



GOURMET PREMIUM

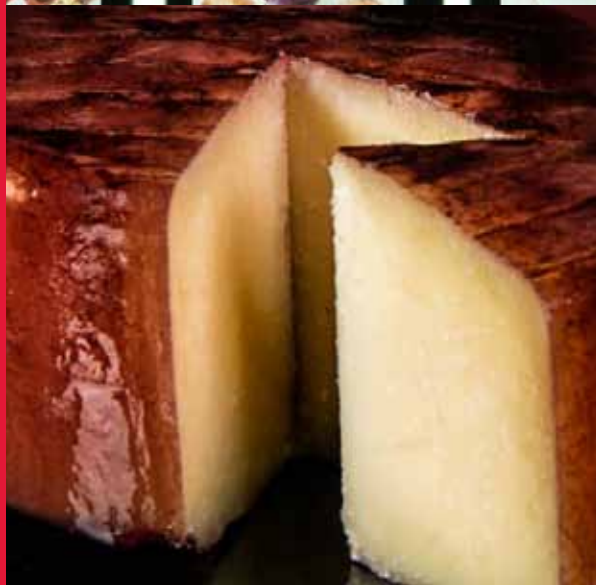
OTROS
PRODUCTOS ESPECIALES
SPECIAL GUEST
PRODUCTS

www.gourmetfoodspain.co.uk
www.mariscalsarroca.com

NUESTROS COMPAÑEROS DE VIAJE OUR TRAVEL COMPANIONS

Para acompañar nuestros productos, MARISCAL & SARROCA ha seleccionado una variedad de productos extraordinarios que se realizan con el máximo amor y pasión. Todos ellos pertenecen a la categoría gourmet Premium.

To accompany our products, MARISCAL&SARROCA has selected a choice of extraordinary foods that are made with the utmost love and passion. All of them are top of their range.



VINOS ECOLOGICOS CAN FELIU

ORGANIC WINE CAN FELIU



BODEGA CAN FELIU: MEDITERRÁNEO, TRADICIÓN, EL VINO Y LA NATURALEZA.

Bodega Can Feliu se encuentra en Porreras, Mallorca, y fue fundada en 1790 para producir vino a partir de uvas procedentes de viñas de Son Drago, Son Barbut y Son Dagueta. En 1999 seis hectáreas de viñas de Son Dagueta se trasplantaron, y en 2003 empezó la aventura de la elaboración del vino. Actualmente crecen 13 hectáreas de uvas de producción ecológica de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay y Callet.

La finca Son Dagueta con viñedos cultivados ecológicamente desde 1998 y con el sello biodinámico DEMETER desde 2011 ha apostada por la sostenibilidad y biodiversidad.

CELLAR CAN FELIU: MEDITERRANEAN, TRADITION, WINE AND NATURE.

Wine cellar Can Feliu is situated in Porreras, Majorca, and was established in 1790 to produce wine from grapes coming from vineyards in Son Drago, Son Barbut and Son Dagueta. In 1999 six hectares of vines from Son Dagueta were transplanted here, and in 2003 our wine making adventure started. We presently grow 13 hectares of organically produced grapes of the varieties Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Callet and Chardonnay. We care for the environment, and production is done following the natural cycles of each variety, respecting biodiversity and growing different types of fruit trees, thus encouraging the reproduction of native plants and wildlife.



BINERBO
30% Cabernet, 10% Syrah, 60% Merlot.
12 meses de barrica, 3er año de roble francés.
RED WINE BINERBO
30% Cabernet, 10% Syrah, 60% Merlot.
12 Months Cask ageing, 3rd year French oak.
Bottle 0,75l 01000501



ALE SYRAH
100% Syrah. Un año en barrica de roble francés.
SYRAH ALE
100% Syrah. One year in French oak barrels.
Bottle 0,75l 01000504



ALE MERLOT
100% Merlot. Un año en barrica de roble francés.
MERLOT ALE
100% Merlot. One year in French oak barrels.
Bottle 0,75l 01000502



GRAN ROSAT
70% Merlot, 30% Callet,
13,5% de alcohol
GREAT ROSAT
70% Merlot, 30% Callet,
13,5% Alcohol.
Bottle 0,75l 01000505



ALE CARBENET SAUVIGNON
100% Cabernet Sauvignon, 12 meses de barrica, primero y segundo año de roble francés.
ALE CARBENET SAUVIGNON
100% Cabernet sauvignon, 12 months Cask ageing, 1st and 2nd year French oak.
Bottle 0,75l 01000503



AMIGO
60% Chardonnay, 30% Prensal Blanc, 10% Malvasia. 13,5% de alcohol
WHITE RED "AMIGO"
60% Chardonnay, 30% Prensal Blanc, 10% Malvasia. 13,5% alcohol.
Bottle 0,75l 01000506



Registrado, certificado y controlado por el Consell Balear de la Producció Agraria Ecològica.

Registered, certified and controlled by the Organic Agricultural Production of the Regional Government of the Balearic Islands.



Vino Biodinámico : Certificado DEMETER desde 2011.

Biodynamic Wine: Certificate DEMETER. since 2011.

MERMELDAS BUBUB

BUBUB JAM



Las mermeladas están elaboradas con frutas de primera calidad, lavadas y peladas a mano una a una, cocinadas en nuestro coqueto obrador artesano con el justo punto de azúcar –sin pasarse ni quedarse corto- y perfumadas con licores y especias que le dan un toque personal y único, atrevido y diferente. Por eso se llaman sin complejos mermeladas “de autor”.

