



Reyno
Gourmet

www.reynogourmet.com

CALIDAD NATURAL GARANTIZADA

La marca Reyno Gourmet ampara los productos agroalimentarios de Navarra con certificación de calidad. El Instituto de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), es el organismo encargado de la promoción y dinamización de esta marca, creada en el año 2007, para diferenciar estos productos de calidad proyectando una imagen común que favorezca su implantación e identificación en el mercado e impulsando su notoriedad y prestigio entre los consumidores.

En la actualidad, Reyno Gourmet aún bajo un mismo paraguas más de dos mil referencias, de un centenar de empresas que incluyen el logotipo de la marca en su etiqueta como símbolo de diferenciación y garantía de calidad.

La marca Reyno Gourmet engloba:

8 Denominaciones de Origen Protegidas

Pimiento del Piquillo de Lodosa

Aceite de Navarra

Queso Roncal

Queso Idiazabal

Vinos D.O. Navarra

Vino D.O.C. Rioja

Vinos de Pago: Arínzano, Otazu, Prado de Irache

Cava

6 Indicaciones Geográficas Protegidas

Espárrago de Navarra

Alcachofa de Tudela

Tenera de Navarra

Cordero de Navarra

Pacharán Navarro

Vino Tres Riberas

Otras Certificaciones

Alimentos Artesanos de Navarra

Producción Integrada de Navarra

Producción Ecológica

Referenciales: BRC, IFS, GlobalGap





espárrago de navarra

www.reynogourmet.com

 [esparragodenavarra](https://www.facebook.com/esparragodenavarra)  [@esparrago_RG](https://twitter.com/esparrago_RG)

Tfno. 948 013 040



El Espárrago de Navarra, acogido a Indicación Geográfica Protegida desde 1986, es de color blanco marfil, con fibrosidad muy escasa o nula y un sabor suave y equilibrado

ZONA GEOGRÁFICA

El Espárrago de Navarra se produce, elabora y envasa en Navarra, Aragón y La Rioja, concretamente en las localidades regadas por el río Ebro, eje vertebrador de la denominada Ribera del Ebro, caracterizada por sus fértiles huertas y su clima mediterráneo templado.

GUÍA DE COMPRA

El Espárrago de Navarra se puede encontrar en el mercado en fresco y en conserva.

Entre los meses de abril y junio se puede adquirir **en fresco** (en manojos, alineados sin atar en el envase, o pelados en bandeja). Su preparación es muy sencilla (pelar y cocer con sal) y su sabor resulta extraordinario. Y **en conserva** se puede elegir entre varios tamaños (enteros, cortos y yemas), de diferente grosor (extra-grueso, muy grueso, grueso y medio) y en dos tipos de envases (lata o cristal).

De cualquier forma, tanto la conserva como el fresco deben llevar de forma destacada el nombre del producto: “Espárrago de Navarra”; el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida; y una contraetiqueta numerada proporcionada por el Consejo Regulador.



La Alcachofa de Tudela se diferencia de las demás por su forma más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior debido a que las brácteas u hojas no llegan a juntarse para cerrar la cabezuela. Está protegida por la I.G.P. desde el año 2000 y se cultiva únicamente la variedad autóctona “Blanca de Tudela”.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración de la Alcachofa de Tudela comprende 33 localidades de la Ribera de Navarra con su centro de gravedad en la comarca de Tudela.

GUÍA DE COMPRA

Puede encontrarse en el mercado en conserva y en fresco (una corta temporada en otoño y otra más larga en primavera). En ambos casos, el producto debe estar perfectamente identificado con el nombre completo “Alcachofa de Tudela”; el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida; y una contraetiqueta numerada proporcionada por el Consejo Regulador.

La **Alcachofa de Tudela en fresco** se vende por docenas (con tallos y hojas) o por kilos (sin tallo).

La **Alcachofa de Tudela en conserva** se presenta en frascos de cristal y en su elaboración está prohibido el uso de ácido cítrico, esto es lo que le diferencia del resto de alcachofas del mercado.



alcachofa de tudela

www.reynogourmet.com

 [alcachofadetudela](https://www.facebook.com/alcachofadetudela)  [@TudelAlcachofa](https://twitter.com/TudelAlcachofa)

Tfno. 948 013 040



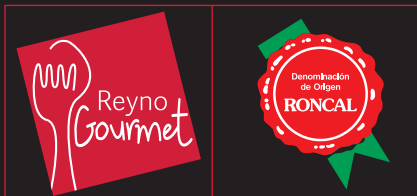


queso roncal

www.quesoroncal.com

 [quesoroncal](https://www.facebook.com/quesoroncal)  [@quesoroncal](https://twitter.com/quesoroncal)

Tfno. 948 013 040



El queso Roncal está elaborado con leche cruda de oveja, sin pasteurizar, de manera que en su composición no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo y la sal. Fue el primer queso en recibir la Denominación de Origen, en el año 1981.

ZONA GEOGRÁFICA

La leche para la elaboración del Queso Roncal se puede recoger de cualquier punto de Navarra pero la elaboración y maduración de los quesos debe realizarse exclusivamente en los siete municipios que conforman el Valle de Roncal: Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz y Burgui.

GUÍA DE COMPRA

Se puede elegir entre un queso Roncal con un corto proceso de maduración (como mínimo de cuatro meses) o un queso algo más curado (de nueve o diez meses). Se presentan en formato de kilo, tres kilos o cuñas. De cualquier forma, siempre llevan de manera visible una contraetiqueta numerada y el logotipo de la Denominación.

Es un queso que presenta un corte frágil y salpicado de pequeños orificios de tipo regular. Es de color marfil, tirando a amarillo pálido y con un sabor recio, pronunciado y mantecoso.



El queso Idiazabal está elaborado con leche cruda de oveja latxa y/o carranzana y sometido a una maduración de dos meses como mínimo. Está acogido a Denominación de Origen Protegida desde 1987.

ZONA GEOGRÁFICA

Tanto la producción de leche como la elaboración del queso, debe llevarse a cabo en cualquier punto del País Vasco o de Navarra (excepto en el Valle de Roncal).

GUÍA DE COMPRA

Puede presentarse ahumado o sin ahumar y puede adquirirse en formato que va desde el kg, a los 3 kg o las cuñas. En todos los casos, debe presentar etiqueta con el logotipo de la Denominación y contraetiqueta numerada proporcionada por el Consejo Regulador.

Presenta una corteza dura y lisa y al corte es homogéneo, de color marfil a amarillo pajizo, y con pocos ojos de tamaño pequeño. Su textura es algo elástica y firme y con una cierta granulosidad.

Además, en la corteza de cada queso entero encontramos integrada una placa de caseína registrada cuya numeración permite conocer la trazabilidad del producto.



queso idiazabal

www.quesoidiazabal.eus

 [quesoidiazabal](https://www.facebook.com/quesoidiazabal)  [@queso_idiazabal](https://twitter.com/queso_idiazabal)

Tfno. 945 289 971





ternera de navarra

www.terneradenavarra.es

 [terneradenavarra](https://www.facebook.com/terneradenavarra)

Tfno. 948 013 040



el principal componente de Ternera de Navarra es la proteína, indispensable en la alimentación de niños y adolescentes.

ZONA GEOGRÁFICA

La Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra / Nafarroako Aratxea nació en 1994 con la intención de promocionar un alimento que no se conocía ni se valoraba lo suficiente: la carne de ternera originaria de Navarra, producida con métodos tradicionales. Este modelo se basa en el aprovechamiento de los recursos naturales de manera sostenible y el respeto al medio ambiente, así como en la realización de rigurosos controles acreditados por ENAC, entidad nacional que certifica la fiabilidad de dichos controles.

