

L'Autèntic

sabor a tradición



Productos tradicionales



Nuestra historia

El sabor de la tradición

La historia de L'Autèntic está impregnada de **tradición y sabores auténticos** que se remontan a la posada "La Ferrería" en la pedanía de La Pobleta, cerca de Morella. Es aquí donde la abuela Nicolasa regentaba esta posada, dejándonos un **legado culinario** invaluable que hemos tenido el honor de preservar y reinventar.

Llevamos adelante las **recetas de la abuela Nicolasa**, manteniendo ese sabor casero que nos transporta a los tiempos en que los platos eran elaborados con **mimo y dedicación**. Aunque hemos incorporado algunas innovaciones a estas recetas, siempre hemos tenido presente la importancia de mantener ese sabor inigualable que recuerda a los platos preparados en casa de la abuela Nicolasa.

L'Autèntic es una marca de productos de DISTRIBUCIONES Y EXCLUSIVAS TONI PACO MANOLI S.L., una empresa con sede en la ciudad de Castellón con una amplia experiencia en la distribución alimentaria **desde 1994**.

En el año 2003, lanzamos al mercado nuestro producto estrella, el famoso **Allioli de L'Autèntic**, una salsa casera sin conservantes que se ha ganado el corazón de nuestros clientes por su inconfundible **sabor tradicional**.

Hoy en día, seguimos trabajando en la creación de nuevas salsas, guisos y platos que rindan **homenaje a nuestras raíces**. Nos esforzamos por mantener vivo el legado culinario de la abuela Nicolasa, al mismo tiempo que exploramos **nuevas formas de deleitar los paladares** con sabores únicos y de **calidad excepcional**.

En L'Autèntic, cada salsa que ofrecemos es el resultado de años de **experiencia, pasión y dedicación** hacia la cocina tradicional. Nos esforzamos por obtener los mejores productos que reflejen **nuestra historia y cultura**, llevando a los hogares **los auténticos sabores de la región**.

Índice

SALSAS

Allioli Artesano · 4
Allioli con Ajo negro · 4
Ajoarriero o Brandada de Bacalao · 4
Salsa Verde · 5
Salsa Brava · 5
Salsa Brava Mediterrànea · 5

Nuestras salsas son un placer para los amantes de aquellos sabores auténticos. Elaboradas cuidadosamente siguiendo los métodos tradicionales, cada una de ellas se distingue por su inconfundible sabor y su equilibrada combinación de ingredientes. La amplia gama de sabores y texturas permite explorar diferentes opciones de uso y degustación.

PLATOS TRADICIONALES

Titaina · 6
Esgarraet · 6
Bacalao al ajoarriero · 7
Pimiento rojo asado · 7
Escalivada · 8

Los platos tradicionales de L'Autèntic son un verdadero homenaje a las recetas de siempre, permitiéndote disfrutar de la riqueza de la cocina tradicional y saborearla en cada bocado. Además, la versatilidad culinaria brinda la libertad de combinar nuestros productos como guarniciones o bien disfrutarlos como primeros platos.



Salsas

ALLIOLI ARTESANO



El Allioli artesano es nuestro producto más especial. Mantiene la receta original y un sabor al estilo tradicional, como hecho en casa. Se elabora con mimo utilizando ingredientes naturales. Con su suave sabor se puede utilizar como aderezo de fideuá, arroces, carnes a la brasa o pescados. Descubre la infinidad de posibilidades en las que L'Autèntic dará un toque único y sabroso a tus comidas. Nuestro Allioli no produce ardores, malestar ni repite, además está elaborado sin colorantes, conservantes y sin gluten.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Allioli Artesano	Hogar	130 g
Allioli Artesano	Hostelería	1.500 g
Allioli Artesano	Hostelería	2.650 g

