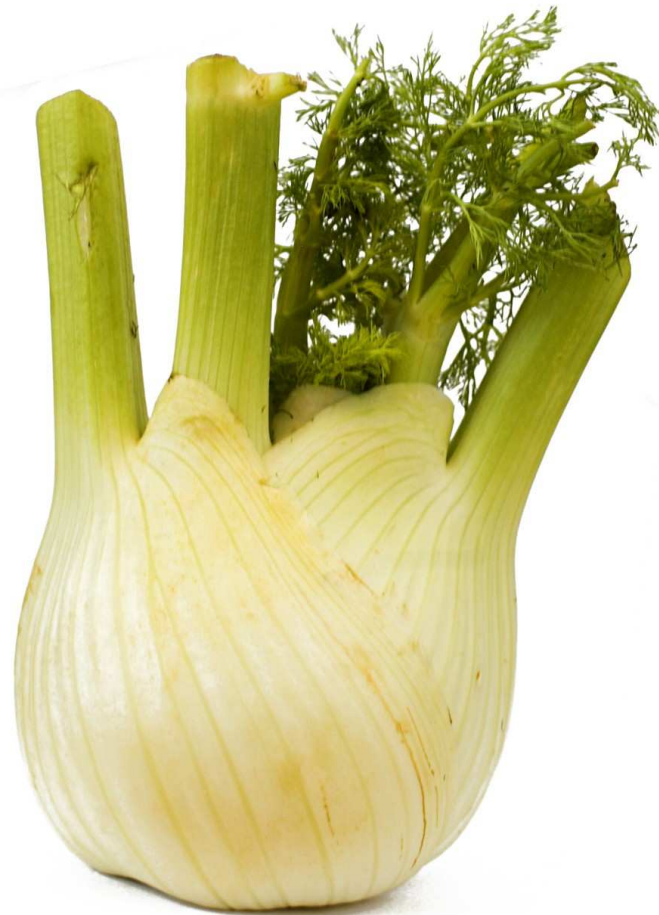


CBCN

CATÁLOGO 2015



Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

VINOS



francés.

Vino Autor Kefren

100% Tempranillo - Kefren - Rioja
600102

Nariz intensa, compleja y elegante. Dominan los olores frutales, principalmente frutos del bosque, que se complementan con las notas de especias (clavo y vainilla), bombón inglés (menta y cacao), balsámicos, regaliz y tostados. Se recomienda decantar para que exprese todo su potencial aromático Barrica 12 meses. 50% roble americano y 50% roble



Kefren Crianza

100% Tempranillo - Kefren - Rioja
600101

Es en boca donde se muestra con plenitud, un vino equilibrado, con cuerpo, redondo, y un tanino muy agradable, persistente, frutal y fresco. Marida estupendamente con carnes en general, guisos, chuletillas de cordero o cerdo, filete de ternera, etc..



Kefren Reserva

100% Tempranillo - Kefren - Rioja
600103

Nariz con buena intensidad y complejidad de olores. Frutos rojos maduros, especias, tostados, regaliz, menta y cacao. y cacao. Cálida entrada en boca. Con cuerpo y estructura, bien equilibrado y con sabrosidad. Se aprecian en retroolfacción los aromas de frutos rojos maduros bien integrados con las notas de buena madera, especias, balsámicos y tostados. Final de boca largo y persistente. Se recomienda decantar para que exprese todo su potencial aromático.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Visendra Blanco

Xarel·lo/Parellada/Moscatell - Visendra - D.O. Catalunya
604311

Seco, corto, fresco, untuoso, goloso, agradable. Recuerdos a fruta blanca, pera, floral, mango. óptimo con peces suaves o carnosos, mariscos, quesos, frutas e incluso para los más atrevidos algunas carnes suaves.



Blanco variedad Parellada

Parellada - Visendra - D.O. Catalunya
604312

Maridaje ensaladas, pasta, pescado, marisco y sobre todo para aperitivos y quesos.

Temperatura servicio de 7 a 9 ° C



6Roure

Tempranillo y merlot - Visendra - D.O. Catalunya
604310

Entrada en boca seco, con una acidez agradable, una relación cuerpo-taninos equilibrada, volvemos a encontrar los aromas que hemos encontrado en la nariz pero esta vez más sutiles y finalmente una buena y cálida persistencia. Es óptimo con carnes rojas, carnes de caza, quesos muy intensos, frutos rojos con mucho sabor. Servir 10 a 14 ° C

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Visendra Rosado

Pinot-noir y chardonay - Visendra - D.O. Catalunya
604314

Sabemos que este coupage no es habitual pero gracias a las condiciones climáticas y de altitud de la zona creemos que hacen muy buena pareja. Es óptimo con verduras, ensaladas, mariscos y pescados. Muy seco, buena acidez, intenso, persistencia media, fresco. Recuerdos a fruta roja algo verde, manzanas y algo cítrico.



Visendra Tinto

Tempranillo y Merlot - Visendra - D.O. Catalunya
604313

Elaborado en los viñedos de mayor altitud de la bodega. Como consecuencia tienen una maduración más lenta consiguiendo un color, sabor y textura de gran calidad. Color rojo "picota" intenso y tonalidades violetas. Maridaje: carnes rojas, carnes de caza, quesos muy intensos, frutos rojos con mucho gusto. Uno de los maridajes recomendado es con filete de buey acompañado de mermelada de frutos rojos y sal Maldon. Temperatura servicio de 13 a 15 ° C



Charmian Negro Joven

Garnacha, Mazuelo, Syrah, Merlot y Tempranillo - Charmian - D.O. Montsant
600810

Charmian Negro Joven es ideal para cualquier ocasión con todo tipo de platos de guisos, pasta o arroz y carnes. Recomendamos servir este vino ligeramente frío.

