



Delicias Mediterráneas

BOTULARIUM

Delicias Mediterráneas

En el corazón del Mediterráneo, nace nuestro compromiso con los alimentos naturales, para llevar a tu mesa las recetas tradicionales: las de toda la vida.

Queremos lo mejor y no nos conformamos con poco. Por esta razón seleccionamos los mejores ingredientes y los cocinamos para ti: **cremas, salsas, frutos secos...**

¡DE-LI-CIO-SOS!



*En Botularium somos...
Artesanos del sabor*

Sabemos lo que queremos

Ingredientes selectos

Porque no nos sirve cualquier cosa, en Botularium todo empieza por el principio. La preocupación por la selección de ingredientes es nuestra máxima. Trabajamos para obtener una materia prima de alta calidad. Solo así estamos seguros que nuestros elaborados tienen un sabor único.

¿Nuestro secreto?
Elegir siempre lo mejor de lo mejor.

*En Botularium somos...
Selectos por naturaleza*

Retorno a los orígenes

Nuestra historia

Nuestro origen se remonta a 1991, con la producción artesanal de embutidos selectos de carne de caza. Inspirados por el saber hacer de los sabios artesanos, quisimos remontarnos a las formas tradicionales de curación. En el Imperio Romano, Botularium era el nombre del lugar donde se elaboraban los embutidos. Por esta razón, junto al artesano de la tinaja, es la seña de identidad de la marca.

Seguimos evolucionando y comenzamos a elaborar cremas, sopas, caldos, salsas... siempre con la misma filosofía: **ingredientes de calidad y recetas tradicionales.**

*En Botularium somos...
Amantes de la tradición*

{ CREMAS Y CALDOS }

GAZPACHO, original

Sabor tradicional, Verano refrescante



*Elaborado con hortalizas frescas
y aceite de oliva*



El gazpacho se diferencia de cualquier otra crema por una característica muy concreta: sus ingredientes son frescos y no se cocinan. Esta particularidad le da un sabor muy especial a una receta en la que el tomate es el ingrediente principal. Es ideal para aliviar el calor en los días de verano, y por eso se recomienda consumir bien fría. Es apta para gran variedad de dietas: intolerantes a la lactosa, celíacos, vegetarianos...

El gazpacho es un plato de la zona de Andalucía (España) que se remonta a la época del Al-Andalus. En Botularium **preparamos nuestro gazpacho con tomates maduros, pimiento, pepino, aceite de oliva, vinagre y ajo.**

Su vida útil es de 24 meses desde la fecha de fabricación.

CALDOS GOURMET

Cocinados a fuego lento

¡No hay nada mejor para entrar en calor que un buen caldo! ¿Y cómo se hace un buen caldo? Seleccionando ingredientes frescos de la mejor calidad y cociéndolos a fuego lento, para extraer todas las propiedades y sabores. Este sencillo secreto es la fórmula mágica con la que Botularium elabora sus sopas. Disponemos de **Caldo de Verduras**, **Caldo de Pescado**, **Caldo de Pollo** y **Caldo de Pollo Ecológico** de calidad certificada.

Puedes usarlos para sopas, arroces, cremas... sus sabores enriquecerán tus platos.



*Ingredientes frescos cocinados a
fuego lento para extraer todas las
propiedades y sabores*



CALDOS CASEROS

Cocinados siguiendo la tradición

Seleccionamos los mejores ingredientes y los cocemos a fuego lento tal y como indica la receta tradicional. De esta manera, puedes disfrutar de un caldo casero, sin renunciar a tu tiempo.

Puedes escoger entre **Caldo de Cocido**, **Escudella**, **Fumet** y **Caldo de Navidad**, para esos días en que preferimos invertir el tiempo con nuestra familia y no en la cocina.

Puedes tomarlos solos, añadir pasta o arroz, o utilizarlos como ingrediente para preparar recetas más elaboradas como paellas, cremas, etc.



*Caldos tradicionales de una
extraordinaria calidad,
textura y sabor*

CREMAS DE VERDURAS

Sanas y deliciosas

Las cremas de verduras son un plato saludable que forma parte de nuestra gastronomía tradicional. Aportan minerales y vitaminas, fortaleciendo nuestras defensas.

Preparadas con los mejores ingredientes, son un alimento sano y sabroso, que gusta a todo el mundo.

Nuestra gama consta de **Crema de Verduras**, **Crema de Calabaza y Zanahora**, y **Crema de Calabacín**.



*Sabrosas y reconfortantes
cremas de verduras*





{ SALSAS Y UNTABLES }

SALSAS

El complemento ideal para todos tus platos

Elaboramos salsas llenas de sabor, a partir de recetas tradicionales de la gastronomía española. Son ideales para acompañar carnes, pescados, verduras a la brasa o al vapor, tapas, etc.

