

CATÁLOGO Mercado Profesional

HORECA



  @grialgourmet

macagrijalva@grialgourmet.com



NUESTRA HISTORIA

Hace más de 30 años **María del Carmen Álvarez**, emprendedora de la cocina decide llevar sus recetas a la mesa de los ecuatorianos. Con esfuerzo montó su cocina de conservas, y nació la empresa precursora de GRIAL en el 2003.

Desde ese momento arranco la producción comercial de tomate seco y pimiento asado en aceite, nuestros productos más tradicionales. Luego se fueron agregando otros productos, siempre en un marco de calidad excepcional e insumos saludables.

Para el 2014 María del Carmen emprende una reestructuración de la empresa con el objetivo de crear una marca que permitiese abarcar el creciente número de productos. Así nace **GRIAL GOURMET**, empresa dedicada a la elaboración y venta al por mayor de conservas de todo tipo, mermeladas y comida preparada.

En el 2016 nuestra empresa sufrió la pérdida inesperada de su fundadora y con esfuerzo, sus hijas, lideradas por María del Carmen Grijalva, arrancan una nueva etapa en la vida de la empresa.

Hoy la empresa está bien posicionada, con una excelente cartera de clientes, y un número creciente de clientes del mercado profesional, lo que nos lleva a crear una oferta de productos específicamente pensados en Hoteles, Restaurantes, Cáterin, y todos aquellos profesionales de la cocina que necesitan insumos de calidad.





¡MUCHO MÁS QUE SABOR!

Nuestros productos comienzan con las **recetas únicas** y exclusivas de nuestra fundadora, pasan por **insumos** cuidadosamente seleccionados, **saludables y de calidad**, transformados bajo un meticuloso **control de calidad** en productos de **excelencia comprobada**, un proceso que **nace del corazón**.

El cariño de **nuestras recetas**, plasmada en insumos únicos para tu cocina, ¡para que tus clientes también puedan deleitarse con tus creaciones!

Esto significa

Calidad, Ahorro de Tiempo, Precios Justos y Buen Servicio.

Te invitamos a que seas parte de nuestra familia, y des rienda suelta a tu **CREATIVIDAD**.



CONSERVAS



TOMATES SECOS EN ACEITE DE OLIVA



Los tomates secos se caracterizan por potenciar mucho el sabor de los platos y, por ello, se suelen utilizar en sánduches, hamburguesas, ensaladas, antipastos, focaccias, tostadas o como guarnición para acompañar carnes. Con queso quedan espectaculares. El tomate seco hace más intenso el dulzor natural del tomate que combinado al aceite da un toque especial. Son parte integral de la comida italiana y mediterránea.

Notificación sanitaria	013412 INHQAN 1011
Presentaciones	500gr, 1000gr, 3000gr
Conservación y vida útil	60 días. Conservar en un ambiente fresco y seco
Ingredientes	Tomates secos, sal, ajo, orégano, laurel y aceite de oliva
Envase	Pote o balde plástico con tapa rosca plastica

PIMIENTOS MORRONES ASADOS Y ENCURTIDOS



Otro ingrediente importante de la cocina mediterránea y española, los pimientos morrones asados son perfectos para consumir directamente o como acompañamiento en platos como paellas, guisos, tortilla española, antipastos, ensaladas, tostadas, tapas, pizzas, sánduches y muchos más. Nada como una deliciosa carne a la parrilla con pimientos para realzar su sabor, o un queso derretido con nuestro pimiento.

Notificación sanitaria

013430 INHQAN 1011

Presentaciones

500gr, 1000gr, 3000gr

Conservación y vida útil

60 días. Conservar en un ambiente fresco y seco

Ingredientes

Pimientos rojos, azúcar, vinagre blanco, sal, glutamato monosódico y ácido cítrico

Envase

Pote o balde plástico con tapa rosca plastica

PICKLES

(PEPINILLOS ENCURTIDOS)



Tan nutritivos y deliciosos. Realza el sabor de tus hamburguesas o sánduches, también es el perfecto acompañamiento a un sin número de platos pollos y ensaladas, o incluso en bebidas como el Martini. El pickle actual como “limpiador de paladar” lo que permite degustar los sabores de tus platos de mejor manera. Nuestros pickles son elaborados con el mejor pepinillo gourmet.

Notificación sanitaria	013377 INHQAN 1011
Presentaciones	500gr, 1000gr, 3000gr
Conservación y vida útil	60 días. Conservar en un ambiente fresco y seco
Ingredientes	Pepinillos, cebolla paiteña, pimiento, sal, azúcar, vinagre blanco, granos de mostaza, semilla de opio, nuez moscada y clavo de olor
Ingredientes	Pote o balde plástico con tapa rosca plastica

ALCACHOFA ENCURTIDA



La alcachofa encurtida es un gran ingrediente para pizzas pues juega perfecto con el queso mozzarella, también va muy bien en ensaladas, antipastos, dips y salsas o como acompañante de pescados, quesos e ingrediente de risottos. ¡No olvidemos que la alcachofa es uno de los vegetales más saludables que podemos consumir!

