



Desde 1914

Más de 100 años en tu mesa



La Góndola Conservas Vegetales, S.L.

c/ Bailén, 7-9 14500 Puente Genil (Córdoba) t.- 957 600 329 - f.- 957 609 628
comercial@membrillo-lagondola.com - membrillo-lagondola.com



Del campo a tú mesa

La Góndola...

Historia de la carne de membrillo

El membrillo era ya conocido en la antigua Grecia bajo la denominación de Cydonia Vulgaris en honor a la ciudad de Cidonia (Creta). Es una fruta carnosa de color amarillillo dorado que contiene una pulpa muy aromática. La carne de membrillo, también conocida como dulce de membrillo, es un dulce preparado a partir del fruto. En España se elabora, principalmente, en Puente Genil.



Proceso de fabricación

El Dulce o Carne de Membrillo La Góndola, se fabrica siguiendo las fórmulas magistrales utilizadas por su fundador y que se han transmitido, de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

Todo comienza en las plantaciones de membrillos, donde cada año en el mes de septiembre, los frutos, son seleccionados a mano en el árbol, en su momento justo de maduración.

En la fábrica, los frutos se clasifican por operarios especialistas, que retiran los que no cumplen los requisitos de calidad de la marca.

Los membrillos seleccionados, son pelados y separados de sus respectivos corazones, con el objetivo, de que los trozos de fruta, vayan limpios de motas negras (envolventes de la semilla). Para obtener una carne de membrillo de la máxima calidad solo nos quedamos con lo mejor de cada fruto.

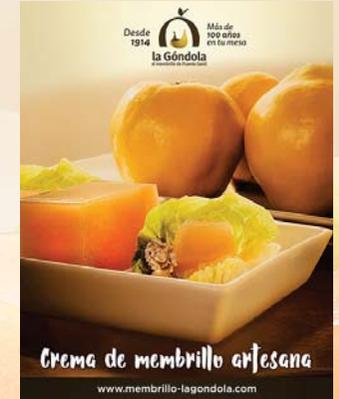
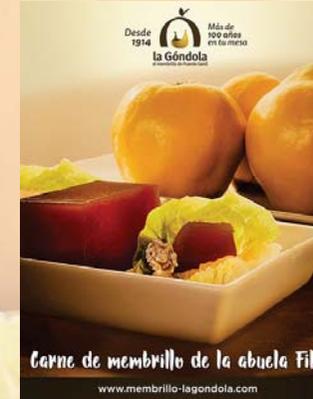
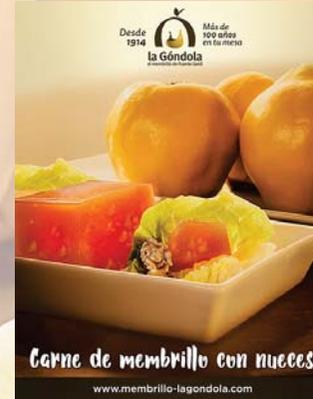
El Dulce de Membrillo se somete a ebullición durante su fabricación. Es un proceso breve ya que su objetivo, es esterilizar el producto fabricado, evaporar el exceso de agua, cocer el fruto y hacer homogénea la mezcla de azúcar y membrillo.



posiblemente el mejor membrillo del mundo.

Actualidad

Después de cuatro generaciones dedicadas a la fabricación de la Carne de Membrillo y más de 100 años de historia, nos encontramos ante una empresa que ha sabido conservar y transmitir la ilusión por un producto de una calidad extraordinaria. Ésta última, en uno de los momentos más complicados, comercialmente hablando, a nivel mundial. La dedicación y entrega a los nuevos retos empresariales con esta nueva generación, con Marina Aguilar al frente, han permanecido inalterables a lo largo de todo este tiempo y han sido el motor que le ha impulsado a estar presente en los principales mercados internacionales.

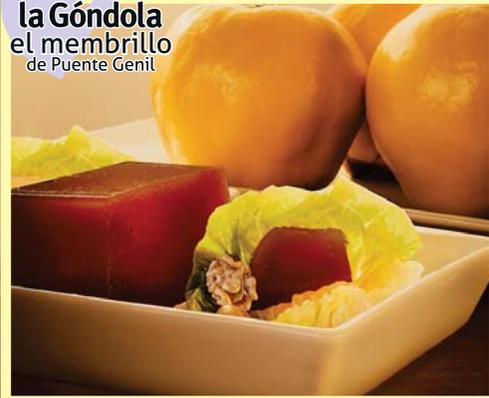


Filosofía

Desde su fundación hasta la actualidad La Góndola ha trabajado siempre con el objetivo de ofrecer un producto dotado de la más alta calidad. Por la inquietud de una continua innovación del producto, pero respetando lo que ya funciona.

