



FILÓSOFO®
EXPORTACIONES ARANDA

Dando sabor a la vida

Fundada en 1960, Filósofo es una marca internacional que cultiva, cuida, recolecta, filtra y entrega las mejores variedades de cítricos. Ofrece un producto de alta calidad, seleccionando cada una de sus presentaciones y confecciones para satisfacer la demanda de los consumidores.



Driscoll's

Only the Finest Berries™

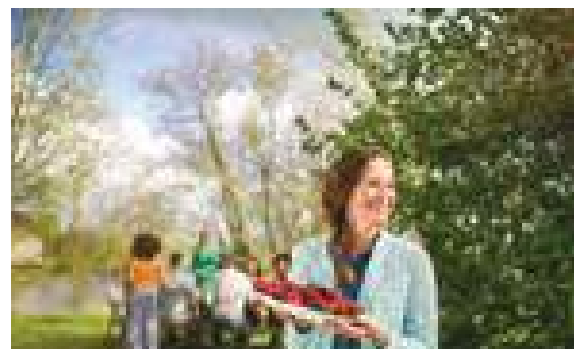
Driscoll's: Sólo los mejores frutos del bosque.

Driscoll's es el líder mundial en mejora genética, producción y comercialización de fresas, frambuesas, moras y arándanos. Con más de 100 años de experiencia en el cultivo de frutos del bosque, Driscoll's es el verdadero experto mundial de esta categoría.

Todo comenzó más de 100 años atrás con un pequeño campo de fresas en un valle californiano. Pronto, el surtido de Driscoll's se expandió a frambuesas, moras y arándanos. Hoy día, además de su representación en los Estados Unidos, Driscoll's está presente en cada continente, desde Europa y África hasta el Océano Pacífico.

Driscoll's sigue al sol.

Una de las principales prioridades de Driscoll's es el desarrollo de variedades selectas. Un color intenso y bonito, con excepcional sabor y larga vida post-cosecha son los atributos principales que diferencian las variedades Driscoll's del resto del mercado. Driscoll's trabaja con agricultores independientes de todo el mundo y gracias a que selecciona las zonas de producción con las mejores condiciones para el cultivo, puede mantener un surtido continuo durante todo el año.





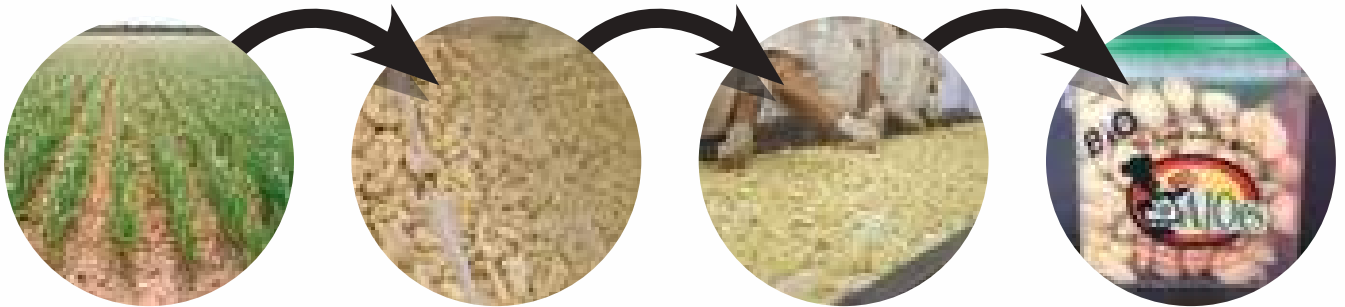
IMPERIO

Imperio, empresa con más de 50 años de vida, cuenta con un equipo humano con amplia experiencia en el proceso de cultivo y producción así como con las instalaciones necesarias para garantizar la satisfacción de la demanda de nuestros clientes.

El principal valor de Imperio es disponer de cultivos propios para la producción del ajo, tanto en cultivo ecológico como en convencional, asegurando un completo seguimiento y control de nuestros productos, desde el campo hasta el cliente, asegurando la máxima calidad.

El ajo pelado ecológico es uno de los productos que mayor crecimiento está experimentando, debido a su facilidad y comodidad de uso. Es un ajo pelado y seleccionado con especial esmero y cuidado para alcanzar la calidad solicitada por nuestros clientes.

El proceso de elaboración comienza con el desgrane. A continuación se pelan los dientes ya separados, para después realizar una selección que eliminará aquellos que muestren algún defecto. Por último, se higieniza y se vuelve a seleccionar para el envasado.





suave, crujiente y fresca



Quién es la empresa

FUENCAMPO somos una empresa especializada en cebolla dulce selecta.

Somos agricultores, cultivamos nuestras cebollas en los dos hemisferios para garantizar el mismo producto con la misma calidad durante todo el año.

Producimos, envasamos, y distribuimos controlando todos los procesos desde el campo hasta la mesa. De esta forma conseguimos que el consumidor tenga la seguridad y confianza de llevarse siempre a casa la mejor cebolla dulce.

El valor del producto

Es una variedad de cebolla dulce muy suave y todo su proceso se realiza de forma manual. Nuestras cebollas se recolectan y envasan a mano, una a una, para evitar ser golpeadas y garantizar que lleguen a casa con todas sus características.

En Fuencampo trabajamos en armonía con la naturaleza, nuestro objetivo es obtener la mejor cebolla de la forma más respetuosa posible. También trabajamos para que nuestros envases sean cada día más sostenibles y cuidadosos con el medio ambiente.

Qué es el producto

La cebolla dulce de Fuencampo es de color amarillo paja y forma globosa, redondeada por la raíz y ligeramente alargada hacia el cuello. Es una cebolla jugosa y fresca, de sabor suave, casi exenta de picor, tierna y crujiente.

Es un alimento muy versátil para tener siempre en la cocina, ya que es perfecta para recetas en crudo como ensaladas, gazpachos o salpicones. Ideal para guarniciones de carnes y pescados, así como también para guisos o asados.

Nuestra cebolla dulce aporta una gran jugosidad a tus platos, y su sabor suave da equilibrio a tus recetas sin quitar protagonismo al resto de ingredientes.

Las cebollas de Fuencampo son sanas y saludables, controladas verticalmente desde la obtención de la semilla y procesos de siembra y cultivo, hasta su expedición al mercado. Contamos con todos los certificados más importantes tanto de calidad como de responsabilidad social corporativa.

Todo esto hace que la cebolla dulce de Fuencampo sea una cebolla distinta, de gran valor culinario, que satisface múltiples necesidades en la cocina y que está disponible durante todo el año.



PRESENTAMOS EL GENUINO

BROWNIE DE CHOCOLATE



Elaborado diariamente en nuestra panadería siguiendo la receta original americana con nueces y chocolate negro.

Excelente para tomar solo o para crear piezas maestras con distintos ingredientes que puede encontrar en Costco.

Le enseñamos unos con nuestras combinaciones favoritas.



Burbujas para nuestras fiestas navideñas

NUESTRA BODEGA

Con las navidades a la vuelta de la esquina nuestras agendas comienzan a llenarse de compromisos y celebraciones en las que no faltará comida y bebida en exceso. Los vinos espumosos son para esta época y (fuera de ella igualmente) una gran y versátil compañía. Estos maravillosos vinos se vinifican a lo largo de todas las áreas productoras en el mundo, usando para su elaboración distintos métodos de producción que dan lugar a una amplia variedad de estilos que pueden ir desde los dulces a los más secos.

por SERGIO AHEDO



Sergio Ahedo
Comprador



Champagne, desde Francia al mundo.

Los espumosos más reconocidos alrededor del mundo son los procedentes de Francia; solo los vinos producidos en la AOC Champagne pueden ser etiquetados como tal. Otros vinos de altísima calidad hechos en Francia pero en diferentes regiones a la antes comentada son los denominados Crémant, también magníficos espumosos respetando su propio estilo.