Disponemos de salsa **All i oli**, salsa **All i oli con hierbas** y salsa **Brava**.



Salsas artesanas que completan tus platos de carne, pescado, verduras...

SALSAS DE TOMATE

Recetas caseras

El tomate es la hortaliza estrella de la dieta mediterránea. Tan delicioso y versátil que se ha convertido en el ingrediente imprescindible de muchísimos platos: guisos, sopas, pastas, arroces...

Botularium dispone de 2 salsas de tomate: el **"Tomate frito en aceite de oliva"** y el **"Tomate cocinado de la abuela"**. Se elaboran con ingredientes frescos, siguiendo las recetas caseras de antaño... y están ¡Listas para disfrutar!

La **carne de pimiento choricero Botularium** es el condimento perfecto para guisos y salsas. Su sabor dulzón y su intenso aroma enriquecerán tus platos.

El ingrediente imprescindible de muchísimos platos: guisos, sopas, pastas, arroces...



MOUSSES Y CREMAS

Delicias para untar

¿Te apetece una comida fácil de preparar y además deliciosa? Para hacer un entrante rápido y para chuparse los dedos, nada mejor que las Mousses y Cremas Botularium.

En un solo clic se pueden disfrutar estás cremas con pan o *crudités* de verduras. Elaboradas con ingredientes naturales y sin conservantes, harán las delicias de cualquier amante de la buena cocina.

Disponemos de **Mousse de Boletus Edulis**, **Mousse de Bogavante**, **Mousse de Bonito**, **Crema de Alcachofa**, **Crema de Pimiento del Piquillo** y **Crema de Espárrago Verde**.



Elaboradas con ingredientes naturales y sin conservantes





{ FRUTOS SECOS Y ENCURTIDOS }

FRUTOS SECOS

Tan buenos y tan sanos

Los frutos secos son el snack perfecto. Ricos y saludables, con vitaminas, potasio, magnesio y ácidos grasos omega-3.

Botularium posee una amplia gama, en 2 formatos (mini y maxi) con múltiples elaboraciones: Almendras, Anacardos, Cacahuètes, Maíz, Pipas, Pistachos, Cocktails... fritos, salados, picantes, barbacoa, con chocolate, miel, etc.

Seleccionados por manos expertas para tus aperitivos más gourmet.



*Ricos y saludables: con
vitaminas, potasio, magnesio...
y ácidos grasos omega-3*



ACEITUNAS Y PEPINILLOS

Para todos los gustos

Las aceitunas españolas son famosas en todo el mundo por su gran calidad y sabor, además de una gran tradición, en su preparación como aperitivo, con muchas formas de aliño.

Nuestras especialidades son: **Aceitunas Rellenas de Ajo**, **Aceitunas Rellenas de Queso**, **Aceitunas Rellenas de Limón**, **Aceitunas Rellenas de Pimiento**, **Aceitunas Rellenas de Anchoa** y **Pepinillos**.

¡Variedades clásicas e innovadoras para todos los gustos!



*Son famosas en todo el mundo
por su gran calidad y sabor*



ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Sabor y salud en cristal

Una gran variedad de aceitunas y encurtidos para el aperitivo.
Diferentes variedades y aliños que gustarán a todos. Un alimento saludable y nutritivo, lleno de sabor.

Un manjar que, además, fortalece nuestras defensas.

Una selección espectacular:

- Aceituna **NEGRA** de **ARAGÓN**
- Aceituna **BAJA EN SAL ALIÑADA**
- Aceituna **DEL ABUELO**
- Aceituna **GAZPACHA PICANTE**
- Aceituna **KALAMATA**
- Aceituna **MANZANILLA** sabor anchoa
- **KIMBITOS** (Aceitunas con pepinillos)
- **GUINDILLAS PICANTES**
- Aceituna **BAJA EN SAL**
- **COCKTAIL** de aceitunas
- Aceituna **ARBEQUINA**
- Aceituna **GORDAL REINA**
- Aceituna **RAJADA MORADA**
- **BANDERILLAS DULCES**
- **BANDERILLAS PICANTES**



Un alimento saludable y nutritivo, lleno de sabor

BOTULARIUM



{ CERVEZAS ARTESANAS }

CERVEZAS

Variedades artesanas



Elaboramos de forma tradicional nuestras cervezas artesanas, poniendo énfasis en la selección de los mejores ingredientes, para obtener un resultado excepcional.

Cervezas para todos los paladares: **Pale Ale, Low Alcohol, Weisse (trigo), Amber Ale, Black Stout y Indian Pale Ale (IPA).**

Sabores únicos para los amantes de la cerveza más selecta.

*Selección de maltas, lúpulos...
para crear una amplia variedad
de cervezas artesanas*



{ PATÉS }

PATÉS

Selectos de caza



Patés elaborados a partir de carne de caza de **Ciervo, Corzo, Faisán, Gamo, Jabalí, Liebre, Pato y Perdiz**, aderezados con trufa negra, al *Armagnac* o con vino de Oporto. Variedades exclusivas que no dejarán indiferente a los gourmets más exigentes.

Presentamos nuestros patés en un envase de doble obertura que permite extraer el contenido de la lata sin dañarlo, consiguiendo así un emplatado perfecto.

Recomendamos degustarlos siempre con un buen trozo de pan. Maridan perfectamente con vinos blancos y tintos y se pueden acompañar con mermeladas de frutas silvestres o escamas de sal.



Una gama de sabores exclusivos elaborados con carne de caza: perdiz, faisán, gamo, ciervo...





{ PLATOS PREPARADOS }

ORZA

Conservas en aceite



La orza es una vasija que se usa desde la antigüedad, para conservar los derivados de la matanza del cerdo. Nosotros las preparamos friéndolas a fuego lento y añadiéndoles especias para que tengan un sabor y aroma succulentos.

Puesto que ya están cocinados se pueden consumir sin ningún tipo de preparación como tapa o plato principal.



Chorizos, morcillas, costillas de cerdo... cocinadas en aceite listas para comer

PLATOS TRADICIONALES

Las recetas de toda la vida



Una selección de conservas que reúne las mejores recetas tradicionales de la cocina española: **Habas Fritas en Aceite de Oliva, Ensaladilla Rusa, Manitas de Cerdo y Pollo en Escabeche o al Champagne.** Presentadas en prácticas latas, que permiten conservar todo el sabor de estos platos mucho más tiempo.

Creaciones de expertos cocineros para comer en un instante. No hace falta pasar horas en la cocina, para disfrutar de la mejor gastronomía. ¡Abrir, servir y... Mmmmmm!



Selección de conservas que reúnen las mejores recetas de la cocina española

PLATOS TRADICIONALES

Conservas singulares

Presentamos las recetas más singulares de la gastronomía española, aptas sólo para los gourmets más experimentados. Sabores tan sorprendentes como **el Rabo de Toro Estofado, los Callos en Salsa o los Caracoles con Jamón, al Natural...**

Platos listos para servir en pocos minutos, con una cuidada elaboración, que harán las delicias de los amantes de la buena cocina.



*Recetas tradicionales
aptas sólo para los gourmets
más experimentados*

CONFIT DE PATO

La nouvelle cuisine en casa

El **confit de pato** es un plato tradicional de origen francés con siglos de antigüedad. Su carne es muy tierna, jugosa y sabrosa.

Es un plato sofisticado y delicioso que ahora puedes disfrutar en casa.



*Confit de pato,
alta cocina en casa*



{ FORMATO RESTAURACIÓN }

CONFITS DE PATO

Delicias de ave

Platos listos para comer, cocinados siguiendo recetas tradicionales. Una cuidada selección de las carnes de ave más exquisitas. **Confits de Pato conservados en prácticas latas**, que mantienen todo el sabor.

¡La forma más sencilla de servir platos deliciosos en pocos segundos!



*Confits de pato conservados
en prácticas latas que
mantienen todo el sabor*

CONSERVAS EN ESCABECHE

Especialidades marinadas

Conservas de carne salvaje de ave: **Perdiz y Codorniz marinadas** en aceite de oliva, vinagre, laurel, ajo y otras especias.

Especialidades culinarias elaboradas a partir de métodos tradicionales de conservación. Platos listos para comer que harán las delicias de los amantes de la buena cocina.



Perdiz y codorniz marinadas en aceite de oliva, vinagre, laurel, ajo y otras especias



LOS CLÁSICOS DE LA COCINA

Las tapas más populares ya preparadas

Selección de platos populares cocinados con los mejores ingredientes, que complementan la oferta gastronómica de los mejores restaurantes.

Ensaladilla Rusa, Oreja en Salsa, Magra con Tomate y Callos en Salsa. Ideales para servir como tapa, acompañamiento o plato principal. Todo el sabor tradicional en un instante.



*Ideales para servir como tapa,
acompañamiento o plato principal*



{ CONSERVAS VEGETALES }

ESPÁRRAGOS SELECTOS

Del huerto a la mesa

Presentamos una amplia gama de espárragos seleccionados entre los mejores cultivos del país. Disponemos de **Espárrago Verde, Blanco, Yemas** y nuestra apuesta más gourmet: **los Espárragos y Yemas con Denominación de Origen Protegida Navarra**.

Un manjar que no deja indiferente. ¡Son exquisitos!



Espárragos seleccionados entre los mejores cultivos del país



CONSERVAS VEGETALES

Naturalmente buenas

Selección de conservas vegetales premium: **Corazones de Alcachofa**, **Corazones de Alcahofa D.O. Tudela**, **Pepinillos Rellenos de Bonito y Queso**, **Pepperoncini Rellenos de Queso**, **Pepperoncini Rellenos de Queso, Bonito y Anchoa**, **Pimientos del Piquillo Enteros de Lodosa** y **Pimientos del Piquillo Enteros al Ajillo**.

Para disfrutar como aperitivo
o enriquecer tus recetas.
¡Son naturalmente buenas!



*Selección de conservas
vegetales premium*



CONSERVAS VEGETALES

Tradición artesana, calidad gourmet

Conservas vegetales de primera calidad, conservando el sabor y las propiedades:

Acelgas

Borraja al natural

Cardo troceado

Judía verde ancha

Menestra de verduras

Pencas de acelga

Brotes de ajo

Espinacas

Macedonia de verduras

Puerros



*Conservas vegetales
llenas de sabor y salud*

SETAS

Los frutos del bosque

Las setas son selectas por excelencia. Su aroma y sabor intenso dan un plus especial a cualquier plato. Disponemos de **Shiitake, Nameko, Champiñoncitos Enteros, Setas de Cultivo al Natural** y el **Surtido de Setas al Natural**.

En Botularium apostamos por una gama que mantiene al máximo su sabor en conserva y así, ofrecer un producto de gran calidad.

Listas para servir o cocinar en guisos, pasta, arroces...



Su aroma y sabor intenso dan un plus especial a cualquier plato



LEGUMBRES

Ricas y saludables

Las legumbres son el básico imprescindible de la dieta mediterránea. Fuente de proteínas, fibra, vitaminas y minerales, necesarias para una alimentación sana.

Disponemos de **Garbanzos Pedrosillanos**, **Lentejas Pardinas** y **Alubia Blanca Potxa**, 3 variedades seleccionadas por su gran calidad y sabor.



*Fuente de proteínas, fibra,
vitaminas y minerales*



LEGUMBRES

Contra el frío, platos de cuchara

Tan sanas como deliciosas, las legumbres Botularium ahora también en formato V370. Disponemos de **Garbanzos Pedrosillanos, Lentejas Pardinas y Alubias Blancas**.

Una excelente fuente de proteínas vegetales, fibra y hierro. ¡Indispensables!



Platos saludables que reconfortan cuerpo y mente



GARBANZOS CON TRUFA

El lujo en casa

Para apasionados de la comida gourmet y de los platos tradicionales: **Garbanzos con trufa**.

Deliciosos, saludables y originales. La **trufa negra** aportará intensidad y sabor a todos tus platos.



Platos elegantes a partir de recetas clásicas



{ CONSERVAS DE MARISCO
Y FRUTOS DEL MAR }

CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

Las especialidades del mar

Selección de los mejores frutos del mar: **Bonito y Migas de Bonito del Norte en Aceite de Oliva, Ensalada de Cangrejo, Salpicón de Marisco, Tacos de Mar a la Gallega (tacos de pulpo), Calamares Encebollados y Delicias de Mar al Ajillo (gulas).**

Deliciosas especialidades que sorprenderán a los amantes del pescado y marisco más selecto. Para cocinar o como aperitivo... ¡Son únicas!



*Selección de los mejores
frutos del mar*





{ MERMELADAS &
FRUTAS EN ALMÍBAR }

MERMELADAS y CONFITURAS

Los caprichos más dulces

Gran selección de mermeladas y confituras. Desde clásicos como las mermeladas de **Fresa, Melocotón, Albaricoque, Ciruela, Arándano, Mora, Frutos del Bosque, Naranja Amarga, Mango...** a las propuestas más originales, como la **Mermelada de higos al vino rosado**, la **Mermelada de Pimiento Rojo** o la **Mermelada de Mora con Café**.

Una amplia gama para los golosos más sibaritas.



*Gran selección de mermeladas
y confituras gourmet*



FRUTAS EN ALMÍBAR

Conservas dulces y deliciosas

A partir de las mejores frutas nace la gama de conservas dulces Botularium. Disponemos de los tradicionales **Melocotón y Pera en Almíbar o al Vino Tinto**. También de especialidades únicas como el **Níspero en Almíbar** y los **Higos al Vino Rosado**.

Para postres, pasteles o para sorprender añadiéndolas en guisos, ensaladas... ¡Solo deja volar tu imaginación!



*A partir de las mejores frutas
nace la gama de conservas dulces*



*Cremas, conservas, salsas...
como hechas en casa, para
que disfrutes de tu tiempo*

¡Sonríe!

Nos ocupamos del resto





BOTULARIUM S.L.U.

Fábrica: C/ La Redonda s/n · 44115 · Guadalaviar (Teruel)
Oficinas centrales: C/ Júpiter 39 · 08228 · Terrassa (Barcelona)
SPAIN

 **+34 937 862 059**

botularium@botularium.com

www.botularium.com