MEDALLA DE PLATA POR CWWSC 2014.
5 ESTRELLAS GUIA PEÑIN 2013-

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Blanco de Blancos

Xarel.lo, Macabeo - Charmian - D.O. Montsant
600811

La vendimia de la uva para el Mas Ferrer Blanc de Blanc se realiza de madrugada a partir de la segunda quincena de Agosto para evitar el calor. Los racimos de las dos variedades Xarel.lo y Macabeo son despallados. Tras esa operación, la uva es suavemente exprimida y fermentada, cada variedad por separado.



Charmian Garnatxa Blanca

Garnatxa Blanca - Charmian - D.O. Montsant
600812

Olor hermoso, amarillo luminoso y limpio, con vivos tonos verdosos. Es fantástico con platos de pescado, arroz, ensaladas y pas-tas. También combina bien con cocina de aves. Servir entre 10 ° C y 12 ° C.

MEDALLA DE PLATA INTERNATIONAL WINE 2013.

4 ESTRELLES PEÑIN 2013-14.

MEDALLA DE ORO CATAVINUM WORLDWINE & SPIRITS

COMPETITION 2015.



Charmian Negro Crianza

Garnacha, Mazuelo y Syrah - Charmian - D.O. Montsant
600815

Un tinto de la DO Montsant con estilo propio de color rojo cereza con reflejos violáceos, brillante y limpio con aroma de fresas, grosellas y moras, seguidas por notas de roble ahumado, vainilla y canela con toques de resina, y eucalipto. En boca es un vino denso, con taninos redondos y marcados perfectamente logrado y un toque de acidez que acompaña a un final largo, elegante y agradable. Criado 6 meses en bodega de roble.

MEDALLA DE PLATA INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013

MEDALLA DE PLATA CATAVINUM WORLDWINE & SPIRITS COMPETITION 2015

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Charmian Varema Tardana

Garnacha Tinta - Charmian - D.O. Montsant
600814

Vino dulce tinto, 100% garnacha de viñas viejas de más de 40 años. Excelente en el aperitivo con queso curado de oveja, o bien como postre, acompañando un delicioso pastel de chocolate.

Un vino para beber fresco, a una temperatura de entre 10°C y 14°C.

PREMIO MEDALLA DE PLATA INTERNACIONAL
GRENACHE WORLD CONTEST 2012.

91 PUNTOS GUIA PEIN.

9,27/10 CAT WINE GUIDE.



Charmian Viñas Viejas

Garnacha, Cabernet Sauvignon - Charmian - D.O. Montsant
600813

Todo el carácter de la Garnacha en un vino con una clara identidad del Priorat. Ideal para acompañar platos, donde la carne es la pieza central de la comida. También es bueno para tomar en copas sueltas ó una cena relajada. Recomendamos decantar y servir a 17 ° C o 18 ° C.

MEDALLA DE ORO EN EL CATAVINUM WORLD WINE & SPIRITS
COMPETITION 2014.

MEDALLA DE ORO CATAVINUM WORLDWINE & SPIRITS COMPETITION 2015



Bio Blanco Xarel.lo

100% Xarel.lo - Coma Romà
600801

De las mejores viñas ecológicas de la finca. Producción muy limitada. Este vino restará en las mejores condiciones de fructuosidad y aromas durante los primeros dos años de embotellado. Se trata de un vino joven y afrutado con aromas frescos y un punto vegetal característico del Xarel•lo.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Bio Rosado Tempranillo

Merlot y Ojo de Liebre - Coma Romà
600802

Elaboración de las dos variedades por separado y realizando un posterior copaje con las proporciones más idóneas de cada una de las variedades. Producción muy limitada. Este vino restará en las mejores condiciones durante los primeros dos años después del embotellado. Destaca su color pálido, aroma muy fino que recuerda notas florales que se prolongan de forma agradable en el postgusto.



Bio Tinto

100% Merlot - Coma Romà
600803

Una parte del vino se somete a crianza en barricas de roble americano y centroeuropeo. De color rojo rubí muy intenso. En aroma recuerda a frutas negras muy maduras. En boca es complejo y con una buena acidez.



Bio Xarel·lo Macerado

100% Xarel.lo - Coma Romà
600804

De viñas viejas, se trata de un vino fermentado y creado en barrica. Sobresalen notas de fruta, predominando las frutas blancas maduras, como la pera y el plátano y alguna pequeña nota de hinojo. En boca es muy untuoso y potente, con una crianza bien llevada sobre lías y con un final muy largo y persistente.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Bio Tinto Joven Somontano

Cabernet Sauvignon, Merlot - Villa D'Orta - Somontano
602221

En boca recuerda los vinos naturales de los viejos cosecheros. El abanico de maridajes es amplísimo, como pude comprobar tanto con un pescado como el atún como con la carne de ternasco, tanto a la brasa como asada al horno. Este es un vino organico hecho sin la adición de ningun quimico durante su elaboracion, de la misma forma que nuestros ancestros solian hacerlo.

ORO : CONCURSO ALEMANIA INTERNATIONAL ORGANIC WINE AWARD.
PLATA: SELECTIONS MONDIALES DES VINS DE CANADA.
BRONCE CONCURSOS IWSC 2014 Y EN DECA.



Bio Crianza Somontano

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Moristel - Villa D'Orta - Somontano
602220

3 años de edad con un mínimo de 12 meses en barricas de roble y dos años en botella. La entrada en boca es muy frutal. Una mezcla compleja y aromática de primera.



