

todo de Canarias

En el Archipiélago Canario se elabora una amplia gama de productos de exquisito sabor y con características propias derivadas de las especiales condiciones geográficas y climatológicas de las Islas, es por ese motivo que los hacen ser únicos en el mundo.

"Opción todo de Canarias" le ofrece de forma conjunta los distintos productos alimenticios originarios de Canarias: Mojo, Almogrote, Miel de Palma, Dulces Gomeros, Vinos, Queso de Cabra, y mucho más, respetando en todo momento la elaboración tradicional y alta calidad de los mismos.

Todos nuestros productos cumplen tres apreciados valores para la cocina actual y nuestra alimentación: Elaboración tradicional, Producto 100% natural, Máxima calidad.

En Opción Marketing & Consultores conocemos bien el valor de los productos isleños, por eso nos hemos convertido en un puente entre las Islas Afortunadas y la Península Ibérica, Europa y el resto del mundo para hacer posible que en otros rincones de este planeta puedan degustarse productos tan especiales y a la vez únicos que solo se elaboran en Canarias.

Porque hay sabores que no se pueden imitar.... "Opción, todo de Canarias" un placer afortunado.

opción
todo de Canarias

Opción Marketing & Consultores S.L.U.
C/ Doctor Marañón, 38 - 38297 La Laguna
Islas Canarias - España
Tel: (+ 34) 677947869 - Tel: (+ 34) 626304110

opcion@opcionmarketing.eu
www.opcionmarketing.eu



opción
todo de Canarias

dulces gomeros

Los dulces gomeros se elaboran de forma totalmente artesanal, conforme a antiguas recetas transmitidas de generación en generación y gozan de una reconocida reputación como producto de calidad.

Bajo la denominación de dulces gomeros abarcamos todo un género de galletas y bizcochos: rosquetes de manteca, torta de bilana, torta rosina, morones, torta de cuajada, galletas burras, rosquetes de vichi, galletas de gofio, almendrados, cocadas, etc.

miel de palma

Es un producto típico de la isla de La Gomera que se obtiene a partir de la savia de la palmera canaria (guarapo). Se trata de un alimento natural que no presenta aditivos ni conservantes. Su técnica de elaboración es ancestral y constituye un delicioso acompañante especialmente para postres y quesos.

La miel de palma es altamente nutritiva, tiene un porcentaje equilibrado de calorías y un alto nivel de oligoelementos básicos, además de un grado elevado de cobre, hierro, fósforo, magnesio, potasio, sodio y zinc.

vinos

Los vinos canarios están a la altura de los mejores vinos con el encanto adicional de estar elaborados en pequeñas bodegas tradicionales. Una de las principales características climatológicas que ayudan en la producción de estos caldos, es la influencia de los vientos alisios, que aportan humedad, beneficiosa para el crecimiento de la uva. El Atlántico, que evita la sequedad del terreno, compensa la escasa presencia de lluvias en el archipiélago.

Los suelos donde crecen las vides son de origen volcánico, con una alta presencia de minerales que los hace fértiles y les concede cualidades únicas. Entre los vinos con Denominación de Origen hay que citar los afamados vinos de La Gomera.

mojos

Con la palabra mojo son designadas las salsas típicas de las Islas Canarias. Destaca el mojo de pimienta, ya sea picón o suave y el aromático mojo de cilantro. Junto a estos mojos tradicionales se elabora el mojo de albahaca o basilico.

gofio

El gofio es una harina de cereales tostados (millo, trigo, avena, centeno, cebada, etc.) originaria de las Islas Canarias. Es un alimento prehispánico, de origen bereber, consumido por los aborígenes canarios (guanches) como parte fundamental de su dieta. Es rico en vitaminas, proteínas, fibras y varios minerales indispensables para la dieta diaria, por lo que constituye un producto estimado por sus interesantes propiedades gastronómicas. Se trata de un producto natural que no contiene colorantes ni conservantes.

almogrote

El almogrote es un producto propio de la Isla de La Gomera. Hoy en día es considerado una verdadera joya gastronómica debido a la excelencia de su intenso sabor, además por su carácter autóctono y su elaboración tradicional y artesanal.

El almogrote es un paté a base de queso típico muy sabroso y ligeramente picante. Para obtenerlo es preciso rallar fino queso muy curado y mezclarlo con pimienta roja picante, ajo y aceite de oliva virgen extra al gusto.