

RUFINO

- 1949 -

DOSSIER CORPORATIVO

- 01 ORIGEN
Nuestra historia
- 02 VISIÓN
Mirando al futuro
- 03 UBICACIÓN
Empresa y materias primar
- 04 PROPÓSITO
El cliente como de la familia
- 05 PRODUCTOS
Continúa evolución basada en la tradición

rufino1949.com

ORIGEN

Nuestra historia

01



Rufino 1949 se sitúa en Huétor Tájar, cuna del espárrago verde-morado, pueblo de la Vega de Granada (Andalucía), bañado por el río Genil. Sus aguas de sol y nieve dan lugar a los mejores espárragos verdes-morados, conocidos por su sabor y textura únicos que los hacen merecedores de la certificación de Denominación de Origen.

La empresa está constituida por la segunda generación de artesanos confiteros especializados en conservas naturales y en singulares mermeladas de hortalizas, vinos, flores y frutas, siendo una de las empresas referentes del sector con más de 50 años de trayectoria profesional.

Aunque mantenemos una línea de productos clásica inspirada en el trabajo que desempeñaban nuestros antecesores, hemos desarrollado una gama más vanguardista y creativa orientada a sorprender al consumidor. Nuestra producción se desarrolla, en gran medida, en paralelo a la temporalidad de las frutas y hortalizas por lo que se garantiza la utilización de un producto local, fresco y de calidad.

Contamos con la certificación de marca de calidad territorial “Calidad Rural. Poniente Granadino” con la que se hace constar la implantación de un sistema de gestión y producción de calidad que satisface las expectativas y necesidades del mercado.

En Rufino 1949 disponemos de nuestras propias instalaciones en donde se desarrollan de forma íntegra los procesos de elaboración, envasado y etiquetado de nuestros productos, lo que nos permite tener un control exhaustivo de todo el proceso de producción y garantizar la alta calidad de los mismos.

Nuestra forma de trabajar se caracteriza por una combinación equilibrada de fabricación artesanal y la más moderna tecnología, preservando la esencia y sabor tradicional.



VISIÓN

Mirando al futuro

02



Nuestro compromiso futuro es el de seguir creciendo y perfeccionando las técnicas de elaboración de nuestros productos desde un enfoque creativo y disruptor como forma de ofrecer a nuestros clientes la posibilidad de experimentar nuevas sensaciones gustativas, sin renunciar a la confianza que otorga la fabricación artesanal.

UBICACIÓN

03

Empresa y materias primas

- Murcia • Alcachofa
- Sevilla • Naranja
- Córdoba • Uva (vino)
- Huelva • Fresa, arándano y frutos rojos
- Cádiz • Remolacha, zanahoria e higo
- Málaga • Tomate verde, pimiento rojo, mango y pétalos de rosa
- Jaén • Aceite de oliva
- Granada • Espárrago verde-morado, calabaza, cebolla, aceite de oliva y mango
- Almería • Pimiento rojo y tomate rojo



PROPÓSITO

04

El cliente como de la familia

Nuestro propósito es convertir a cada cliente en un miembro indispensable y parte integrante de nuestra familia.

Queremos que sean partícipes de nuestro entusiasmo y satisfacción por nuestro trabajo a través de los productos que elaboramos.

Por este motivo, nuestra metodología de trabajo se lleva a cabo con el mismo esmero, cariño y meticulosidad que emplearíamos como si el cliente fuera miembro de nuestra propia familia, lo que comporta otorgarle una atención prioritaria a la calidad del producto y a la satisfacción del cliente y no conformarnos únicamente con la rentabilidad económica.

PRODUCTOS

05

Continua evolución basada en la tradición



Índice	Pages
Conservas	04
Caramelizados y mermeladas de hortalizas	06
Mermeladas de vinos, flores y frutas	08
Chutneys	10
Vinagre y vino dulce caramelizado	11

Conservas

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Ingrediente básico en la dieta mediterránea, utilizado desde antaño como conservante natural de alimentos e incluso como remedio medicinal para resfriados y para reducir la inflamación causada por los golpes. Las propiedades conservantes se deben a los polifenoles y vitamina E, compuestos antioxidantes presentes en el AOVE. Además, gracias a su composición en ácidos grasos, donde destaca el alto contenido en ácidos grasos insaturados y ácidos grasos monoinsaturados, el AOVE posee una alta estabilidad frente a la degradación, lo que lo hace ideal para su uso en la elaboración de conservas.

