

Conservas (Lino Moreno - La Rioja)

Espárragos

Nuestros espárragos están dentro de la denominación de origen de Navarra por su elaboración y su calidad. Pelados a mano en todas sus presentaciones.

El «Espárrago de Navarra» lleva una etiqueta con el nombre y emblema de la Denominación Específica y una contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

Nuestros espárragos vienen en envases de diversos formatos y tamaños; existe toda una variedad de tipos y calibres: extra, yemas, morados, verdes, etc.



Tomates

Naturales, sin aditivos ni conservantes, pelados a mano, con un líquido de gobierno que es su propio jugo.

Para todos sus sofritos y salsas. Es sabido que la calidad de los tomates es decisiva para el éxito de los platos preparados con ellos. Cuando los haya utilizado se convertirán en imprescindibles en su cocina: innumerables testimonios lo avalan. Es nuestro producto de mayor consumo.

En envases de diferentes tamaños de lata y de cristal. Tomates enteros y triturados, al natural y en salsa.

¡Decídase a probar nuestros tomates!



Conservas (Lino Moreno - La Rioja)

Verduras

La Rioja, conocida por sus vinos, lo es también por los productos de su huerta. Es el principal proveedor de verduras de calidad de las despensas de España.

Legumbres como sus deliciosas pochas que usted combinará con almejas o gambas, hortalizas como sus alcachofas, cardos, guisantes, puerros, borrajas y pencas de acelga, o incluso frutas como sus excelentes melocotones pelados a mano, son ingredientes que no pueden faltar en las mejores mesas.

Todas las verduras que le ofrecemos han sido cultivadas con mimo por expertos agricultores, luego son procesadas y envasadas artesanalmente con el buen hacer de más de medio siglo de tradición.



Pimientos

Nuestros pimientos del piquillo artesanos se asan en horno de leña y se pelan a mano.

Diferentes presentaciones en envases de lata y de cristal de varias capacidades. Enteros que **no se rompen** para rellenar, en tiras, trozos o como carne de pimiento, pimientos choriceros o conservados con aceite y ajo, una amplia variedad.



Conservas (Lino Moreno - La Rioja)

Pimientos rellenos

Preparados con la salsa adecuada para cada tipo de relleno. Listos para calentar y comer. O también les puede dar su propio toque personal.

Diferentes rellenos: merluza, bacalao, carne trufada, perdiz, bonito, marisco, etc.



Platos preparados

Ahora puede tener en su despensa un surtido de excelentes platos típicos de La Rioja, a la espera de algo tan sencillo como abrir el envase y calentar en el microondas.

Unos minutos y ¡listo!

- Perdiz roja en salsa
- Pollo de corral en salsa de perdiz
- Codorniz en salsa o estofada
- Patitas de cordero en su salsa
- Caracoles a la riojana
- Rabo de toro estofado
- Pochas con rabo de toro
- Habitas en aceite
- Alcachofas en aceite o cocidas
- Higos confitados
- Salsa pimiento piquillo
- Etc.



¿No se le hace la boca agua?