KG



queso de Oveja Manchego Artesano

LA JARABA

queso de Oveja Manchego Artesano

QUESOS

queso de O

Manchego Artesano

AB



QUESOS PUROS DE OVEJA ARTESANOS D.O. LA MANCHA



QUESO MANCHEGO DO ARTESANO
LECHE CRUDA SEMICURADO
2 ud/caja



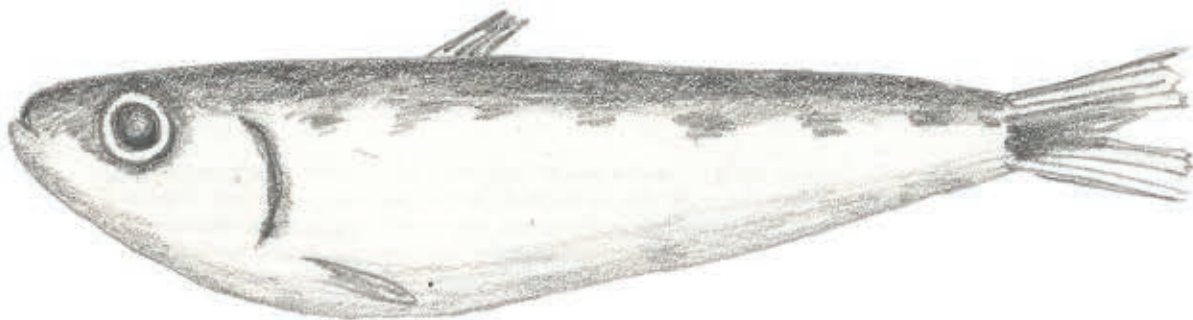
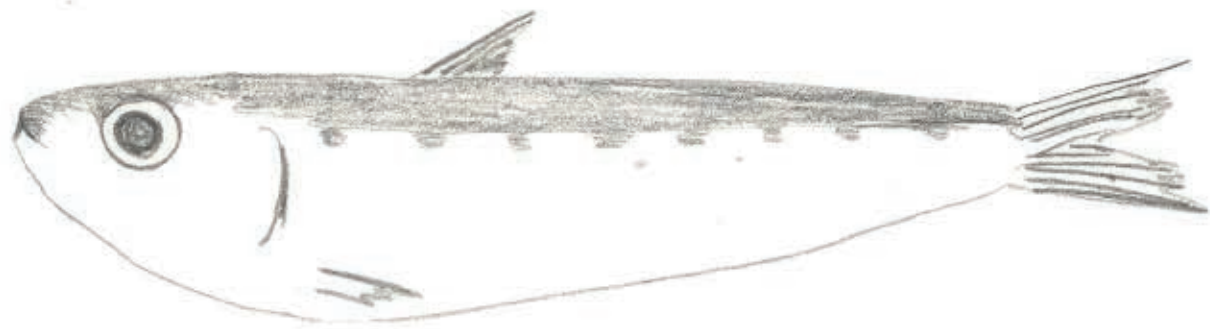
QUESO MANCHEGO DO ARTESANO
LECHE CRUDA VIEJO
2ud/caja





Especial Quesos ARBONAIIDA





CONSERVAS

Los productos del mar Casa Santoña son el resultado de la experiencia y el saber hacer de tres generaciones. De una cuidada selección de materia prima y de los procesos artesanales en los que destaca el tratamiento del producto. Luce tu mesa con nuestras semiconservas de reconocida calidad y déjate sorprender con las conservas, salazones y ahumados de producción propia.

Bodegón de Conservas
 Casa Santoña



Berberechos

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600011	BB35/45	113	35-45	50
30600010	BB30/40	115	30-40	50

Caducidad 5 años

Filetes de melva

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	UD/CAJA
60000074	MV	115	50

Caducidad 6 años

Bonito en aceite de oliva

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	UD/CAJA
60000076	B	110	50

Caducidad 5 años

Mejillones en escabeche

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600005	M6/8 gallego	111	6-8	50
30600007	M7/10 gallego	110	7-10	50
30600006	M8/12 gallego	111	8-12	50
30600084	M3/4 importación	115	3-4	50
30600085	M4/6 importación	115	4-6	50

Caducidad 5 años

Filetes de caballa

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	UD/CAJA
60000075	C	125	50

Caducidad 6 años



Boquerones
Casa Santoña



Boquerón al vinagre

Nuestros boquerones de gran calidad y elaboración artesanal

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500001	BC1000	700	88-108	8
30500002	BC500	380	44-54	12
30500003	BC250	230	22-27	21
30500004	BC100	100	10-12	36
30500005	BC/100H	100	10-12	36

