





LA CHINATA

MAESTRI

1932



NUESTRO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Cuando usted compra un envase de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, llega a sus manos el fruto obtenido tras un largo proceso de elaboración y selección, cuyos métodos se mantienen inalterables desde hace más de noventa años.

Todos los años, al comenzar una nueva campaña de recolección de aceitunas (en el mes de octubre), Compañía Oleícola siglo XXI selecciona para sus clientes los mejores frutos obtenidos en la comarca de la Sierra de Gata-Hurdes, en el norte de la provincia de Cáceres.

Solamente aquellas aceitunas procedentes de olivos completamente sanos, y una vez que han alcanzado su justo grado de maduración, son elegidas por nosotros para producir nuestro mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

Una vez en nuestras fábricas, se lleva a cabo una segunda selección de las aceitunas, porque sólo así podemos estar seguros de ofrecer la calidad que nuestros clientes nos exigen y a la que estamos acostumbrados desde nuestros orígenes.

En el momento de la fabricación, el fruto es sometido a un simple proceso

físico de presión, mediante el cual se obtiene el Aceite de Oliva Virgen Extra, con unas características organolépticas irreprochables.

No hay más procesos en la elaboración de nuestro aceite. Sólo queda que nuestros catadores elijan, según un exigente criterio heredado de nuestros antepasados, aquellos aceites que reúnen todas las características de color, aroma y sabor que estimamos imprescindibles para que puedan ser envasados bajo nuestra marca.

Por eso, cuando pruebe nuestro aceite, estará disfrutando sobre todo del resultado de un exhaustivo trabajo, tanto en su producción como en su selección, porque nuestro interés es ofrecerle siempre lo mejor para su salud y su paladar.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y LA SALUD

El Aceite de Oliva Virgen Extra, según la opinión generalizada de los mejores especialistas en nutrición, aporta al organismo una serie de ventajas que serían muy largas de enumerar pero entre las que cabe destacar las siguientes:

Principalmente, está demostrado que reduce el colesterol “malo” (el LDL), y aumenta el colesterol “bueno” (el HDL), al contrario que otros aceites, lo que reduce significativamente el riesgo de infarto y otras enfermedades coronarias.

El consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra da lugar a una composición de membrana celular con mayor capacidad de defensa frente a la oxidación, por su alto contenido en vitamina E, lo que ayuda a prevenir la arteriosclerosis, el cáncer y el envejecimiento.

Por su parecido en cuanto a contenido graso a la leche materna, es el aceite más recomendable para hacer purés y papillas infantiles.

Estimula el crecimiento óseo y favorece la absorción de calcio y la mineralización de los huesos.

En la digestión, hace más lento el vaciado del estómago, lo que produce una sensación de saciedad que ayuda a comer menos; además, colabora en la cicatrización de las úlceras gástricas y duodenales.

Como recomendación última e importante, aconsejamos incluir en el desayuno el consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra; como dicen los expertos, el desayuno ideal estaría compuesto de zumo de naranja natural, café con leche y una rebanada de pan empapada en Aceite de Oliva Virgen Extra.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

LA CHINATA es el zumo de aceitunas recogidas en la Comarca de la Sierra de Gata, al noroeste de la provincia de Cáceres. En esta zona, recogemos sólo aquellos frutos que reúnen las propiedades que consideramos fundamentales para obtener un Virgen Extra de muy alta calidad (deben estar sobre todo en su grado de maduración óptimo, limpias, sanas y sin defecto externo aparente).

Solo mediante este sistema de selección, podemos garantizar a nuestros clientes un Virgen Extra del que estamos completamente seguros en cuanto a su calidad.

LA CHINATA se caracteriza fundamentalmente por cuatro factores:

- Un color amarillo intensos con algunas trazas de color verde.
- Un sabor dulce y plano, sin el picor ni amargor característicos de los aceites del sur de España; por tanto, se consigue un paladar muy agradable que hace que la cata de estos Vírgenes sea un auténtico placer.
- Un aroma a fruta madura muy denso.

- Una analítica de la que se obtiene un altísimo contenido de ácidos grasos, que convierten estos Vírgenes en uno de los más perfectos de todos los que se obtienen en las diferentes zonas oleícolas de España.

Debemos tener en cuenta que, en la comarca de La Sierra de Gata, la mayor parte de las aceitunas son destinadas al consumo directo, es decir, a ser consumidas como aceitunas de mesa, que gozan de una merecida fama por toda España (las famosas aceitunas “Manzanilla Cacereña”). Son muy apreciadas por su textura y sabor, que las hacen muy agradables al paladar.

El aceite se obtiene de las aceitunas que, por su pequeño tamaño, no pueden ser destinadas al consumo directo, por lo que se deduce que el Virgen Extra obtenido de estos frutos mantiene todas sus virtudes más características.



PACKAGING | Línea Clásica

PET

5 litros | 2 litros | 1 litro | 25 ml | 20 ml | 10 ml

Spray
200 ml

Cristal
750 ml | 500 ml
250 ml | 100 ml

Latas
5 litros | 3 litros | 1 litro
500 ml | 250 ml | 125 ml



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COSECHA TEMPRANA

Se trata de un aceite de oliva virgen extra de calidad premium, logrado de las primeras aceitunas de una nueva cosecha. Ofrece un inmejorable equilibrio de sabor y aroma, con toques de amargo y picante precisos, para cautivar a los amantes del aceite de oliva con un equilibrio perfecto.

Elaborados solamente con las mejores aceitunas de la variedad manzanilla cacereña, recogidas a mano en los olivares de las comarcas del norte de la provincia de Cáceres (Sierra de Gata, Las Hurdes, la Vera, Valle del Jerte y Valle del Ambroz), y prensadas en frío dentro de las 24 horas siguientes a su recolección.

En estas comarcas, de microclima particular, la recolección comienza en los primeros días del mes de Octubre y termina a finales de Noviembre. Así se obtienen unos aceites únicos e incomparables, tanto por sus analíticas como por sus características organolépticas:

- Un intenso sabor a hierba fresca.
- Su sabor es a la vez dulce y frutado.
- Acidez es inferior a 0,3°.

Además aporta alto valor nutricional y terapéutico, ya que la aceituna manzanilla cacereña contiene más de un 75% de ácido oleico, porcentaje muy superior al de otras variedades.

Tiene una enorme estabilidad, sus características permanecen inalterables durante mucho tiempo.

Estas virtudes lo convierten en un aceite ideal para utilizar en crudo (ensaladas, verduras, pescado cocido, carpaccios, etc).



CONVOYS AVOE Y VINAGRE

100 - 250 ml. FORMATOS



250 y 100 ml

Dos modelos de convoys de Aceite de Oliva Virgen Extra y Vinagre de Jerez Denominación de Origen en formatos de cristal de 250ml o de 100 ml.

Los envases de 250ml se presentan en convoys de madera, muy útiles para hostelería con tapón irrellenable que cumple la normativa vigente

Los envases de forma cúbica de 100ml se sirven en un elegante convoy de cartón.



COLECCIÓN

MONOVARIETALES MANZANILLA CACEREÑA

SELECCIÓN | frutado, aromático

El Aceite de Oliva Virgen Extra 'Selección' es un aceite de alta calidad elaborado solamente con las mejores aceitunas de la variedad Manzanilla Cacerena, recogidas a mano en los olivares de las comarcas del norte de Cáceres y prensadas antes de 24 horas desde su recolección.

EN RAMA | sin filtrar

"En Rama" es un genuino Aceite de Oliva Virgen Extra sin filtrar, extremadamente natural, resultado de la primera presión en frío de aceitunas seleccionadas y en su punto justo de maduración.

Mantiene intactas todas sus propiedades envasándolo directamente desde la almazara.

ECOLÓGICO | procedente de cultivo ecológico

Nuestro aceite 'Ecológico' sin filtrar, procede de cultivo ecológico controlado. Está autorizado por el C.R.A.Ex. y ha obtenido el sello de Agricultura Ecológica de la Unión Europea. Todas las botellas tienen una numeración única con el fin de garantizar su trazabilidad



500 ml - 5 l



PRIMUM

PRODUCCIÓN LIMITADA

PRIMUM, como su propio nombre indica, procede de aceitunas de los primeros días de ordeño (selección manual) de la campaña. Su molturación se produce en la almazara, antes de que transcurran las primeras 24 horas desde su recolección, mediante el método de molturación en frío con decantación natural.

Su color verde intenso (característico de los primeros días de cosecha), los intensos aromas afrutados de manzana y plátano, un cuerpo denso, ausencia de amargor y un ligero picante, diferencian a PRIMUM del resto de los aceites existentes.

PRIMUM es un aceite en rama, es decir, sin filtrar. Se embotella tal y como se obtiene de la almazara, por lo que durante el proceso de decantación podría producirse un ligero depósito en el fondo de la botella (sinónimo de pureza).

500 ml

Llama la atención su perfil de ácidos grasos por su relación alta de insaturados respecto a saturados y también entre los ácidos oleico y linoleico, con más de un 75% de ácido oleico, cifra que alcanzan muy pocas variedades. Estas características se traducen en un alto valor nutricional y terapéutico, estabilidad frente al enranciamiento y unas cualidades organolépticas fuera de lo común.

Para una óptima degustación recomendamos su utilización en crudo, en platos fríos o templados. Así mismo resulta exquisito acompañando preparaciones calientes como pescados y vegetales.



SELECCIÓN DE MONOARIETALES

MANZANILLA CACEREÑA | ARBEQUINA | HOJIBLANCA | PICUAL

Procedentes de una selección de las mejores variedades de aceituna de la Península Ibérica, se han creado estos aceites monovarietales de Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Picual y Arbequina que se presentan en formatos de cristal de 250ml y de 500ml.

Acompañando a estas referencias, presentamos el aceite de oliva Fresco, procedente de las aceitunas más verdes recogidas a comienzos de la campaña para obtener la máxima frescura y aromas de las olivas recién recolectadas.



250 y 500 ml



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 'BAJO CERO'

El Aceite de Oliva Virgen Extra 'Bajo Cero' es el resultado de un proceso de investigación para superar con éxito uno de los grandes retos a los que se ha enfrentado La Chinata, que en su máxima de innovar para ofrecer un producto de primera calidad, ha creado el AOVE 'Bajo Cero'.

Se trata de un Aceite de Oliva Virgen Extra congelado a menos 18 grados, lo cual permite ralentizar el proceso oxidativo y conservar los atributos organolépticos de un AOVE fresco durante más tiempo sin perder cualidades.

De este modo, se puede degustar un Aceite de Oliva Virgen Extra como recién prensado durante todo el año, procedente de las primeras aceitunas de la nueva campaña, aceitunas verdes, con toda su fuerza y sabor.

