

# Cantijano Salsas y Conservas

*Calidad desde el origen*



*Cantijano Salsas  
y Conservas*

Tel.- +34 654 119 838

C/ Pablo Picasso, 7

11178 • Paterna de Ribera - Cádiz - España



• Sauces & Vegetables Creams •

• OLIVE PATÉ IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL •

# Paté de olivas

## EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Este fantástico producto, de sabor natural, es uno de los más sorprendentes de la gama de productos de Cantizano, Salsas y Conservas. Elaborado a partir de auténtica pulpa de oliva andaluza posee el equilibrio perfecto entre textura, sabor e intensidad.

Consumo: A temperatura ambiente untado en pan recién tostado. Otra manera de consumo es acompañarlo con roscos o picos artesanos listos para sumergir en el paté de oliva.



This fantastic product has a very natural flavor. It has been produce from authentic andalusian olive pulp, and offers the perfect balance between texture, flavor and intensity.

Use this delicious olive paste on toast or with salties biscuits as a dipp sauce..

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO





• RED PIQUILLO PEPPERS PATÉ WITH OLIVE OIL •

# *Paté de pimientos del Piquillo*

## CON ACEITE DE OLIVA



Este es uno de nuestros productos más apreciados por nuestros clientes. Se elabora a partir de pimientos del Piquillo cultivados en la campiña andaluza y asados según las técnicas ancestrales navarras.

Puede consumirse como acompañamiento a pescados (bacalao, besugo...) y carnes a la brasa de cerdo ibérico, ternera, conejo...

Es muy apropiado para realzar el sabor de las verduras asadas y las patatas de guarnición.

Aporta a nuestro organismo fibra y grandes cantidades de Vitamina C.



This is one of our most demanded products. Prepared from fresh red Piquillo Peppers that are cultivated and collected in the andalusian countryside and roasted according to the ancient navarra tradition.

Recommended to serve with grilled fish like codfish, sea bream and meats like iberian pork, veal, lamb...

This delicious Piquillo paste is very appropriate to eat with roasted vegetables and grilled potatoes.

It contains fiber and C vitamine.

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO



• TAGARNINAS PATÉ WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL •

## *Paté de tagarninas* CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Producto exclusivo y único de Conservas Cantizano.  
Paté elaborado con tagarina silvestre (*scolymus hispanicus*), pan, ajo, pimentón, vinagre, aceite de oliva Virgen Extra, especias seleccionadas y sal. Aporta a nuestro organismo Fibra, potasio, ácido fólico, vitaminas A, C y E y ácidos Omega 3.

Consumo: A temperatura ambiente untado en tostadas o como acompañamiento de canapés con melva o pescado azul. En caliente es ideal para acompañar a la pasta y con carne a la brasa, ternera, conejo o pollo.



"Picarnina" is an unic product of Preserves Cantizano. It is a paste made with the local "tagarina" (a type of thistle) and bread, garlic, peppers, vinegar, Extra Virgin olive oil, spices and salt.

It can be added to italian pasta and stews to create a unique flavor or on toasts, with grilled frigate and meats (veal, chicken or rabbit). Can be used too as a part of an healthy-diet as it is rich in fiber, potassium, folic acid, A, C and E Vitamin and Omega 6 acid.

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO



• ASPARAGUS PATÉ WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL •

## Paté de espárragos

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Producto exclusivo y único de Conservas Cantizano.  
 Paté elaborado con espárrago silvestre (triguero), pan, ajo, pimentón, vinagre, aceite de oliva virgen extra, especias seleccionadas y sal. Aporta a nuestro organismo fibra, hierro, ácido fólico, vitaminas B1, B3, B5, C, E y K y ácidos Omega 6.

Consumo: A temperatura ambiente untado en tostadas o como acompañamiento de canapés con melva o pescado azul. En caliente es ideal para acompañar a la pasta con carne a la brasa, ternera, conejo o pollo.



"Picárragos" is a paste made with asparagus, bread, garlic, pepper, Sherry vinegar, Extra Virgin olive oil, spices and salt. Perfect to eat natural on home-made bread toasts, it may be used as well added to different stews, fish and meats and, of course, Italian pasta.

To a healthy diet this paté gives to our organism fiber, folic acid, iron and B1, B3, B5, C, E and K Vitamin.

**NATURAL**  
 100%  
 SABOR ÚNICO



• RED PIQUILLO PEPPERS IN OLIVE OIL •

# Pimientos del Piquillo

## EN ACEITE DE OLIVA



Nuestros pimientos del piquillo, cultivados en campos andaluces, se asan según la forma tradicional navarra y se conservan, posteriormente, en aceite de oliva Virgen Extra. La fusión de estos dos procesos artesanos les confieren unas cualidades gustativas únicas.

Son ideales para acompañar carnes de vacuno y pescado azul, caballa, melva...etc. Se pueden tomar sólo al ajillo, hechos en su propio aceite. Aporta a nuestro organismo fibra y grandes cantidades de Vitamina C.



Our Piquillo peppers are cultivated and collected in the andalusian countryside and roasted according to the ancient navarra tradition.

Recommended to serve with grilled veal and fish, mackerel, frigate... This delicious Piquillo pepper can be served fried, in its own olive oil with sliced garlic. It contains fiber and C vitamine.

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO





• SAUCE FOR ROAST "CAMPERA" •

## Salsa campera CON ACEITE DE OLIVA



Los ingredientes de esta salsa, tomate, ajos, cebolla, pimiento verde, pan, pimentón dulce, vinagre, aceite de oliva Virgen Extra y sal están exigentemente seleccionados y hacen de ella una salsa perfecta para acompañar asados de cualquier tipo a los que aporta un intenso sabor tradicional.

Es ideal para las patatas asadas, untada en pan rústico o añadida a la base de masa para pizza, pues su delicado sabor picante aporta un sabor original.



The ingredients of this sauce, tomatoes, garlic, onions, green pepper, bread, sweet paprika, vinegar, Extra Virgin olive oil and salt are selected to give you a perfect sauce for any kind of grilled food adding it a delicate intense traditional flavour.

It is great with roasted potatoes, on rustic bread and, used on pizza, provides a soft hot original taste.

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO



• SPECIAL GRILL SAUCE ARGENTINIAN STYLE •

## *Chimichurri de Cádiz*

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Nuestra salsa "Pichichurri" es la versión gaditana de la famosa salsa criolla, chimichurri. Para su elaboración se utilizan hierbas aromáticas y plantas propias de nuestros campos: Orégano, comino, tomillo, perejil, aceite de oliva Virgen Extra, sal marina y el famoso ají.

Dará a sus recetas un toque sabroso y picante. Es ideal para acompañar carnes asadas, pescados blancos patatas al horno y ensaladas.



The "Pichichurri" sauce is our version of the famous argentinian creole sauce, called chimichurri. Is made with herbs and plants from our countryside: Oregan, thyme, parsley, Extra Virgin olive oil, marine salt and the famous aji.

It gives to your recipes one tasty and hot touch. Is perfect with grilled meat, fish, roasted potatoes an even in salads.

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO





• SPICED TOMATO & VEGETABLES PUREE •

## *Sofrito especiado* CON ACEITE DE OLIVA



Contiene los mismos ingredientes que el "Sofrito Casero" al que añadimos especias tradicionales de la cocina Mediterránea, tales como la pimienta negra, comino, coriandro, oregano...

Muy recomendable para usar en guisos y recetas tradicionales españolas como los caracoles con tomate, guisos de carne, bacalao con tomate. Ideal como base para los platos de la cocina española en general.



With the same ingredients as the "Sofrito Casero" contains either traditional Mediterranean spices, such as black pepper, cumin, coriander, oregano... that gives that special flavor of the intense andalusian cuisine.

Highly recommended to use in all traditional Spanish recipes as snails in tomato sauce, meat stews, codfish casserole and many others.

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO



• HOMEMADE TOMATO & VEGETABLES PUREE •

## *Sofrito casero* CON ACEITE DE OLIVA



Sofrito elaborado según la receta tradicional mediterránea, base de la cocina andaluza. Tomate, cebolla, ajo, pimiento, aceite de oliva y sal son sus ingredientes esenciales

Muy recomendable para cocinar recetas tradicionales españolas como guisos de cuchara, cocido de garbanzos, guisos de carne, carrillera en salsa y base para pizza y platos de pasta. Ideal como base para los platos de la cocina española en general.



This is a recipe of the traditional mediterranean homemade cuisine and is the base of almost all the stews in Spain.

Cheekpeas, meat in tomato sauce, rice, pork cheeks in sauce. Our "sofrito casero", made with tomato, onion, garlic, green pepper and salt gives you that special flavor of the intense andalusian cuisine.

Highly recommended to use in all traditional Spanish recipes.

**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO



• TAGARNINAS AND CURED HAM WITH OLIVE OIL •

## Tagarnina con jamón

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Nuestra tagarnina silvestre elaborada con ajo, jamón serrano, aceite de oliva Virgen Extra y el punto justo de sal, es una deliciosa manera de disfrutar todo el año de un producto de temporada.

Se puede consumir en un revuelto de huevos camperos o añadiéndolo a unos garbanzos ya remojados con un majao de ajos, pimentón y sal. Como guarnición para carnes y pescados o junto a un buen arroz, aportando a nuestro organismo fibra, potasio, ácido fólico y vitaminas A, C, E y Ácido Omega 6.



Our tagarnina with cured ham, cooked with garlic, Extra Virgin olive oil, and salt let you enjoy this andalusian seasonal recipe all the year long.

You can use it mixed in scrambled eggs or stewed with chickpeas, crushed garlic and sweet paprika aswell as a garnish with meat or fish or with stewed rice. It is rich in fiber, potassium, folic acid, A, C and E Vitamin and Omega 6 acid.



**NATURAL**  
100%  
SABOR UNICO