Caducidad 9 meses

Boquerón al vinagre XXL

Seleccionamos los bocartes de mayor tamaño, idóneo para el canal HORECA

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500073	BC800XXL	700	48-52	6
30500100	BCM800XXL	700	82	6

Caducidad 6 meses
BCM800XXL-Boquerón mariposa XXL

Boquerón extra al vinagre

Seleccionamos los mejores bocartes y los elaboramos de manera artesanal, para conseguir la máxima calidad

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500008	BCE700	580	44-50	10
30500009	BCE100	100	10	36
30500010	BCE100H	100	10	36

Caducidad 9 meses

Matrimonio

Exquisita combinación entre nuestras anchoas y boquerones del Cantábrico

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500103	ACB700	700	74+74	10
30500011	ACB100	80	5+5	36
30500086	ACB100H	80	5+5	36(12)

Caducidad 6 meses

Anchoa Cantábrico 00

Las anchoas 00 son las más grandes del mar Cantábrico.
El grosor y tamaño de sus lomos nos permite apreciar mejor su característico sabor



CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100002	00500	420	44	12
30100039	00250	220	22	12
30100004	00100	85	8	36
30100006	BC100H	85	8	36

Caducidad 6 meses

Anchoa Cantábrico 0

La anchoa más escogida por nuestros clientes. Pieza de gran aroma y tamaño.



CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100009	0500	420	50	12
30100038	0250	220	25	12
30100011	0100	80	10	36
30100012	0100H	80	10	36
30100061	080	80	8	36
30100060	080H	80	8	36

Caducidad 6 meses

Anchoa Cantábrico Extra

Para los clientes que desean una anchoa gourmet del Cantábrico a mejor precio



CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100013	EC500	420	64	12
30100016	EC250	220	32	12
30100017	EC100H	75	10	36
30100018		75	10	36

Caducidad 6 meses

Bacalao Casa Santoña



Bacalao ahumado

Déjate sorprender por este producto y su espectacular sabor, elaborado con la mejor materia prima.

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	UD/CAJA
30800002	BAH700	850	10
30800039	BAH100	150	30
30800004	BAH500S	450	12

Caducidad 45 días



Pincho ideal para tapear en los restaurantes o en casa con los amigos.
Con nuestra excelente piparra y sabrosa aceituna

Gilda anchoa

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500002	GL2K	1700	70	6
30500039	GL1000	700	30	10
30500004	GL500	350	15	15
30500006	GL200	220	8	24
30500006	GL100H	130	6	36

Caducidad 6 meses

Gilda matrimonio

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500089	GLM2K	1700	70	6
30500025	GLM1000	700	30	10
30500026	GLM500	350	15	15
30500027	GLM200	220	8	24

Caducidad 6 meses

Gilda boquerón

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500090	GLB2K	1700	70	6
30500028	GLB1000	700	30	10
30500029	GLB500	350	15	15
30500030	GLB200	220	8	24

Caducidad 6 meses



Mojama de atún extra

Elaborada a partir de las partes más nobles de los mejores lomos de atún, madurados muy lentamente. Destaca por su textura

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700001	MOJE10	variable	1 KG	variable
30700038	MOJE05	variable	0,5 KG	variable
30700009	MOJE02	variable	0,2 KG	variable
30700002	MOJE100	100	6-8	36

Caducidad 6 meses



Mojama de atún de primera

Preparada con los mejores lomos de atún, de textura menos suave pero con un sabor similar a la extra.

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700003	MOJP02	variable	0,2 KG	variable
30700018	MOJP05	variable	0,5 KG	variable
30700010	MOJP10	variable	1 KG	variable

Caducidad 6 meses



Huevas de maruca

Maduramos nuestra maruca en salazón de manera natural. Son ideales para aperitivos y tapas, acompañadas de frutos secos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P.NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700011	HVMA02	variable	0,2 KG	variable
30700004	HVMA05	variable	0,5 KG	variable

Caducidad 6 meses



ARBONAIDA

Aceite de Oliva Virgen Extra

RESERVA FAMILIAR



ARBONAIDA
Aceite de Oliva Virgen Extra



Datos de contacto/Contact details
ARBONAIIDA S.L.

Oficinas/Headquarters:
C/Islandia 21-A 14014 Córdoba- España
telf: +34 957 326 404
info@arbonaida.com
www.arbonaida.com



ARBONDA
Aceite de Oliva Virgen Extra

AOVE

IVA no incluido en el precio
Portes incluidos en Córdoba capital