



BRESSOL

**AUTHENTIEK VALENCIAANS
VAKMANSCHAP**

*Vraag een prijslijst aan door te schrijven naar
info@bressol.nl

ONZE OORSPRONG

Wij zijn twee vrienden met een missie: de smaken van de regio Valencia naar Nederland brengen. Met elke fles, pot en hap delen we niet alleen bijzondere producten, maar ook de ziel van een land vol traditie. Van distilleerderijen in de bergen tot boomgaarden aan de kust.

Onze selectie is gemaakt door gepassioneerde ambachtslieden die erfgoed omzetten in smaak. Meer dan eten, het is een verbinding met de verhalen, mensen en landschappen die Valencia onvergetelijk maken.

CATEGORIEËN



Ambachtelijke dranken



Voorgerechten & Tapas



Olijfolie & Smaakmakers



Rijstcultuur



Zoetigheden, jam & thee



Onze leveranciers

Ambachtelijke dranken



Ontdek onze selectie ambachtelijke dranken: kant-en-klare cocktails, karaktervolle likeuren, speciaalbieren en authentieke Valenciaanse horchata. Met zorg bereid, weerspiegelen ze de creativiteit en traditie van onze producenten.



Sangria Likeur

Fruitige rum-likeur om een tinto de verano te veranderen in een authentieke Spaanse sangria. 16% vol.

70 cl. = la1.02.001
3 l. = la1.02.002



Herbero Likeur

Ambachtelijke likeur gemaakt met mediterrane kruiden, afkomstig uit de Sierra de Mariola. 20% vol.

70 cl. = la1.02.003
3 l. = la1.02.004



Nougatroomlikeur

Romige ambachtelijke likeur, geïnspireerd op Valencia's Turrón a la Piedra. Met tonen van honing en geroosterde amandelen. 15% vol.

70 cl. = la1.02.005
3 l. = la1.02.006



Mispelroomlikeur

Romige ambachtelijke likeur gemaakt met mispels uit Callosa d'en Sarrià. 15% vol.

70 cl. = la1.02.007
3 l. = la1.02.008



Banketroomlikeur

Romige ambachtelijke likeur uit Bocairent, geïnspireerd op de traditionele Pastissos de les Monges. 15% vol.

70 cl. = lal.02.001
3 l. = lal.02.002



Rijstroomlikeur

Ambachtelijke roomlikeur geïnspireerd op arroz con leche, met tonen van kaneel en vanille. 15% vol.

70 cl. = lal.02.011
3 l. = lal.02.012



Cremaet likeur

Likeur geïnspireerd op de beroemde Valenciaanse cremaet, ideaal om te mengen met koffie. 16% vol.

70 cl. = lal.02.013
3 l. = lal.02.014



Mala Vida

Een rood ambachtelijk bier, gerijpt op Amerikaans eiken, met subtiele tonen van rode wijn en geroosterde vanille. 5,5% vol.

33 cl. = soc.02.001



La Socarrada

Ambachtelijk bier uit Xàtiva, gebrouwen met rozemarijn en honing. Met een unieke smaak. 6% vol.

33 cl. = soc.02.002



Er Boquerón

Een verfrissend bier gebrouwen met gezuiverd zeewater. Met een licht zoute smaak. 4,8% vol.

33 cl. = soc.02.003



Tinto de Verano Canalla

Een gedurfde tinto de verano, gemaakt met rode wijn van de Bobal-druif. 5% vol.

33 cl. = pda.02.004



Althaia

Gebrouwen in Altea in de Lager-stijl, resulterend in een zeer verfrissend en gemakkelijk te drinken bier. 5% vol

33 cl. = pda.02.001



Vidal Balaguer

Premium rode wijn uit de Guadalest-vallei, 18 maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten. 13,5% vol.

75 cl. = mas.02.001



Albor de Masos

Een jonge en expressieve rode wijn met fijne tannines en aroma's van bosvruchten, specerijen en mediterrane balsamiconuances. 13,5% vol.

