

Enfocado en productos frescos de Costco

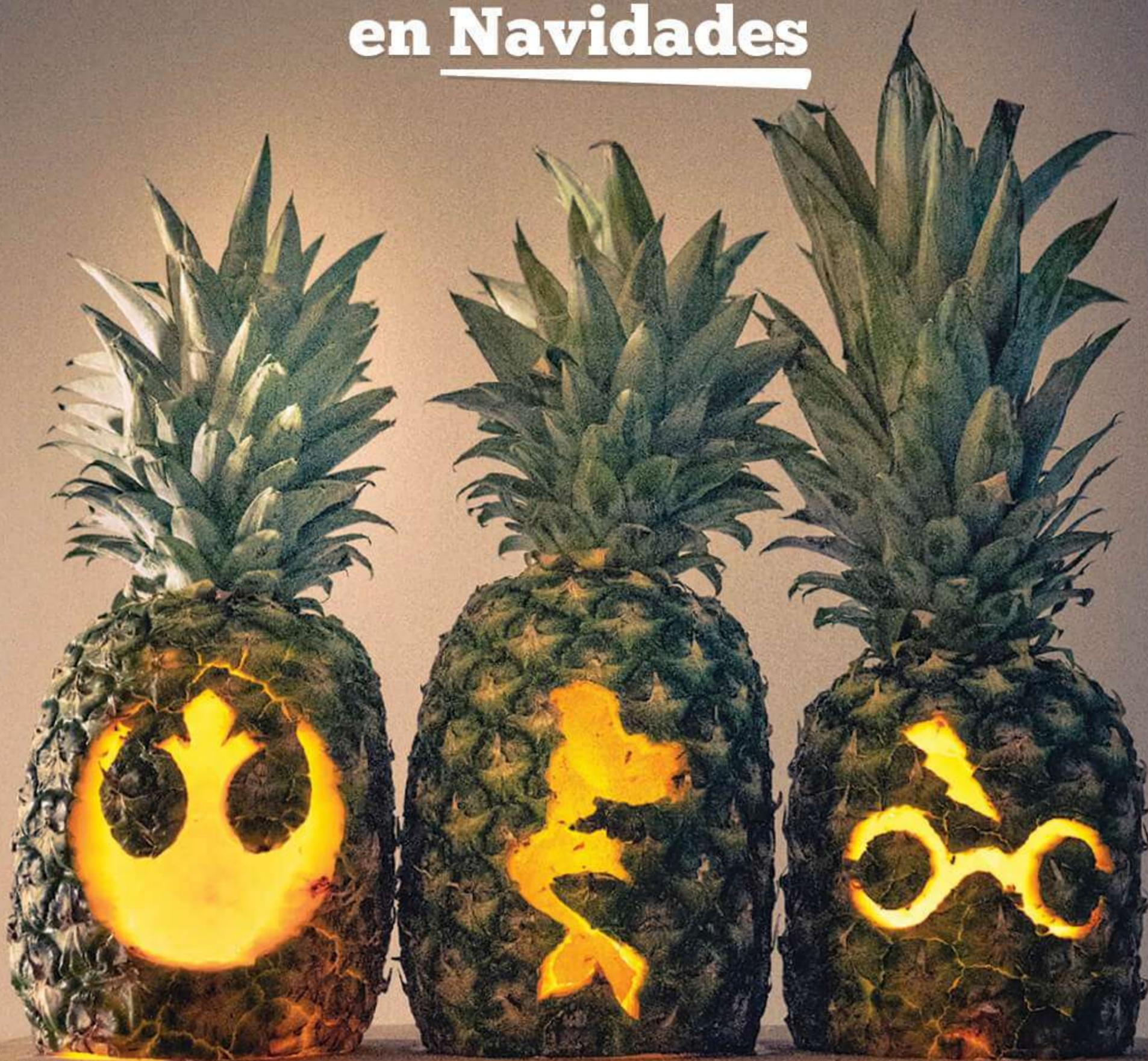


# FARM to TABLE

## THE COSTCO WAY

En Costco, nuestro objetivo es ofrecer siempre la alimentación más fresca y de mejor calidad alcanzable al mejor precio posible. Pase la página para ver nuestros productos

# Chestnut Hill Farms presenta una nueva forma de divertirse en Navidades



## Algunas razones para incluir piñas en tu dieta:

- ▶ Ricas en Vitamina C y Magnesio
- ▶ Favorece el funcionamiento del sistema inmunológico
- ▶ Aporte de vitaminas B y fibra
- ▶ Bajo contenido de calorías
- ▶ Contiene bromelina
- ▶ Favorece el sistema digestivo





# FILÓSOFO®

EXPORTACIONES ARANDA

**Exportaciones Aranda** es una empresa de origen familiar ubicada en Piles, entre Gandía y Oliva en el corazón de la comarca de la Safor, a orillas del Mar Mediterráneo. Nuestra empresa está especializada en cítricos, principalmente **Naranjas, Mandarinas y Limas conocidas internacionalmente** bajo la marca FILÓSOFO.

Disponemos de unas instalaciones tecnológicamente avanzadas y modernas que ocupan 20.000 m<sup>2</sup> pero sin perder la esencia de nuestro mejor saber hacer de ahí nuestro eslogan **“Dando Sabor a la Vida”**

La elaboración de nuestros cítricos se hace con los cinco sentidos. Las distintas variedades de cítricos que elaboramos son un recital de sabores para **satisfacer el paladar más exigente.**

Hoy por hoy somos perfectamente conscientes de que nuestra mejor presentación es la que nos hacen nuestros clientes. Quisiéramos expresarles aquí nuestro agradecimiento que ha cristalizado en una política de ventas, que se fundamenta en un “marketing” claro y sincero; preferimos **invertir en calidad y servicio** puestos a su disposición.

**Servir a nuestros clientes con eficiencia** es el compromiso que ha impulsado Exportaciones Aranda desde sus comienzos. Prueba de ello son muchos de nuestros clientes, cuyas empresas han ido pasando de padres a hijos y siguen confiando en nosotros **durante generaciones.**

Hemos recorrido un largo trayecto, pero sabemos que queda mucho camino por abrir.

En las más de 300 Has de nuestras fincas dónde cultivamos nuestros mejores cítricos, aplicamos las técnicas agrícolas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Estamos **certificados** en diversas acreditaciones como son **BRC, IFS, Global Gap/Grasp.**

En la actualidad, Exportaciones Aranda colabora estrechamente en un nuevo programa metodológico teórico-práctico denominado **Biodiversity Grow** certificado en colaboración entre Quality & Adviser, S.L. y la Universidad Politécnica de Valencia (con contrato público), por el que se aplican herramientas que permiten al agricultor avanzar en el proceso de mejora continua **basado en 5 pilares: Sostenibilidad, Biodiversidad, Reducción de Plaguicidas, Salud de las personas y Lucha contra el cambio climático.**

Desde **1960** hasta la actualidad hemos conseguido ser cerca de **1.000 familias** con las que Filósofo ha llegado gracias a su esfuerzo, dedicación y sacrificio a lugares tan lejanos como pueden ser: Australia, Brasil, Indonesia, RSA, USA, entre otros.



**BIODIVERSITY  
GROW.**

---

# Perales & Ferrer

---

Exportación de cítricos





FRESH ASPARAGUS  
ESPÁRRAGOS FRESCOS

[www.alpinefresh.com](http://www.alpinefresh.com)

# GREENYARD

FRESH SPAIN

*for a healthier future*



## CASTAÑAS

GREENYARD FRESH SPAIN suministra a COSTCO las mejores castañas de nuestras tradicionales zonas productoras: Frutos muy atractivos por su calidad y tamaño.

El castaño (*Castanea sativa*) es un árbol ancestral de gran longevidad, típico de zonas húmedas y frías, sus frutos han alimentado a la humanidad desde la antigüedad. Durante la Edad Media se le conocía como el “árbol del pan” (se elaboraban harinas de castaña para cubrir la falta de cereal).

La castaña es un fruto seco que anuncia el otoño y adorna la Navidad. Las castañas son un alimento muy nutritivo que pueden comerse de muchas formas: Crudas, asadas, cocidas, confitadas, en almíbar, en pasteles...

### CONSEJOS PARA COMPRAR CASTAÑAS

- › A la hora de consumirlas frescas, debemos elegir aquellas de buen tamaño, consistencia dura y peso, que tengan la piel brillante, lustrosa y libre de manchas.
- › Recordar que antes de asarlas o cocinarlas con piel, hay que hacerles un corte en la cáscara para que no exploten.
- › Si se piensan congelar, es mejor pelarlas antes y guardarlas en un frasco de vidrio.

### RAZONES PARA COMER CASTAÑAS: UN FRUTO SECO DE RIQUEZA SIMILAR AL CEREAL

- › Rica en hidratos de carbono, y de bajo contenido en grasa, es una buena fuente de energía.
  - ◆ No es un alimento muy calórico y prolonga la sensación de saciedad.

