



2023

Catálogo Alimentación

Los mejores momentos, en la mejor compañía...



Gourmet Selección



Sobre Jabu:

En Jabu, fieles a nuestros valores transmitidos a través de varias generaciones, trabajamos bajo el criterio de la sabiduría tradicional, utilizando la tecnología más avanzada, con el objetivo de elaborar el mejor jamón y los mejores productos ibéricos de bellota.

Nuestro espíritu se complementa con un conjunto de parámetros naturales que hacen que nuestros productos sean únicos:

- La genética de nuestro cerdo ibérico
- Las características naturales de nuestras dehesas
- Las condiciones climáticas de nuestros secaderos

Nuestras dehesas han sido reconocidas con el Sello PEFC, certificación vinculada a los productos forestales con una gestión ambiental responsable, socialmente beneficiosa y económicamente viable.

Pedidos y más información:

Iker Estevez:

comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	PRECIO
Jamón Bellota 100% Ibérico	Entero	JABU	45,60 €
Jamón Bellota Ibérico	Deshuesado	JABU	110,00 €
Paleta Bellota 100% Ibérico	4/4,5 Kgs - Entero	JABU	25,62 €
Paleta Bellota 100% Ibérico	Deshuesado	JABU	55,20 €
ChorSalchichón	Pieza	JABU	19,75 €
Chorizo	Pieza	JABU	19,75 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando [aquí](#) o contactando cal comercial.





ANNA Dutch:

Tradición. Innovación. Calidad. Estos valores han permitido a la empresa holandesa forjar su propio futuro y diferenciarse de sus competidores.

“ Y todo porque le encanta el caviar. “

Se produce en un entorno completamente controlado por un equipo de especialistas impulsados por la tradición y la innovación y que no aceptan nada menos que la perfección.

El hecho de que la fabricación y producción del caviar sea tan apreciada y tenga tan excelente reputación entre los conocedores se debe no sólo a la perfección de sus productos sino también al profundo conocimiento acumulado y al extraordinario talento de sus maestros. Su indiscutible papel pionero es también el resultado de tres valores de la empresa que se formularon durante sus días de fundación.

Pedidos y más información:

Iker Estevez:

comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	PRECIO
Caviar classic baeri	10 gr.	AnnaDutch	14,00 €
Caviar classic baeri	50 gr.	AnnaDutch	60.00 €
Caviar osetra	28 gr.	AnnaDutch	50.00 €
Caviar osetra	50 gr.	AnnaDutch	70,00 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando aquí o contactando cal comercial.





Real Conservera Española:

Real Conservera Española da continuidad a una saga familiar de más de 100 años dedicada a la conserva de marisco y pescado. Sus propietarios comparten un sueño: Reposicionar la conserva gallega donde creemos que debe estar, a la altura de los grandes bocados gourmet. Creando valor con nuestras marcas y generando con ello un negocio más sostenible económica, social y medioambientalmente.

Sentimos una profunda pasión por el oficio, por la gente del mar, por nuestras rías, por nuestro entorno y por nuestra tradición.

Es por ello que seguimos haciendo las cosas de manera tradicional tal y como nos las han enseñado generación tras generación.

El enlatado se hace de forma artesanal, cuidando los tamaños y la colocación manual de cada pieza en la lata.

Pedidos y más información:

Iker Estevez:

comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	PRECIO
Sardinillas aceite	18/22 - 112 gr.	R.C. Española	8,24 €
Berberechos al natural	18/24 - 80gr.	R.C. Española	18,90 €
Mejillones escabeche	7/9 - 115 gr.	R.C. Española	10,13 €
Zamburiñas al Natural	130 gr.	R.C. Española	15,52 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando [aquí](#) o contactando cal comercial.





Real Conservera Española:

El trabajo por hacer una buena anchoa se ha visto reforzado con los premios

ANCHOAS CATALINA

La anchoa del Cantábrico es nuestro producto estrella.

Nuestras anchoas están elaboradas con pesca cuidadosamente seleccionada, procedente de las capturas de primavera en el Mar Cantábrico.

BONITO DEL NORTE CATALINA

El Bonito del Norte de Conservas Catalina es todo un placer para los sentidos que puede utilizar en múltiples platos. Un manjar para disfrutar en cualquier ocasión.

Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano.

Pedidos y más información:

Iker Estevez:

comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACT.	MARCA	PRECIO
Anchoa Cantábrico A.Oliva	8 Filetes. 50 gr.	Conservas Catalina	4,55 €
Anchoa Cantábrico A.Oliva	14 Filetes. 90 gr.	Conservas Catalina	8,06 €
Anchoa Cantábrico A.Oliva - Hamsa.	10 Filetes 115 gr.	Conservas Catalina	11,96 €
Laminas de Bonito	115 gr.	Conservas Catalina	4,49 €
Bonito Tarro	350 gr.	Conservas Catalina	8,06 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando [aquí](#) o contactando cal comercial.





KEL
Grupo Alimentari

KEL Grupo Alimentario:

Para la extracción de aceite a partir de las olivas utilizamos los métodos más modernos. Potenciando la producción de aceite de altísima calidad.

DESARROLLO LOCAL

Nuestro producto procede en su totalidad de las tierras de nuestra región, así como también todos los procesos que llevamos a cabo para conseguir un aceite de calidad inmejorable.

CONCIENCIA MEDIOAMBIENTAL

Depuramos las aguas residuales que generamos y usamos los subproductos generados en los procesos, como el “huesillo”, para nuestro propio sistema de calefacción.

Pedidos y más información:

Iker Estevez:

comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	PRECIO
Bonarbe Oliva V. Extra	Arbequina - 1L.	Kel GA	4,90 €
Bonarbe Oliva V. Extra (Lata)	Arbequina - 5L	Kel GA	49,69 €
Bonarbe Girasol	5L.	Kel GA	21,50 €
Lectus Oliva V. Extra	Arbequina - 750 cl.	Kel GA	9,38 €
Lectus Oliva V. Extra (Lata)	Arbequina - 5L	Kel GA	41,60 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando [aquí](#) o contactando cal comercial.



KEL
Grupo Alimentari



Le Chateau de du Canard

Le Chateau du Canard lleva más de 20 años dedicándose a la producción y comercialización.

Están especializados en la elaboración de foie gras de pato. Desde 1987 nuestro compromiso es satisfacer las exigencias más altas del consumidor, llevar la calidad de cada uno de nuestros productos a su más alta expresión.

Seducir el paladar del consumidor o conquistar la confianza de un experto jefe de cocina son nuestros retos diarios.

Hablar de alta expresión en calidad, en el sector de la alimentación, es hablar no solo de elaborar un gran producto; es hablar de garantía en los procesos productivos, de control, de seguridad, de compromiso y rigurosidad.

Pedidos y más información:

Iker Estevez:

comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	PRECIO
Mi- Cuit Vacio	500 gr.	LE CHATEAU DU CANARD	82,49 €
Magret Fresco Vacio		LE CHATEAU DU CANARD	21,20 €
Escalope Extra Foie	40/60 - 1 kg.	LE CHATEAU DU CANARD	82,49 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando [aquí](#) o contactando cal comercial.





Airas
Moniz

Airas Moniz:

Frigoríficos Rosa de los Vientos, S.L., es una empresa situada en el Puerto de Marín, especializada en producto gallego del mar. Fue constituida en el año 1991 por D. Manuel Otero Patiño y Dña. Mercedes González, con una experiencia profesional en el sector pesquero de más de cincuenta años. Aunque el pulpo es el buque insignia de «Rosa de los Vientos», comercializamos también otros productos como el fumet de pulpo, mejillón, calamar limpio, rejo.

«O Pulpeiro», nuestra marca

Una de nuestras marcas más reconocidas en el mercado y que podrás encontrar en los lineales de tu supermercado es O Pulpeiro. Entre los productos fabricados y comercializados bajo la marca destacan el pulpo cocido (congelado y pasteurizado).

Pedidos y más información:

Iker Estevez:

comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	PRECIO
Terra Cremoso	Pequeño	AIRAS MONIZ	6,90 €
Terra Cremoso	Grande	AIRAS MONIZ	32,20 €
Savel	Pequeño	AIRAS MONIZ	24,90 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando [aquí](#) o contactando cal comercial.





La rosa de los vientos:

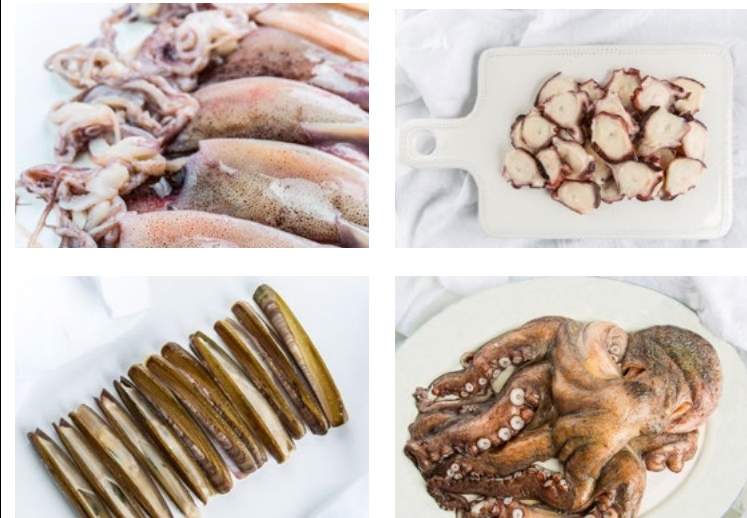
Frigoríficos Rosa de los Vientos, S.L., es una empresa situada en el Puerto de Marín, especializada en producto gallego del mar. Fue constituida en el año 1991 por D. Manuel Otero Patiño y Dña. Mercedes González, con una experiencia profesional en el sector pesquero de más de cincuenta años. Aunque el pulpo es el buque insignia de «Rosa de los Vientos», comercializamos también otros productos como el fumet de pulpo, mejillón, calamar limpio, rejo.

«O Pulpeiro», nuestra marca

Una de nuestras marcas más reconocidas en el mercado y que podrás encontrar en los lineales de tu supermercado es O Pulpeiro. Entre los productos fabricados y comercializados bajo la marca destacan el pulpo cocido (congelado y pasteurizado).

Pedidos y más información:

Iker Estevez:
comercial@kapela.es | 620 396 787



Algunos Productos

PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	PRECIO
Pulpo entero congelado	Congelado	La Rosa de los Vientos	40,63 €
Pulpo (Pata cocida)	Congelado	La Rosa de los Vientos	40,63 €

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando aquí o contactando cal comercial.





Gourmet Selección

... las mejores experiencias,
con los mejores productos.

Acceda a la hoja actualizada de precios clicando aquí o
contactando con el comercial.

www.kapela.es | comercial@kapela.es | 620 396 787