75 cl. = mas.02.002



Mas de la Mona

Elegante Chardonnay witte wijn, op vat gefermenteerd in Frans eiken. Subtiële, complexe afdronk. 13% vol.

75 cl. = mas.02.003



Penya del Castellet

Elegante rosé van 100% Monastrell-druiven (Guadalest-vallei). Fris, floraal en levendig. 12,5% vol.

75 cl. = mas.02.004



Rode Vermouth (JdP)

Ambachtelijke rode vermout uit Alicante, verrijkt met aromatische kruiden en afgesloten met een Franse eikenstop. 15% vol.

75 cl. = jdp.02.001



Witte Vermouth (JdP)

Een verfijnde witte vermout met tonen van vanille en citrus, gerijpt in Amerikaanse eikenhouten vaten. 15% vol.

75 cl. = jdp.02.002



Agua de Valencia

Een premium Agua de Valencia, gemaakt met muskaatwijn en vers geperst sinaasappelsap. 11% vol.

75 cl. = jdp.02.003
2 l. = jdp.02.004



Negroni (JdP)

Een cocktail gemaakt met kruideninfusies, citrusschillen en jeneverbes. Gebotteld met een eikenhouten stop. 22% vol.

75 cl. = jdp.02.005



Rode Vermout (Torino)

Gemaakt van Muskaat van Alexandrië-druiven en doordrenkt met geselecteerde kruiden volgens een middeleeuws recept. 15% vol.

70 cl. = jdp.02.006
2 l. = jdp.02.007



Witte Vermout (Torino)

Witte vermout, gemaakt met Muskaat en verse mediterrane botanicals, met een verfijnd profiel. 15% vol.

70 cl. = jdp.02.008
2 l. = jdp.02.009



Mistela (CdM)

Gemaakt van Muskaatdruiven uit Teulada onder de Beschermd Oorsprongsbenaming Alicante. 15% vol.

75 cl. = jdp.02.010
2 l. = jdp.02.011



Horchata cream liqueur

Zachte en zoete roomlikeur gemaakt van Valenciaanse tijgernoten. 17% vol.

70 cl. = fpo.02.003



Valenciaanse Horchata

Traditionele Valenciaanse
horchata de chufa. 100%
natuurlijk, veganistisch en
lactosevrij. Geen alcohol.

1 l. = fpo.02.001

Voorgerechten & Tapas



Een onweerstaanbare selectie voorgerechten: unieke olijfvariëteiten, ambachtelijke tapenades en smakvolle hapjes. Perfect om te delen en te genieten van een echt mediterraan moment.



Gegrilde artisjokken in olijfolie

Gegrilde artisjokken, vervolgens
bewaard in een pot met olijfolie.

330 gr. = croc.01.001



Hele artisjok met olijfolie

Hele artisjok, gekookt en
bewaard met olijfolie, zout en
citroen.

110 gr. = croc.01.002



Paasworst

Dry sausage made from pork

50 gr. = elc.01.001



Droge chorizo

Dry sausage made from pork
with spices and paprika

50 gr. = elc.01.002



Worst uit Burriana

Dry sausage made from pork containing cayenne pepper.

170 gr. = elc.01.003



Pittige worst uit Burriana

Dry and spicy sausage made from pork containing cayenne pepper.

170 gr. = elc.01.004



Paasworsts en hartige snacks

Een snackbox met ambachtelijke Paasworst en knapperige hartige snacks

1 unit. = elc.01.005



Bombas

Grote, sappige Gordal-olijven, doordrenkt met een vurige mix van Spaanse chilipepers en specerijen.

380 gr. = oga.01.001

2,5 kg. = oga.01.002



Chupadedos

Groene Sosa Picolimón-olijven, ingesneden en op traditionele wijze gemarineerd met rode paprika, knoflook, oregano en olijfolie. Zacht, fris en licht kruidig.

