

ki ma

GOURMET

di **Bascarán Bada Rocio**

Distributore esclusivo



L'AZIENDA

KIMA

KIMA GOURMET nasce dalla passione di Rocio per la condivisione del buon cibo e delle eccellenze della sua terra. Da semplici "souvenir" tornando dalle vacanze, la richiesta si è espansa a macchia d'olio, tanto da decidere di aprire una società di import nel 2019.

Rocio seleziona personalmente i prodotti, conoscendo in prima persona la filiera, nel rispetto del lavoro e della produzione etica.



Bascarán Bada Rocio
CEO e Fondatrice



ittica

I PRODOTTI SELEZIONATI DEL MARE

ITTICA

HOYA



Fondata nel anno 1940, leader nel mondo, gestita dalla terza generazione familiare con installazioni moderne e avanzate.

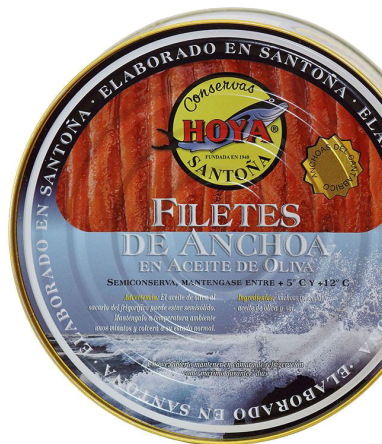
Più di 6000 m² di depositi por sotto il livello del mare e piu di 12.500 m² di superficie dedicata.

Le eccellenti condizioni ambientali permettono una maturazione del prodotto ottima e omogenea, inoltre il pescato proviene esclusivamente dal mar Cantabrico, e viene tenuto a maturare in barili per un minimo di sette mesi fino a quando raggiunge il migliore aroma, sapore e profumo caratteristico,

HOYA vanta una grande capacità produttiva nel rispetto di un processo sempre artigianale, si contrattistingue per i rigorosi controlli di qualità, anche grazie alla certificazione di laboratori esterni all'azienda ed indipendenti che garantiscono ai nostri clienti la sicurezza del prodotto.

ACCIUGHE

Dopo molti anni dalla scoperta del processo di salatura dell'acciuga e aver analizzato molti mari in diverse zone si può affermare che il Mar Cantabrico per le sue caratteristiche acque fredde e con molte correnti produce la migliore acciuga del mondo per qualità, consistenza, colore, profumo e sapore.



INGREDIENTI	CONSERVAZIONE	CONSIGLIO
Acciughe, olio di oliva, sale.	Mantenere in un range di temperatura fra +5°C e +12°C.	Appena uscito dal frigorifero, l'olio potrebbe trovarsi in uno stato semisolido. È necessario mantenerlo a temperatura ambiente alcuni minuti per riportarlo al suo stato normale prima di consumare il prodotto.

FORMATI DISPONIBILI (gr)

50, 80, 170, 280, 335, 500, 1000.

SARDINE

Deliziose sardine, dalle grandi proprietà nutritive. Saporite e versatili sono l'ingrediente che non può mancare nella dispensa, per creare ricette sane, gustose e nutrienti. Conserate in olio di oliva.



ORIGINE	CONSERVAZIONE	PROPRIETÀ
Le più gustose sono quelle pescate in primavera	Una volta aperto conservare tra +5°C e +8°C, ricoperto di olio d'oliva e consumare entro 7 giorni.	Ricche di calcio, fosforo, potassio, sodio, selenio, magnesio e vitamine del gruppo B.
FORMATI DISPONIBILI (gr)	125.	

VENTRESCA

La Ventresca è situata nella parte inferiore del tonno, vicino alla testa: è un pezzo a forma triangolare e deve il suo nome alla sua posizione, nella zona della pancia del tonno. Il suo eccellente sapore intenso e raffinato fa della Ventresca di Tonno uno degli alimenti Top della Gastronomia spagnola. Rigorosamente conservata in pregiato olio di oliva.



ORIGINE	GUSTO	PROPRIETÀ
Parte più pregiata del tonno che si trova nella parte inferiore del corpo del pesce e vicino alla testa.	Dal sapore più intenso, la ventresca esalta la consistenza ed il profumo della parte migliore del tonno.	Presenta un basso contenuto di grassi e la grande quantità di proteine e vitamine del gruppo A, D e B. Oltre a potassio, fosforo, magnesio, iodio e ferro.
FORMATI DISPONIBILI (gr)	120.	

BONITO DEL NORTE

Questo pesce si distingue per la sua carne squisita: è molto pregiato e ambito dai pescatori galleggi, asturiani, cantabri e baschi. Si pesca nel mare Cantabrico e arriva a pesare più di 4 kg; va rigorosamente pescato con l'amo per non farlo soffrire e conseguentemente per preservare la qualità e il sapore della carne.



ORIGINE	INGREDIENTI	PROPRIETÀ
Il bonito è la parte più saporita del tonno bianco con una consistenza più delicata ed una carne chiara.	Bonito del norte, olio di oliva, sale.	Ricco di acidi omega 3, aiuta a diminuire i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue.
FORMATI DISPONIBILI (gr)	200, 430.	



ki ma
GOURMET

di Bascarán Bada Rocio

PER INFORMAZIONI E ORDINI:

+39 348 4451050

ordini@kimagourmet.com