500 ml



ACEITES CONDIMENTADOS

AJO | GUINDILLA | BOLETUS | ALBAHACA | PIMIENTA | LIMÓN | ROMERO
TRUFA | LAUREL | GUINDILLA Y PIMENTÓN

Elaborados con nuestro mejor Aceite de Oliva Virgen Extra 'La Chinata' y una selección de productos naturales macerados durante más de un mes según métodos tradicionales de nuestra región, de manera completamente natural, sin ningún aroma ni componente artificial.

Los condimentos tienen un sabor delicado y suave que convierte ensaladas, pastas, aperitivos y salsas en platos gourmet.

250 ml



ACEITES AROMATIZADOS

AJO Y GUINDILLA | ORÉGANO | GUINDILLA, LAUREL Y PIMIENTA | ROMERO Y PIMIENTA

Elaborados con nuestro mejor Aceite de Oliva Virgen Extra 'La Chinata' y una selección de ingredientes naturales (ajo, pimienta, orégano, romero, laurel) macerados durante más de un mes según métodos tradicionales de nuestra región, de manera completamente natural, sin ningún aroma ni componente artificial.

Indicado para aderezar salsas, arroces y pastas, ensaladas y verduras al vapor o en crema, carnes, pescados, pizzas, platos de caza, marisco, carpaccios... o sencillamente, para degustar sobre una rebanada de pan.



250 ml



CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



La Chinata presenta el que, sin duda, es el formato de aceite más innovador del momento.

Se trata de nuestro aceite de oliva virgen extra de siempre, en esta ocasión, en forma de caviar.

Pequeñas cápsulas del sabor más tradicional que darán un toque de sofisticación a tus platos.

Especialmente pensado para preparaciones en crudo; es perfecto para toda clase de ensaladas, vinagretas, sopas frías, gazpacho o salmorejo, así como, para preparaciones en caliente, acompañando pescados, carnes o una menestra de verduras.



50 g



VINAGRES DE JEREZ Y MÓDENA

PEDRO XIMÉNEZ | MOSCATEL | RESERVA | VINAGRE D.O. | VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

Vinagre de Jerez. El primer vinagre español con Denominación de Origen. De color caoba y aroma generoso, con matices de la madera en la que se cría, el Vinagre de Jerez es un condimento que realza el sabor de los alimentos con tanta personalidad que se ha convertido en imprescindible en hostelería y restauración.

Como los buenos perfumes, con sólo unas escasas gotas aporta matices extraordinarios a cualquier plato.

El Vinagre Balsámico de Módena La Chinata es fruto de una cuidadosa selección de las mejores materias primas de la provincia italiana de Módena (Región Emilia Romagna) y una elaboración conforme a la calidad marcada por el sello de IGP (Indicación Geográfica Protegida).

Se trata de un vinagre obtenido a partir de mosto de uva procedente de cepas: Lambruschi, Sanviovese,



250 ml



CREMAS BALSÁMICAS

TRUFA | CEREZA | HIGO

Las cremas balsámicas aromatizadas de La Chinata son un complemento que se indica especialmente para ensaladas, frutas, helados o postres. Todo el sabor de la trufa estará en su plato con nuestra crema balsámica aromatizada.

La gama de cremas aromatizadas está compuesta por la crema aromatizada con cereza, la crema aromatizada con trufa y la aromatizada con higo. Los diferentes aromas que presentan, permiten hacer creaciones culinarias espectaculares y dar una pincelada de diferenciación a los platos de toda la vida.



150 ml



VINAGRES BALSÁMICOS

HIGO | CEREZA | MIEL | PEDRO XIMÉNEZ CARAMELIZADO

El vinagre Balsámico es el preferido por los chefs para aliñar ensaladas, dar un gusto especial a carnes, pescados... En La Chinata hemos querido aprovechar el sabor y calidad de este vinagre rindiéndole homenaje a la tierra de Extremadura, y así, hemos macerado cerezas, higos y miel para conseguir un vinagre balsámico con todas sus propiedades y una pincelada diferente de sabor.

Puede tener usos muy variados y originales: en crudo sobre ensaladas, macedonias de fruta, una gotita sobre un helado... o en caliente para marinar pescado, pollo, carnes... También son una buena base para salsas de acompañamiento.

“Descendiente del vino y de la cocina un amigo”



250 ml



VINAGRE DE PULPA DE FRUTA

MANGO | HIGO | FRAMBUESA | TOMATE | FRUTA DE LA PASIÓN

Nuestros vinagres de fruta, frescos y llenos de pulpa, introducen el sorprendente sabor de fruta natural a tu ensalada o plato favorito.

Son ideales para condimentar platos refinados, cada uno de ellos es original e interesante. Desde un chorrito de mango sobre un solomillo hasta una reducción de vinagre de frambuesa sobre peras escalfadas con helado de vainilla. Destacan en ensaladas con frutas, frutos secos o queso azul, y se pueden usar para desglasar.



100 ml





PATÉS CÁRNICOS

PATÉ DE MORCILLA PATATERA | PATÉ DE IBÉRICO CON CEREZAS |
PATÉ DE IBÉRICO AL PIMENTÓN | PATÉ DE PERDÍZ | PATÉ DE CIERVO AL PEDRO XIMÉNEZ |
PATÉ DE MORCILLA CON PIÑONES | PATÉ DE SECRETO IBÉRICO | PATÉ DE FAISÁN CON TRUFAS

El intenso y agradable sabor de nuestros patés cárnicos La Chinata, no es fruto de la casualidad, sino consecuencia de la política de ingredientes de la tierra preparados según dispone la experiencia.

