



Délices Méditerranéens

BOTULARIUM

Délices Méditerranéens

Au coeur de la Méditerranée, naît notre engagement avec la nourriture naturelle afin d'apporter sur votre table les recettes traditionnelles : celles de toujours.

Nous ne voulons que le meilleur et nous poursuivons toujours l'excellence. Pour cette raison, nous sélectionnons les meilleurs ingrédients et nous les cuisinons pour vous: **veloutés, sauces, fruits secs...**

DÉ-LI-CIEUX!



{ À Botularium nous sommes...
Artisans de la saveur }

Nous savons ce que nous voulons

Ingrédients sélectionnés

Étant donné que notre exigence n'a pas de limite, à Botularium tout commence à la source. La préoccupation pour la sélection des ingrédients est notre devise. Nous travaillons afin d'obtenir une matière première d'haute qualité. C'est seulement ainsi que nos élaborés ont une saveur unique.

Notre secret?

Choisir toujours la crème de la crème.

{ À Botularium nous sommes...
Exclusives par nature }

Retour aux origines

Notre histoire

Nos origines remontent en 1991, ayant comme objectif l'élaboration artisanale de produits à base de gibier de chasse. Nous avons voulu garder avec nos procédés d'élaboration le caractère ancestral de la conservation de la viande, qui remonte à des temps immémoriaux. Sous l'empire romain, Botularium était le nom du lieu où la charcuterie s'élaborait. D'où l'artisan avec la jarre en faïence qui est devenu le signe d'identité de notre marque.

Nous avons continué à évoluer et nous avons commencé à élaborer des veloutés, des soupes, des bouillons, des sauces... toujours avec la même philosophie: **ingrédients de qualité et recettes.**

{ À Botularium nous sommes...
Amoureux de la tradition }

{ VELOUTÉS et BOUILLONS }

GAZPACHO, original

Saveur traditionnelle, Été rafraîchissant



*Élaboré avec des légumes
frais et de l'huile d'olive*



Le gazpacho est différent d'autres veloutés par une caractéristique très spécifique : ses ingrédients sont frais et ne se cuisinent pas. Cette particularité donne un goût très particulier à cette recette où la tomate est l'ingrédient principal. C'est idéal pour soulager la chaleur des jours d'été, et c'est pour cette raison que nous recommandons de le consommer bien frais. Le gazpacho est apte pour une grande variété de diètes: intolérantes au lactose, coeliaque, végétariennes...

Le gazpacho est une recette de la zone d'Andalousie (Espagne) datant de l'époque d'Al-Andalus. **À Botularium nous préparons notre Gazpacho avec tomates mures, poivron, concombre, huile d'olive, vinaigre et ail.**

La durée de vie est de 24 mois après de la date de fabrication.

BOUILLONS GOURMET

Cuits à feu doux

Il n'y a rien de mieux pour se réchauffer qu'une bonne soupe! Et comment faire une bonne soupe? Sélectionner des ingrédients frais de la meilleure qualité et les faire mijoter pour en extraire toutes les propriétés et les saveurs. Ce secret simple est la formule magique avec laquelle Botularium prépare ses soupes. Nous avons du **bouillon de légumes**, du **bouillon de poisson**, du **bouillon de poulet** et du **bouillon de poulet biologique** de qualité certifiée.

Vous pouvez les utiliser pour faire des soupes, du riz, des crèmes... leurs saveurs enrichiront vos plats.



*Avec des ingrédients frais
mijotés pour en extraire toutes
les propriétés et les saveurs*



BOUILLONS MAISON

Cuisinés selon la tradition

Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients et les mijotons à feu doux comme indiqué dans la recette traditionnelle. De cette façon, vous pouvez profiter d'un bouillon maison, sans perdre votre temps.

Vous pouvez choisir entre **Cocido Bouillon**, **Escudella**, **Fumet** et **Bouillon de Noël**, pour les jours où nous préférons passer du temps avec notre famille et non dans la cuisine.

Vous pouvez les prendre seuls, ajouter des pâtes ou du riz, ou les utiliser comme ingrédient pour préparer des recettes plus élaborées comme des paellas, des crèmes,



*Des bouillons traditionnels
d'une qualité, d'une texture et
d'une saveur extraordinaires*

CRÈMES DE LÉGUMES

Saines et délicieuses

Les crèmes de légumes sont un plat sain qui fait partie de notre cuisine traditionnelle. Elles apportent des minéraux et des vitamines, renforçant nos défenses.

Préparées avec les meilleurs ingrédients, elles sont un aliment sain et savoureux que tout le monde aime.

Notre gamme se compose de **Crème de Légumes**, **Crème de Potiron et Carotte**, et **Crème de Courgette**.



*Crèmes de légumes
savoureuses et réconfortantes*





{ SAUCES }

SAUCES

Le complément idéal pour tous vos plats

Nous élaborons des sauces savoureuses, en utilisant des recettes traditionnelles de la gastronomie espagnole et idéales pour accompagner viandes, poissons, légumes grillées ou cuites à la vapeur, tapas, etc.

Dans notre catalogue, vous trouverez des **sauce Allioli** (sauce à l'ail), **sauce Allioli avec herbes** et **sauce Brava**.



Des sauces artisanes qui complètent vos plats de viande, poisson, légumes...

SAUCES DE TOMATES

Recettes maison

La tomate est le légume vedette de la cuisine méditerranéenne. Si délicieux et si polyvalent qu'il est devenu l'ingrédient essentiel de nombreux plats: ragoûts, soupes, pâtes, riz...

Botularium dispose de 2 sauces à la tomate: la **"Tomate frite à l'huile d'olive"** et la **"Tomate cuite de la grand-mère"**. Elles sont élaborées à partir d'ingrédients frais, selon les recettes maison d'antan... et sont prêtes à être dégustées!

La **carne de pimiento choricero Botularium** est l'assaisonnement parfait pour les casseroles et les sauces. Son goût sucré et son arôme intense enrichiront vos plats.

L'ingrédient essentiel de nombreux plats: ragoûts, soupes, pâtes, riz...



MOUSSES ET CRÈMES

Délices à tartiner

Vous avez envie d'un repas délicieux mais facile à préparer ? Pour faire un hors d'oeuvre rapidement et pour se lécher les doigts, rien de mieux que le Mousses et Crèmes Botularium.

En un seul clic, vous pouvez déguster ces crèmes avec du pain ou avec de crudités de légumes. Élaborées avec des ingrédients naturels et sans conservateurs, elles font le régal des amateurs de la bonne cuisine.

Nous disposons de la **Mousse aux Cèpes**, de la **Mousse de homard**, de la **Mousse au Thon blanc**, de la **Crème d'Artichaut**, de la **Crème de Poivron Piquillo** et de la **Crème d'Asperges Vertes**.



Élaborées avec des ingrédients naturels et sans conservateurs





{ FRUITS SECS ET
PRODUITS MARINÉS }

FRUITS SECS

Si bons, si sains

Les fruits secs sont la collation parfaite. Riches et sains, avec des vitamines, du potassium, du magnésium et des acides gras oméga-3.

Botularium présente une large gamme, en 2 formats (mini et maxi) avec de multiples élaborations: amandes, noix de cajou, arachides, maïs, pipes, pistaches, cocktails... frits, salés, épicés, barbecue, avec du chocolat, avec du miel, etc.

Ils sont sélectionnés par des mains expertes pour vos apéritifs plus gourmet.



Délicieux et sains: avec des vitamines, potassium, magnésium et acides gras omega-3



OLIVES ET CORNICHONS

Pour tous les palais

Les olives espagnoles sont réputées dans le monde entier pour leur grande qualité et leur saveur, ainsi que pour leur grande tradition, en la préparation de l'apéritif, avec de nombreuses formes d'assaisonnement.

Nos spécialités sont: les **olives farcies à l'ail**, les **olives farcies au fromage**, les **olives farcies au citron**, les **olives farcies au poivron rouge**, les **olives farcies aux anchois** et les **cornichons**.

Des variétés classiques et innovantes pour tous les palais!



*Elles sont célèbres dans le monde entier
pour leur grande qualité et leur saveur*



OLIVES ET CORNICHONS

Saveur et santé dans un bocal en verre

Une grande variété d'olives et de cornichons pour l'apéritif. Différentes variétés et vinaigrettes qui plairont à tout le monde. Un aliment sain et nutritif, plein de saveur.

Une délicatesse qui renforce aussi nos défenses.

Une sélection spectaculaire:

- Olive **NOIR** d'ARAGÓN
- Olive **FAIBLE EN SEL** ASSAISONNÉ
- **GRAND-PÈRE** olives
- Olive **ÉPICÉ** GAZPACHA
- Olive **KALAMATA**
- Olive anchois **MANZANILLA**
- **KIMBITOS** (Olives avec cornichons)
- **PIMENTS ÉPICÉS**
- Olive **FAIBLE EN SEL**
- Olive **COCKTAIL**
- Olive **ARBEQUINA**
- Olive **GORDAL REINA**
- Olive **RAJADA MORADA**
- **BANDERILLAS DOUCES**
- **BANDERILLAS ÉPICÉES**



*Un aliment sain et nutritif,
plein de saveurs*

BOTULARIUM



{ BIÈRES ARTISANALES }

BIÈRES

Variétés artisanales



Nous élaborons traditionnellement nos bières artisanales, en mettant l'accent à la sélection des meilleurs ingrédients, afin d'obtenir un résultat exceptionnel.

Bières pour tous les palais:
Pale Ale, Low Alcohol, Weisse (de blé), **Amber Ale, Black Stout** et **Indian Pale Ale (IPA)**.

Sabores únicos para los amantes de la cerveza más selecta.

*Sélection de maltes, houblons...
dans le but de créer une large
variété de bières artisanes.*



{ PÂTÉS }

PÂTÉS

Cuisine raffinée de gibier de chasse



Pâtés élaborés avec de la viande de gibier de chasse de **perdrix, canard colvert, daim, cerf, chevreuil, sanglier, faisant et lièvre**, assaisonnés avec de la truffe noire, à l'Armagnac ou avec vin de Porto. Variétés exclusives qui ne vont pas laisser indifférent les gourmets plus exigeants.

Nous présentons nos pâtés en une boîte de double ouverture. Ce packaging vous permettra d'extraire le pâté en une seule fois, tout en conservant une forme parfaite pour une présentation idéale.

Nous recommandons de les déguster toujours avec une bonne tranche de pain. Combinent particulièrement bien avec des vins blancs et rouges et l'on peut les jumeler avec de la confiture de fruits sauvages ou du sel en écailles.



*Une gamme de saveurs exclusives
élaborées avec de la viande de
gibier de chasse: perdrix, canard
colvert, faisant, daim, cerf...*





{ PLATS PRÉPARÉS }

ORZA

Conserves à l'huile d'olive



“Orza” est un pot en terre cuite qui s'utilise depuis l'antiquité pour conserver les produits obtenus de l'abattage du cochon. Nous faisons frire les aliments à feu doux avec de l'huile où avec leurs propres saindoux et avec des épices pour apporter une saveur et un arôme succulents aux produits conservés à “orza”. Nous les préparons en les faisant à feu doux et en ajoutant des épices dans le but d'avoir un produit goûteux.

On peut les consommer comme des tapas ou comme plat principal, sans aucune préparation particulière donc ils sont déjà prêts à manger.



Chorizo, boudin, côte de porc... cuisinés avec de l'huile et prêts à manger

PLATS TRADITIONNELS

Les recettes de tout la vie



Une sélection de conserves qui recueille les meilleures recettes traditionnelles de la cuisine espagnole: **fèves frites à l'huile d'olive, salade russe, pieds de cochon et poulet marinade où au champagne**. Ils sont présentés en boîtes pratiques, qui permettent de préserver tout la saveur de ces plats beaucoup plus de temps.

Des créations d'experts chefs pour manger en un instant. Il n'est pas nécessaire de dépenser beaucoup d'heures à la cuisine pour savourer la Meilleure gastronomie. Ouvrir, servir et... Mmmmmm!



