

L'Autentic

Geschmack
nach
Tradition



Traditionelle Produkte

geschichte

Unsere Geschichte Der Geschmack der Tradition

Die Geschichte von L'Autèntic ist durchdrungen von **Tradition und authentischen Aromen**, die ihren Ursprung im Gasthaus „La Ferrería“ in dem Dorf La Pobleta unweit von Morella haben. An diesem Ort bewirtschaftete unsere Großmutter Nicolasa dieses Gasthaus und hinterließ uns ein unbezahlbares **kulinarisches Erbe**, das wir bewahren und neu erfinden durften.

Wir halten an den **Rezepten von Großmutter Nicolasa** fest und bewahren den hausgemachten Geschmack, der uns in die Zeit zurückversetzt, als die Mahlzeiten mit **Liebe und Leidenschaft** zubereitet wurden. Auch wenn wir einige Neuerungen in diese Rezepte aufgenommen haben, haben wir immer darauf geachtet, dass der einzigartige Geschmack erhalten bleibt, der uns an die Speisen erinnert, die einst im Haus von Großmutter Nicolasa zubereitet wurden.

L'Autèntic ist eine Produktmarke von DISTRIBUCIONES Y EXCLUSIVAS TONI PACO MANOLI S.L., ein Unternehmen mit Sitz in der Stadt Castellón mit umfassender Erfahrung im Lebensmittelvertrieb **seit 1994**.

Im Jahr 2003 brachten wir unser Starprodukt auf den Markt, die berühmte **Aioli von L'Autèntic** – eine hausgemachte Sauce ohne Konservierungsstoffe, die wegen ihres unverwechselbaren **traditionellen Geschmacks** die Herzen unserer Kunden erobert hat.

Heute widmen wir uns weiterhin der Kreation neuer Saucen, Eintöpfe und Gerichte – eine **Hommage an unsere Wurzeln**. Wir bemühen uns, das kulinarische Erbe von Großmutter Nicolasa am Leben zu erhalten und gleichzeitig **neue Wege zu erkunden, um unsere Gaumen** mit einzigartigen Aromen von **außergewöhnlicher Qualität zu erfreuen**.

Im Hause L'Autèntic ist jede Sauce, die wir anbieten, das Ergebnis jahrelanger **Erfahrung, Leidenschaft und Hingabe** an die traditionelle Küche. Wir verwenden ausschließlich die besten Produkte, die **unsere Geschichte und Kultur** widerspiegeln, um die **authentischen Aromen der Region** auch zu Ihnen nach Hause zu bringen.

Index

SAUCEN

- Allioli · 4
- Aioli mit schwarzem Knoblauch · 4
- Ajoarriero oder Kabeljau-Brandade · 4
- Grüne Sauce · 5
- Brava-Sauce · 5
- Mediterrane Brava-Sauce · 5

Unsere Saucen sind ein Genuss für Liebhaber von authentischen Aromen. Die große Auswahl an Geschmacksrichtungen und Texturen ermöglicht es Ihnen, verschiedene Verwendungs- und Verkostungsmöglichkeiten zu entdecken. Sorgfältig nach traditionellen Methoden zubereitet, zeichnet sich jede von ihnen durch ihren unverwechselbaren Geschmack und die ausgewogene Kombination von Zutaten aus.

TRADITIONELLE GERICHTE

- Titaina · 6
- Esgarraet · 6
- Escalivada (Grillgemüse) · 7
- Hausgemachte Kabeljau-Paste · 7
- Kabeljau im schmortopf (ajoarriero) · 8
- Geröstete rote paprika · 8

Die traditionellen Gerichte von L'Autèntic sind eine echte Hommage an traditionelle Rezepte. Wir bewahren den authentischen Geschmack, der jedes unserer Gerichte auszeichnet. Genießen Sie den Reichtum der traditionellen Küche mit jedem Bissen. Darüber hinaus gibt Ihnen die kulinarische Vielseitigkeit die Freiheit, unsere Produkte als Beilagen zu kombinieren oder als erste Gänge zu servieren.



Saucen

AIOLI



Die hausgemachte Aioli ist unser Spezialprodukt. Dank ihres milden Geschmacks kann sie als Dressing für Fideuá, Reisgerichte, gegrilltes Fleisch oder Fisch verwendet werden. Entdecken Sie die unendlichen Möglichkeiten, mit denen L'Autèntic Ihren Mahlzeiten eine einzigartige und schmackhafte Note verleiht.