490 gr. = oga.01.003
2,5 kg. = oga.01.004



Del Abuelo

Gebarsten olivens, gekookt en gemarineerd met rode paprika, knoflook, oregano en komijn. Rijk, licht pittig en aromatisch.

490 gr. = oga.01.005
2,5 kg. = oga.01.006



Golden

Grote groene olivens, gemarineerd met citroen, knoflook en extra vierge olijfolie.

380 gr. = oga.01.007
2,5 kg. = oga.01.008



Mojo Picón

Gebarsten olivens, gekookt en gemarineerd in een pittige pekel. Krachtig en licht pittig.

490 gr. = oga.01.009
5 kg. = oga.01.010



Cocktail

Een kleurrijke mix van groene en zwarte olijven, zilveruitjes en augurken in een milde pekel.

490 gr. = oga.01.011



Gazpacha

Een krachtige, pittige mix van ontpitte soda-olijven, uien, wortels, komkommer en gesneden chilipeper in gazpacha-stijl. Gekruid met extra vierge olijfolie, gerookt paprikapoeder, harissa, chimichurri en komijn.

5 kg. = oga.01.014



Cuquillo

Donkere olijven met paarse tinten en een delicate, licht zoete smaak.

490 gr. = oga.01.015



Sevillanas

Hele, gekookte Manzanilla-olijven, traditioneel gemarineerd voor een milde, natuurlijke smaak. Stevig van textuur en mooi in balans.

490 gr. = oga.01.017
5 kg. = oga.01.018



Picantet

Ambachtelijke tomatenspread uit Muro de Alcoy, gemaakt met knoflook, cayennepeper en extra vierge olijfolie. Licht pittig en vol van smaak.

184 gr. = pma.01.001



Pericana

Ambachtelijke Pericana uit Valencia, bereid met geroosterde rode paprika, zongedroogde tomaat en Capellà torrat. Een licht gerookte visspecialiteit.

184 gr. = pma.01.002



Groene olijvenspread

Gemaakt van groene olijven uit Muro d'Alcoi, verrijkt met een vleugje mediterrane kruiden en extra vierge olijfolie.

184 gr. = pma.01.003



Aspencat

Traditionele groenteconserven uit Muro d'Alcoi met geroosterde paprika, gezouten kabeljauw en olijfolie.

184 gr. = pma.01.004



Spread van gedroogde tomaat

Ambachtelijke tomatenspread uit Muro, bereid met zongedroogde tomaten, olijfolie en mediterrane kruiden.

184 gr. = pma.01.005



Zongedroogde Tomaat in Olijfolie

Zongedroogde tomaten uit Muro, bewaard in olijfolie, met een intense en zoete mediterrane smaak.

184 gr. = pma.01.006



Allioli Chovi

Traditionele saus gemaakt van knoflook en olie, met een intense aroma en romige textuur.

190 gr. =cmc.01.001



Hartige schijfjes

Ambachtelijk gebakken hartige plakjes met een heerlijke, knapperige textuur.

135 gr. =pas.01.001



Schijfjes met chia en sesam

Met de hand gebakken plakjes met chia- en sesamsmaak met een heerlijke, knapperige textuur.

135 gr. = pas.01.003



Zoete schijfjes

Zoete, ambachtelijk gebakken schijfjes met een heerlijke, knapperige textuur.

135 gr. = pas.01.002

Olijfolie & Smaakmakers



Een collectie van essentiële smaken: extra vierge olijfolie, ambachtelijke azijnen en mediterrane zouten met een creatieve twist. Ingrediënten die elk gerecht naar een hoger niveau tillen en je verbinden met de essentie van ons land.



Extra vierge olijfolie

Hoogwaardige extra vierge olijfolie uit de regio Valencia, koudgeperst van olijven uit Alcoy.

50 cl. = pda.03.001



Olijfolie met knoflook

Rijke en aromatische extra vierge olijfolie met gedroogde knoflookteentjes.

