



catálogo productos

Argodey
For taleza
LAS AUTÉNTICAS SALSAS CANARIAS

“Las auténticas salsas y mojos canarios”

RECETAS TRADICIONALES
SALSAS
SALADOS & DULCES

ESTECIAS
LAS AUTÉNTICAS
RECETAS
TRADICIONALES
SALSAS
SALADOS & DULCES
MERMELADAS, MELA
SALVA DE PLANO
MOJOS, ALMORROTÉ

“El auténtico legado empieza, en vida”

Los padres dedican gran parte de su vida a dejar a la siguiente generación el máximo bienestar económico. Pero los hijos, desde pequeños, se quedan más con sus gestos, sus ejemplos y sus palabras.

El auténtico legado, empieza “en vida”.

“Mi padre siempre decía que el mejor regalo que un progenitor puede dejar a sus hijos es inculcarles principios éticos de moral, justicia y equidad, además de valores como el respeto, la honestidad, la lealtad, la responsabilidad y conservar las tradiciones.” Tradiciones que Doña María trasladó en vida con las auténticas recetas de los más exquisitos mojos, salsas y almogrote...

Argodey Fortaleza es también producto de esa fusión, y lo que hemos hecho es poner en práctica toda la información que hemos heredado de nuestros familiares y ponerla en el mercado. Nuestros antepasados han estado en muchos momentos de sus vidas rodeados de calderos, fogones, buenas materias primas y buenas ideas innovadoras proporcionadas por ellos y por amistades procedentes de diferentes partes del mundo.

Partiendo de esta idea, Argodey Fortaleza, es una empresa creada por canarios, empieza con la elaboración de diferentes especialidades, abarcando un amplio abanico, que van desde

patés, salsas y mojos, además, siropes, cremas de frutas, preparados de condimentos, mieles, savias o siropes vegetales y galletas y licores artesanales.

Especiales salsas en frío de Aguacate y Humus de Garbanzos

*Somos pioneros en la fabricación y comercialización del almogrote.
El primer producto que pusimos en el mercado canario e internacional*

Empresa especializada en el sector de la Alimentación

Somos una empresa con amplia experiencia en el sector de la alimentación. Le atendemos en un ambiente familiar, ofreciéndole los mejores productos con las mejores garantías de calidad

La situación geográfica de las Islas Canarias ha contribuido a la fusión de costumbres y tradiciones culinarias ancestrales de diferentes lugares, como España, Portugal, América y África.

Después de 30 años de trabajo, nos mantenemos líderes en el mercado de las Islas Canarias en lo que respecta a Mojos y Almogrote, nuestra especialidad.

Fabricamos y distribuimos en todas las Islas Canarias, desde la pequeña a la gran distribución entre las que se encuentran cadenas como Dino Sol, Mercadona, Lidl, Spar, El Corte Inglés, Makro, Grupo Miquel... También distribuimos nuestros productos en zonas de afluencia turística, hoteles de 5 estrellas, zonas de transatlánticos, vuelos internacionales...

Exportamos a Estados Unidos a través de Nueva York, a Europa por países como Alemania, Francia, Italia, Portugal, Grecia, Polonia, Chipre, Suecia, Irlanda, República Checa y Eslovaquia... y a China a través de Shanghai.

Hemos implantado diferentes normativas europeas hasta llegar a la IFS, para dar una mayor garantía de calidad a nuestros productos.

*¿Quienes
Somos?*



almogrote gomero picante



Ingredientes

ALMOGROTE PICANTE

Paté típico de la Gomera de queso de cabra curado graso para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc.

Queso curado graso (leche), aceite de girasol, ajo granulado, pimienta (*Capsicum annum*), antioxidante: Ácido cítrico, conservador: Sorbato potásico; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera. Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g 120g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =5,6
Aw =0,8

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. **Producto Sin gluten, apto para celíacos.**

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

almogrote gomero suave



Ingredientes

ALMOGROTE SUAVE

Paté típico de la Gomera de queso de cabra curado graso para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc.

Queso curado graso (leche), aceite de girasol, ajo granulado, pimienta (*Capsicum annum*), antioxidante: Ácido cítrico, conservador: Sorbato potásico; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera. Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g 120g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =5,6
Aw =0,8

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. **Producto Sin gluten, apto para celíacos.**

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

mojo rojo picante



MOJO ROJO PICANTE

Descripción

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc.

Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Agua, aceite de girasol, pimiento rojo, vinagre de vino (contiene Sulfitos), almidón modificado; ajo molido, sal, pimentón dulce, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.
Envasado con cierre a vapor.
El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =4,0
Aw =0,963

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

mojo rojo suave



MOJO ROJO SUAVE

Descripción Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc.
Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes Agua, aceite de girasol, pimiento rojo, vinagre de vino (contiene Sulfitos), almidón modificado; ajo molido, sal, pimentón dulce, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural; colorante: extracto de pimentón.

Elaboración Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.
Envasado con cierre a vapor.
El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Características Físico-químicas: pH =4,0
Aw =0,963

Características organolépticas: **Aspecto:** característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs: No contiene OGM

Etiquetado Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

mojo picón picante



Descripción

MOJO PICÓN PICANTE

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc.

Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Agua, pimiento (*Capsicum annum*), aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado; sal, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural; colorante: extracto de pimentón.; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.
Envasado con cierre a vapor.
El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	150 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =4,0
Aw =0,963

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

mojo picón suave



Descripción

MOJO PICÓN SUAVE

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc.

Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Agua, pimiento (*Capsicum annum*), aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado; sal, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural; colorante: extracto de pimentón.

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.
Envasado con cierre a vapor.
El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	150 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =4,0
Aw =0,963

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

mojo verde picante



Descripción

MOJO VERDE PICANTE

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc.

Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Agua, aceite de girasol, pimiento verde, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado, ajo molido, sal, comino molido, perejil fresco, espesante: goma xantana; perejil deshidratado, aroma natural, colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Envasado con cierre a vapor.

El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	150 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =4,0
Aw =0,978

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Verde claro y verde oscuro
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. **Producto Sin gluten, apto para celíacos.**

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

mojo verde suave



Descripción

MOJO VERDE SUAVE

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc.

Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Agua, aceite de girasol, pimienta verde, vinagre de vino (contiene Sulfitos), almidón modificado, ajo molido, sal, comino molido, perejil fresco, espesante: goma xantana; perejil deshidratado, aroma natural; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina.

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Envasado con cierre a vapor.

El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Características Físico-químicas:

pH =4,0
Aw =0,978

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Verde claro y verde oscuro
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. **Producto Sin gluten, apto para celíacos.**

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	150 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

crema de higo pico



Descripción

CREMA DE HIGO-PICO

Mermelada para utilizar en repostería como serían tartas y yogures. También se puede acompañar en carnes, tostadas, quesos a la plancha, etc.

Ingredientes

31,3% Higo pico, agua, 21,6% pulpa de manzana, azúcar, almidón de maíz, pectina, colorante: E-124, E-122; conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico. Pueden tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños (E-124.E-122)

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Características Físico-químicas

pH =4,1

Características organolépticas

Aspecto: característico.
Color: Rojo-morado
Olor: agradable
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Conservar en refrigeración de 0-5°C. Proteger de la luz directa del sol.

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.

Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 100 días a partir del día de producción

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Conservar en refrigeración de 0-5°C. Proteger de la luz directa del sol.

Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	150 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

crema de papaya naranja



Descripción

CREMA DE PAPAYA-NARANJA

Mermelada para utilizar en repostería como serían tartas y yogures. También se puede acompañar en carnes, tostadas, quesos a la plancha, etc.

Ingredientes

30,68% papaya, agua, azúcar, 15,34% naranja, almidón de maíz, pectina, 1,53% cáscara de naranja, colorante: E-110, agua; conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico. Pueden tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños (E-110)

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	150 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas

pH =4,1

Características organolépticas

Aspecto: característica y típico del producto
Color: naranja
Olor: Característico
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo.
Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Conservar en refrigeración de 0-5°C.
Proteger de la luz directa del sol.

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 100 días a partir del día de producción

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo.
Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Conservar en refrigeración de 0-5°C.
Proteger de la luz directa del sol.

savias o siropes vegetales

Descripción

SAVIA DE PALMA

Es un producto elaborado artesanalmente (sin conservantes ni colorantes artificiales). Se puede utilizar para tomar sólo o en repostería (flan, leche asada, queso tierno, etc.).

Producto elaborado artesanalmente
Envasado a temperatura regulada.

Características organolépticas

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Marrón
Olor: Dulce de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Densa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo.
Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Conservar en refrigeración de 0-5°C.
Proteger de la luz directa del sol.

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 100 días a partir del día de producción

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo.
Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Conservar en refrigeración de 0-5°C.
Proteger de la luz directa del sol.

Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	50 ml 150 ml 305 ml 500 ml
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo



condimento adobo canario



CONDIMENTO ADOBO CANARIO

Descripción Son típicas especias que se utiliza para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc., al cual se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes Ajo granulado, hojilla de pimentón, orégano, pimentón dulce, comino molido, tomillo.

Elaboración Tras el mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Características organolépticas

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Seca

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores.

Vida útil

Se concede una vida útil de 24 meses a partir del día de producción.

Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	75 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

condimento mojo picón

Descripción

CONDIMENTO MOJO PICÓN

Son típicas especias que se utiliza para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc., al cual se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Ajo granulado, hojilla de pimentón, comino molido, cayena molida, pimentón dulce.

Elaboración

Tras el mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Características organolépticas

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Seca

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores.

Vida útil

Se concede una vida útil de 24 meses a partir del día de producción.



Tipo de envase	Envase plástico*
Cantidad contenida	75 g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo



Paté de Huevas

Este producto es un rescate al mítico caviar Gomero que se elaboraba en las antiguas fábricas de la Gomera.

Se sirve como aperitivo o tapa, y se come con pan, tostadas, bizcochos,...acompañado con una copa de vino tinto o blanco, o una cervecita. También se puede salpicar encima de una ensalada, mezclar con unos espaguetis, como la bottarga en Italia.

DETALLES

Huevas de atún, aceite de girasol, aceite de orujo de oliva refinado, sal y aroma natural.

Paté de Huevas



Descripción

PATÉ DE HUEVAS

Este producto es un rescate al mítico caviar Gomero que se elaboraba en las antiguas fábricas de la Gomera. Se sirve como aperitivo o tapa, y se come con pan, tostadas, bizcochos,...acompañado con una copa de vino tinto o blanco, o una cervecita. También se puede salpicar encima de una ensalada, mezclar con unos espaguetis, como la bottarga en Italia.

Ingredientes

Huevas de atún, aceite de girasol, aceite de orujo de oliva refinado, sal y aroma natural.

Preparación

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	120g
Material de la etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =5,6

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Marrón
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.



Pate almogrote gomero

picante, suave y extra

Serie Gourmet

Almogrote Gomero
Picante
Argudey
Fortaleza
Sin colorantes
artificiales

Paté típico de la Gomera de queso de cabra curado graso, para untar en tostadas, pan, papas guisadas o arrugadas. Se puede usar también para darle un toque diferente a pizzas, pastas, solomillos, etc.

Elaboración
Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera. Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Pate almogrote gomero

picante y suave



ALMOGROTE PICANTE

Descripción

Paté típico de la Gomera de queso de cabra curado graso para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc.

Ingredientes

Queso curado graso (leche), aceite de girasol, ajo granulado, pimienta (Capsicum annum), antioxidante: Ácido cítrico, conservador: Sorbato potásico; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera. Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g 120g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas: pH =5,6
Aw =0,8

Características organolépticas: **Aspecto: característica y típico del producto**
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs: No contiene OGM

Etiquetado: Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso: Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación: Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte: Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto: **Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.**
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil: Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia: Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radioactividad establecidas por la CEE.



mojo picón

picante y suave

Serie Gourmet



Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

DETALLES

Esta salsa se puede aplicar sobre pan, tostadas, sandwiches, bocadillos, pizza, arepas, kebabs, tacos, sopas, potajes, pucheros, sancochos, cocidos, lonchas de queso frías o asadas... Si diluyes el contenido de un tarro de mojo Argodey en más aceite y vinagre, puedes conseguir un mojo más licuado e incluso que te sirva para adobar carnes o pescados de un día para otro.

mojo picón

picante y suave

Serie Gourmet



Descripción

ALMOGROTE PICANTE

Paté típico de la Gomera de queso de cabra curado graso para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc.

Ingredientes

Queso curado graso (leche), aceite de girasol, ajo granulado, pimienta (*Capsicum annum*), antioxidante: Ácido cítrico, conservador: Sorbato potásico; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera. Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

Tipo de envase

Envase de vidrio con tapa metálica

Cantidad contenida

200g
120g

Tipo de etiqueta

Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =5,6
Aw =0,8

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radioactividad establecidas por la CEE.

mojo verde picante canario



Salsa picante utilizada en toda clase de pescados, carnes, verduras, gofio escaldado, papas, salsa, sopas, etc.

