

*¿Es posible transportar los aromas de la cocina casera a miles de kilómetros de distancia? La receta es una mezcla de entusiasmo, amor por los sabores de la cocción lenta, un buen proyecto empresarial y productos llenos de sabor y autenticidad. La empresa La Tejea elabora mermeladas y salsas que son 100% naturales, con excelentes materias primas y sin aditivos.*

*Nuestra empresa está ubicada en El Real de San Vicente, un pueblo de montaña en la esquina noreste de la provincia de Toledo (Castilla-La Mancha · España). Una zona rural tranquila, salpicada de robles y entradas a los bosques marcada por colinas que suavizan los obstáculos naturales de la montaña cubierta de robles y castaños. Nuestro pueblo, que es muy rico en huertos, también está rodeado por una gran área boscosa. Este variado paisaje natural es otro factor que La Tejea quiere honrar y transmitir a través de sus productos. La Tejea cuenta con productos locales y provinciales para hacer sus conservas artesanales.*

*Tenemos una amplia gama de manjares, todos ellos hechos en casa, productos totalmente naturales, sin aditivos ni conservantes.*

- > Mermeladas artesanales.*
- > Conservas y reducciones de fusión.*
- > Salsas de tomate.*

***Alguien nos dijo en una ocasión que “LA NATURALEZA NO PODEMOS MEJORARLA, PERO SI ENVASARLA”.... Lo seguiremos haciendo.***

# MERMELADAS ARTESANAS GOURMET

Todos nuestros productos están hechos en lotes pequeños para obtener un mayor control sobre la calidad. Estamos haciendo mermeladas artesanales que son 100% naturales, utilizando excelentes materias primas, muchas de las cuales son de los alrededores cercanos. El proceso de producción de forma artesanal se ha conservado desde el inicio de nuestra fábrica. El resultado es una maravillosa gama de mermeladas que recogen la esencia de la naturaleza.



## Mermelada de Higo

**Ingredientes:** 65% Higo, 35% Azucar.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada Frambuesa con chocolate blanco

**Ingredientes:** 55% Frambuesa, 30% azucar y 15% chocolate.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada de melocotón

**Ingredientes:** 60% Melocotón, 40% azúcar., gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada Naranja amarga

**Ingredientes:** 60% naranja, 40% azúcar.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada Zarzamora

**Ingredientes:** 60% Zarzamora, 40% azúcar  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada Fresa.

**Ingredientes:** 60% Fresa, 40% azúcar. gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada Naranja amarga con chocolate

**Ingredientes:** 55% naranja, 30% azucar y 15% chocolate.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada Frambuesa

**Ingredientes:** 60% Frambuesa, 40% azucar  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada ciruela

**Ingredientes:** 60 % Ciruela, 40% azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada Grosella negra

**Ingredientes:** 60% Grosella negra 40% azúcar.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada de Aceite de Oliva Virgen Extra

**Ingredientes:** 50% Aceite de Oliva Virgen Extra, agua, 25% azucar y goma xantana.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



# CAMELIZADOS COCINA FUSIÓN

La Tejea se caracteriza por ser una fuente constante de inspiración e innovación para nuestros clientes. Presentamos nuestra gama de productos enfocados a la cocina de fusión y la cocina de autor, elaborados de la manera más artesanal y tradicional. Con estos productos puede agregar creatividad a sus platos con nuevos sabores mezclados sorprendentes. Cada producto tiene su propia historia, su propio potencial y sus posibilidades, realmente le recomendamos que los pruebe y hace volar la imaginación culinaria.



## Cebolla caramelizada al vinagre de Jerez.

**Ingredientes:** 85% cebolla, 11% azúcar, 3% caramelo líquido 1% Vinagre de Jerez.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada de Cebolla

**Ingredientes:** 65% cebolla, 35% azúcar  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Higos caramelizados al vinagre de Jerez

**Ingredientes:** Higos verdes frescos, azúcar, caramelo líquido y vinagre de Jerez  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada de Tomate

**Ingredientes:** 65% tomate 35% azúcar  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Dados de mango caramelizados

**Ingredientes:** Dados de Mango, azúcar y caramelo líquido  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Fritada Caramelizada

**Ingredientes:** Cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, azúcar y caramelo líquido  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Pimientos asados en Almíbar

**Ingredientes:** Pimientos asados, azúcar y zumo de limón.  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Mermelada de pimiento

**Ingredientes:** 65% Pimiento 35% azúcar  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.



## Manzana laminada caramelizada

**Ingredientes:** manzana, azúcar, caramelo y vinagre de Jerez  
**Peso:** 130gr., 270gr., 1 Kg.  
**Unidades por caja:** en datos logísticos.

# SALSAS Y REDUCCION

Elaborado en España con ingredientes totalmente naturales superiores que realmente complementan la comida, se hace en pequeños lotes con una mezcla equilibrada de tomates naturales superiores y especias y condimentos distintos.

Con solo una cucharada puede transformar rápida y fácilmente las comidas diarias en experiencias culinarias creativas. Y sí, incluso puedes cocinar con ellos.



## Reducción de Pedro Ximenez

**Ingredientes:** 65% Vino Pedro Jiménez, 30% azúcar, 5% caramelo líquido y goma xantham.

**Peso:** botella dispensador 250ml. / 500ml.

**Unidades por caja:** en datos logísticos

botella 250ml.	12 botellas por caja
botella 500ml.	10 botellas por caja



## Tomate Natural “Especial tostadas”

**Ingredientes:** Tomate Natural, aceite de oliva, sal.

**Peso:** 370 gr.

**Unidades por caja:** 12

## Salsa de Tomate “Al estilo de mi abuela”

**Ingredientes:** Tomate Natural y tomate concentrado, cebolla, aceite de oliva, azúcar y sal.

**Peso:** 370 gr.

**Unidades por caja:** 12





# Datos Logísticos

Unidades logísticas (por caja)	130 gr.	Formato: 12 unidades por caja.
	270 gr.	Formato: 8 unidades por caja.
	370 gr.	Formato: 12 unidades por caja.
	1 Kg	Formato: 6 unidades por caja.

	<b>Caja 1</b>	<b>Caja 2</b>	
	- Para formatos de 130 gr, 270 gr y 1 kg.	- Para formatos de 270 gr.	
<b>Largo</b>	30,4 cm	30,4 cm	
<b>Ancho</b>	22,0 cm	22,0 cm	
<b>Alto</b>	17,0 cm	7,5 cm	

- Un mismo palet puede llevar cajas de distintas referencias.
- Palet americano y otros tipos de pallet también están disponibles.