50 cl. = pda.03.002



Olijfolie met guindilla en peper

Robuuste extra vierge olijfolie, natuurlijk gemacereerd met chili en peperkorrels.

50 cl. = pda.03.003



Olijfolie met citroen

Frisse extra vierge olijfolie met gedroogde citroenschijfjes.

50 cl. = pda.03.004



Olijfolie met rozemarijn

Aromatische extra vierge olijfolie met rozemarijn en peper.

50 cl. = pda.03.005



Olijfolie met truffel

Luxe extra vierge olijfolie met natuurlijke truffelaroma's.

50 cl. = pda.03.006



Premium Olijfolie Cadeauverpakking

Twee uitzonderlijke extra vierge olijfoliën in een luxe geschenkdoo. 2x500 ml

1 set = mas.03.005



Olijfolie Torcus

Extra vierge olijfolie uit Cocentaina, eerste groene oogst en koudgeperst, sterke smaak.

50 cl. = lmc.03.001

2 l. = lmc.03.002

5 l. = lmc.03.003



Zout met knoflook

Zeezoutvlokken met gedroogde knoflook.

75 gr. = pda.03.013
175 gr. = pda.03.014



Zout met barbecue

Zeezoutvlokken met barbecuekruiden.

75 gr. = pda.03.015
175 gr. = pda.03.016



Zout met ui

Zeezoutvlokken met gedroogde ui.

75 gr. = pda.03.017
175 gr. = pda.03.018



Zout met kerrie

Zeezoutvlokken met kerriekruiden.

75 gr. = pda.03.019
175 gr. = pda.03.020



Zout met munt

Zeezoutvlokken met gedroogde munt.

75 gr. = pda.03.021
175 gr. = pda.03.022



Zout met sinaasappel

Zeezoutvlokken met gedroogde sinaasappel.

75 gr. = pda.03.023
175 gr. = pda.03.024



Zwart zout

Zeezoutvlokken met inktvisinkt.

75 gr. = pda.03.025
175 gr. = pda.03.026



Zout met paprika

Zeezoutvlokken met paprikakruiden.

75 gr. = pda.03.027
175 gr. = pda.03.028



Zout met rozemarijn

Zeezoutvlokken met gedroogde rozemarijn.

75 gr. = pda.03.029
175 gr. = pda.03.030



Zout met rozenblaadjes

Zeezoutvlokken met gedroogde rozenblaadjes.

75 gr. = pda.03.031
175 gr. = pda.03.032



Zout met tomaat

Zeezoutvlokken met gedroogde tomaat.

75 gr. = pda.03.033
175 gr. = pda.03.034



Vloeibaar zout

Vloeibaar zout met een vleugje citroenzuur.

250 ml. = pda.03.035



Vanilleazijn

Vanilleazijn met een zachte, romige zoetheid.

20 cl. = pda.03.007



Citroenazijn

Verfrissende citroenazijn met een citrusaroma.

20 cl. = pda.03.008



Granaatappelazijn

Natuurlijke granaatappelazijn.

20 cl. = pda.03.009



Sinaasappelazijn

Sinaasappelazijn met een milde citruszoetheid.

20 cl. = pda.03.010



Vijgenazijn

Vijgenazijn met een subtiel zoet aroma.

20 cl. = pda.03.011



Appelazijn

Appelazijn met een frisse en lichte zuurgraad.

20 cl. = pda.03.012

Rijstcultuur



Dompel jezelf onder in de authentieke cultuur van Valenciaanse rijst met onze kookpakketten, geselecteerde rijstvariëteiten en – originele paellapannen. Alles wat je nodig hebt om een echte paella te beleven, precies zoals wij die in onze streek maken.



Paella Valenciana

Een 20-minutenpakket voor het bereiden van een Valenciaanse paella met houtgerookte rijst van Quique Dacosta.

