

RUFINO

- 1949 -



DELICIAS ARTESANALES QUE
DESPIERTAN TUS SENTIDOS

RUFINO

- 1949 -

ÍNDICE

ORIGEN _____ 04

Nuestra historia

VISIÓN _____ 05

Mirando al futuro

UBICACIÓN _____ 05

Empresas y materias primas

PROPÓSITO _____ 06

El cliente como de la familia

PRODUCTOS _____ 06

Continua evolución basada en la tradición

FORMATOS _____ 17

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.



Familia Rufino

VISIÓN

Mirando al futuro

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

Empresa y materias primas

Murcia · Alcachofa

Sevilla · Naranja

Córdoba · Uva (vino)

Huelva · Fresa, arándano y frutos rojos

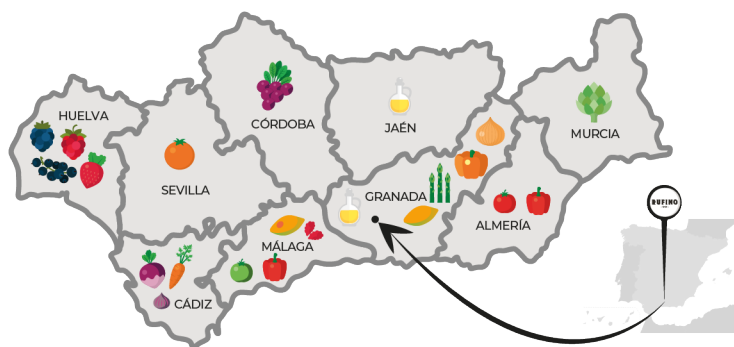
Cádiz · Remolacha, zanahoria e higo

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

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

Continua evolución basada en la tradición

●	Conservas	08
●	Caramelizados	11
●	Mermeladas de hortalizas	12
●	Mermeladas de flores y frutas	13
●	Chutneys	15
●	Vinagre y vino dulce caramelizado	16

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
GREEN ASPARAGUS

RUFINO

- 1949 -

PRODUCTO DE TEMPORADA

● 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.



PUERRO CONFITADO EN AOVE Y ACEITE DE GIRASOL

Un producto único que encierra el equilibrio perfecto entre la naturaleza y la maestría artesanal. Estos puerros, cultivados en las tierras fértiles y húmedas de Sanlúcar de Barrameda, se seleccionan en su punto óptimo de calidad. Con un meticuloso proceso de confitado, conseguimos preservar su sabor puro y su inconfundible textura al dente.

Su versatilidad en la cocina los convierte en un lienzo perfecto para maridajes con pimentón, trufa o salsa de soja, aunque su verdadera magia se revela en una ligera tempura. Nuestra recomendación: antes de servir, pásalos por la plancha para potenciar su sabor y sírvelos ya cortados en trozos, listos para disfrutar.

Un producto exclusivo con un proceso que respeta los tiempos, sin prisas.



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.

Producto de temporada.

Enteras



Troceadas



Corazones



FLORES DE ALCACHOFA XXL EN AOVE Y ACEITE DE GIRASOL

Un producto exclusivo nacido de la búsqueda del equilibrio perfecto entre textura y sabor. Esta alcachofa ha sido desarrollada pensando en las necesidades de nuestros clientes, ofreciendo una pieza tierna y suave, con la firmeza ideal para la cocina y sin el característico regusto cítrico de otras conservas.

Su nombre proviene de la selección de las primeras flores de la planta, de mayor tamaño y calidad, perfectas para cocinar a la plancha, donde su forma natural se abre y realza su presentación.

Para su confitado, hemos elegido una mezcla de aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol, creando una fusión que preserva todo su carácter sin resultar excesivamente intenso, pensada especialmente para satisfacer tanto a los amantes del AOVE como al público internacional que busca un sabor más suave.

Nuestra recomendación: pásala por la plancha para potenciar su sabor y resaltar su delicada textura.



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 pecados; también en la elaboración de pasteles y pudings vegetales o en rellenos de asados.

Productos de temporada.



Troceado

Entero

ESPÁRRAGOS AGRIDULCES

¡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.

Producto de temporada.

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

Enrique Rodríguez



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. **Producto de temporada.**

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

Enrique Rodríguez



• CAMELIZADOS



CEBOLLA CAMELIZADA

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.

Fabricado en temporada.



• MERMELADAS DE HORTALIZAS

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.

Fabricado 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.

Fabricado 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.

Fabricado en temporada.



• MERMELADAS DE FLORES Y FRUTAS

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.

Fabricado 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.

Fabricado 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.

Fabricado 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 agri dulce, 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.

Fabricado en temporada.



LIMÓN

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

Dada la peculiaridad del sabor agridulce, sirve de acompañamiento tanto para postres (bizcochos, hojaldres, rellenos para tartas, con yogur) y para cocina con Steak tartar de solomillo de ternera, Tataki de atún rojo.

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

Fabricado en temporada.



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.

Fabricado 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.

Fabricado en temporada.



MANGO AL CAVA

Dulzura, fresca y un toque de celebración. Esta mermelada fusiona los mangos madurados al sol de la Costa de Torrox con la elegancia del cava, dando como resultado una textura sedosa y un sabor equilibrado entre lo afrutado y el refrescante sabor del cava.

Cada cucharada es una experiencia única que eleva desayunos, quesos suaves o postres especiales.



● CHUTNEYS



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.

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.

MANGO Y MANZANA

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

Fabricado en temporada.



TOMATE

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

Fabricado en temporada.



ESPÁRRAGOS Y FRESAS

Una fusión inesperada y exquisita que captura la esencia del territorio. Este chutney combina la delicada frescura de los espárragos de Huétor Tájar con la dulzura natural de las fresas, potenciadas por una mezcla de especias cuidadosamente seleccionadas.

Fabricado en temporada.



• VINAGRES

VINAGRE BALSÁMICO CARMELIZADO PEDRO XIMENEZ 12 AÑOS

¿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.



VINO DULCE DE JEREZ CARMELIZADO

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.



FORMATOS

Producto	Formato	Unidades por caja
Mermeladas de hortalizas y frutas	212 y 800 gr	6
Alcachofas enteras confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Alcachofas troceadas confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Alcachofas corazón confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Alcachofas enteras confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra	1800 gr	2
Alcachofas troceadas confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra	1800 gr	2
Alcachofas corazón confitadas en Aceite de Oliva Virgen Extra	1800 gr	2
Flores de alcachofa XXL en AOVE y girasol	1800 gr	2
Espárragos trigueros confitados enteros con Aceite de Oliva Virgen Extra	350 gr	6
Espárragos trigueros confitados troceados con Aceite de Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Espárragos agridulces	350 gr	6
Pimientos asados confitados en Aceite de Oliva Virgen Extra	420 gr	6
Puerro entero confitado en aove y girasol	460 gr	6
Puerro entero confitado en aove y girasol	1/3 de galón 1610 gr	2
Chutneys	212 y 800 gr	6
Vinagre balsámico caramelizado Pedro Ximénez PX, Reserva 12 años	Envase de vidrio. 250 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



RUFINO

- 1949 -

**Polígono Industrial “La Catalana”,
C/ Bélgica, 8 Huétor Tájar, Granada**

662 568 788 / 958 333 733

administracion@rufino1949.com

RUFINO1949.COM