

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

E S P A Ñ A

SABORTOUR
selección gourmet



Lo que nos une
es comer bien.

Cuando Sabortour da sus primeros pasos, lo hace con un sueño en el horizonte: **unir al mundo entero alrededor de nuestro mayor tesoro, la gastronomía.** Y así hemos seguido, paso a paso, hasta recorrer toda la península, sus rincones y sus D.O.; hasta probar todos los sabores y escoger lo mejor entre lo mejor, en un viaje inolvidable que, sin duda, merece ser compartido. ¿Nos acompañas?

Somos Sabortour

LO QUE NOS UNE ES COMER BIEN

SELECCIONAMOS

Recorremos cada rincón de nuestra geografía hasta detectar y escoger las mejores especialidades gourmet a los mejores precios, y lo hacemos de la mano de expertos que nos ayudan en su valoración.

DISTRIBUIMOS

Operamos con distribuidores, restaurantes y tiendas, tanto nacionales como internacionales, estableciendo un puente directo entre cliente y productor. ¿Nuestra misión? Más valor, menos costes.

ACOMPAÑAMOS

Estamos al lado de nuestros colaboradores durante todo el proceso, con un contacto personal para hacerlos llegar más lejos. Que el productor pueda ampliar sus ventas, y que nuestro cliente pueda acceder a productos de alta calidad a precios ajustados. Así es como entendemos la confianza.

Desde el Mar Cantábrico donde nadan nuestras anchoas hasta la dehesa andaluza, donde pacen libremente nuestros ibéricos. Desde los vastos campos manchegos, hogar de deliciosos quesos curados, hasta la albufera del levante donde cultivamos nuestro arroz DO. **Dondequiera que estemos, lo que nos une es comer bien.**



Carne de vacuno.

*Cortes selectos rebosantes
de jugosidad y ternura.*

SABORTOUR
selección gourmet



Frisona gallega.

La vaca más representativa del paisaje gallego.
Carne de vacuno de sabor agradable, intensidad en boca media y grasa con textura mantequillosa.

Maduración: DRY AGED +20 días

*Piezas disponibles en versión PRIME, más exclusivas, de más calidad y con un tiempo de maduración superior (+30 días).



Holstein.

La vaca más elegante.
Carne de vacuno agradable en boca, de sabor suave, aroma fino y con grasa intramuscular.

Maduración: DRY AGED +30 días

*Piezas disponibles en versión PRIME, más exclusivas, de más calidad y con un tiempo de maduración superior (+35 días).



Simmental.

La vaca por excelencia.
Carne de sabor suave, aroma fino y grasa intramuscular.

Maduración: DRY AGED +30 días

*Piezas disponibles en versión PRIME, más exclusivas, de más calidad y con un tiempo de maduración superior (+35 días).



D'campo.

Se distingue por su alimentación.
Carne de sabor muy intenso y de textura suave.

Maduración: DRY AGED +40 días

*Piezas disponibles en versión PRIME, más exclusivas, de más calidad y con un tiempo de maduración superior (+45 días).



Rubia gallega.

Posiblemente la mejor raza de vaca del mundo.
Carne sabrosa en boca, con cierta dureza y aroma potente.

Maduración: DRY AGED +50 días



Capricho oro.

Pocos ejemplares, para los paladares más exigentes.
Carne de vacuno extremadamente sabrosa en boca, con toques salinos, muy tierna y con un aroma penetrante.

Maduración: DRY AGED +50 días



Wagyu ibérico.

Carne tierna y jugosa de exquisito sabor y aroma.
Con infiltraciones de grasa entre las fibras musculares.

Maduración: DRY AGED +20 días

Cortes disponibles: lomo alto con hueso.

Turina portuguesa.

Con un distinguido sabor diferente y sorprendente.
Carne de intenso sabor, aroma fino y mucha grasa intramuscular.

Maduración: DRY AGED +40 días



Black Angus Portugal.

El Black Angus lusitano alimentado con cereales y maíz.
Carne vetada de alta calidad por su ternura, jugosidad y suave sabor.