- › La presencia de vitaminas y minerales favorece al buen funcionamiento del organismo: Vitaminas del grupo B, Zinc, Hierro, Calcio y Magnesio).
- › Es rica en fibra. Esto contribuye a regular el tránsito intestinal, y favorece la sensación de saciedad.

### COMO CONSERVAR LAS CASTAÑAS

Las castañas se deben conservar en un lugar fresco, seco y al abrigo de los insectos hasta el momento de su consumo o utilización. Si están peladas y cocidas, se pueden conservar durante algunos días en el refrigerador.

Se aconseja colocar las castañas frescas extendidas en cestos. Nunca se deben introducir en bolsas de plástico, ya que acabarían enmoheciéndose (conservación de la humedad natural).

### USO EN LA COCINA

- › Castañas asadas o cocidas.
- › Enteras o en puré, suponen una excelente guarnición para todas las carnes.
- › En repostería. Las castañas cocidas con anís es un postre muy tradicional en España.
- › Castañas desecadas, harina de castañas, crema de castañas natural o con azúcar...
- › Conservas de castañas: Se cuecen y se envasan junto con una solución azucarada o una salmuera

# GREENYARD

## FRESH SPAIN

*for a healthier future*



# KAKI

GREENYARD FRESH SPAIN suministra a COSTCO los mejores kakis cultivados bajo mallas protectoras que aseguran la calidad de los frutos.

El Kaki es el fruto del árbol del mismo nombre conocido también como Palo Santo, el término procede del vocablo japonés kaki que se traduce como 'fruta divina'.

Este fruto tropical y sabroso, libera en nuestras bocas todos los matices de la suavidad, sabor y dulzura de su pulpa. Esta fantástica fruta otoñal es una maravillosa aliada de nuestra salud.

En España, el Kaki PERSIMMON (variedad Rojo Brillante), es la imagen de identidad de unos frutos exóticos muy atractivos, firmes y ligeramente crujientes, de color naranja brillante y con una carne anaranjada jugosa y dulce, de sabor intenso acaramelado, sin astringencia y listos para comer. Se pelan y cortan como una manzana, muy apetecibles en cualquier momento del día.

## VALOR NUTRICIONAL

El kaki contiene un 80% de agua, escaso contenido en grasas y un 1% en proteínas. Además de hidratar, aportan azúcares (fructosa y glucosa), es rico en fibras solubles, pectina y mucílagos. Muy ricos en vitaminas (A, C, B6, K, E) y minerales, sobre todo el Manganeseo, además de cobre, potasio, magnesio y fósforo.

## BENEFICIOS PARA LA SALUD

- › Fruta de pocas calorías, con gran poder antioxidante (antienvjecimiento)
- › Saludable para la piel y la vista por su riqueza en caroteno, luteína y criptoxantina.
- › La vitamina C influye en la absorción del hierro e interviene en la formación de colágenos, huesos y dientes.

- › Salud muscular por su contenido en Potasio. Muy adecuada para personas con insuficiencia renal, hipertensión y afecciones cardiovasculares (ricos en Potasio y pobres en Sodio).
- › Incremento de la cantidad de hemoglobina en sangre, gracias a los minerales como potasio y fósforo. Ideales para personas con problemas de anemia.
- › Facilita las digestiones. La fibra alimentaria del Kaki facilita los procesos digestivos y tiene efecto saciante.
- › Metabolismo a punto. Por su alto contenido en Vitamina B, que ayuda a las funciones metabólicas de nuestro cuerpo.

## COMO TOMAR KAKI

- › Muy maduros se pueden tomar con cuchara, en su punto deben ser pelados y cortados.
- › También se puede convertir en ingrediente de batidos, mermeladas o compotas.
- › Se puede utilizar en ensaladas, pizzas, quiches y tartas vegetales.
- › Cereales, como el cuscús o la quinoa, resultan más exóticos con un crujiente kaki salteado.
- › También se pueden mezclar con quesos, yogures y frutos secos.

## COMO CONSERVAR LOS KAKIS

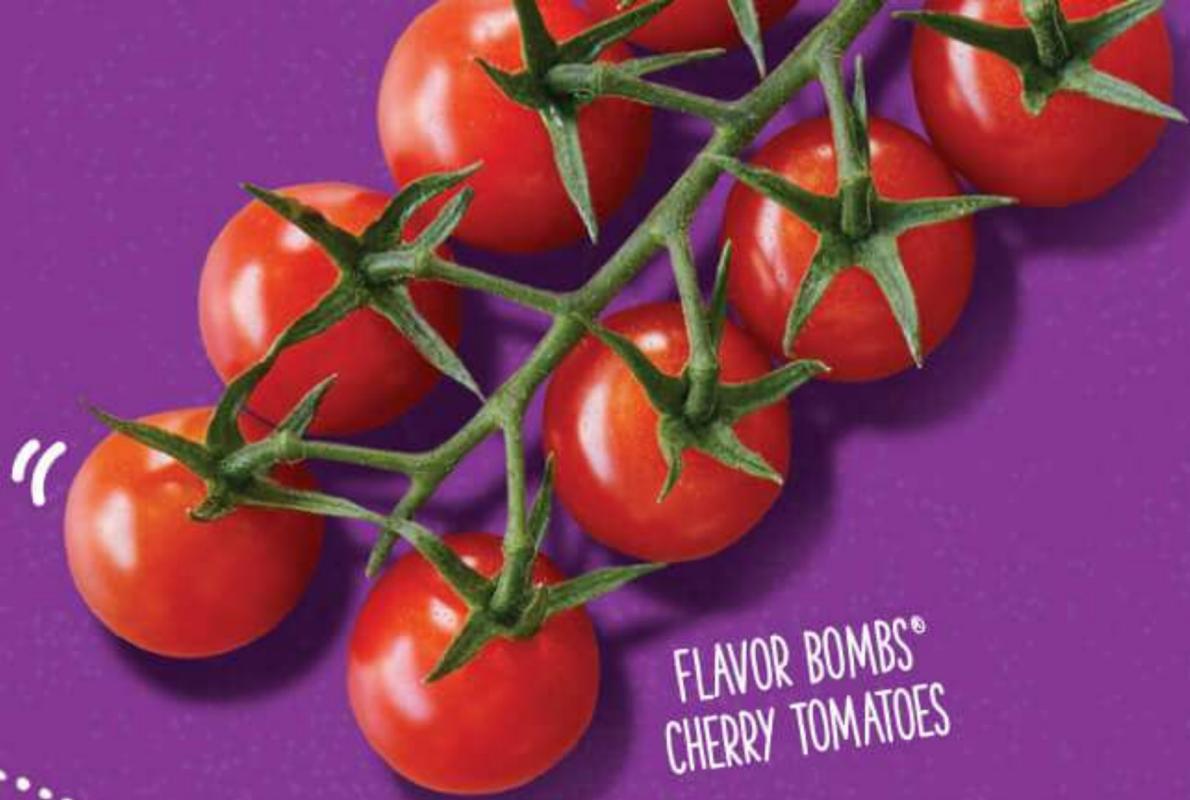
- › Es preferible mantenerlos fuera de la nevera a temperatura ambiente, para evitar que el frío no deteriore sus propiedades, aroma, textura o sabor.
- › Si quieres congelar la pulpa, te recomendamos que le añadas unas gotas de limón para evitar que su color se altere.



))  
ONE SWEET®  
MINI CUCUMBERS

GOURMET MEDLEY TOMATOES





FLAVOR BOMBS®  
CHERRY TOMATOES



ONE SWEET®  
MINI PEPPERS



INSPIRED  
BY  
FLAVOR®



ANGEL SWEET®  
GRAPE TOMATOES



ORGANIC TOMATOES  
ON THE VINE

Mastronardi™

FOR RECIPES VISIT [SUNSETGROWN.EU](http://SUNSETGROWN.EU)



®/™ are trademarks of Mastronardi Produce Limited. © 2020 Mastronardi Produce Limited. All rights reserved.



**CAMPOSOL  
CARES  
FROM FARM  
TO FAMILY**



Our entire team, at our farms, packing plants and offices, work towards our shared goal of offering the highest quality, the freshest, most tasty and delicious fruits to our partners and consumers around the world. Our commitment to innovation consistency, traceability and integrity ensures our fruits meet your needs.



**CAMPOSOL EU**  
Honderdland 94 / 2676 LS  
Maasdijk / Netherlands  
+31 174 521 016  
storres@camposol.eu

[camposol.com.pe](http://camposol.com.pe)

Look for us as **Camposol** in:

Look for us as **CamposolCares** in:

# Pink Lady®

© Marc Galini - Shutterstock - 10/2020



Distribución Nacional  
Import-Export



## El Melonero

DE VILLACONEJOS



S.A.T. 9213 HNOS. AGUDO CONTRERAS



ALMACÉN: Ctra. Titulcia, nº 37 - 28360 VILLACONEJOS (MADRID) - Tel.: 91 893 80 81 - Fax: 91 893 93 29  
ANTONIO: VENTAS 609 712 798 - ÁNGEL: ALMACÉN 696 444 102 - EMILIO: COMPRAS 608 591 737  
E-mail: hnosagudo@melonero.com - elmelonero@melonero.com - Web: www.melonero.com

## Diquesi

El bienestar nace de la frescura

Ensaladas  
lavadas y  
listas para  
consumir

www.diquesi.com

FORMATO IDEAL PARA TODA LA FAMILIA

DISPONIBLE EN COSTCO WHOLESALE

Síguenos   



# Fernández

Global Fruit Group

La empresa Hermanos Fernández López se constituyó en el año 1980 agrupando las experiencias de los diferentes negocios de maduración y distribución que se habían desarrollado en la familia Fernández en años anteriores.

