

Cartoncillos Individuales

/individual
cardboard box



Crema de Queso de Torta
fundido con pimiento del piquillo
/Melted torta cheese cream with piquillo peppers



Tomate, Aceite y Ajo
/Natural tomato with extra
virgin olive oil and garlic



Paté Ibérico
/Iberian Pate



Crema de Jamón *estilo York*
/Cooked ham cream



Paté de Salmón
/Salmon pate



Crema de Jamón Curado
/Cured ham cream



Crema Jamón York
Picante *estilo*
/Spicy boiled ham cream



Crema de Pavo
/Turkey cream



Paté de Aceituna Negra
/Black olive pate



Dulce de tomate
/Tomato jelly



Humus
/Chickpeas hummus



Cartoncillos Individuales



Paté ibérico con
Higos de Almoharín
/Iberian pate with
figs from Almoharín



Paté ibérico al
Pedro Ximénez
/Iberian Pate with PX
wine and raisings



Paté con Virutas
de Jamón
/Pate with ham shavings



Paté ibérico con
Cerezas
/Iberian pate with cherries



Paté de Salmón
/Salmon pate



Pastel de Cabracho
/Scorpion fish cake



Paté de Atún
/Tuna pate



Bandeja 30 Estuches

/Box 30 x case 70g



tu mejor
elección
/your best choice

PACK Especial

Dulce de tomate + Queso de Cabra

/Special pack tomato yelly and goat milk cheese



Presentación / **Presentation**
MONODOSIS / DOSES

PESO / **WEIGHT** **70g**

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**

Bandeja 15 estuches 2x70g

/Tray 15 cases 2x70g

Caja 30 x estuche 70g

/Box 30 x case 70g

Caja 168 x estuche 70g

/Box 68 x case 70g

CONSUMO ÓPTIMO / **SHELF LIFE**

24 meses / 24 MONTHS

CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE FORMATOS DE VENTA
CHECK AVAILABILITY OF SALES FORMATS

70g
GAMA
/RANGE
pack



MONODOSIS
FORMATO DE CONSUMO

Monodose. Consumption format



www.iberitos.com

RECETAS

de rechupete
para disfrutar
en familia



CANELONES con iberitos

Elaboración

Precalienta el horno, que es gerundio! A 200°. Después lo pondremos en modo grill (o para torruscar la parte de arriba / gratinar).

Coge las rebanadas de pan de molde y con ayuda de un rodillo, y si no tienes pues con una botella de cristal limpia, estira las rebanadas, como si de un amasador profesional se tratara. Estíralo bien y déjalas planitas.

Ahora unta el paté en cada una de ellas, por toda la rebanada. Haz con ella unos rollitos. Con un pincel pon, en la fuente del horno, en la base, salsa de tomate frito, y por encima de las rebanadas. Agrega el queso rallado, el orégano y gratinalo en el horno unos 10 minutillos, hasta que tu queso esté doradito.



Ingredientes

4 Iberitos
4 Pan de molde
Tomate frito
Queso emmental
Orégano

HUEVOS RELLENOS de paté de anchoas iberitos

Elaboración

En primer lugar vamos a cocer los huevos. Para ello ponemos agua fría en una olla, le echamos un poco de sal y vinagre y lo ponemos todo a cocer a fuego medio durante 15 minutos.

Sacamos los huevos y los cortamos por la mitad. Le retiramos las yemas y las ponemos todas -excepto una- en un plato o bold para después mezclarlas con el paté de anchoas.

Las aplastamos con el tenemos y mezclamos. Ya tenemos listo el relleno, ahora sólo falta ponerlos en los huevos que antes cortamos a la mitad. Una vez hecho esto le ponemos mahonesa encima y decoramos con la yema que antes reservamos. ¿Cómo? Rallándola encima.



Ingredientes

Huevos
Sal
Vinagre
Mahonesa
Paté de anchoas Iberitos

