



grupo lópez pardo

Gourmet  
**Cazorla**  
*arte+sabor*



# QUIÉNES SOMOS

Actualmente somos la tercera generación de una familia dedicada al sector de la ganadería y la carne. Ya nuestros bisabuelos por 1906 se dedicaban a la cría de ganado, y nosotros hemos crecido en la carnicería de nuestros padres, por lo que contábamos con la experiencia adquirida en el sector a lo largo de los años.

Pero **Gourmet Cazorla** nace en **2003** cuando decidimos embarcarnos en una nueva aventura, una pequeña fábrica en Chilluévar, un pueblecito de la sierra de Cazorla.

Nuestra idea principalmente era dedicarnos a la elaboración y distribución de embutidos y productos cárnicos de manera local, continuando así con la tradición familiar, aunque a día de hoy podemos decir que somos uno de los mayores fabricantes de patés a nivel nacional.



*El abuelo Balta en la carnicería*

# PASIÓN POR LA CALIDAD

Creemos firmemente que cuando amas lo que haces, y te esfuerzas cada día para ofrecer lo mejor, se nota. Por eso nuestra mente siempre está abierta a todos los cambios que nos hagan superarnos, ser mejores. Apostamos por la innovación, contamos con un laboratorio de I+D+I donde nuestro equipo de Investigación, Desarrollo e Innovación trabaja constantemente elaborando nuevas fórmulas que se adapten a las necesidades del consumidor, creando nuevos sabores y recetas además de trabajar en la optimización de los existentes, fundamentalmente en términos de mejora de calidad y sostenibilidad.

Siempre conscientes de la creciente inquietud del mercado de consumir alimentos sanos y naturales, y de la necesidad de cuidar el planeta hemos desarrollado una línea de productos totalmente vegana.



# NUESTROS PRODUCTOS



*Elaboración artesanal*

# sabor autentico

## TRADICIÓN (110 g)



**Faisán con trufas**  
Pheasant with truffles



**Morcilla con piñones**  
Black pudding with pine seeds



**Ibérico a la naranja**  
Iberian with orange



**Jabalí con setas**  
Wildboar with mushrooms



**Pato**  
Duck



**Secreto Ibérico**  
Iberian Loin



**Ibérico al Oporto**  
Iberian with Oporto wine



**Ibérico con trufas**  
Iberian with truffles



**Ibérico con Pimentón de la vera**  
Iberian with paprika



**Ibérico al Pedro Ximénez**  
Iberian with Pedro Ximénez



**Ciervo al Pedro Ximénez**  
Venisson with Pedro Ximénez



**Ibérico a la cereza**  
Iberian with cherries



**Ibérico al Moscatel**  
Iberian with Moscatel wine



**Perdiz**  
Partridge



**Jamón braseado**  
Grilled Ham

## PATÉS DE PESCADO FISH PATES

*La mar de buenos*

**MEJILLONES EN ESCABECHE**  
MARINATED MUSSEL

**GAMBAS AL AJILLO**  
GARLIC SHRIMP

**MORCILLA DE CHOCO**  
SQUID BLACK PUDDING

**CIGALA**  
CRAWFISH

**SALMÓN**  
SALMON



# Naturalmente deliciosos

## PATÉS VEGETALES (110 g)



Alcachofas  
Artichokes



Olivada  
Olives tapenade



Mousse de boletus  
Porcini Mushroom Mousse



Verduras Braseadas  
Roasted Vegetables



Pimientos del Piquillo  
Piquillo Peppers



Berenjenas  
Aubergines



Espárragos  
Asparagus



Tapenade de tomates secos  
Sun dried tomatoes Tapenade

# Momentos únicos

## PREMIUM (110 g)



**Bogavante**  
Lobster



**Morcilla**  
Blackpudding



**Faisán con trufas y foie**  
Pheasant with truffles and foie gras



**Perdiz al aroma de tomillo**  
Partridge with thyme



**Pimientos Piquillo caramelizados**  
Caramellised piquillo peppers



**Olivada de Aragón**  
Aragon Olives tapenade



**Ciervo con pasas moscatel**  
Venisson with Moscatel grapes



**Jabali con boletus**  
Wild boar with porcini mushroom



**Pulpo a la gallega**  
Galician octopus



**Anchoas en salazón**  
Anchovies



**Mejillones en escabeche**  
Mussels



**Mousse de foie gras**  
Duck foie gras mousse



**Pescado de Roca**  
Rockfish



**Cremoso de queso con boletus**  
Creamy cheese with porcini mushroom



**Bacalao al pil pil**  
Cod in spanish pil pil sauce

# Meriendas inigualables

PATA NEGRA (110 g)



Picante  
Spicy



Al queso azul  
Blue cheese



Hígado de cerdo  
Pork liver pate



A las finas hierbas  
Fine herbs



Al Pedro Ximénez  
Pedro Ximenez wine



Ibérico  
iberian



A las 3 pimientos  
3 peppers



Salmón  
Salmon



Atún  
Tuna



Jamón york  
Cooked ham



Jamón curado  
Cured ham



Say cheese!

# CREMAS DE QUESO (110 g)



Queso curado con  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Cheese with extra virgin olive's oil



Queso curado con PESTO  
PESTO cheese paté



Queso azul con cebolla caramelizada  
Blue cheese with caramelized onion



Rulo de cabra con anacardos  
Cheese goat with cashews



Rulo de cabra con manzana  
Cheese goat with caramelized apple



Queso curado con chili  
Cheese with chili



Dale vida a tus comidas

SALSAS (110 g)



Salsa Chimichurri  
Chimichurri Sauce



Mojo Picon  
Mojo Picon Sauce



Salsa Pesto  
Pesto Sauce



Salsa Brava  
Brava Sauce



Salsa Alioli  
Chimichurri Sauce



Salsa Romesco  
Romesco Sauce

MÁS PESTOS  
Y TAPENADES

Something else...

PESTO DE ALCACHOFAS  
ARTICHOKES PESTO

TAPENADE DE ACEITUNAS  
CON ANCHOAS  
OLIVES AND ANCHOVIES  
TAPENADE

PESTO DE TOMATE  
CON FRUTOS SECOS  
PESTO ROSSO

PESTO DE TOMATE  
CON MOZZARELLA

TOMATO AND  
MOZZARELLA  
PESTO

Disfruta cuidandote

GOURVEGAN



Salsa Boloñesa Vegana  
Vegan Bolognese Sauce  
315 g



"Foie Grass" Vegano  
Vegan Foie Grass  
150 g



Salsa Carbonara Vegana  
Vegan Carbonara Sauce  
300 g



Paté "Morcilla" Vegana  
Vegan Black puddig Patè  
110 g



Paté "Atún" Vegano  
Vegan Tunna Patè  
110 g



Paté "Salmón" Vegano  
Vegan Salmon Patè  
110 g



"Atún" Vegano  
Vegan Tunna  
Pack 2x80g





grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3  
Pol. Ind. La Pañoleta  
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



[info@lopezpardo.com](mailto:info@lopezpardo.com)



[www.lopezpardo.com](http://www.lopezpardo.com)

lópez pardo



dimarsol