Alcachofas Confitadas en AOVE

Nos encontramos con el buque insignia de Rufino 1949, un producto desarrollado tras una larga investigación para encontrar el equilibrio perfecto entre textura y sabor. Nace de la necesidad de nuestros clientes de conseguir una alcachofa suave y tierna, con textura para la cocina y que no posea un fuerte sabor a cítrico. Es una alcachofa seleccionada a mano hasta cinco veces desde que se recoge del campo hasta que llega a la mesa. Luego se cocinan en AOVE a baja temperatura hasta lograr el confitado de la alcachofa. Se decidió utilizar el Aceite de Oliva Virgen Extra como un conservante natural porque durante años nuestros antepasados de la zona central de Andalucía utilizaban ese aceite para conservar los alimentos como los quesos y los salchichones. Al igual que en las zonas costeras utilizaban la sal para elaborar los pescados en salazón.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Alcachofa, Aceite de Oliva Virgen Extra, sal, acidulante (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 g:
Valor energético: 432KJ – 104Kcal.
Grasas: 8.0 g / Saturadas: 1.1g
Hidratos de carbono: 5.9 g / Azúcares: 0.6 g
Proteínas: 2.1 g
Sal: 1.79 g

Producto de temporada.

Rufino 1949



Alcachofas Enteras
Formato: 420 gr
Unidades/Caja: 6
Unidades/Tarro: 6
Formato: 1800 gr
Unidades/Caja: 2
Unidades/Tarro: 18-22

Alcachofas Troceadas
Formato: 420 gr
Unidades/Caja: 6
Formato: 1800 gr
Unidades/Caja: 2

Corazones de Alcachofa
Formato: 1800 gr
Unidades/Caja: 2
Unidades/Tarro: 22-25

Espárragos Trigueros Confitados en AOVE

Elaborado con componentes de muy alta calidad. Por una parte, el espárrago verde triguero de temporada y de otra, el tan valorado aceite de oliva virgen extra procedente de nuestra tierra.

Mediante un proceso exclusivo e innovador, hemos conseguido un espárrago confitado entero muy suave, con un sabor delicado en boca pero que al mismo tiempo es firme. Cuenta con una presentación atractiva para realizar cualquier plato del que forme parte. Se puede utilizar el espárrago confitado entero para elaborar salsas y cremas, acompañado de carnes suaves y pescados; también en la elaboración de pasteles y pudings vegetales o en rellenos de asados.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Espárrago triguero, Aceite de Oliva Virgen Extra, sal, acidulante (ácido cítrico).
Calibre: Medio. Categoría: Primera.

Valor nutricional por 100 g:
Valor energético: 467KJ – 113Kcal.
Grasas: 9.4 g / Saturadas: 1.2 g
Hidratos de carbono: 4.2 g / Azúcares: 1.3 g
Proteínas: 1.2 g
Fibra: 0.9 g
Sal: 0.55 g

Producto de temporada

Troceado
Formatos: 420 gr
Unidades/Caja: 6



Entero
Formato: 350 gr
Unidades/Caja: 6
Unidades/Tarro: 14-16



Pimiento Rojo Asado confitado en AOVE

Seleccionamos los mejores pimientos de la Costa Tropical de Torrox. Luego se asan durante horas siguiendo el método artesanal. Se le retira cuidadosamente la piel y se envasan de manera manual hasta que finalmente se confitan en AOVE.

“... la apariencia es solo el preludio de lo sublime, sólo pimiento asado confitado en aceite de oliva virgen extra.”
Enrique Rodríguez

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Pimientos, aceite de oliva virgen extra, sal y acidulante (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 g:	
Valor energético:	388 KJ (93) Kcal.
Grasas:	5.8 g / Saturadas: 0.8 g
Carbohidratos:	9.1 g / Azúcares: 6.9 g
Proteínas:	1.1 g
Fibra:	0.9 g
Sal:	0.89 g

Formato: 420 gr · Unidades / Caja: 6
Producto de temporada.



Espárragos agri dulces.

¡Estáis de suerte amantes de los encurtidos! Por primera vez podréis disfrutar del espárrago de Huétor Tájar con este antiquísimo método de conservación natural conocido como salmuera, pero siempre con nuestro toque personal.

“... si cuando picoteas conversas, cuando pruebes este espárrago harás un alto para opinar de él.”

Enrique Rodríguez

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Espárragos, agua, vinagre, azúcar, sal, pimienta, mostaza, cilantro y especias.

Información nutricional 100 g:	
Valor energético:	130 KJ (31) Kcal.
Grasas:	0.2g / Saturadas: 0.1 g
Carbohidratos:	6.2g / Azúcares: 3.6 g
Proteínas:	1.2 g
Fibra:	0.9 g
Sal:	1.7 g

Formato: 350 gr · Unidades / Caja: 6
Unidades / Tarro: 15-20
Producto de temporada.



rufino1949.com

CARMELIZADOS

Alcachofa caramelizada.

Una cuidada selección de las mejores alcachofas de temporada es la materia prima que se utiliza para elaborar este caramelizado. Su textura y firmeza la hacen ideal para untar en pan, acompañar pescados o carnes, como entrante o formando parte de canapés. Para este caramelizado tan especial empleamos un proceso de elaboración muy esmerado y natural para poder mantener las propiedades de la alcachofa fresca. Por lo que, la fibra, los minerales como el potasio, el calcio o el fósforo, así como las vitaminas A y C, están presentes en nuestro producto final

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Alcachofa, cebolla, azúcar, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta blanca, gelificante (garrofin), acidulante (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	1003 KJ (236 Kcal)
Grasas	1.6 g / Saturadas 0.2 g
Hidratos de carbono	54.4 g / Azúcares 46.6 g
Fibra	0.9 g
Proteínas	1.1 g
Sal	0.36 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



Cebolla caramelizada.

Este producto Rufino 1949, ha querido dar el tan merecido protagonismo a una verdura como la cebolla, elevándola al rango de confitura caramelizada para lo cual ha dedicado un largo proceso de experimentación hasta lograr un producto terminado que reúna el sabor y la textura apropiados para incorporarla a la elaboración de salsas, así como para acompañar carnes y pescados.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN.

Ingredientes: Cebolla, azúcar, aceite de oliva virgen extra, gelificantes (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	981 KJ (218 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	54,2 g / Azúcares 52,5 g
Fibra	0,7 g
Proteínas	0,3 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



MERMELADAS DE HORTALIZAS

Cebolla.

Esta mermelada se caracteriza por tener un sabor suave, textura firme e incluso se pueden apreciar en boca las partes más blandas de la cebolla. Se presenta idónea como acompañamiento de carnes tiernas y pescados, preferentemente blancos, o como base de salsas.

El referido proceso de elaboración, permite que se preserven las vitaminas A y B de su estado natural, además de las sales minerales y fibra.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Cebolla, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	719 KJ (172 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	42,7 g / Azúcares 41,0 g
Fibra	0,7 g
Proteínas	0,3 g
Sal:	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



Calabaza.

La mermelada de calabaza ha sido elaborada con un esmerado proceso natural para así obtener una textura firme, un color y un sabor ideales. Se podrá degustar con tostadas, en el desayuno, como acompañante en segundos platos de carne o pescados asados, e incluso como complemento del queso fresco, requesón o cuajada en los postres.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Calabaza, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	598 KJ (143 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	41,5 g / Azúcares 39,6 g
Fibra	0,8 g
Proteínas	0,3 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



Espárragos trigueros.

¡Contigo empezó todo! Pioneros en la creación de este producto, actuó como piedra angular que desencadenó la creación de nuestra gama de productos.

La mermelada de espárragos verdes presenta, en su cuidada elaboración artesanal, el exquisito sabor del espárrago verde morado que, junto con su consistente textura, se muestra ideal para untar en tostadas de pan o acompañar platos de carne o pescado. Para tratarse de una mermelada, tiene un bajo aporte calórico, por lo que su uso puede ser tenido en cuenta en dietas de control de peso. A parte de sus reconocidas cualidades nutritivas, tiene propiedades diuréticas y un alto contenido en fibra.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Espárrago triguero, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin), acidulantes (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	681 KJ (163 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	40,1 g / Azúcares 39,7 g
Fibra	0,7 g
Proteínas	0,7 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



Pimiento rojo asado.

El tratamiento de cocción de esta hortaliza, basado en la técnica del asado artesanal, otorga a esta mermelada un sabor único. Se ha conseguido mantener todo el sabor, color y textura del pimiento rojo. Este exquisito producto está especialmente indicado, por su particular aroma y sabor, en canapés, pequeños bocados, degustaciones y acompañamiento de platos de pescado.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Pimiento rojo, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	706 KJ (169 Kcal)
Grasas	0,2 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	41,1 g / Azúcares 40,6 g
Fibra	0,5 g
Proteínas	0,6 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



Tomate verde

Su genuino y exclusivo sabor hace de la mermelada de tomate verde 'Rufino 1949' un acompañante ideal. Especialmente indicado para un uso tradicional de untar en tostas, pero sobre todo junto a tortillas, pescados a la plancha y/o asados; además de un singular impacto organoléptico con quesos frescos y batido o mezclado con yogurt natural sin azúcar.

En 'Rufino 1949', el mantenimiento de la calidad del producto es una de sus señas de identidad, preservando por tanto en el proceso de elaboración el contenido vitamínico y de fibra.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Tomate verde, azúcar, gelificante (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	756 KJ (168 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	41,5 g / Azúcares 41,0 g
Fibra	0,5 g
Proteínas	0,5 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



Tomate Rojo

Para los amantes del verdadero sabor del tomate, se ha realizado una selección de diferentes variedades de tomates, consiguiendo un olor y un sabor excelentes.

La utilización en nuestra mesa, además de los tradicionales usos en tostadas o de acompañamiento en segundos platos, se amplía a las habituales comidas en las que la salsa de tomate es un ingrediente fundamental, tales como las pizzas, patatas o pasta.

En su consumo, ingerimos cantidades nada desdeñables de minerales como potasio, magnesio y vitamina C. En Rufino 1949, el mantenimiento de la calidad del producto es una de sus señas de identidad, preservando por tanto en el proceso de elaboración el contenido vitamínico y de fibra.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Tomate, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	744 KJ (178 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	43,7 g / Azúcares 42,8 g
Fibra	0,7 g
Proteínas	0,5 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



Zanahoria

Rufino 1949 ha conseguido un color, textura firme y sabor ideales para degustar esta mermelada en tostadas, como acompañante de segundos platos e incluso como complemento del queso fresco, requesón, cuajada o repostería.

La mermelada de zanahoria, debido a sus ingredientes y proceso de elaboración, constituye un alimento con un bajo aporte calórico y alto en minerales y vitaminas A, B y C.

En Rufino 1949, el mantenimiento de la calidad del producto es una de sus señas de identidad, preservando por tanto en el proceso de elaboración el contenido vitamínico y de fibra.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Zanahoria, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin), acidulantes (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	752 KJ (180 Kcal)
Grasas	0,2 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	44,1 g / Azúcares 39,4 g
Fibra	0,7 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 g · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



Remolacha

Creada en el año 2003, es la segunda mermelada que se comienza a elaborar. En ella, se puede percibir el sabor al terruño, tierra mojada y húmeda, característico de este apreciado tubérculo. Su utilización en la cocina francesa es muy antigua, usándose en la elaboración de platos como perdiz, conejo, faisán, pato, etc.

En Rufino 1949, el mantenimiento de la calidad del producto es una de sus señas de identidad, preservando por tanto en el proceso de elaboración el contenido vitamínico y de fibra.

SIN COLORANTES SIN CONSERVANTES SIN GLUTEN.

Ingredientes: Remolacha, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin) acidulantes (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	662 KJ (156 Kcal)
Grasas	0,1g / Saturadas 0,1 g
Hidratos de carbono	38,3 g / Azúcares 34,4 g
Fibra	1,4 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



MERMELADAS DE VINOS, FLORES Y FRUTAS

RUFINO
- 1949 -

Arándanos

Mención aparte requiere la mermelada de arándano negro de Rufino 1949. Debido a la textura granulada en boca y a su particular y agradable sabor es una estrella en sí misma. Aun teniendo la misma aplicación que el resto de las mermeladas para acompañar postres, puede compartir protagonismo con pescados y carnes de fuerte sabor. En Rufino 1949, el mantenimiento de la calidad del producto es una de sus señas de identidad, preservando por tanto en el proceso de elaboración el contenido vitamínico y de fibra.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Arándano, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	723 KJ (173 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	43,0 g / Azúcares 41,6 g
Fibra	0,7 g
Proteínas	0,3 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



Frutos Rojos

La mermelada de frutos rojos 'Rufino 1949' está elaborada a base de una minuciosa selección de frutos silvestres recolectados en su punto de maduración óptimo, lo que permite preservar todas las características organolépticas. Tiene una muy variada forma de aplicación tanto en tostas como con helados y chocolates.

En Rufino 1949, el mantenimiento de la calidad del producto es una de sus señas de identidad, preservando por tanto en el proceso de elaboración el contenido vitamínico y de fibra.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Grosella negra, fresa camarossa, grosella roja, mora, frambuesa, arándano, azúcar, gelificantes, (pectina, garrofin), acidulantes, (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	706KJ (196Kcal)
Grasas	0,0 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	41,8 g / Azúcares 40,1 g
Fibra	1,7 g
Proteínas	0,5 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6
Fabricado sólo en temporada.



Mango

Fruta de sabor fresco y tropical donde las haya. Rufino 1949 ha incorporado esta fruta a su gama de mermeladas, además de por su sabor y textura, por su alto valor nutritivo.

Tiene un alto contenido en vitamina C y vitamina A, lo que la convierte en una fruta con poder antioxidante con, además, un alto contenido en fibra. Está especialmente indicada para pasteles, galletas o en combinación con sabores salados.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Mango, azúcar, gelificantes (pectina, garrofin,) acidulante (ácido cítrico)

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	817KJ (195Kcal)
Grasas	0,0g/ Saturadas 0,0g
Hidratos de carbono	48,2g / Azúcares 46,9g
Fibra	1,3g
Proteínas	0,6g
Sal	0,0g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / cajas: 6
Fabricado sólo en temporada.



Naranja amarga

En esta mermelada se utiliza la parte de la piel cortada en tiras finas para acentuar aún más el sabor a naranja.

Dada la peculiaridad del sabor agridulce, sirve de acompañamiento a hojaldres, y como relleno de bizcochos o tartas.

Por su textura, es ideal para untar en tostadas de pan y mantequilla, acompañadas de una taza de té.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Naranja amarga, azúcar, gelificantes, (pectina, garrofin), acidulantes, (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 gr	
Valor energético	689KJ (165Kcal)
Grasas	0.1 g / Saturadas 0.0 g
Hidratos de carbono	41.0 g / Azúcares 39.2 g
Fibra	0.8 g
Proteínas	0.3 g
Sal	0.0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / cajas: 6
Fabricado sólo en temporada.



Pedro Ximénez

El vino usado para elaborar esta mermelada proviene de Montilla. Su peculiar sabor se debe al proceso de secado al que se someten los racimos de uvas, que se extienden al sol en las laderas. Este método de conservación se usa desde antaño para conservar las uvas durante los meses de invierno. A partir de las uvas pasas obtenidas, se obtiene el vino Pedro Ximénez.

La mermelada de vino Pedro Ximénez de Rufino 1949 es, quizá, una de las mermeladas más apropiadas para elaboración de salsas, canapés; como acompañante de quesos y carnes blancas, así como acompañamiento en postres.

SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Vino Pedro Ximenez, azúcar, gelificantes(pectina), acidulante(ácido cítrico), colorante (caramelo).

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	844KJ (202Kcal)
Grasas	0.1 g / Saturadas 0.0 g
Hidratos de carbono	50.4 g / Azúcares 47.4 g
Proteínas	0.1 g
Sal	0.0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / cajas: 6



Higo

Esta mermelada está elaborada con higo morado, que crece en zonas del Mediterráneo durante los meses más cálidos del año. Este producto se elabora de forma que se preserve la textura de este fruto en su grado máximo de maduración.

Rufino 1949 se inspiró para la elaboración de esta mermelada en el consumo tradicional del higo junto con queso durante las jornadas de trabajo agrícola de la zona del Mediterráneo.

Al probarla sola en boca inunda los órganos sensoriales con su aroma y su sabor frutal. Acompañante ideal de cuajadas y yogures, o como relleno de diferentes postres.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Higo, azúcar, gelificantes, (pectina, garrofin), acidulantes, (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	744KJ (178 Kcal)
Grasas	0,2 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	44,1 g / Azúcares 43,1 g
Fibra	1.0 g
Proteínas	0.3 g
Sal	0.0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / cajas: 6

Fabricado sólo en temporada.



Pétalos de rosa

Elaborada exclusivamente con pétalos de rosa ecológica procedente de la Costa de Nerja, esta mermelada destaca por su originalidad, pero también por su sabor.

Está dirigida a personas dispuestas a degustar una gama diferente de gustos.

Sus propiedades nutricionales son generalmente desconocidas; sin embargo, posee incluso muchos más beneficios que la naranja, por su alto contenido en vitamina C.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN

Ingredientes: Pétalos de rosa, azúcar, esencia de rosas, gelificantes (pectina, garrofin), acidulante (ácido cítrico).

Información nutricional por 100 gr.

Valor energético	915KJ (219Kcal)
Grasas	0,0 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	54,7 g / Azúcares 43,6 g
Proteínas	0,1 g
Sal	0,0 g

Formatos: 212 & 800 gr · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



CHUTNEYS

RUFINO

- 1949 -

El chutney tiene su origen en La India, a la que Rufino 1949 homenajea mediante la elaboración de estas salsas adaptándolas a las materias primas disponibles en la zona.

La receta de estos productos se inspira en la receta tradicional india, obtenida por Rufino 1949 en uno de sus viajes.

Mediante el uso de productos de la zona sur de España, se elaboran estas salsas de sabor y texturas únicas que no dejarán indiferente a los paladares de quienes las prueben.

Chutney de mango y manzana

Elaborado con mango de nuestra costa tropical granadina en su punto de madurez

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES,
SIN GLUTEN

Ingredientes: Mango, manzana, azúcar, vinagre, gelificantes (pectina, garrofin), sal, especias

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	1012 KJ (242 Kcal)
Grasas	2,4 g / Saturadas 0,7 g
Hidratos de carbono	60,2 g / Azúcares 57,5 g
Fibra	0,8 g
Proteínas	0,3 g
Sal	0,54 g

Formatos: 156 & 800 gr · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



Chutney de espárragos y fresa

Nuestro chutney de espárragos y fresas se realiza con espárragos trigueros de la comarca y las famosas fresas de Huelva

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES,
SIN GLUTEN

Ingredientes: Espárrago verde, fresa, azúcar, vinagre, gelificantes (pectina, garrofin), sal, especias

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	1038 KJ (248 Kcal)
Grasas	0,0 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	61,3 g / Azúcares 54,2 g
Fibra	0,7 g
Proteínas	0,7 g
Sal	0,57 g

Formatos: 156 & 800 gr · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



Chutney de tomate.

Elaborado con tomates naturales de la costa tropical madurados al sol en su temporada.

SIN COLORANTES, SIN CONSERVANTES,
SIN GLUTEN

Ingredientes: Tomate, azúcar, vinagre, gelificantes (pectinas, garrofin), sal, especias.

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	1034 KJ (247 Kcal)
Grasas	0,1 g / Saturadas 0,0 g
Hidratos de carbono	61,3 g / Azúcares 58,1 g
Fibra	0,3 g
Proteínas	0,3 g
Sal	0,67 g

Formatos: 156 & 800 gr · Unidades / caja: 6

Fabricado sólo en temporada.



Los chutneys se pueden consumir con salchichas Frankfurt, Bratwurst, Butifarra, carnes rojas, hamburguesas, queso. Además, es un complemento ideal para pizzas picantes y fajitas mejicanas.

VINAGRE BALSÁMICO CARAMELIZADO PX

RUFINO
- 1949 -

¿Quieres darle un contraste de sabor a tus platos? En Rufino 1949 se ha realizado un exclusivo proceso de caramelización utilizando el aclamado vinagre con 12 años de solera y Denominación de Origen Montilla-Moriles. Todo esto hace que nuestro producto se adapte con facilidad a las nuevas tendencias de la cocina.