Pero tiene otro valor añadido, puesto que, tanto el recetario tradicional, como la ya de por sí estandarizada industria del paté, se ven enriquecidos por la innovación que constituye algunos de los selectos productos presentados por nuestra firma, como es el caso del paté de morcilla con piñones, un producto único y lleno de matices, el paté de secreto ibérico o ibérico con cerezas, así como la exclusividad del faisán con trufas y el ciervo al Pedro Ximénez.



120 g



PATÉS DE MAR

PATÉ DE CANGREJO | PATÉ DE BONITO CON PIQUILLOS | PATÉ DE PULPO A LA GALLEGA |
PATÉ DE LANGOSTA | PATÉ DE MEJILLONES EN ESCABECHE

Elaboramos los patés de mar con nuestro mejor aceite de oliva virgen extra.

Resultan ideales como aperitivo, sobre pan tostado, picos, regañás, rosquitas, untado con mayonesa o acompañado de verduras, acompañado de boquerones... servir frío.

En cocina, como ingrediente en ensaladas o como potenciador para arroces, pastas y guisos de pescado, como relleno de pasta lo, empanadillas o como aderezo de ensaladas de lechuga o endibias, para pescados al horno o a la plancha.

En nuestra variedad de patés del mar encontramos ingredientes seleccionados como mejillones, cangrejo, langosta, pulpo o bonito del norte.



120 g



CREMAS VEGETALES

ALCACHOFA | ACEITUNA VERDE | ACEITUNA NEGRA | PIMIENTO Y ACEITUNA | BOLETUS |
BOLETUS Y TRUFA | PIMIENTO Y BERENJENA | PIMIENTO Y CHILI | TOMATE Y ACEITUNA | ACEI-
TUNA VERDE Y ALMENDRA

Cremas de aceitunas seleccionadas de la variedad Manzanilla Cacereña, elaborados artesanalmente con ingredientes completamente naturales.

Todas nuestras cremas están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

Son perfectas como aperitivo, sobre una rebanada de pan tostado o como aderezo para platos, especialmente pastas y ensaladas.

También resultan excelentes como acompañamiento de platos vegetales o de carnes blancas.

180 g



QUESOS

CREMA DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA | CREMA DE QUESO AZUL CON TRUFA | CREMA DE QUESO DE TORTA EXTREMEÑA | QUESO DE OVEJA CURADO EN AOVE | QUESO DE CABRA EN AOVE

Cremosos y elaborados con productos de primera calidad y AOVE de nuestra cosecha, nos encontramos con la Crema de Queso de Cabra con cebolla caramelizada, con la Crema de Queso azul con trufa y con la Crema de Queso torta extremeña.

El queso de oveja en AOVE de La Chinata es una deliciosa mezcla del mejor queso de oveja envasado con aceite de oliva virgen extra de La Chinata, se caracteriza por su toque ligeramente salado, ácido y mantecoso.

La Quesería Monfrag 3R de la familia Marcos-López y La Chinata aúnan esfuerzos para presentar este queso de cabra artesano con Aceite de Oliva Virgen Extra, una joya gastronómica con un gran valor cultural y de tradición, además de muy natural, pues no se le añaden ni correctores, ni conservantes.



120-208 g



CONSERVAS EN ACEITE DE OLIVA

CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA | ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRAS |
MEJILLONES EN ESCABECHE | ATÚN CLARO | SARDINILLAS |
FILETES DE ANCHOA | BONITO DEL NORTE | VENTRESCA

La Chinata presenta sus conservas de mar, mariscos y pescados de nuestras costas con nuestro mejor aceite de oliva virgen extra.

Siete variedades para cualquier ocasión, aperitivos, cenas, acompañamiento de platos...

Chipirones rellenos en su tinta con AOVE

Zamburiñas en salsa de vieira con AOVE

Mejillones en escabeche con AOVE

Atún claro en AOVE

Sardinillas en AOVE

Anchoas en AOVE

Bonito del Norte en AOVE

Ventrezca en AOVE



115-120-130 g



SALES EN ESCAMAS CONDIMENTADAS

AHUMADA | CON AZAFRÁN | CON TRUFA

Las sales en escamas con diferentes aromas, permiten a los amantes de la cocina innovar y obtener resultados sorprendentes con un poco de creatividad y de imaginación.

Es posible obtener unos sabores realmente interesantes simplemente añadiendo la sal en escamas ahumada a un pescado al horno o añadiendo la sal en escamas con azafrán a cualquier guiso de carne, una paella o incluso a un postre.



120 g



SALES Y PIMIENTAS DEL MUNDO

FLOR DE SAL | SAL ROSA DEL HIMALAYA | SAL AZUL DE PERSIA | SAL ROJA DE HAWAI |
FLOR DE SAL NEGRA | PIMIENTA CINCO BAYAS

Hemos juntado los mejores sabores del mundo en esta línea de sales y especias. La variedad más pura de sal marina en forma de Flor de Sal, sales minerales de millones de años de antigüedad y la Sal Roja de Hawai enriquecido con minerales volcánicos.

Es una mezcla de 5 pimientas diferentes: Pimienta verde, Blanca y Negra, Pimienta de Jamaica y Pimienta Rosa. Las tres primeras son frutos de la misma planta, que tienen color diferente por el tratamiento en la recolección. La pimienta de Jamaica sabe a clavo, nuez moscada y canela, y la pimienta rosa es la fruta de un árbol de origen brasileño, que se parece a la pimienta y cuyo sabor es muy peculiar. Una mezcla imprescindible en su cocina si le gustan los sabores especiados.



Aprox. 300 g



SAL MARÍTIMA

NATURAL | CHILLI | PIMIENTA 5 BAYAS |
PIMENTÓN | BOLETUS EDULI | ACEITUNAS NEGRAS

El sabor puro del mar. Las diversas mezclas llamativas combinan cristales crujientes de sal marina natural con abundantes hierbas y sabores de primera calidad.

Esta sal marina se recolecta de forma artesanal en la reserva natural de salinas tradicionales antiguas.

La sal se obtiene directamente evaporando agua de mar, dejando cristalizar todos los minerales que se hallaban disueltos.

Para utilizarla en la cocina tan sólo hay que triturar las escamas con los dedos para conseguir el tamaño deseado para nuestros platos.

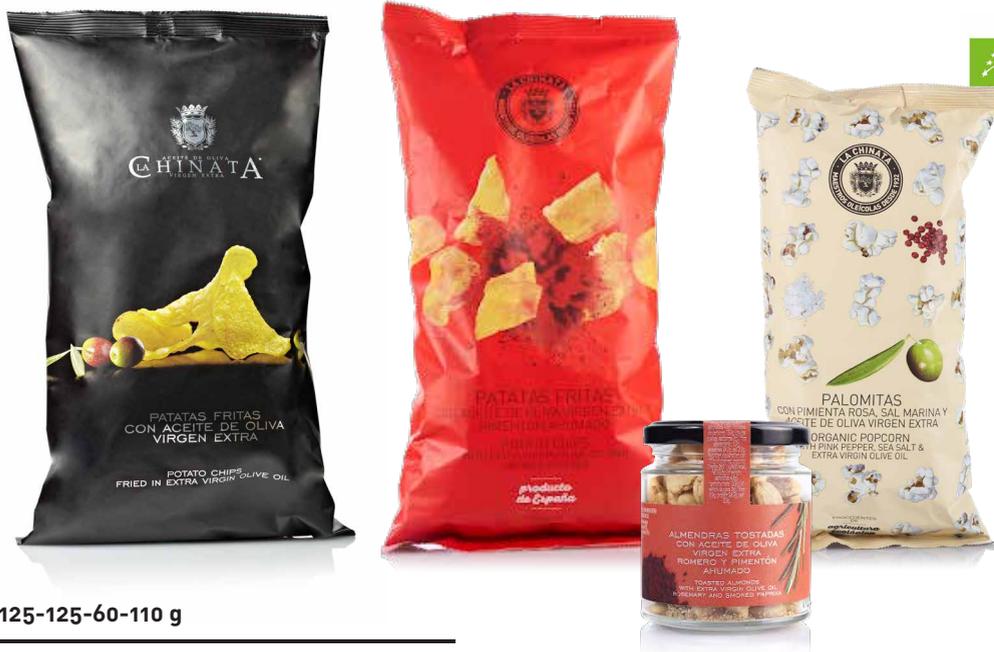
Como son muy solubles, las escamas son ideales para sazonar ensaladas y líquidos también.

165 g



SNACKS

ALMENDRAS TOSTADAS CON ROMERO Y PIMENTÓN AHUMADO | PATATAS FRITAS |
PATATAS FRITAS CON PIMENTÓN | PALOMITAS CON PIMIENTA ROSA Y SAL MARINA |



125-125-60-110 g

Las patatas fritas La Chinata están elaboradas con patatas españolas que han sido recogidas a mano y sometidas, tras un riguroso proceso de selección, a estrictos controles de calidad.

Una vez cortadas, se fríen en sartén a fuego lento con aceite 100 % de oliva virgen extra La Chinata, para garantizar un sabor y una textura crujiente excepcionales. Ahora también con un toque de pimentón.

Las Palomitas ecológicas con Pimienta Rosa, Sal Marina y Aceite de Oliva Virgen Extra son una apuesta por el mejor de los aperitivos en el que hemos querido aunar la calidad de los productos, la elaboración artesanal y el sabor más irresistible.

Se trata de unas Palomitas elaboradas con maíz ecológico y el mejor AOVE Ecológico de nuestra cosecha.



TRUFA

SALSA DE TRUFA | CARPACCIO DE TRUFA

La Salsa de Trufada y el Carpaccio de Trufa “La Chinata” están elaborados combinando nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra con la mejor selección de trufa y otras variedades de setas, que hacen a estos dos productos una combinación ideal para utilizarlos en la cocina con pastas, carnes, ensaladas, etc.

La Salsa Trufada es una genial combinación de Tuber Aestium con variedades de setas seleccionadas para conseguir un producto repleto de aromas y sabor que no dejará indiferente a ningún apasionado de degustar productos exclusivos.

El Carpaccio de Trufa conjuga de forma extraordinaria todo el sabor del Aceite de Oliva Virgen Extra con el de la trufa laminada.



140 g



CARMELIZADOS GOURMET

PIMIENTOS ASADOS EN ALMÍBAR | CEBOLLA CARMELIZADA |

La Chinata lanza una línea de productos naturales de primera categoría, presentados de forma caramelizada, elaborando nuestros productos de manera ARTESANAL, sin CONSERVANTES ni COLORANTES.

Utilizamos los secretos ancestrales de nuestras abuelas en la elaboración de nuestros caramelizados en almíbar, utilizando FRUTA Y AZÚCAR, nada de jugos o concentrados, ni estabilizantes, ni antioxidantes, ni química...

El cliente puede utilizar estos productos como acompañamiento, elaboración de salsas y sabores, ensaladas, platos elaborados, canapés, entrantes...



220 g



CONSERVAS VEGETALES

HABITAS | SETAS | TOMATES SECOS | BOLETUS EDULI | ESPÁRRAGOS | ALCACHOFAS

La demanda en cocina de las setas es un hecho, ya que cada estación tiene sus variedades, pero es sabido que en pocos días aparecen y desaparecen, por lo que la chinata propone un modo de conservarlas que mantiene intacto su sabor.

El tomate seco en aceite de oliva virgen extra se puede usar para consumo directo en ensaladas, elaboración de salsas, guarniciones, etc.

El boletus edulis es una de las setas más apreciadas por su sabor y textura, que suele emplearse tanto cocinada como en conserva, tal y como nosotros la presentamos, en aceite de oliva virgen extra.

Complementamos con alcachofas blancas de Tudela, con un sabor suave y natural, además de espárragos trigueros ya troceados, contados ambos a fuego lento, en nuestro mejor aceite de oliva virgen extra.



220 g



OTROS PRODUCTOS GOURMET

ROSQUITAS CON ACEITUNAS | PICOS | REGAÑÁS | PICOS RÚSTICOS | REGAÑÁS RÚSTICAS

Productos gourmet elaborados con nuestro mejor aceite de oliva, según recetas tradicionales.

Las rosquitas con aceitunas, junto con los picos y las regañás, resultan ideales como acompañamiento para aperitivos, quesos, embutidos...



125-200 g



140-150 g



MIEL

FLORES | ROMERO | AZAHAR | EUCALIPTO | TOMILLO

Miel es miel, es tan sencillo como eso. Un bote de miel pura contiene la sustancia dulce y natural producido por las abejas a partir de néctar u otras secreciones de partes vivas de las plantas. Nada más.

Cuando empezamos a investigar todos los elementos de este maravilloso producto de la naturaleza, encontramos un complejo de azúcares naturalmente aromatizados, con enzimas, minerales, vitaminas y aminoácidos.

Las abejas hacen miel en una de las instalaciones más recientes del mundo, la colmena. ¡Unas 60.000 abejas pueden viajar entre todas hasta 88.000 kilómetros y visitar más de dos millones de oves para recolectar el néctar necesario para hacer medio kilo de miel!

El color y sabor de la miel son diferentes en función del fuente de néctar de las abejas (las flores). De hecho, hay más de 500 tipos únicos de miel en el mundo, procedentes de flores tan diversas como trébol, eucalipto y azahar.

En general, las mieles más claros tienen un sabor más suave, mientras las variedades oscuras tienen un sabor más fuerte.



300 g



INFUSIONES DE HOJA DE OLIVO

TÉ VERDE, GUNPOWDER Y JENGIBRE | TÉ EARL GREY Y FLORES AZULES | ROOIBOS Y MELISA | MANZANA Y ROSA MOSQUETA | PÉTALOS DE ROSA Y ARÁNDANOS

La hoja de olivo es una medicina antigua. El uso más antiguo de que tenemos constancia era en 1000 antes de Cristo. La hoja de olivo está identificado por la ciencia, la Biblia y la mitología como medicina. Las hojas de olivos se usaban durante miles de años como un remedio homeopático en el Mediterráneo. El extracto de hoja de olivo proporciona una curación natural y beneficios para la salud.

El sabor de estas infusiones también vale la pena, le gusta a prácticamente todo el mundo. No es amargo, vegetal, como madera o cualquier cosa que se asocia con algunas infusiones de hierba. La hoja de olivo tiene un aroma suavemente dulce y un sabor agradable, con unos toques de "oliva" muy agradables al paladar.



15x2 g



SALSAS GOURMET

PESTO ALLA GENOVESE | PESTO ROJO | ALIOLI | MAYONESA CON TRUFA | MOSTAZA CON ACEITUNAS

El Pesto alla Genovese La Chinata es una deliciosa salsa elaborada con la receta tradicional italiana y con de auténtica albahaca genovesa, junto con AOVE, piñones, anacardos, queso, ajo y sal. El resultado de esta exquisita combinación es una salsa muy sabrosa, perfecta para cualquier plato de pasta así como para acompañar platos de carne, pescado o verduras.

Nuestro Alioli se hace según una receta tradicional, una salsa de mayonesa suave con un sutil uso del ajo. Perfecto para carne de cerdo o pollo a la plancha, y también va muy bien con otros platos como arroz, marisco o paella.

Mayonesa elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra y un toque muy especial de trufa que aporta un aire fresco a esta creación.

Un clásico de las salsas. Estupenda mostaza aderezada con trocitos de aceituna negra que permite nuevos usos para la salsa tradicional.



180 - 140 g



ACEITUNAS

MANZANILLA PARTIDA AL PIMENTÓN | CAMPO REAL |
MANZANILLA SABOR ANCHOA | MANZANILLA AJO Y ROMERO

Porque las aceitunas que hemos envasado en estos tarros son frutos de cosechas selectas y eso lo apreciará al probar su textura, de piel firme y corazón carnoso.

Sus diferentes condimentos y sabores, hacen que estas olivas se desmarquen del resto y se posicionen en la categoría de aceitunas de primera calidad.

Para aperitivos o enriquecimiento de recetas. Entre los diferentes gustos, encontrará: Manzanilla partida al pimentón, Campo Real, Manzanilla con sabor a anchoa y Manzanilla con ajo y romero.

350 g



MERMELADAS VEGETALES

CONFITURA DE ACEITUNAS

ZANAHORIA | CEBOLLA | PIMIENTOS | CALABAZA

Disfrute de estas combinaciones de sabores inesperadas, que resultan exquisitas al paladar.

La confitura de aceitunas verdes y todas las mermeladas están elaboradas solamente con ingredientes naturales y azúcar, sin conservantes ni colorantes.

Son ideales para tostadas y dulces, además combinan muy bien con carnes y platos de caza.



225 g



280 g



PREPARADOS DE PATATA PARA TORTILLA

El mejor comienzo para una tortilla de patatas tradicional: patatas seleccionadas, cebollas frescas y nuestro mejor aceite de oliva virgen extra. Elaboradas a fuego lento para conservar todo su sabor y textura.

470 g



PLATOS PREPARADOS

CALLOS A LA MADRILEÑA | FABADA ASTURIANA | RABO DE TORO A LA CORDOBESA

El rabo de toro es una deliciosa combinación elaborada con rabo de vacuno de primera categoría y con vino tinto La Chinata, acompañado de un conjunto de verduras y especias frescas y AOVE de nuestra propia cosecha, todo cocinado al más puro estilo tradicional.

La Fabada Asturiana La Chinata es todo un icono de la gastronomía española y La Chinata ha querido cocinar este plato con su guiso más tradicional.

La Chinata presenta este delicioso plato elaborado al más puro estilo tradicional de Callos a la Madrileña con AOVE, cocinado con una selección de ingredientes naturales y con el mejor AOVE de nuestra propia cosecha.



380 g



EMBUTIDOS

MORCILLA PATATERA IBÉRICA PICANTE CON AOVE | MORCILLA DE CALABAZA IBÉRICA CON AOVE | JAMÓN | PRESA | SALCHICHÓN | CHORIZO

Elaboradas con productos naturales de primera calidad, la Morcilla Patatera (compuesta a base de patata) y la Morcilla de Calabaza (a base de calabaza) están en su conjunto formadas de carne y lardeo de cerdo selecto, pimentón de la Vera, cebolla, ajo y un toque de nuestro mejor Aceite de Oliva Virgen Extra La Chinata.

El Jamón, así como todos nuestros Ibéricos, proviene de cerdos de raza Ibérica criados y alimentados exclusivamente con bellotas y hierbas naturales de la Dehesa Extremeña.

Su sabor es único e inigualable, muy suave y aromático con multitud de matices, se disuelve al paladar.

La Presa de sabor es intenso, jugoso y equilibrado entre la exquisita selección de carne junto a los aromas del Pimentón de la Vera y la sal. El Chorizo su sabor es suave, intenso y fresco, con un toque dulce y salado que persiste en el paladar, así como con un aroma sutil y firme a la carne, especias y ahumados, y con un equilibrio perfecto tanto de sal como de picante.

El Salchichón cuenta con un perfecto equilibrio entre el magro, la grasa, la pimienta negra y el resto de especias naturales.

280 - 80 g



PASTA

HOJAS DE OLIVO VERDE | MACARRONES CON HARINA DE ACEITUNA

Las Hojas de Olivo Verde La Chinata se suman al catálogo gourmet de La Chinata. Se trata de una pasta elaborada a base de sémola de trigo duro y espinacas procedentes de agricultura ecológica y su producción está sujeta a controles de calidad muy rigurosos.

Con ello, se obtiene una deliciosa pasta en forma de hojas de olivo, con el sabor y la calidad de un producto gourmet, que además garantiza una producción que respeta el medio ambiente, plasmado con el sello de agricultura ecológica de la Unión Europea.

Los Macarrones Ecológicos con Harina de Semilla de Aceituna son nuestra particular versión gourmet y ecológica de la tradicional pasta. Elaborados con un 95% de Sémola de trigo duro de procedencia ecológica y con un 5% de Harina de Semilla de Aceituna.

El resultado es un sabor único y un gran aporte nutricional procedente de la mejor harina ecológica a la que sumamos todas las propiedades de nuestras semillas de Aceituna La Chinata.



500 g



MERMELADAS GOURMET

NARANJA CON CHOCOLATE | ALBARICOQUE CON LIMA | MANZANA CON CANELA |
FRESA CON PIMIENTA ROSA | HIGO CON VAINILLA Y PIMIENTA NEGRA |
CEREZA CON JENGIBRE Y HIERBABUENA | MANGO CON CAVA

Dale un capricho a tu paladar con el dulzor de nuestras exclusivas mermeladas de fruta, elaboradas a partir de frutos de la más alta calidad y de excelentes especias.

Experimenta la explosión de sabor que resulta de cada una de nuestras novedosas, deliciosas y sorprendentes mezclas de sabores, ideales para degustar en tus desayunos y meriendas.



230 g



CHOCOLATES

CHOCOLATE CON AOVE Y SAL MARINA | CHOCOLATE CON AOVE Y JENGIBRE | CHOCOLATE CON AOVE | ACEITUNA DE CHOCOLATE NEGRO CON AOVE Y SAL | ACEITUNA DE CHOCOLATE BLANCO | CHOCOLATE BLANCO CON AVELLANA Y TRUFA | CHOCOLATE CON ACEITUNA NEGRA | CHOCOLATE CON LECHE CON ALMENDRA Y TRUFA



100 g



65 g



BOMBONES DE AOVE | GOLOSINAS DE ACEITUNA NEGRA | BOMBONES DE HIGO Y AOVE

Los Bombones de Higo La Chinata son un guiño a nuestra tradición culinaria extremeña ya que son un producto típico de nuestra tierra, en el que hemos querido aportar un toque singular con la suma de nuestro mejor AOVE.