*Sélection de conserves qui recueille
les meilleures recettes traditionnelles
de la cuisine espagnole*

PLATS TRADITIONNELS

Recettes uniques

Nous vous présentons les recettes uniques de la gastronomie espagnole, destinées seulement aux gourmets plus expérimentés. Saveurs si surprenantes comme la **queue de taureau en sauce**, les **tripes en sauce** ou les **escargots avec jambon**, **escargots nature...**

Plats prêts à servir en quelques minutes, avec une élaboration très soignée, qui seront un délice pour les amoureux de la bonne cuisine.



*Recettes traditionnelles
destinées aux gourmets plus
expérimentés*

CONFIT DE CANARD

Nouvelle cuisine chez vous

Le **confit de canard** est un plat traditionnel d'origine français, vieux de plusieurs siècles. Sa viande est très tendre, juteuse et savoureuse.

C'est un plat raffiné et délicieux que vous pouvez maintenant déguster à la maison.



*Confit de canard,
haute cuisine chez vous*



{ HORECA }

CONFITS DE CANARD

Délicatesses de volaille

Plats prêts à servir, cuisinés suivant des recettes traditionnelles. Une sélection fine des viandes de volaille plus raffinés. **Confits de canard** qui préservent toute la saveur, conservés en boîtes pratiques.

La façon la plus facile de servir plats délicieux en quelques secondes!



*Confits de canard qui
préservent tout la saveur,
conservés en boîtes pratiques*

CONSERVES À L'ESCABÈCHE

Délicatesses marinades

Conserves de viande sauvage de volaille: **perdrix** et **caille** marinades à l'huile d'olive, vinaigre, laurier, ail et d'autres épices.

Spécialités culinaires élaborées en utilisant des méthodes traditionnelles de conservation. Plats prêts à manger pour les amoureux des plats gourmands.



Perdrix et caille marinades à l'huile d'olive, vinaigre, laurier, ail et d'autres épices



LES CLASSIQUES DE LA GASTRONOMIE

Les tapas plus populaires déjà élaborées

Sélections de plats populaires cuisinés avec les meilleurs ingrédients, qui complètent l'offre gastronomique des meilleurs restaurants.

Salade russe, oreilles de porc à la sauce, viande maigre de porc avec sauce tomate et tripes à la sauce. Idéales pour servir comme tapas, garnison ou plat principal. Toute la saveur traditionnelle en un instant.



*Idéales pour servir comme tapas,
garnison ou plat principal*



{ CONSERVES VÉGÉTALES }

ASPERGES SÉLECTIONNÉES

Du jardin à la table

Nous présentons une large gamme d'asperges sélectionnées les meilleures cultures du pays parmi les meilleures cultures du pays. Nous avons des **asperges vertes, blanches, et des pointes d'asperge** et notre pari plus gourmet c'est: **des asperges blanches et des pointes d'asperge d'appellation d'origine protégée de Navarra.**

Un délice qui ne laisse pas indifférent. Elles sont exquisés!



Asperges sélectionnées parmi les meilleures cultures du pays



CONSERVES VÉGÉTALES

Naturellement bonnes

Sélection de conserves végétales de première qualité: Coeurs d'Artichaut, Coeurs d'Artichaud D.O. Tudela, Cornichons farcis de Thon blanc et Fromage, Pepperoncini farcies au Fromage, Pepperoncini farcies au Fromage, Thon blanc et Anchois, Poivrons Piquillo entiers de Lodosa et Poivrons Piquillo entiers à l'Ail.

A déguster à l'apéritif ou à enrichir vos recettes. Elles sont naturellement bonnes!



Sélection de conserves végétales premium



CONSERVES VÉGÉTALES

Tradition artisanale, qualité gourmande

Conserves végétales de qualité supérieure, préservant leur saveur et leurs propriétés:

Bettes

Bourrache Nature

Chardon haché

Haricot vert large

Ragoût de légumes

Feuilles charnues de bettes

Germes d'ail

Épinards

Salade de légumes

Poireaux



*Conserves végétales,
pleines de saveur et de
santé*

CHAMPIGNONS

Les fruits de la forêt

Les champignons sont un produit haut de gamme par excellence. Leur arôme et leur saveur intense confère une touche très particulière à tous les plats. Nous disposons de **Shiitake, Nameko, Petits Champignons de Paris Entiers, Champignons de Culture au Naturel et Assortiment de Champignons au Naturel**.

Chez Botularium, nous favorisons une gamme qui conserve au maximum la saveur pour offrir ainsi un produit de haute qualité.

Prêts à servir ou à cuisiner dans des ragoûts, des pâtes, du riz...



Leur arôme et leur saveur intense donnent une touche très particulière à tous les plats



LÉGUMES

Riches et sains

Les légumes sont la base essentielle de la cuisine méditerranéenne. Source de protéines, fibres, vitamines et minéraux , nécessaires pour une alimentation saine.

Nous disposons des **pois chiches Pedrosillanos**, des **lentilles Pardina** et des **haricots blancs Potxa**, 3 variétés sélectionnées pour leur grande qualité et leur saveur.



*Source de protéines, fibres,
vitamines et minéraux*



LÉGUMES

Contre le froid, plats à la cuillère

Aussi sains que délicieux, les légumes Botularium sont désormais également au format V370. Nous avons des **pois chiches Pedrosillano**, des **lentilles Pardina** et des **haricots blancs**.

Une excellente source de protéines végétales, de fibres et de fer. Indispensable!



*Des plats sains qui
réconfortent le corps et l'esprit*



POIS CHICHES À LA TRUFFE

Le luxe chez vous

Pour les amateurs de la gastronomie et des plats traditionnels: **Pois chiches à la truffe**.

Délicieux, sains et originaux. La **truffe noire** apportera intensité et saveur à tous vos plats.



Plats élégants à partir de recettes classiques



{ CONSERVES DE POISSON ET
DE FRUITS DE MER }

CONSERVES DE POISSON ET DE FRUITS DE MER

Les spécialités de la mer

Sélection des meilleurs fruits de mer: Thon Blanc et Miettes de: **Thon Blanc à l'huile d'olive, salade de crabe, salade de fruits de mer (salpicón), tacos de mer de Galice (tacos de poulpe), calmars à l'oignon et délices de la mer à l'ail (gulas).**

Délicieuses spécialités qui surprendront les amateurs de poissons et de fruits de mer haut de gamme. Pour cuisiner ou comme apéritif... Elles sont uniques!



*Sélection des meilleurs
fruits de mer*





{ MARMELADES ET
FRUITS AU SIROP }

CONFITURES ET MARMELADES

Les caprices plus doux

Grand choix de confitures et de marmelades. Des classiques comme la fraise, la pêche, l'abricot, la prune, la myrtille, la mûre, les baies de la forêt, l'orange amère, la mangue... ou des propositions plus originales, comme la confiture de figes au vin rosé, la confiture de poivron rouge ou la confiture de mûres avec café.

Une large gamme pour les gourmets plus gourmands.



*Grand choix de confitures et
de marmelades premium*



FRUITS AU SIROP

Conserves au sirop délicieuses

La gamme Botularium s'obtient des meilleurs fruits. Nous avons les classiques, comme **la pêche et la poire au sirop ou au vin rouge**. Mais aussi des spécialités uniques comme **le Nèfle au sirop ou les Figues au Vin Rosé**.

Comme dessert , avec des gâteaux ou même en les ajoutant dans des ragoûts, des salades... Laissez aller votre imagination!



*La gamme de fruits au sirop
s'obtient des meilleurs fruits*





*Crèmes, conserves, sauces...
recettes maison, pour que vous
puissiez profiter de votre temps*

Souriez!

*Nous nous occupons
du reste*





BOTULARIUM s.l.u.

Production: C/ La Redonda s/n · 44115 · Guadalaviar (Teruel)

Siège social: C/ Júpiter 39 · 08228 · Terrassa (Barcelona)

SPAIN

 **+34 937 862 059**

botularium@botularium.com

www.botularium.com