Vinagre de vino (contiene sulfitos),
espesante: goma xantana, goma garrofín;
pimiento (*Capsicum annum*), sal,
colorante: extracto de pimentón picante;
extracto de pimentón; conservador:
sorbato potásico.

mojo picante canario



Salsa picante utilizada en toda clase de pescados, carnes, verduras, gofio escaldado, papas, salsa, sopas, etc.

Vinagre de vino (contiene sulfitos), espesante: goma xantana, goma garrofín; pimiento (*Capsicum annum*), sal, colorante: extracto de pimentón picante; extracto de pimentón; conservador: sorbato potásico.

mojo picante canario



Descripción

PICANTE CANARIO

Salsa picante utilizada en toda clase de pescados, carnes, verduras, gofio escaldado, papas, salsa, sopas, etc.

Ingredientes

Vinagre de vino (contiene sulfitos), espesante: goma xantana, goma garrofin; pimiento (Capsicum annuum), sal, colorante: extracto de pimentón picante; extracto de pimentón; conservador: sorbato potásico.

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.
Envasado a temperatura regulada.

Tipo de envase

Envase de vidrio

Cantidad contenida

200g

Tipo de etiqueta

Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =0,4

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo.
Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco.
Proteger de la luz directa del sol.
Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

mojo verde de aguacate



Descripción

MOJO VERDE DE AGUACATE

Es una salsa que se puede utilizar con todo tipo de comidas principalmente con arepas, papas, gofio escaldado, carnes, pescados, bocadillos, etc.

Ingredientes

Agua, 11,8% aguacate, pimiento verde, aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), cilantro, sal, antioxidante: ácido cítrico; espesante: goma xantana, goma garrofin; orégano, aroma natural, perejil deshidratado, comino molido, conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina,

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.
Envasado a temperatura regulada.

Tipo de envase	Envase de plástico
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =3,65
Aw=0,983

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Verde claro y verde oscuro
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo.
Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco.
Proteger de la luz directa del sol.
Una vez abierto el producto, mantener en frío.
Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío.
No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

mojo rojo de aguacate



Descripción

MOJO ROJO DE AGUACATE

Es una salsa que se puede utilizar con todo tipo de comidas principalmente con arepas, papas, gofio escaldado, carnes, pescados, bocadillos, etc.

Ingredientes

Agua, 11,8% aguacate, pimienta verde, aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), cilantro, sal, antioxidante: ácido cítrico; espesante: goma xantana, goma garrofin; orégano, aroma natural, perejil deshidratado, comino molido, conservador: sorbato potásico; colorante: extracto de pimentón

Elaboración

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada.

Tipo de envase

Envase de plástico

Cantidad contenida

200g

Tipo de etiqueta

Papel adhesivo

Características Físico-químicas:

pH =3,65
Aw=0,977

Características organolépticas:

Aspecto: característica y típico del producto
Color: Naranja y rojo
Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media
Textura: Cremosa

OMGs:

No contiene OGM

Etiquetado

Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones

Recomendación de uso

Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.

Condiciones de conservación

Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes

Condiciones de transporte

Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.

Destino del producto

Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa.
Producto Sin gluten, apto para celíacos.

Vida útil

Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción

Legislación de referencia

Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.

especiales



Especiales
Pack Dulces
y Salados

Pack 6
Mojos
Almogrote
Cactus
Savia de palma
Mermelada plátano
Melaza de caña



versiones

1



FT-01.7.1 Paté de Huevas



Packs

**FT-01.4.1 Pack Mojo Rojo-
Mojo Verde Suave Gourmet**

FT-01.4.3 Pack Mojo Rojo- Mojo
Verde 120 g

**FT-01.4.4 Pack Mojo Picón-
Mojo Cilantro**

FT-01.4.5 Pack 3
Mojos-Almogrote 120 g

FT-01.4.6 Pack 3
Mojos-Almogrote 60 g

FT-01.4.7 Pack 4 Mojos 40g

FT-01.4.8 Pack 3 Mojos-Cactus
60 g

FT-01.4.9 Pack 4 Cremas 40g

FT-01.4.10 Pack 4
Mojos-Almogrote-Savia de
palma 25g

**FT-01.4.11 Pack 4
Mojos-Mermelada
plátano-Melaza de caña 25g**

catálogo productos



Argodey Fortaleza

LAS AUTÉNTICAS SALSAS CANARIAS



Argodey Fortaleza SL

C/ Garajonay, 41, 38108 La Laguna

Tfno: 922.29.33.03

www.argodeyfortaleza.com