ALLIOLI DE AJO NEGRO



Nuestra versión de Allioli está elaborada con ajo negro de las Pedroñeras, un producto clásico y con múltiples beneficios para la salud. Su textura y sabor lo hacen perfecto para combinarlo con arroces, pescados y carnes, potenciando así su sabor.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Allioli de Ajo negro	Hogar	130 g
Allioli de Ajo negro	Hostelería	1.500 g

AJOARRIERO O BRANDADA DE BACALAO



Una versión propia de este plato tradicional que mantiene el sabor que le caracteriza. Su elaboración se realiza a partir de productos naturales de primera calidad. Es ideal para tomar como aperitivo con picos o rosquillas, además destaca por su facilidad en untar y de combinar con gambas o pulpo.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Ajoarriero	Hogar	130 g
Ajoarriero	Hostelería	1.000 g

Salsas

SALSA VERDE



Esta salsa, conocida como "Picaeta" aporta un toque exquisito a nuestros platos. Su versatilidad permite utilizarla para realzar el sabor a tus guisos y sofritos, potenciando así el sabor de carnes y pescados. La Salsa Verde está elaborada con los mejores ingredientes naturales.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Salsa Verde	Hogar	130 g
Salsa Verde	Hostelería	1.200 g

SALSA BRAVA



Nuestra Salsa Brava se realiza con la receta tradicional del centro de España. Sus matices son muy diversos, haciéndola una salsa fina, fluida y picantona. Gracias a su intensidad es perfecta para acompañar patatas y carnes.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Salsa Brava	Hogar	130 g
Salsa Brava	Hostelería	1.500 g

SALSA BRAVA MEDITERRÀNEA



Nuestra propia versión de la Salsa Brava con más suavidad, cremosidad y menos picante, recuerda a la receta típica del mediterráneo. Combinando su sabor con la suavidad que la caracteriza es ideal para darle un toque a las patatas o carnes.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Salsa Brava Medit.	Hogar	130 g
Salsa Brava Medit.	Hostelería	1.500 g

Platos tradicionales

TITAINA



Este plato tradicional es un pisto marineru típico de la Comunidad Valenciana. Elaborado con los mejores productos de la huerta y del mar. Una experiencia sensacional para el paladar. Ideal como base de empanadas, como guarnición o incluso como primer plato.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Titaina	Hogar	250 g
Titaina	Hostelería	1.000 g

ENSALADA DE BACALAO Y PIMIENTOS ASADOS (ESGARRAET)



El esgarraet se elabora a partir de pimientos naturales asados y bacalao Gadus Morhua. La combinación perfecta con un toque de intensidad para el paladar. Su versatilidad la hace perfecta para usarla como guarnición o como plato único.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Esgarraet	Hogar	250 g
Esgarraet	Hostelería	1.000 g

Platos tradicionales

BACALAO AL AJOARRIERO



Un plato tradicional que combina la frescura del bacalao con una exquisita mezcla de sabores típicos de la cocina española. El bacalao al ajoarriero destaca por su textura jugosa y su irresistible salsa, elaborada con una base de pimientos rojos, cebolla, ajo y tomate, todo ello suavemente cocinado para resaltar el sabor del pescado.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Bacalao al ajoarriero	Hogar	250 g
Bacalao al ajoarriero	Hostelería	1.000 g

PIMIENTO ROJO ASADO



Un producto delicioso y versátil en la cocina. Al asarlos los pimientos se vuelven suaves y jugosos, destacando su dulzura natural. Es perfecto para guarnición de carnes y pescados, se puede combinar en ensaladas con bonito, bacalao, etc.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Pimiento rojo asado	Hogar	250 g
Pimiento rojo asado	Hostelería	1.000 g

Platos tradicionales

ESCALIVADA



Nuestra ensalada de verduras mediterráneas es típica y reconocida como un plato saludable. Su combinación de verduras es equilibrada y diversa, haciéndola perfecta como guarnición de carnes o pescados.

REFERENCIA	TAMAÑO	FORMATO
Escalivada	Hogar	250 g
Escalivada	Hostelería	1.000 g

L'autèntic

lautentic.es

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



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR



Fondos Europeos