



ALCAHUZ

Distribuidor de confianza

www.alcahuzdistribuciones.es

CATÁLOGO COMPLETO

TRADICIÓN MODERNA,
CALIDAD RENOVARADA



@alcahuzdistribuciones



Empresa fundada en 1979 por Pascual Alcahuz.

Somos su segunda generación y estamos aquí para quedarnos y seguir persiguiendo la excelencia en el servicio y asesoramiento de la hostelería.

Una familia de 45 personas trabaja para ello cada día.

Abogamos por la sostenibilidad, por nuestro planeta y el de nuestros hijos.

Por eso contamos con una flota comercial ecológica de 10 coches por el momento, con una firme intención de continuar hasta reducir nuestras emisiones al mínimo posible.

Así mismo provocamos la reutilización de más de 200.000 envases de aluminio y 4.000.000 de botellas de cristal al año.

El próximo paso será la energía solar.

Por último incluimos en nuestro portafolio nuevos productos innovadores, sostenibles, ecológicos, artesanales y lo más respetuosos con el medio ambiente posible.

Nuestros objetivos a corto plazo son ofrecer a nuestros clientes y partners una gama de productos diferenciales y de alta calidad para su negocio.

En el largo plazo nuestro objetivo es ser un proveedor referente de servicio y producto de calidad para nuestro mercado.



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



SIN AZÚCARES
AÑADIDOS



APTO DIETAS
VEGANAS



Nuestra cultura, por suerte, quedó perfectamente definida hace muchos años; y fue plasmada en papel y a mano por su Fundador, Don Pascual Alcahuz el 22 de junio de 1991, tal y como sigue:

“La empresa, una buena y gran empresa, puede contribuir a que la gente sea más feliz. Podemos hacer que la gente, el trabajador se mueva en un entorno más agradable. Todos nosotros pasamos casi la mitad de nuestra existencia dedicados a trabajar y el resto de nuestro tiempo esta condicionado por lo que hayamos conseguido en nuestro tiempo profesional.

Es evidente la dimensión social de la empresa, no sólo es una herramienta de producción o una forma de ganar dinero. En el tiempo de trabajo no solo realizamos unas determinadas tareas, sino que lo estamos viviendo y está íntimamente unido a lo que hacemos antes y después de el. En muchos casos incluso estamos con las mismas personas en nuestro tiempo de ocio y en lo laboral.

La idea de construir una empresa en la que la gente pueda conseguir lo que quiere, con unos criterios de servicio a los demás y a uno mismo, que hagan que vivamos la vida que conocemos con absoluta intensidad, me parece importante. La empresa no es solo una forma de ganar dinero, no vendemos productos que nos permitan mejorar la cuenta de resultados únicamente, sino que aportamos algo que puede mejorar la vida del consumidor.

Puede parecer una visión idílica, carente de realismo, pero no es así. La competencia y la lucha económica es feroz, sin concesiones o sentimentalismos, pero en la medida en que esas pautas de servicio y aporte de felicidad a los demás impregnen nuestra actividad diaria conseguiremos que los destinatarios de nuestros productos y trabajo capten esa entrega, de tal modo que entiendan que de nuestra empresa reciben algo más.

Lo que quiero decir es que en un puesto u otro debemos ser conscientes de la importancia que para otras gentes puede tener lo que hacemos y dar lo mejor de nosotros mismos. No soy un ingenuo, y el trabajo demuestra que tengo los pies en el suelo, pero reclamo el derecho de todos a llenar de contenido nuestras vidas y la importancia que tiene en la consecución de esta meta el tiempo que dedicamos a trabajar”.

(Pascual Alcahuz, “El Primer Espartano”)



¿Por qué Pagos Del Rey?

Vinos exclusivos para Hostelería, donde hay una máxima:

“La Hostelería es más exigente que el cliente final, por eso nuestro mejor vino debe dedicarse al hostelero”

Gamas con una imagen impactante, cuidada, y que aportan valor en cada mesa o barra. Imagen secundada por unos caldos que cuando entran en un local de hostelería, no salen.

Verdejos que de verdad huelen como debe oler un Verdejo...vinos sin trampa ni cartón.

Verdejos Gran Selección, la mayor calidad en Verdejos

D.O. Rioja

D.O. Toro

D.O. Ribera del Duero



PAGOS DEL REY

D.O. Rías Baixas

De Importación

Sauvignon Blanc procedente
de Nueva Zelanda



TOP 10
ALBARIÑOS



D.O. Rueda

Vinos de Autor



MATSU

D.O. Toro

MATSU es algo más que una bodega o un vino; es un moderno proyecto de viticultura sostenible que reúne una colección exclusiva de vinos de alta expresión. Matsu, que en japonés significa "esperar", define a la perfección una iniciativa que conjuga la cultura oriental por el cuidado de lo natural con las más avanzadas técnicas de agricultura biodinámica de las zonas rurales europeas.



De un puñado de tierra a toda la tierra.

Matsu es un viaje por el paso del tiempo a lo largo de tres generaciones de enólogos. Juventud, madurez y vejez. Una colección que ha tardado más de cien años en elaborarse con uvas de cepas centenarias, la sabiduría heredada de generaciones y las técnicas más ancestrales.



@matsuwines

vintae
Revolutionary Wineries



HACIENDA LOPEZ DE HARO

D.O. Ca. Rioja



Una bodega privilegiada situada en el corazón de La Rioja Alta.

Todos los vinos de Bodega Hacienda López de Haro comparten algo en común: una uva proveniente de las mejores zonas vinícolas de la DO Rioja, la dedicación con la que nuestros viticultores trabajan la viña y el cariño que nuestros enólogos ponen en la elaboración de cada vino.

 @lopezdeharowine

vintae
Revolutionary Wineries



VIÑEDOS EL PACTO

D.O. Ca. Rioja



VINAS VIEJAS Y SABIAS. VITICULTURA DE SIEMPRE.

Viñedos El Pacto es un camino de vuelta al origen con un propósito firme: no dejar que se extingan los auténticos vinos de pueblo. Un puñado de viñas viejas, ajenas a la vorágine de la industrialización, han mantenido el calor de la pequeña escala, el trabajo manual y el respeto a los ciclos naturales. Desde la Sonsierra y el Alto Najerilla, en el corazón de Rioja, nace este pacto que une un pasado y presente para asegurar el futuro.

vintae
Revolutionary Wineries



BARDOS

D.O. Ribera del Duero



Tómate un rato para beberte una vida.

A casi mil metros de altitud, en los páramos de Burgos y Soria, la zona más dura de Ribera del Duero, nace Bodega Bardos, una colección de vinos en honor a todos los hombres y mujeres que dedican su vida al viñedo.

AROA

BODEGAS

D.O. Navarra



La naturaleza es la mejor enóloga.

Partiendo de métodos ancestrales y prácticas biodinámicas, Aroa Bodegas elabora vinos ecológicos y veganos que son fieles a la zona privilegiada donde se encuentra, el navarro Valle de Yerri, al abrigo de las sierras de Urbasa y Andía.

ATLANTIS

by Maetierra



Tres vinos blancos creados bajo el influjo del Atlántico.

En el norte de España se esconden las zonas con mayor potencial de vinos blancos del país. Pequeñas regiones con una gran historia vitivinícola, pero muy desconocidas fuera de nuestras fronteras. Convencidos de su capacidad para competir con las zonas más prestigiosas de blancos del mundo, en Vintae decidimos salir en su búsqueda.

vintae
Revolutionary Wineries



EL COTO

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada





HEINEKEN ESPAÑA

Balance Hídrico Neutro

Huella de Carbono compensada al 100%

LA CERVECERA MÁS VERDE

65% de ahorro energético en equipos de frío

Materiales 100% reciclados



ALCAHUZ

Distribuidor de confianza

Especialistas en servicio a Hostelería desde hace 43 años



¿Sabías que...

La calidad del CO2 que pinchas en tu grifo influye en la calidad de la cerveza

Un CO2 no homologado puede provocar una intoxicación en tu establecimiento

Una instalación contaminada inutiliza tu grifo hasta que el servicio técnico realice una limpieza profunda

Un CO2 no homologado puede contener composiciones gaseosas perjudiciales para la salud

Alcahuz es distribuidor oficial de Carbuos Metálicos CO2 seguros y homologados.

 **CARBUOS METÁLICOS**
Grupo Air Products

CUIDA TU GRIFO

CUIDA A TUS CLIENTES

**CO2 Homologado
10kg y 20kg**

CERVEZA ARTESANAL



Instagram



LA CERVEZA
DE MADRID



100% AUTÉNTICA



100% MADRID



100% INNOVACIÓN



100% NATURAL



100% SOCIAL

AGUA SOSTENIBLE

100% LIBRE DE MICRO-PLÁSTICOS

¡Formatos ideales y prácticos!
Agua de calidad en envases sostenibles con materia prima de hasta un 88% de origen vegetal.



aqualy



Aqualy

Pedido mínimo: 80 cajas (1 Pallet)
Período de entrega: hasta 7 días (según país)
Vida útil del producto envasado: 2 años



Marca Privada

Pedido mínimo (envase personalizado):
29.000 ± 10% (formato 330ml)
21.000 ± 10% (formato 500ml)
15.000 ± 10% (formato 1000ml)
Plazo de primera entrega: 40-50 días
Elaboración diseño: Aqualy o Cliente
Vida útil del producto envasado: 24 meses
Vida útil del papel impreso (sin envasar): 12 meses

Color de tapones siempre disponibles:

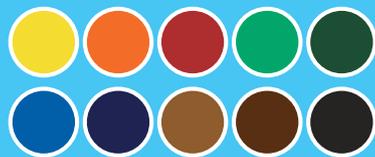


· Blanco



· Azul

Colores de tapón bajo pedido - mínimo 60,000ud.:



Instagram

Aqualy

Nueva marca a nivel global. Agua de **calidad premium** en **envase más sostenible**. ¡Búscala en todos sus formatos!



AquaFit

Agua alcalina adaptada a tus necesidades. Con **pH 8'5** y una mineralización alta rica en magnesio y potasio.

FreshUp

Agua saborizada. Una apuesta fresca y diferente para tu día a día. ¡Sin gas, sin azúcar y bajo en calorías!



Gluglu

Agua hecha para los pequeños de la casa y con los beneficios que más necesitan. ¡Muy baja en sodio y residuo seco!

Spirulina

Este **superalimento** fortalece el sistema inmune y antiviral, dando una **acción antioxidante y protectora** a nivel cardiovascular



Súmate al cambio

PERSONALIZA TU ENVASE

• Obtén ventajas competitivas y **demuestra tu liderazgo en sostenibilidad e implicación en Responsabilidad Social Corporativa**

• Fideliza tus **clientes y empleados** con agua personalizada.

• Implementa el agua sostenible en tu negocio personalizando con **tu marca** y construye una **reputación sostenible**.

• Contribuye activamente a impulsar los **Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030** de la ONU. **Hazte embajador.**



• Colabora con **Pozos sin Fronteras**, llevemos juntos agua a donde no la hay.



¿De qué está hecho nuestro envase?

a

aqualy



Origen **vegetal** hasta de un **88%**

Cada elemento desempeña una función específica:

- **Polietilenos de origen vegetal.** Protección e impermeabilidad del envase
- **Polietileno de baja densidad.** Capa adhesiva impermeable para mayor protección.
- **Aluminio.** Barrera contra la luz, el oxígeno y los olores.
- **Cartón.** Rigidez y forma.
- **Cartón.** Con madera de bosques certificados **FSC®**.
- **Polietileno proveniente de la caña de azúcar.** Finas capas en nuestros envases y en los tapones. Con la certificación **Bonsucro®**.

La certificación **FSC®**, para el papel, y **Bonsucro®**, para el plástico de origen vegetal, garantizan una gestión ambiental, social y éticamente responsable, reduciendo la huella de carbono certificado por **Carbon Trust®**

MÁS AGUA, MÁS VIDA

Ly Company Group, **unida con “Pozos sin Fronteras”**, destina parte de los **beneficios de cada envase** para que comunidades desfavorecidas tengan acceso al agua potable y seguridad alimentaria, creando “economía circular autosuficiente”.

Creamos y ejecutamos la infraestructura necesaria para llevar agua a los **lugares más inaccesibles de África y América Latina**.

Más de **100.000** beneficiarios

Más de **200** pozos en 5 países



1 FIN DE LA POBREZA



2 HAMBRE CERO



3 SALUD Y BIENESTAR



5 IGUALDAD DE GÉNERO



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



+ Igualdad

+ Oportunidades

+ Desarrollo



POZOS SINFRONTERAS

www.pozossinfronteras.org



APOSTANDO POR EL COMPROMISO



NACIONES UNIDAS

La **mayor organización internacional** cuya misión es fomentar relaciones de amistad entre las naciones.



unitar

Soluciones de aprendizaje de alta calidad para abordar las necesidades de desarrollo.



cifal
Global Network

Entidad no gubernamental en apoyo a **UNITAR** realizando actividades formativas, divulgativas y de sensibilización.





Instagram

AGUA
SOSTENIBLE

100% LIBRE DE MICRO-PLÁSTICOS

KMZERO h2

Refill, Reuse.

**IMAGINAMOS UN MUNDO
DONDE BEBER AGUA
NO GENERA RESIDUOS.**



Calidad.

Agua libre de sustancias y olores que puedan afectar al sabor del agua.



Comodidad.

Di **adiós a stocks**, pedidos y a la generación de residuos.



Ahorro.

Entre un **30%** y un **60%** del coste.



Sostenibilidad.

Cuidamos hasta el último detalle siendo **100% respetuosos** con el medio ambiente.



Cobranding.

Porque queremos **que formes parte de nuestro proyecto.**



Botellas sostenibles y personalizables.

Las botellas **KMZero** están constituidas en cristal 100% lavable y reutilizable. Son la alternativa perfecta a los envases de un solo uso y te ayudarán a que tu negocio no genere residuo plástico.



MINUIT
50cl | 70cl

VERTEX
50cl | 70cl

MADISON
50cl | 70cl

GOLDEN
50cl | 70cl

Dispensadores KMZero.

Existen diferentes tipos de dispensadores en función del consumo, espacio, tipo de servicio y ubicación.

Estos dispensadores KMZero son ideales para instalar en cafeterías, cantinas, comedores, etc...



KMZ 30/70 E TOP

Dispensador electrónico.
Capacidad hasta 70 litros.

AGUA
FRÍA

AGUA
NATURAL

AGUA
CON GAS



KMZ 55/65/120/180 E IN

Dispensador electrónico.
Capacidad hasta 180 litros.

AGUA
FRÍA

AGUA
NATURAL

AGUA
CON GAS



KMZ 65/120/180 E TOP

Dispensador electrónico.
Capacidad hasta 180 litros.

AGUA
FRÍA

AGUA
NATURAL

AGUA
CON GAS



KMZ 55/65/120/180 M IN

Tirador manual.
Capacidad hasta 180 litros.

