



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Productos Artesanos Gourmet



Artesanos por naturaleza

www.artesanogil.com

”La pasión por la cocina y el reconocimiento de los clientes a nuestro esfuerzo y dedicación ha hecho posible que sigamos creciendo y desarrollando nuevos proyectos”

Miguel Gil – CEO

Artisanos Gil

Artisanos del sabor desde 2007

Desde 2007, nuestro principal objetivo ha sido y es ofrecer productos gourmet de la máxima calidad con un servicio inmejorable. Hemos apostado por el sabor y elaboración artesanal frente a la producción alimentaria predominante más industrial. Elegimos minuciosamente los ingredientes y los combinamos de forma armoniosa mediante un proceso artesanal. El resultado son productos que destacan por su sabor y calidad.

El saber hacer tradicional y las herramientas más vanguardistas son el maridaje perfecto para elaborar nuestros productos. Nuestras instalaciones están dotadas de los mecanismos más avanzados para garantizar una producción y servicio más eficiente. Cumplimos todas las normativas sanitarias en el proceso de producción para garantizar una seguridad plena.



Pol. Ind. La Olivera. C/ El Toro, 31
12410 ALTURA - Castellón - España
Tel. +34 964 146 571 · info@artesanosgil.com

www.artesanosgil.com



Índice

Salsas Artesanas Gil

Allioli Artesano	02
Allioli Vegano Artesano	02
Alibrava Artesana	02
Allinegre Artesano	02

IV Gama

Preparados Cárnicos Gil

Oreja de cerdo	04
Morro de cerdo	05
Rabo de cerdo	05
Careta de cerdo	06

V Gama

Preparados Cárnicos Gil

Manitas de cerdo	08
Codillo al "aroma del vino"	10
Costillas de cerdo	10
Carrillada de cerdo sin hueso	10
Rabo de ternera	12
Callos tradicionales	12

Aceite de Oliva Virgen Extra

1960 Oro del Palancia	14
Aceite de Oliva Virgen Extra Gil	15



Salsas Gil

Descubre nuestra gama de salsas artesanas elaboradas con ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes, para degustar solas o para acompañar cualquier plato. Disponibles en diferentes formatos según necesidades: retail o gama HORECA.





Allioli Clásico

Hemos adaptado nuestra receta artesana para ofrecer un producto más competitivo pero manteniendo la calidad y el sabor auténtico del allioli. Allioli clásico de calidad al mejor precio, para tomar solo o combinado con lo que quieras.

Referencia	Formato	u./caja
172 / Allioli Clásico - Familiar	130 ml	12
172 / Allioli Clásico - Hostelería	1.500 ml	2



Allioli Artesano

Nuestra salsa más universal, elaborada con ingredientes de primera calidad para ofrecerte el sabor del auténtico allioli artesano. Ideal para combinar con cualquier tipo de plato como carnes, pescados, arroces o verduras y por supuesto untado sobre pan ligeramente tostado.

Referencia	Formato	u./caja
131 / Allioli Artesano - Monodosis	40 ml	30
126 / Allioli Artesano - Familiar	75 ml	24
122 / Allioli Artesano - Familiar	130 ml	12
124 / Allioli Artesano - Hostelería	1.100 ml	2



Alibrava Artesana

Deliciosa salsa brava, con un poco de picante, elaborada de forma artesana con ingredientes de primera calidad y 100% naturales, para ofrecerte un sabor auténtico. Ideal para las patatas bravas aunque la podemos utilizar en muchas otras preparaciones.

Referencia	Formato	u./caja
123 / Alibrava Artesana - Familiar	130 ml	12
125 / Alibrava Artesana - Hostelería	1.100 ml	2



Allinegre Artesano

Allioli artesano con ajonegro, elaborado con ingredientes de primera calidad, para ofrecerte el sabor del auténtico allioli artesano con el toque especial del ajonegro. Ideal para combinar con cualquier tipo de plato como carnes, pescados, arroces o verduras y por supuesto untado sobre pan ligeramente tostado.

Referencia	Formato	u./caja
155 / Allinegre Artesano - Familiar	130 ml	12
157 / Allinegre Artesano - Hostelería	1.100 ml	2



Allioli Artesano Vegano

Allioli vegano, sin huevo, elaborado de forma artesana con ingredientes de primera calidad sin perder el sabor auténtico y característico de nuestro Allioli Artesano. Ideal para las patatas bravas aunque la podemos utilizar en muchas otras preparaciones.

Referencia	Formato	u./caja
802 / Allioli Vegano Artesano - Familiar	130 ml	24
804 / Allioli Vegano Artesano - Familiar	1.100 ml	12

Carnes Gil

Descubre nuestra amplia gama de carnes preparadas. Una selección de platos típicos de nuestra gastronomía elaborados con ingredientes de calidad superior para garantizar un sabor excelente. Disponibles en diferentes formatos para gama HORECA y Retail.

IV
Gama



Oreja de cerdo

Uno de los aperitivos más sabrosos y típicos de la gastronomía española. De textura tierna y cartilaginosa, se puede degustar sola o acompañando otros platos como lentejas, alubias, habas... Disponible entera o troceada y cocida o adobada con nuestro adobo especial. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.



Oreja troceada adobada

Oreja de cerdo cocida, troceada y adobada con nuestro adobo especial. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
160 / Oreja troceada adobada	250 g	10
103 / Oreja troceada adobada	1 kg	18



Oreja entera adobada

2 unidades de oreja de cerdo enteras, cocidas y adobadas con nuestro adobo especial. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
102 / Oreja entera adobada	2 u.	3



Oreja troceada cocida

Oreja de cerdo cocida y troceada para que prepares como prefieras. Disponible en varios formatos.

Referencia	Formato	u./caja
166 / Oreja troceada cocida	250 g	10
208 / Oreja troceada cocida	1 kg	18



Oreja entera cocida

2 unidades de oreja de cerdo enteras cocidas, listas para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
165 / Oreja entera cocida	2 u.	3

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Parrilla
Oreja entera: Asar en la parrilla a fuego fuerte.



Sartén
Sacar del envase y dorar en sartén durante 4-5 minutos a fuego fuerte.

Conservar
entre 2°C y 4°C





Morro de cerdo

Uno de los aperitivos más sabrosos y apreciados de la gastronomía española. Precocido, tierno y jugoso, se puede degustar frito o a la plancha, o bien acompañando otros ingredientes como habas con judías. Disponible en diferentes formatos ya cocido y troceado. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.

Referencia	Formato	u./caja
100 / Morro troceado cocido	400 g	6
101 / Morro troceado cocido	1 Kg	18



Rabo de cerdo

Jugoso rabo de cerdo cocido, listo para saltear o freír y disfrutar de este excelente plato típico de la gastronomía española. Ideal como tapa y aperitivo por su sabor y textura. Disponible en varios formatos según uso.

Referencia	Formato	u./caja
223 / Rabo de cerdo cocido	330 g	8
211 / Rabo de cerdo cocido	1 Kg	18

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Sartén o freidora

Abrir el envase 10 minutos antes de cocinar. Sacar del envase y saltear o freír a fuego fuerte durante 4-5 minutos.

Conservar
entre 2°C y 4°C



Careta de cerdo

Tierna y deliciosa careta de cerdo, precocida para ahorrar tiempo en su preparación. Se puede cocinar de diferentes formas aunque recomendamos prepararla a la brasa. Disponible entera o media, solo cocida o cocida y adobada con nuestro adobo especial, un toque jugoso y picante manteniendo su textura. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.



Careta adobada

Media careta de cerdo cocida. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
153 / Careta adobada	1/2 careta	5



Careta cocida

Media careta de cerdo cocida. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
112 / Careta cocida	1 careta partida	3

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Parrilla

Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.



Sartén

Sacar del envase y dorar en la sartén durante 4-5 minutos a fuego fuerte.

Conservar
entre 2°C y 4°C



Carnes Gil

Descubre nuestra amplia gama de carnes preparadas. Una selección de platos típicos de nuestra gastronomía elaborados con ingredientes de calidad superior para garantizar un sabor excelente. Disponibles en diferentes formatos para gama HORECA y Retail.

V

Gama



Manitas de cerdo

Sabrosas y tiernas manitas de cerdo disponibles en dos de nuestras recetas especiales: Al «aroma del vino» y «all i pebre». Recomendamos prepararlas solas para degustar mejor su excelente sabor. Calentar al horno/microondas o en una sartén. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.



Manitas al "all i pebre"

Manitas de cerdo cocinadas en nuestra receta especial «all i pebre» en diferentes formatos. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
140 / Manitas all i pebre	300 g	8

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Pinchar el envase e introducirlo 4-5 minutos a máxima potencia. Sugerencia: tras el paso anterior, poner las manitas sobre una base de patata cocida y calentar un minuto más.



Sartén

Sacar del envase, añadir 100 ml de cerveza y cocinar hasta que se evapore el alcohol.

Conservar
entre 2°C y 4°C



Manitas al "aroma del vino"

Manitas de cerdo cocinadas en nuestra receta especial al «aroma del vino». Cada envase contiene una manita partida. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
109 / Manitas aroma del vino	1 manita partida	4

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Pinchar el envase e introducirlo durante 4-5 minutos a máxima potencia.



