



PATAGONIA
GOURMET

quinto sabor

Bariloche



Elaboración artesanal



Acetos



Aceto Andino con Frutas del Bosque

Vinagre de vino rojo y frutos del bosque, que combina un vinagre de muy buena calidad, con la dulzura y acidez natural de fresquísimas frambuesas, moras, frutilla, saúco, casis y corinto. El resultado es un aceto denso y brillante, perfumado y untuoso, ideal para ensaladas, para componer deliciosas vinagretas, o reducir en sartén o cacerola salseando carnes salvajes o verduras crocantes.

Envase: 250 cc / 500 cc.



Aceto de Arándanos

El sabor de arándanos de la comarca andina con vinagre de manzana de primera calidad de Mendoza hacen este Aceto suave y dulce para aderezar ensaladas.

Envase: 250 cc.



Picantes

Salsa de Ají picante



Ajies cacho de cabra cosechados en el Valle de Río Negro, de excelente calidad y coloración, se puede apreciar en su textura y llamativo rojo picante, libre de colorantes y lleno de sabor, espectacular complemento de relleno de empanadas, pastel de papas, carnes asadas, estofados y guisos.

Envase: 220 gr.

Salsa de Ají picante crema



Elaborada de la misma manera que la salsa de chile rojo cremoso, solo que por estar finamente tamizada, logra una textura más líquida y corrediza, ideal para salsear platos, completar tragos de coctelería o condimentar ensaladas y sándwiches.

Envase: 180 cc.

Salsa de Ají extra picante



Para los amantes del picante, un desafío de quinto sabor. Combinación de ají cacho de cabra, ají cayena y concentrado de capsicum para un picante fuerte y penetrante. Una gota es suficiente para dar un toque picante a las comidas sin cambiar el sabor original.

Envase: 100 cc.



Tomates deshidratados

Tomates deshidratados en aceite



Excelentes tomates deshidratados de Luis Beltrán, en el Valle Medio del Río Negro, elaborados en aceite de girasol con aroma de trufa, ideales para sartenear una pasta, acompañar un plato, organizar una buena picada, completar un estofado, o armar un emparedado gourmet.

Envase: 180 gr.

Salsa de Tomate con Hongos



Una salsa hecha con tomates frescos, tomates deshidratados y hongos boletus, lista para usar en pastas, pizzas, milanesas, brushcettas o para reforzar una salsa.

Envase: 360 cc.

Mousse de Tomate deshidratado, ahumado



Crema de tomates secos con sabor ahumado, preparados con aceite de girasol de calidad, rojo brillante e intenso que la hace indicada para estructurar canapés, pintar un plato o enriquecer una picada, muy sabrosa como salsa de pasta y muy practica a la hora de estofar una carne blanca, unos calamares o preparar una pizza gustosa y especial.

Envase: 180 gr.



Mostazas

Mostaza a la antigua



A partir de semillas de mostazas marrón de buena calidad, nuestra mostaza a la antigua es muy intensa y picante, especial para adobar carnes para parrilla o braseado, horno o estofado

Envase: 180 gr.

Mostaza a la antigua con miel



Mezcla de mostaza marrón y amarilla con un toque de miel, es interesante para adobar y componer la salsa de una bondiola de cerdo, un pechito, o elaborar una excelente vinagreta para ensaladas.

Envase: 180 gr.

Mostaza en pasta



Hecha a partir de mostaza amarilla, es una mostaza suave para usar directamente en sándwiches, salchichas y elaborar vinagretas.

Envase: 180 gr.



Agridulces



Salsa Picante de Frambuesa

Sofisticación natural surgida de la combinación de frambuesas frescas de la zona de la comarca andina del paralelo 42, chiles rojos del Valle de Río Negro, y azúcar, logrando un agridulce frutado y especial, muy indicado para acompañar carnes blancas, salmon rosado y quesos cremosos tipo brie o camembert, por su intenso color magenta también es ideal para pintar platos de carnes rojas o salvajes de manera decorativa y comestible

Envase: 180 gr.



Chutney de Tomate verde y manzana

Tradicional chutney, con productos frescos de la mejor calidad, utilizando tomates verdes de El Hoyo de Epuyen para conservar la textura de la fruta en su punto justo, ideal para acompañar un carre de cerdo o unos gustosos chapatis de verduras, o simplemente ponerlo en la mesa de la picada y disfrutarlo.

Envase: 230 gr.



quinto sabor
Bariloche

Elaboración
artesanal

Sabores andinos

Mousse andino de hongos silvestres de pino



Boletus es el nombre de estos hongos que la naturaleza nos brinda en nuestros bosques, elaborados limpios, de textura untable, se pueden presentar en una picada, mezclados con queso crema en un emparedado, calientes; como salsa de pasta, completando un risoto, o simplemente puestos en la base de un plato de lomo a la pimienta.

Envase: 150 gr.

Saborizante de Humo natural



Producto que se obtiene del paciente ahumado de madera hecho en EE. UU., que por vaporización suda y gotea su quinta esencia, útil para adobar una carne, para completar el perfume de un pescado grillado, para dar un toque a una pasta gratinada, interesante para perfumar un plato de queso y frutas frescas o un simple lomito de cerdo feteado. Y para todo

Envase: 100 cc.



quinto sabor
Bariloche

Elaboración
artesanal

Para el asado

Chimichurri



El clásico aderezo argentino en una variedad inolvidable, para acompañar carnes asadas, mojar el pancito y chuparse los dedos.

Envase: 220 gr.

Escabeche de verduras con ají picante



Selección de verduras de huerta orgánica, sabiamente encurtidas, con la pregnancia de un chile rojo que descansa en su interior, ideal para animar una picada espontánea por su colorida diversidad de hortalizas y su moderado tenor de picante.

Envase: 360 gr.



quinto sabor
Bariloche

Elaboración
artesanal

Ediciones Limitadas 2012

Hechas con productos frescos de estación, este año hemos repetido los tomatitos verdes agridulces y picantes, agregamos pepinos en vinagre, pepinos encurtidos enteros, en bastones y en rodajas, y hongos silvestres de pino (boletus) frescos en escabeche, girgolas en escabeche, y bastoncitos de zanahorias encurtidos en salmuera.

Tomatitos verdes agridulces / agridulces con ají picante, 360 gr

Tomatitos cherry verdes en un vinagre suave y agridulce, para las picadas, ensaladas o acompañando carne asada. La versión picante tiene un aji entero que con el tiempo va impregnando el picante.

Pepinos en vinagre, 500 gr

Enteros, agridulces, tratados directamente con Vinagre de Alcohol puro de Mendoza.

Pepinos encurtidos, 500 gr

Con el encurtido se produce una salmuera y un ácido natural para la conservación del pepino. Es un proceso detallado que requiere un control para envasarlos en el momento preciso. Los pepinos enteros van en salmuera, y los cortados en rodajas y bastones en salmuera con un toque de vinagre de alcohol.

Pepinos encurtidos enteros en salmuera, 500 gr

Pepinos encurtidos en rodajas en salmuera y vinagre, 190 gr

Pepinos encurtidos en bastones en salmuera y vinagre, 360 gr

Hongos Silvestres de pino (boletus) en escabeche, 360 gr

Hechos de hongos silvestres casi al momento de recogerlos, este escabeche es muy difícil de compartir.



Gírgolas en escabeche, 220 gr

Las girgolas cultivadas en Neuquén dan una textura especial a este escabeche, hecho con cebolla blanca, cebolla colorada, zanahoria y Morrón rojo.

Bastoncitos de zanahoria encurtidos, 190 gr

Encurtidos en salmuera.