AGUA
FRÍA

AGUA
NATURAL

AGUA
CON GAS

Barceló
HOTEL GROUP



GRUPO
LA LA LA

Bar
Carallo

AGUAS CLÁSICAS PREMIUM

ENVASES 100% HECHOS A PARTIR DE OTRAS BOTELLAS



Instagram





ALCAHUZ
Distribuidor de confianza



Instagram

#CalidadEnTuMesa
#Minero-Medicinal

**NUEVA
BOTELLA**
vidrio 1l.

#DameFuensanta
#Estilo #TRADICIÓN
#Desde1846 #Elegante
#ASTURIAS #Natural
#Vintage #NuevoEstilo
#Corazón #AñosDeFiltración
#EmpresaFamiliar
#100%Eco-Envase #Retornable
#MineralizaciónNatural
#Quiérete #Calidad
#PuroManantial



33 cl.

50cl.

Con gas
33 cl.

Con gas
50cl.

1,5l.

50cl.

33cl.





ALCAHUZ
Distribuidor de confianza



REFRESCOS ORGÁNICOS

**Ingredientes
procedentes de
fuentes 100%
naturales.**

ORGANICS by Red Bull no contiene azúcares artificiales, ni conservantes, ni
aditivos artificiales, como el ácido metacrílico, campénesa o reguladores
Orgánicos de la BU.



PULSA
en la imagen
para ver las
RECETAS

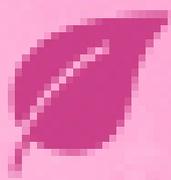
 **ORGANICS**
by Red Bull®





GLUTEN
FREE

APTA PARA
CELÍACOS



SABOR
NATURAL

INDISCUTIBLE Y
REFRESCANTE



VEGANA

PARA
TODOS LOS
PERFILES



[felinadrink](https://www.instagram.com/felinadrink)

5% VOL ALCOHOL
92 KCAL
SUGAR **FREE**



FELINA

AMBROSÍA DE LOS DIOS

¿QUÉ ES FELINA?

LA FELICIDAD... ALGUNOS PIENSAN QUE NO EXISTE, OTROS QUE HAY
ATAJOS, PERO NOSOTROS SÓLO PENSAMOS QUE PARA SER EL MEJOR,
DEBES RODEARTE DE LO MEJOR. FELINA: LA FORMULA MÁGICA DE
ALCOHOL SIN AZÚCAR. QUIZÁ NO DA LA FELICIDAD, PERO CUANDO LA
TOMAS, SIENTES ALGO MUY PARECIDO

AMBROSÍA DE LOS DIOS

ESPÍRITU FELINA

CREAMOS ESTA BEBIDA PARA NOSOTROS, PORQUE NOS GUSTA
GUARDARNOS Y NOS GUSTA BEBER. HECHOS CON LA **RECETA
MÁGICA** DE SABOR, EQUILIBRIO Y FRESCURA QUE TANTO HECHOS
BUSCAMOS, Y PORQUE, Y PORQUE NO SOMOS EGÓSTAS, AHORA
QUE HECHOS COMPARTIRLA CON TIGO.

CONSERVAS GOURMET



EXCLUSIVIDAD



Alcahuz Distribuciones trabaja de la mano y en exclusiva en sus zonas de influencia, con las mejores marcas de conservas y semiconservas Gourmet.

Productos elaborados de forma artesanal, con mimo, con detalle, para llevar a tu negocio la mejor calidad que existe.

CUCA





Berberecho Gigante al natural

Nuestra materia prima siempre es fresca y procede de zonas de extracción consolidadas y dedicadas al cultivo del berberecho en Galicia.

El piezaje de los ejemplares de tamaño gigante, entre 20/35 piezas por lata elaborados al natural para conservar las propiedades organolépticas del producto lo más intactas desde origen.

El berberecho CUCA GOURMET se produce fresco seleccionado directamente en lonja por personal especializado. Se seleccionan los ejemplares de mayor tamaño de concha y se inicia su cocción en agua salada controlando estrictamente el tiempo y temperatura para proporcionar al berberecho su mejor punto de sabor y textura. Después se lleva a cabo una doble limpieza para conseguir el máximo desarenado posible.

Mejillón Gigante en escabeche

El mejillón CUCA GOURMET procede de la especie *Mytilus galloprovincialis* cultivado en las Rías Gallegas. La riqueza planctónica de esta zona permite obtener un mejillón de gran calidad.

El piezaje de los ejemplares es de tamaño gigante, entre 4/6 piezas por lata acompañados de la deliciosa salsa escabeche

El mejillón llega directamente desde los cocederos para mantener la frescura y la calidad de origen y se rocete a su limpieza manual. Posteriormente se realiza una deshidratación por fritura en aceite de oliva. El empaque se realiza de forma manual e individual en el envase con cada mejillón junto con los ingredientes inconfundibles de la receta escabeche CUCA como son el clavo y el laurel.

Esta especialización y cuidado en todo el proceso es lo que diferencia la calidad de un mejillón CUCA GOURMET.



| | |
|---------------|------------|
| FORMATO | RO-120 |
| PIEZAJE | 4-6 piezas |
| PESO NETO | 115g |
| PESO ESCURIDO | 69g |
| UDS/CAJA | 12 |

| | |
|---------------|--------------|
| FORMATO | RO-120 |
| PIEZAJE | 20-35 piezas |
| PESO NETO | 115g |
| PESO ESCURIDO | 63g |
| UDS/CAJA | 24 |



CUCA GOURMET



| | |
|---------------|--------------|
| FORMATO | RR-125 |
| PIEZAJE | 11-15 piezas |
| PESO NETO | 120g |
| PESO ESCURIDO | 65g |
| UDS/CAJA | 24 |



| | |
|---------------|--------------|
| FORMATO | RR-125 |
| PIEZAJE | 10-14 piezas |
| PESO NETO | 115g |
| PESO ESCURIDO | 81g |
| UDS/CAJA | 12 |



Almeja Grande al natural

Para las almejas CUCA utilizamos solo materia prima de primera calidad.

La cocción de la almeja se realiza al vapor controlando estrictamente el tiempo y temperatura necesarios para conseguir su mejor sabor. Una vez cocida se procede al desconchado y limpieza manualmente pieza por pieza para obtener una presentación óptima.

empleando siempre ingredientes 100% naturales. Las almejas CUCA GOURMET se elaboran al natural para conservar las propiedades organolépticas del producto lo más intactas desde origen y disfrutar de su sabor más puro.

El piezaje de los ejemplares seleccionados es de tamaño grande, entre 11/15 piezas por lata.

Sardinilla en AOVE

La sardinilla CUCA GOURMET se captura exclusivamente en el mar Cantábrico.

Las sardinillas se pescan al alba antes de que se alimenten y llenen el estómago para conseguir una sardinilla más limpia y se procesan esa misma jornada. Las sardinillas se reciben frescas en planta donde se realiza el proceso de salado durante su recepción.

Cada sardinilla es procesada individualmente y su enlatado se realiza también de manera manual. A continuación se procede a la cocción de la sardinilla al vapor, se seleccionan las piezas de la más alta calidad sin defectos en la piel para lograr una presentación perfecta a la apertura de la lata.

| | |
|---------------|--------|
| FORMATO | OL-120 |
| PESO NETO | 112g |
| PESO ESCURIDO | 82g |
| UDS/CAJA | 12 |



Ventresca de Bonito del Norte

Certificado MSC, sello que garantiza que proviene de una pesquería sostenible que cumple con el Estándar de Pesca sostenible.

La ventresca de bonito es la parte más apreciada por ser tierna y suave. Situada en la parte inferior del pescado (en la zona cercana a la cabeza), la ventresca de bonito destaca por su gran sabor y jugosidad. Se realiza una doble limpieza manual para eliminar todas las imperfecciones y se empaqueta de forma manual en la lata cuidando que los lomos queden intactos.