Unsere Aioli verursacht kein Sodbrennen, kein Unwohlsein oder Aufstoßen. Sie wird mit Sorgfalt aus natürlichen Zutaten hergestellt. Hergestellt ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel und ohne Gluten.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g
Gastronomie	2.650 g

AIOLI MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH



Unsere Version der Aioli wird mit schwarzem Knoblauch aus Las Pedroñeras zubereitet. Aufgrund ihrer Textur und ihres Geschmacks lässt sie sich perfekt mit Reis-, Fisch- und Fleischgerichten kombinieren und unterstreicht deren Geschmack.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g

AJOARRIERO ODER KABELJAU-BRANDADE



Unsere Version dieses traditionellen Gerichts bewahrt seinen charakteristischen Geschmack. Es wird aus natürlichen Produkten höchster Qualität hergestellt. Unser Produkt eignet sich ideal als Aperitif zu Snacks oder Donuts, lässt sich aber auch leicht streichen und mit Garnelen oder Oktopus kombinieren.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	650 g
Gastronomie	1.000 g

Saucen

GRÜNE SAUCE



Diese als „Picaeta“ bekannte Sauce verleiht unseren Gerichten eine exquisite Note. Dank ihrer Vielseitigkeit können Sie mit ihr den Geschmack Ihrer Eintöpfe und Pfannengerichte verfeinern und den Geschmack von Fleisch und Fisch intensivieren. Die grüne Sauce wird aus den besten natürlichen Zutaten hergestellt.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.200 g

BRAVA-SAUCE



Unsere Brava-Sauce wird nach einem traditionellen Rezept aus Zentralspanien hergestellt. Ihre Nuancen sind sehr vielfältig und machen sie zu einer feinen, flüssigen und würzigen Sauce. Dank ihrer Intensität eignet sie sich perfekt als Beilage zu Kartoffeln und Fleischgerichten.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g

MEDITERRANE BRAVA-SAUCE



Unsere mildere, cremigere und weniger scharfe Version der Brava-Sauce erinnert an das typische mediterrane Rezept. Sie kombiniert ihren Geschmack mit der für sie charakteristischen Milde und eignet sich ideal zum Verfeinern von Kartoffeln oder Fleischgerichten.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g

Traditionelle gerichte

TITAINA



Dieses traditionelle Gericht ist ein typisches Meeresfrüchte-Ratatouille aus der Region Valencia. Hergestellt mit den besten Produkten vom Land und aus dem Meer. Ein sensationelles Erlebnis für den Gaumen. Ideal als Basis für Pasteten, als Beilage oder auch als erster Gang.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Gastronomie	1.000 g

SALAT MIT KABELJAU UND GERÖSTETEN PAPRIKASCHOTEN



Unser Kabeljau-Paprika-Salat zeichnet sich durch seinen Geschmack aus. Er wird aus natürlichen gerösteten Paprika und Kabeljau hergestellt. Die perfekte Kombination mit einem Hauch von Intensität für den Gaumen. Dank seiner Vielseitigkeit eignet er sich perfekt als Beilage oder als Hauptgericht.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Gastronomie	1.000 g

Traditionelle gerichte

ESCALIVADA (GRILLGEMÜSE)



Unser mediterraner Gemüsesalat ist typisch und bekannt als ein sehr gesundes Gericht. Die Kombination aus verschiedenen Gemüsesorten ist ausgewogen und abwechslungsreich und eignet sich perfekt als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Gastronomie	1.000 g

HAUSGEMACHTE KABELJAU-PASTE



Unsere hausgemachte Kabeljau-Paste eignet sich perfekt zur schnellen und einfachen Zubereitung von selbstgemachten Kroketten. Der Geschmack und die Intensität der Paste machen Ihre Gerichte zu einem Genuss. Dank der traditionellen Herstellung des Teigs wird ein knuspriges und köstliches Ergebnis erzielt

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Gastronomie	1.000 g

Traditionelle gerichte

KABELJAU IM SCHMORTOPF (AJOARRIERO)



Ein traditionelles Gericht, das die Frische des Kabeljaus mit einer exquisiten Mischung aus typischen Aromen der spanischen Küche verbindet. Der Ajoarriero-Kabeljau zeichnet sich durch seine saftige Textur und seine unwiderstehliche Soße aus, die auf der Grundlage von rotem Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten zubereitet wird, die sanft gegart werden, um den Geschmack des Fisches hervorzuheben.

GRÖSSE	FORMAT
Ajoarriero-Kabeljau	250 g
Ajoarriero-Kabeljau	1.000 g

GERÖSTETE ROTE PAPRIKA



Ein köstliches und vielseitiges Produkt für die Küche. Wenn sie geröstet wird, wird die Paprika weich und saftig, was ihre natürliche Süße hervorhebt. Sie eignet sich perfekt als Beilage zu Fleisch und Fisch, kann in Salaten mit Thunfisch, Kabeljau usw. kombiniert werden.

GRÖSSE	FORMAT
Geröstete rote Paprika	250 g
Geröstete rote Paprika	1.000 g

L'Autèntic

lautentic.net

Pol. Naves Mercado de Abastos
Naves 5 y 6 · 12004 Castellón (Spanien)
Telf (+34) 964 23 99 78 / (+34) 627 47 36 38
info@tpm-gourmet.com



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa