

Iberitos

tu mejor
elección
/your best choice

61103

GAMA
/RANGE



Paté Ibérico
/Iberian pate



Paté al Pedro Ximénez
/Iberian Pate with PX
wine and raisins



Paté Finas Hierbas
/Pate with fine herbs



Paté a la Pimienta
/Pate with pepper

CÁRNICOS / MEAT

PATÉS / PATES



Crema de Morcilla
Extremeña
/Black pudding cream
from Extremadura



Crema de Sobrasada
/Sobrasada cream



Paté de Perdiz
/Partridge pate

CÁRNICOS / MEAT

ESPECIALIDADES /SPECIALTIES

CAZA / GAME



Brandada de Bacalao
/Cod pate



Paté de Salmón
/Salmon pate



Paté de Atún
/Tuna pate



Paté de Anchoas
/Anchovies Pate

PESCADOS / FISHES



www.iberitos.com



Crema de Queso
fundido
/Melted cheese
cream



Crema de Queso de
Cabra fundido
/Melted goat
cheese cream



Crema de Queso
Azul fundido
/Melted blue
cheese cream



Crema de Queso de Torta
fundido
/Melted torta
cheese cream



Crema de Torta con
pimientos del piquillo
/Melted torta cheese
cream with piquillo peppers

LÁCTEOS / DAIRY

QUESOS / CHEESES



Paté de
Aceitunas Negras
/Black olive pate



Humus
/Chickpeas
hummus



Crema de Boletus
con trufa
/Boletus cream with truffle



Crema de Pistacho y ajo negro
/Pistachio cream with
black garlic



Crema de Alcachofa
/Artichoke cream



Crema de Remolacha
con nueces
/Red beetroot cream
with walnuts

VEGETALES / VEGETABLES

**Sabor
más dulce**
sweeter taste



Dulce de tomate
/Tomato jelly

DULCES / SWEETS



**SIN
GLUTEN
GLUTEN FREE**

pack 110g

GAMA
/RANGE



BANDEJA
6 unidades
/ TRAYS OF 6 UNITS



Crystal jar.
Consumption format

Presentación / Presentation
MONODOSIS / DOSES

PESO / WEIGHT **110g**

CONSERVACIÓN / CONSERVATION

No necesita frío. Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en refrigeración.

/ IT DOES NOT NEED REFRIGERATION
Store dry and fresh. Once opened, keep refrigerated

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Bandejas de 6 uds
/ TRAYS OF 6 UNITS

CONSUMO ÓPTIMO / SHELF LIFE
24 meses / 24 MONTHS

CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE FORMATOS DE VENTA
CHECK AVAILABILITY OF SALES FORMATS



TARRO
CRISTAL
FORMATO DE CONSUMO



www.iberitos.com

RECETAS

de rechupete
para disfrutar
en familia



EMPANADILLAS

de paté de Sardinas con Tomate

Elaboración

Añadimos por oblea 20 gramos de Paté de Sardina con Tomate Iberitos con la ayuda de una cuchara. Doblamos la oblea por la mitad y con la ayuda de un tenedor sellamos la masa. A continuación, batimos huevos, y con la ayuda de un pincel de cocina pintamos la empanadilla con este. Por último, calentamos el horno para después meter las empanadillas a 180 °C durante 10 minutos.



Ingredientes

Obleas de masa
para empanadillas
Paté de Sardinas
con Tomate Iberitos
Huevos

TOSTAS DE PRESA

Ibérica con Humus de Pimientos

Elaboración

Ponemos Humus de Garbanzo Iberitos y pimiento asado en un vaso de batidora y mientras vamos batiéndolo añadimos un chorro de Aceite de Oliva Virgen Extra. Una vez terminado el proceso, vertemos sobre el pan tostado el humus de garbanzos con pimiento asado. Mientras tanto, en una sartén cocinamos la presa ibérica. Una vez cocinada esta, ponemos sobre la tosta untada y añadimos sal gorda al gusto y un toque de aceite.



Ingredientes

80g de Humus de Garbanzo Iberitos
20g de Pimientos Asados
150g de Presa Ibérica en filetes
Pan de pueblo en rebanadas
Sal gorda
Aceite de Oliva Virgen Extra
(Ingredientes para hacer 10 uds aprox.)