



*A sensory experience*



# “Una experiencia sensorial”

*Artessano 1973* les propone sumergirse en una experiencia sensorial.

**“Una estimulación sensorial es la apertura de los sentidos que nos comunica la sensación de estar vivos”**

Despertando la vista, el olfato, el gusto, el tacto e incluso el oído.... Se percibirá la cultura milenaria del cultivo y elaboración de los productos excepcionales en la Dieta Mediterránea a través de los 5 sentidos.

Tenemos el placer de presentarle una selección de productos españoles de gran calidad, tanto por las materias primas empleadas, como por la dedicación artesanal de pequeños productores, que cuidan y miman cada uno de los procesos en su elaboración.





# Aceites y vinagres



# Arbequina



## “Frutado, armonioso, suave y ligero”

Aceite de Oliva Virgen Extra \*monovarietal de aceitunas Arbequina, procedentes de los olivares de la Sierra de la Subbética, (Córdoba), situado en un enclave privilegiado bañado por paisajes de inigualable belleza.

Es la variedad característica de Cataluña (Tarragona y Lérida) y del Alto Aragón, aunque su cultivo se ha extendido a prácticamente todo el país. Toma su nombre de la localidad leridana de Arbeqa. Da un aceite muy fluido, dulce y en el que casi no se perciben sabores amargos o picantes.

Las aceitunas son prensadas en frío y almacenadas en tanques de acero inoxidable, en atmósfera de nitrógeno, para mantener su alta calidad.

Resultado, un aceite de color amarillo oro brillante, de suave aroma frutado, armonioso, suave y ligero, donde se pueden descubrir aromas exóticos.

### Especificaciones

**Variedad:** \* Monovarietal de Arbequina.

**Procedencia:** Andalucía.

**Nota de cata:** Aceite frutado suave de aceituna fresca. En boca tiene una entrada elegante y suave al paladar. Su sabor es complejo, con notas a hierbas, manzana, plátano y un final de almendras dulces.

**Frutado:** suave; **Amargo:** muy bajo; **Picante:** muy bajo.

**Maridaje:** Su uso en crudo está indicado para personas que se inician el consumo del \*\*AOVE. Es perfecto cuando queremos resaltar el sabor de un pescado blanco, postres... Por la poca presencia de notas amargas y picantes, es ideal como sustituto de la mantequilla. Es también ideal para preparar mayonesas y salsas, boquerones en vinagre, salmón marinado, carpaccio de marisco y salteados.





## “El arte de la mezcla de aceites”

Estos Olivos están situados en un clima de alta montaña de la Sierra de La Subbética en Córdoba, aproximadamente entre 700 y 1000 metros de altitud sobre el nivel del mar. Muchos de estos árboles son centenarios, y se mantienen en una micro-fauna, la cual actúa como un pesticida natural.

La recolección de estas aceitunas comienza en octubre y son molturadas el mismo día de su recolección. El proceso completo de producción está marcado por el especial énfasis con el tratamiento que se le da a este producto, donde se discrimina la aceituna recolectada del árbol de la caída en el suelo.

Las aceitunas son prensadas en frío y almacenadas en tanques de acero inoxidable, en atmosfera de nitrógeno, para mantener su alta calidad.

El resultado es un color amarillo-verdoso brillante, con sabores y aromas a hortalizas, hierbas aromáticas y frutas.



### Especificaciones

**Variedad:** \*Coupage de picual, algo de hojiblanca y mínimo de arbequina.

**Procedencia:** Andalucía.

**Nota de cata:** En nariz se detectan mezclas de notas maduras y verdes, con aromas a tomate y albahaca muy destacados, junto con notas que recuerdan a melocotón, aromas a hierbas aromáticas como el orégano. En boca persisten vía retronasal estos sabores junto con un leve picante al final.

**Frutado:** Medio – alto; **Amargo:** medio - bajo; **Picante:** bajo.

Es el balance perfecto entre dulce, amargo y levemente picante.

**Maridaje:** Un aceite equilibrado para consumo en crudo. Especialmente indicado en ensaladas de tomate, gazpachos, salmorejos, verduras cocinadas, ensaladas de pasta, aliño de legumbres cocinadas y tostadas.