GUÍA DE COMPRA

La carne de Ternera de Navarra se distingue por su bajo nivel de engrasamiento y por su color, que oscila entre el rosa, rojo claro y rojo. Desde que nace un ternero inscrito en la I.G.P. hasta que llega a las carnicerías se dan toda una serie de procesos de identificación y control que nos permiten conocer los datos de la carne que consumimos. Se puede encontrar Ternera de Navarra en diferentes tipos de establecimientos: puntos de venta al corte tradicional (carnicerías) y puntos de venta en envasado (supermercados, grandes superficies). En ambos casos la carne se presenta debidamente identificada con el logotipo de la IGP y una contraetiqueta numerada proporcionada por el Consejo Regulador.



el Cordero de Navarra es un alimento muy rico en proteínas de gran calidad y en vitaminas del grupo B tan importantes como la B-12, la niacina y la riboflavina.

La I.G.P. Cordero de Navarra distingue dos tipos de animales: cordero lechal, de carne tierna, suave y jugosa, y de color rosa o rosa pálido; y cordero ternasco, de carne muy nutritiva, de color rosa y sabor aún más pronunciado debido a que es un animal de mayor tamaño y edad.

ZONA GEOGRÁFICA

Los corderos amparados por la I.G.P. Cordero de Navarra / Nafarroako Arkumea pueden ser de raza “Navarra” o de raza “Latxa”. La zona de nacimiento, cría y engorde de los corderos de raza “Navarra” se sitúa principalmente en la Ribera, Zona Media y Cuenca de Pamplona. Y la de los corderos de raza “Latxa” se sitúa en el tercio norte de Navarra.

GUÍA DE COMPRA

En el mercado pueden encontrarse tres tipos de Cordero de Navarra: cordero lechal de raza “latxa” identificado con escarapela de color rojo y una etiqueta para cada cuarto de la canal; cordero lechal de raza Navarra con escarapela de color amarillo y una etiqueta para cada cuarto de la canal; y ternasco de raza Navarra, que lleva escarapela de color azul y una etiqueta que se coloca en una de las patas traseras con las iniciales NA.



cordero de navarra

www.corderodenavarra.com

 [corderodenavarra](https://www.facebook.com/corderodenavarra)  [@corderodenavarra](https://twitter.com/corderodenavarra)

Tfno. 948 013 040





aceite de navarra

www.reynogourmet.com

 **Aceite-de-Navarra**

Tfno. 948 013 040



El aceite de oliva virgen extra es el zumo de la aceituna por lo que constituye un producto 100% natural.

El Aceite de Navarra tiene un frutado de medio a intenso (>4,5), con notas verdes, un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce. Es un aceite con un elevado porcentaje de ácido oléico (superior al 72%) y una acidez máxima de 0.3%.

ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica comprende un total de 135 municipios del Sur de Navarra, una zona que se caracteriza por una clara influencia mediterránea, con fuertes contrastes térmicos, pluviometría escasa, alta insolación, influencia de viento dominante del noroeste (cierzo) y corto periodo libre de heladas. La recolección precoz de la oliva para evitar las heladas tempranas características de la zona, condiciona la obtención de un fruto con grado de maduración relativamente verde, que junto con las condiciones edafoclimáticas (suelos calizos, clima seco y soleado debido a la barrera montañosa y al viento frío y seco) dan como resultado un aceite con unas extraordinarias cualidades organolépticas.

GUÍA DE COMPRO

Con el sello de la D.O.P. únicamente se comercializa Aceite de Oliva Virgen Extra de acidez inferior a 0,3 grados, sin defectos, y con un frutado superior a 4,5. Las botellas presentan siempre el logotipo de la Denominación y una contraetiqueta numerada.



El Pimiento del Piquillo de Lodosa está acogido a Denominación de Origen desde 1987 y se caracteriza por ser un pimiento pequeño, rojo intenso, carnoso y consistente. Están asados a llama directa y son pelados uno a uno sin tocar el agua ni cualquier otra solución química.

ZONA GEOGRÁFICA

El Pimiento del Piquillo de Lodosa se cultiva y elabora en ocho localidades de la Ribera de Navarra: Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda.