Parrilla

Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.



Sartén o plancha

Sacar del envase y dorar a fuego fuerte.

Conservar
entre 2°C y 4°C





Codillo al "aroma del vino"



Codillo elaborado de manera artesanal siguiendo nuestra receta especial «al aroma del vino». El codillo está listo para calentar y servir o cocinar al gusto en sartén o horno/microondas. Se puede acompañar con cualquier tipo de salsa, pure o simplemente con unas patatas. Los codillos pesan entre 500 g y 600 g y van partidos por la mitad, ideales para dos personas.

Referencia	Formato	u./caja
108 / Codillo aroma del vino	1 codillo partido	3

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas
Pinchar el envase e introducirlo 4-5 minutos a máxima potencia.



Horno
Sacar del envase, precalentar a 220 °C, introducir en el horno durante 15 minutos.

Conservar entre 2°C y 4°C



Costillas de cerdo



Costillas de cerdo jugosas y sabrosas, elaboradas de manera artesanal con nuestro adobo especial. Listas para calentar y servir o cocinar al gusto en sartén, horno/microondas o a la brasa. Seleccionamos los mejores ingredientes para garantizar el mejor sabor y calidad.

Referencia	Formato	u./caja
116 / Costillas de cerdo adobadas	1 costillar	8

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Horno
Sacar del envase, precalentar a 220 °C, introducir en el horno durante 15-20 minutos.



Parrilla
Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.

Conservar entre 2°C y 4°C



Carrillada sin hueso



Tierna y suave carrillada de cerdo asada sin hueso para los paladares más exigentes. Al estar asada permite ahorrar tiempo y disfrutar de una carne excelente. Preparar simplemente calentando al horno/microondas o en una sartén. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.

Referencia	Formato	u./caja
173 / Carrillada sin hueso	350 g	8
306 / Carrillada sin hueso	350 g (caja)	6

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas
Pinchar el envase e introducirlo durante 4-5 minutos a máxima potencia.



Sartén o plancha
Sacar del envase, lonchear y dorar al gusto a fuego fuerte.

Conservar entre 2°C y 4°C





Rabo de ternera



Un plato exquisito de la gastronomía española, elaborado de forma tradicional y con ingredientes seleccionados de primera calidad. Disfruta cómodamente de nuestro rabo de toro al estilo tradicional preparado para calentar y servir.

Referencia	Formato	u./caja
203 / Rabo ternera	330 g	8
305 / Rabo ternera	330 g (caja)	6

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Pinchar el envase y calentar durante 4 minutos a máxima potencia.



Sartén

Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.

Conservar
entre 2°C y 4°C



Callos tradicionales



Nuestros callos se elaboran de siguiendo la receta tradicional con materias primas cuidadosamente seleccionadas como ternera, careta de cerdo, jamón..., condimentado con nuestra salsa especial. Están ya preparados, se pueden calentar y servir, o cocinar al gusto añadiendo más ingredientes para dar un toque personal.

Referencia	Formato	u./caja
107 / Callos estilo tradicional	4,8 kg	4
106 / Callos estilo tradicional	300 g	7

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Lonchar 300 g y calentar durante 3 minutos a máxima potencia.



Sartén o plancha

Lonchar 300 g, añadir 50 ml de cerveza. Calentar hasta que se evapore el alcohol.

