Estuche Regalo "Sensaciones" Saporis Plus (R077)

Lote Ref: 13095

14,86 € 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: 13095

Cantidad	Descripción del producto o servicio
1	Estuche Sensaciones Saporis Plus (pequeño) / Ref: 13031 / 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 9,8x10,8x34cm. 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	Paté de Oliva Verde y Almendra, Saporis Plus / Ref: 13089 / Nuestro Paté de Aceitunas Verdes y Almendras es 100% natural, sin aditivos ni conservantes. Está elaborado con aceitunas de primera calidad de la variedad Serranas de Espadán y almendras Marconas. Para la elaboración hemos empleado aceitunas verdes de la variedad Serrana de Espadán recolectadas verdes y de forma manual, aceite de oliva virgen extra de la misma variedad y almendras Marconas. La aceituna Serrana de Espadán es una variedad autóctona de las Sierras del Levante español, se ha elegido para la elaboración de este paté por sus características organolépticas y por ser una variedad que representa el desarrollo y el sostenimiento de la zona de procedencia. Otro de los ingredientes es el Aceite de Oliva Virgen Extra obtenida a partir de la variedad Serrana de Espadán. Es una variedad autóctona española que procede de las Sierras del Levante. El Aceite que produce es de sabor suave y afrutado, con un claro recuerdo a manzanas, y a aceitunas verdes recién recolectadas. Sus aromas son característicos, huele a almendras, higos y a trufas maduras. La Almendra Marcona, es de todas las clases de almendra, la más apreciada por su delicado y agradable sabor. Su calidad es indiscutible motivo por el cual se utiliza en la elaboración de los productos más delicados y selectos. ¿Cómo utilizar este Paté? Tu imaginación y gustos a la hora de combinar sabores serán quién ponga los límites a hora de elaborar tus canapés. Para nosotros liga impecablemente con pescados como la ventresca de atún y las anchoas. También es muy adecuado para elaborar salsas imaginativas y diferentes que acompañen a nuestras pastas preferidas. Cantidad: 120 gr.

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	Paté de Oliva Negra y Naranja, Saporis Plus / Ref: 13090 / Nuestro Paté de Aceitunas Negras y Naranja es 100% natural, sin aditivos ni conservantes. Para la elaboración hemos empleado aceitunas negras de la variedad Serrana de Espadán recolectadas de forma manual, aceite de oliva virgen extra de la misma variedad y esencia de naranjas. La aceituna Serrana de Espadán es una variedad autóctona de las Sierras del Levante español, se ha elegido para la elaboración de este paté por sus características organolépticas y por ser una variedad que representa el desarrollo y el sostenimiento de la zona de procedencia. Otro de los ingredientes es el Aceite de Oliva Virgen Extra obtenida a partir de la variedad Serrana de Espadán. Es una variedad autóctona española que procede de las Sierras del Levante. El Aceite que produce es de sabor suave y afrutado, con un claro recuerdo a manzanas, y a aceitunas verdes recién recolectadas. Sus aromas son característicos, huele a almendras, higos y a trufas maduras. ¿Cómo utilizar este Paté? Sin duda tu imaginación y tus gustos culinarios serán los que pongan los límites a hora de elaborar tus más espectaculares canapés. Nos gusta como liga productos en salazón, quizá con cecina de león o con huevas de pescado o quizá con anchoas. También es muy adecuado para elaborar salsas imaginativas y diferentes que acompañen a nuestra pasta favorita. Cantidad: 120 gr.

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