



mosela

Catálogo Gourmet





Quienes somos

Contamos con un catálogo de excelentes productores de las más importantes denominaciones de origen españolas y traemos a Asturias la distribución de numerosos vinos internacionales referentes en el panorama mundial, así como una selección de los mejores productos gourmet para su establecimiento.

Nuestra empresa Mosela nace en 2011 con el objetivo de ayudar a nuestros clientes a obtener el éxito en sus negocios a través del vino y la alimentación. Una trayectoria de más de 60 años nos avala, pues Mosela sigue los pasos de sus empresas fundadoras en el sector de la distribución de productos.

- 
- **HOSTELERIA - TIENDA - EMPRESA - PARTICULAR**
 - **GRAN DISTRIBUCIÓN - EXPORTACION - DIGITAL**
 - **+120 proveedores**
 - **+ 2000 referencias**



**CONSULTE NUESTROS
OTROS CATÁLOGOS**

**VINOS NACIONALES
VINOS INTERNACIONALES Y DESTILADOS**

ACEITES Y VINAGRE

Aubocassa (Mallorca) 6

Hermida (Toledo) 8

Olis Mifers (Barcelona) 9

Priorat Natur (Tarragona) 10

Vianoleo (Badajoz) 11

PESCADO

Bacalao Giraldo (Vitoria) 12

Carpier Ahumados (Barcelona) 14

Caviar Pirinea (Huesca) 15

CONSERVAS DE PESCADO

Conservas Serrats (Bermeo) 16

Conservas Nardín (Zumaia) 18

Anchoas El Xillu (La Scala) 19

OTRAS CONSERVAS

Conservas El Chaval (Navarra) 20

Patés Zubia (Guipúzcoa) 21

PRODUCTOS DE LA TIERRA

Arroz Illa de Riu (Tarragona) 22

Manjares de la Tierra (Teruel) 23

JAMONES, EMBUTIDOS Y CARNE

Jamones Blázquez (Guijuelo) 24

Extrem Ibérico (Extremadura) 26

Campo Extremadura 27

TURRONES Y DULCES

Pablo Garrigós (Alicante) 28

Bombones Costiña (Galicia) 30



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

AUBOCASSA

D.O. OLI DE MALLORCA

En AUBOCASSA, los olivos son los protagonistas de un paisaje excepcional que esconde fragmentos maravillosos de la historia y también de la vida, como la Iglesia, la bodega, los corrales y algunos invitados muy particulares.

Albocàsser es una finca que ya aparece en documentos del siglo XII, un magnífico paradigma de la posesión mallorquina, donde la historia, el patrimonio y la agricultura se combinan de manera ejemplar.

Utilizamos 8,5 kg de las mejores aceitunas para obtener un litro de aceite de oliva virgen extra, cuando 4,5 kg serían suficientes, multiplicando así su calidad y frescura. No utilizamos aditivos y, en el proceso de producción, combinamos tradición y modernidad a la perfección.



Aubocassa



100% Arbequina



12 meses en barrica



Pla de Mallorca

Asomarse a la copa de Aubocassa es un espectáculo. Por encima sobrenadan aromas delicadísimos de piel de limón y hierba fresca y fina recién cortada. Aparecen las notas frutales de plátano verde y manzana y en el fondo los frutos secos entre los que destaca la almendra verde. Las hierbas y plantas aromáticas que tanto abundan en Mallorca se sienten y además de un bouquet de flores silvestres mediterráneas, aparece el fino detalle del lentisco que rodea la finca. La primera sensación es de sedosidad, plenitud y frescura. Después llegan las percepciones de frutas y verduras que se apreciaban en nariz. La almendra fresca tiene un papel especial y hay un ligerísimo picante que da vida al conjunto.

L'Amo



Arbequina y Picual



8 meses en barrica



Pla de Mallorca

Aparecen aromas muy intensos que denotan frescura. Hojas verdes, alcachofas, hoja de algarrobo. Hierba fresca en los lindes del camino y flores de plantas aromáticas. Hierbabuena y menta que despejan la nariz dando una gran sensación de frescor. Lentisco y matas en la pleta (zona boscosa en las fincas de Mallorca). Brisa salina y tierra fresca. Textura fluida y frescura. Almendra verde, hierba verde, con notas picantes de nivel medio. Hierbabuena, menta y pistacho. Envoltente y elegante, con el carácter y la raza del Pla Mallorquín.





Durante generaciones el nombre de Hermida ha ido ligado al mundo del cultivo de olivar y a la elaboración de aceite de oliva virgen extra.

Nuestra empresa se encuentra ubicada en la localidad de Esquivias, provincia de Toledo, una de las zonas reconocidas mundialmente por la extraordinaria calidad de sus aceites. Su historia se remonta a 1.940, fecha en la que el abuelo de los actuales propietarios decidió construir una almazara.

Hemos introducido las técnicas de producción más novedosas, pero también se han preservado de modo riguroso, los métodos tradicionales de cultivo y la selección. La perseverancia ya tradicional en la familia, de que tan solo los mejores aceites sean los envasados bajo nuestras marcas. Es por ello que actualmente su producción media se sitúa en torno a los 500.000 Kgs. de aceite.



Olis Mifer's fue fundada por Miquel Ferré Gasol y hoy continua la tradicional actividad familiar dedicada al cultivo del olivo, iniciada en Figuerola del Camp, Tarragona. En nuestras instalaciones de Terrassa (Barcelona) envasamos y comercializamos el aceite con el cuidado y profesionalidad que se requiere de nuestro trabajo a fin de que llegue a nuestros clientes en las mejores condiciones para su consumo.

A lo largo de estos años hemos mantenido una constante evolución, para adaptar nuestra empresa a las nuevas exigencias del mercado.

Nuestro compromiso con la calidad nos obliga a efectuar estrictos controles de envasado. Siendo nuestro objetivo disponer de una amplia gama de productos que destaquen por su diferenciación y por mantener una excelente relación entre precio y calidad.



Desde que en una cena familiar en 1996 vimos que muchas de las delicias de nuestra tierra estaban en peligro de extinción, y que pasar las recetas de generación en generación ya no era suficiente, decidimos profesionalizar y poner en alcance de todos esta tradición, convirtiéndola en nuestra forma de vida.

Desde las primeras pruebas en la cocina de casa, basándonos en las recetas de nuestra tradición familiar y utilizando materias primas de nuestra zona, hemos conseguido elaborar una extensa gama de productos: aceite de oliva virgen extra, frutos secos garrapiñados, tostada y salada, mermeladas, confituras, membrillo, salsas y un exquisito vermut.

VIANOLEO

VIANOLEO emergió con la idea de lanzar un aceite de oliva virgen extra con un enfoque diferente, acorde con las tendencias del sector agroalimentario, del segmento de la restauración y tiendas especializadas. Concepto ligado a un público amante de la buena mesa, buscador y apreciador de la calidad, entendiendo ésta como la fusión entre las bondades organolépticas del producto y un diseño innovador.

El carácter emprendedor e innovador de Víctor y Antonio, unido a su motivación por ayudar a mejorar la calidad de vida de las personas, lleva a VIANOLEO a poner en el mercado una categoría de AOVES enriquecidos, todos ellos elaborados con nuestros mejores aceites de oliva virgen extra. Estos aceites de oliva son enriquecidos con unos ingredientes cuidadosamente seleccionados por sus propiedades y beneficios para el cuerpo humano.





En menos de cuatro décadas, hemos pasado de ser un negocio familiar a un grupo empresarial con mayúsculas. La apuesta por el ha convertido a BACALAO GIRALDO en la empresa más importante del sector a nivel internacional.

Las razones que han permitido convertirnos en referencia indiscutible de la gastronomía, son una combinación perfecta de innovación, materia prima y experiencia, en un mercado cada vez más necesitado de productos naturales con excelentes propiedades nutricionales.



Lomo Tradición

Lomos gruesos obtenidos de la bacalada entera, con algo de espina, lo que nos permite tratarlos en la brasa sin que se rompan.



