



DOMICILIOS:  
**+57 305 908 2115**

ENCUENTRANOS:



Una vez abierto, manténgase refrigerado y consumase antes de 30 días. Productos, totalmente naturales, no contiene ningún tipo de conservantes, espesantes o colorantes.

### CHIMICHURRI

Salsa clásica de origen rioplatense. Se disfruta especialmente en asados, pero va muy bien con arepas, patacones, ensaladas y pasa-bocas.

**INGREDIENTES:** Perejiles, pimentón, ajo, apio, jalapeños, aceite de oliva, vinagre, especias aromáticas y sal.



### FINAS HIERBAS

Exquisita salsa gourmet que se disfruta con carnes, preferiblemente blancas; dips que acompañan muy bien las pastas y pasa-bocas.

Es una salsa especial tipo pesto.

**INGREDIENTES:** Pasta de cebolla artesanal (Aleh), perejil, cilantro, albahaca, rugula, ajo, apio, aceite de oliva, vinagre y especias aromáticas.



### SALSA BABY

Salsa fantasía que se disfruta para acompañar diferentes tipos de carnes (preferiblemente a la parrilla), dips que acompañan muy bien arepas, papas, patacones, yuca. Es servido como un aperitivo frío en: galletas, tostadas, pasa-bocas.

**INGREDIENTES:** Salsa de tomate (Aleh), cebolla de cabeza, pimentón, perejil, ajo, apio, jalapeños frescos, aceite de oliva, vinagre, sal y especias aromáticas.



### SPICY UCHUVA

Dulce de fruta y picante, ideal para acompañar todo tipo de comidas, como: carnes blancas, tostadas, galletas y pasa-bocas.

**INGREDIENTES:** Uchuvas frescas, jalapeños, panela, clavos, canela, azúcar mantequilla ghee y miel de abejas.



### TROZOS DE CEBOLLA CABEZONA

Ideal para acompañar diferentes tipos de ensaladas, carnes, guisos y demás preparaciones.

También se utiliza para preparaciones caramelizadas.

**INGREDIENTES:** Cebolla de cabeza picada en trozos, aceite de oliva, sal, vinagre y especias.



### HOGAO CRIOLLO

Salsa emblemática de la gastronomía colombiana, presente en diversas regiones del país. Su origen se remonta a la época colonial.

Es un condimento versátil que se utiliza en una gran variedad de platos colombianos como guisados, bandeja paisa, sancocho, papas chorreadas, arepas, etc.

**INGREDIENTES:** Cebollas, ajo, tomate, mantequilla, aceite de oliva, agua, orégano, laurel, tomillo, comino y paprika.



### PASTA DE AJO

Condimento versátil y sabroso elaborado a partir de ajos frescos y aceite de oliva; triturados hasta obtener una consistencia suave y homogénea.

Se utiliza comúnmente en diversas cocinas del mundo, incluyendo la gastronomía colombiana, donde se ha convertido en un ingrediente esencial.

**INGREDIENTES:** Ajo, aceite de oliva, sal, orégano.



### PASTA DE CEBOLLA

Condimento concentrado y sabroso elaborado a partir de cebolla larga salteada, trituradas con una consistencia suave y homogénea.

Se utiliza comúnmente en diversas cocinas del mundo, incluyendo la gastronomía colombiana, donde ha ganado popularidad en los últimos años por su versatilidad.

**INGREDIENTES:** Cebolla larga, margarina vegetal, ajo, aceite de oliva, agua, sal y orégano.



### AJI CASERO

Salsa picante y versátil típica de la gastronomía colombiana.

Se utiliza para acompañar una gran variedad de platos colombianos, como arepas, patacones, bandeja paisa, empanadas y mucho más.

**INGREDIENTES:** Cebolla larga, tomate, cilantro, vinagre, agua, jalapeños-chipotle, ajo, aceite de oliva, sal, orégano, laurel, tomillo.



### CEBOLLA PREMIUM

La cebolla larga seleccionada, finamente picada, lista para agregar a recetas variadas. Se caracteriza por su sabor suave y fresco.

Conocida como la reina de los condimentos en la cocina colombiana, prácticamente acompaña gran parte de los platos cocidos.

**INGREDIENTES:** Cebolla larga, aceite de olivas, agua, ajo, sal y especias.



### PASTA DE TOMATE

Tomates maduros, cocinados y triturados que genera una pasta espesa y de color rojo intenso, que conserva el sabor y aroma característicos.

Ingrediente esencial en la elaboración de muchas recetas del mundo: salsa boloñesa, salsa marinara, salsa puttanesca, pizzas, guisados, entre muchas otras.

**INGREDIENTES:** Tomates frescos, panela, sal y especias.



### MERMELADAS

#### FRESA

**INGREDIENTES:** Fresa, panela, azúcar, zumo de naranja, miel de abejas, canela y clavos.



#### MORA SILVESTRE

**INGREDIENTES:** Mora silvestre, panela, azúcar, zumo de naranja, miel de abejas, canela y clavos.



#### PIÑA

**INGREDIENTES:** Piña, panela, azúcar, zumo de naranja, miel de abejas, canela y clavos.



#### MANZANA & KIWI

**INGREDIENTES:** Manzana, kiwi, panela, azúcar, zumo de naranja, miel de abejas, canela y clavos.



#### FRESA & BANANO

**INGREDIENTES:** Fresa, banano, panela, azúcar, zumo de naranja, miel de abejas, canela y clavos.



#### DURAZNO, MANZANA & KIWI

**INGREDIENTES:** Durazno, Manzana y Kiwi, panela, azúcar, zumo de naranja, miel de abejas, canela y clavos.



#### PIÑA & NARANJA

**INGREDIENTES:** Piña, naranja, panela, azúcar, zumo de naranja, miel de abejas, canela y clavos.



**Aleh**  
100% Artesanal

DOMICILIOS:  
**+57 305 908 2115**

Revisa nuestras promociones en redes sociales

**Aleh Alimentos Artesanales**

