

L'Autentic

sabor a
tradicición



Productos tradicionales



Nuestra historia

El sabor de la tradición

La historia de L'Autèntic está impregnada de **tradición y sabores auténticos** que se remontan a la posada "La Ferrería" en la pedanía de La Pobleta, cerca de Morella. Es aquí donde la abuela Nicolasa regentaba esta posada, dejándonos un **legado culinario** invaluable que hemos tenido el honor de preservar y reinventar.

Llevamos adelante las **recetas de la abuela Nicolasa**, manteniendo ese sabor casero que nos transporta a los tiempos en que los platos eran elaborados con **mimo y dedicación**. Aunque hemos incorporado algunas innovaciones a estas recetas, siempre hemos tenido presente la importancia de mantener ese sabor inigualable que recuerda a los platos preparados en casa de la abuela Nicolasa.

L'Autèntic es una marca de productos de DISTRIBUCIONES Y EXCLUSIVAS TONI PACO MANOLI S.L., una empresa con sede en la ciudad de Castellón con una amplia experiencia en la distribución alimentaria **desde 1994**.

En el año 2003, lanzamos al mercado nuestro producto estrella, el famoso **Allioli de L'Autèntic**, una salsa casera sin conservantes que se ha ganado el corazón de nuestros clientes por su inconfundible **sabor tradicional**.

Hoy en día, seguimos trabajando en la creación de nuevas salsas, guisos y platos que rindan **homenaje a nuestras raíces**. Nos esforzamos por mantener vivo el legado culinario de la abuela Nicolasa, al mismo tiempo que exploramos **nuevas formas de deleitar los paladares** con sabores únicos y de **calidad excepcional**.

En L'Autèntic, cada salsa que ofrecemos es el resultado de años de **experiencia, pasión y dedicación** hacia la cocina tradicional. Nos esforzamos por obtener los mejores productos que reflejen **nuestra historia y cultura**, llevando a los hogares **los auténticos sabores de la región**.

Índice

SALSAS

- Allioli Artesano · 4
- Allioli con Ajo negro · 4
- Ajoarriero o Brandada de Bacalao · 4
- Salsa Verde · 5
- Salsa Brava · 5
- Salsa Brava Mediterrànea · 5

Nuestras salsas son un placer para los amantes de aquellos sabores auténticos. Elaboradas cuidadosamente siguiendo los métodos tradicionales, cada una de ellas se distingue por su inconfundible sabor y su equilibrada combinación de ingredientes. La amplia gama de sabores y texturas permite explorar diferentes opciones de uso y degustación.

PLATOS TRADICIONALES

- Titaina · 6
- Esgarraet · 6
- Escalivada · 7
- Pasta de Bacalao Artesana · 7

Los platos tradicionales de L'Autèntic son un verdadero homenaje a las recetas de siempre. Mantenemos intacto el sabor auténtico que caracteriza a cada uno de nuestros platos, permitiéndote disfrutar de la riqueza de la cocina tradicional y saborearla en cada bocado. Además, la versatilidad culinaria brinda la libertad de combinar nuestros productos como guarniciones o bien disfrutarlos como primeros platos.



Salsas

ALLIOLI ARTESANO



El Allioli artesano es nuestro producto más especial. Mantiene la receta original y un sabor al estilo tradicional, como hecho en casa. Se elabora con mimo utilizando ingredientes naturales. Con su suave sabor se puede utilizar como aderezo de fideuá, arroces, carnes a la brasa o pescados. Descubre la infinidad de posibilidades en las que L'Autèntic dará un toque único y sabroso a tus comidas. Nuestro Allioli no produce ardores, malestar ni repite, además está elaborado sin colorantes, conservantes y sin gluten.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Allioli Artesano	Hogar	130 g
Allioli Artesano	Hostelería	1.500 g
Allioli Artesano	Hostelería	2.650 g

ALLIOLI DE AJO NEGRO



Nuestra versión de Allioli está elaborada con ajo negro de las Pedroñeras, un producto clásico y con múltiples beneficios para la salud. Su textura y sabor lo hacen perfecto para combinarlo con arroces, pescados y carnes, potenciando así su sabor.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Allioli de Ajo negro	Hogar	130 g
Allioli de Ajo negro	Hostelería	1.500 g

AJOARRIERO O BRANDADA DE BACALAO



Una versión propia de este plato tradicional que mantiene el sabor que le caracteriza. Su elaboración se realiza a partir de productos naturales de primera calidad. Es ideal para tomar como aperitivo con picos o rosquillas, además destaca por su facilidad en untar y de combinar con gambas o pulpo.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Ajoarriero	Hogar	130 g
Ajoarriero	Hostelería	650 g
Ajoarriero	Hostelería	1.000 g

Salsas

SALSA VERDE



Esta salsa, conocida como "Picaeta" aporta un toque exquisito a nuestros platos. Su versatilidad permite utilizarla para realzar el sabor a tus guisos y sofritos, potenciando así el sabor de carnes y pescados. La Salsa Verde está elaborada con los mejores ingredientes naturales.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Salsa Verde	Hogar	130 g
Salsa Verde	Hostelería	1.200 g

SALSA BRAVA



Nuestra Salsa Brava se realiza con la receta tradicional del centro de España. Sus matices son muy diversos, haciéndola una salsa fina, fluida y picantona. Gracias a su intensidad es perfecta para acompañar patatas y carnes.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Salsa Brava	Hogar	130 g
Salsa Brava	Hostelería	1.500 g

SALSA BRAVA MEDITERRÀNEA



Nuestra propia versión de la Salsa Brava con más suavidad, cremosidad y menos picante, recuerda a la receta típica del mediterráneo. Combinando su sabor con la suavidad que la caracteriza es ideal para darle un toque a las patatas o carnes.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Salsa Brava Medit.	Hogar	130 g
Salsa Brava Medit.	Hostelería	1.500 g

Platos tradicionales

TITAINA



Este plato tradicional es un pisto marineru típico de la Comunidad Valenciana. Elaborado con los mejores productos de la huerta y del mar. Una experiencia sensorial para el paladar. Ideal como base de empanadas, como guarnición o incluso como primer plato.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Titaina	Hogar	250 g
Titaina	Hostelería	1.000 g

ENSALADA DE BACALAO Y PIMIENTOS ASADOS (ESGARRAET)



El esgarraet se elabora a partir de pimientos naturales asados y bacalao Gadus Morhua. La combinación perfecta con un toque de intensidad para el paladar. Su versatilidad la hace perfecta para usarla como guarnición o como plato único.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Esgarraet	Hogar	250 g
Esgarraet	Hostelería	1.000 g

Platos tradicionales

ESCALIVADA



Nuestra ensalada de verduras mediterráneas es típica y reconocida como un plato saludable. Su combinación de verduras es equilibrada y diversa, haciéndola perfecta como guarnición de carnes o pescados.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Escalivada	Hogar	250 g
Escalivada	Hostelería	1.000 g

PASTA DE BACALAO ARTESANA



Este producto es perfecto para realizar croquetas caseras de forma rápida y sencilla. Gracias a la elaboración artesanal de la masa su acabado será crujiente y sabroso. El sabor y la intensidad de la pasta hará de sus platos un deleite.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Pasta de bacalao	Hogar	250 g
Pasta de bacalao	Hostelería	1.000 g

L'Autèntic

lautentic.net

Pol. Naves Mercado de Abastos
Naves 5 y 6 · 12004 Castellón
Telf 964 23 99 78 / 627 47 36 38
info@tpm-gourmet.com



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

UNIÓN EUROPEA

Una manera de hacer Europa