



Membrillo | Origen  
2022

# Membrillo La Góndola

*La Góndola, una  
familia artesana*

Después de 4 generaciones y más de 100 años haciendo el membrillo de mayor calidad, seguimos dándole la mayor de las importancias a las tradiciones y sus orígenes.

## Nuestro origen

En 1914 empezó esta aventura elaborando membrillo tradicional de la forma más humilde. 108 años más tarde, seguimos haciendo nuestro membrillo respetando las recetas con las que empezamos y nos han ido transmitiendo generación tras generación.

## 5 BENEFICIOS DEL MEMBRILLO



Adaptándonos a los nuevos tiempos hemos evolucionado con ellos. Hoy en día exportamos a los 7 continentes y fabricamos diversidad de formatos que van desde latas de 6,5kg hasta monodosis de 40g. con el añadido de poder adecuarnos a otros que no trabajemos de forma habitual, hacer marca propia o amoldar sabores más propios de otros países. También ampliamos las especialidades de la casa con el afán de que todos puedan disfrutar con estas delicias para el paladar. **(Preguntar variedades y formatos nuevos).**

---

*Posiblemente... el  
mejor membrillo del  
mundo*

---

Nos complace presentarles a continuación las distintas especialidades con las que contamos.

## Manjares de La Góndola | Especialidades

### *\*Crema de Membrillo Artesana*

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!!

### *\*Crema de Membrillo Artesana Diet (con Fructosa)*

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!!

### *\*Carne de Membrillo Casera "La Abuela Filo"*

Auténtica Carne de Membrillo Casera de color oscuro al caramelizarse él 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*

Carne de Membrillo Casera de color oscuro al caramelizarse él 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!!

### *\*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!!

## El membrillo nuestra razón de ser

Sabiendo de las exigencias del mercado estamos en continua evolución sin olvidar las esencias de antaño. Por estas y otras muchas razones, La Góndola, no es una fábrica habitual, somos una familia Artesana que queremos llevar a tu mesa el producto tradicional de siempre, para que cuando lo pruebes, te lleve a tu infancia y recuerdes el membrillo que te daba tú abuela cuando eras pequeño.




---

## *La Góndola Conservas Vegetales, S.L.*

*c/ Bailén, 7-9  
Puente Genil, 14500*

*t 957 600 329 - f 957 609 628*

*ivantorres@membrillo-lagondola.com*

*membrillo-lagondola.com*