

CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2023

C/ Fueros de Aragón, 2 44570 CALANDA - TERUEL Tel. 978 847003 Fax. 978 847904

> info@marchenica.com www.marchenica.com



Artículo: Melocotón en Almíbar

Peso neto:2.650 grs.Peso escurrido:1.400 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Melocotón, agua, azúcar, acidulante

(ácido cítrico) y antioxidante (ácido

ascórbico).

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

MARCHENICA selecciona, prepara y envasa cuidadosamente los mejores melocotones embolsados de las huertas de Calanda.

El melocotón embolsado es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 60 años. Ser los pioneros de la técnica del embolsado del melocotón tiene como resultado conseguir una maduración uniforme, una textura refinada y un sabor y aroma inconfundibles.

Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año durante el periodo de desarrollo del fruto. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas.



MELOCOTÓN EN ALMÍBAR





Artículo: Melocotón en Almíbar Mitades

Peso neto: 700 grs.
Peso escurrido: 400 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Melocotón, agua, azúcar, acidulante (ácido

cítrico) y antioxidante (ácido ascórbico).

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

MARCHENICA selecciona, prepara y envasa cuidadosamente los mejores melocotones embolsados de las huertas de Calanda.

El melocotón embolsado es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 60 años. Ser los pioneros de la técnica del embolsado del melocotón tiene como resultado conseguir una maduración uniforme, una textura refinada y un sabor y aroma inconfundibles.

Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año durante el periodo de desarrollo del fruto. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas.



MELOCOTÓN EN ALMÍBAR MITADES





Artículo: Melocotón con Vino

Peso neto:2.650 grs.Peso escurrido:1.400 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Melocotón, vino, agua, azúcar, acidulante

(ácido cítrico) y endurecedor (cloruro

cálcico).

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

MARCHENICA selecciona, prepara y envasa cuidadosamente los mejores melocotones embolsados de las huertas de Calanda.

El melocotón embolsado es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 60 años. Ser los pioneros de la técnica del embolsado del melocotón tiene como resultado conseguir una maduración uniforme, una textura refinada y un sabor y aroma inconfundibles.

Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año durante el periodo de desarrollo del fruto. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas.



MELOCOTÓN EN ALMÍBAR CON VINO





Artículo: Melocotón con Vino Mitades

Peso neto:700 grs.Peso escurrido:400 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Melocotón, vino, agua, azúcar, acidulante (ácido

cítrico) y endurecedor (cloruro cálcico). SIN CONSEVANTES NI COLORANTES

MARCHENICA selecciona, prepara y envasa cuidadosamente los mejores melocotones embolsados de las huertas de Calanda.

El melocotón embolsado es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 60 años. Ser los pioneros de la técnica del embolsado del melocotón tiene como resultado conseguir una maduración uniforme, una textura refinada y un sabor y aroma inconfundibles.

Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año durante el periodo de desarrollo del fruto. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas.



MELOCOTÓN EN ALMÍBAR CON VINO MITADES





Artículo: Aceituna Negra Aragón (Empeltre)

Peso neto:200 grs.Peso escurrido:190 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra Aragón (Empeltre), sal y

hierbas aromáticas.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas son envasadas sin líquido para mantener su sabor exquisito. Es un producto elaborado sin conservantes ni colorantes, siendo totalmente natural.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA NEGRA





Artículo: Aceituna Negra Aragón (Empeltre)

Peso neto:500 grs.Peso escurrido:480 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra Aragón (Empeltre), sal y

hierbas aromáticas.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas son envasadas sin líquido para mantener su sabor exquisito. Es un producto elaborado sin conservantes ni colorantes, siendo totalmente natural.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA NEGRA





Artículo: Aceituna Negra Aragón (Empeltre)

Peso neto:1.600 grs.Peso escurrido:900 grs.

Fecha consumo preferente: 1,5 años (18 meses)

Ingredientes: Aceituna negra natural Aragón, agua,

sal y tomillo.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas son envasadas con agua y sal para mantener su conservación, y sin conservantes artificiales añadidos.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA NEGRA ARAGÓN





Artículo: Aceituna Negra Aragón (Empeltre)

Peso neto:200 grs.Peso escurrido:190 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra Aragón (Empeltre)*,

sal.y hierbas aromáticas*

*Procedentes de la Agricultura

Ecológica

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas ecológicas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas ecológicas son envasadas sin líquido para mantener su sabor exquisito. Es un producto elaborado sin conservantes ni colorantes, siendo totalmente natural.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.





ACEITUNA NEGRA ECOLÓGICA





Artículo: Aceituna Arbequina

Peso neto:310 grs.Peso escurrido:180 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna arbequina, agua, sal y

hierbas aromáticas.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Arbequina.

Las aceitunas son envasadas con agua y sal para mantener su conservación, y sin conservantes artificiales añadidos.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA ARBEQUINA





Artículo: Aceituna Verde Partida

Peso neto:310 grs.Peso neto:180 grs.

Fecha consumo preferente: 2 años (24 meses)

Ingredientes: Aceituna verde partida, agua, sal y

hierbas aromáticas.

SIN CONSERVANTES NI

COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad verde partida.

Las aceitunas son envasadas con agua y sal para mantener su conservación, y sin conservantes artificiales añadidos.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA VERDE PARTIDA





Artículo: Paté de Aceituna Negra

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra y aceite de oliva

virgen extra.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA NEGRA







Artículo: Paté de Aceituna Negra

Peso neto:220 grs.Peso escurrido:210 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra y aceite de oliva

virgen extra.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA NEGRA







Artículo: Paté de Aceituna Negra

Peso neto:665 grs.Peso escurrido:640 grs.Fecha consumo preferente:3 años

Ingredientes: Aceituna negra y aceite de oliva virgen

extra.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA NEGRA





Artículo: Paté de Aceituna Verde

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna verde y aceite de oliva virgen

extra

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas verdes de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna verde Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA VERDE







Artículo: Paté de Aceituna Verde

Peso neto:220 grs.Peso escurrido:210 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna verde y aceite de oliva virgen

extra.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas verdes de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna verde Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA VERDE







Artículo: Paté de Aceituna Arbequina

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna arbequina y aceite de oliva

virgen extra.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas arbequinas de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna arbequina Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA ARBEQUINA







Artículo: Paté de Aceituna Arbequina

Peso neto:220 grs.Peso escurrido:210 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna arbequina y aceite de oliva

virgen extra.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas arbequinas de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna arbequina Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA ARBEQUINA







Artículo: Paté de Aceituna Negra Ecológico

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra*, sal, y hierbas

aromáticas*.

*Procedentes de la Agricultura

Ecológica.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras ecológicas de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.





PATÉ DE ACEITUNA NEGRA ECOLÓGICO







Artículo: Paté de Aceituna Negra Ecológico

Peso neto:220 grs.Peso escurrido:210 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra*, sal

aromáticas*.

*Procedentes de la Agricultura

hierbas

Ecológica.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras ecológicas de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.





PATÉ DE ACEITUNA NEGRA ECOLÓGICO







PATÉ DE ACEITUNA CON AJO

Artículo: Paté de Aceituna con Ajo

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra, aceite de oliva

virgen extra y ajo.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón), con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y una cantidad muy ajustada de ajo.

El paté de aceituna con ajo Marchenica es totalmente natural. En su elaboración no utilizamos ni conservantes ni colorantes y se realiza de manera artesanal, manteniendo todo el carácter de nuestros alimentos del Bajo Aragón.

Llena tu mesa de sabor mediterráneo con nuestro paté de aceituna con ajo.







PATÉ DE ACEITUNA CON CEBOLLA

Artículo: Paté de Aceituna con Cebolla

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra, cebolla y aceite de oliva

virgen extra.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón), con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y una cantidad muy ajustada de cebolla.

El paté de aceituna con cebolla Marchenica es totalmente natural. En su elaboración no utilizamos ni conservantes ni colorantes y se realiza de manera artesanal, manteniendo todo el carácter de nuestros alimentos del Bajo Aragón.

Llena tu mesa de sabor mediterráneo con nuestro paté de aceituna con cebolla.







Artículo: Paté de Aceituna Picante

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna negra, pim

Aceituna negra, pimiento rojo picante,

aceite de oliva virgen extra, ajo,

cilantro y alcaravea.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón), con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y una combinación de ingredientes (pimiento picante, ajo, cilantro, ...) para dar un toque picante a nuestro paté más especiado. Ligeramente picante.

El paté de aceituna picante Marchenica es totalmente natural. En su elaboración no utilizamos ni conservantes ni colorantes y se realiza de manera artesanal, manteniendo todo el carácter de nuestros alimentos del Bajo Aragón.

Llena tu mesa de sabor mediterráneo con nuestro paté de aceituna picante.

PATÉ DE ACEITUNA PICANTE







PATÉ DE ACEITUNA CON LIMÓN

Artículo: Paté de Aceituna con Limón

Peso neto:120 grs.Peso escurrido:110 grs.

Fecha consumo preferente: 3 años (36 meses)

Ingredientes: Aceituna verde, aceite de oliva virgen

Extra y ralladura de limón.

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas verdes de primera calidad, con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y un toque de limón para dar un agradable aroma y frescura.

El paté de aceituna con limón Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.







Artículo: Aceite de Oliva Virgen Extra

D.O "Aceite del Bajo Aragón"

Cantidad: 5 litros

Fecha consumo preferente: 1,5 años (18 meses)

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra

D.O "Aceite del Bajo Aragón"

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreprochable calidad.





ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA D.O "ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"





ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA D.O "ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"

Artículo: Aceite de Oliva Virgen Extra

D.O "Aceite del Bajo Aragón"

Cantidad: 250 ml.

Fecha consumo preferente: 1,5 años (18 meses)

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra

D.O "Aceite del Bajo Aragón"

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreprochable calidad.









ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA D.O "ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"

Artículo: Aceite de Oliva Virgen Extra

"D.O Aceite del Bajo Aragón"

Cantidad: 500 ml.

Fecha consumo preferente: 1,5 años (18 meses)

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra

"D.O Aceite del Bajo Aragón"

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreprochable calidad.









Artículo: Aceite de Oliva Virgen Extra

Cantidad: 5 litros

Fecha consumo preferente: 1,5 años (18 meses)

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreprochable calidad.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA





Artículo: Aceite de Oliva Virgen Extra

Cantidad: 2 litros

Fecha consumo preferente: 1,5 años (18 meses)

Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreprochable calidad.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

