

El rey de la conserva vegetal es de Navarra

La Catedral presenta su espárrago con DO en 30 referencias distintas

El espárrago está más de moda que nunca en nuestra gastronomía, bien sea fresco durante la temporada de recolección –entre los meses de abril y junio– o en conserva el resto del año, habiéndose convertido en un “imprescindible” de nuestras mesas asociado a fechas especiales y celebraciones.

La Catedral de Navarra elabora espárrago blanco, sin fibras y con el característico suave punto amargo de la Denominación de Origen. Cultivados siempre cerca de sus instalaciones, el clima y la fértil tierra de la ribera navarra del Ebro les conceden unas características singulares. La recolección se realiza de forma manual, durante la noche, para preservarlos de la luz directa del sol y para que puedan ser envasados en las horas siguientes a su recogida, manteniendo así intactas sus propiedades. La elaboración en planta es totalmente tradicional, y está diseñada para mantener al máximo las particularidades del producto fresco, realizando el escaldado antes de pelar para que la piel proteja sus propiedades y aromas, consiguiendo así un producto de extraordinario sabor y calidad.

La recolección se realiza de forma manual, durante la noche, para preservarlos de la luz directa del sol y para que puedan ser envasados en las horas siguientes a su recogida, manteniendo así intactas sus propiedades. La elaboración en planta es totalmente tradicional, y está diseñada para mantener al máximo las particularidades del producto fresco, realizando el escaldado antes de pelar para que la piel proteja sus propiedades y aromas, consiguiendo así un producto de extraordinario sabor y calidad.

La Catedral de Navarra comercializa casi una treintena de referencias de Espárrago de Navarra entero y yemas en formatos de vidrio y aluminio seleccionados según calibre. www.lacatedraldenavarra.com



MÁS DE 70 AÑOS DE HISTORIA DE LA CONSERVA

El espárrago de Navarra se compone de un 93% de agua y un 7% de esparaguina, resultando un diurético natural excepcional, motivo por el cual está indicado en dietas de adelgazamiento. La Catedral de Navarra logra los más altos estándares de calidad en ésta y otras conservas, gracias a sus más de 70 años de experiencia. Una firma que cree en la selección y el rigor, innovando día a día para convertir los primarios sabores de la huerta navarra en delicatessen que satisfagan los paladares más selectos.



Corazón de alcachofa y pimiento piquillo



Otra conserva que diferencia a la huerta navarra son las alcachofas de la variedad Blanca de Tudela, de forma redondeada y hojas cortas, acogidas a Denominación de Origen. En La Catedral de Navarra son elaboradas al modo tradicional el día de su recolección para conservar todas sus propiedades, son seleccionadas y peladas a mano, sin ningún acidulante, perdiendo así la intensidad de su color verde, para respetar totalmente su sabor. De suave textura e inigualable calidad. Sin olvidar los pimientos del piquillo rojos, pequeños y dulces, de carne fina y compacta, acogidos a Denominación de Origen Piquillo de Lodosa. Asados a llama directa, al modo tradicional, para luego pelarlos a mano. Elaborados en seco, para no diluir la intensidad del piquillo recién salido del fuego.