GUÍA DE COMPRA

En el mercado se pueden encontrar numerosos tipos de envases, por un lado, distintos materiales (hojalata, vidrio o aluminio) y por otro, distintos tamaños para adaptarse a las necesidades de los consumidores. En cualquier caso, los pimientos del Piquillo de Lodosa están claramente identificados con el logotipo de la Denominación, que aparece impreso en la etiqueta, y por una contraetiqueta numerada otorgada por el Consejo Regulador una vez controladas todas las fases del proceso y cuando ya se ha asegurado de que el pimiento que contiene en su interior reúne las características requeridas para ser un auténtico Pimiento del Piquillo de Lodosa.



piquillo de lodosa

www.piquillodelodosa.com

 [PimentodelPiquillodeLodosa](#)  [@piquillo_lodosa](#)

Tfno. 948 013 040





La agricultura ecológica, además de producir alimentos seguros y saludables, es una herramienta inmejorable para gestionar la economía, sociedad y medioambiente de nuestro territorio.

La Agricultura Ecológica es un sistema de producción agrario que nos proporciona alimentos frescos, sabrosos, auténticos y sin residuos de pesticidas, al mismo tiempo que respeta los ciclos de la naturaleza. Para ello la agricultura ecológica se basa en una serie de objetivos y principios, así como en unas prácticas comunes diseñadas para minimizar los impactos en el medio ambiente, mientras se asegura que el sistema agrario funcione de la forma más natural posible.

¿Y CÓMO SÉ QUE ES UN PRODUCTO ECOLÓGICO?

En la Unión Europea los productos ecológicos están identificados con el símbolo de la “Eurohoja”. La “Eurohoja” es la etiqueta que avala que ese alimento ha pasado rigurosos análisis y controles. Esta certificación la realiza CPAEN NNPEK. Para obtener y mantener este sello se realizan estrictos controles anuales tanto de los alimentos como de las tierras donde se cultivan.



producción ecológica

www.cpaen.org

[fcpaen.nnpek](https://www.facebook.com/cpaen.nnpek)

[@cpaen96](https://twitter.com/cpaen96)

Tfno. 948 178 332



producción integrada

www.reynogourmet.com

Tfno. 948 013 040



La Producción Integrada es un sistema de producción controlada que garantiza la aplicación racional y restringida de abonos minerales y productos fitoquímicos en los cultivos. En lo referente a la ganadería, se eligen los sistemas de producción más respetuosos con el medio ambiente y el bienestar animal. En Navarra está regulada desde el año 1997 y los cultivos autorizados en el caso de Origen Vegetal son: alcachofa, espárrago, kiwi, tomate transformado, manzana, pera, melocotón, nectarina, lechuga, escarola, crucíferas, arroz, tomate fresco y cereales de invierno. Y en el caso de Origen Animal, Navarra ha sido pionera en la producción y envasado de leche de vacuno (leche envasada UHT y pasteurizada) y están aprobadas también las normas para productos lácteos, lechón, carne de potro, pollo y gallinas ponedoras.



alimentos artesanos

www.reynogourmet.com



Tfno. 948 013 040



Los Alimentos Artesanos son productos caracterizados porque las materias primas utilizadas en su elaboración son de primera calidad y en su estado más natural; porque en su elaboración se respeta o imita los procesos naturales; y porque está restringido el uso de aditivos, que simulen la materia prima natural o incrementen su caducidad a costa de valores del producto. Pueden adquirirse directamente en el obrador, en ferias y mercados, en tiendas especializadas o "delicatessen" y algunos de ellos también en grandes superficies. Todos ellos tienen en común el logotipo de Alimentos Artesanos de Navarra, que indica que cumplen las Normas Reguladoras de la Artesanía Agroalimentaria.



vino D.O. navarra

www.navarrawine.com

 [vinosnavarra](#)  [@vinosnavarra](#)

Tfno. 948 741 812



Los vinos D.O. Navarra ofrecen muchas posibilidades: desde los blancos de Chardonnay, hasta los famosos rosados, emocionantes tintos, con o sin crianza, dulces de moscatel...

El Vino D.O. Navarra disfruta actualmente de un gran momento. Dinámico, moderno, ha renovado su imagen y muestra una apuesta decidida por acercarse al consumidor joven. Otros de los pilares fundamentales de la Denominación, es la internacionalización, el incremento en la exigencia de la calidad y la utilización de las nuevas tecnologías para la promoción y divulgación de sus vinos.

