

ChurroLe'

BAZAR



Salsa de Pedro Ximenez con pasas

3,95 €

È una salsa che porta il nome di un vino molto buono (esso viene usato per accompagnare i dolci, è vino dolce passito), e lo contiene come ingrediente, oltre a questo contiene anche uva passa (pasas).

Si abbina perfettamente alla carne di maiale, può essere usata anche con pollo e pesce, formaggi di qualsiasi tipo.

Darà un sapore unico ai tuoi piatti!



Pimientos del piquillo

7,00 €

I pimientos del piquillo sono dei peperoni dolci spagnoli, si possono usare per fare tante ricette diverse...tipici di Navarra



Dulce de leche

18,00 €

Il dulce de leche si usa molto in Spagna, perché acquisito nella tradizione spagnola dal Sud America; il suo sapore è molto simile alle caramelle mou, è una crema spalmabile, questa marca in particolare è prediletta, perché la più buona.

Versione famiglia da 1kg



Polvorones

0,95 €

I polvorones sono biscotti tipici spagnoli di natale, mordibi con un po' di cannella.



Le Sardinas

3,75 €

Le sardinas sono delle sardine un po' speciali...sono fatte di cioccolato! Vengono mangiate in particolare sotto il periodo natalizio!

Regala queste ai bambini per un nuovo cioccolatino con una forma tutta originale!

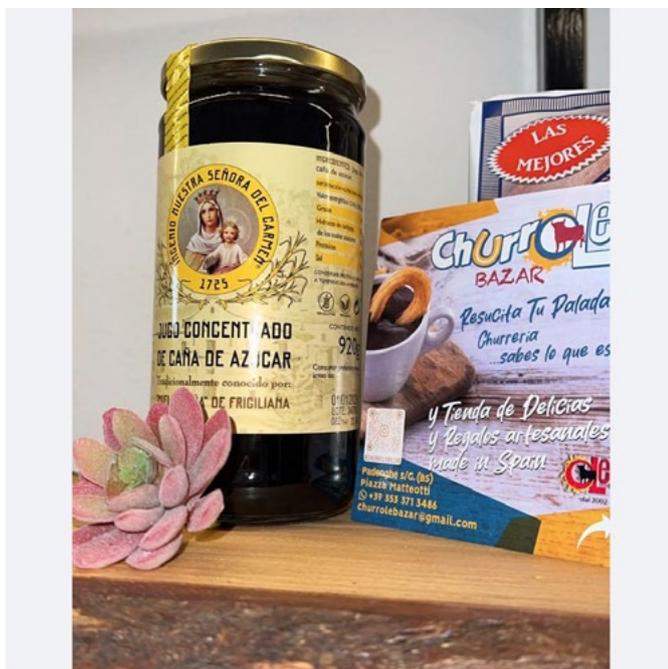


Salsa de queso cabrales

4,20 €

Salsa a base di formaggio di origine cabrales, è una delle salse più versatili, può essere utilizzata come accompagnamento di carne, pesce, insalate e tanto altro...

Ideale come ingrediente negli stufati e per farcire.



Miel de Cana 920g

15,00 €

Miel de cana...miel sin miel

Non è miele, ma succo o meglio glassa, è riduzione di canna da zucchero...a cucchiataie, per addolcire o meglio sobretodo per gustare un tagliere di formaggi.

La canna da zucchero in Spagna viene coltivata solo in un'area molto piccola dell'Andalusia orientale. Questa delizia si ottiene industrialmente attraverso la concentrazione del succo di canna da zucchero, una volta eliminate tutte le impurità, al fine di preservare gli elementi attivi di benefici ed i principi vitali contenuti in questa pianta meridionale.



Alioli

3,50 €

Salsa al sapore di aglio, buona da accompagnare sia carne che pesce...provala per scoprire il suo sapore



Pimientos del piquillo

5,40 €

I pimientos del piquillo sono dei peperoni dolci spagnoli, si possono usare per fare tante ricette diverse...tipici di Navarra



Aceitunas de anchoa

8,00 €

Le aceitunas de anchoa sono olive ripiene di acciughe del mar cantabrico, il sapore di pesce non si sente tanto...usale per preparare un buonissimo aperitivo



Fichi caramellati

8,00 €

Sono pezzi interi canditi con uno sciroppo denso, ideali per un tocco speciale a qualsiasi piatto. Buoni da servire con gelato al mascarpone, panna o ricotta decorandoli con il proprio sciroppo; altrettanto buono da abbinare ai formaggi o da aggiungere ad una semplice insalata.