Lomo Especial

Exquisitos lomos gruesos perfilados y sin espinas, recomendado para trabajar a la brasa, horno o cocina de autor.



Kokotxas

De los mejores bacalaos seleccionamos por su textura y tamaño las mejores kokotxas, un manjar para los paladares más exigentes.



Pil Pil

Lomos no muy gruesos y limpios de espinas, ideales para todo tipo de preparaciones.



Carpier Ahumados nació en 1995 de la mano de Carlos Piernas con la filosofía de elaborar productos ahumados artesanales de la máxima calidad, obteniendo reconocimiento nacional e internacional y alabanzas de los chefs más importantes del mundo como Joan Roca o Ferran Adrià. Entre otras virtudes por la capacidad constante de sorprender y crear novedades exquisitas

Carpier Ahumados tiene como máxima especialidad el Salmón Noruego caramelizado y con un fino ahumado que respeta las cualidades naturales del pescado. Sus originales propuestas con especias, hierbas aromáticas y licores son únicas en el mundo. Pero además con el tiempo se han atrevido a ir más allá del salmón y hoy disponen de una amplia propuesta de productos ahumados que incluye otros pescados y carnes, confitados ahumados o ahumados en seco



PIRINEA

Caviar Pirinea es el mayor productor de esturión y de trucha grande de España

Caviar Pirinea SL es una empresa radicada en Barbastro (Huesca) creada en 2013 cuyos socios fundadores poseen una dilatada trayectoria en el sector de la cría y comercialización de trucha y esturión, ofreciendo productos de excepcional calidad en el mercado agroalimentario.

Cuenta con cuatro piscifactorías ubicadas a la falda de los Pirineos, en El Grado, Oliván, Yesa y Peramola, donde se crían los peces en unas idóneas condiciones naturales, entre las que destaca la perfecta calidad físico-química del agua procedente del deshielo de las montañas.



SERRATS

Arte en conserva

En 1890, José Serrats se establece industrialmente en Bermeo, con el deseo de conservar y llevar a los lugares más alejados la deliciosa frescura y sabor de los productos del mar Cantábrico. Ayudado por la excepcional calidad del pescado, implanta las nuevas técnicas de conservación provenientes de Francia, que le permiten introducir rápidamente sus elaborados en los mercados europeos con las mejores materias primas. Pescados especialmente seleccionados respetando las artes de pesca tradicionales .

Las conservas de Bonito del Norte y Anchoa se elaboran siguiendo un cuidadoso proceso artesanal, perfeccionado y transmitido a lo largo de cinco generaciones.

Este esmerado trabajo junto a la selección de las mejores materias primas - pescados, aceites y envases -, son la garantía para conseguir nuestro objetivo: conservas de una calidad excepcional.



Lote del Mar

- 1 lata Ventresca de Bonito
- 1 lata Cogote de Bonito
- 1 lata Sardinillas en Aceite de oliva
- 1 lata Mejillones en escabeche
- 1 tarro de Trozos de bonito en Aceite de oliva



Ventresca de Bonito del Norte



Bonito del Norte en aceite de oliva y pimentón de Espelette



Berberechos al natural de las Rías Gallegas 25/35 pz



NARDÍN

Maestros Conserveros

Nardín nace hace 25 años como empresa para continuar con el legado de nuestro antecesores que llegaron de Sicilia a comienzos del siglo pasado y nos enseñaron el arte del Salazón de Anchoa.

En Nardín elaboramos, únicamente, los productos de campaña del Cantabrico. Con una producción siempre limitada, adaptándonos respetando a lo que nos da la mar.

Nuestra razón de ser es producir productos de gran calidad, respetando las campañas y contando con la mano de obra de nuestra gente cercana. Gestionando con respeto todos los recursos a nuestro alcance.



El Xillu se instala 1974 a la Escala, un pueblo de la Costa Brava bañado por el mediterrani. Aquesta Población marinera conocida en todo el mundo por su actividad milenaria, la conserva de Anchoas en sal.