La producción, maduración y comercialización del plátano de Canarias ha sido siempre el eje central del desarrollo y crecimiento de la empresa desde sus orígenes. En Canarias tiene presencia directa con producción y empaquetado y además mantiene relaciones comerciales sólidas y de continuidad con distintas organizaciones de productores para el suministro regular de plátanos de canarias.

Su red de centrales de maduración y confección tiene ubicaciones repartidas por, Barcelona, Sevilla, Alicante, Lérida y Tenerife, haciendo posible una correcta y rápida distribución de producto en todo el territorio español. Durante los 12 meses del año la compañía madura y comercializa alrededor de 50.000 toneladas de plátanos.

## Plátano de Canarias Cuqui, una ventana a Canarias

De toda esta experiencia se beneficia la marca Cuqui, una marca que busca transmitir cercanía y naturalidad bajo un producto de origen único, que representa una ventana a Canarias por origen y su sabor.

Además de los plátanos de Canarias, Fernández a lo largo de los años ha ido creciendo y ampliando su gama con productos nacionales y de contrastación así como las líneas específicas de piñas-bananas y patatas-cebollas.

Fernández también cuenta con una amplia red de puntos de venta en los principales mercados centrales mayoristas de alimentación del territorio español.

## Fernández en cifras

<b>40</b> Años de experiencia en el sector hortofrutícola	<b>100</b> Familias de frutas y verduras de todo el mundo	<b>9</b> Plataformas logísticas	<b>38</b> Puestos en mercados centrales
<b>5.000</b> Clientes en nuestra red comercial	<b>230</b> Mil toneladas de producto de todo el mundo	<b>40.000</b> m <sup>2</sup> de instalaciones	<b>9.000</b> Palets de capacidad frigorífica

Una ventana a CANARIAS

**Cuqui**





# LA CONFIANZA QUE DA NUESTRA TIERRA

Desde hace más de 40 años, nuestra familia se esfuerza en llevar a su mesa el mejor producto local. Nuestra prioridad es la calidad y frescura de la fruta y verdura de km0 que los proveedores de nuestra tierra nos proporcionan.



Busca el distintivo de  
**TOMATE de Los PALACIOS**



RIOFRUIT trabaja con proveedores locales como PARQUE NORTE S.C.A. que nos proporcionan productos de la tierra, como TOMATE DE LOS PALACIOS, bajo los estándares de calidad más exhaustivos.





solo lo que ves



[www.hero.es/baby/tarritos-hero-baby](http://www.hero.es/baby/tarritos-hero-baby)

\*De acuerdo a la legislación vigente



# Mango en Tiras

EN SU JUGO NATURAL

Mangos seleccionados de la variedad Kent, cortados en tiras y enfrascados en su punto más fresco. Perfectos para cualquier ocasión.

- Salud a cualquier hora del día.
- Ahorras tiempo en pelar y cortar el mango, manteniendo toda su frescura.
- Disfrútalo en tus desayunos, ensaladas, condimento para pizzas o como postre.



**COSTCO**  
WHOLESALE

PESO: 1.190g



Better Chocolate. Better Brownies.<sup>®</sup>

# INDULGE

— 3 kinds of —  
**CHOCOLATE**  
Chips



## Everyday should be a pancake day.



# KRUSTEAZ.COM

# Cuidarse, sabe bien

Disfrutar del mejor sabor no sería posible sin la ayuda de todos los agricultores que trabajan cada día para que podamos seguir celebrando la vida, a pesar de la distancia, ofreciéndonos los productos más frescos y saludables.



**AM FRESH**<sup>™</sup>  
SPAIN

AM FRESH SPAIN, INC.  
C/ LLOSA DE RANES, S/N 46294  
CARCER - R.G.S. 21.14448/V

[WWW.AMFRESH.COM](http://WWW.AMFRESH.COM)

Nestlé®

Nesquik®



LO  
DIVERTIDO  
DE  
CRECER



# ¿De dónde proviene la tradición del roscón de Reyes?

El Roscón de Reyes es un dulce tradicional típico de nuestra cultura gastronómica el cual, según dice la tradición, se consume el Día de Reyes aunque afortunadamente lo podemos disfrutar desde semanas antes.

por CRISTINA BLÁZQUEZ

**E** Para encontrar su origen hemos de viajar al siglo II a.C donde se celebraban unas fiestas paganas llamadas Las Saturnales romanas en las que se elaboraban unas tortas redondas de higos, dátiles y miel en cuyo interior se podría encontrar un haba seca. Esta torta se repartía entre los plebeyos y esclavos, como símbolo de la prosperidad, y al que le tocara el haba quedaba liberado del trabajo durante un día.

Más tarde, en el siglo III, el haba seca representaba la prosperidad, la vida y el año nuevo, y el que tuviera la fortuna de encontrarla era nombrado rey durante un periodo corto de tiempo.

La versión moderna, con su haba y su figurita sorpresa, está disponible en nuestras tiendas en sus dos versiones tradicionales: solo o con nata.

Nuestro roscón de nata gigante (2 kilos) tiene muchísimo relleno de nata (40% del roscón) añadida de forma manual en cada

uno de ellos por los maestros pasteleros y este año, como novedad, el bollo está hecho con una masa elaborada solo con mantequilla.

También puede encontrar nuestro delicioso roscón tradicional sin relleno el cual es ideal para todos aquellos intolerantes a la lactosa o que prefieren esta opción para mojar en chocolate. La textura de su esponjosa masa, su rica cobertura de frutos secos enteros (como nueces y pistachos) y la naranja confitada laminada hacen de este roscón una auténtica delicia.

Además, ambos traen también la tradicional decoración de frutas confitadas, almendra laminada y azúcar.

Hoy en día quien encuentre la figurita será coronado el rey de la fiesta, como símbolo de la buena suerte durante el próximo año, y en cambio, quién el haba encontrará, el roscón pagará.

¡Disfrute de una dulce Navidad! ■



★ Cristina Blázquez  
Social Media





**Tés Premium del mundo**  
al alcance de tu taza

**CAFÉS**  
*Guilis*  
EST. 1926  
MADRID

**Té Blanco Premium**  
El milenario té del Emperador con sabor suave

**Té Verde a la Vainilla Premium**  
Disfruta de un sabor exótico

**Té Verde Premium**  
Tradición milenaria, hojas desecadas artesanalmente

**Té Negro Premium**  
Hojas oxidadas y secadas de forma artesanal

**Té Rojo Pu-Erh Premium**  
De la región de Yunnan (China) para una dieta saludable

**Té Verde Menta Premium**  
Tradicional té del desierto, refrescante en caliente y frío. Aromatizado con menta piperita

**Tés Premium del Mundo**





Frutos secos y Snacks



[www.aperitivosmedina.com](http://www.aperitivosmedina.com)



*Nueces San Blas,  
¡sabor a otoño!*



[frutossecossanblas.com](http://frutossecossanblas.com)

# Guía

## para divertirse en casa

Los tiempos difíciles pasarán y vendrán mejores.

por CRISTINA BLÁZQUEZ

**Q**uedarse en casa es una de las medidas más eficaces para frenar el contagio del coronavirus y evitar el colapso de hospitales.

Basándome en mi experiencia personal del primer confinamiento y sabiendo que esta situación nos generó estrés, ansiedad y que nadie de nosotros estábamos acostumbrados experimentar una situación parecida, les propongo diferentes actividades para fomentar su creatividad, amenizar y aprovechar su tiempo en casa.



★ **Cristina Blázquez**  
Social Media

### DESCUBRA NUEVAS RECETAS

Normalmente no tenemos mucho tiempo para cocinar ni para aprender nuevas recetas y nuestros menús terminan siendo tremendamente aburridos. Por ello, sabemos que “el tiempo es oro” y esta es su oportunidad para sacar al chef que lleva dentro.

Intente dar rienda suelta a su imaginación, creatividad y busque en internet las recetas que más le apetezcan. Le recomendamos echar un vistazo a nuestras Redes Sociales (Instagram y Facebook): nuestros videos Quick & Easy le ayudarán a preparar recetas fáciles y rápidas con ingredientes que encontrará en Costco.

Cocinar con sus hijos estimula el aprendizaje y sirve para poner en práctica los conocimientos aprendidos en el colegio, favoreciendo la relación entre padres e hijos.