4 port. = Afu.01.001



Zwarte Rijst

Een 20-minutenpakket voor het bereiden van zwarte rijst met inktvis, lenteknoflook en baby-octopus van Quique Dacosta.

4 port. = Afu.01.002



Rijst met ribben

Een 20-minutenpakket voor het bereiden van rijst met ribben, paddenstoelen en groenten van Quique Dacosta.

4 port. = Afu.01.003



Professionele geëmailleerde paellapan

Paellapan geschikt voor inductie, oven, gas, elektrisch en keramische kookplaten.

38 cm. = fab.05.001

Vraag naar andere maten



Bomba Rijst

Kortkorrelige Bomba-rijst uit de Albufera van Valencia. Optimale kooktijd: 16-18 minuten.

1 Kg. = Ald.01.001



J. Sendra ronde rijst

Ronde rijst uit de Albufera van Valencia. Optimale kooktijd: 13-15 min.

1 Kg. = Ald.01.002

Zoetigheden, jam & thee



Heerlijkheden voor ieder moment van de dag: ambachtelijke nougats, jam gemaakt van seizoensfruit, natuurlijke honing en een zorgvuldig geselecteerd assortiment infusies. Smaken die troosten en je verbinden met de mediterrane natuur.



"Turrón de Jijona"

(Zachte nougat) Romige nougat gemaakt met 68% Marcona-amandelen, sinaasappelbloesem- of rozemarijnhoning, suiker en eiwit. Bereid volgens een ongewijzigde familietraditie sinds 1770.

300 gr. = hmp.01.001



"Turrón a la Piedra"

(Steen-nougat) Traditionele zachte nougat gemaakt met geroosterde Marcona-amandelen, suiker, citroenschil en kaneel. Een klassieke Jijona-receptuur zonder honing.

300 gr. = hmp.01.002



"Turrón de Yema"

(Eidooier-nougat) Zachte nougat gemaakt met Marcona-amandelen, gekonfijte eidooier en suiker. Fijn gekruid met kaneel.

300 gr. = hmp.01.003



"Turrón de Yema Tostada"

(Gebrande eidooier-nougat) Traditionele nougat gemaakt met Marcona-amandelen en gekonfijte eidooier, afgewerkt met een gekarameliseerde suikerlaag.

300 gr. = hmp.01.004



“Turrón duro”

(Harde nougat) Nougat gemaakt met 64% Marcona-amandelen, sinaasappelbloesem- of rozemarijnhoning, eiwit en ouwel. Stevige textuur en milde smaak.

300 gr. = hmp.01.005



Chocolade-nougat met amandelen

Een tijdloze klassieker gemaakt met Marcona-amandelen en pure donkere chocolade. Rijk, intens en ambachtelijk bereid in Jijona volgens traditionele methodes.

300 gr. = hmp.01.006



“Turrón de Chufa”

(Tijgernoot-nougat) Ambachtelijke nougat gemaakt met Marcona-amandelen en Valenciaanse tijgernoten. Een unieke en romige creatie.

300 gr. = hmp.01.007



Eucalyptus een propolis honing

250 gr. = lmc.01.001
450 gr. = lmc.01.002



Citroen honing

250 gr. = lmc.01.003
450 gr. = lmc.01.004



Rozemarijn honing

250 gr. = lmc.01.005
450 gr. = lmc.01.006



Honing lolly's

120 unit. = lmc.100



Honing snoepjes

Honing 200 gr. = lmc.101
Eucalyptus 200 gr. = lmc.102
Propolis 200 gr. = lmc.103
Citroen 200 gr. = lmc.104
Gember 100 gr. = lmc.105



Wooden honey spoon

1 unit. = lmc.106



Pompoenjam

Jam gemaakt met verse pompoen en natuurlijke ingrediënten.

200 gr. = mlc.01.015



Sinaasappel en chocolade jam

Jam gemaakt met pure chocolade en sappige sinaasappel.

200 gr. = mlc.01.016



Tomatenjam

Traditionele jam gemaakt met rijpe tomaten en natuurlijke ingrediënten.

