

L'Autentic

*Geschmack
nach
Tradition*



Traditionelle Produkte



Unsere Geschichte

Der Geschmack der Tradition

Die Geschichte von L'Autèntic ist durchdrungen von **Tradition und authentischen Aromen**, die ihren Ursprung im Gasthaus „La Ferrería“ in dem Dorf La Pobleta unweit von Morella haben. An diesem Ort bewirtschaftete unsere Großmutter Nicolasa dieses Gasthaus und hinterließ uns ein unbezahlbares **kulinarisches Erbe**, das wir bewahren und neu erfinden durften.

Wir halten an den **Rezepten von Großmutter Nicolasa** fest und bewahren den hausgemachten Geschmack, der uns in die Zeit zurückversetzt, als die Mahlzeiten mit **Liebe und Leidenschaft** zubereitet wurden. Auch wenn wir einige Neuerungen in diese Rezepte aufgenommen haben, haben wir immer darauf geachtet, dass der einzigartige Geschmack erhalten bleibt, der uns an die Speisen erinnert, die einst im Haus von Großmutter Nicolasa zubereitet wurden.

L'Autèntic ist eine Produktmarke von DISTRIBUCIONES Y EXCLUSIVAS TONI PACO MANOLI S.L., ein Unternehmen mit Sitz in der Stadt Castellón mit umfassender Erfahrung im Lebensmittelvertrieb **seit 1994**.

Im Jahr 2003 brachten wir unser Starprodukt auf den Markt, die berühmte **Aioli von L'Autèntic** – eine hausgemachte Sauce ohne Konservierungsstoffe, die wegen ihres unverwechselbaren **traditionellen Geschmacks** die Herzen unserer Kunden erobert hat.

Heute widmen wir uns weiterhin der Kreation neuer Saucen, Eintöpfe und Gerichte – eine **Hommage an unsere Wurzeln**. Wir bemühen uns, das kulinarische Erbe von Großmutter Nicolasa am Leben zu erhalten und gleichzeitig **neue Wege zu erkunden, um unsere Gaumen** mit einzigartigen Aromen von **außergewöhnlicher Qualität zu erfreuen**.

Im Hause L'Autèntic ist jede Sauce, die wir anbieten, das Ergebnis jahrelanger **Erfahrung, Leidenschaft und Hingabe** an die traditionelle Küche. Wir verwenden ausschließlich die besten Produkte, die **unsere Geschichte und Kultur** widerspiegeln, um die **authentischen Aromen der Region** auch zu Ihnen nach Hause zu bringen.

Index

SAUCEN

Allioli · 4
Aioli mit schwarzem Knoblauch · 4
Grüne Sauce · 4
Brava-Sauce · 5
Mediterrane Brava-Sauce · 5
Mayonnaise · 5

Unsere Saucen sind ein Genuss für Liebhaber von authentischen Aromen. Die große Auswahl an Geschmacksrichtungen und Texturen ermöglicht es Ihnen, verschiedene Verwendungs- und Verkostungsmöglichkeiten zu entdecken. Sorgfältig nach traditionellen Methoden zubereitet, zeichnet sich jede von ihnen durch ihren unverwechselbaren Geschmack und die ausgewogene Kombination von Zutaten aus.



TRADITIONELLE GERICHTE

Titaina · 6
Esgarraet · 6
Escalivada (Grillgemüse) · 7
Geröstete rote paprika · 7
Spanischer Kartoffelsalat · 8
Meeresfrüchtesalat · 8

Die traditionellen Gerichte von L'Autèntic sind eine echte Hommage an traditionelle Rezepte. Wir bewahren den authentischen Geschmack, der jedes unserer Gerichte auszeichnet. Genießen Sie den Reichtum der traditionellen Küche mit jedem Bissen. Darüber hinaus gibt Ihnen die kulinarische Vielseitigkeit die Freiheit, unsere Produkte als Beilagen zu kombinieren oder als erste Gänge zu servieren.



Saucen

AIOLI



Die hausgemachte Aioli ist unser Spezialprodukt. Dank ihres milden Geschmacks kann sie als Dressing für Fideuá, Reisgerichte, gegrilltes Fleisch oder Fisch verwendet werden. Entdecken Sie die unendlichen Möglichkeiten, mit denen L'Autèntic Ihren Mahlzeiten eine einzigartige und schmackhafte Note verleiht.