Una vez elaborado este producto se somete a un periodo de maduración mínimo de 6 meses. De esta forma el aceite de oliva penetra totalmente entre los lomos del bonito dándole una textura más suave y jugosa al pescado y dotándole de un sabor más equilibrado.

Elaboración en nuestra planta de O Grove (Galicia).

Bonito del Norte

El Bonito del Norte es la especie mejor valorada de la familia de los túnidos, destacando por su tono blanco, carne delicada, exquisito sabor y suave textura. El bonito CUCA GOURMET se captura cuidadosamente en campaña costera, mediante artes de pesca tradicionales, del cual se obtienen los mejores lomos.

La campaña del Bonito tiene lugar desde finales de junio hasta primeros de noviembre, época en la que el Bonito migra al Golfo de Bizkaia en busca de alimento por aguas superficiales.

Se elabora con un cuidado proceso, se lleva a cabo una limpieza manual de la carne para eliminar cualquier imperfección. Con aceite de oliva como líquido de cobertura. Con tapa de plástico que permite la perfecta conservación una vez abierta la lata. Elaboración en nuestra planta de O Grove (Galicia).



| | |
|---------------|------------|
| FORMATO | RO-120 |
| PIEZAJE | 4-6 piezas |
| PESO NETO | 115g |
| PESO ESCURIDO | 69g |
| UDS/CAJA | 12 |



CUCA



*Toda la elaboración de
nuestros productos
se realiza por métodos
completamente
tradicionales y artesanales.*

CASA SANTOÑA

Anchoa de Santoña

Seleccionadas desde su llegada a puerto
Conservadas en salazón durante 12 meses
Descamadas a mano
Limpiadas y desespínadas a mano una a una
Seleccionadas cuidadosamente según su calibre
Envasadas de 4 en 4 (de 1 en 1 Lata Hansa)
Lomos enteros, carnosos, con el punto justo de sal y
por supuesto sin pasar "el rodillo".

Calidad "Casa Santoña"





Anchoa Cantábrico 00

Las anchoas del Cantábrico 00 son las más grandes de la gama de Casa Santoña. El grosor y tamaño de sus lomos nos permite apreciar mejor su característico sabor.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| 00500 | 420 | 44 | 12 |
| 00250 | 220 | 22 | 10 |
| 00100 | 85 | 8 | 36 |
| 00100H | 85 | 8 | 36 |



Anchoa Cantábrico 0

La anchoa más escogida por nuestros clientes. Pieza de gran aroma y tamaño.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| 0500 | 400 | 50 | 12 |
| 0250 | 210 | 25 | 10 |
| 0100 | 80 | 10 | 36 |
| 0100H | 80 | 10 | 36 |



Anchoa Cantábrico Extra

Para los clientes que desean una anchoa gourmet del Cantábrico al mejor precio.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| EC500 | 400 | 64 | 12 |
| EC250 | 200 | 32 | 10 |
| EC100 | 75 | 10 | 36 |
| EC100H | 75 | 10 | 36 |



Anchoa Cantábrico octavillo

Anchoas del Cantábrico al estilo tradicional, en aceite de oliva virgen extra y en un formato lata cómodo y fácil de degustar en cualquier ocasión.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| AO | 47 | 10 | 25 |



Anchoa Cantábrico en tarro

Las anchoas del Cantábrico costeras son unas excelentes anchoas cantábrico en frasco de cristal, de la mejor materia prima, el bocarte del cantábrico.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| ACT | 100 | 45-50 | 12 |



Anchoa de pincho

Perfecta para preparar tus pinchos y ensaladas, con un punto más alto de sal y menos sobada.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|---------|-------------|----------|---------|
| APX1000 | 760 | 110-120 | 6 |
| APX500 | 360 | 55-60 | 12 |



Boquerón al vinagre

Nuestros boquerones son siempre bocartes de la máxima calidad y de elaboración artesanal.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| BC1000 | 700 | 88-100 | 8 |
| BC500 | 390 | 44-50 | 12 |
| BC250 | 240 | 22-25 | 21 |
| BC100 | 100 | 10-12 | 36 |
| BC100H | 100 | 10-12 | 36 |



Boquerón extra al vinagre

Boquerones extras son los bocartes de la máxima calidad con la que trabajamos, elaborados métodos con artesanales.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|---------|-------------|----------|---------|
| BCE700 | 580 | 44-50 | 10 |
| BCE100 | 100 | 10 | 36 |
| BCE100H | 100 | 10 | 36 |



Matrimonio

Exquisita combinación entre nuestras anchoas y boquerones del Cantábrico.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| ACB100 | 70 | 10 | 36 |



Sardina marinada

Déjate sorprender por una pieza con mucho carácter. Marinado con nuestra propia receta familiar.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| SM500 | 500 | 24-32 | 12 |
| SM300 | 300 | 7-12 | 21 |
| SM125 | 100 | 5-6 | 36 |



Sardina anchoada

Mantenemos en salmuera nuestras sardinas madurando durante un par de años para despues hacerles el sobado y desespinado como si de una anchoa se tratara.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| SA500 | 370 | 24 | 10 |
| SA250 | 200 | 12 | 30 |
| SA100 | 100 | 8 | 36 |



Sardina ahumada

Deliciosas sardinas ahumadas a baja temperatura con un sabor suave y delicioso.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| SH1000 | 850 | 22-24 | 8 |
| SH500 | 460 | 11-12 | 12 |
| SH150 | 130 | 4 | 36 |



Trucha ahumada en tacos

Nuestra trucha ahumada es un pieza de gran delicadeza y fino sabor. Textura firme y jugosa.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|---------|-------------|----------|---------|
| TRH500T | 450 | - | 12 |
| TRH100T | 150 | - | 36 |



Salmón ahumado

Aplicamos un ahumado natural y artesanal a las mejores piezas de Salmón.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|------------------------|-------------|----------|---------|
| SLH _{PLANCHA} | 1400-1700 | PLANCHA | 5 |
| SLH700 | 700 | - | 10 |
| SLH100 | 120 | - | 36 |



Bacalao ahumado

Aprécia la frescura de nuestro producto por su brillo y su intenso color blanco.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|---------|-------------|----------|---------|
| BAH700 | 700 | - | 10 |
| BAH100 | 150 | - | 36 |
| BAH500S | 450 | - | 12 |



Atún ahumado

Te ofrecemos un selecto producto del mar. Nuestro atún ahumado es jugoso y suave en la boca.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| ATH500 | 450 | - | 12 |
| ATH100 | 150 | - | 36 |



Emperador ahumado

Aplicamos un ahumado natural y artesanal a las mejores piezas de Emperador.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| EMH500 | 450 | - | 12 |
| EMH100 | 150 | - | 36 |



Relanzón

Nos encargamos de elaborar este producto y envasarlo en lata. El pez aguja coge relevancia por su carnosidad y sobre todo por su sabor.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| RLZ500 | 390 | 45 | 10 |



Trucha ahumada loncheada

Nuestra trucha ahumada es un pieza de gran delicadeza y fino sabor. Textura firme y jugosa.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| TRH500 | 450 | - | 12 |
| TRH100 | 150 | - | 36 |



Anguila ahumada

Elaboramos con este producto filetes limpios de gran calibre de manera totalmente artesanal.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| AHG200 | 200 | - | 12 |



Sardina ahumada tarro

Deliciosas sardinas ahumadas a baja temperatura con un sabor suave y delicioso.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| SH300 | 300 | - | 12 |



Bacalao trainera

La parte más noble y gruesa del bacalao: El solomillo. Tres lomos de bacalao.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| BACTRA | 1000-1200 | - | 6 |



Bacalao Pil Pil

Parte central trasera de filetes sin espina. Es la parte más gelatinosa del bacalao.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| BACPIL | 1000-1200 | - | 6 |