Ideal para maridar ensaladas, decorar canapés y realzar el sabor de los helados.

Este producto se puede encontrar en dos formatos, envase de cristal y envase de plástico, con el objetivo de adaptarse adecuadamente a las distintas necesidades que comporta su utilización en diferentes contextos. Así, la botella de cristal está pensada para el consumo en hogares, mientras que el envase de plástico se ha diseñado para su uso en hostelería.

Vinagre balsámico caramelizado Pedro Ximénez PX, Reserva 12 años.

Realizado mediante un proceso exclusivo de caramelización, este vinagre balsámico de Pedro Ximénez procede de un vinagre con más de 12 años de solera, para deleite de los más delicados paladares. Es perfecto para maridar ensaladas, quesos, conservas, postres de frutas y helados.

SIN CONSERVANTES, SIN GLUTEN.

Ingredientes: Vinagre balsámico de vino Pedro Ximénez, azúcar, glucosa, colorante (caramelo).

Información nutricional por 100 gr

Valor energético	1377 KJ (324Kcal)
Grasas	0.1 g / Saturadas 0.0 g
Hidratos de carbono	80.5 g / Azúcares 71.7 g
Proteínas	0.4 g
Sal	0.07 g

Formato: 500 ml · Unidades / caja: 6



Botella Cristal

Formato: 200 ml
Unidades/Caja: 6



Botella Plástico

Formato: 500 ml
Unidades/Caja: 6

Vino dulce de Jerez caramelizado

Envase de plástico ideal para canal HORECA.

Rufino 1949 ha utilizado una selección de varios vinos dulces de Jerez para realizar nuestro exclusivo proceso de caramelización. Estos vinos, tras su paso por soleras y criaderas, confieren un sabor y aroma especial.

Perfecto para maridar con postres y helados, además de carnes a la plancha, tempura de verduras y pescados.

SIN COLORANTES, SIN GLUTEN, CONTIENE SULFITOS

Ingredientes: Vino dulce de Jerez, azúcar, glucosa, colorante (caramelo), acidulante (ácido cítrico).

Información nutricional por 100g

Valor energético:	1235 KJ / (291 Kcal)
Grasas:	0.2g / Saturadas: 0.0 g
Carbohidratos:	71.4 g / Azúcares: 51.3 g
Proteínas:	0.8 g
Sal:	0.0 g

Formato: 500 ml · Unidades/caja: 6



Productos	Formatos	Unidades/ Caja
Mermeladas de hortalizas, vinos, flores y frutas exóticas	212 & 800 g	6
Alcachofas enteras confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra	420 g	6
Alcachofas troceadas confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra.	420 g	6
Alcachofas enteras confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra. ½ Galón.	1800 g	2
Alcachofas troceadas confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra. ½ Galón.	1800 g	2
Alcachofas corazón confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra. ½ Galón.	1800 g	2
Espárragos trigüeros confitados enteros con Aceite de Oliva Virgen Extra.	350 g	6
Espárragos trigüeros confitados troceados con Aceite de Oliva Virgen Extra.	420 g	6
Espárragos agri dulces	350 g	6
Pimientos asados confitados en Aceite de Oliva Virgen Extra. 400 gr	420 g	6
Chutneys (todas sus variedades)	156 & 800 g	6
Vinagre balsámico caramelizado Pedro Ximénez PX, Reserva 12 años.	Envase de vidrio. 200 ml	6
Vinagre balsámico caramelizado Pedro Ximénez PX, Reserva 12 años.	Envase de plástico. 500 ml	6
Vino dulce de Jerez caramelizado.	Envase de plástico. 500 ml	6



Calle Bélgica. Polígono La catalana
Nº 8, 18360 Huétor Tájar, Granada
Tfno./Fax.: 958333733, Tfno. móvil: +34 662 568 788
administracion@rufino1949.com
rufino1949.com

Tfno./Fax.: 958333733, Tfno. móvil: +34 662 568 788

administracion@rufino1949.com

rufino1949.com