El exhaustivo control de sus plantaciones y del proceso de fabricación le ha permitido producir la carne de membrillo de mayor calidad de la zona de Puente Genil y posiblemente del mundo.





Carne de Membrillo Casera Calidad Extra

Auténtica Carne de Membrillo Casera de color oscuro al caramelizarse el azúcar, hecha artesanalmente con membrillos cuidadosamente seleccionados con nuestra receta tradicional, que al probarla, nos transporta a ese que hacían nuestras abuelas. ¡¡El de toda la vida!!

Carne de Membrillo Casera con Nueces Calidad Extra

Carne de Membrillo Casera de color oscuro al caramelizarse el azúcar, obtenida con frutos de la máxima calidad. Igual que el tradicional pero al combinarlo con trocitos de nuez le da un sabor único. ¡¡Una delicia para el paladar!!



Crema de Membrillo Artesana Con Fructosa Calidad Extra

Crema de Membrillo Artesana suave. Hecho con frutas especialmente seleccionadas solo cogiendo lo mejor del fruto para obtener un artículo inimitable. Producto bajo en calorías y tolerado por diabéticos. ¡¡Elaborado con el mimo que se merece!!

Crema de Membrillo Artesana Calidad Extra

Crema de Membrillo Artesana, elaborada con membrillos seleccionados, pelados y limpios de corazón para obtener un producto de la más alta calidad, muy rico en vitaminas. Santo y seña de esta casa y por la que nos hemos ganado el reconocimiento mundial. ¡¡Seguro que te encanta!!



**La Góndola,
una familia artesana**



Comiendo membrillo crecen fuertes los chiquillos

Dulce de Membrillo Calidad Primera

Dulce de membrillo de color pardo y sabor agradable, obtenido a partir de fruta sana. ¡¡Sin duda, un buen membrillo!!



Formatos disponibles

- Formatos grandes:



Lata 5,900 kg



Lata 4,500 kg



Envase 3,750 kg

* También tenemos envases de 2,400 kg y 2,000 kg.

- Formatos para lineales:



Envase 900 g



Envase 500 g



Envase 350 g



Envase Rdo. 350 g



Envase 250 g



Lata 400 / 300 g



Lata 400 / 300 g



Lata 350 g

* Contamos con Tarrinas termoformadas que van desde los 400g hasta los 250g, estas últimas junto con otras de 125g y 100g son ideales para promociones cruzadas.

- Formatos vintage:



Lata 1,520 kg / 625 g



Lata 1,520 kg / 625 g



Lata 1,520 kg / 625 g

* Ejemplos de varios envases en las distintas calidades.

Nuevos formatos para ampliar nuestras fronteras

- Monodosis.- Después de años de experiencia, hemos mejorado nuestro envase para su mejor consumo. Ideal para colectividades (colegios, hospitales, residencias, etc...).

Calidades:

Crema de Membrillo Artesana

Crema de Membrillo Artesana con **Fructosa**



- Estuche de Navidad.- Formato con distintos modelos ideal para empresas que se dediquen a lotes y cestas de navidad.



- Latas Estuchadas y Lote Gourmet.- Para ocasiones donde se necesita algo más.



Del campo a tú mesa

En LA GÓNDOLA tenemos un control exhaustivo del fruto, ya que al ser membrillares propios, esto nos permite recolectarlo en su punto óptimo de maduración y hacer un producto para el deleite del paladar.



Al controlar y seleccionar el fruto, con membrillo LA GÓNDOLA puedes elaborar desde la receta más tradicional hasta la más original y sofisticada. Nuestro membrillo no tiene límites a la hora de innovar, atrévete y no pongas freno a tu imaginación.



Algunas recetas recomendadas

Chuleta de cerdo con membrillo

Ingredientes:
8 chuletas de cerdo
200 grs. de Carne o Crema de membrillo
3 cebollitas
1 vaso de caldo de carne
1 diente de ajo
25 grs. de piñones
Aceite
Sal
Pimienta



Elaboración de la receta:

Pon en la sartén un chorrito de aceite y echa el ajo cortado en rodajitas. Salpimenta las chuletas y fríelas junto al ajo. Saca y reservalas.

En la misma sartén rehoga los piñones y reservalos.