Bacalao desmigado

El bacalao desalado es un producto idóneo para la gente que busca el sabor del bacalao curado tradicional pero únicamente dispone del tiempo necesario para su preparación final.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| BACDES | 1000 | - | 6 |



Pulpo gigante (1 pata)

Deliciosas pata de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| PULT2 | 240-360 | - | 16 |



Pulpo gigante (2 patas)

Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| PULT3 | 200 - 400 | - | 16 |



Pulpo mediano (4 patas)

Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| PULT4 | 500 - 700 | - | 16 |



Pulpo mediano (3 patas)

Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| PULT5 | 200 | - | 20 |



Pulpo duo (Pulpo + Patatas)

Patatas y patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| DUO | 400 | - | 12 |



Sepia cocida

Escojemos cuidadosamente lo mejores ejemplares para posteriormente para posteriormente cocerla y envasarla al vacio, conservando todo su sabor.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| SEP | 250 | - | 12 |



Mojama de atún extra

La mojama es uno de los productos más cotizados y una joya en la gastronomía de Andalucía y el Levante.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | PESO/LOMOS | UD/CAJA |
|---------|-------------|-------------|----------|
| MOJE | VARIABLE | 0,2-0,5-1kg | VARIABLE |
| MOJE100 | 80 | 6-8 | 36 |



Mojama de atún de primera

La mojama es uno de los productos más cotizados y una joya en la gastronomía de Andalucía y el Levante.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | PESO/LOMOS | UD/CAJA |
|--------|-------------|------------|----------|
| MOJP | VARIABLE | 0,2-1kg | VARIABLE |



Huevas de maruca

Obtenida del pescado conocido como maruca. Se caracteriza por poseer el grano grueso por lo que es recomendable tomar acompañada con frutos secos.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | PESO/LOMOS | UD/CAJA |
|--------|-------------|------------|----------|
| HVMA | VARIABLE | 0,2-0,5kg | VARIABLE |



Pastel de cabracho

Exquisito pudín elaborado artesanalmente con la carne semi-grasa del Cabracho.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|---------|-------------|----------|---------|
| PCB1000 | 1000 | - | 6 |
| PCB250 | 170 | - | 24 |



Garum - colatura

Colatura de anchoa selección de primavera, condimento marino y potenciador de sabor.

| CÓDIGO | P. NETO(gr) | LOMOS/UD | UD/CAJA |
|--------|-------------|----------|---------|
| GAR | 500 | - | 12 |



LICORES EXCLUSIVOS

Vermú (El nuevo mundo)

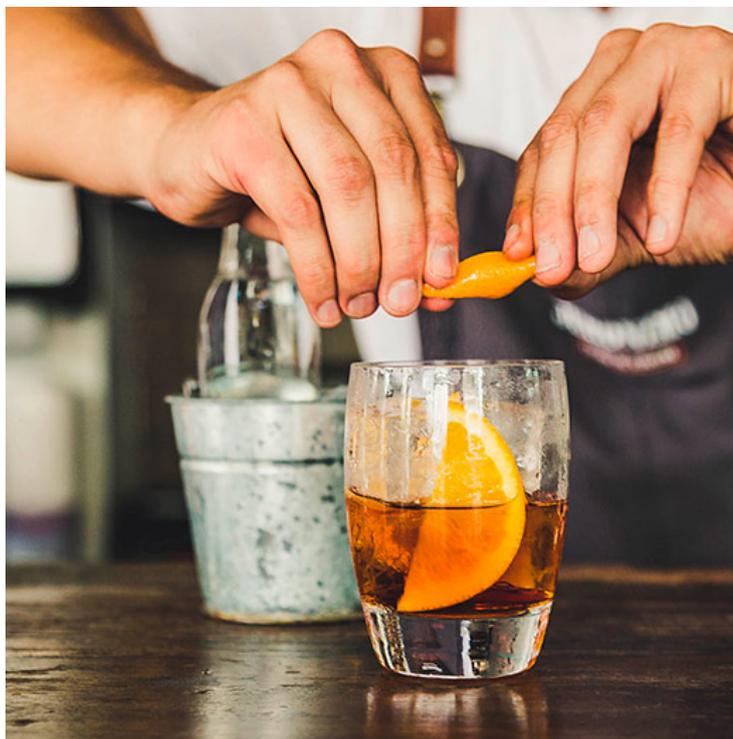
En Alcahuz Distribuciones hemos desarrollado y seleccionado una gama completa de Vermut y otros licores Premium, artesanales y con grandes diferenciaciones dentro del mercado.

Nuestro objetivo no es sólo vender Vermut, sino construir junto a nuestros clientes un nuevo momento de consumo que pueda atraer a más público a sus establecimientos y/o una tipología de cliente diferente, para ampliar el alcance de nuestro negocio, el suyo y el nuestro.

Cada uno de nuestros licores están pensados para atraer a un tipo de público diferente, por lo que varios de ellos pueden convivir en el mismo establecimiento. Sólo tienes que elegir el tipo de público al que quieres llamar la atención, y te ayudaremos a dar con la imagen que mejor y más valor aporte a tu negocio. (Incluso tu propia imagen diseñada por tí)

También te presentamos en esta sección licores exclusivos, en formatos diferentes y con conceptos y sabores distintos, como son la gama de licores de Gotas de Santiago y L' Hostia, un licor Hardcore que a nadie deja indiferente.

Además en este catálogo acabas de ver y veras cantidad de productos que pueden convertir el momento vermú en un momento especial.



LA FABULOSA

ES NOMBRE DE MUJER

HISTORIA O LEYENDA, ESTE ES EL RELATO DE UNA MUJER INCREÍBLE

La vida de Sabela, La Fabulosa, podría haber sido la típica historia cinematográfica con final feliz, pero en realidad guarda un gran poso de amargura.

Los orígenes de la mujer que hoy conocemos como La Fabulosa, poseedora del secreto de la elaboración del mejor vermut, se sitúan en un pequeño almacén de vinos y licores regentado por su padre, en una villa portuaria del sur de Galicia. Allí, entre barricas y toneles, fue desarrollando el paladar y el olfato; con el tiempo era capaz de seleccionar los mejores caldos de la zona y diferenciar las calidades de los destilados.

Pero de entre todos las bebidas que el almacén familiar distribuía, su preferida era el vermut. El que ellos trabajaban era de fabricación artesanal, de origen catalán, suave y muy aromático y era muy apreciado entre los clientes del almacén familiar.

Para ella, el vermut era un desafío. Presumía de conocer los matices y aromas de todas las bebidas que pasaban por sus manos, pero el vermut se le resistía. Reconocía todos los olores, pero necesitaba ponerles nombre.

Es por eso que la visita que regularmente hacía el comerciante de la bodega catalana resultaba especialmente excitante para ella. Con el tiempo había crecido una gran amistad entre ellos.

Albert, así se llamaba el comerciante catalán, se había percatado de la inquietud de La Fabulosa, y entró en el juego.



Con cada visita, deslizaba un nuevo dato, una nueva fragancia, el nombre de un nuevo botánico. Después ella se afanaba en detectar la fórmula exacta, las medidas, los acordes, las notas precisas.

La amistad entre ambos se fue haciendo más profunda. Cada encuentro suponía un nuevo avance en la búsqueda por parte de Sabela de la receta perfecta y también un nuevo paso en el enamoramiento de los dos jóvenes.