Le proponemos algunas ideas divertidas que podrá elaborar en casa con sus hijos como, por ejemplo, panini casero con barra de pan, tomate, queso entre otros ingredientes, huevos rellenos de atún, quesadillas con queso y jamón de york, tarta de chocolate con galletas, cookies con lacasitos, pepitas de chocolate o M&Ms, magdalenas y muchas más recetas.

Estoy segura de que la experiencia de pasar un rato fantástico en la cocina con sus hijos les encantará y repetirán.



EVGENY ATAMANENKO / 123RF

## MARATÓN DE PELÍCULAS, DOCUMENTALES Y SERIES PARA NO PARAR DE REIR

Nada mejor que nuestras palomitas Kirkland Signature para experimentar la sensación de estar en un cine, sentir su aroma inconfundible y entrar en ambiente con su película o serie favorita.

Pasará horas de diversión viendo películas de comedia y humor que le harán pasar un buen rato y no pararán de reír. Es buen momento para volver a los clásicos aprovechando las ventajas que nos ofrecen las plataformas de streaming y video bajo demanda.

## DEPORTE EN CASA

Estar activo le mantendrá entretenido durante unas horas. Sabemos que la actividad física mejora la salud y no solo eso: ayuda al bienestar físico y mental. Practicar un poco de ejercicio en casa sirve para desconectar del exceso de información negativa y reducirá su ansiedad.

Hay un sinfín de apps y recursos para escoger y el confinamiento ha puesto de moda el deporte virtual. Por ello, le recomendamos que haga yoga, flexiones en el suelo o en la pared, sentadillas, subida de escalones o abdominales y pesas y si no tiene material: no se preocupe, no hay excusas. Podrá realizar los ejercicios en casa con bricks de leche o botellas de agua.

Y después de todas estas ideas, esperamos que sean menos duros estos días. ¡Ánimo!



**Cubertería COMPOSTABLE de  
CPLA:  
75 tenedores+25 cuchillos+50  
cucharas**



**Vaso COMPOSTABLE de PLA:  
200 unidades de 350cc**

\*Sólo para bebida fría



**COMPROMETIDOS CON EL  
MEDIO AMBIENTE**



# La mesa por Navidad



**1. Gran Cardenal**  
Queso de oveja trufado y queso con vino Ribera de Duero #853855



**4. J. Larnaudie**  
Foie gras entier Torchon #8523273



**2. President**  
Queso Brie #8516030



**5. Foncasal**  
Vieiras en su jugo #8524091



**3. Ibercook**  
Empanadillas horneables de atún #8518759



**6. Yatecomeré**  
Croquetas de gambón #8525581



**7. Cabezuelo**  
Bocaditos de camembert #8523946



**8. Tipiak**  
Vieiras gratinadas receta francesa #8506268



**9. Vitacuire**  
Mini hojaldre de salchichas #8515765



**11. Yatecomeré**  
Cordero relleno #8535108



**12. Yatecomeré**  
Pularda rellena #8535107



**13. Beretta**  
Antipasto italiano #8506957



**10. Canal**  
Queso viejo puro de oveja leche cruda, receta familiar #8517180





**14. Ford Farms**  
Queso cheddar  
cave aged  
#191863



**17. Araguaney**  
Tequeños  
de queso  
#8502200



**20. AA Pastries**  
Profiteroles  
#134362



**23. POTS&CO**  
Pastel chocolate  
lava #1142519



**15. Old Amsterdam**  
Queso gouda  
curado  
#1002128



**18. TGT**  
Toscanella  
burrata con trufa  
#8510704



**21. Rians**  
Creme brûlée  
#8515363



**24. Poppies**  
Petit Fours  
#8533055



**16. D'Aracena**  
Caña de lomo  
100% ibérico de  
bellota en tubo  
#8524102



**19. Araguaney**  
Hummus clásico  
#8503567



**22. POTS&CO**  
Cheesecake  
de limón  
#8533282



**25. Tipiak**  
Macarons franceses  
#270519





**ELIZONDO**



*Flavours Collection*

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



CHOCOLATES  
**VALOR**  
• 1881 •

chocolate  
**PURO**  
**ALMENDRAS**  
mediterráneas *Enteras*

APRO PARA CELIACOS  
**SIN GLUTEN** 250g

VALOR PURO con ALMENDRAS

# PLACER EN ESTADO PURO

CHOCOLATES VALOR  
LÍDER EN CHOCOLATE NEGRO EN ESPAÑA

\*Fuente: Nielsen TAM 536 2020 cuota de mercado en € tabletas chocolate negro.

# DOTS<sup>®</sup> IS ALWAYS A GOOD IDEA

¡Disfruta de nuestros exquisitos Dots, ideales en cualquier momento y en cualquier lugar!

WWW.DOTSORIGINAL.COM

PREMIUM QUALITY

# ESCAMILLA

- ACEITUNA SEVILLANA -



# CYNARA

Las  
*Alcachofas  
más buenas*

[cynara.net](http://cynara.net)



# ITALPIZZA

Italpizza nace con el objetivo de transmitir la tradición de la pizza italiana de alta calidad a **todo el mundo**.

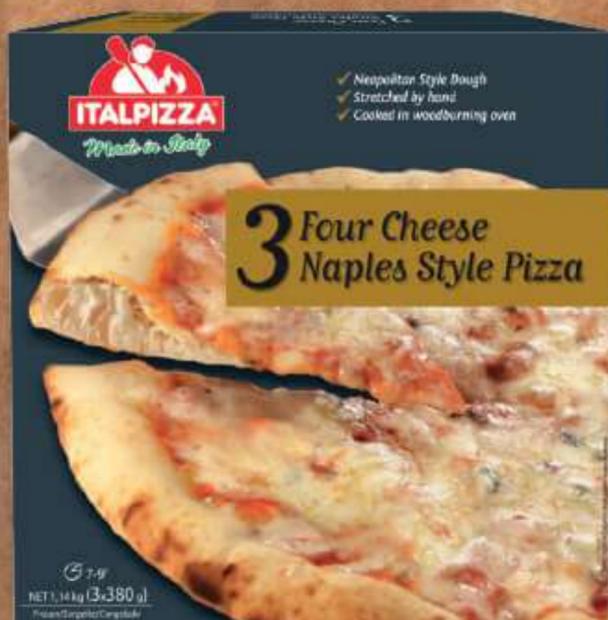
La masa de nuestras pizzas es fermentada de manera natural durante más de 24 horas y cada pizza es estirada a mano y cocida en horno de leña.



Pollo y BBQ



Margarita



Cuatro Quesos



Jamón y Champiñones

# Una verdadera clásica!

El sabor suave de esta baguette francesa y su corteza dorada y crujiente lo hacen el complemento ideal para servir con cualquier comida o perfecto para un pequeño sándwich.



  
**Menisseez**  
  
Made in France

# TODAS LAS CERVEZAS QUE PUEDES IMAGINAR



**LA SAGRA BOHEMIA PACK DE 24 LATAS**  
Czech Premium Lager



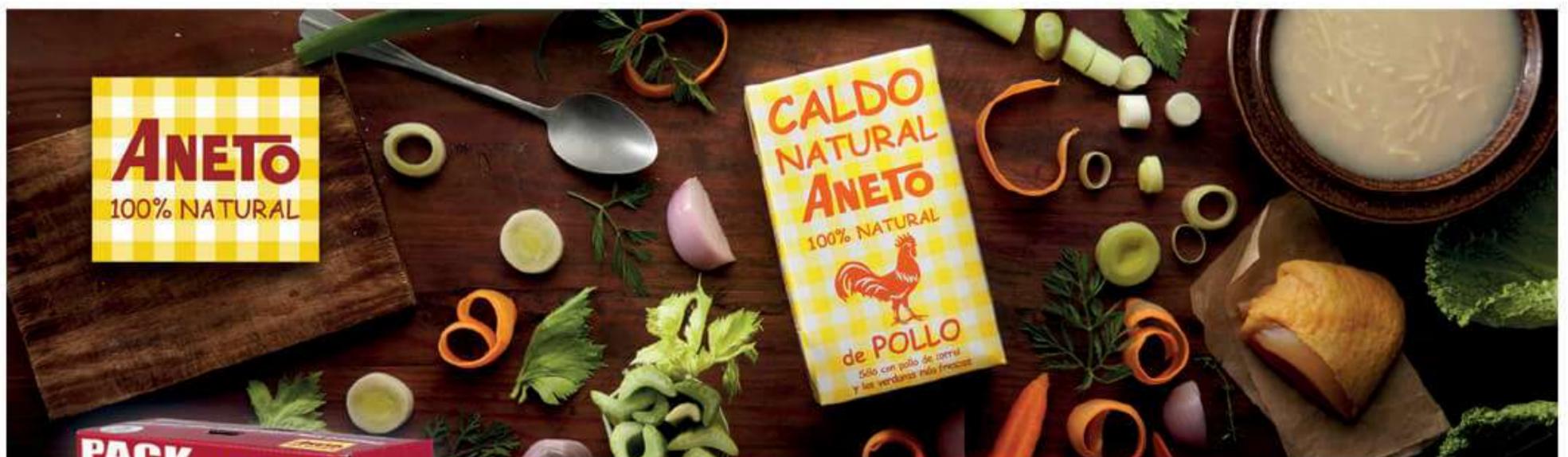
**PACK DEGUSTACIÓN DERVEZA LA SAGRA**  
12 Botellas - 6 Estilos



LA SAGRA recomienda un consumo responsable. Prohibida la venta a menores de 18 años.