El méthode champenoise, el más practicado en todo el mundo para la elaboración de espumosos, comienza desde la fermentación de un vino base en depósitos de acero inoxidable o barricas de roble, para seguidamente pasar a una segunda fermentación en botella. Por legislación de la AOC Champagne solo las variedades Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier pueden ser usadas y requieren desde un mínimo de quince meses de crianza hasta tres años para los grandes cuvées vintage.

Cava, el espumoso de nuestras tierras

Es una de las pocas DO pluricomunitarias en España que abarca desde su centro neurálgico de producción en Sant Sadurn de Noya (comarca de Barcelona) a distintas comarcas como Tarragona, Lleida, Girona, La Rioja, Álava, Navarra, Zaragoza, Requena en Valencia, Almendralejo en Badajoz y Aranda del Duero en Burgos.

Esta DO se produce principalmente bajo el método tradicional o champenoise, y debido a la diversidad de sus áreas de producción sus estilos pueden ser muy variados pero me centraré en la trilogía estrella de variedades que más botellas produce: Macabeo, Xarel·lo y Parellada, con crianzas mínimas de 9 meses. También nos podremos encontrar joyas enológicas con 24 o 36 meses de crianza en botella.

Burbujas desde Italia

El vino Prosecco es uno de los más populares alrededor del mundo, procedente del norte de Italia, principalmente producido con la variedad de uva glera es un vino fácil de entender y beber. Sus fermentaciones se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidable por el método Charmat, dando como resultado un espumoso fresco, afrutado y chispeante.

Franciacorta es otro de los espumosos con gran reconocimiento producido en Italia, siguiendo el método tradicional, con las variedades Chardonnay, Pinot Nero (Pinot Noir) y Pinot Blanc; este espumoso es otra gran alternativa para vinos espumosos de calidad.

Hay muchas otras zonas de producción en el mundo, desde USA hasta Rusia pero lo importante a destacar es que los vinos espumosos no son solo el complemento perfecto para una celebración puntual: son grandes vinos que pueden maridar con todo tipo de platos. Yo recomiendo especialmente acompañarlos de aquellos especiados o grasos donde la burbuja de estas joyas espumosas actuarán como potenciador de los sabores al momento de explotar dentro de nuestros paladares. Prueben esta Navidad un Brut Nature con un jamón ibérico, recuerden que estamos de celebración y que desde Costco queremos acompañarlos.

Chin-Chin ■



© CASTILLO PERELADA

© THIENOT

© COSTCO

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

Dulces por Navidad



1

2

3

5

6

7

4

10

9

8

15

14

1. Rians
Panna cotta
#8518719



2. Hershey's
Sirope de chocolate
#399318



3. Casa Eceiza
Cigarrillos de Tolosa
#1006936



4. Tipiak
Macarons
#270519



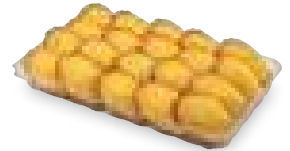
5. Huesitos
Huesitos original
#1000728



6. Márdel
Dulce de Leche
#1012390



7. Kirkland Signature
Madeleines #10086



8. Sweetpeople
Marshmallow lollipops
#8519473



9. Lindt
Lindor
#227888



10. Cyril
Profiteroles
rellenos
#134362



11. Bonne Maman
Mermelada de fresa
#1011959



12. Antichi
Crema de pistacho
#8502381



13. Belffles
Gofres Belgas
#81376



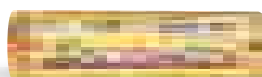
14. Kinder
Kinder Bueno White
#8523271



15. Oreo
Oreo original
#1006440



16. Lacasitos
Tubo de Lacasitos gigante
#1000704



17. Pots&Co
Chocolate Lava Cake #1142519



11

12

13

16

17

Espresso Martini

- 30 ml de vodka
- 15 ml de licor de café
- 5ml de sirope de vainilla
- 50 ml de café espresso
- Hielo

Deposite el café espresso helado, el sirope de vainilla, el licor de café y el vodka en una coctelera con hielos y remueva.

Sírvalo en una copa helada y si quiere puede decorarlo con granos de café.



© FESENKO / 123RF



© ALP AKSOY / 123RF

Martini de Granada

- 40 ml de vodka
- 60 ml de zumo de granada
- 15 ml de Cointreau
- 15 ml de zumo de lima
- Granos de granada

Añadir en un vaso con hielo el vodka, el Cointreau y los zumos de frutas.

Agite enérgicamente y sírvalo.

Puede usar granos de granada para decorar.

Agua de Valencia

- 1 vaso de zumo de naranja
- 1 vaso de cava o champagne
- 30 ml de ginebra
- 30 ml de Vodka
- 2 cucharadas de azúcar
- Rodajas de naranja y frutos rojos
- Hielo

Use una jarra con hielo y vierta el zumo de naranja, agregue la ginebra, el vodka y la azúcar y mezcle. En último lugar, añada el cava o el champagne y mezcle.

Añada rodajas de naranja y frutos rojos para decorar.



© ALEXANDR GOGOLIN / 123RF



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47

One & Only

www.thelondon1.com



Cóctel Mizunara

35 ml Chivas Regal Mizunara

70 ml Melocoton & Tea manzanilla

40 ml Agua de Soda

Vaso: Highball

Hielo: Bloques grande de hielo

Rodaja de melocotón fresco

Para realizar este cocktail añadimos los cubitos de hielo, 35 ml de Chivas Mizunara, por separado hacemos una mezcla de té de melocotón con manzanilla, una vez hecha esta mezcla en cantidades aproximadas a 70ml lo añadimos al vaso largo de nuestro cocktail y finalmente añadimos 40 ml de agua con gas para que el carbónico haga el resto en la mezcla. Para decoración del vaso largo recomendamos añadir una rodaja de melocotón.

Ron aromatizado con mantequilla caliente

Ron	25 ml de zumo de piña
1 rama de canela	10 ml de miel salada

En una sartén ponga a calentar el zumo de piña hasta que se caliente pero que no llegue a la ebullición

En una taza mezcle el ron, la miel y la canela. Añada el zumo de piña y la mantequilla y sírvalo inmediatamente.



White Russian

30 ml de Kahlúa o de licor de café

25 ml de vodka

20 ml de nata

líquida

Hielo

Vierta en un vaso largo el hielo, después vierta la Kahlúa o el licor de café y el Vodka. Para terminar añada la nata y remueva.

Disfrute de un consumo responsable



Crema de Calabaza

500 g de calabaza **1 diente de ajo**
2 puerros **1/4 de barra de pan**

Pele, limpie y corte en dados las verduras.

En una cacerola mediana ponga las verduras sobre 2-3 cucharas de aceite de oliva durante 10 minutos a fuego medio, después, cubra de agua y espere hasta que las verduras estén blandas. Salpimiente al gusto. Reserve.

Dore el ajo en aceite de oliva y añada el pan cortado en finas rodajas hasta que esté dorado. Añade el ajo con el pan con las verduras.

Con una batidora haga puré hasta que quede una crema bien fina. Si le gusta menos espesa añada un poco más de agua. Si la quiere más light puede seguir la receta sin añadir el pan.

© BRENT HOPACKER / 123RF

Pimientos rojos rellenos de champiñones con queso

2 pimientos rojos de tamaño medio **1 cebolla**
800gr de champiñones **1 diente de ajo**
1 puerro **Queso para fundir**

Corte los pimientos en dos, corte las tapas de ambos extremos, limpie las pepitas y colóquelos en una fuente apta para horno y hornee durante 20 minutos.

Por otro lado, lave y limpie el puerro, la cebolla, el ajo y los champiñones. Corte estas verduras indicadas en cuadraditos finos y saltéelos en una sartén en aceite de oliva hasta que la cebolla esté transparente y los champiñones estén tiernos.

Rellene los pimientos con la mezcla y ponga el queso rallado por encima, hasta que los pimientos estén tiernos y el queso esté fundido.

¡Una receta sana y fácil para estos días de invierno!



© KRISTINA PLESKACH / 123RF



Gratinado de espárragos

12 Espárragos Zalea 50 g de Mozzarella
KS Aceite de oliva Perejil
50 g de mantequilla Sal al gusto
3 Huevos cocidos

Bañe la fuente con el aceite de oliva y colocar los espárragos en la fuente espaciados entre ellos.

Corte los huevos cocidos en dados y añádalos encima de los espárragos. Añada sal y perejil al gusto.

Corte la mantequilla en dados y póngalos sobre los espárragos para sellar las especias.

Por último, añada el queso e introduzca en el horno precalentado a 200 °C durante 25 minutos.

Batido de yogurt con melocotón

Melocotones en almíbar 2 Yogures naturales
KS Almendras 2 Cucharadas de miel
pecanas en mitades

Corte los melocotones en dados.

Añada en un bowl los yogures, la miel y dos cucharadas del almíbar y bata bien hasta conseguir una mezcla homogénea.

Añada las nueces pecanas al gusto en la mezcla y 3/4 partes de los melocotones en la base de los vasos a distribuir la mezcla.

Distribuya la preparación en vasos y decórela con los daditos de melocotón restantes.

Conservar en el frigorífico hasta servir.



En cenas especiales, sabores especiales

por LOURDES FERNÁNDEZ

Navidad, se respira ilusión y entusiasmo por el nuevo año, por los nuevos retos y por compartir estos días con nuestros seres queridos en casa.

La llegada de estas fechas tan esperadas es, sin duda, el mejor momento para sorprender con nuestros mejores platos y sabores en la mesa.

Atendiendo siempre a la calidad y al sabor de nuestras carnes hacemos reseña a uno de nuestros favoritos: el solomillo de añojo. Pieza inconfundible por su sabor, terneza y color rojo intenso.

Se convertirá en el plato estrella de la Navidad con nuestra receta anglosajona con mucha historia, el “Solomillo Wellington”, que nos ofrece una combinación de sabores dulces y salados que se realzan al morder el crujiente del hojaldre. ■



© DZINNIK DARIUS / 123RF



Dulces por NAVIDAD



1. European Cookies 1,4 kg #131166.
2. Crepes 546g #1150337.
3. Box Chocolates 570 g #869351.
4. European Hazelnuts chocolates 675 g #1176177



**CERO
ADITIVOS
QUÍMICOS
CARNES**

BLACK ANGUS

natrus ♥



PLACER IBÉRICO

El cerdo ibérico es la auténtica joya de nuestra gastronomía. De sus carnes finamente veteadas, nuestros maestros artesanos obtienen un sabor intenso y matizado con una textura única, suave y fundente. Para que disfrutes en cada bocado del verdadero placer ibérico.



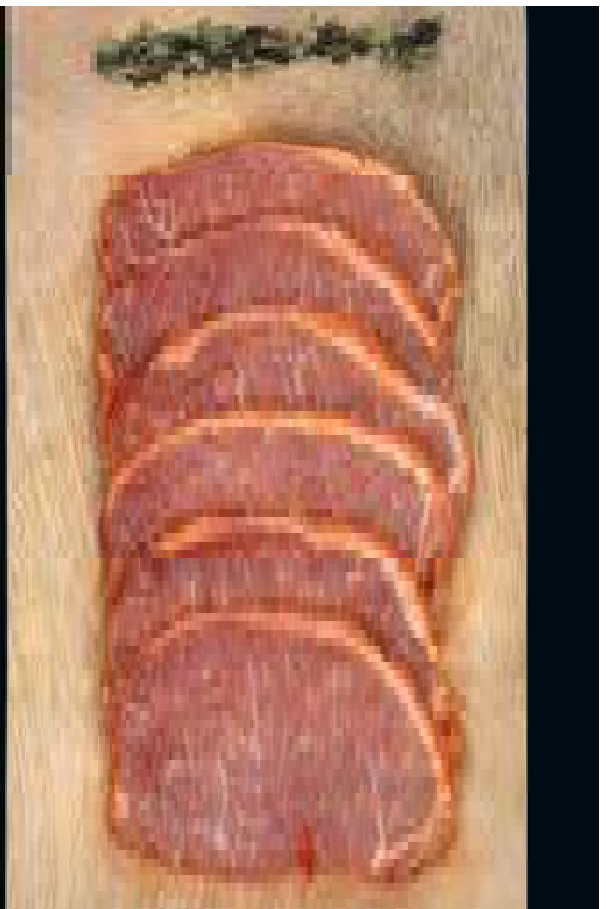
Frimancha Ind. Cárnicas, S.A.

Autovía de Andalucía, km 200 - 13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
+34 926 31 09 50 - www.frimancha.com



BA-2018/0037

Vall Companys





KING CRAB DE CHATKA

Considerada como uno de los mejores mariscos del mundo, la carne de nuestro King Crab de Chatka es elogiada y valorada por los mejores Chefs internacionales. Así lo llaman: EL ORO ROJO.

Su textura y sabor inigualable obtenido gracias a un método de captura salvaje y a un procesado artesanal, hace que todas sus propiedades se mantengan intactas garantizando así una calidad única en el mercado.

Todo ello se une a su alto contenido en proteínas, vitamina B12, vitamina C, magnesio y fósforo; además, su escasez en calorías y grasas saturadas lo hacen especialmente atractivo para una dieta equilibrada y un espíritu saludable.

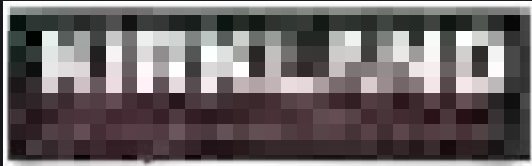
SORPRENDENTE
SABROSO
SALUDABLE



*Descubre
el Gambón salvaje.*

Una delicadeza de sabor traída desde los confines de la tierra. Pescados y congelados en alta mar para asegurar una carne exquisita, firme y jugosa.

ARBUMASA

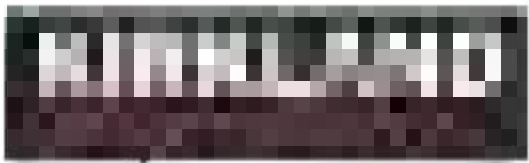


Marisco perfecto para los amantes del buen comer

SALUDABLE

FRESCO

SABROSO



El salmón es uno de los pescados más consumidos a nivel mundial, cada día se preparan más de 14 millones de comidas con el salmón noruego.

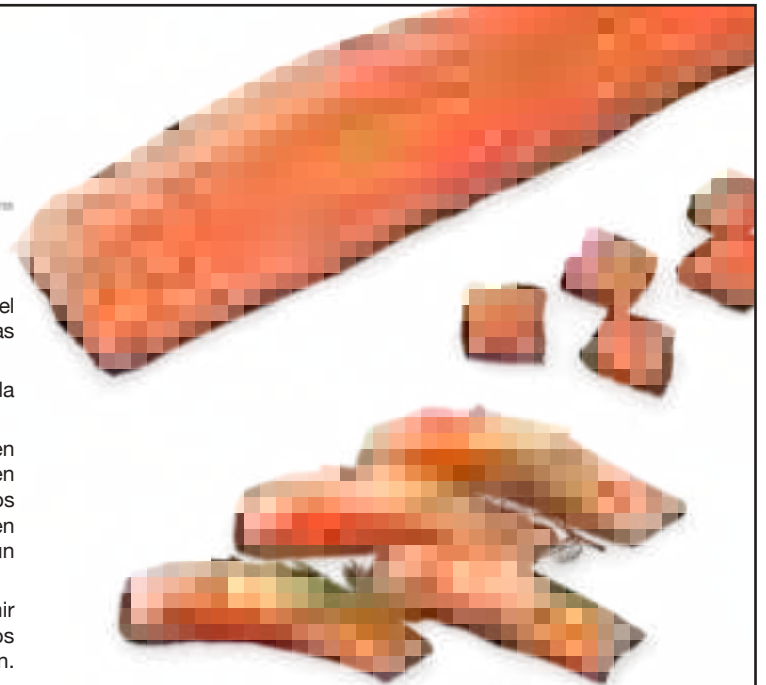
COSTCO es un referente a nivel mundial por la calidad en la selección del salmón noruego.

