

AVICSA
SABORS SELECTES

LC

LA CATEDRAL DE NAVARRA



LA PASSIÓ DE MENJAR SA



LC

LA CATEDRAL DE NAVARRA



REFERÈNCIA AL MERCAT EN *conserves vegetals*

A Navarra, la natura regala tota la seva exquisidesa i **La Catedral**, la preserva per aconseguir una gastronomia exigent. El secret està a la terra, fèrtil i rica gràcies a les temperatures ambientals i a l'abundància de l'aigua de la Vall navarresa de l'Ebre.

El seu principal valor és **mantenir intactes el sabor, la textura i la riquesa** de les verdures recent collites.

Els productes són originaris de la Huerta Navarra, seleccionats i conservats amb rigor, de la forma més natural i mantenint intactes les propietats i aromes.

Dins el mercat de les conserves vegetals, La Catedral s'ha posicionat com a referència, oferint des d'espàrrecs autèntics de Navarra, carxofes i llegums, fins a tomàquet, pebrots del Piquillo i altres verdures.

**“
La història de La Catedral
es remunta als anys 30,
on la primera generació
de la família començava a
experimentar i obtenir bons
resultats a les seves terres
”**



1. EL CAMP: L'exigència en el treball de les conserves comença al camp, en l'origen dels ingredients i en el primer pas de la cadena d'elaboració. L'empresa coneix a tots els seus agricultors, que cultiven els seus productes a les terres properes a les seves instal·lacions.



2. LA COLLITA: Els productes de La Catedral de Navarra sempre són de temporada, perquè és el cicle natural de les plantes el que dona el millor sabor, aroma i textura. Tots estan recol·lectats a mà i en el seu punt òptim de maduració.



3. L'ELABORACIÓ:

La manipulació de les verdures requereix el màxim rigor i s'envasen tots manualment, seguint tots els controls sanitaris i de tast. El màxim objectiu d'aquest procés dins la cadena de producció és evitar la pèrdua dels aromes que cada producte té en fresc.



**“
La Catedral de Navarra
preserva la natura i els seus
ingredients que la terra
regala per a mantenir-se
en l'exigència de les seves
conserves vegetals
”**



ESPÀRRECS



Espàrrec blanc, sense fibres i amb el característic punt suau amarg de la **Denominació d'Origen "Espàrrago de Navarra"**. La Catedral elabora aquest producte de forma tradicional, escalfant-los abans de pelar-los per a que la pell protegeixi les seves propietats i aromes, que afavoreixen l'extraordinari producte final.



« (8750) ESPÁRRAGOS 6/8 ERGO630 D.O. NAVARRA - LA CATEDRAL



« (8754) ESPÁRRAGO 9/12 580 -RIOJA- D.O.NAVARRA - LA CATEDRAL



« (8756) ESPÁRRAGOS 5 Fru. LATA AL-370 D.O.NAVARRA - LA CATEDRAL



« (8753) ESPÁRRAGO -GALÓN 1062- 18/24 D.O. NAVARRA - LA CATEDRAL



» (8755) ESPÁRRAGO 9/12 370-MÉJICO- D.O.NAVARRA - LA CATEDRAL



« (8757) ESPÁRRAGO 8/12 LATA AL-370 D.O. NAVARRA - LA CATEDRAL



« (8752) YEMAS 10/12 B-370 D.O. NAVARRA - LA CATEDRAL

Els espàrrecs estan sempre cultivats molt a prop de les instal·lacions de l'empresa. El clima i la terra fèrtil de la ribera navarra de l'Ebre, són les que aporten les singulars característiques al producte.



*espàrrecs amb
vinagreta
d'hortalisses*

Ingredients 4 persones

16 espàrrecs blancs · 1 pebrot verd
1 ceba · 1 dent d'all · 1 pastanaga · Julivert picat ·
3 cullerades de vinagre · 10 cullerades d'oli d'oliva · Sal
· 1 cullerada petita de mostassa suau



Elaboració

Piquem finament les hortalisses i les reservem en oli d'oliva. Col·loquem els espàrrecs en una font. Afegim el vinagre, la sal i la mostassa a les hortalisses i remullar els espàrrecs deixant-los semicoberts amb la vinagreta.

LA CATEDRAL DE NAVARRA

PEBROTS DEL PIQUILLO

Pebrots del Piquillo vermells, petits i dolços, de carn fina i compacta i dins la **Denominació d'Origen "Piquillo de Lodosa"**. La Catedral de Navarra els elabora en sec, per no diluir la intensitat del piquillo acabat de sortir del foc.