Maduración: DRY AGED +30 días



Cortes disponibles

Cada raza está disponible en distintos cortes: lomo entero con solomillo; chuleta "al corte"; lomo alto con o sin hueso (4-8 costillas); rib-eye; tomahawk; cowboy steak; t-bone; lomo bajo con hueso; lomo bajo sin hueso y lomo bajo sin hueso "al corte".

Buey gallego.

Sabor intenso para los más sibaritas.
Carne de tono rojizo-púrpura, con grasa de tono nacarado y textura firme y consistente.

Maduración: DRY AGED +50 días

Cortes disponibles: lomo entero sin solomillo y lomo premium entero sin solomillo.



Carne de cerdo ibérico.

100% ibérico, 100% sabor.

SABORTOUR
selección gourmet



Carne de cerdo ibérico de bellota.

Cortes disponibles: presa ibérica de bellota; secreto ibérico de bellota y solomillo ibérico de bellota.



Carne de cerdo ibérico cebo /cebo de campo.

Cortes disponibles: presa ibérica; secreto extra ibérico; solomillo ibérico; lomo ibérico; pluma ibérica; costillas ibéricas troceadas; carrilleras ibéricas; carré ibérico destalonado y panceta ibérica con manto.

Jamones y embutidos.

*La finura y la pureza,
unidas en un sabor único.*

SABORTOUR
selección gourmet

Jamones y embutidos ibéricos.

Jamones y paletas 100% ibéricos de bellota, selección y de cebo; cañas de lomo ibérico de bellota; papada ibérica adobada; panceta ibérica adobada; chorizo ibérico de bellota; salchichón ibérico de bellota; coppa ibérica natural y morcón ibérico selección y de bellota.

Disponibilidad de piezas enteras con hueso; deshuesadas y pulidas; a tacos 1/4; loncheados de 40g a 100g y medias piezas (consultar disponibilidad según producto).



Jamones y embutidos.

*La finura y la pureza,
unidas en un sabor único.*

SABORTOUR
selección gourmet



Berkshire, Mangalica y cerdo alimentado con castañas.

Piezas enteras con curación +18 meses.



Jamón chato murciano, duroc y serrano.

Piezas disponibles en gran reserva 30 meses, 24 meses
y 20 meses. Enteras con hueso; deshuesadas y pulidas y
a tacos 1/4 (según producto).



Jamón de Wagyu.

Disponible entero con hueso y deshuesado,
también en paleta entera con hueso.



Cecina de León.

Calidad gran reserva con +12 meses de curación.
Disponible a tacos o loncheada 100 g.

*Indomable naturaleza cantábrica
en total libertad.*

Anchoas y boquerones del Cantábrico.

SABORTOUR
selección gourmet



Filetes de anchoas del Cantábrico.

Disponibles en tarrina, lata
y tarro; en aceite vegetal,
aceite de oliva, aceite de
oliva "selección extra" y
AOVE ecológico.

**Contactar para recibir más información
sobre los formatos y pesos.*



Filetes de boquerón del Cantábrico.

Disponibles en tarrina y
lata; en aceite vegetal,
aceite de oliva y aceite de
oliva "selección extra".

**Contactar para recibir más información
sobre los formatos y pesos.*

Conservas de pescado.

*Deliciosas conservas
para no perder el Norte.*

SABORTOUR
selección gourmet



Bonito del norte y ventresca de bonito del norte.

Disponible en tarro y lata.
En aceite de oliva, aceite
de oliva "selección extra",
AOVE ecológico y salsa
catalana.

**Contactar para consultar los formatos
disponibles de cada producto.*



Salazones.

Huevas de maruca; huevas
de mujol; mojama; lomo de
bonito del norte; lomo de
bacalao salado; capella-
nes salados y anchoas del
Cantábrico.

**Contactar para consultar los formatos
disponibles de cada producto.*

Conservas de mariscos con algas BIO.

*Manjares del mar para compartir
y mimar el paladar.*

SABORTOUR
selección gourmet



Mejillones con algas en escabeche blanco Bio

Mejillones al natural con tronco de Wakame Bio

Berberechos al natural con Kombu de azúcar Bio

Navajas al natural con Espaguetis de mar Bio

Navajas al ajillo con Espaguetis de mar Bio

Almeja con Sake y Kombu Bio

Tapa de champiñones al ajillo con Jerez

Tapa de pimientos del piquillo con Kombu de azúcar

Tapa de endivias con nueces y tronco de Wakame

Tapa de mejillones en salsa brava con Kombu de azúcar



Conservas Vegetales.

*Bocados de nuestras
tierras y cultivos.*

SABORTOUR
selección gourmet



Pimientos del piquillo.

*Contactar para consultar los formatos disponibles
de cada producto.



Aceitunas manzanilla rellenas de anchoa y tapenade.

*Contactar para consultar los formatos disponibles
de cada producto.



Quesos.

*Curado o viejo, auténtico
surtido manchego.*

SABORTOUR
selección gourmet



Manchego D.O.

Disponible en sus variedades curado y viejo.
*Contactar para consultar los formatos disponibles.

Dulces.

*Delicados caprichos para
los paladares más dulces.*

SABORTOUR
selección gourmet



**Turrón de Jijona.
Turrón de Alicante.
Turrón a la piedra.
Turrodelia Gourmet.
Almendras.**

*Contactar para consultar los formatos disponibles.

Vinos y Cavas.

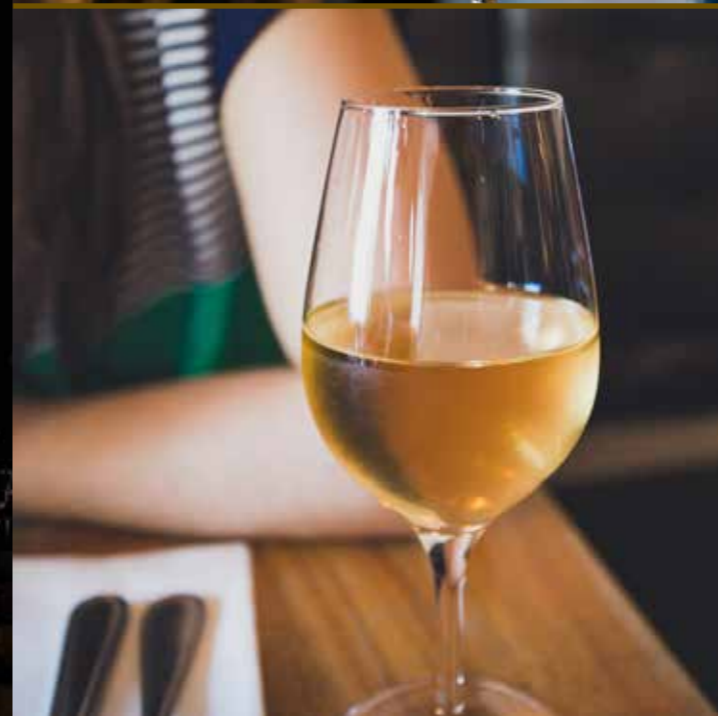
*Exquisitos aromas y matices,
que caben en una copa.*

SABORTOUR
selección gourmet



Cava.

Variedades disponibles: Brut,
Brut Nature Reserva y Rosé.



Vinos blancos.

Denominaciones de origen:
Ribeiro, Rías Baixas, Rueda,
Cariñena y Terra Alta.



Vinos tintos.

Denominaciones de origen:
Cariñena, Toro, Ribeiro, Ribera
del Duero, Montsant y Rioja.

*Contacta para más información sobre nuestras referencias.

Productos Italianos.

Delicias mediterráneas más allá de la pasta.

SABORTOUR
selección gourmet



Tomate natural.



Parmigiano Reggiano.

Disponible en curación de 24 y 36 meses.



Vinagre y crema balsámica de Módena.



Pasta.

Variedades: tagliatelle, bigoli, paccheri, spaghetti y gigli.

*Contacta para más información sobre nuestras referencias.

SABORTOUR
selección gourmet

C/ Braçal de Murteretes, 14
03110 Mutxamel
Alicante - España
Móvil: 0034 605 85 39 34
email: info@sabortour.com

www.sabortour.com