El Xillu, heredero de esta tradición familiar, ha preservado y mejorado los métodos tradicionales de preparación de la anchoa.

En Anchoas el Xillu tratamos y elaboramos este refinado producto del mediterráneo, con las artes tradicionales, naturales y artesanales posibles, ayudados sólo con la tecnología indispensable para ofrecer el mismo sabor de siempre al selecto mundo de la gastronomía





El Chaval



En el año 1949, don José Pérez comienza la andadura de Conservas El Chaval. La década de los sesenta fue el tiempo del primer cambio de generación dentro de Conservas El Chaval. Se cambia también la ubicación de la fábrica que sería entonces la que actualmente se mantiene.

El 24 de enero de 1984 se concede la Medalla de Oro a la Calidad Internacional de Conservas Alimenticias. Fue un reconocimiento al esfuerzo realizado en pro de nuestros clientes, y a la vez, una razón para seguir con dicho esfuerzo.

Nuestras conservas están elaboradas artesanalmente siguiendo fielmente recetas tradicionales.

Las modernas técnicas de conservación que utilizamos se hacen necesarias para mejorar la calidad de nuestros productos.



La historia de Patés Zubia comenzó a escribirse hace medio siglo, con la apertura de la Carnicería Charcutería Zubia por iniciativa del matrimonio formado por Raquel y José Luis. Fue este último quien decidió emprender un pequeño negocio dedicado a la elaboración y venta al corte de un paté de campaña artesanal.

Tal fue el éxito y la aceptación de su producto que, tan solo un par de años más tarde, en 1982, decidieron ampliar su negocio a los patés en conserva, expandiendo sus ventas a nivel regional a través de un primer cliente de renombre.

Aquellos fueron los primeros pasos de Patés Zubia, una empresa familiar que no ha hecho más que crecer e innovar. Con grandes cambios y mejoras en diversos ámbitos, como las instalaciones, o el catálogo, c hay algo que sí que se mantiene intacto desde la fundación: la filosofía. Y es que lo que funciona bien merece ser preservado.



Producimos Semilla Certificada de arroz, con Título Oficial como Seleccionadores de Semillas, y así obtenemos desde la primera generación diversas variedades de arroz para nuestro uso y para su comercialización. Entre estas semillas se encuentra la del arroz Bomba, que no la comercializamos para dar más prestigio al producto final elaborado.

Con esto sólo queremos destacar la calidad de nuestro producto. Al producir nuestra propia semilla y cultivarla sin depender de terceros, aseguramos una máxima calidad sin mezcla alguna con otras variedades, y con una igualdad y uniformidad del producto constantes.

Por todo ello, el arroz Bomba "Illa de Riu" ha sido el único arroz europeo premiado en el «International Taste Quality Institute» de Bruselas con dos estrellas en el año 2014, y está siendo cada día más valorado por los mejores restaurantes y tiendas especializadas dentro y fuera de España.



MANJARES | *de la tierra*

Disfruta del auténtico sabor de la trufa con estos productos elaborados de forma artesanal. Déjate sorprender por el sabor y aroma de la trufa negra.

Manjares de la Tierra es una empresa especializada en el cultivo, recolección y comercialización de Trufa Negra (*Tuber melanosporum* y *Tuber aestivum*). Además, lo hacemos desde una localización privilegiada: Sarrión (Teruel).

Sabemos que la trufa en España es uno de los más exquisitos manjares, pero no muy abundante. Por eso seleccionamos nuestra trufa siguiendo unos criterios de sostenibilidad, de compromiso con la naturaleza y con todas las garantías sanitarias. Nuestro objetivo es ofrecer un producto certificado y de calidad excelente aunando tradición e innovación.



jamones
Blázquez



Nuestro punto de partida son las más de 30.000 hectáreas de verdes dehesas repartidas por las regiones de Extremadura, Andalucía y la provincia de Salamanca, un manto que abriga la crianza en libertad de una selección de ejemplares de cerdos con una genética y alimentación excepcional.

Nuestra evolución a lo largo de todos estos años nos ha afianzado en la élite de la Gastronomía y la Alta Cocina. Por todo ello, Blázquez evoca sensaciones sublimes a través de nuestra línea premium de productos, denominada "Admiración".