Bio Blanco Somontano

Chardonnay, Macabeo - Villa D'Orta - Somontano
602222

En los vinos blancos Somontanos se resaltan sobre todo las cualidades de afrutamiento, frescor, acidez y aromas que les proporciona cada variedad.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Bio Reserva Somontano

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Moristel - Villa D'Orta - Somontano
602223

El mejor Somontano!. Una hábil combinación de las mejores uvas en una concentración excepcional de sabores. El Reserva es envejecido durante un mínimo de cuatro años, dos de los cuales se producen en barrica de roble francés



Bio Rosado Somontano

Cabernet Sauvignon - Villa D'Orta - Somontano
602224

Caracterizado por su honestidad y por su agradable expresividad, con una calidad reconocida por muchos aficionados y por varias distinciones en certámenes internacionales.



Viña Las Elisás

Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon - Viñahonda - Jumilla
603002

Vino moderno, estructurado, untuoso, que revela un elegante equilibrio entre sus taninos dulces y las sensaciones frutales, buena persistencia. Acompañar con carnes, estofados y guisos de carne, tostas de foie y quesos curados.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Viñahonda blanco

100% Macabeo - Viñahonda - Jumilla
603003

Color amarillo pálido. Acompañar con platos de arroz y pastas así como pescados y mariscos.

88 PUNTOS EN LA GUIA PEÑIN 2012, NOVIEMBRE 2011.

MEDALLA DE PLATA EN LOS PREMIOS ARRIBES

2011. MEDALLA DE PLATA EN EL XVII CERTAMEN DE CALIDAD DE VINOS DO JUMILLA ABRIL 2011.



Viñahonda rosado

100 % Monastrell - Viñahonda - Jumilla
603004

Color: rosa frambuesa brillante. Nariz: con aromas frutales persistentes, en boca es equilibrado, suave y duradero.

84 PUNTOS EN LA GUIA PEÑIN 2012.

MEDALLA DE PLATA EN LOS PREMIOS ARRIBES 2011.

MEDALLA DE ORO EN LOS PREMIOS ARRIBES 2010.

MEJOR ROSADO EN EL II CONCURSO DE LOS 100 VINOS MAS DESTACADOS EN LOS PAISES BAJOS.



Viñahonda monastrell

100 % Monastrell - Viñahonda - Jumilla
603005

Vino procedente de una elaboración tradicional, encubados medios de 9/10 días con remontados cortos y control de temperatura entre 24° y 26°C.

MEDALLA DE ORO EN EL XVIII CERTAMEN DE CALIDAD DE VINOS DE JUMILLA,

89 PUNTOS POR LA REVISTA STEPHEN TANZER

'INTERNATIONAL WINE CELLAR',

87 PUNTOS EN LA REVISTA DE ROBERT PARKER 'THE WINE

ADVOCATE',

MENCION ESPECIAL COMO VINO RECOMENDADO EN EL CONCURSO INTERNACIONAL WINE CHALLENGE

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Viñahonda crianza

Monastrell, Tempranillo y Cabernet sauvignon. - Viñahonda - Jumilla
603012

Boca: Excelente, con una evolución y una entrada potente, fresca y a la vez suave.

MEDALLA DE PLATA EN EL CONCURSO INTERNACIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM 2012



Dulce moscatel 500 ml

100% Moscatel - Viñahonda - Jumilla
603015

En boca es excepcional, dulce, ligero con un perfecto equilibrio entre acidez, grado alcohólico y azúcar. Denso, untuoso y envolvente.

MEDALLA DE PLATA EN EL CONCURSO INTERNATIONSL WINE CHALLENGE CATAVINUM.

MEDALLA DE ORO EN LOS PREMIOS ARRIBES 2011.



Viñahonda alier

Monastrell, Tempranillo y Shiraz - Viñahonda - Jumilla
603017

Con un bonito color rojo cereza y matices violetas en sus bordes. En boca es envolvente, aterciopelado, sabroso, de taninos bien domeñados y un final prolongado.

MEDALLA DE PLATA EN LOS PREMIOS ARRIBE 2013.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Viñahonda Tinto Monastrell organic

100% Monastrell - Viñahonda - Jumilla
603006

Vino elaborado con uvas 100% Monastrell procedentes de viñedos con certificado de cultivo ecológico

CAVAS i ESPUMOSOS



Pas De Sucre Brut Nature

Macabeo, Parellada, Xarelo - Conde de Valicourt
100805

Su crianza se produce durante 4 años en rima. Su consumo moderado es apto para diabéticos. ideal para tomar con aperitivos, ensaladas complejas, carnes blancas, marisco cocido, marisco a la plancha, pescado blanco a la parrilla, pescado blanco al horno, quesos suaves, postres de frutos secos, postres dulces y chocolate.

ORO, ENTRE LOS 50 MEJORES CAVAS DEL MUNDO BY WINE

PLEASURE.

88 PUNTOS GUIA PEÑIN 2013.



Permont's Brut Nature

Xarel·lo, Macabeo y Parellada - Conde de Valicourt
100801

Segunda marca de cava. Se trata de un cava más joven de los que habitualmente elabora CONDE DE VALICOURT pero con el mismo método artesano e idéntica exigencia y mimo.

8,52/10 PUNTOS, GUIA DE VINOS CATALUNYA 2013.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Coupage de Alicia Brut Reserva

Xarel-lo, Macabeo y Parellada - Conde de Valicourt
100802

En nariz es fruta blanca manzana, notas tostadas pasteleras, equilibrio, finura, sutileza. En boca burbuja integrada, fresco, graso, cremoso, vinoso, postgusto con un final con recuerdos a pomelo.

87 PUNTOS GUIA PEÑIN 2013. 9,12/10 PUNTOS , GUIA DE VINOS CATALUNYA 2013.



Majestuoso Brut Nature

Xarel-lo, Macabeo y Parellada - Conde de Valicourt
100804

En boca burbuja chispeante, cítricos, seco, postgusto medio marcado por acidez, pomelo y una volátil que aporta frescura y profundidad. 46 meses de crianza y viveza de un cava joven.

88 PUNTOS GUIA PEÑIN 2014.

9,11/10 PUNTOS, GUIA DE VINOS DE CATALUNYA 2012.



Rosé de Valicourt

100% Garnacha Tinta - Conde de Valicourt
100806

En boca es fresco, untuoso, interesante paso por boca, largo, frutas rojas, manzanas casi masticables, sedoso, untuoso, cremoso, vinoso, donde leves notas reductivas y oxidativas confieren personalidad y complejidad, el final de boca es fruta, hierba, especias y acidez. Mariscos, Aperitivos, Arroz y Pasta, Carne, Pescados.

ORO GIROVÍ 2011 (Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya).

8,56/10 PUNTOS, GUIA DE VINOS DE CATALUNYA 2013.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Mas Ferrer Brut

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - El Mas Ferrer
100810

Al ser un cava joven y afrutado, este Brut combina perfectamente con pescado. Es seco en boca y presenta con toques de finas hierbas y cítricos en retronasal.

89 PUNTOS GUIA PEÑIN 2014.



Mas Ferrer Brut Reserva

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - El Mas Ferrer
100811

Crianza de 20 meses en botella, removido manual en pupitres. El color es amarillo brillante, con un aroma a fruta fresca, seco en boca y afrutado con un retronasal cítrico. Sus burbujas son muy fin. Maridaje: Carnes blancas, pescado, marisco, aperitivos y pasta. Temperatura de consumo: 6°-8°C

MEDALLA DE BRONCE EN VINOS ESPUMOSOS
INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013.



Brut Nat Reserva Mas Ferrer

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - El Mas Ferrer
100812

Ideal para acompañar toda la comida, excelente para una amplia gama gastronómica desde pescados, guisos a carnes rojas, caza y foie gras de pato u oca. Amarillo brillante. Su aroma es intenso con fina crema y notas de crianza. Es fresco en boca con toques de flores y pulpa de cítricos. Burbujas muy fina y muy bien integrada. Crianza: más de 24 meses de crianza en botella, recién degollado, removido y aclarado a mano en

pupitre.

ORO CATAVINUM WORLD, WINE & SPIRITS COMPETITION 2014.

PLATA INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Rosado Brut Reserva Mas Ferrer

Garnacha y Pinot Noir - El Mas Ferrer
100813

Excelente para degustar en aperitivo, con guisos, carnes blancas, pescado ó marisco y pasta fresca. Crianza: más de 24 meses de crianza en botella, recién degollado, removido y aclarado a mano en pupitre. Azúcar añadido: 5gr/l



Mas Ferrer Gran Reserva S.XXI

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - El Mas Ferrer
100814

Más de 36 meses de crianza en botella, recién degollado, removido y aclarado a mano en pupitre. Este cava Gran Reserva es idóneo para acompañar platos gastronómicos, foie gras, pato, caza y carnes en salsa. También excelente para degustar con ahumados.

MEDALLA DE ORO EN EL CWWSC 2014.

MEDALLA DE ORO Giroví 2013.

MEDALLA ORO INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013.



Mas Ferrer Gran Reserva Familiar

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - El Mas Ferrer
100815

Amarillo dorado, aroma intenso de frutos secos con notas de crianza. En boca fresco, cremoso con toque cítrico. Final torrefacto y finísima burbuja. Crianza: mas de 40 meses de crianza en botella, recién degollado, removido y aclarado a mano en pupitre. Este cava está en la lista de prestigiosos restaurantes de 3 estrellas Michelin: Arzak y Akelarre.

MEDALLA DE ORO GIROVI 2014.

GRAN MEDALLA DE ORO EN CWWSC 2014.

PREMIO ARRIVE 2012 MEDALLA DE PLATA,

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Visendra Parellada

Parellada - Visendra
104301

Vino Espumoso. Color claro, amarillo limón de intensidad media, con buena presencia de burbuja. En nariz es limpio, aromas intensos de frutas dulces maduras, melocotón con almíbar, también fruta secada, orejones y finalmente notas sutiles de crianza. En boca es un cava seco, con una entrada enérgica, contundente, a continuación aparece una acidez muy refrescante que junto con un carbónico muy bien integrado y un buen cuerpo le da una magnífica estructura.



Visendra Espumoso

Parellada y macabeo - Visendra
104302

Vino Espumoso. Elaboración tradicional. Color claro, amarillo limón de intensidad media, con buena presencia de burbuja.



Visendra Pinot-Noir

Pinot-noir y Chardonay - Visendra
104303

Vino Espumoso. Elaboración tradicional Color claro, amarillo limón de intensidad media, con buena presencia de burbuja.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

ACEITES



Monovarietal Ocal

100% Ocal - Soleae - Salamanca
403705

Ideal para tostadas, aliños de pasta, verduras, quesos y carnes. Potencia el sabor del alimento y le aporta un toque picante a platos en crudo, fríos y templados.



Manzanilla Cacereña

Manzanilla Cacereña - Soleae - Salamanca
403701

En crudo, con pan y ensaladas. ideal para potenciar el sabor de los alimentos en elaboraciones a baja temperatura.



Señorío de Jaén

Mediterranean Food - Jaen
402801

Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad picual, especialmente adaptado para hostelería con tapon irrellenable.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Señorío de Jaén 'colección oro'

Mediterranean Food - Jaen
402802

Aceite de oliva virgen extra 100% picual. Cada botella de Señorío de Jaén contiene 667 aceitunas cuidadosamente seleccionadas en su punto óptimo de maduración. A través de sus 667 aceitunas Señorío de Jaén da a conocer al mundo las excelencias del aceite de oliva de esta zona.



Sucus virgen extra 250 ml

Soleae - Salamanca
403706

Ideal para ensaladas de frutas, verduras y legumbres. Para guisos y elaboración de salsas. Cocina a baja temperatura. Para terminar postres y desayunos. 250 y 500 ml.



Extra virgen 250 ml

Coupage de arbequina, cuquillo y picual. - Silvano Garcia - Jumilla
403001

Es Virgen Extra porque es el zumo de las mejores aceitunas por extracción en frío y posterior decantación natural. Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Aceite ecologico 250 ml

Coupage de Arbequina, cuquillo y picual - Silvano Garcia - Jumilla
403002

El aceite oliva virgen extra ecológico tiene el punto de humo más alto de todos los aceites. Es decir, no produce humo y además no huele al freír o en la plancha. Botella de 250ml y 500 ml.



Extra virgen lata 5l

Coupage de Arbequina, cuquillo y picual - Silvano Garcia - Jumilla
403005

Es Virgen Extra porque es el zumo de las mejores aceitunas por extracción en frío y posterior decantación natural. Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.



Shiena 50 y 70 cl.

100% Arberquina - Charmian - D.O. Montsant
405001 - 405002

Virgen Extra Aceite de Oliva Gourmet de Arbequina seleccionada. Cultivo tradicional y con conciencia ambiental para tomar el mayor cuidado de nuestros olivos.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

QUESOS



Mua queso con Camomilla

Son Mercer de Baix - Mahón
300701

Queso Artesano elaborado con leche cruda de vaca • Coagulación de tipo enzimático producida por el cuajo natural de ternera. El proceso de elaboración del queso Mahón-Menorca Artesano (“formatjat”) se sigue realizando en todas las fincas menorquinas siguiendo prácticas muy antiguas que se han transmitido de padres a hijos. El moldeo del “Mahón-Menorca Artesano” se realiza a mano, (uno por uno)



Queso al romero

Son Mercer de Baix - Mahón
300704

Queso Artesano elaborado con leche cruda de vaca • Coagulación de tipo enzimático producida por el cuajo natural de ternera. • Su aspecto exterior tiene forma cuadrada y su peso aproximado es de 1 kg aprox.



Mua Queso Natural

Son Mercer de Baix - Mahón
300702

Queso Artesano elaborado con leche cruda de vaca. Su aspecto exterior tiene forma de corazón y su peso aproximado es de 350 gr. El tiempo de maduración mínimo es de 45 días.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Artesano Camomila

Son Mercer de Baix - Mahón
300703

Queso Artesano elaborado con leche cruda de vaca. Peso aproximado es de 350 gr. El tiempo de maduración mínimo es de 45 días.

MERMELADAS



Mermelada Moscatel

603011

Es una mermelada que refleja fielmente el vino del que es elaborada, es un producto totalmente artesanal y cuya adición de azúcar es muy inferior al de otras mermeladas por lo que su aporte calórico es inferior, y por otra parte, en su proceso de elaboración pierde todo su alcohol.



Mermelada Monastrell

603008

Resultado de la continua experimentación con nuestros vinos, tras comprobar que el vino dulce elaborado con nuestra potente variedad Monastrell, no sólo era un acompañante ideal para postres y dulces típicos sino que también era perfecto como aperitivo junto con quesos y foie.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

EMBUTIDOS



Paleta c/p reserva

204401

Paletilla con una maduración no inferior a 8-9 meses de curación y un porcentaje de grasa medio. Curadas en nuestras Bodegas, obtenemos un producto de corte uniforme, con aroma, excelente sabor y bajo en sal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 4,5-5,5 Kgs.



Panceta entera

204402

En la elaboración de nuestros embutidos curados utilizamos las partes nobles del cerdo, así como magros de primera calidad y especias combinadas de manera muy especial, que dotan a nuestros embutidos de ese sabor único y personal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 1,8 Kgs.



Jamon s/p bodega

204403

Jamón blanco de gama alta con una curación no inferior a los 18 meses, de peso alto y un prominente porcentaje en grasa. Curado en bodegas naturales se le deja en reposo durante el tiempo necesario para conseguir la fusión de las grasas. Con hueso y sin pezuña. Cada pieza tiene un peso aprox. de 6-7 Kgs.



Jamon c/p bodega

204404

Jamón blanco no inferior a los 12 meses, de peso medio, bajo porcentaje de grasa, poca sal y sabor suave. Cada pieza tiene un peso aprox. de 6-7 Kgs.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Jamón s/p reserva

204406

Jamón blanco de gama alta con una curación no inferior a los 18 meses, de peso alto y un prominente porcentaje en grasa. Con hueso sin pezuña. Cada pieza tiene un peso aprox. de 7-9 Kgs.



Jamón c/p reserva

204407

Curado en bodegas naturales se le deja en reposo durante el tiempo necesario para conseguir la fusión de las grasas. Cada pieza tiene un peso aprox. de 7-8,5 Kgs.



Bacon

204408

En la elaboración de nuestros embutidos curados utilizamos las partes nobles del cerdo, así como magros de primera calidad y especias combinadas de manera muy especial, que dotan a nuestros embutidos de ese sabor único y personal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 1,5 Kgs.