Chocolate negro y nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra: dos sabores ancestrales y fundamentales en nuestra gastronomía, unidos en un maridaje perfecto. Hemos elaborado unos bombones sorprendentes, rellenos de un ganache enriquecido con nuestro mejor aceite procedente de la oliva manzanilla cacereña.

Gominolas elaboradas artesanalmente a partir de la pulpa de la aceituna. Un sabor sorprendente por el contraste de sus principales ingredientes; azúcar y aceituna negra. Perfectas para ser degustadas como aperitivo, en ensaladas o en postres.



125 g



64-100 g



ALMENDRAS BAÑADAS EN CHOCOLATE CHOCOLATE CON ACEITUNA NEGRA

Nuestra chocolatina presenta una textura extremadamente fina y delicada en el paladar.

El toque salado de las láminas de aceituna negra deshidratada crea un contraste que acentúa ambos sabores disfrutando de una mezcla exquisita.

Las Aceitunas de Chocolate La Chinata son unas crujientes almendras recubiertas de dos variedades de delicioso chocolate y con forma de aceituna; Por un lado, las de Chocolate blanco se presentan en forma de aceituna verde, y las de chocolate negro se presentan con un aspecto de color negro.

Una dulce tentación que hace un guiño a nuestra tradición oleícola en la que hemos querido mostrar unos bombones en forma de aceituna para los más golosos.



33-150 g



SALSAS DULCES

DULCE DE AOVE | CREMA DE TURRÓN |

CREMA DE CHOCOLATE CON AOVE Y FLOR DE SAL | CREMA DE PISTACHO

El dulce de Aceite de Oliva Virgen Extra La Chinata es una deliciosa mermelada elaborada con el mejor AOVE La Chinata que sorprenderá por su cremosidad y aroma únicos. Es un producto delicatessen, cada vez más utilizado en la cocina gourmet por su versatilidad para combinar sabores y texturas. Está especialmente recomendado para acompañar con foie, para endulzar postres y desayunos e incluso para originales ensaladas, así como para maridar con una gran variedad de quesos.

Deliciosa crema de turrón de almendras con un toque del mejor aceite de oliva virgen extra La Chinata. Es ideal para utilizarla como complemento en postres caseros navideños o simplemente para untar. Un capricho para los amantes del dulce.

Su sabor único surge de la combinación del AOVE junto a la Flor de Sal, que potencian el aroma del chocolate negro y ofrece una variedad de matices irresistibles en la boca. Su textura es muy suave y fácil de untar, ideal para tomar untada en pan o para elaborar deliciosos postres caseros.



145 g - 150 g - 130 g



GALLETAS

GALLETAS DE AVENA CON AOVE | GALLETAS DE TRIGO CON AOVE Y ALMENDRAS | COOKIES DE ESPELTA CON AOVE Y CHOCOLATE | PERRUNILLAS CON AOVE

Las Galletas de Avena La Chinata forman parte de nuestra amplia variedad de dulces tradicionales La Chinata. Cuentan con ingredientes de gran calidad y muy saludables como son en este caso el azúcar de caña, el salvado de avena y la harina de avena integral, procedentes de cultivo ecológico, junto al sabor de nuestro AOVE La Chinata.

Las Galletas de Almendra La Chinata están elaboradas con una receta tradicional para disfrutar de unas deliciosas galletas horneadas en las que su sencillez y combinación de ingredientes básicos y de buena calidad la convierten en una galleta deliciosa. Están elaboradas con AOVE La Chinata, azúcar de caña, harina de trigo integral, almendras y huevos frescos, por lo que por su sabor no encontrarás la diferencia a las caseras.

Las Cookies de Espelta La Chinata son una versión muy saludable de nuestra variedad de dulces tradicionales La Chinata. Una vez más, destacan por su sencillez y su selección ingredientes, en el que no falta el AOVE La Chinata, el azúcar de caña, unas pepitas de chocolate y Harina de Espelta Integral.

Las Perrunillas en Aceite de Oliva Virgen Extra son un dulce muy popular de la gastronomía extremeña, catalogado por muchos autores como un 'dulce conventual', debido a que ha sido una receta tradicionalmente elaborada por monjas, y que en este caso hemos realizado con Aceite de Oliva Virgen Extra en lugar de manteca de cerdo, que le aporta un sabor más ligero y suave.

150 g



COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

PERLAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Las Perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra son un complemento alimenticio ideal para complementar con la dieta diaria y aportar al organismo fuentes concentradas de nutrientes como el Omega 3, 6 y 9, las propiedades del aceite de Onagra, de Chía y la Vitamina E.



VINOS

VINO TINTO | VINO BLANCO | VINO CEPAS | CAVA



Innovación y tradición son la unión perfecta en nuestras nuevas bebidas: Vino y cerveza.

Nuestro vino tinto de la Tierra de Extremadura, tras meses de maduración en barrica de roble americano, adquiere un cuerpo medio con notas frutales y una suavidad en su textura que persistirá en el paladar por un tiempo prolongado.

Nuestro vino blanco semidulce Royal es un vino tranquilo ideal para acompañar nuestros aperitivos y entrantes así como postres dulces.

750 ml



CERVEZAS

CERVEZA ARTESANA AROMATIZADA CON ACEITUNAS

Elaboramos una cerveza adaptada a nuestro origen, la aceituna. Un producto totalmente innovador, que mezcla los productos de la cebada y la aceituna de una forma natural.



330- 750 ml



BOXES DE REGALO

VARIAS COMBINACIONES Y TAMAÑOS. TAMBIÉN PERSONALIZABLES



COSMÉTICA

ELABORADA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