Tras casi 90 años de historia y cuatro apasionadas generaciones, nuestra compañía y el apellido Blázquez han compuesto una partitura gastronómica que evoca calidad, confianza y una comprometida atención al detalle, y que llega a chefs, maîtres, críticos y responsables de espacios gourmet de lujo en mercados de Europa, América, Oriente Medio y Asia.



**Jamón Admiración
Jacinto Blázquez**

 100% Ibérico Bellota

 Entre 3 y 5 años curación

 Guijuelo (Salamanca)

Jamones
Blázquez



**Lomito de bellota
Ibérico Admiración**



**Lomo de bellota
Ibérico Admiración**



**Salchichón de bellota
Ibérico Admiración**

EXTREM

PURO EXTREMADURA

El ibérico es mucho más que el jamón. Paletilla, caña de lomo, embutidos ibéricos ecológicos, cortados a mano, loncheados...

Todos elaborados con la misma delicadeza; con la misma exclusividad en la elección de las materias primas.

Pero ¿cómo controlamos la calidad de todos nuestros ibéricos?

- Selección: Más de 750 madres ibéricas puras expresamente seleccionadas para la fase de cría donde nacerán nuestros cerdos 100% ibéricos.
- Montanera: Así se llama al tiempo que los cerdos ibéricos pastan en este bosque protegido por la Unesco, alimentándose exclusivamente de bellotas y pastos naturales.
- Secadero: El secadero se encuentra enclavado en plena naturaleza, en mitad de la Sierra de San Pedro. Las temperaturas sobrepasan los 36° C en verano y bajan hasta -1° C en invierno;





De origen sostenible y ecológico, nuestros jamones de cebo de campo nacen de un proceso de elaboración que cuida hasta el último detalle. Esto nos da acceso a una prestigiosa denominación de origen, Dehesa de Extremadura, donde vertemos todo nuestro cariño para dar un toque original y exclusivo a cada producto.

¿El resultado? Un brillo y una jugosidad en una carne que no pasará desapercibida.



Pablo Garrigós Ibáñez

PROFESIONAL

A lo largo de décadas, en **Pablo Garrigós Ibáñez** hemos llevado nuestros turrone y dulces gourmet a países de los cinco continentes. La calidad de nuestros productos, hechos de forma totalmente artesanal, nos ha permitido estar en los escaparates de las tiendas más selectas del sector de la alimentación.

La fabricación de nuestros elaborados se realiza respetando la manera tradicional. Escogemos cuidadosamente todos los ingredientes, como la almendra Marcona de la cuenca mediterránea o la miel de naranjo y romero silvestres, recolectada en las montañas levantinas. El mismo esmero que ponemos en la fabricación de nuestros productos lo ponemos ahora en la satisfacción de sus clientes para que no sólo disfruten con el obsequio sino que, además, recuerden siempre quién se lo ha hecho.



Fruités 8 variedades



Turrónes en formato Rilsan



Baul Surtido

- Turrón de Jijona
- Turrón de Alicante
- Turrón de Yema Tostada
- Turrón de Chocolate con leche y Almendras
- Turrón de Guirlache con Ajonjolí
- Turrón a la Piedra
- Torta de Turrón de Chocolate Fondant
- Polvorones de Almendra

- Chocolate con Leche y Galleta Speculoo a la Frambuesa
- Chocolate Caramel con Naranja, Almendra Marcona y Pistacho
- Bombones de Almendra Volcanic
- Fruit Chocolate Frambuesa & Chocolate Blanco y Fondant
- Fruités 8 variedades



Gama seleQta



COSTIÑA[~]

chocolat

Chocolate 100% natural y sostenible. Elaborado de forma artesana. Disfruta de un inolvidable sabor y textura gracias al maravilloso equipo de Retiro da Costiña. Adorna tu mesa, acompaña una ocasión especial o finaliza una comida con este fantástico bombón de chocolate.



mosela

ESPECIALISTAS EN VINO