



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 pudding Paté
110 g



Paté "Atún" Vegano
Vegan Tuna Paté
110 g



Paté "Salmón" Vegano
Vegan Salmon Paté
110 g



"Atún" Vegano
Vegan Tuna
Pack 2x80g





grupo lópez pardo



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



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol