

D'tastum  [®]
—gourmet—



SOBRE NOSOTROS

D'tastum[®] es una empresa familiar comprometida a ofrecer productos de excelente calidad, con el auténtico sabor del mediterráneo. *D'tastum*[®] es la nostalgia, los recuerdos, los colores, los olores y las reuniones puestas a tu mesa.



D'tastum[®] surgió como una oportunidad de emprendimiento en el 2020, cuando llegó al mundo el COVID-19 y se presentaron dificultades económicas en casa; pero a su vez se tuvo el tiempo y la dedicación para dar a degustar la receta familiar de nuestras aceitunas aliñadas, la cual se ha mantenido de generación en generación.

Gracias al éxito obtenido, la familia *D'tastum*[®] crece y ofrece más productos de gran calidad, ya que para nosotros lo más importante es "El sabor y la calidad".



TABLA DE CONTENIDO



<i>SOBRE NOSOTROS</i>	2
<i>ACEITUNAS (INTRODUCCIÓN)</i>	4
<i>ACEITUNAS RELLENAS</i>	6
<i>ACEITUNAS PICANTES</i>	8
<i>CAFÉ PREMIUM (INTRODUCCIÓN)</i>	10
<i>CAFÉ PREMIUM</i>	12
<i>ACEITES GOURMET (INTRODUCCIÓN)</i>	14
<i>ACEITES GOURMET</i>	16
<i>EMBUTIDOS (INTRODUCCIÓN)</i>	18
<i>EMBUTIDOS</i>	20



Aceitunas

Las aceitunas, desde hace tiempo, se han convertido en un alimento tabú para los que se preocupan de cuidar su línea. Algo totalmente erróneo, puesto que tienen pocas calorías, a diferencia de lo que la mayoría de personas piensan. Es más, ¿sabías que las aceitunas están llenas de nutrientes saludables? No podemos pasar por alto sus propiedades nutricionales, como el omega-3, el omega-6, las vitaminas A y C, y la tiamina, entre otros.

ACEITUNA HOJIBLANCA SIN HUESO ALIÑADA

Aceitunas sin hueso. Son aceitunas de adecuada calidad aliñadas para potenciar su sabor.

1220 g

735 g





ACEITUNA HOJIBLANCA RELLENA CON PIMIENTO

Aceituna rellena de pimiento. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de pimiento.

1220 g 735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA CON CHORIZO

Aceituna gordal rellena de chorizo. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de chorizo.

1220 g 735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA CON PIMIENTO

Aceituna gordal rellena de pimiento asado. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de pimiento asado.

1220 g 735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA CON PEPINILLO

Aceituna gordal rellena de pepinillo. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de pepinillo.

1220 g 735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA C/ JAMÓN SERRANO

Aceituna gordal rellena de jamón serrano. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de jamón serrano.

1220 g 735 g



QUESO FETA

Queso gourmet aliñado, muy apreciado por su sabor, su textura y su aplicación culinaria. Queso elaborado generalmente con leche de cabra.

720 g 460 g



ACEITUNA HOJIBLANCA SIN HUESO ALIÑADA

Aceitunas sin hueso. Son aceitunas de adecuada calidad aliñadas para potenciar su sabor.

1220 g

735 g



ACEITUNA HOJIBLANCA RELLENA CON PIMIENTO

Aceituna rellena de pimiento. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de pimiento.

1220 g

735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA CON PIMIENTO

Aceituna gordal rellena de pimiento asado. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de pimiento asado.

1220 g

735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA CON CHORIZO

Aceituna gordal kimbo rellena de chorizo. Son aceitunas de mesa verdes de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena el hueco con trozos de chorizo.

1220 g

735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA C/JAMÓN SERRANO

Aceituna gordal rellena de pepinillo. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de pepinillo.

1220 g

735 g



ACEITUNA KIMBO RELLENA C/JAMÓN SERRANO

Aceituna gordal rellena de jamón serrano. Son aceitunas de adecuada calidad a las que se le extrae el hueso y se les rellena de jamón serrano.

1220 g

735 g

Café

CAFÉ MOLIDO

El café molido está elaborado a partir de granos verdes de café, que se someten a un proceso de tueste para después molerlo. Y eso es lo que acaba en la taza. Este café, el molido, gana en sabor y en calidad, especialmente si, además, lo haces en casa partiendo de café en grano justo antes de preparar; eso sí, prepararlo requiere su tiempo.



CAFÉ DE GRANO

En cuanto a las propiedades del café en grano, encontramos una gran cantidad de nutrientes, tales como el magnesio, que ayuda a fortalecer los huesos, dado que mejora la asimilación del calcio. También funciona como un perfecto regulador arterial y muscular, e influye para tener un correcto funcionamiento cerebral.





CAFÉ PREMIUM BORBÓN MOLIDO



Café premium molido de planta alta, de rendimiento medio. Cuenta con hojas de color verde en las extremidades, que tienen el potencial de producir un café de buena calidad a gran altitud.

(250g)

FINO

MEDIO



CAFÉ PREMIUM BORBÓN EN GRANO



Café premium en grano de planta alta, de rendimiento medio. Cuenta con hojas de color verde en las extremidades, que tienen el potencial de producir un café de buena calidad a gran altitud.

(En grano)

250g

1kg



CAFÉ PREMIUM OBATA MOLIDO



Café premium híbrido, molido, creado para alturas medias, de una productividad media-alta, resistente a plagas, y con una exquisita calidad de taza.

(250g)

FINO

MEDIO



CAFÉ PREMIUM OBATA EN GRANO



Café premium híbrido, en grano, creado para alturas medias, de una productividad media-alta, resistente a plagas, y con una exquisita calidad de taza.

(En grano)

250g

1kg

Aceites Gourmet

SABÍAS QUÉ....

El aceite de oliva en ayunas calma el apetito debido a sus efectos saciantes. Esto gracias a los beneficios adicionales que aporta la oleiletanolamida, un compuesto derivado del ácido oleico que ha demostrado científicamente su capacidad de promover la aceleración del metabolismo y su consumo energético.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El aceite de oliva virgen extra es una fuente inagotable de salud.

Eleva los niveles de colesterol HDL (bueno) Disminuye el colesterol LDL-c (colesterol malo), beneficia el control de la hipertensión arterial, reduce la aparición de trombosis y previene la aparición de diabetes.





ACEITE DE OLIVA VIRGEN



Aceite extraído de la aceituna mediante el procedimiento de extracción en frío y que nunca ha tenido contacto con disolventes químicos.

Cont. Net.

250 ml

750 ml

5 lt



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Aceite extraído de la aceituna mediante el procedimiento de extracción en frío y al que no se le añade ningún tipo de conservante. Aceite coupage elaborado a partir de un 80% de aceituna picual, complementado con un 20% de aceituna alberquina.

Cont. Net.

250 ml

375 ml

750 ml

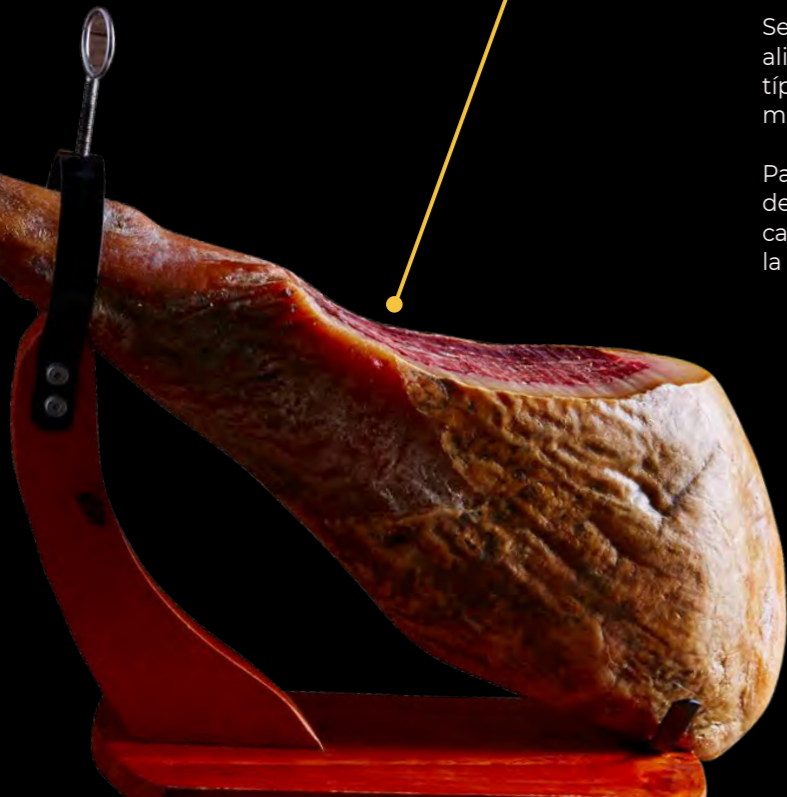
5 lt

Embutidos

● LA DIETA MEDITERRÁNEA

Se conoce como dieta mediterránea el tipo de alimentación que se basa en los productos típicos de países cuya costa se encuentra sobre el mar Mediterráneo, como España e Italia.

Para muchos, la dieta mediterránea es un estilo de vida ya que se centra en productos de buena calidad que promueven numerosos beneficios a la salud.



JAMÓN IBÉRICO ●

El jamón ibérico nos proporciona proteínas, vitaminas B1, B6, B12 y ácido fólico, necesarias para un buen funcionamiento del cerebro. También es rico en vitamina E (antioxidante) y en minerales como el cobre, calcio, hierro, zinc, magnesio, fósforo y selenio.





JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Este tipo de jamón proviene de cerdos que han sido alimentados con bellotas y pastos naturales hasta que alcanzan los 50 kilos de peso. Éste tipo de jamón es el de mayor calidad.

Cont. Net.

50g

100g



JAMÓN SERRANO

Este tipo de jamón proviene de cerdos que han sido alimentados con bellotas y pastos naturales hasta que alcanzan los 50 kilos de peso. Éste tipo de jamón es el de mayor calidad.

Cont. Net.

50g

100g



SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Este tipo de salchichón proviene de cerdos que han sido alimentados con bellotas y pastos naturales hasta que alcanzan los 50 kilos de peso. Éste tipo de jamón es el de mayor calidad.

Cont. Net.

50g

100g



SURTIDO IBÉRICO DE BELLOTA

Combinado de embutidos provenientes de cerdos que han sido alimentados con bellotas y pastos naturales hasta que alcanzan los 50 kilos de peso. Éste tipo de jamón es el de mayor calidad.

Cont. Net.

50g

100g



CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

Este tipo de chorizo proviene de cerdos que han sido alimentados con bellotas y pastos naturales hasta que alcanzan los 50 kilos de peso. Éste tipo de jamón es el de mayor calidad.

Cont. Net.

50g

100g



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Este tipo de lomo proviene de cerdos que han sido alimentados con bellotas y pastos naturales hasta que alcanzan los 50 kilos de peso. Éste tipo de jamón es el de mayor calidad.

Cont. Net.

50g

100g



FUET IBÉRICO

Cont. Net.

180g

Embutido hecho a partir de la mezcla de carne de cerdo y panceta troceados y picados crudos. A ella se le añaden sal y especias, que se amasan y embuten en tripa natural de vacuno.



Somos la nostalgia, los recuerdos, los colores, los olores y las reuniones puestas a tu mesa.



/dtastum



www.dtastum.com