# Cune

La marca de vino español de mayor confianza desde 1879



**SOLO INGREDIENTES FRESCOS Y NATURALES**

# Burbujas para las fiestas

Añada alegría a sus fiestas con una amplia variedad de vinos espumosos

Por ANNETTE ALVAREZ-PETERS / Traducido por CRISTINA BLÁZQUEZ / SERGIO AHEDO



© 123RF

**A** medida que se acercan las fiestas, nuestras agendas se animarán (Covid mediante) con reuniones para celebrar con familia, amigos y siempre acompañados de impresionantes menús y bebidas.

El vino espumoso es un compañero versátil para cualquier celebración. Estos maravillosos vinos se elaboran en todo el mundo utilizando diferentes técnicas de producción y dan como resultado final diferentes tipos de vinos dulces y secos.

## Champán de Francia y más allá

El vino espumoso más prestigioso proviene de la región francesa de Champagne. Solo los vinos de esta región pueden ser etiquetados como champán. Otros vinos espumosos de alta calidad hechos en Francia se denominan “Crémant”.

El método tradicional (méthode champenoise) de elaboración del champán comienza con la fermentación del vino en tanques de acero inoxidable o barricas de roble y la segunda fermentación se realiza en botella. Por ley, para elaborar el



champán solo se puede utilizar uva de la variedad chardonnay, pinot noir y pinot meunier. Se requiere un mínimo de 15 meses de crianza y los cuvées de cosecha superior envejecen durante tres años.

Los champagnes pueden ser secos, frescos y elegantes, con notas cítricas, con final sedoso, sofisticado, con sabores de brioche, manzanas al horno y nueces.

#### **Italianos espumosos**

El vino espumoso favorito de nuestros socios es el prosecco italiano. Producido en una comarca del noreste de Italia a partir de la uva glera, el prosecco es un vino más simple en el que las fermentaciones iniciales y secundarias tienen lugar en tanques de acero inoxidable (llamado método Charmat). El prosecco es ligero, fresco y afrutado, con matices de pera y manzana.

Franciacorta es un excelente vino espumoso que también procede de Italia. Se produce utilizando el método tradicional, a partir de uva chardonnay, pinot nero y pinot blanc. Este rico vino es cremoso y una gran alternativa al champán.

### **Espumosos con origen España**

En nuestro país contamos con unos magníficos vinos espumosos son elaborados en muchas provincias y regiones de España: Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, La Rioja, Navarra y Zaragoza; Solo el municipio de Sant Sadurní d'Anoia y su comarca produce el 75% de toda la producción española. En nuestras tierras contamos con una amplia gama de maravillosos espumosos producidos principalmente por el método tradicional o champenoise, donde las variedades Xarello, Macabeo y Parellada son las reinas, cediendo paso a grandes vinos chardonnay y pinot noir que nos dan como resultado unos espumosos incluso más complejos e interesantes que los producidos en otras afamadas zonas que compiten con las nuestras.

Nuestro comprador de la categoría, Sergio Ahedo, nos comenta: "yo personalmente soy de los que piensan que el vino espumoso no es solamente un vino para consumir cuando hay algo que celebrar. Un Cava Brut Nature de gran calidad con más de 18 meses de crianza en botella, (recordar que la crianza en botella lo que nos aporta es finura en la burbuja) nos puede maridar perfectamente con un alimento graso como puede ser nuestro jamón ibérico simplemente por el hecho de encapsular en el paladar esa grasa ibérica y hacerla explotar al ritmo del espumoso, lo que nos dará una explosión que potencia el sabor; este es solo un ejemplo de los maravillosos maridajes que podemos tener con este gran producto".

CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**  
 THE ART OF REVEALING NATURE

EL QUEMADO DE LA UVA SE CONSIDERA UNO DE LOS  
 WINE IN MODERATION  
 ELIGE. COMPARTE. CUIDA.

VINOS NACIDOS  
 DE LA MAGIA Y  
 LA ELEGANCIA  
**DE LA RIBERA  
 DEL DUERO**

**CEPA 21** BODEGAS

CEPA 21  
 MALABRIGO

RIBERA DEL DUERO  
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MALABRIGO  
 RIBERA DEL DUERO  
 CEPA 21

**Segura Viudas**  
 RESPETO POR LAS RAÍCES

#RespetoPorLasRaíces  
 www.seguraviudas.com

WINE IN MODERATION  
 ELIGE. COMPARTE. CUIDA.  
 El consumo de bebidas con alcohol debe ser moderado.

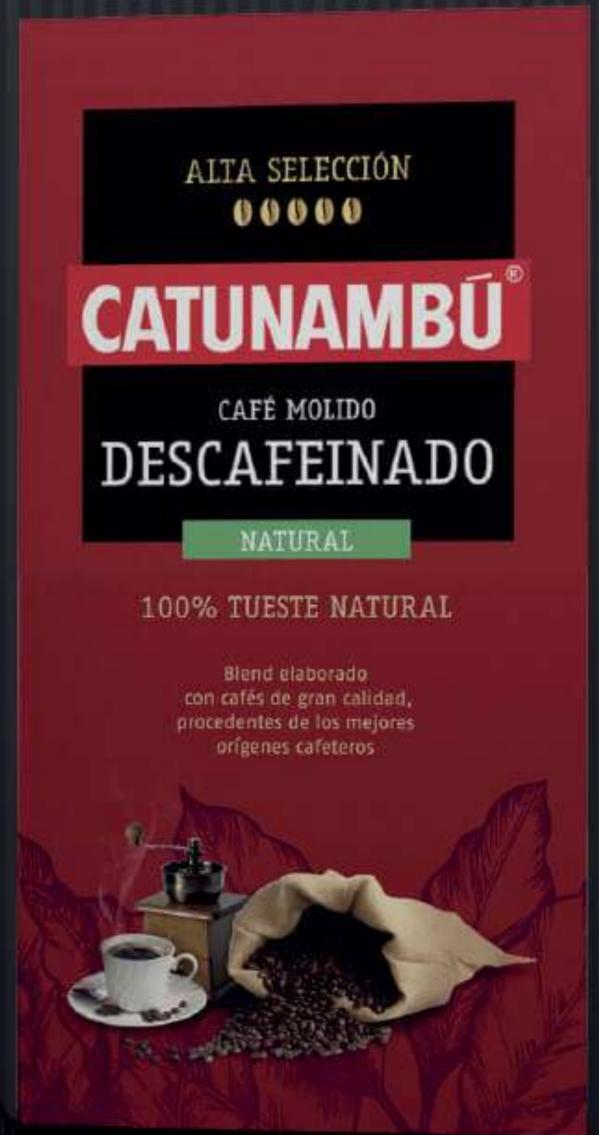
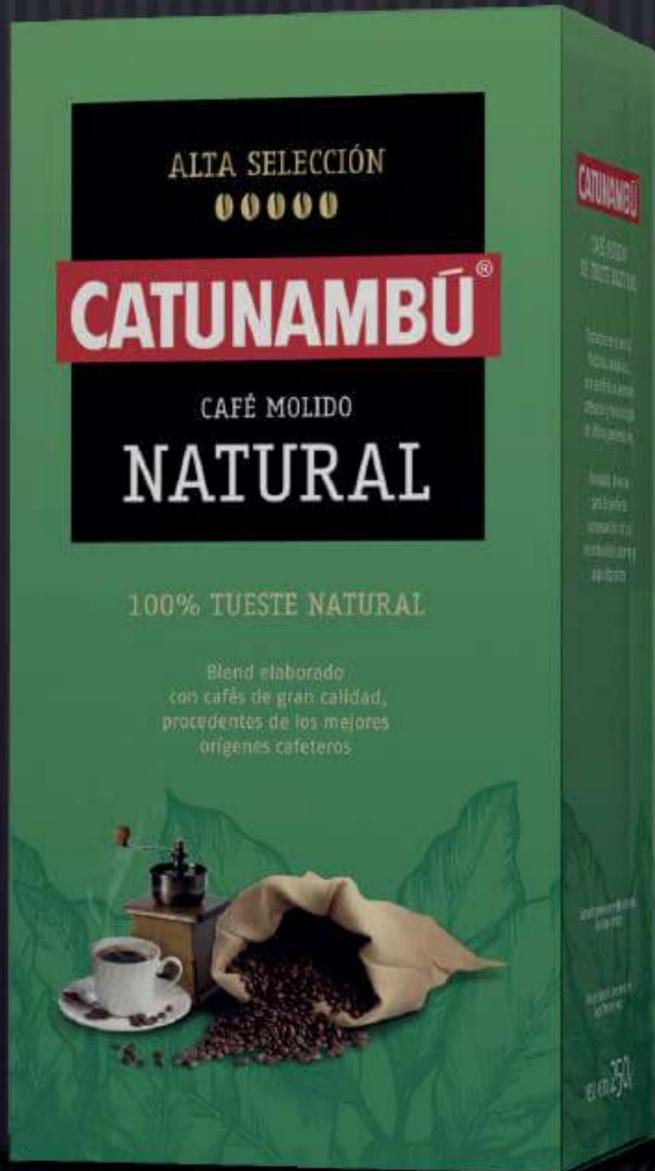
ALTA SELECCIÓN



