

Catálogo de Conservas artesanas



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
POR 100 GRS. DE PRODUCTO

Valor energético	
Grasas	
de las cuales saturadas	
Hidratos de carbono	
de los cuales azúcares	
Proteínas	
Sal	

INGREDIENTES
Pimiento, agua, azúcar
y acidulante: ácido cítrico

Peso neto 350gr

420gr

RICOROSO

MÁS RICO, MÁS SABROSO

ricoroso.com

¿Por qué elegir Ricoroso?

Desde nuestros inicios, nos hemos enfocado en ofrecer productos de calidad con un enfoque en la tradición y la gastronomía mediterránea.

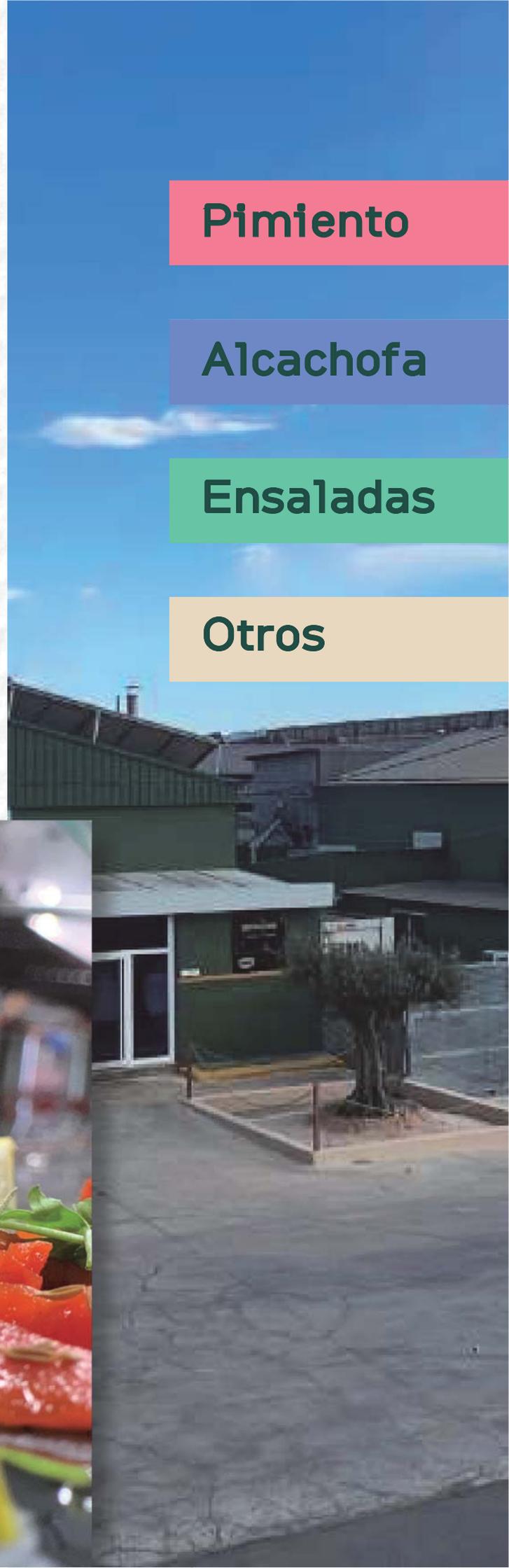
Nuestro equipo está formado por expertos en distintas áreas, trabajando en conjunto para diseñar y producir artículos que cumplen con las exigencias del mercado.

Pimiento

Alcachofa

Ensaladas

Otros



Nosotros



Desde 1989 en el corazón de la Huerta de Murcia (España).

Nuestra pasión: la gastronomía mediterránea.

En cada una de nuestras conservas artesanas encontrarás la esencia de una tierra fértil y generosa, cultivada con respeto a la tradición y al ritmo natural de las estaciones. Seleccionamos cuidadosamente los mejores frutos de la huerta para transformarlos en productos que conservan intactos su frescura, aroma y sabor.

El resultado es una gama de conservas nacionales que combinan el saber hacer heredado de generaciones con procesos artesanales que garantizan calidad, autenticidad y un sabor inconfundible.

Degustar nuestras conservas es viajar al origen: a la mesa mediterránea, rica en colores, aromas y matices, donde lo natural se convierte en un verdadero placer gastronómico.



Nuestros productos



Pimiento asado con leña de olivo en su jugo

el sabor auténtico de la tierra y la tradición

- Pimiento rojo en su propio jugo, sin aditivos artificiales.
- Elaborado de forma artesanal en horno de leña tradicional.
- Producto nacional.
- Perfecto para ensaladas, guarniciones, tapas o como base para recetas creativas.



Sabor intenso y ahumado se une a una textura suave y carnosa, con toques dulces que equilibran el sabor ahumado.

Un producto sencillo, pero elaborado con mimo y pasión, que refleja la esencia de la gastronomía mediterránea.

Pimientos nacionales en su punto óptimo de maduración asados lentamente en hornos tradicionales de leña de olivo.



Corazones de alcachofa al natural

Porque a veces, no se necesitan complementos para brillar.



- Corazones de alcachofa al natural.
- Elaborado artesanalmente.
- Producto nacional.
- Un producto natural, versátil y delicioso.
- Ideal para disfrutar como entrante, guarnición o ingrediente principal.



Elaboradas con alcachofas cuidadosamente seleccionadas y cocidas al punto perfecto, conservando todo su sabor vegetal y terroso.

Saborea la auténtica alcachofa en su estado más puro: textura suave, sabor intenso y un sinfín de posibilidades culinarias.



Alcachofa con tallo a la romana

Sabor auténtico con un toque crujiente



- Producción artesana, manteniendo la receta tradicional.
- Producto nacional, elaborado con ingredientes locales.
- Cocinadas a fuego lento para resaltar su sabor natural.
- Perfectas como aperitivo, guarnición o plato principal.



Sabor suave y ligeramente herbáceo, con un toque dorado irresistible.

Un clásico de la cocina italiana, elaborado con alcachofas tiernas, cocinadas lentamente con hierbas aromáticas, ajo y aceite de oliva, logrando un sabor inconfundible y una textura jugosa.



Alcachofa marinada troceada

Listas para sorprender en cualquier plato



- Producción artesana, garantizando calidad en cada pieza.
- Cultivadas y elaboradas en España.
- Troceadas para facilitar su uso en cualquier receta.
- Sin conservantes ni colorantes artificiales.



Sabor equilibrado y aromático, con un toque fresco y especiado.

Elaboradas con un proceso artesano, nuestras alcachofas son marinadas con hierbas mediterráneas para potenciar su sabor.



Alcachofa mediterránea con tomate seco en aceite de orujo de oliva

Sabor mediterráneo



- 100% producción nacional, con ingredientes de proximidad.
- Proceso artesano para preservar sabor y textura.
- Acompañada de tomate seco y conservada en aceite de orujo de oliva para mayor suavidad.
- Perfecta para tapas y recetas mediterráneas.



Un homenaje a la cocina tradicional mediterránea.

El sabor de las alcachofas se fusionan a la perfección con el tomate seco y el aceite de orujo de oliva, creando una explosión de sabores que te conquistará desde el primer bocado.



Alcachofa braseada con aceite de orujo de oliva

El sabor de la tradición, las brasas en el campo y los momentos compartidos.



- Elaborada en España con producción artesanal.
- Braseada lentamente para lograr un toque ahumado.
- Conservada en aceite de orujo de oliva.
- Sin aditivos ni conservantes artificiales.
- Lista para consumir en ensaladas, tapas o guarniciones.



Un toque ahumado irresistible que te conquistará desde el primer bocado.

Olvídate de las alcachofas aburridas, con estos trocitos tiernos y sabrosos que han sido cuidadosamente cocinados a la brasa para potenciar su sabor.



Escalivada con aceite de oliva virgen extra

Un asado de verduras con lo mejor de la huerta



- Producto nacional, con verduras seleccionadas.
- Método artesanal de asado al fuego.
- Conservada en aceite de oliva virgen extra de calidad superior.
- Sin conservantes ni aditivos artificiales.
- Lista para servir como plato principal o guarnición.



Verduras frescas, asadas lentamente para conservar todo su sabor y aroma.

El pimiento asado al horno de leña toma el protagonismo. Su sabor ahumado y ligeramente dulce se fusiona a la perfección con el dulzor caramelizado de la cebolla y el toque amargo de la berenjena.



Ensalada de verduras asadas con tomate

Un arcoíris de sabores



- Elaborada en España con ingredientes nacionales.
- Método artesanal.
- Conservada en aceite de oliva virgen extra.
- Lista para consumir directamente.
- Sin conservantes ni colorantes añadidos.



El dulzor natural del tomate en conserva y el pimiento asado junto al toque ligeramente amargo de la berenjena asada.

Preparada con verduras asadas al estilo artesano, esta ensalada es una opción saludable y lista para servir.



Ensalada de tomate con pimiento asado y aceitunas negras

La huerta murciana



- Ensalada de tomate con pimiento asado en leña de olivo y aceitunas negras.
- Elaborado artesanalmente.
- Producto nacional.
- La base de una buena ensalada murciana.



El sabor tradicional de la conserva de tomate, uniéndose a la dulzura ahumada del pimiento asado al horno de leña.

Un baile de sabores que se corona con el envolvente gusto de la aceituna negra.



Cebolla braseada en aceite de oliva

Dulzura y suavidad



- Cebollas de cultivo nacional, seleccionadas con mimo.
- Braseado artesanal para lograr un toque ahumado.
- Conservada en aceite de oliva.
- Sin aditivos ni conservantes artificiales.
- Lista para servir como guarnición o ingrediente principal.



Nuestra cebolla braseada sigue un proceso artesano, consiguiendo una textura tierna y un sabor único.

Sabor dulce, caramelizado y con un sutil toque ahumado.



Calabacín braseado en aceite de oliva

Suavidad y sabor



- Producción artesana
- Ingredientes nacionales de alta calidad
- Braseado para una textura tierna y un ligero toque ahumado
- Conservado en aceite de oliva virgen extra



El delicado sabor del calabacín se realza con el aceite de oliva, aportando una suavidad irresistible y un sutil toque ahumado.

Ideal para acompañar platos, siendo la combinación perfecta entre sencillez y sofisticación.



Dientes de ajo confitados en aceite

Sabor intenso, textura untuosa, listo para disfrutar



- Producción artesana
- Ingredientes naturales y de alta calidad
- Marinados para un equilibrio perfecto de sabor
- Listos para untar o añadir a cualquier plato



Suave por dentro, aromático por fuera, cada diente de ajo confitado se deshace en el paladar sin perder su carácter.

Listo para untar. Un pequeño placer que transforma lo cotidiano en algo extraordinario.



RICOROSO

MÁS RICO, MÁS SABROSO

Si tienes alguna duda sobre
nuestros productos o estás interesado
en comercializarlos, contacta con nosotros.

 +34 670 666 906

 info@ricoroso.com

 ricoroso.com

Horario de atención
comercial:
Lunes – Viernes
09:00 am – 17:00 pm