Mejillon

4,00 €

Le mejillon sono cozze...esse vengono cotte in vapore e poi messe nella lattina e poi vengono condite con delle salse speciali... Utilizzare per un buonissimo aperitivo alla spagnola!



Mojo Picón

8,00 €

È una salsa tipica delle isole Canarie, utilizzata per accompagnare diverse pietanze, come pesce, carne, verdure o formaggi.

Non è piccante!



Arroz Bomba

10,00 €

Riso tipico per preparare la paella.

Il riso bomba (spagnolo: arroz bomba; catalano: arròs bomba) è una varietà di riso a grani corti, colore perlato, consistenza uniforme, coltivata principalmente nelle parti orientali della Spagna.

È noto per le sue proprietà antiaderenti grazie al suo alto contenuto di amiloso.

Una proprietà importante è la capacità di assorbire due o tre volte il suo volume in acqua senza scoppiare; di conseguenza è necessaria più acqua per cuocere il riso ed essi tendono a mantenere bene la loro struttura dopo la cottura...

Già che ci sei compra anche la Paellera.



Anchoas del Cantabrico

8,00 €

Le acciughe del Nord conquistano i palati più curiosi con la loro dolcezza...in negozio possiamo consigliarti come abbinarle e come stupire i tuoi ospiti!



La flor de Malaga

9,00 €

Aceites Málaga, azienda di cinquanta anni, si dedica a oli d'oliva (sopra indicato).

Olio extra vergine d'oliva.



Queso

10,00 €

Il queso è formaggio, stagionato o semi stagionato, vieni in negozio (oppure scrivici) per scoprire quelli aromatizzati.



Dulce de leche

10,50 €

Il dulce de leche si usa molto in Spagna, perché acquisito nella tradizione spagnola dal Sud America; il suo sapore è molto simile alle caramelle mou, è una crema spalmabile, questa marca in particolare è prediletta, perché la più buona. Formato più piccolo da 450g.



Tris aceitunas de anchoa

6,50 €

Sono olive ripiene di acciughe del mar cantabrico, il sapore del pesce non si sente tanto...con queste puoi fare un regalo tutto speciale, oppure aprirne uno e usarlo per un buonissimo aperitivo



Romesco

2,95 €

Salsa romesco è a base di nocchie e pepe rosso originario di Tarragona, Catalogna (Spagna). I pescatori del posto la mangiano spesso col pesce, oltre a questo può essere usata anche con altri cibi tra cui pollame, carne rossa (come l'agnello) e i vegetali.



Miel de Cana 300g

8,00 €

Miel de cana...miel sin miel

Non è miele, ma succo o meglio glassa, è riduzione di canna da zucchero...a cucchiariate, per addolcire o meglio sobretodo per gustare un tagliere di formaggi.

La canna da zucchero in Spagna viene coltivata solo in un'area molto piccola dell'Andalusia orientale. Questa delizia si ottiene industrialmente attraverso la concentrazione del succo di canna da zucchero, una volta eliminate tutte le impurità, al fine di preservare gli elementi attivi di benefici ed i principi vitali contenuti in questa pianta meridionale.

Esparragos

8,50 €

Asparagi grandi bianchi di Navarra



Mojo

7,40 €

Il mojo rojo è una salsa tipica spagnola, è piccante e viene utilizzato spesso con piatti di carne;

Il mojo cilantro è una salsa tipica spagnola, non è piccante e viene utilizzata spesso per accompagnare il pesce;

Non è vendibile singolarmente.



Turrón blando

13,80 €

Torrone morbido, viene prodotto in Spagna nella valle del fiume tiétar, proprio in questo luogo crescono i mandorli protetti da un microclima temperato e vengono inaffiati dalle acque della Sierra de Gredos, considerate le più pure in Spagna. Azienda di turrón dal 1883



Turrón stick

4,85 €

Torrone morbido a forma di bastoncino, viene prodotto in Spagna nella valle del fiume tiétar, proprio in questo luogo crescono i mandorli protetti da un microclima temperato e vengono innaffiati dalle acque della Sierra de Gredos, considerate le più pure in Spagna. Azienda di turrón dal 1883



Sal líquida de manantial

6,70 €

È composto da acqua naturale della sorgente, con un'alta concentrazione di sale, viene confezionato direttamente per il consumo.

