Estuche Sensaciones Saporis Plus. (R057)

Lote Ref: 13057

39,21 € IVA no incluido

No sabes qué regalar. Un estuche de Saporis Plus es siempre una buena idea. Y será un regalos original, distinto, una auténtica sorpresa.
Contiene productos de gran calidad pensados para estimular los sentidos de todo aquel que tenga la oportunidad de probarlos.

También puedes personalizar tu regalo con una etiqueta adhesiva muy elegante que muestre el logotipo de tu empresa, tu web, una felicitación...

solicitar presupuesto...

Relación de productos que forman parte del lote Ref: 13057

Cantidad	Descripción del producto o servicio
1	Estuche Sensaciones Saporis Plus (mediano) / Ref: 13032 / Estuche de cartón con diseño especial. Muy colorido, resistente y seguro. Adaptado para la protección de los productos que contiene. Puede personalizarse con el logotipo de tu empresa. Medidas aproximadas 9,8x18,5x34cm. Alto/ancho/fondo.
1	Aceite de Oliva Virgen Extra Saporis Plus 250ml. / Ref: 13034 / Saporis Plus es un Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado en Baena. Sólo zumo de aceitunas, molturado en frío con la más moderna maquinaria y dentro de la más antigua tradición aceitera de Andalucía da como resultado un aceite frutado, ligeramente picante, con aroma intenso y persistente de almendra y hojas. Medidas aproximadas 23x4,8cm. Alto/diámetro base.
1	Vinagre de Jerez Saporis Plus 250ml. / Ref: 13036 / Saporis Plus es un Vinagre de Jerez con Denominación de Origen Protegida. Se obtiene a partir de Vinos de Jerez (100% Palomino Fino) amparados por la D.O.P. y sometidos a la crianza tradicional de “criaderas y soleras” que le confieren personalidad propia. Estos vinos empleados son sometidos a un proceso de fermentación acética para su posterior crianza en madera. Medidas aproximadas 23,8x4,6cm. Alto/diámetro base.
1	Lomo Ibérico "Ibéricos de Salamanca" 450gs. aprox. / Ref: 13079 / Lomo Ibérico con marca de garantía "Ibéricos de Salamanca" de 450gs. Aprox. Pieza noble entera adobada con pimentón de la Vera, sal, ajo y orégano. El producto curado presenta al corte un color del rosáceo al rojo púrpura y un aspecto brillante y veteado debido a la grasa infiltrada que le aporta una gran jugosidad. Ha sido elaborado por Los Majadares de Flores, S.L en Salamanca. La Marca de Garantía IBÉRICOS DE SALAMANCA conjuga, la excelente materia prima que proporciona el cerdo ibérico alimentado de forma natural, con una elaboración mimada y peculiar, favorecida por la orografía y el clima de la provincia de Salamanca cuyas características resultan ideales para la curación de nuestros productos. Esta Marca de Garantía establece unos requisitos de elaboración que se traducen en un producto homogéneo, controlado y de máxima calidad.

regalos gourmet - especialistas en regalos de empresa - promociones - convenciones - ferias - regalos navideños

tel./fax: 902 501 677 info@donselecto.com clic ahora... http://donselecto.com

Cantidad	Descripción del producto o servicio
1	Queso de Oveja Maduro "Tierra de Sabor" / Ref: 12842 / Queso de Oveja Maduro con marcas de garantía "Tierra de Sabor" y "Queso Arribes de Salamanca" de 650gs. Aprox. Elaborado con leche cruda de oveja y se comercializa a partir de los dos meses de curación. La Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca certifica la autenticidad de un producto elaborado al noroeste de la provincia de Salamanca. Es donde el Duero serpentea haciéndose más profundo a su paso por Las Arribes, y constituye el hogar de nuestro más preciado tesoro: la leche de oveja. En este lugar se conserva un queso que con un lento reposar y la atenta mirada del maestro quesero, adquiere unos sabores arraigados que lo convierten en un manjar único e irrepetible. El Queso Arribes de Salamanca es un producto íntimamente ligado a estas comarcas, ya que la leche procede exclusivamente de explotaciones de ovino de la zona, que aprovechan sus pastos naturales mediante un sistema semiextensivo. Ha sido elaborado por García Calvo en Vilvestre, Salamanca. La Marca de Garantía Tierra de Sabor tiene la finalidad de distinguir en el mercado productos agroalimentarios de calidad diferenciada que son elaborados en el territorio de Castilla y León, y reúnen las condiciones y cumplen los requisitos de calidad que se especifican en su Reglamento de Uso. La utilización de esta marca certifica el cumplimiento de dichos requisitos de calidad y permite a los consumidores identificarlos de forma precisa.