En ese mismo aceite, rehoga las cebollitas cortadas en juliana y el membrillo.

Tres minutos después, agrega el caldo. Espera a que se deshaga el membrillo y después, deja reducir.

Añade los piñones y báñalos con la salsa de la chuleta.

Brandada de coliflor con membrillo

Ingredientes (4 personas):
1/2 coliflor
1 nabo
100 g de Carne de membrillo casera
8 ajos frescos
4 dientes de ajo
25 g de sésamo
agua
aceite de oliva virgen extra
sal
cebollino



Elaboración de la receta:

Para la brandada de coliflor, pon a calentar abundante agua en una cazuela y sazona. Separa los ramilletes de la coliflor, pela y trocea el nabo e introdúcelo todo a la cazuela para que se cueza durante 10 minutos aproximadamente.

Lamina los ajos y dóralos en dos sartenes con un buen chorro de aceite de oliva. Retíralos y reservalos.

Pasa la coliflor y el nabo cocido a un vaso batidor, sazona y agrega unos ajos dorados. Tritura con la batidora eléctrica y riega poco a poco con el aceite de ajo frío mientras sigues batiendo para que se ligue. Bátelo hasta que quede homogéneo.

Coloca los ajos frescos en una bandeja e introdúcelos al horno de vapor durante 5 minutos.

Corta unas laminas finas de membrillo y cubre un lado con semillas de sésamo.

Alterna la brandada de coliflor con las láminas de membrillo en un plato. Coloca los ajos dorados y los ajos frescos encima y moja con el aceite de ajo por encima.

CALIDADES/ ENVASES	Carne de Membrillo Casera	Crema de Membrillo Artesana Con Fructosa	Carne de Membrillo Casera Con Nueces	Crema de Membrillo Artesana	Dulce de Membrillo
Lata 5,900 Kg				✓	✓
Lata 4,500 Kg	✓	✓		✓	
Env Plastico 3,750 kg	✓	✓	✓	✓	✓
Env Plastico 2,400 kg	✓	✓	✓	✓	✓
Lata 1,520 Kg	✓	✓		✓	
Env Plastico 900 g	✓	✓	✓	✓	✓
Env Plastico 650 g		✓		✓	
Env Plastico 500 g	✓	✓	✓	✓	✓
Lata 350g	✓				
Lata 400/300g		✓		✓	
Tarrina 400/350g		✓		✓	✓
Env Plastico 350 g	✓	✓	✓	✓	✓
Env Plastico 250 g	✓	✓	✓	✓	✓
Pack 125 g x 2	✓	✓	✓	✓	✓
Porción 125/100 g		✓		✓	✓
Monodosis 40g		✓		✓	

La CREMA y Dulce de Membrillo "LA GONDOLA", es un alimento muy bueno, nutritivo y beneficioso para el aparato digestivo, por su fácil asimilación.

Indicado para personas de cualquier edad, muy especialmente en niños, deportistas y personas mayores, por su alto valor energético y contenido en proteínas, sales minerales (hierro y calcio), fibra y vitaminas (A,B1, C).

Se recomienda como alimento eficaz para abrir el apetito en personas desganadas, curar anemias, etc...

Se puede comer sólo o acompañado con queso de cualquier tipo, nata, nueces o chocolate caliente.

Es ideal como relleno en carnes, en rollitos de jamón cocido, riquísimo con galletas, con foie, en batidos con leche fría... Es un manjar que da mucho juego en la cocina y los grandes Chefs están comprobándolo.

Atrévase, pruebelo de cualquiera de nuestras recomendaciones o alguna suya y no se arrepentirá.

5 BENEFICIOS DEL MEMBRILLO

1

ASTRINGENTE

Por su contenido en fibra y taninos, el consumo de membrillo produce efecto astringente muy útil en caso de diarrea.

2

REDUCE EL COLESTEROL

Esta fruta es rica en pectinas, adecuada para disminuir niveles elevados de colesterol en sangre.

3

ELIMINA EL ÁCIDO ÚRICO

El pigmento vegetal que da sabor a la fruta contiene ácido málico de efecto desinfectante, que ayuda a eliminar ácido úrico.

4

BAJA LA HIPERTENSIÓN

Por su alto contenido en potasio y bajo en sodio es adecuado para personas con tendencia a la hipertensión arterial y retención de líquidos.

5

EXPECTORANTE

Las semillas también tienen un valor importante, su cocimiento sirve como expectorante. Una ayuda natural para la tos seca.