**CATUNAMBÚ**<sup>®</sup>

*Maestros tostadores desde 1897*

*y M. Bonas*



[ #MomentosCatunambú ]

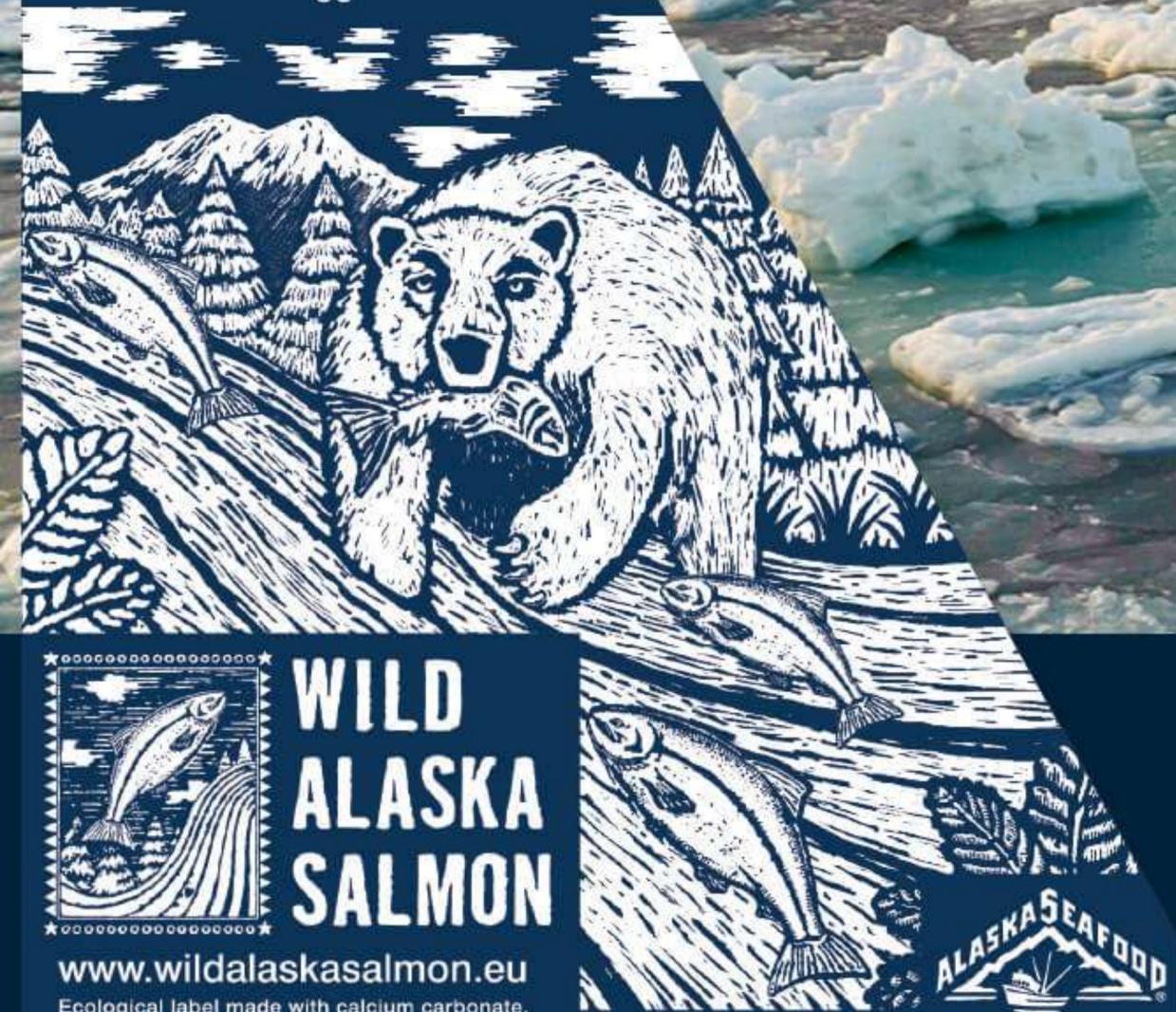
# ALASKA

COMPROMETIDOS CON

LA SOSTENIBILIDAD



Salmó Salvatge d'Alaska  
Salmón Salvaje de Alaska  
Saumon Sauvage d'Alaska  
Salmone Selvaggio dell'Alaska

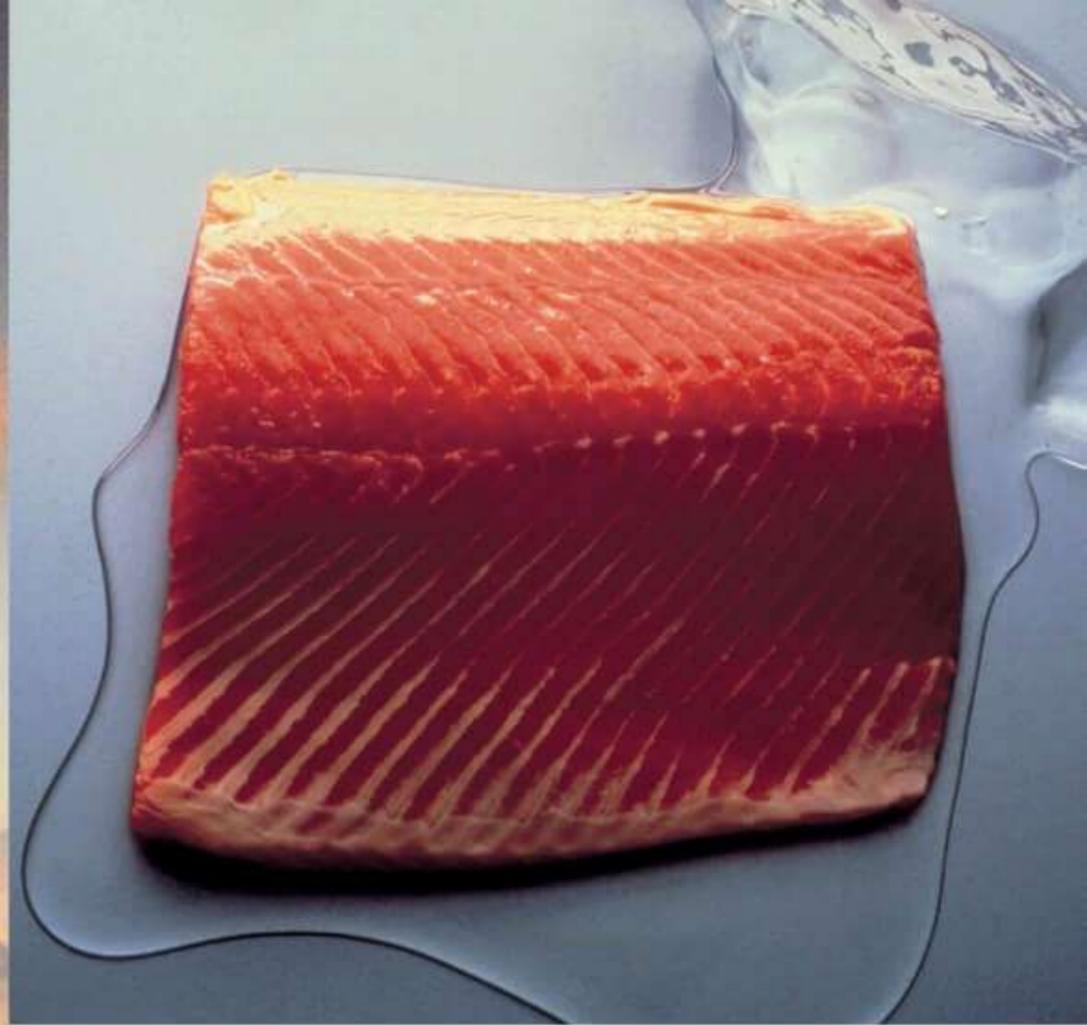


**WILD  
ALASKA  
SALMON**

[www.wildalaskasalmon.eu](http://www.wildalaskasalmon.eu)  
Ecological label made with calcium carbonate.

*Pesca sostenible/Sustainable fisheries/Pesca sostenibile/Une pêche durable*

Desde el año 2009, importamos y distribuimos el mejor pescado y marisco salvaje de Alaska a Europa (salmón salvaje, bacalao negro, bacalao del Pacífico, abadejo, salmón salvaje ahumado, cangrejo de las nieves, cangrejo real y huevos de salmón salvaje).



