



LA CATEDRAL DE NAVARRA

ÍNDICE

INDEX

5

VERDURAS CON LINAJE
VEGETABLES WITH LINEAGE

09

EL CAMPO
THE FIELDS

14

LA COSECHA
THE HARVEST

18

LA ELABORACIÓN
THE PRODUCTION

24

EL RESULTADO
THE RESULT

30

SELLOS DENOMINACIONES & CALIDAD
STAMPS DESIGNATIONS & QUALITY







VERDURAS CON LINAJE

“
AQUÍ, EN EL VALLE NAVARRO DEL EBRO,
LA NATURALEZA NOS REGALA TODA SU EXQUISITEZ.
NOSOTROS LLEVAMOS TRES GENERACIONES PRESERVÁNDOLA
PARA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES.
”



“

HERE, NATURE ENDOWS US WITH HER DELICIOUS PRODUCE.
AND WE PRESERVE IT FOR THE MOST DISCERNING PALATES.

”





EL CAMPO



“

EL MAYOR SECRETO PARA OBTENER UNA BUENA CONSERVA ES TRABAJAR DESDE EL PRIMER MOMENTO LA MATERIA PRIMA. SELECCIONAMOS LAS MEJORES TIERRAS PARA EL CULTIVO, SIEMPRE CERCA DE NUESTRAS INSTALACIONES. Y CONOCEMOS A LOS AGRICULTORES, CON QUIENES CONTROLAMOS CADA UNO DE LOS PASOS DEL CICLO DE CRECIMIENTO DE LAS VERDURAS.

”







“

THE FIELDS


THERE IS NO GREATER SECRET TO OBTAIN A GOOD PRESERVE THAN WORKING WITH
EXCELLENT RAW MATERIAL IN THE FIELDS RIGHT FROM THE START.
LA CATEDRAL DE NAVARRA CULTIVATES ITS PRODUCTS NEAR ITS FACILITIES, IT KNOWS THE FARMERS IT
WORKS WITH AND CARRIES OUT A STRICT CONTROL
OF EACH ONE OF THE STEPS INVOLVED IN GROWING THEIR VEGETABLES.

”





LA COSECHA

A woman wearing a wide-brimmed straw hat with a green ribbon and a white long-sleeved shirt is harvesting green beans in a field. She is crouched down, reaching into the plants. The field is filled with rows of green bean plants under a clear blue sky.

“
LOS PRODUCTOS DE LA CATEDRAL DE NAVARRA
SON SIEMPRE DE TEMPORADA, PORQUE SABEMOS
QUE EL CICLO NATURAL DE LAS PLANTAS DA LOS
MEJORES RESULTADOS EN CUANTO A SABOR,
AROMA Y TEXTURA. TODOS LOS VEGETALES
QUE LLEVAN LA ETIQUETA DE LC HAN SIDO,
RECOLECTADOS A MANO Y EN SU PUNTO ÓPTIMO
DE MADURACIÓN.
”



“

THE HARVEST

THE PRODUCTS OF LA CATEDRAL DE NAVARRA ARE ALWAYS SEASONAL, BECAUSE IT IS THE NATURAL CYCLE OF THE PLANTS THAT GIVES THE BEST RESULTS WITH RESPECT TO FLAVOUR, AROMA AND TEXTURE. ALL THE VEGETABLES THAT BEAR THE LC LABEL HAVE BEEN HAND-PICKED AND ARE AT OPTIMUM RIPENESS.

”



LA ELABORACIÓN

“

RIGOR EN LA CALIDAD Y MIMO EN LA MANIPULACIÓN. LAS VERDURAS DE LA CATEDRAL SE ENVASAN MANUALMENTE SIGUIENDO LOS MÁS Estrictos controles sanitarios y de cata.

Además, diseñamos el proceso de cada producto para evitar la pérdida de sus aromas en fresco, y lo adaptamos cada día a las características del fruto cosechado.

”







“

THE PRODUCTION

RIGOUR IN THE QUALITY AND CARE DURING HANDLING. THE LA CATEDRAL VEGETABLES ARE PACKED MANUALLY FOLLOWING THE STRICTEST HEALTH AND TASTING CONTROLS.

FURTHERMORE, THE PROCESS THAT EACH PRODUCT HAS TO PASS IS DESIGNED TO AVOID THE LOSS OF ITS FRESH AROMAS. AND WE ADAPT IT EVERY DAY ACCORDING TO THE CHARACTERISTICS OF THE HARVESTED FRUIT

”



EL RESULTADO

“
DE SABOR PRIMAR
ASÍ SON LAS VERDURAS DE LA CATEDRAL DE NAVARRA, COMO RESULTADO DE UN ESFUERZO DE IN
VERDURAS RECIÉN COSECHADAS. ADEMÁS, CUIDAMOS AL MÁXIMO NUESTROS DISEÑOS P.
”



“
IO Y DISTINGUIDO.
INVESTIGACIÓN DIRIGIDO A MANTENER INTACTOS EL SABOR, LA TEXTURA Y LA FRANQUEZA DE LAS
ARA MANTENERLOS A LA ALTURA DE LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA QUE OFRECEMOS.
”







“

THE VEGETABLES FROM LA CATEDRAL DE NAVARRA BOAST AN OUTSTANDING AND REFINED FLAVOUR, BECAUSE RESEARCH CARRIED OUT BY THIS BRAND FOCUSES ON PRESERVING THE FLAVOUR AND TEXTURE OF THE RECENTLY HARVESTED VEGETABLES. FURTHERMORE, WE MAKE MUCH OF OUR DESIGNS SO THAT THEY MEASURE UP TO THE RAW MATERIAL WE OFFER.