ZONA GEOGRÁFICA

En la Denominación de Origen Navarra se contabilizan cinco zonas vitivinícolas: Tierra Estella, Valdizarbe, Baja Montaña, Ribera Alta y Ribera Baja.

GUÍA DE COMPRA

La Denominación de Origen Navarra comercializa vinos Jóvenes, Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva y Dulce Natural; y las variedades autorizadas son: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Tempranillo, Syrah y Pinot Noir para los tintos; Chardonnay, Malvasía, Garnacha Blanca, Viura, Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo para los vinos blancos.

pacharán navarro

www.pacharannavarro.org

f [pacharannavarro](#) t [@pacharannavarro](#)



Tfno. 948 013 040



El pacharán navarro es un bebida obtenida por la maceración de las endrinas o arañones en alcohol y con una graduación final de entre el 25 y el 30% del volumen.



Tiene un aroma y sabor afrutado, agradable, dulce y anisado, de color rojo o rosado intenso y de aspecto atractivo. Aunque no hay reglas para su consumo, es aconsejable tomar el pacharán navarro en copa de cristal, a temperatura baja (entre 3°C y 7°C).



vino rioja

www.riojawine.com

t [@vinoderioja](#)



cava

www.crcava.es



Lasaña de Queso Roncal y Alcachofa de Tudela

INGREDIENTES: 120 G DE QUESO RONCAL, 4 ALCACHOFAS DE TUDELA, ZUMO DE LIMÓN, AOVE, SAL, PIEMIENTA NEGRA Y CEBOLLINO PICADO

Limpiar y cortar las alcachofas de Tudela en láminas muy finas y añadir zumo de limón para que no se pongan negras. Echarles un poquito de sal. Cortar círculos de Queso de Roncal con un aro metálico. Montar en capas queso y alcachofas, terminando con el queso. Decorar con una salsa de aceite de oliva, limón, cebollino picado, sal y pimienta.

Menestra navarra

INGREDIENTES: 300 G DE GUISANTES, 100 G DE HABAS, 2 AJOS TIERNOS, UNA CUCHARADA DE HARINA, 16 ALCACHOFAS DE TUDELA, 8 ESPÁRRAGOS DE NAVARRA, UNA LONCHA DE JAMÓN Y 2 CUCHARADAS DE AOVE

Pelar y cocer cada verdura por separado. Se coloca una cazuela de barro, se añade el aceite y se doran los ajos. Incorporar las verduras por este orden: los guisantes, las habas, las alcachofas, éstas tapando toda la superficie, y el espárrago poniendo las puntas hacia dentro. Para la salsa, en otra sartén, salteamos el jamón, añadimos la harina y el agua del espárrago y de la alcachofa haciendo una salsa que añadiremos a la menestra. Dejar cocer 15 minutos .

Tagliatelle de Espárragos de Navarra con huevo

INGREDIENTES: 16 ESPÁRRAGOS DE
NAVARRA FRESCOS, 4 HUEVOS, 4
ACEITUNAS NEGRAS, AOVE

Poner los huevos enteros en la bandeja del horno a 60° durante 50 minutos. Lavar los espárragos, pelarlos y laminarlos . Colocar las tiras de Espárrago en una fuente de microondas. Echar un chorrito de aceite de oliva virgen extra y sal, introducir al microondas tapándolo con tapa o papel film especial para microondas 1 minuto a máxima temperatura, sacar, mover y calentar un minuto más. Picar finamente las aceitunas. Emplatar en plato llano las tiras de Espárrago de Navarra con forma de tagliatelle, encima colocar el huevo cocido al horno retirando la cáscara con cuidado porque la yema está líquida y espolvorear la aceituna picada.