⌆
**(8761) PIMIENTO DEL PIQ.
CONFITADO 12/16 LATA
- AL-140 - LA CATEDRAL**

LC



**(8759) PIMIENTO PIQUILLO
ART. 12/20 TC-314
D.O.LODOSA - LA CATEDRAL**



LA CATEDRAL DE NAVARRA



⌆
**(8762) GUINDILLAS "PIPARRAS"
ERGO-360 - LA CATEDRAL**



**(8758) PIMIENTO PIQ.ART. 18/22 CILINDRO
1/2 KG D.O.LODOSA - LA CATEDRAL**

⌆
**(8760) PIMIENTO PIQUILLO ART. 14/18
ERGO-360 D.O.LODOSA - LA CATEDRAL**



*piquillo confitat amb
ventresca i maionesa*



Ingredients per a 1 persona

- 1 llauna de pebrots del Piquillo confitats ·
- 1 pot de ventresca en oli d'oliva · Maionesa de pebrot al gust · Julivert fresc · Pebre negre · 1 caixa de crackers

Elaboració

Obrim la llauna de pebrots confitats LC i els col·loquem sobre els crackers. Reservem un dels pebrots per triturar-lo fins a aconseguir una salsa suau i llisa, afegint maionesa i barrejant-ho a mà. Sobre dels pebrots, col·loquem una peça de ventresca i decoram amb la salsa de maionesa. Com a toc final, afegim per sobre el julivert i el pebre negre prèviament picats.

CARXOFES



(8763) CORAZONES
ALCACHOFA 10/12 TC-314
I.G.P. TUDELA - LA CATEDRAL



Les carxofes són de la varietat “*Blanca de Tudela*”, de forma arrodonida i de fulles curtes, acollides a la **Denominació d’Origen**. En el moment de la recol·lecció són seleccionades i pelades a mà, per tal de conservar totes les propietats.



(8764) CORAZONES
ALCACHOFA 16/20 ERGO-360
I.G.P. TUDELA - LA CATEDRAL



Ingredients per a 1 persona

1 pot de carxofes LC · micuit de foie
· sal d’escates

Elaboració

Obrim el pot de carxofes, tallem les tiges fins que tinguem la base plana. Les escalfem lleugerament al microones uns 20 segons. Col·loquem els cors de les carxofes, tallem una làmina fina de micuit de foie i l’afegim a la part superior. Apliquem foc amb un bufador fins que el foie es fongui lleugerament i afegim una mica de sal per sobre.

*carxofes amb
micuit de foie*



FAVETES

Es recol·lecten a mà, sempre al punt exacte de tendresa i mida, per aconseguir una textura suau i delicada. Es conserven en oli d’oliva suau.



(8765) HABITAS BABY ACEITE
CILIN. 1/2 KG - LA CATEDRAL



(8766) HABITAS BABY ACEITE
ERGO-360 - LA CATEDRAL



Ingredients per a 1 persona

1 pot de favetes baby LC · 1 endívia · menta fresca · flors comestibles · sal d’escates · pebre negre · ceba fregida deshidratada

Elaboració

Obrim el pot de favetes i afegim unes fulles de menta fresca. Ho barregem i ho deixem reposar durant 1 hora. Seleccionem una fulla d’endívia, que serà la base de l’elaboració. Incorporarem les favetes i afegim la ceba fregida. Afegim també la sal i el pebre i ho decoram amb menta i flors comestibles al gust.

*gòndola de favetes
a la menta*



TOMÀQUET



«
(8768) TOMATE PELADO
ENTERO NATURAL 6/10
ERGO-630 - LA CATEDRAL

«
(8769) TOMATE ENTERO
PELADO EN ACEITE 6/10
ERGO-360 - LA CATEDRAL



^
(8767) TOMATE ENTERO
PELADO NATURAL TC-580 -
LA CATEDRAL



>>
(8770) TOMATE NATURAL
TRITURADO ERGO-360
- LA CATEDRAL



*Tomàquet amb emulsió
d'aigua de cobertura*

Ingredients per a 1 persona

1 pot de tomàquet LC al natural · 10 gr d'oliva negra seca en pols

Per a l'emulsió: 2 tomàquets sencers, aigua de cobertura, 8 fulles d'alfàbrega,
20 gr d'oli d'oliva LC, sal i pebre.

Elaboració
al treure els tomàquets del pot, reservem l'aigua per a fer l'emulsió. Triturem els tomàquets amb l'aigua i afegim les fulles d'alfàbrega i una mica de sucre. Salpebrem al gust per emulsionar amb 20 gr d'oli d'oliva LC. Tallem els tomàquets restants i els passem per la paella amb una mica d'oli.



«
(8771) HONGOS EN ACEITE
TC-314 - LA CATEDRAL

>>
(8773) HONGOS EN ACEITE
ERGO-360 - LA CATEDRAL



*carpaccio de
boletus edulis*



Ingredients per a 1 persona

1 pot Boletus Edulis · 1 pastanaga · 4 nous · orenga · sal en escates · pebre negre · vinagre balsàmic

Elaboració

Tallem els bolets en làmines fines i les col·loquem en un plat. Pelem una pastanaga natural i la tallem a trossos petits, que posem per sobre els bolets amb 4 nous picades. Salpebrar i afegim l'orenga al gust, amb la sal i el pebre. Amanir amb oli i vinagre.



LA CATEDRAL DE NAVARRA

LLEGUMS



«
(8775) GARBANZO AL
NATURAL ERGO-630
- LA CATEDRAL

»
(8774) POCHAS AL NATURAL
ERGO-630 - LA CATEDRAL



^
(8777) GARBANZOS CON
CALLOS ERGO-360
- LA CATEDRAL



«
(8776) FABADA CON
COMPANGO ERGO-360
- LA CATEDRAL

Faves fresques seleccionades per Casa Gerardo d'agricultors de Prendes. El *compango* (porc, botifarra i xoriç) és de **producció local** i típic de la zona. Cada pot equival a un **plat individual**, amb un pes de 340 gr.

VERDURES I CREMES



«
(8778) MENESTRA DE
VERDURAS AL NATURAL
ERGO-630 - LA CATEDRAL



»
(8779) CREMA
DE VERDURAS ERGO-630
- LA CATEDRAL



«
(8780) CREMA DE CALABAZA
ERGO-630 - LA CATEDRAL



»
(8781) CREMA DE
ESPÁRRAGOS ERGO-630
- LA CATEDRAL

OLI D'OLIVA



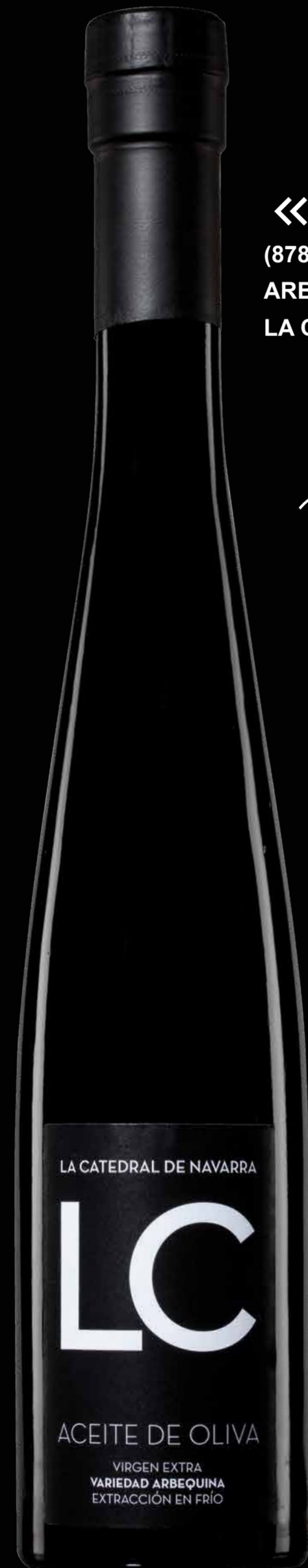
LC LA CATEDRAL DE NAVARRA



(8782) ACEITE DE OLIVA
ARBEQUINA VARIETY 375 ML -
LA CATEDRAL



100% arbequina. Equilibrat i afruitat, l'oli d'oliva LC presenta una àmplia gamma d'aromes, des de l'oliva verda fins al fruit madurat. En boca és lleugerament amarg, amb un punt picant i un suau toc a plàtan.



La Catedral de Navarra és la gran aposta de la família Sainz, que porta més de 70 anys en el sector de les conserves vegetals gràcies al compromís i el respecte amb els **productes naturals**. L'esforç en la investigació de la marca es dirigeix principalment en mantenir intactes el sabor, la textura i la franquesa de les verdures acabades de collir. Els fruits, només arribar del camp, s'elaboren i es conserven i, en cada pas del procés, es vetlla per

mantenir la seva autenticitat. De les millors terres de cultiu i amb estrictes processos i controls, el nom de **La Catedral de Navarra** és sinònim de referència i altíssima qualitat en conserves vegetals.



LC

LA CATEDRAL DE NAVARRA

AVICSA

SABORS SELECTES

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com