”

SELLOS DENOMINACIONES, CALIDAD



PIQUILLO DE LODOSA

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN NACIÓ EN 1987, Y ACOGE OCHO MUNICIPIOS: LODOSA, MENDAVIA, ANDOSILLA, AZAGRA, CÁRCAR, LERÍN, SAN ADRIÁN Y SARTAGUDA. AMPARA Y CONTROLA EL CULTIVO Y ELABORACIÓN DE PIMIENTOS DE LA VARIEDAD PIQUILLO, AUTÓCTONA DE NAVARRA, EN LAS CITADAS LOCALIDADES BAJO ESTRUCTURADOS CONTROLES DE CALIDAD.

PIQUILLO OF LODOSA

THE DESIGNATION OF ORIGIN WAS CREATED IN 1987 AND INCLUDES EIGHT MUNICIPALITIES: LODOSA, MENDAVIA, ANDOSILLA, AZAGRA, CÁRCAR, LERIN, SAN ADRIAN AND SARTAGUDA. IT PROTECTS AND CONTROLS THE CULTIVATION AND PRODUCTION OF THE "PIQUILLO" VARIETY OF PEPPERS, AUTOCHTHONOUS OF NAVARRA, IN THESE LOCATIONS UNDER STRICT QUALITY CONTROLS.



ESPÁRRAGO DE NAVARRA

EL ESPÁRRAGO DE NAVARRA ESTÁ ACOGIDO A DENOMINACIÓN ESPECÍFICA DESDE EL AÑO 1986, Y A INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA DESDE EL AÑO 2003. ESTOS ORGANISMOS NACIERON CON LA VOLUNTAD DE PROTEGER EL CULTIVO DE LA RIBERA DEL EBRO FRENTE A LAS PRODUCCIONES DE OTRAS PROCEDENCIAS, Y GARANTIZAR AL CONSUMIDOR FINAL EL CUMPLIMIENTO DE RIGUROSAS NORMAS DE CALIDAD.

ASPARRAGUS OF NAVARRA

THE ESPARRAGO DE NAVARRA (ASPARAGUS OF NAVARRE) HAS BEEN PROTECTED BY A SPECIFIC DESIGNATION SINCE 1986 AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION SINCE 2003. THESE BODIES WERE CREATED TO PROTECT THE CROPS OF THE EBRO RIVERBANKS FROM PRODUCTIONS FROM OTHER ORIGINS, AND GUARANTEE THE END CONSUMER COMPLIANCE WITH STRICT QUALITY STANDARDS.



ALCACHOFA DE TUDELA

LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ALCACHOFA DE TUDELA FUE INSCRITA EN EL REGISTRO EUROPEO EL 9 DE OCTUBRE DE 2001, AUNQUE DESDE 1988 YA EXISTÍA LA DENOMINACIÓN DE CALIDAD PARA EL PRODUCTO EN FRESCO. LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN COMPRENDE 33 LOCALIDADES DE LA RIBERA DE NAVARRA.

ARTICHOKES OF TUDELA

THE ALCACHOFA DE TUDELA (ARTICHOKE OF TUDELA) PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION WAS REGISTERED IN THE EUROPEAN REGISTER ON THE 9TH OCTOBER 2001, ALTHOUGH THE QUALITY DESIGNATION HAD ALREADY EXISTED SINCE 1988 FOR FRESH PRODUCE. THE GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA INCLUDES 33 LOCATIONS ON THE NAVARRE RIVERBANK AREA.



ACEITE DE NAVARRA

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE NAVARRA ES EL ACEITE DE EUROPA QUE MÁS AL NORTE SE PRODUCE. LA DENOMINACIÓN, CREADA EN 2007, ABARCA 135 MUNICIPIOS MÁS EL TERRITORIO DE LAS BARDENAS REALES. LOS SUELOS CALIZOS, EL CLIMA SECO, EL CONTRASTE ENTRE NOCHES FRÍAS Y DÍAS CÁLIDOS Y LA NECESIDAD DE RECOLECTAR PRONTO PARA EVITAR LAS HELADAS DETERMINAN EL BAJO GRADO DE MADUREZ CON EL QUE SE RECOGE LA ACEITUNA. EL RESULTADO ES UN ACEITE DE PERFIL EQUILIBRADO Y COMPLEJO, CON UNA ELEVADA INTENSIDAD DEL ATRIBUTO FRUTADO.(~3).

OLIVE OIL

THE EXTRA VIRGEN OLIVE OIL FROM NAVARRE IS THE EUROPEAN OIL THAT IS PRODUCED FURTHEST TO THE NORTH. THE DESIGNATION, CREATED IN 2007, COVERS 135 MUNICIPALITIES PLUS THE TERRITORY OF BARDENAS REALES. THE LIMESTONE SOIL, THE DRY CLIMATE, THE CONTRAST BETWEEN COLD NIGHTS AND WARM DAYS, AND THE NEED TO HARVEST EARLY TO AVOID THE FROST, DETERMINE THE LOW DEGREE OF MATURITY WITH WHICH THE OLIVE IS PICKED. THE RESULT IS AN OIL WITH A BALANCED AND COMPLEX PROFILE, WITH A HIGH INTENSITY OF FRUITY ATTRIBUTE, (~3).



BRC

PRESTIGIOSA CERTIFICACIÓN DESARROLLADA POR EL CONSORCIO BRITÁNICO DE DETALLISTAS (BRITISH RETAIL CONSORTIUM) EN 1998. GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROLA LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ASÍ COMO PRINCIPIOS DE ÉTICA LABORAL Y RESPETO AL MEDIO AMBIENTE. EL BRC SE BASA EN EL ANÁLISIS DE LOS RIESGOS EN PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL, EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, AMBIENTE DE LA FÁBRICA, CONTROL DEL PRODUCTO Y CONTROL DE LOS PROCESOS Y TRABAJADORES.

BRC

PRESTIGIOUS CERTIFICATION DEVELOPED BY THE BRITISH RETAIL CONSORTIUM IN 1998, IT GUARANTEES FOOD SAFETY AND CONTROL QUALITY REQUIREMENTS, SUCH AS OCCUPATIONAL ETHICS PRINCIPLES AND RESPECT FOR THE ENVIRONMENT. THE BRC IS BASED ON THE HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS, THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM, FACTORY ENVIRONMENT, PRODUCT CONTROL, AND CONTROL OF THE PROCESSES AND WORKERS.



IFS

LA EXIGENTE NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) ES IMPRESCINDIBLE PARA VENDER EN FRANCIA Y ALEMANIA, AUNQUE OTROS PAÍSES COMO SUIZA, AUSTRIA, BÉLGICA O POLONIA ESTÁN APOSTANDO TAMBIÉN POR ESTE MODELO. CON EL MISMO OBJETIVO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA QUE LA BRC, NACE EN EL 2002 CUANDO LA DISTRIBUCIÓN FRANCO-ALEMANA LA DESARROLLA BAJO EL PARAGUAS DE LA GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE.

IFS

THE DEMANDING IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) IS ESSENTIAL TO SELL TO FRANCE AND GERMANY, ALTHOUGH OTHER COUNTRIES SUCH AS SWITZERLAND, AUSTRIA, BELGIUM OR POLAND ARE ALSO COMMITTING TO THIS MODEL. WITH THE SAME FOOD SAFETY OBJECTIVE AS THE BRC, IT CAME ABOUT IN 2002 WHEN THE FRENCH-GERMAN DISTRIBUTION ASSOCIATIONS DEVELOPED IT UNDER THE UMBRELLA OF THE GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE.



PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

LA CATEDRAL DE NAVARRA CUENTA CADA VEZ CON MÁS CULTIVOS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, GRACIAS A LOS CUALES HA OBTENIDO LA CERTIFICACIÓN EUROPEA PARA ESTOS PRODUCTOS. CON ESTE SELLO, SE GARANTIZAN PRÁCTICAS COMO LA ROTACIÓN DE CULTIVOS, LOS ESTRUCTOS LÍMITES EN EL USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS O EL CULTIVO DE VARIEDADES AUTÓCTONAS.

ORGANIC AGRICULTURE

LA CATEDRAL DE NAVARRA HAS MORE AND MORE ORGANIC CROPS, THANKS TO WHICH IT HAS OBTAINED THE EUROPEAN CERTIFICATION FOR THESE PRODUCTS. THIS STAMP GUARANTEES PRACTICES SUCH AS CROP ROTATION, STRICT LIMITS IN THE USE OF CHEMICALS OR THE CULTIVATION OF AUTOCHTHONOUS VARIETIES.

WWW.LACATEDRALDENAVARRA.COM

LA CATEDRAL DE NAVARRA

VIRGEN DE LEGARDA, 46 - 31587 MENDAVIA (NAVARRA)
TEL: 948 695 000 - FAX: 948 695 122 - EMAIL: CONSERVAS@LACATEDRALDENAVARRA.COM



EDITADO POR EDITED BY

LA CATEDRAL DE NAVARRA, S.A.
WWW.LACATEDRALDENAVARRA.COM

DISEÑO DESIGN:
TGA + ASOCIADOS
WWW.TGA.CC

FOTOGRAFÍA PHOTOGRAPHY:
MIKEL ALONSO © LC
WWW.MIKELALONSOFOFO.COM

SENDRA © LC
WWW.SENDRAWEB.COM

© LC

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS
ALL RIGHTS RESERVED