No tardó el padre de Sabela en descubrir la relación; algo que truncaba los planes que tenía para su hija, que pasaban por casarla con el vástago de una de las familias

más pudientes de la villa. Su reacción inmediata fue prohibir la entrada de Albert en el almacén de vinos. A pesar de la reacción del padre de Sabela, la relación comercial con el fabricante catalán de vermut se mantuvo y por ahí los jóvenes amantes consiguieron mantener su relación. Entre las barricas de los envíos, ocultos, mantuvieron una correspondencia secreta, y entre mensajes de amor y de pena por la distancia, siguieron manteniendo el juego de los componentes del vermut.

Pasaron semanas, meses... graves acontecimientos se producían el país... hechos que afectaron a la pareja. Los envíos desde Cataluña se vieron afectados por los combates de la Guerra Civil y el vermut dejó de llegar al almacén.

En octubre del 36 por fin llegó mercancía. Discreta, pero afanosamente, Sabela se dedicó a rebuscar tratando de encontrar el mensaje de su amado. Allí estaba!, para su sorpresa, la nota contenía la receta completa, componentes, proporciones... La alegría por resolver el misterio fue el presagio de la

47 a más triste.

VERMUTADA

CONSUMIR PREFERENTEMENTE CON AMIGOS



Disfruta del que posiblemente sea el vermut que más gusta en Galicia y consigue fantásticos regalos participando en nuestras vermutadas, sólo tienes que seguirnos en las redes sociales para saber dónde se va a celebrar la próxima.

Vermutería Tradicional

LA

FABULOSA

Fundada en Galicia

VERMUT

LA FABULOSA



Instagram

CLASSIC BAG IN BOX



75CL ALC. 15% VOL

Vermút Rojo

Receta tradicional Gallega de principios de los años 1900 fresco y aromático, al principio dulce y con un final amargo placentero.

Vinos base
Variedades autóctonas Gallegas (GODELLO y SAUVIGNON)

Macerado de hierbas
Base:

Salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla + receta secreta.

Color caoba y cobrizo.
En nariz, es intenso.

Final largo con un potente retronasal herbáceo

Vermút Blanco

Vinos base
Variedades autóctonas Gallegas (GODELLO VERDEJO y SAUVIGNON)

Macerado de hierbas
Base:

Salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla , ajenjo, anís + receta secreta.

Color amarillo pálido con destellos dorados.

Aroma fresco y aromático invitando a probarlo.

En boca, es suave y elegante, con un dulzor bien equilibrado.

Arlini Blanco

Vermú Artesano (Alcohol: 15°)
Variedades de Uva: Macabeo 100%.

Esta uva ha sido cosechada tarde cuando ha alcanzado un grado mínimo de 16° de alcohol.

El proceso de fermentación alcohólica se realiza de forma tradicional pero cuando la fermentación alcanza 15° de alcohol procedemos a detener la fermentación para preservar los azúcares naturales que contiene la uva.

Tras la fermentación el vermouth obtenido se filtra y se deja macerar junto con plantas aromáticas, raíces y flores en barricas de roble francés de 700 litro durante un mes.



ARLINI



Personalizable a partir de 30 cajas



Arlini Rojo

Vermú artesano (Alcohol 15°)
Medalla de oro en Londres EWC 2016
Denominado como EXCELENTE en GUIA PEÑIN
Variedades de Uva: Monastrell 100%.

Tras la fermentación el vermouth obtenido se filtra y se deja macerar junto con plantas aromáticas, raíces y flores en grandes barricas de roble francés de 700 litro durante un mes.

De color caoba con reflejos anaranjados, denso pero sin turbideces.

En nariz es muy intenso con notas de hierbas aromáticas y especies balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo.

EL BANDARRA

El Bandarra Rojo

1L y 1/2L



1. Vino blanco de **Xarel-lo y Macabeo** de 12,5°
2. Macerado y fortificado hasta 15° con **50 extractos** de hierbas y botánicos. Destacan:
Ajenjo Piel de naranja Clavo Canela
3. Tras **1 mes de maceración**, añadimos **caramelo** para darle la dulzura y el color
4. Finalmente, le damos un toque de “Elixir Bandarra”: nuestro vermut de solera en barricas de roble de 500L

El Bandarra Blanco



1. Vino blanco de **Xarel-lo y Garnacha Blanca** de 13°
2. Macerado y fortificado hasta los 15° con **50 extractos** de hierbas y botánicos. Destacan:
Ajenjo Vainilla Canela Clavo
3. Tras **1 mes de maceración**, añadimos **néctar de mosto** para darle el toque de dulzura
4. Finalmente, el vermut reposa en depósito durante un mínimo de 2 meses

“El vermut es vino macerado y fortificado”

El Bandarra Rosé



1. Vino rosado pálido de **Garnacha** de 13,5°
2. Macerado y fortificado hasta los 15° con **20 extractos** de hierbas y botánicos. Destacan:
Ajenjo Hibisco Frutos rojos Canela
3. Tras **1 mes de maceración**, añadimos **néctar de mosto de garnacha** para darle ese sutil toque de dulzura
4. Finalmente, el vermut reposa en depósito durante un mínimo de 2 meses.

El Bandarra Al Fresco



1. Vino rosado pálido de **Garnacha** de 14,5°
2. **NO FORTIFICAMOS!**
3. Maceramos con **20 extractos** de hierbas y botánicos. Destacan:
Ajenjo Pomelo Flor de cereza Naranja
4. Tras **1 mes de maceración**, añadimos **néctar de mosto de garnacha** para darle ese sutil toque de dulzura
5. Finalmente, el Al Fresco reposa en depósito durante un mínimo de 3 meses.

El
Bandarra

EL BANDARRA

La Barrica

Barrica pequeña de toda la vida. Sirve Bandarras a chorro con el dispensador de Bag in Box más resultón para tu barra.

95€

Alto: 55 cm | Ancho: 35 cm | Color: Rojo



“El vermut es vino macerado y fortificado”

El Marianito

El Bajito. El que nunca se calienta. Ese para el que siempre hay sitio.

Caja 6 U.

18€

Alto: 10 cm | Ancho: 6,2 cm | Vol: 180 cc



El Subidón

Bidón pequeño de metal para servir la botella de El Bandarra bien fría y... ¡Que empiece la juerga!

4 U.

24€

Alto: 25,5 cm | Ancho: 11,7 cm | Color: Rojo & Blanco



JARABE DE PALO

ROBLE FRANCÉS



Rojo

Variedad de uva :
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Selección cuidadosa de hierbas cuya receta proviene de la EDAD MEDIA, e infusionado con tapón de roble francés.

Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas especiadas proporcionados por los tapones de infusión de roble francés, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo.

Notas tostadas de madera, y finalizando con notas sutilmente amargas.

ROBLE FRANCÉS



Blanco

Variedad de uva :
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Selección cuidadosa de hierbas cuya receta proviene de la EDAD MEDIA, e infusionado con tapón de roble AMERICANO.

Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas avainilladas proporcionados por los tapones de infusión de roble americano.

Los extractos de botánicos como el ajenjo, la genciana o el sauco.

Notas cítricas y notas tostadas dulces de roble americano

ROBLE FRANCÉS



Mistela

Variedad de uva :
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Se caracteriza por unos aromas y sabores afrutados y de pasas, acompañados de complejas notas de madera tostada liberadas por los tapones de infusión.

Teulada DOP Alicante. Notas de miel, la uva fresca de moscatel y las especias dulces y frutos secos procedentes del tostado de la madera.

Perfecto para tomar con postres dulces, chocolates, frutos secos, quesos grasos o simplemente con una galleta de naranja.