Nuestros salmones crecen con una alimentación basada en vegetales (70%), proteínas y ácidos grasos. Son criados en espacios abiertos de las frías y limpias aguas de los fiordos noruegos, donde se sitúan las granjas. Los salmones tienen una gran libertad de movimiento puesto que sólo ocupan un 2,5% del espacio habilitado para su cría.

La organización mundial de la salud recomienda consumir pescado de 2 a 3 veces por semana, de las cuales, al menos la mitad es de pescados con las características del salmón.

Una ración de salmón de 150 gramos proporciona el consumo semanal recomendado de ácidos Omega-3, estos ácidos sirven como medida preventiva de enfermedades cardíacas y arteriales.

En los lineales de pescadería de COSTCO puede encontrar el salmón fresco, limpio, sin piel, sin espinas y listo para cocinar.



La Triple "S" de COSTCO...

Salmón, sabor y SALUD





KIRKLAND
Signature

The logo features the word "KIRKLAND" in a bold, white, sans-serif font on a black rectangular background. Below it, the word "Signature" is written in a red, cursive script. A small "MR" trademark symbol is located to the right of the logo.

¿Preparando una celebración?

Cumpleaños, fiestas familiares, vacaciones, barbacoas... cualquier acontecimiento es idóneo para juntar a los que más quiere y disfrutar de buenos momentos. En Costco ofrecemos una amplia selección de platos preparados listos para consumir, siempre con la mejor calidad y el precio más competitivo. Alitas de pollo, costillares, marisco, lasaña, pizza... esto y mucho más, sin necesidad de cocinar



Fruit Cake

Hay algo en la Navidad que nos hace sentir alegres con sólo percibir ciertos elementos visuales, olores y sabores. Un ejemplo son postres tradicionales que únicamente se sirven en estas fechas y tienen el poder de transportarnos a Navidades pasadas y a momentos especiales.

El Fruitcake, con la receta tradicional Kirkland Signature, tiene una gran cantidad de nueces, nueces pecanas y cerezas. Para lograr la mejor calidad en estas frutas se necesitan doce semanas de maduración y si se acelera este proceso se comprometería el sabor.

Este postre es un gran regalo, incluso su presentación está pensada para ello. ¡No se resista a la tentación de probarlo!



Este dulce tiene sus orígenes en la antigua Roma. después se modificó en Europa en la Edad Media y más tarde los colonizadores lo llevaron a EEUU donde se convirtió en una tradición navideña.

© FOTÓGRAFOS TOP



Los Quesos de mi vida



Burrata Italiana Zanetti



**Rulo de Queso de
Cabra Cobreiros**



**Mozzarella Fresca
Toscanella**



Lonchas Sandwich Hochland



Margarina Holland



Margarina Holland



**Dados Ensalada
Flor de Burgos**



Edam La Bocateria



Cheddar La Bocateria



Havarti La Bocateria





TREAT YOURSELF

....It's the Holidays



Indulge Responsibly.
BAILEYS Irish Cream Liqueur: 17% Alc/Vol. Imported by Paddington, Ltd., Norwalk, CT.

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