200 gr. = mlc.01.001



Sinaasappeljam

Jam met de zoetheid en zuurheid van rijpe sinaasappels.

200 gr. = mlc.01.002



Meloenjam

Zachte jam gemaakt met zoete meloen.

200 gr. = mlc.01.003



Bosbessenjam

Jam gemaakt met rijpe bosbessen en natuurlijke ingrediënten.

200 gr. = mlc.01.004



Artisjokkenjam

Bijzondere jam gemaakt met malse artisjokken.

200 gr. = mlc.01.005



Gekarameliseerde appel en kaneeljam

Jam met gekarameliseerde appels en kaneel.

200 gr. = mlc.01.006



Gemberjam

Jam gemaakt met verse gember. Gedurfde en pittige smaak.

200 gr. = mlc.01.007



Kastanje en vanillejam

Ambachtelijke jam met kastanjes en natuurlijke vanille.

200 gr. = mlc.01.008



Abrikozenjam

Jam bereid met zongerijpte abrikozen.

200 gr. = mlc.01.009



Uienjam

Langzaam gekookte uienjam met een natuurlijk zoete en milde smaak.

200 gr. = mlc.01.010



Kersenjam

Jam gemaakt van geselecteerde rijpe kersen.

200 gr. = mlc.01.011



Vijgen en walnotenjam

Rijke jam gemaakt met zoete vijgen en knapperige walnoten.

200 gr. = mlc.01.012



Rode paprikajam

Gemaakt met geroosterde piquillo-paprika's en natuurlijke ingrediënten.

200 gr. = mlc.01.013



Roze tomatenjam met basilicum

Originele jam van roze tomaten, basilicum en peper.

200 gr. = mlc.01.014



Timonet

Doos met 25 zakjes tijminfusie

1 doos = alc.02.001



Salvia

Doos met 25 zakjes salie-infusie

1 doos = alc.02.002



Fenoll

Doos met 25 zakjes venkelinfusie

1 doos = alc.02.003



Herberet

Doos met 25 zakjes
kruidenmelange: tijm, salie,
venkel, citroenverbena, munt

1 doos = alc.02.004



Suikervrije tarwerol met sinaasappel en chocola

Tarwerol zonder suiker, met een verfijnde combinatie van sinaasappel en pure chocola.

135 gr. = pas.01.004



Tarwerol met chocola

Luchtige tarwerol gevuld met fijne pure chocola.

135 gr. = pas.01.005



Tarwerol met glazuursuiker

Knapperige tarwerol met poedersuiker en een vleugje sinaasappelsap.

155 gr. = pas.01.006



Warme chocolademelk

chocoladepoeder om te bereiden met melk of water

250 gr. = cmc.01.002

Onze leveranciers



Heerlijkheden voor ieder moment van de dag: ambachtelijke jam van seizoensfruit, natuurlijke honing en een zorgvuldig geselecteerd assortiment infusies. Smaken die troosten en je verbinden met de mediterrane natuur.

PRÍNCIPE DE AZAHAR

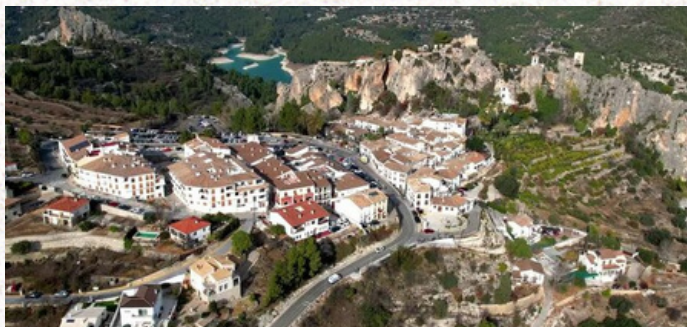
Príncipe de Azahar is een familiebedrijf dat in 1990 in Altea werd opgericht. Wat begon met fruitwijnen is uitgegroeid tot een assortiment ambachtelijke producten, waaronder gearomatiseerde azijnen, aromatische olijfoliën en mediterrane zeezoutvlokken.

Hun wijnmakerij in Altea organiseert proeverijen voor wie hun producten in een unieke omgeving wil ontdekken.



MASOS DE GUADALEST

In de Guadalest-vallei heeft de familie Vidal Balaguer hun wijntraditie nieuw leven ingeblazen met Bodega MASOS, waar wijnbouw al in de 13e eeuw werd gedocumenteerd. Met het MASOS-project hebben zij vier traditionele boerderijen gerestaureerd om het agrarische en culturele erfgoed van de vallei te behouden. De bodega is nu open voor het publiek voor rondleidingen en wijnproeverijen in een werkelijk unieke omgeving.



CROQUELLANAS

Uit het hart van Morella heeft dit familiebedrijf de kunst van het land bewerken al generaties lang doorgegeven. Gespecialiseerd in paddenstoelen, truffels en vlees van traditionele jacht en veeteelt, combineren zij voorouderlijke kennis met diep respect voor hun omgeving. Ze bieden producten die het authentieke en stille karakter van deze unieke streek weerspiegelen.



OLIVES GARCIA

Uit het hart van Morella heeft dit familiebedrijf de kunst van het land bewerken al generaties lang doorgegeven. Gespecialiseerd in paddenstoelen, truffels en vlees van traditionele jacht en veeteelt, combineren zij voorouderlijke kennis met diep respect voor hun omgeving. Ze bieden producten die het authentieke en stille karakter van deze unieke streek weerspiegelen.



JARABE DE PALO

Jarabe de Palo betreedt het internationale toneel met gedurfde, premium versterkte wijnen voor aperitieven of desserts. Met een sterk karakter en een merk vol attitude zijn ze hier om de regels te doorbreken en te bewijzen dat er in de wijnwereld nog veel te zeggen valt.



JARABE DE PALO



A FUEGO

by Quique Dacosta

A Fuego is een lijn van eenvoudig te bereiden rijstgerechten, ontwikkeld door chef-kok Quique Dacosta. Gemaakt met hoogwaardige Albufera-rijst (D.O. València) en houtgerookt voor extra smaak. Elke verpakking bevat alles wat je nodig hebt om je gasten te imponeren of om cadeau te doen aan je favoriete foodies.



LA PERICANA DE MURO

La Pericana de Muro is een familiebedrijf in Muro de Alcoy, aan de voet van de Sierra Mariola, dat zich toelegt op het maken van traditionele conserven. Bereid met extra vierge olijfolie uit hun eigen boomgaarden en zonder toevoegingen, zijn hun producten 100% natuurlijk, klaar om te eten en perfect passend binnen een mediterraan dieet.



BANDOLER

Deze likeuren worden vervaardigd door een familiedistilleerderij in de Sierra de Mariola, die met trots generaties aan traditie in ere houdt. Met eeuwenoude recepten produceren zij unieke, smaakvolle dranken die de essentie van hun regio vastleggen.



DULCES LA CARTUJA

Germán en Sacri zijn een echtpaar met diepe wortels in hun streek en ruime ervaring in de traditionele banketbakkerij. Vanuit hun werkplaats in Altura, in Castellón, maken zij ambachtelijke jam en zoetigheden met lokale ingrediënten. Een familietraditie die drie generaties geleden begon en nu zijn weg vindt naar delicatessenwinkels in heel Europa.



HIJOS DE MANUEL PICÓ

Opgericht in 1770 in Jijona, Alicante, heeft deze familiewerkplaats voor turrón haar ambacht doorgegeven over acht generaties. Met een diepgewortelde toewijding aan traditie blijven zij de beste ingrediënten selecteren en eeuwenoude productiemethoden behouden. Vandaag staat Hijos de Manuel Picó bekend als “de turrón van een leven lang”.

