



DOMICILIOS:
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, papas, patacones, ensaladas y pasa-bocas.

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

210 Grs ----- \$19.000



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.

210 Grs ----- \$20.000



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.

210 Grs ----- \$20.000



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.

170Grs ----- \$17.000



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.

440 Grs ----- \$9.000

320 Grs ----- \$6.600

210 Grs ----- \$4.800



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.

440 Grs ----- \$11.500

320 Grs ----- \$8.600

210 Grs ----- \$6.500



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.

440 Grs ----- \$22.800

320 Grs ----- \$16.800

210 Grs ----- \$11.500



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.

440 Grs ----- \$9.400

320 Grs ----- \$7.700

210 Grs ----- \$4.500



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.

440 Grs ----- \$11.500

320 Grs ----- \$8.700

210 Grs ----- \$6.200



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.

440 Grs ----- \$9.600

320 Grs ----- \$7.000

210 Grs ----- \$4.800



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.

440 Grs ----- \$10.500

320 Grs ----- \$7.600



MERMELADAS

FRESA

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

170 Grs ----- \$12.000

110 Grs ----- \$8.500



MORA SILVESTRE

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

170 Grs ----- \$12.000

110 Grs ----- \$8.500



PIÑA

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

170 Grs ----- \$12.000

110 Grs ----- \$8.500



MANZANA & KIWI

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

170 Grs ----- \$15.000

110 Grs ----- \$10.000



FRESA & BANANO

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

170 Grs ----- \$12.000



DURAZNO, MANZANA & KIWI

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

170 Grs ----- \$15.000



PIÑA & NARANJA

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

170 Grs ----- \$15.000



DOMICILIOS:
305 908 2115

Revisa nuestras promociones en redes sociales

Aleh Alimentos Artesanales