# Hojiblanca



## “Personalidad y riqueza de aromas”

Aceite de oliva virgen extra \*monovarietal de aceitunas Hojiblanca procedentes de los olivares de la Sierra de la Subbética, (Córdoba).

Su cultivo se extiende fundamentalmente por las provincias de Málaga, Córdoba, Granada y Sevilla. Su nombre hace referencia al color blanquecino de las hojas. Esta variedad tiene la particularidad de que se usa tanto para la obtención de aceite como para su uso como aceituna de mesa.

El proceso completo de producción está marcado por el especial énfasis con el tratamiento que se le da a este producto, donde sólo se matura la aceituna recolectada del árbol, dándole un sabor característico, dulce, con un amargor ligero y un picor final muy localizado en la boca.

Las aceitunas son prensadas en frío y almacenadas en tanques de acero inoxidable, en atmosfera de nitrógeno, para mantener su alta calidad.

El resultado es una tonalidad brillante, con sabores y aromas a hierba, alcachofa y plantas aromáticas.

### Especificaciones

**Variedad:** Monovarietal de Hojiblanca

**Procedencia:** Andalucía.

**Nota de cata:** Frutado intenso de aceituna verde que recuerda a hierba recién cortada, alcachofa y plantas aromáticas. Se detectan tonos dulces, con un amargor ligero y un picor final muy localizado en la boca.

**Frutado:** medio - alto; **Amargor:** ligero; **Picante:** medio.

**Maridaje:** Es un buen complemento (usado en crudo) por su personalidad y riqueza de aromas, para potenciar el sabor de pescados azules como el salmón o el atún. Además, es perfecto para carpaccios de carne o pescado, ensaladas suaves, marinados de carnes, emulsiones intensas, vinagretas, cremas frías y calientes, pastas, salteados, conservas vegetales.



# Picual



## “Sabores intensos”

Aceite de oliva virgen extra \*monovarietal de aceitunas Picual procedentes de los olivares de la Sierra de la Subbética, (Córdoba).

Obtenido sólo mediante procedimientos mecánicos en frío. La recolección de estas aceitunas comienza a finales de Septiembre y son molturadas el mismo día de su recolección (recolección temprana). El proceso completo de producción está marcado por el especial énfasis con el tratamiento que se le da a este producto, donde sólo se moltura la aceituna recolectada del árbol, dándole un sabor característico, amargo y levemente picante. Alto contenido en antioxidantes y polifenoles.

Las aceitunas son prensadas en frío y almacenadas en tanques de acero inoxidable, en atmosfera de nitrógeno, para mantener su alta calidad.

El resultado es una tonalidad ligeramente verde, brillante, con sabores y aromas a tomatera, hoja de olivo, hierbas y frutos secos verdes.

### Especificaciones

**Varietal:** Monovarietal de Picual

**Procedencia:** Andalucía.

**Nota de cata:** Frutado intenso de aceituna verde que recuerda a la planta del tomate y manzana verdes, higuera, hoja de olivo y fruto seco verde. Se detectan tonos dulces en la entrada de la boca, pasando a cierto amargo en los lados, un leve picante al final, y caracterizado por notas de frutos verdes en general.

**Frutado:** medio - alto; **Amargo:** medio; **Picante:** medio.

**Maridaje:** Es un buen complemento (usado en crudo) para preparaciones de sabores intensos como carnes de caza, mariscos, potajes, o verduras a la plancha, así como embutidos y quesos fuertes, ensaladas y tostadas. Le da un toque distinto como aliño final a pizzas recién horneadas y está recomendado para frituras ya que esta variedad es la que mejor resiste el calor. Es idóneo para la conservación de alimentos crudos o cocinados.



# Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez



## “Equilibrado y elegante”

Vinagre Reserva envejecido por el sistema dinámico de “criaderas y soleras”.

El método se basa en el uso barriles (llamadas «botas») hechas de roble americano, de las que periódicamente se saca un porcentaje de su contenido para rellenar otras. En concreto las «botas» suelen disponerse en tres alturas. De las inferiores (las colocadas directamente en el suelo, “soleras”) se saca un tercio de su contenido para consumo. De la hilera de altura intermedia (primera criadera) se saca la cantidad que falta en la inferior y se rellena. Y de igual modo la superior (segunda criadera) con la intermedia. La superior se rellena con vino nuevo.

Este sistema permite que la calidad del producto sea muy alta y homogénea, porque en todas las botas existe una cantidad muy grande de vino viejo que da cuerpo al vino que ha llegado más reciente.

Al vinagre Balsámico al Pedro Ximénez, se le adiciona durante el proceso de crianza, mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez, que le confieren unas caracterizas organolépticas únicas.

### Especificaciones

**Procedencia:** Andalucía.

**Fase Visual:** Es un vinagre denso, limpio y brillante, con colores que van desde caoba intenso, hasta el azabache, con suaves reflejos yodados.

**Fase Olfativa:** Presenta aromas intensos a uvas pasificadas, con olores a “raspón que recuerdan al vino dulce Pedro Ximénez y que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble, de una densidad más melosa y envolvente.

**Fase Gustativa:** De sabor agridulce muy equilibrado y elegante, con una elevada persistencia en boca.

**Maridaje:** Recomendado para la elaboración de salsas agridulces, ensaladas de autor, ensalada templada de atún, ideal con solomillo de ternera o cerdo y postres.

**Uso:** Recomendamos usarlo con un pulverizador, para que la mezcla sea más homogénea.



# Especialidades



# Caramelización de Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez



## “Un toque diferente en sus platos”

Las tierras albarizas de Montilla, son suelos de primera calidad en la obtención del vino, que junto a las altas temperaturas de la zona, han sido tierras muy propicias para que haya arraigado la predominante variedad de cepa Pedro Ximénez.

El vino Pedro Ximénez es un dulce natural, de color rubí oscuro, obtenido a partir del mosto de uva soleada de la variedad del mismo nombre, que se somete a fermentación alcohólica parcial.

La Caramelización de Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez “Artesano 1973” se hace artesanalmente, en nuestro caso, además de partir de un excelente vinagre reserva de más de 12 años, criado en botas de roble americano, se ha cocinado a fuego lento, reduciéndolo, hasta conseguir una textura, un aroma, un sabor y un delicado toque tostado, haciéndolo espectacular y único.



## — Especificaciones —

**Procedencia:** Andalucía.

**Ingredientes:** \*Caramelización de vinagre balsámico de vino de uva de la variedad Pedro Ximénez, azúcar, glucosa.

**Maridaje:** Úselo para aliñar ensaladas, huevos rellenos, como sustituto del vinagre, con quesos, foie, verduras a la plancha o cocidas, frutas de todo tipo, postres, panna cotta, helados, para macerar carnes y pescados o simplemente, para decorar sus platos.



\*Caramelización: En el mercado existen reducciones y salsas en el mismo segmento y ambos productos tienen los mismos usos. Las salsas son más baratas y se hacen mezclando vinagre o vino, con espesante. Las caramelizaciones, son de mayor calidad y se hacen reduciendo al fuego lento. En “Artesano 1973” además, no se utiliza ningún tipo de espesante artificial.

# Alcachofa \*confitada en Aceite de Oliva Virgen Extra



## “Una flor de la gastronomía”

Pertenciente a la familia de los cardos, cuyo fruto en realidad es una flor comestible desarrollada en el interior del bulbo. Precisamente la parte más tierna y sabrosa, llamada corazón, es la base de la alcachofa Artesano 1973.

Originaria del Norte de África, es una de las verduras más apreciadas por su forma y sabor peculiar. La palabra alcachofa, parece derivar de un término árabe que significa “lengüetas de la tierra”, por sus singulares hojas. Conocida por griegos y romanos, aunque fueron los árabes, durante la Edad Media, quienes extendieron el cultivo por Europa, y a lo largo de los siglos se han cultivado variedades locales, dando origen a los cultivos actuales.

Tras una cuidadosa selección de materias primas, Artesano 1973, les presenta esta joya de la gastronomía.

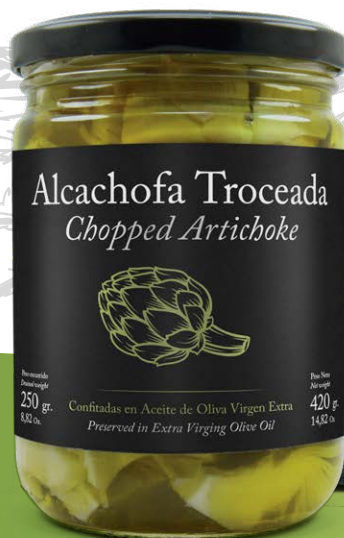
Su exclusiva elaboración, hace de ella, un producto exquisito para el paladar. Sin colorantes ni conservantes.

### Especificaciones

**Procedencia:** Andalucía - Murcia.

**Ingredientes:** Alcachofa, aceite de oliva virgen extra, sal, acidulante (ácido cítrico).

**Maridaje:** Como acompañamiento de pescados blancos o azules, carnes rojas, combinadas con foie o bien sola como aperitivo, pincho o entrante.



# Mermeladas Artesanales



## “Aroma y sabor en un bocado”

Le invitamos a sumergirse en los perfumes y sabores de las 4 estaciones. Cierre los ojos y deléitese con el sabor y el aroma de las flores, frutas y vegetales que Artessano 1973 les presenta. Una manera diferente de saborear los más apreciados productos de nuestra tierra.

De la selección de las mejores materias primas, les presentamos una variedad de mermeladas artesanales de textura, sabor y aromas extraordinarios.

Su exclusiva elaboración, hacen de ellas, unos productos exquisitos para el paladar. Sin colorantes ni conservantes.

Conseguimos una nueva experiencia culinaria, orientada a un público que quiere calidad, salud y sabores de productos tradicionales, que combinados, le permitirán experimentar nuevas y diferentes propuestas gastronómicas.

### Especificaciones

**Procedencia:** Andalucía - Murcia.

**Maridaje:** de manera tradicional en tostadas, canapés, yogures, helados, tartas, ensaladas, o como toque especial en fiambres, carnes, patés, quesos...y si está dispuesto a experimentar, todas ellas, rociadas con un toque de Aceite de Oliva Virgen Extra Artessano 1973, darán a sus platos un sabor y presentación diferentes.

*Deje libre su imaginación y atrevase a experimentar una nueva forma de saborear sus platos, con cualquiera de los sabores que le ofrecemos:*



1973  
Artessano

# Cebolla Negra



## “Un manjar de la huerta”

Tras una cuidada selección de materias primas, Artessano 1973, les presenta este manjar de la huerta.

Se trata de una de las hortalizas más antigua y por ello, es complicado saber su origen exacto. La variedad usada para hacer la cebolla negra Artessano 1973, es la chalota francesa, cultivada en Francia.

La cebolla negra, a diferencia de su consumo en crudo, es muy digestiva y no deja olor en el aliento. Tiene diferentes aplicaciones, por ejemplo, en la medicina tradicional japonesa, es muy usada por sus altos valores en antioxidantes. En la alta cocina es muy apreciada por su sabor balsámico, suave, delicado y dulzón, a medio camino entre la cebolla y el ajo. Incluyéndola en nuestros platos, proporcionaremos un exquisito sabor ligeramente dulce y picante.

Sin colorantes ni conservantes. Su exclusiva elaboración, hace de ella, un producto exquisito para nuestro paladar.

### — Especificaciones —

**Procedencia:** Francia - Andalucía.

**Ingredientes:** Cebolla de la variedad chalota francesa, (cultivadas en Francia)

**Maridaje:** carnes, tostadas, quesos, sopas, rellenos, setas, en la elaboración de panes, salsas, cremas, guisos,





*“La selección de productos Artesano 1973  
gozan de una calidad sin precedentes, con una  
fabricación totalmente artesanal”*



*Artesano*  
1973



## MERAKI OLEA EXPORT

C/ Fuente Gonzalo, 37  
Chiloeches - 19160, Guadalajara - Spain  
info@artessano1973.com  
Telf: +34 696780299  
[www.artessano1973.com](http://www.artessano1973.com)