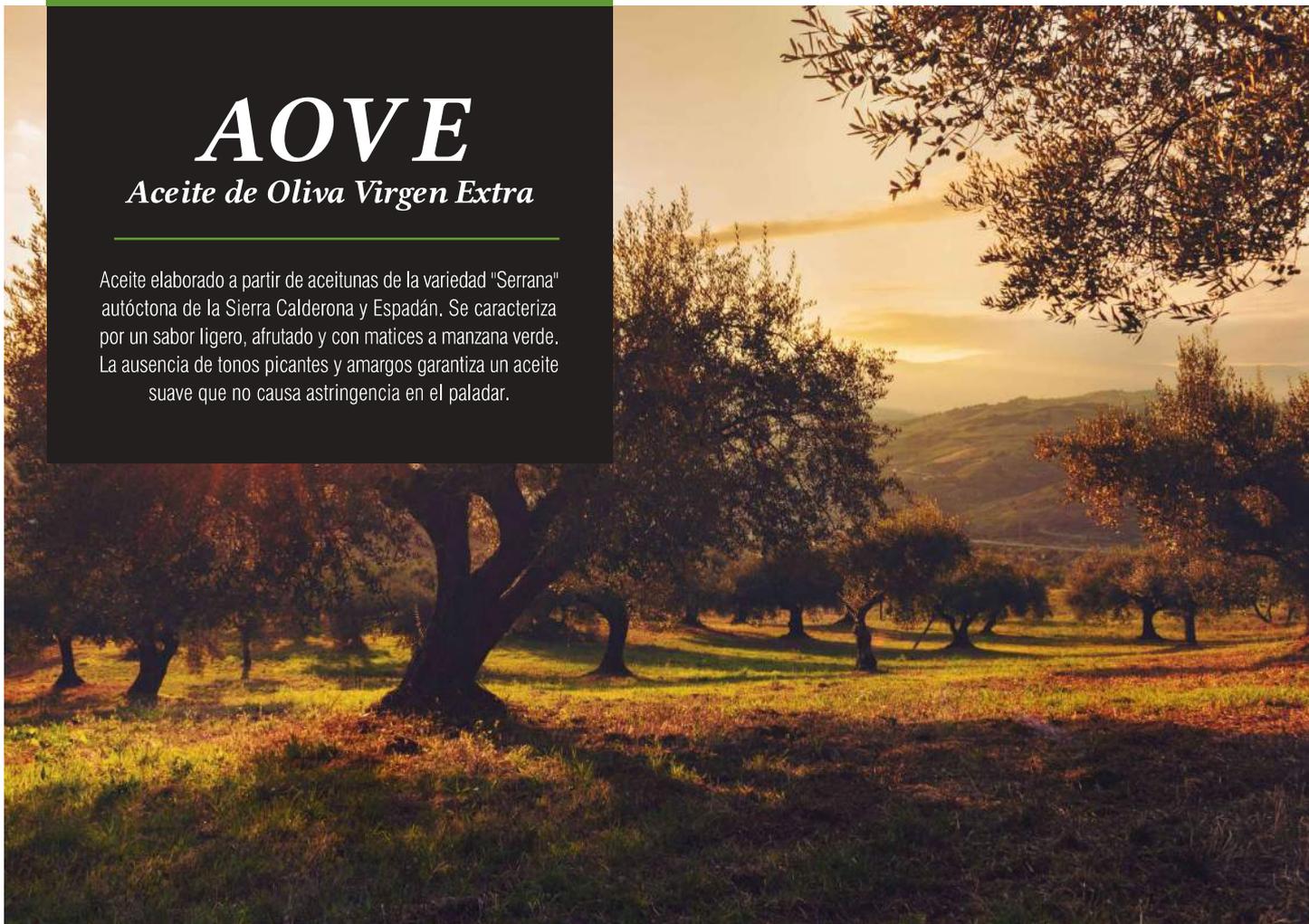
Conservar
entre 2°C y 4°C



AOVE

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite elaborado a partir de aceitunas de la variedad "Serrana" autóctona de la Sierra Calderona y Espadán. Se caracteriza por un sabor ligero, afrutado y con matices a manzana verde. La ausencia de tonos picantes y amargos garantiza un aceite suave que no causa astringencia en el paladar.



1960 Oro del Palancia

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas variedad serrana, mediante extracción en frío y solo utilizando procedimientos mecánicos. Finalista en el certamen de mejor AOVE Comunidad Valenciana 2020/2021 y Premio ORO Guía AOVE de la C.V. 2022.



Aroma: Frutado suave con aromas a hierba, hoja de olivo y manzana.

Sabor: Dulce con aromas a frutas, almendra y fresa.

Referencia	Formato	u./caja
215 / AOVE 1960 Oro del Palancia	3 L	2
202 / AOVE 1960 Oro del Palancia	500 ml	6
205 / AOVE 1960 Oro del Palancia	100 ml	24
199 / AOVE 1960 Oro del Palancia	Monodosis 10 ml + sal	120

Nuestras aceitunas se recolectan siempre en ENVERO, el momento óptimo de recolección, para conseguir el mejor sabor. La ausencia de tonos picantes y amargos garantiza un aceite suave que no causa astringencia en el paladar.



Aceite de oliva virgen extra Gil

Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas variedad "serrana", mediante extracción en frío y solo utilizando procedimientos mecánicos. procedimientos mecánicos. Disponible en diferentes formatos.



Referencia	Formato	u./caja
170 / Aceite de oliva virgen extra Gil	5 L	3
171 / Aceite de oliva virgen extra Gil	2 L	2
172 / Aceite de oliva virgen extra Gil	500 ml	6
198 / Aceite de oliva virgen extra Gil	Monodosis 10 ml + sal	120





La artesanía en su mesa

Pol. Ind. La Olivera. C/ El Toro, 31
12410 ALTURA - Castellón - España
Tel. 964 146 571 · info@artesanosgil.com

www.artesanosgil.com