TAPÓN OAK MASTER

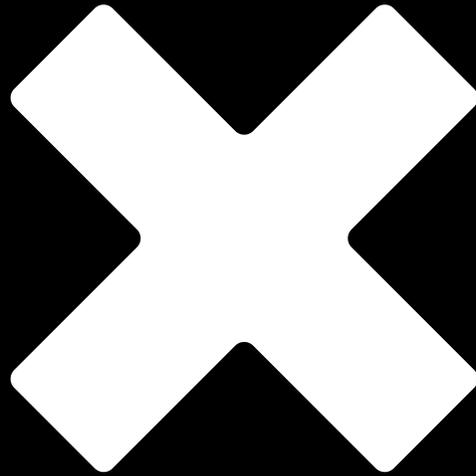
OAK MASTER® Tapón innovador de maceración
Innovación Mundial de la Marina Alta

Los vinos de licor Jarabe de Palo® son los primeros del mundo en incorporar la maceración de roble en botella.

Los tapones Oak Master® mejoran las cualidades organolépticas de nuestros excepcionales productos

JARABE DE PALO

Mediterranean
**PREMIUM
VERMOUTH**



L'HÒSTIA

LICOR Hardcore

EL AUTÉNTICO Y GENUINO ELIXIR
QUE NOS LIBRARÁ DEL MAL, AMÉN.





35°

Por qué le llamamos L'Hòstia? No sólo porque sea un licor extremo no apto para blandengues (que también) sino porque su contenido alcohólico está muy por encima de la media

**NUESTRA LICOR CONTIENE
UN 35% DE ALCOHOL
UNA AUTOPISTA DIRECTA
AL NIRVANA CELESTIAL**

Joder, sino no le llamaríamos Hostia y le llamaríamos carícia o besito. Pero se llama Hòstia verdad? pues eso hombre, que se tiene que explicar todo.



L'Hòstia es un licor celestial. Y ahí arriba hace más frío que en la puta Siberia. Por eso no es de extrañar que se tome en la tierra como en el cielo: a -18°C . Amén.

Nuestro licor no se bebe vistiendo batín y meneando una copa de coñac al lado de una chimenea. Se bebe de un trago, en vaso de chupito y Hidalgo Hidalgo, hijo de puta quien deje algo.



ELABORACIÓN

Licor de nueces verdes macerado con más de veinte extractos naturales de hierbas aromáticas como el romero, la canela, la salvia, la naranja, el anís seco o el hinojo, y hasta aquí. Si continúas leyendo, vendrá el cura Hilari y te arrancará los ojos.

Después de una maceración de cuatro meses y un posterior envejecimiento, añadimos el azúcar, lo embotellamos y nos sentamos en un diván francés neoclásico para admirar como os lo cascáis.

FARRA NUESTRA

Farra nuestra que estás en el cielo, santificado sea nuestro licor; venga a nosotros y a nuestro hígado; hágase tu voluntad etlíca en la barra como en la rave. Danos hoy nuestro chupito de cada día; perdona nuestras turcas, como también nosotros perdonamos a los que nunca invitan. no nos dejes caer en la deshidratación y líbranos de la resaca. Amén.

GOTAS DE SANTIAGO

Si son para regalar...regala con estilo



GOTAS DE SANTIAGO

Crema y licor elaborado en Santiago de Compostela.

Cremas de sabores (con base licor gallega) de baja graduación excelente para la realización de refrescos, combinados, smoothies, etc. Ideal para una sobremesa excelente.

Por otro lado, los clásicos **licores gallegos** de toda la vida (cañi verde, melón, brandy de uva blanca y aguardiente).

La tradición y la experiencia se unen para crear un producto pensado para los auténticos buscadores de sabores.



LICORES

CLÁSICOS



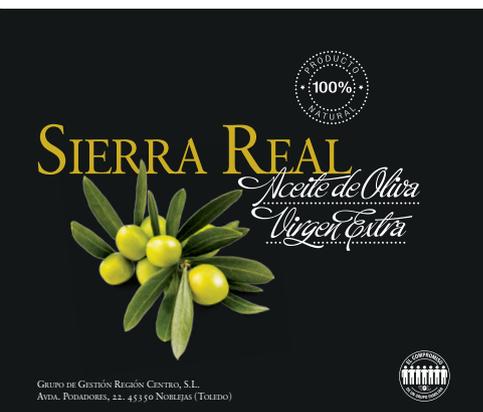
La Cepa de Cristal
3 lt.

- DP44 Pacharán
- DP43 Orujo hierbas
- DP50 Crema de Orujo

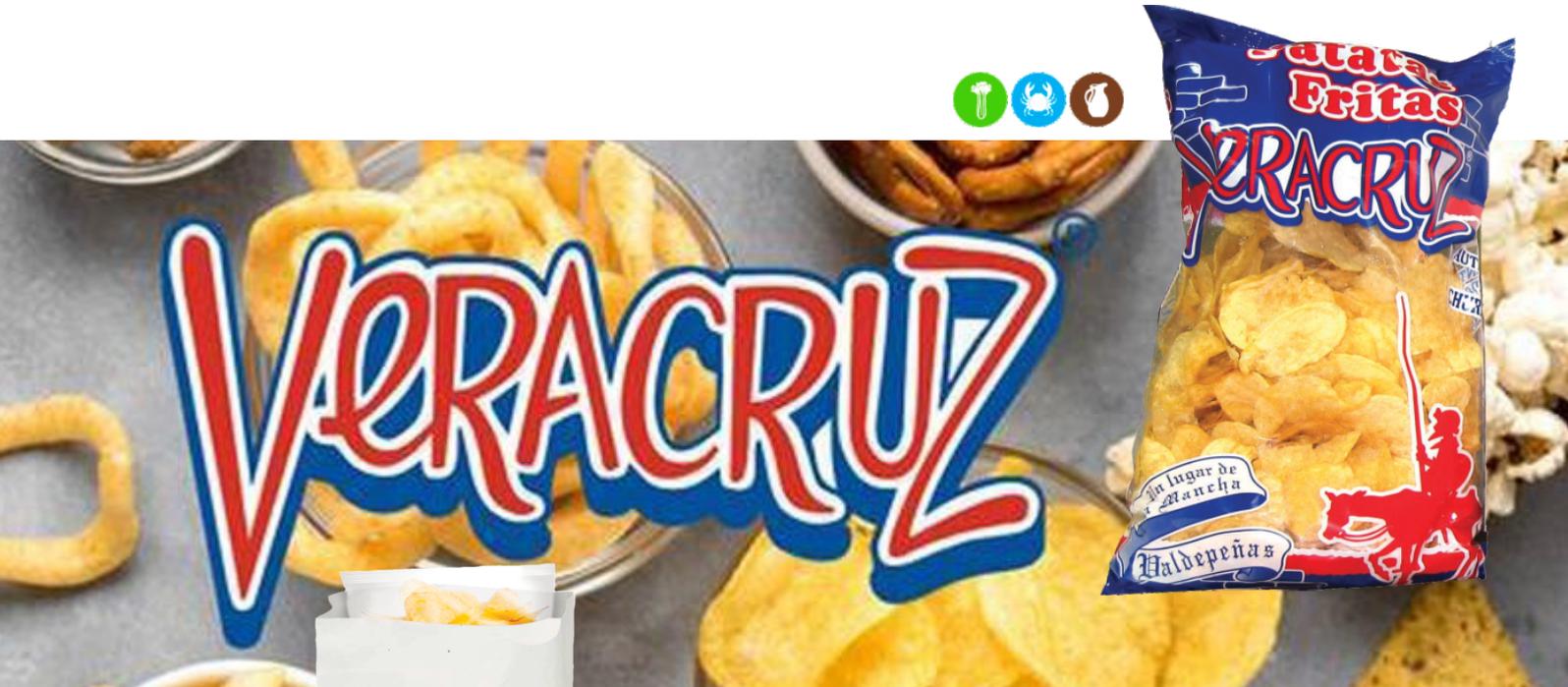


ACEITES

PROFESIONALES



APERITIVOS SELECCIONADOS



fusione

c a f é

Natural Suave 100% Arábica



| | |
|--------|-------|
| CUERPO | ●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●● |
| AROMA | ●●●●● |
| SABOR | ●●●●● |

| | | |
|------------|--------------------|----------|
| Referencia | 57159 | 57173 |
| Formato | Paquete 1 kg | Cápsula |
| Caja | 6 uds. | 100 uds. |
| Caducidad | Consumo preferente | |

Natural Intenso

| | |
|--------|-------|
| CUERPO | ●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●● |
| AROMA | ●●●●● |
| SABOR | ●●●●● |



| | | | |
|------------|--------------------|----------|---------------|
| Referencia | 57160 | 57174 | 57391 |
| Formato | Paquete 1 kg | Cápsula | Cápsula doble |
| Caja | 6 uds. | 100 uds. | 50 uds. |
| Caducidad | Consumo preferente | | |



Azúcar blanco

| | | | | |
|------------|----------------------------|---------------|---------------|-----------|
| Zona | LEVANTE NORTE NORDESTE | Personalizado | Personalizado | |
| Referencia | 57361 | 57362 | 57363 | 57364 |
| Formato | 6 gramos | 8 gramos | 6 gramos | 8 gramos |
| Envase | 1000 uds. | 1000 uds. | 1000 uds. | 1000 uds. |

Azúcar moreno

| | | | |
|------------|-------------|-----------|----------|
| Zona | L N NE* | ANDALUCÍA | CENTRO |
| Referencia | 57488 | 58513 | 58530 |
| Formato | 7 gramos | 7 gramos | 7 gramos |
| Envase | 500 uds. | 500 uds. | 500 uds. |



*Levante + Norte + Nordeste

Descafeinado soluble en sobres



| | |
|------------|----------------|
| Referencia | 57167 |
| Formato | Stick 1,6g/ud |
| Envase | Caja expositor |
| Caducidad | 18 meses |

fusione
c a f é

Descafeinado



| | |
|--------|-------|
| CUERPO | ●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●● |
| AROMA | ●●●●● |
| SABOR | ●●●●● |

| | | |
|------------|--------------------|----------|
| Referencia | 57161 | 57392 |
| Formato | Paquete 500gr | Cápsula |
| Caja | 6 uds. | 100 uds. |
| Caducidad | Consumo preferente | |

La sencillez del buen gusto

100% Arábica



UN KILOGRAMO DE
100% ARABICA

Una mezcla de arábica aporta un equilibrio en sabor y aroma inigualables. Crea un café elaborado a mano, con cuidado, moliendo y seleccionando cuidadosamente.

www.cafebazar.es



Azúcar Blanco

| Zona | CENTRO | Personalizado | Personalizado |
|------------|------------|---------------|---------------|
| Referencia | 58519 | 58520 | 58532 |
| Formato | 7 gramos | 10 gramos | 7 gramos |
| Envase | 1.000 und. | 1.000 und. | 1.000 und. |



Azúcar Moreno

| Zona | L+N+NE* | ANDALUCÍA | CENTRO |
|------------|----------|-----------|----------|
| Referencia | 57489 | 58514 | 58531 |
| Formato | 7 gramos | 7 gramos | 7 gramos |
| Envase | 500 und. | 500 und. | 500 und. |

Edulcorante

| Zona | L+N+NE* | Personalizado | ANDALUCÍA | Personalizado | CENTRO | Personalizado |
|------------|----------|---------------|-----------|---------------|----------|---------------|
| Referencia | 57365 | 57366 | 58500 | 58502 | 58526 | 58527 |
| Formato | 1 gramo | 1 gramo | 1 gramo | 1 gramo | 1 gramo | 1 gramo |
| Envase | 250 und. | 250 und. | 250 und. | 250 und. | 250 und. | 250 und. |

*Llevantino + Norte + Nordeste



Azúcar con Removedor

| | |
|------------|------------|
| Referencia | 57371 |
| Formato | 8 gramos |
| Envase | 1.000 und. |



Esencia Natural



| | |
|------------|--------|
| CUERPO | ●●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●●● |
| INTENSIDAD | ●●●●●● |
| AROMA | ●●●●●● |
| EQUILIBRIO | ●●●●●● |

Formato : Paquete de 1 kg
Código : 57196 molido | 57164
Caja : 1 unidad
Caducidad : 18 meses

Esencia Mezcla

| | |
|------------|--------|
| CUERPO | ●●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●●● |
| INTENSIDAD | ●●●●●● |
| AROMA | ●●●●●● |
| EQUILIBRIO | ●●●●●● |

Formato : Paquete de 1 kg
Código : 57165
Caja : 1 unidad
Caducidad : 18 meses



Descafeinado

| | |
|------------|--------|
| CUERPO | ●●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●●● |
| INTENSIDAD | ●●●●●● |
| AROMA | ●●●●●● |
| EQUILIBRIO | ●●●●●● |

Formato : Paquete de 100gr | Paquete de 500gr
Código : 57210 | 57214 (Café molido)
Caja : 1 unidad | 1 unidad
Caducidad : 18 meses



CENTRAL LECHERA
ASTURIANA

Hostelería

TODA LA GAMA DE
HOSTELERÍA



La ORIGINAL

GRAND CRÈME

CERO%

SIN LACTOSA

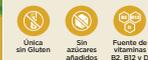
alpro
[BARISTA]

ESPECIALMENTE CREADA POR Y PARA BARISTAS



SABOR NEUTRO. NO ENMASCARA EL CAFÉ

Nuestra avena proviene de Europa, de países como Alemania, Francia y Finlandia. El origen varía según los cambios estacionales.



SABOR A ALMENDRA SUAVE Y REFINADO

Nuestros Almendros provienen del Medioeste. De cultivo de pequeña escala. Los almendros se hidratan con el agua de la lluvia y son optimizados por abejas salvajes.



SABOR NEUTRO Y TEXTURA CREMOSA

Nuestra soja proviene mayoritariamente de Europa. Contamos con el certificado Proterra, lo que nos garantiza un producto libre de transgénicos, y el cumplimiento de otros estrictos criterios en relación a condiciones laborales y prácticas agrícolas.



DE NICHOS A PARTE DE UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE



DE VEGANOS



ÉTICA Y BIENESTAR ANIMAL



SOSTENIBILIDAD Y PLANETA



SALUD Y BIENESTAR PERSONAL

1 CREADA POR Y PARA BARISTAS



ESPUMABILIDAD

- Generación de un 30% del volumen adicional, que se mantiene 30 seg
- Cuando se vierte en café, la espuma del capuccino tiene un grosor de 5-15mm.



ESPUMA

- La espuma es suave y brillante. NO hay burbujas
- Estabilidad de la espuma: Se mantiene así 5 minutos.



LATTEART

- Se pueden dibujar tulipos o rosetas
- Contraste entre la parte marrón y la espuma blanca para identificar las formas perfectamente.



SABOR

- No enmascara el café
- Estable dependiendo del tipo de café (diferentes niveles de pH).



NO SE CORTA

2 UNA GAMA VARIADA



Recomendada por los mejores baristas
FERRAN BUXEDA
Barista y propietario de On y Va Coffee

LA ÚNICA AVENA - SIN - GLUTEN





Instagram



EXPERTOS
en bares





ALCAHUZ

Distribuidor de confianza



@alcahuzdistribuciones

Si ya eres cliente nuestro, mencionanos en tus publicaciones sobre nuestros productos o donde aparezcan nuestras marcas.

Nosotros seremos tu **altavoz, aunque aún no lo creas**

www.alcahuzdistribuciones.es