Ideale per insalate, o per ogni volta che vogliamo una distribuzione uniforme e perfetta del tocco salato.

Il suo stato liquido rende molto facile la sua miscelazione coi restanti ingredienti.



Torta de Aceite Tradicional

6,00 €

Dolce di pasticceria fine, croccante e multistrato.

Ingredienti principali: farina di grano, olio d'oliva, zucchero, anice verde, sesamo e sale. Ogni torta all'incirca pesa 30g, sono artigianali.

Sono prodotte a Siviglia; sono molto buone anche da stuzzicare durante una passeggiata.



Piparra

6,00 €

I piparra sono peperoncini dolci tradizionali dei paesi baschi.

I peperoncini vengono piantati nel mese di maggio e raccolti nel mese di luglio.

Ideali per accompagnare le anchoas del cantabrico oppure i formaggi per un contrasto ed un equilibrio di sapori senza eguali.



Pimienton de la vera

8,00 €

Il pimienton de la vera è paprika, usata per dare un tocco magico ai tuoi piatti!

Abbiamo quella piccante, quella agrodolce e quella dolce, dicci i tuoi gusti...



Pimiento asado

4,30 €

Confettura di peperone arrostito, molto buono da accompagnare il formaggio e il pesce, una mescolanza di sapori superba.



Vinagre de jerez

5,00 €

Vinagre de jerez è un aceto di vino sherry, viene sottoposto a un invecchiamento minimo di sei mesi.



Allioli de ajo negro

4,65 €

Questa salsa all'aglio è un po' speciale perché fatta con aglio nero, esso dona alla salsa un tocco di sapore extra e anche un colore differente rispetto a quella tradizionale.



Gilda

13,00 €

Su tutti quei bei bancon in Spagna, allestiti di stuzzichini...questi non mancano mai! Mini spiedini con olive, acciughe e piparras...peperoni agrodolci.

Corchos de Vino

3,50 €

Tappi per il vino o per l'olio.
Dipinti a mano direttamente dalla Spagna, tutti diversi.



Pelador de ajos

6,00 €

Pelatore d'aglio, inserisci gli spicchi d'aglio e ruotalo, usciranno degli spicchi completamente "sbucciati".
Dipinti a mano direttamente dalla Spagna, tutti diversi.



Pentola per paella

18,00 €

Pentola per paella.
Questa pentola va usata per il gas, è di 30cm.



Rasca ajos

6,00 €

Piattino per aglio, qui puoi grattare gli spicchi d'aglio (o anche pomodori oppure cioccolata, ecc...) senza fatica!
Dipinti a mano direttamente dalla Spagna, tutti diversi.



Spray limon

5,00 €

Serve per spruzzare il limone sulle pietanze.
La parte sotto viene inserita nel limone e poi basta solo spruzzare!
Dipinti a mano direttamente dalla Spagna, tutti diversi.



Pentola paella

45,00 €

Questa pentola per cuocere una buona paella si differenzia dalle altre perché a induzione.
La pentola è di 28cm.



Pentola per paella

30,00 €

Pentola per paella.
Questa pentola va usata per il gas, è di 40cm.



Gel de ducha heno de pravia

6,00 €

Questo gel da bagno Heno de Pravia è progettato per fornirti una pulizia delicata e un'idratazione intensa, lasciando la tua pelle morbida, liscia e completamente rinnovata, il risultato è una pelle fresca e pulita.

Indicato per tutti i tipi di pelle.

Deodorante heno de pravia

4,60 €

Scopri una formula balsamica extra confortevole sulla pelle che ti protegge dall'umidità per 24 ore.

Senti come viene curata la tua pelle e goditi un profumo gradevole tutto il giorno.



Agua de colonia

7,80 €

Agua de colonia è una delle acque di colonia più tradizionali della Spagna.

È stata creata nel 1905 in una città al nord della Spagna, Pravia. Heno de pravia è per tutta la famiglia, sia uomo che donna, ha un profumo classico, inconfondibile che ricorda il fieno appena tagliato; fragranza fresca e pulita.