Piquillos de Lodosa rellenos de boquerones



INGREDIENTES: 2 KG DE BOQUERONES, 24 UNIDADES DE PIQUILLOS DE LODOSA, 1 LITRO DE AOVE, 2 CEBOLLAS, 1 LITRO DE VINAGRE DE VINO BLANCO, 30 CENTILITROS DE AGUA, SAL, 2 HOJAS DE LAUREL, 60 GR DE SALSA DE PESTO, 50 GR DE QUESO RONCAL

Blanquear los boquerones con agua fría. Preparar el encurtido con el vinagre, la sal, el agua y las hojas de laurel. Una vez blanqueados, escurrirlos y cubrirlos con la mezcla anterior. Dejarlos en la nevera cuatro horas. Escurrir y lavar con agua fría para eliminar el exceso de vinagre. Pochar en aceite las cebollas cortadas en tiras y escurrir. Macerar durante una hora los boquerones con las tiras de cebolla. Rellenar los Piquillos de Lodosa y aliñar con una salsa de pesto batida con un chorro de vinagre y el queso Roncal rallado.

Hamburguesa de Ternera de Navarra con Piquillos de Lodosa

INGREDIENTES: MEDIO KG DE CARNE DE TERNERA DE NAVARRA PICADA, 1 BOTE DE PIQUILLOS DE LODOSA, 2 HUEVOS, 1 CUCHARADA SOPERA DE AJO Y PEREJIL PICADO, 1 CUCHARADA SOPERA DE PAN RALLADO, SAL Y PIMIENTA NEGRA, 1 CEBOLLA CORTADA EN AROS, 4 HOJAS DE LECHUGA, 4 CUCHARADITAS DE CAFÉ DE MOSTAZA, ACEITE DE OLIVA, 4 PANES DE HAMBURGUESA

En un recipiente poner la carne, los dos huevos, el ajo y el perejil picado, el pan rallado, los Piquillos de Lodosa cortados en cuadraditos, sal y pimienta. Mezclar bien y dejar reposar 10 minutos en la nevera. Formar las hamburguesas y freír. Colocar sobre la mitad del pan, $\frac{1}{2}$ hoja de lechuga, una hamburguesa, 2 aros de cebolla, la mostaza y el resto de la lechuga, tapar con la otra mitada del pan.



Brocheta de Cordero de Navarra

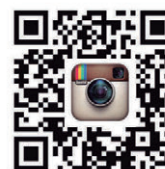
INGREDIENTES: UNA
PIERNA DE CORDERO
DESHUESADA Y
CORTADA EN DADOS
(3CM). CHAMPIÑONES.
TOMATE CHERRYS.
PIMIENTO ROJO.
PIMIENTO VERDE. SAL.
UNAS GOTAS DE ACEITE
DE OLIVA VIRGEN EXTRA.
PALILLOS DE BROCHETA.
ENSALADA VERDE



Limpiar y cortar las verduras.
Quitar los rabos a los champiñones
y cortar los pimientos en dados.
Insertar, de forma alterna, los
dados de carne, tomates,
champiñón y los pimientos.
Planchear con unas gotas de aceite
y cocinar por todas las caras.

Además de las Marcas de Calidad (Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Producción Ecológica, Alimentos Artesanos y Producción Integrada) Navarra cuenta con un importante elenco de productos agroalimentarios de gran calidad fruto de la diversidad y riqueza que atesora la Comunidad Foral. Son productos que responden a una tradición y saber hacer característicos que gozan, del mismo modo, de identidad propia asociada a Navarra y de un importante reconocimiento en el mercado por sus propiedades específicas y diferenciales.

Producidos o elaborados por empresas integradas en el tejido agroalimentario navarro, que contribuyen a su vez al desarrollo rural y sostenibilidad del territorio, acreditan su calidad mediante Referenciales o Normas de aseguramiento de la calidad reconocidos internacionalmente: BRC, IFS, Global Gap, ISO 22000... y certificados por organismos externos competentes.



Reyno Gourmet

Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava (Navarra)

Tfno. 948 013045 - Fax: 948 071549

info@intiasa.es / www.reynogourmet.com / www.intiasa.es

www.reynogourmet.com

LO MEJOR DE LO NUESTRO
LO MEJOR DE NAVARRA
DUGUN HOBERENA
NAFARROAKO HOBERENA