Bubub Jams are made with high quality fruit, cleaned and peeled by hand, cooked in our perky artisan kitchen with precisely the right quantity of sugar-Neither too much nor too little – and flavoured with liqueurs and spices to give them that personal and unique touch-daring and different. This is why we are delighted to call them artistic preserves.



MERMELADA TOMATE LIGERAMENTE
PICANTE
SLIGHTLY SPICY TOMATO JAM

Bottle 240g 01000101



MERMELADA NARANJA AL RON Y
CANELA
ORANGE MARMALADE WITH RUM AND
CINNAMON

Bottle 240g 01000102



MERMELADA KIWI Y LIMON Y TEQUILA
KIWI AND LEMON JAM AND TEQUILA

Bottle 240g 01000106



GELEE DE CAVA Y ORO
CAVA AND GOLD GELEE

Bottle 175g 01000113



MERMELADA CAVA Y ROSAS
CAVA AND RED ROSES JELLY

Bottle 175g 01000106



GELEE DE GIN TONIC
GIN TONIC JELLY

Bottle 175g 01000113

Catalogo BUBUB con mas productos Bubub Catalog with more products

ACEITES EXTRA VIRGEN LA COMA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL LA COMA



Finca “LA COMA” está situada en el pueblo de Vilabella, Tarragona (noreste de España), y su aceite de oliva virgen extra debe su nombre a él. Los olivos son en su mayoría de la variedad arbequina. Crecen en un área fértil donde las condiciones son óptimas. Estos huertos producen un aceite muy personal con un aroma intenso a frutas.

“LA COMA” estate is situated in the town of Vilabella, Tarragona (North East Spain), and our extra virgin olive oil takes its name from it. The olive trees are mostly from the arbequina variety. They grow on a privileged fertile area where conditions are optimal. These groves produce a very personal oil with an intensely fruity aroma.



ACEITE OLIVOS CENTENARIOS MENYA
MENYA OLIVE VARIETY FROM
CENTENIAL OLIVE TREES

CAN 0,25l 01000303



ACEITE OLIVA ARBEQUINA
ARBEQUINA OLIVE VARIETY

CAN 0,25l 01000304

QUESOS DE ALBARRACÍN

WORLD CHEESE AWARDS - ALBARRACIN CHEESES



Situado en la sierra de Albarracín, una tierra montañosa y escarpada, se encuentra la cuna de las antiguas tradiciones que durante siglos han sido tierra de pastores y de artesanos, creadores de una de las formas más antiguas de la alimentación, el queso. A raíz de estas tradiciones, el Queso Sierra de Albarracín sólo se produce con leche fresca de oveja, obtenido exclusivamente del ganado propiedad de la lechería, siguiendo las directrices más estrictas con respecto a la alimentación y la higiene, el desarrollo de todo el proceso en una mezcla perfecta de los tradicionales métodos artesanales y los últimos avances tecnológicos.

Located in the range of Albarracín, a mountainous and steep land, we find the birthplace of ancient traditions that for centuries have been followed by shepherds and artisans generations, makers of one of the oldest forms of nourishment, cheese. Following these traditions, the Cheese Sierra de Albarracín is only produced with fresh sheep milk, exclusively obtained from the cattle owned by the dairy, following the strictest guidelines with respect to feeding and hygiene, developing the entire process in a perfect blend of traditional artisan methods and the latest technological advances.



QUESO ETIQUETA AZUL

Leche pasteurizada de oveja tierno.
Medalla de oro

“World Cheese Awards 2012”.

BLUE LABEL CHEESE SIERRA DE
ALBARRACIN

Pasteurized Sheep Milk Tender.

World Cheese Awards 2012 - Gold Medal.

700g 01000201



QUESO AL VINO

Leche pasteurizada de oveja semicurado.
Medalla de oro

“World Cheese Awards 2012”.

RED WINE CHEESE AWARD SIERRA DE
ALBARRACIN

Pasteurized sheep milk half cured .

World Cheese Awards 2012 - Gold Medal.

700g 01000202

VENISON DEER - CECINA DE CIERVO

VENISON DEER - YEARLING DEER CECINA



Finas lonchas de cecina de añojo de
ciervo.

Fine slices of aging deer meat. Deer
raised in semi freedom.

50g 01000801

VINOS DE BIOPAUMERA - ECOLÓGICOS

ORGANIC WINE BIOPAUMERA



VINO TINTO ECOLOGICO ESTHER. Crianza 12 meses. 50% Garnacha y 50% carbenet.
ORGANIC RED WINE ESTHER. 12 Months cask ageing. 50% Grenache , 50% Cabernet.

0,75l 01000701

VINO ECOLOGICO TINTO ADRIA. 50% Garnacha y 50% cabernet.
ORGANIC RED WINE ADRIA. 50% Grenache , 50% Cabernet.

0,75l 01000702

VINO ECOLOGICO ROSADO ERIKA. 50% Garnacha y 50% cabernet.
ORGANIC ROSAT WINE ERIKA. 50% Grenache , 50% Cabernet.

0,75l 01000703



COLORES DE ESPAÑA,
SABORES PARA TODO EL MUNDO
COLOURS OF SPAIN, FLAVOURS FOR
AROUND THE WORLD



Commercial Office C/Marques de Tamarit 3C
43893 Altafulla - Tarragona Spain
Tel: + 34 877050863 / +34 877050864
Fax: + 34 977 652402

www.gourmetfoodspain.co.uk
mariscal@gourmetfoodspain.co.uk

www.mariscalsarroca.com

© Copyright MARISCAL&SARROCA 2013