Longaniza Aragón

204410

En la elaboración de nuestros embutidos curados utilizamos las partes nobles del cerdo, así como magros de primera calidad y especias combinadas de manera muy especial, que dotan a nuestros embutidos de ese sabor único y personal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 0,28 Kgs.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Salchichón Vela

204411

En la elaboración de nuestros embutidos curados utilizamos las partes nobles del cerdo, así como magros de primera calidad y especias combinadas de manera muy especial, que dotan a nuestros embutidos de ese sabor único y personal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 0,28 Kgs..



Chorizo Vela

204412

En la elaboración de nuestros embutidos curados utilizamos las partes nobles del cerdo, así como magros de primera calidad y especias combinadas de manera muy especial, que dotan a nuestros embutidos de ese sabor único y personal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 0,28 Kgs



Jamón c/p Duroc

204415

Jamón de cerdo blanco con cruce de cerdo Duroc, su curación no es nunca inferior a los 18 meses, porcentaje de grasa medio y bajo contenido en sal. Con hueso y pezuña. Cada pieza tiene un peso aprox. de 7-8 Kgs



Jamon bodega s/h

204418

Jamón blanco no inferior a los 12 meses, de peso medio, bajo porcentaje de grasa, poca sal y sabor suave. Deshuesado. Cada pieza tiene un peso aprox. de 4,5 – 5,5 Kgs

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Jamon reserva s/h

204419

Jamón blanco de gama alta con una curación no inferior a los 18 meses, de peso alto y un prominente porcentaje en grasa. Curado en bodegas naturales. Deshuesado corte con V. Cada pieza tiene un peso aprox. de 5,5 – 6 Kgs



D.O. Teruel Piel

204422

Jamón por excelencia que viene avalado por la certificación de la " Denominación de Origen Teruel ". Curación mínima (20 meses). Cada pieza tiene un peso aprox. de 7-9 Kgs



Longaniza pascua

204425

En la elaboración de nuestros embutidos curados utilizamos las partes nobles del cerdo, así como magros de primera calidad y especias combinadas de manera muy especial, que dotan a nuestros embutidos de ese sabor único y personal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 0,25 Kgs



Jamón Reserva s/h pulido

204428

Jamón blanco de gama alta con una curación no inferior a los 18 meses, de peso alto y un prominente porcentaje en grasa. Deshuesado sin piel y pulido. Cada pieza tiene un peso aprox. De 5,5 - 6 Kgs

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Jamón Reserva molde pelado

204429

Jamón blanco de gama alta con una curación no inferior a los 18 meses, de peso alto y un prominente porcentaje en grasa. Cada pieza tiene un peso aprox. de 4,5 – 5,5 Kgs



Jamón Reserva molde pelado y pulido

204436

Jamón blanco de gama alta con una curación no inferior a los 18 meses, de peso alto y un prominente porcentaje en grasa. Deshuesado sin piel y pulido. Cada pieza tiene un peso aprox. de 4,5 – 5,5 Kgs



Jamon D.O. s/h V

204441

Jamón por excelencia que viene avalado por la certificación de la " Denominación de Origen Teruel ", la cual no es entregada si no se cumplen unas especificaciones mínimas que comprenden la Raza "Duroc", Alimentación, Curación mínima (20 meses) entre otras muchas, lo cual nos ofrece una elevada garantía de calidad. Deshuesado corte en V. Cada pieza tiene un peso aprox. de 5 - 6 Kgs



Jamon D.O. s/h

204440

Jamón por excelencia que viene avalado por la certificación de la " Denominación de Origen Teruel ", la cual no es entregada si no se cumplen unas especificaciones mínimas que comprenden la Raza "Duroc", Alimentación, Curación mínima (20 meses) entre otras muchas, lo cual nos ofrece una elevada garantía de calidad. Deshuesado con piel. Cada pieza tiene un peso aprox. de 5 – 6 Kgs

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Jamón D.O.s/h redondo atado y pulido

204442

Jamón por excelencia que viene avalado por la certificación de la " Denominacion de Origen Teruel ", la cual no es entregada si no se cumplen unas especificaciones mínimas. Cada pieza tiene un peso aprox. de 7 - 9 Kgs



D.O.Teruel Dote C/V.

204423

Jamón por excelencia que viene avalado por la certificación de la "Denominacion de Origen Teruel", la cual no es entregada si no se cumplen unas especificaciones mínimas. Cada pieza tiene un peso aprox. de 7 - 9 Kgs



Jamón Duroc s/h

204433

Jamón de cerdo blanco con cruce de cerdo Duroc, su curación no es nunca inferior a los 18 meses, porcentaje de grasa medio y bajo contenido en sal. Deshuesado. Cada pieza tiene un peso aprox. de 5 - 6 Kgs



Jamón Duroc s/h atado y pulido

204438

Jamón de cerdo blanco con cruce de cerdo Duroc, su curación no es nunca inferior a los 18 meses, porcentaje de grasa medio y bajo contenido en sal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 5 - 6 Kgs

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN



Jamon D.O. molde pelado

204443

Jamón por excelencia que viene avalado por la certificación de la " Denominación de Origen Teruel ", la cual no es entregada si no se cumplen unas especificaciones mínimas. Deshuesado sin piel. Cada pieza tiene un peso aprox. de 5 - 6 Kgs



Jamon D.O. molde pelado pulido

204447

Jamón por excelencia que viene avalado por la certificación de la " Denominación de Origen Teruel ", la cual no es entregada si no se cumplen unas especificaciones mínimas. Cada pieza tiene un peso aprox. de 5 - 6 Kgs



Paleta s/h

204431

Paletilla con una maduración no inferior a 8-9 meses de curación y un porcentaje de grasa medio. Curadas en nuestras Bodegas, obtenemos un producto de corte uniforme, con aroma, excelente sabor y bajo en sal. Cada pieza tiene un peso aprox. de 2,5 - 3 Kgs



Lomo entero

204434

Lomo terciado de leves binzas blancas con pronunciado aroma y suave textura. Para conseguir estos frutos utilizamos cañas de lomo pertenecientes a cerdos "Denominación de Origen Teruel", por lo que éstos ganan en infiltración de grasa en la carne magra, aportándole así un mayor bouquet, y adobado con especias naturales. Cada pieza tiene un peso aprox. de 1,8 - 2 Kg

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

BODEGAS - PRODUCTORES

Conde de Valicourt

La nuestra es la cava mas pequeña de Snt Sadurni d' Anoya, la cuna del cava. Defendemos un concepto independiente, alejado de la gran distribución, con la vista en la que hacemos y lo que haremos, pero sin olvidarnos nunca de nuestras raíces y del respeto que nuestro oficio nos merece.

Nuestra familia comenzó a elaborar el cava en 1940. Empezó tímidamente el abuelo Pere Montserrat i Font. Siguió sus pasos y revolucionó la cava, ya bajo el nombre Conde de Valicourt, su hijo Pere Montserrat, figura clave en la historia del Cava. Hace ya unos años Martí Pere Montserrat, nieto e hijo respectivamente y Alicia Segura su mujer tomaron el relevo generacional hasta llegar a nuestros días. Hoy, ambos nos dedicamos al noble arte de elaborar buenos cavas y darlos a conocer.

Bodegues Visendra

La Bodega está situada en la villa de Les Pobles a 452 m de altitud. Estas condiciones favorecen la calidad de los vinos gracias al suelo, al clima y la ubicación. A pesar de estar a casi 40 kilómetros del mar mediterráneo, la calma de un día soleado permite ver el brillo del sol reflejada en sus aguas. El término permite que sea un lugar idóneo donde el vino puede reposar y tomar un carácter propio.

BODEGAS VISENDRA de una familia Sendra, se remonta a varias generaciones. El emplazamiento actual fue usado como bodega hasta los años 70 cuando fue cerrado. No fue hasta el año 1999 - 2000 cuando la familia adquirió el local. Durante los primeros 10 años fue utilizado como almacén de maquinaria agrícola y posteriormente, en 2010, las reformas de restauración y construcción fueron iniciadas para dar lugar a las nuevas instalaciones en las que se elaboran nuestros vinos.

Cavas El Mas Ferrer

El Mas Ferrer es una bodega totalmente familiar situada en el pequeño pueblo de Ca L'Avi, dentro del municipio de Subirats en el corazón de la comarca del Alt Penedés donde se encuentran sin duda varias de las mejores bodegas elaboradoras de Cava. Nuestros orígenes vitivinícolas se remontan al año 1863 en el que nuestro bisabuelo, Miquel Ferrer i Jover ya era un viticultor de gran experiencia. Fue a partir del año 1974 cuando la familia Ferrer elaboró las primeras botellas de Cava siguiendo el método tradicional o 'champenoise'. Nuestra producción de Cava es muy limitada debido a que todos los procesos de la elaboración son manuales y artesanales.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

La selección de uvas para nuestros Cavas es extremadamente cuidada, así como todos los elementos que se incluyen en la elaboración de los mismos.

Charmian Wines

Somos una Cooperativa centenaria diseñada por César Martinell, discípulo de Gaudí, fundada el año 1912, que cuenta con más de 350 socios; familias labradoras, personas que durante generaciones han vivido en el Priorat, que trabajan la tierra y la aman profundamente. Conocen a fondo su oficio y cada palmo de esta tierra. Los socios son productores de uva fuertemente comprometidos con la cooperativa, saben que su gran aportación es trabajar todo el año la viña por conseguir una uva de gran calidad. Todos trabajan con mucho cuidado sus tierras y obtienen una uva excelente, que conjuntamente con las peculiaridades del suelo y el clima de la D.O. Montsant distinguen unos vinos extraordinarios.

Somos intensamente rurales, estamos en la DO Montsant, en la comarca del Priorat, un territorio de un espíritu Mediterráneo agreste y genuino, dónde la cultura del vino empapa cada palmo de la tierra, cada pequeña aldea y cada rincón de la bodega. Una tierra dónde se respira la tranquilidad de un pequeño territorio y a la vez emana cosmopolitismo, instinto de exploración y deseo de comunicación con el Mundo.

Bodega Villa d'Orta

Euna empresa establecida en Aragón, una región del norte de España, en la provincia de Huesca. La sede de la empresa se encuentra en Barbastro, una ciudad con cerca de 18.000 habitantes al pie de los Pirineos, de aquí el nombre de la denominación de origen de los vinos producidos allí: D. SOMONTANO (bajo las montañas).

Bodega Villa d'Orta es también un viñedo de 50 hectáreas de viñedos ecológicos certificados. Las parcelas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo se plantaron entre los años 1999 y 2000 en Laluega y Barbuñales, dos pueblos situados a unos quince kilómetros de Barbastro.

Bodega Villa d'Orta se especializa en la producción de uvas de alta calidad (las uvas de Barbuñales tienen fama de encontrarse entre las mejores de la región), y en la comercialización de vinos y uvas ecológicas para vinificación. Nuestros vinos son elaborados principalmente con Cabernet Sauvignon y Merlot, y embotellados en Huerta de Vero, un pequeño pueblo del Somontano a pocos kilómetros de la ciudad medieval de Alquézar

Bodegas Kefrén

La bodega se fundó en el año 2000 por los hermanos José Antonio y Jorge. El objetivo era elaborar un vino especial a partir de un viñedo de sus abuelos situado en un monte de la localidad de Baños de Ebro. Este viñedo se ubica en el segundo monte más alto y semeja una pirámide. De ahí su faraónico nombre con el que hemos denominado a la bodega y al vino.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

Kefrén es el resultado del esfuerzo común de dos hermanos, José Antonio y Jorge, para elaborar un vino selecto y comparable con los mejores y más modernos caldos de Rioja, elaborado bajo el concepto de “Vino de Pago o Finca”.

Estamos ante un vino que refleja la particularidad de un viñedo familiar.

Bodegas Silvano Garcia

Desde su fundación en el año 1925, la perseverancia y la constancia, han sido las claves de la evolución de Bodegas Silvano García. Actualmente la tercera generación es la que se encarga de continuar con la consolidación de la Bodega.

En Bodegas Silvano García se ha conjugado la tradición y la innovación para dar vida a un grupo de vinos, que son fruto de nuestro clima y de nuestra tierra, pero también de una vinificación y crianza muy cuidadas, de forma que nuestros consumidores disfruten de ellos en su máxima expresión.

En Bodegas Silvano García se realiza un exhaustivo control desde la viña hasta el momento del embotellado, siguiendo el ciclo de maduración según la parcela y la variedad de la uva para decidir el momento óptimo de vendimia en función del vino que se vaya a elaborar.

Coma Romà

Coma Romà es la culminación de un proyecto vitivinícola con 700 años de maduración. Coma Romà es una exclusiva marca de vinos ecológicos, hechos con mucha dedicación por la familia Guilera de Sant Pau d'Ordal, en el Penedés. El proceso comienza con un cultivo biológico certificado en la propia finca. Continúa cosechando sólo las mejores uvas, seleccionando una pequeña parte de la producción en el momento preciso. Más adelante, en la bodega, se combina la última tecnología con la sabiduría de la herencia recibida. Por ejemplo, respetando las fases lunares. Y finalmente, el vino se comercializa de forma exclusiva, siempre a través de profesionales. Así, con el control de todo el ciclo completo y la naturaleza como aliada, se obtiene un vino único. Son botellas de alta calidad, que incorporan toda una filosofía de vida y trabajo. Con éste espíritu, el elaborador Josep Guilera Rimbau renueva una generación mas el amor por la tierra de l'heretat Can Guilera.

El proyecto actual es fruto de toda la tradición de Can Guilera. Bajo la marca Coma Romà, se comercializan vinos ecológicos de producción muy limitada y de gran calidad. Vinos singulares para satisfacer los amantes del vino con personalidad.

Soleae

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com



CBCN

En Soleae estamos luchando por una agricultura sostenible y respetuosa con el medio en el que se encuentra, que permita un desarrollo socio-económico, en un lugar tan delicado como es un Parque Natural, buscando una alternativa a las producciones intensivas y a la industrialización de los alimentos, para ofrecer un producto sano y elaborado de forma tradicional.

El proyecto de Soleae nace en el transcurso del año 2008, de manos de dos emprendedores María Hernández, Licenciada en Biología y Jesús Ángel Blanco, agricultor, que funden sus experiencias para desarrollar un proyecto innovador, en cuanto a que se desarrolla en un medio rural en retroceso donde la corriente actual conduce a la desaparición del sector agroalimentario en el entorno de montaña donde nos encontramos.

El espíritu que nos empuja, está fuertemente ligado al desarrollo rural sostenible, dentro de un marco económico que permita aprovechar los recursos naturales, siendo solidario con el entorno donde se encuentran.

Mediterranean Food Republic (Señorío de Jaén)

Señorío de Jaén es una empresa familiar dedicada por entero a la obtención de aceite de oliva virgen extra.

El origen del aceite de oliva extra Señorío de Jaén se encuentra en los descendientes de la familia Bonilla Rojas que, establecidos en Jaén desde el siglo XVI, se convertirán desde el siglo XIX en productores de cultivo esmerado y de la fabricación artesanal de uno de los aceites de oliva virgen de máxima calidad, fruto de la sabiduría acumulada y del buen hacer tradicional, transmitido por generaciones en la familia.

Son Merce de Baix (Jaume Mascaró)

En el predio de Son Merce de Baix propiedad de la familia Mascaró, conocida internacionalmente por sus firmas Mascaró, Úrsula Mascaró, Pretty Ballerinas y Pretty Loafers se elabora de forma artesanal Queso Mahón-Menorca con Denominación de Origen Protegida (DOP) con leche recién ordeñada y no sometida a ningún tratamiento de conservación. La finca, situada a 1,5 km del pueblo de Ferreries en dirección a Es Migjorn, en la isla de Menorca elabora un queso único e inconfundible, de textura tierna, cremosa, muy fácil y agradable, en sus dos variedades curado y semicurado, muy apreciado entre los amantes del queso y la buena mesa.

Son Mercer de Baix, con una extensión de 125 hectáreas, es una de las múltiples fincas unifamiliares que configuran el característico paisaje del campo menorquín. 'Tanques' y más 'tanques' separadas por múltiples paredes de 'pared seca' comunicadas por las típicas 'barreres d'ullastre'. Verdes y vastos prados tocados por el viento de Tramontana donde pasta el ganado en total libertad. Casas de un blanco siempre inmaculado en las que viven los payeses, auténticos artífices de uno de los productos más apreciados de la gastronomía menorquina: el queso Mahón-Menorca.

Productos Mediterráneos

Mediterranean Products

www.centralbcn.com - info@centralbcn.com