## **BROTOS DE ESPINACAS, SALMÓN SALVAJE MARINADO Y ACEITE DE PIÑONES**

### **INGREDIENTES 4 PAX**

- > 400 gr penca de salmón de Alaska
- > 1/5 kg sal
- > 250 gr azúcar
- > 50 gr pimienta de Seichuan
- > 75 gr brotes de espinacas
- > 1 cl aceite de oliva
- > 20 gr piñones

### **ELABORACIÓN**

Desespinar el salmón, marinar con la sal el azúcar y las pimientos durante 1 hora, lavar con agua fría y secar bien, cortar tacos.

Tostar unos piñones y poner en aceite de oliva.

Lavar los brotes de espinacas y secar.

### **EMPLATADO**

Poner las hojas de espinacas en el fondo del plato, el salmón por encima y los piñones con el aceite por último.



Encontrarás el mejor salmón salvaje de Alaska en los supermercados Costco.

**COSTCO**  
WHOLESALE

Fotografías cortesía de  
Alaska Seafood Marketing  
Institute ASMI

lan<sup>g</sup>us



La **selección** de la mejor materia prima, la **tradición** del método de cocción y el servicio esmerado dan como resultado el sabor inconfundible del langostino cocido **Langus**.

Langostinos seleccionados desde origen para garantizar una experiencia llena de sabor.

El langostino cocido Langus es una fuente excepcional de proteínas y ácidos grasos omega 3. Rico en minerales como el hierro, yodo, selenio y magnesio, es muy beneficioso para nuestro metabolismo. También aportan calcio y fósforo, que ayudan al desarrollo y buen mantenimiento de los huesos.

Siempre recién cocido, fácil de pelar, terso y jugoso, es un alimento completo, versátil y conveniente.

Acompañados de mayonesa o salsa rosa, en ensalada, cóctel o con frutas como el aguacate o la piña, ofrecen una multitud de presentaciones rápidas, fáciles y muy sanas.

Sólo ofrecemos langostino seleccionado de proveedores comprometidos con la **sostenibilidad** del medio ambiente y que trabajan con condiciones de **seguridad laboral** para todo el personal que interviene. También se exige un compromiso de **responsabilidad social** fomentando acciones para el desarrollo de la comunidad. Realizamos auditorías y procesos de certificación para que se garanticen estos aspectos.

lanGus

Langostinos Cocidos  
Congelados

The logo for Lerøy, featuring the word "LERØY" in white capital letters on a dark blue background with a white swoosh underneath.

## El sabor de Noruega

El salmón es un pescado muy apreciado por su versatilidad, exquisito sabor y alto valor nutritivo. Hoy en día se pueden encontrar en el mercado multitud de opciones de salmón que varían en origen, calidad y precio. No obstante, **Costco** se caracteriza por ofrecer a sus socios el mejor producto del mercado, apostando en este caso por el excelente salmón de **Lerøy Seafood Group**, marca reconocida por sus ya más de 120 años cultivando salmón noruego de alta calidad.

La calidad del salmón se define por su textura, color, sabor, valor nutricional y seguridad alimentaria, factores que dependen de las condiciones en las que estos peces son criados. Las piscifactorías de **Lerøy Seafood Group** están posicionadas en las aguas cristalinas del Mar de Noruega, muy lejos del tráfico marítimo, lo que permite que los peces se desarrollen en un ambiente limpio, con suficientes cantidades de oxígeno y espacio para nadar libremente, favoreciendo así un desarrollo mucho más equilibrado y natural, sin contaminación ni generación de excesos de amoníaco y Omega 6 o tratamientos con antibióticos. La alimentación en la cría de los peces es otro factor determinante para

la obtención de un salmón de alta calidad. Soja, aceite de camelina, microalgas con un alto contenido de proteína y Omega 3, mejillones y harina de insectos componen principalmente la dieta del salmón de la marca **Lerøy**. Todos los ingredientes, elegidos por sus altos niveles nutritivos, disponen de un sistema de trazabilidad que controla el origen y los datos de producción para asegurar la calidad y sostenibilidad del producto final.

El alto compromiso con el medioambiente es la clave para que **Lerøy Seafood Group** sea capaz de asegurar productos saludables y altamente nutritivos. Por ello, el grupo apuesta por la sostenibilidad y las actividades dirigidas al cuidado medioambiental, reflejadas en todas las fases de la cadena productiva, aprobada y certificada por múltiples organizaciones internacionales como **ASC**, **GAP** y **MSC**. **Ocean Forest** es uno de los últimos proyectos del grupo con respecto a la sostenibilidad cuyo objetivo es multiplicar sustancialmente la producción de alimentos del mar de una manera sostenible, todo ello mediante la recolección de especies desde abajo en la cadena alimentaria.



## CALIDAD

- firme textura
- intenso color
- delicioso sabor
- alto valor nutritivo
- seguridad alimentaria



### **Productos aprobados y certificados por múltiples organizaciones internacionales como ASC, GAP y MSC.**

Ello consiste en el uso del exceso de alimentos acumulados durante la producción de pescado para alimentación de microalgas, ricas en Omega 3, y mejillones, ricos en proteína, sustituyendo, así, la necesidad de aceite de pescado y proteína marina.

Otro de los productos estrella, junto con el salmón y la trucha de acuicultura, es el bacalao ártico. Es un pescado que nace y crece en las aguas cristalinas del mar de Noruega. La captura de este pescado está estrictamente regulada por las autoridades noruegas y certificada por **MSC**, la organización más exigente en materia de sostenibilidad.

Gracias a **Leroy Processing Spain**, en **Costco** se pueden encontrar los excelentes productos de **Leroy Seafood Group** con mayor frescura y un formato único, creado especialmente para nuestros socios:

- filetes de salmón sin piel
- filetes de trucha con piel
- porciones de salmón con piel
- brochetas de salmón (época estival)
- lomos de bacalao ártico salvaje sin piel







## Espárragos al horno con bacon

Espárragos trigueros frescos

Bacon

Aceite de oliva

Lave los espárragos y retire la parte más dura. Corte las tiras de bacon por la mitad a lo largo.

Envuelva los espárragos con el bacon y colóquelos en una fuente de horno con un poco de aceite de oliva y sal.

Introduzca la fuente al horno durante 12 minutos a 250° (calor arriba y abajo).

## Aguacates al horno

2 aguacates

4 huevos

2 tiras de bacon picado

Sal y pimienta

Queso rallado

Parta el aguacate a la mitad y retire el hueso. Coloque las mitades en una bandeja de horno y vacíe una cucharada sopera de aguacate de cada mitad. Casque un huevo y deposítelo de cada medio aguacate, después añada los taquitos de bacon y el queso.

Salpimentar y hornear durante 10 minutos a 180 °.



 plato caliente

 8 personas

 plato caliente

 2 personas

PULPO COCIDO

TERRANOVA HPP

High Pressure Processing. Pasteurizado de Alta Presión

SIEMPRE  
SALE BIEN



Escanea este código QR y accede a nuestra Sección de RECETAS en [www.terranova-je.com](http://www.terranova-je.com)

Información nutricional	Valores/100g.
Energía	90 kcal/377 kJ
Grasas	1,4 g
de las cuales: Grasas Saturadas	0,3 g
Hidratos de Carbono	1,4 g
de los cuales: Azúcares	0,0 g
Proteínas	17,9 g
Sal	0,7 g

JAIME ESTEVE S.L. Morse, 28. Pol. Ind. San Marcos  
28906 Getafe, MADRID. Tel. 916 010 255  
[terranova@terranova-je.com](mailto:terranova@terranova-je.com)  
[www.terranova-je.com](http://www.terranova-je.com)



## PULPO A LA BRASA CON CEBOLLETAS Y ROMESCU



### Ingredientes para 6 personas:

900gr. de pata de pulpo cocida TERRANOVA  
6 cebolletas frescas  
2 patatas moradas  
50gr. de almendras tostadas  
2 tomates maduros  
1 cabeza de ajos  
1 pimiento rojo grande  
2 rebanadas de pan frito  
2 ñoras tostadas  
50cc de aceite de oliva virgen extra  
10cc de vinagre de jerez  
Sal. Pimienta. Una pizca de oregano. Agua

### ELABORACIÓN

**Salsa Romesco.** Metemos en el horno a 160 grados la cabeza de ajos (sin pelar) con los tomates y el pimiento rojo. Los dejamos asarse hasta que estén bien cocinados. Ponemos el aceite en una sartén y doramos las ñoras. Pelamos los ajos y los pimientos. En una batidora metemos las almendras tostadas, tomates asados, el pimiento asado, pan frito, la cabeza de ajos asada, las ñoras fritas, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez, oregano, sal y pimienta. Lo trituramos durante unos minutos hasta que esté muy fino añadiendo un poco de agua si fuera necesario. Pasamos por un colador y tenemos lista la salsa Romesco.

**Pulpo.** Hacemos unos cortes a la pata de pulpo (corte vertical para que entre el calor) y la pasamos por la sartén con un poco de aceite hasta que esté dorado por fuera y caliente por dentro. Pasamos las cebolletas cortadas a lo largo por la sartén de la misma manera hasta que estén tiernas. Cortamos las patatas moradas en tiras finas y freímos en abundante aceite hasta que se queden unos chips. Montamos el plato acompañado de la salsa Romesco.

## GUISO DE PULPO CON VERDINAS Y MANITAS DE CERDO



### Ingredientes para 6 personas:

600gr de verdinas  
600gr de pulpo cocido TERRANOVA  
3 manitas de cerdo partidas a lo largo  
Una cucharada de moka de Pimentón de la Vera Dulce  
Pimienta negra  
50cc de aceite de oliva virgen extra hojiblanca  
1 hoja de laurel  
Dos puerros  
Dos zanahorias  
Tres dientes de ajo picado  
100cc de tomate frito

### ELABORACIÓN

Ponemos en remojo con abundante agua las verdinas durante 12 h. Después las ponemos en una olla a cocer con una zanahoria, un puerro sal y pimienta en grano y laurel hasta que estén blandas. En otra olla ponemos a cocer las manitas con el resto de verduras pimienta laurel y sal. Una vez que estén bien cocidas las retiramos, deshuesamos y cortamos en trozos reservando la carne y el caldo resultante.

En una sartén ponemos el aceite de oliva y los ajos picados, una vez que estén dorados añadimos el pimentón de la vera y después el tomate frito, seguimos salteando un minuto y le añadimos 500cc de caldo de cocer las manitas de cerdo lo dejamos hervir durante 10 min.

Cogemos otros 250cc de caldo de las verdinas y trituramos las zanahorias y el puerro para después colarlo para que no queden hebras.

Seguido mezclamos los dos caldos y hervimos las verdinas con las patas de pulpo cocidas y cortadas en láminas finas y las manitas de cerdo durante diez minutos. Corregimos de sal y pimienta y servimos.

# TERRANOVA



Escanea este código y  
descubre todas nuestras  
RECETAS en  
[www.terrano-je.com](http://www.terrano-je.com)

**TERRANOVA SEAFOOD, S.L.**  
Morse, 28. Pol. Ind. San Marcos. 28906 Getafe. MADRID. Tel. 916 010 255  
[www.terrano-je.com](http://www.terrano-je.com) [terrano-je@terrano-je.com](mailto:terrano-je@terrano-je.com)

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

## Tom and Jerry

- 3 tazas de agua
- 45 ml whisky
- 2-3 cucharadas de miel
- 2-3 cucharadas de jugo de limón
- Rodaja de naranja y canela en rama para decorar
- 2 gotas de tabasco
- 4 gotas de salsa perrins
- Apio para decorar
- Cubos de hielo

En una tetera caliente el agua a fuego lento y no deje que hierva. Vierta el agua caliente en una tetera, agregue el whisky, dos cucharadas de miel y dos cucharadas de jugo de limón. Remueva hasta que la miel desaparezca. Decore con una rodaja de limón y canela.



© JULIA SUDNITSKAYA / 123RF



© BOGDAN MIRCEAHODA / 123RF

## Tom Collins

- 60 ml de ginebra
- 30 ml de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- Rodajas de limón para decorar
- decorar
- Agua con gas
- Hielo

Mezcle la ginebra, el jugo de limón y el azúcar. Coloque el hielo y la rodaja de limón en un vaso alto y agregue la mezcla. Rellene con agua con gas al gusto.

# HOLIDAYS COCKTAILS

Disfrute de un consumo responsable. No vendemos alcohol a menores de 18 años de acuerdo a la ley vigente.

## Brown Derby

30 ml de ron oscuro

Una cucharada de miel

Zumo de un limón

En una coctelera con hielo, mezcle los ingredientes.



## Polo Norte

30 ml de Baileys

15 ml de coñac

30 ml de sirope de chocolate

Para preparar este delicioso cóctel solo hay que mezclar los ingredientes en una coctelera y agitar.



## EL ENCINAR DE HUMIENTA

Nuestra motivación es la búsqueda de la excelencia en cada una de las piezas que ponemos en manos de nuestros clientes, una cuidada selección que comienza desde el origen, trabajando mano a mano con las granjas. Aspectos como la alimentación, el entorno y el cuidado de los animales, son factores clave para la obtención de un producto de la máxima calidad.

Nuestra planta de Extremadura está situada estratégicamente, a su alrededor se concentra la mayor parte de las nodrizas de toda la península, esta cercanía nos permite participar activamente en la gestión de las ganaderías para la obtención de un producto exquisito y de altísima calidad.

El Bienestar Animal está presente en todas las fases del proceso, desde la estancia de los animales en las ganaderías y cebaderos, el transporte, así como la estabulación y sacrificio de los mismos.

Estamos especializados en la distribución de productos procedentes de un ecosistema único en el mundo que se da en el suroeste de la Península Ibérica, en la que el animal se cría entre encinas, alcornoques, robles y quejigos, estimulando un correcto desarrollo.



Nuestra carne, aporta gran cantidad de vitamina E, actuando como antioxidante natural, alargando de este modo, la conservación del producto y la calidad de vida del consumidor. Es también una importante fuente de vitamina B12, también necesaria para los glóbulos rojos y para asegurar un buen funcionamiento del sistema nervioso.

Su alto contenido en proteínas estimula el desarrollo corporal e intelectual humano, debido igualmente a su alto contenido en vitaminas del complejo B, y en minerales sobre todo hierro, fósforo, calcio y magnesio.



# Carne de Identidad



Cimentamos nuestros procesos productivos con un equipo humano altamente cualificado y el alto grado de especialización de nuestras instalaciones, nuestros estándares de calidad y bienestar animal están a la cabeza de la industria, cumpliendo con las más exigentes certificaciones internacionales.

Esta constante búsqueda de la excelencia nos permite poner a disposición de nuestros clientes un producto que en boca aporta un sabor pleno, un altísimo grado de ternura y jugosidad y una alta concentración de nutrientes. Un elemento prioritario en una dieta equilibrada.

ENCINAR DE HUMIENTA:  
Calle 21 parcela J1 - MERCAMADRID  
Ctra. Villaverde a Vallecas km. 3,800  
28053 Madrid  
Teléfonos: 915079645 - 915070510  
encinar@encinarsa.com  
www.encinarsa.com



# IBÉRICO Y DUROC GASTRONOMÍA DE MÁXIMA CONFIANZA

En Frimancha trabajamos desde hace más de 50 años para que disfrute de los mejores cortes de porcino con máxima confianza.

Descúbrelo en nuestros exquisitos lomos, presas y carrilladas ibéricos: una auténtica delicatesen vetuada. O también en el sabor dulce y cremoso de nuestros nuestros lomos y tiras de costilla 50% duroc: una especialidad cada vez más apreciada.

## DESDE LA GRANJA A LA MESA

Sistema integrado de producción:  
máxima frescura y seguridad alimentaria total.



FrimanCHA Ind. Cárnicas, S.A.

Autovía de Andalucía, km 200 · 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) · +34 926 31 09 50 · [www.frimancha.com](http://www.frimancha.com)



## **RAZAS PROPIAS**

Lo más auténtico de dos razas únicas,  
desde el más puro origen.

## **ANIMALES QUE VIVEN BIEN**

Garantizamos los mayores estándares  
de bienestar animal.



# LIMPIEZA natural. FRESCURA maravillosa.



- ✓ Mejor limpieza que solo con papel higiénico seco
- ✓ Ultra suaves, delicadas con la piel
- ✓ Hecho con ingredientes de origen natural





# Nuestro papel higiénico, aún mejor

¿Por qué mejorar el producto que es top ventas en todas nuestras tiendas de Costco? Es la pregunta que le hemos hecho a nuestro comprador de la categoría, Sergio Ahedo, que nos contesta rápidamente: “Porque tiene la garantía Kirkland Signature y nuestro compromiso es dar a nuestros socios el mejor producto al mejor precio posible. Nuestros socios perciben en cada compra que la marca Kirkland Signature es sinónimo de la más alta calidad al mejor precio dentro de ese segmento”

“Nuestro papel higiénico es el producto más vendido en nuestras tiendas a nivel mundial y eso no quiere decir que no haya espacio de mejora. Siempre queremos lo mejor para nuestros socios”.

En el papel higiénico Kirkland Signature, nuestro compromiso es apostar por el segmento más alto dentro de la categoría en España. Los líderes de esta categoría en España apuestan por un dos capas y nuestro producto es un rollo de tres capas, donde cada hoja tiene un diámetro de 125 mm x 110 mm y un relieve más amplio que permite la mejor acción en cada uso. En un formato de venta de diez paquetes de cuatro rollos, y 240 hojas por rollo, descubrimos un papel higiénico suave, absorbente y a la altura de lo que nuestros socios buscan en nuestra marca, además de una de magnífico ahorro.



# MERRY Christmas



Llega la Navidad y, con ella nuestra original decoración para interior y exterior con la que decorará su casa de forma sencilla consiguiendo un resultado sofisticado y original.

by Everstar