

Sabor
UMami



#1





“Comer es sensorial. Se trata de interpretar la información que tus sentidos te dan” -Andoni Luis Aduriz

LA ENERGÍA DEL SABOR

El sabor uMami* (procede del japonés “sabroso”, “sabor delicioso”). Es un sabor sutil, de regusto prolongado que induce a la salivación, a una sensación aterciopelada en la lengua, estimulando el paladar y la parte posterior de la boca. Muchos alimentos que consumimos a diario son ricos en uMami*. Nuestra selección está especializada en productos de la tierra que te acercarán, con su sabor, a las emociones más simples y placenteras y a la energía positiva que generan los sentidos, haciéndote valorar los pequeños detalles y recuerdos; en definitiva, a disfrutar del tiempo... a vivir la energía del sabor.





TESELA HONEY

Tesela nace en Extremadura con el compromiso de ofrecer un producto tan vital como es la miel pura a consumidores de todo el mundo, generando al mismo tiempo riqueza medioambiental y social.

Y es que el COMPROMISO es la palabra que mejor define al proyecto Tesela Natura.

Tesela representa en la esencia de su nombre: arte, ciencia y medio ambiente!!!



Milflores 320g

8€



Milflores 480g

9€



Azahar 320g

7,95€



Azahar 480g

8,50€



Bosque 320g

7,95€



Bosque 480g

8,50€



Eucalipto 320g

7,95€



Eucalipto 480g

8,50€

ESTUCHES REGALO



Africano 3 botes

28€



Premium 3 botes
(sombbrero y palo)

40€





EMBUTIDOS PEPE

Embutidos Pepe nació el año 1.985 en la ciudad de Badajoz, producto de la iniciativa de sus fundadores, José Luis Márquez Pérez y Lourdes Terraza González (personas de amplia experiencia en el sector de productos autóctonos).

Se crea como empresa familiar destinada a la distribución de productos alimenticios con Denominación de Origen, utilizando como criterios de bandera la calidad y satisfacción del cliente.

La estructura orgánica de la empresa, en la actualidad, está formada por cinco personas: los fundadores, que llevan a cabo las actividades de atención al cliente en el establecimiento, control de calidad de los productos, escaparatismo y relación con los proveedores; su hijo, José Luis Márquez Terraza, que se encarga de la gestión del comercio electrónico, redes sociales, atención a hostelería y recepción y ejecución de pedidos nacionales e internacionales, además de ejercer de dependiente; y Francisco Javier López Mato, que además de cortador de jamón profesional, realiza las funciones de dependiente y reponedor en nuestro local, así como el reparto de mercancías a particulares y hostelería.





Lomitos

16,50€



Jamón ibérico de cebo

140€



Jamón de bellota 100% ibérico

380€



Lomo doblado

57€



PIMENTÓN DE LA VERA LAS HERMANAS D.O.P

Empresa familiar con una larga trayectoria profesional (desde 1940) en la fabricación y envasado de PIMENTÓN DE LA VERA. Nuestra Política de Empresa tiene como objetivo primordial satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes, proporcionando un producto de Calidad y Homogéneo.



Lata de 70g sazonador dulce

2,30€



Pack tres latas 70g varios
(dulce, picante y agri dulce)

8,20€



Bote escama de pimientos
dulces 24g

3€



Hemos apostado por modernizar nuestros envases y hacer un diseño innovador, atractivo y original, PIONEROS en nuestro sector. Nuestra nueva marca de Pimentón de La Vera, con Denominación de Origen: LAS HERMANAS, será la apuesta de futuro para Mercados Gourmet Nacionales e Internacionales y la marca: LOS EXTREMEÑOS conservará su carácter artesano y tradicional.



Caja de pimientos secos
agridulces 24g

3,20€



Caja de pimientos secos
picantes 24g

3,20€



Lata de Pimentón ecológico
dulce 70g

2,50€

QUESO PALACIOS

Es bien conocido que los habitantes de esta región se dedicaban al pastoreo y a la elaboración de queso, los poblados Celtas y Vacceos de la cuenca del Duero como los primeros artesanos del queso, sin embargo, debemos considerar el origen de este producto en nuestra región, en los asentamientos prehistóricos de la Edad de Bronce en la que se han encontrado «queseras» o también denominadas «encellas».

Queso Castellano



18,90€

Queso Semicurado Oveja Palacios 1kg

ACEITES ELIZONDO



N° 3 Premium
Picual 200ml con
estuche

7,50€



N° 3 Premium
Picual 500ml con
estuche

15€



Select Coupage
500ml

7€



Elizondo Truffle
500ml

12€



ELIZONDO





VIÑA PUEBLA (BODEGAS TORIBIO)

Bodegas Toribio atesora la tradición de estar enclavada en una comarca con un marcado espíritu vitivinícola, "Matanegra". Zona de gran tradición vitícola, situada al sur de Extremadura caracterizada por un microclima singular y suelos ricos en nutrientes y minerales, con una altitud media de unos 640 m sobre el nivel del mar y un clima templado con oscilaciones térmicas entre el día y la noche muy marcadas lo que propicia vendimias tardías y unas óptimas maduraciones.



Tinto Roble Selección 2018

12,60€



Tinto crianza esenzia 2017

14,50€



NUESTRA BODEGA

Construida a mediados del siglo pasado y con la particularidad de elaborar en depósitos de cemento de pequeño tamaño, esta fidelidad a la tradición en la elaboración de vino desde sus inicios, es una señal de identidad que le confiere un carácter especial y diferenciador. En la bodega Fernando Toribio lleva a su máxima expresión el término "terroir", elaborando pequeñas partidas de vino procedentes de viñedos muy particulares, de poca extensión y producción y sacándole a cada variedad de uva todos los aromas, colores y tipicidad que luego se reflejan en sus vinos.



Tinto crianza madre del agua
2017

20,50€



Vermut 2018

8,50€

SIDRA DE HIELO VALVERÁN

La sidra de hielo está inspirada en las exclusivas ice-ciders canadienses, sidras elaboradas a partir de la recolección de manzanas en estado de congelación.

Solemos decir que para la elaboración de una sola botella necesitamos 20 manzanas autóctonas. Pero en realidad necesitamos muchas más porque solo las 20 mejores manzanas seleccionadas manualmente se convertirán en sidra Valverán.

Su elaboración requiere de complejos sistemas de control de temperatura para reproducir en el lagar los efectos que tendrían las heladas en la pomarada.

Es un proceso delicado y mimado después del que se embotella una exclusiva edición limitada de tan solo 18.000 botellas.



13,90€


VALVERÁN

Valverán Sidra de Hielo

OTROS PRODUCTOS

A continuación te ofrecemos otros productos relacionados que podrían serte interesantes, con un precio ajustado al máximo para facilitar su compra y que sea rentable para tí.



Queso de Oveja Añejo
Manchego 650g

14,90€



Teléfono: (+34) 697919723

E-mail: contacto@saborumami.es

Sitio web: www.saborumami.es

Sabor uMami - La energía del sabor

©2020 Sabor uMami - Todos los derechos reservados. Los productos reflejados en este catálogo pueden sufrir variaciones.
Por pedidos superiores a 40 euros no se cobrarán gastos de envío.