



**EL
REYNOCERONTE
BLANCO**

PRODUCTOS2015



ÚNICO



ESPÁRRAGO
BLANCO
DE NAVARRA

ESPÁRRAGO
BLANCO
DE NAVARRA



EL
REYNOCERONTE
BLANCO[®]

EN
ESPÁRRAGO
DE NAVARRA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA
PROTEGIDA

EN
ESPÁRRAGO
DE NAVARRA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA
PROTEGIDA
C 46 0028 C



EL REYNOCERONTE BLANCO
EL ESPÁRRAGO SUABITO DE CADA AÑO





ESPÁRRAGO BLANCO

Las primeras semillas de este fino alimento fueron traídas desde Bagdad, como parte del equipaje de un oriundo que se vio obligado a abandonar dicha ciudad y terminó asentándose en Córdoba. En uno de sus viajes, un ciudadano de Tudela degustó por primera vez aquel manjar, y solicitó le cedieran algunas semillas, sembrándolas a su regreso en la capital ribera, convirtiéndolo al espárrago en uno de los protagonistas de las mesas navarras.

El terreno se prepara en otoño, y la plantación entre febrero y marzo, realizándose la recolección a finales de marzo o primeros de abril. Aún hoy, en el El Reynoceronte Blanco persisten los mismos sistemas de producción utilizados desde siempre, comenzándose a recolectar por la noche para poder envasarlos en el mismo día y que no pierdan su agua constituyente.





PRODUCTO CULTIVADO EN NAVARRA



**YEMAS DE
ESPÁRRAGOS**
5/8 MUY GRUESAS
PRECIO UD.

PESO NETO
230 g
PESO ESCURRIDO
135 g
250



**ESPÁRRAGO
BLANCOEXTRA**
6/8 EXTRA GRUESO
PRECIO UD.

PESO NETO
530 g
PESO ESCURRIDO
325 g
580



**ESPÁRRAGO
BLANCOEXTRA**
9/12 MUY GRUESO
PRECIO UD.

PESO NETO
530 g
PESO ESCURRIDO
325 g
580





PRODUCTO CULTIVADO EN NAVARRA



ESPÁRRAGO BLANCO EXTRA GRUESO 6/8

PRECIO UD.

PESO NETO

780 g

PESO ESCURRIDO

500 g



ESPÁRRAGO BLANCO EXTRA GRUESO 9/11

PRECIO UD.

PESO NETO

780 g

PESO ESCURRIDO

500 g



ESPÁRRAGO BLANCO MUY GRUESO 6/8

PRECIO UD.

PESO NETO

390 g

PESO ESCURRIDO

250 g





EXTRAORDINARIO

A close-up, top-down view of a Murcian salad (ensalada murciana) on a white plate. The salad is a colorful mix of ingredients: large chunks of pink salmon, several hard-boiled eggs cut in half to show the bright yellow yolks, and whole black olives. There are also pieces of red tomato and thin slices of red onion. The ingredients are tossed together, and the overall appearance is fresh and appetizing.

ensalada murciana



TOMATE

El tomate pera es el preferido para la elaboración de los tomates en conserva, no sólo por parte de la industria, también en los hogares para hacer conservas de las piezas enteras, en mitades, triturado o frito, para disfrutar de ellos todo el año en ensaladas.

Nuestro tomate tiene su origen hace más de 50 años en Cadreita, localidad navarra que celebra en septiembre la Fiesta del Tomate de Pera, una exaltación a uno de los productos más característicos de La Ribera.





**TOMATEPERA
DE CADREITA
EXTRA**
PRECIO UD.

PESO NETO
660 g
PESO ESCURRIDO
400 g

720



**TOMATE
TRITURADO
DE TOMATE FRESCO**
PRECIO UD.

PESO NETO
390 g

425



La mayor parte de nuestra producción es **TOMATE ENTERO PELADO**. A la piel que quitamos le extraemos todo el color y su licopeno, que aportamos a este triturado. El tomate pera contiene licopeno de forma natural, y es debajo de su piel donde más se concentra este antioxidante. **Más color, más salud, más sabor.**



SINGULAR

El paso del río Ebro por Navarra la ha convertido en una tierra extraordinariamente fértil y así la huerta de la Ribera del Ebro tiene los requisitos de suelo y clima para que su calidad sea perfecta.

Todas las hortalizas susceptibles de ser cultivadas, alcanzan en esta huerta una calidad excepcional.



**HABITAS FRITAS
MINI BABY**
EN ACEITE DE OLIVA
PRECIO UD.

PESO NETO
225 g
PESO ESCURRIDO
150 g
250



**CARDOBLANCO
DE PERALTA
EXTRA**
PRECIO UD.

PESO NETO
660 g
PESO ESCURRIDO
400 g
720



"COMARCA D.O. ESPARRAGO DE NAVARRA"

Estella

Bodegas Piedemonte

Río Aragón

Río Ega

Olite

Logroño

Cadreita

Ejea

Tomate de pera

Calahorra

Río Ebro

Tudela