Unsere Aioli verursacht kein Sodbrennen, kein Unwohlsein oder Aufstoßen. Sie wird mit Sorgfalt aus natürlichen Zutaten hergestellt. Hergestellt ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel und ohne Gluten.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g
Gastronomie	2.650 g

AIOLI MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH



Unsere Version der Aioli wird mit schwarzem Knoblauch aus Las Pedroñeras zubereitet. Aufgrund ihrer Textur und ihres Geschmacks lässt sie sich perfekt mit Reis-, Fisch- und Fleischgerichten kombinieren und unterstreicht deren Geschmack.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g

GRÜNE SAUCE



Diese als „Picaeta“ bekannte Sauce verleiht unseren Gerichten eine exquisite Note. Dank ihrer Vielseitigkeit können Sie mit ihr den Geschmack Ihrer Eintöpfe und Pfannengerichte verfeinern und den Geschmack von Fleisch und Fisch intensivieren. Die grüne Sauce wird aus den besten natürlichen Zutaten hergestellt.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.200 g

Saucen

BRAVA-SAUCE



Unsere Brava-Sauce wird nach einem traditionellen Rezept aus Zentralspanien hergestellt. Ihre Nuancen sind sehr vielfältig und machen sie zu einer feinen, flüssigen und würzigen Sauce. Dank ihrer Intensität eignet sie sich perfekt als Beilage zu Kartoffeln und Fleischgerichten.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g

MEDITERRANE BRAVA-SAUCE



Unsere mildere, cremigere und weniger scharfe Version der Brava-Sauce erinnert an das typische mediterrane Rezept. Sie kombiniert ihren Geschmack mit der für sie charakteristischen Milde und eignet sich ideal zum Verfeinern von Kartoffeln oder Fleischgerichten.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g

MAYONNAISE



Handwerklich hergestellt, wie zu Hause, ohne Wasser, ohne Zusatzstoffe, ohne Konservierungsstoffe. Natürliche Zutaten, mit Sorgfalt und Geduld kombiniert, um eine cremige Textur und einen einzigartigen Geschmack zu erzielen.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	130 g
Gastronomie	1.500 g

Traditionelle gerichte

TITAINA



Dieses traditionelle Gericht ist ein typisches Meeresfrüchte-Ratatouille aus der Region Valencia. Hergestellt mit den besten Produkten vom Land und aus dem Meer. Ein sensationelles Erlebnis für den Gaumen. Ideal als Basis für Pasteten, als Beilage oder auch als erster Gang.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Gastronomie	1.000 g

SALAT MIT KABELJAU UND GERÖSTETEN PAPRIKASCHOTEN



Unser Kabeljau-Paprika-Salat zeichnet sich durch seinen Geschmack aus. Er wird aus natürlichen gerösteten Paprika und Kabeljau hergestellt. Die perfekte Kombination mit einem Hauch von Intensität für den Gaumen. Dank seiner Vielseitigkeit eignet er sich perfekt als Beilage oder als Hauptgericht.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Gastronomie	1.000 g

Traditionelle gerichte

ESCALIVADA (GRILLGEMÜSE)



Unser mediterraner Gemüsesalat ist typisch und bekannt als ein sehr gesundes Gericht. Die Kombination aus verschiedenen Gemüsesorten ist ausgewogen und abwechslungsreich und eignet sich perfekt als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Gastronomie	1.000 g

GERÖSTETE ROTE PAPRIKA



Ein köstliches und vielseitiges Produkt für die Küche. Wenn sie geröstet wird, wird die Paprika weich und saftig, was ihre natürliche Süße hervorhebt. Sie eignet sich perfekt als Beilage zu Fleisch und Fisch, kann in Salaten mit Thunfisch, Kabeljau usw. kombiniert werden.

GRÖSSE	FORMAT
Geröstete rote Paprika	250 g
Geröstete rote Paprika	1.000 g

Traditionelle gerichte

SPANISCHER KARTOFFELSALAT



Unser hausgemachter spanischer Kartoffelsalat ist eine Hommage an die kulinarische Tradition. Er wird aus hochwertigen Zutaten nach einem Rezept zubereitet, das den authentischen Geschmack hausgemachter Speisen widerspiegelt.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Zuhause	400 g
Gastronomie	1.000 g
Gastronomie	1.900 g

MEERESFRÜCHTE-SALAT



Unser Meeresfrüchtesalat ist eine exquisite Kombination aus den besten Produkten des Meeres, die nach traditionellem Rezept mit viel Liebe zubereitet wird. Jede Portion spiegelt unser Engagement für Qualität und authentischen Geschmack wider.

GRÖSSE	FORMAT
Zuhause	250 g
Zuhause	400 g
Gastronomie	1.000 g
Gastronomie	1.900 g

L'autèntic

lautentic.es

Pol. Naves Mercado de Abastos
Naves 5 y 6 · 12004 Castellón · Spain
Telf +34 964 23 99 78 / +34 627 47 36 38
info@lautentic.es



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR



Fondos Europeos