Notificación sanitaria 013286 INHQAN 0811

Presentaciones 500gr, 1000gr, 3000gr

Conservación y vida útil 90 días. Conservar en un ambiente fresco y seco

Ingredientes Corazones de alcachofa, sal, pimienta, aceite de oliva y vinagre blanco

Envase Pote o balde plástico con tapa rosca plastica

BERENJENA ASADA EN ACEITE



A cualquier guiso podemos añadirle berenjena. Son geniales acompañadas de cebollas, papas, tomates y pimiento morrón. En combinación con otros vegetales como guarnición, en antipastos, o acompañamiento de carnes o pescados. Descubre las posibilidades.

Notificación sanitaria

12952 INHQAN 0411

Presentaciones

500gr

Conservación y vida útil

60 días. Conservar en un ambiente fresco y seco

Ingredientes

Berenjena, orégano, paprika, sal, ajo, sorbato de potasio, aceite de oliva y aceite de soja

Envase

Frasco

JALAPEÑO



Pollo, tocinos, quesos con jalapeños, deja que tu imaginación te guíe, pues el jalapeño encurtido lo puedes usar en toda receta que te pide jalapeños o chiles. Otro magnífico vegetal que no solo agrega sabor a tú cocina, si no que es saludable.

Notificación sanitaria

16630 ALN 0817

Presentaciones

500gr, 1000gr, 3000gr

Conservación y vida útil

365 días. Conservar en un ambiente fresco y seco

Ingredientes

Jalapeños, vinagre, azúcar, sal y sorbato de potasio

Envase

Pote o balde plástico con tapa rosca plastica

CHAMPIÑONES EN ACEITE



El champiñón es un excelente sustituto de la carne, por lo que es imprescindible en los platos vegetarianos, y también acompaña perfecto las carnes y embutidos, realzando su sabor. Nuestros champiñones son igualmente un recurso práctico para preparar una tortilla, añadir a un risotto o una pizza o antipasto. Deja que tu creatividad culinaria vuele con este magnífico ingrediente.

Notificación sanitaria 16633 ALN 0817

Presentaciones 500gr, 1000gr, 3000gr

Conservación y vida útil 270 días. Conservar en un ambiente fresco y seco

Ingredientes Champiñones, aceite de soya, vinagre y especias

Envase Pote o balde plástico con tapa rosca plastica

ADEREZO DE TOMATE NAPOLITANA



Nuestra salsa de tomate base (passata di pomodoro) está formulada para ser parte integral de la cocina italiana o mexicana. Sirve para muchos platos como carnes, pollos, pizzas, pastas, sánduches, vegetales, mariscos (como calamares), albóndigas (bolas de carne), salsas y muchos otros platos italianos. Que se comen en todo el mundo. Nuestra salsa además de natural está lista para que agregues los aliños y condimentos propios de tu cocina. Ahorra tiempo y dinero con su toque realza los platos de su cocina.

Notificación sanitaria 013412 INHQAN 1011

Presentaciones 1000gr

Conservación y vida útil 180 días. Conservar en un ambiente fresco y seco

Ingredientes Pulpa de tomate, pasta de tomate, agua y conservantes

Envase Pote o balde plástico con tapa rosca plastica

COMIDA PREPARADA



HAYACA (TAMAL) DE POLLO



La tradicional hayaca de pollo, con receta familiar original de Ambato. Excelente como entrada, para acompañar con un té, café o en un brunch. Viene ya lista solo para calentar y servir. Un excelente ítem para su menú que no requiere de esfuerzo.

Notificación sanitaria	18529-ALN-0418
Presentaciones	2 unidades de 120 g c/u
Conservación y vida útil	21 días. Conservar en un ambiente fresco y seco
Ingredientes	Harina de maíz, huevos, manteca de cerdo, azúcar maní, leche, pollo, cebolla, mantequilla, achiote, aceitunas, pimiento, pasas y ají
Envase	Envasado al vacío en funda flexible de poliamida transparente

Declaración de alérgenos: contiene maní, leche, lactosa.

TORTILLA ESPAÑOLA (DE PAPA Y HUEVO)



Nada más sabroso que una tortilla española al desayuno, como entrada, con un té o café. Otro excelente ítem para su menú que no requiere de esfuerzo, solo calentar y servir. Y cuando se le agrega nuestro pimiento morrón encima, queda espectacular.

Notificación sanitaria	11416-ALN-0816
Presentaciones	200gr, 400gr, 800gr
Conservación y vida útil	15 días en refrigeración 90 días en congelación
Ingredientes	Huevos, papa pelada, aceite de soya, cebolla perla, leche entera, sal y paprika
Envase	Envasado al vacío en funda flexible de poliamida transparente

Declaración de alérgenos: contiene soya, huevos, leche, lactosa.



ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES

