

GOURMET



Bem-vindo ao M. López, um oásis gastronômico onde os sentidos despertam com os sabores mais requintados e os produtos mais selecionados. Entre no nosso espaço e deixe seduzir-se pela elegância de nossas lojas gourmet que celebra a excelência gastronômica em cada sabor.

Desde requintados embutidos até robustos queijos artesanais, cada item que você encontrará aqui foi cuidadosamente selecionado para garantir uma experiência culinária única e incomparável.

A nossa equipe de especialistas está sempre a disposição para oferecer recomendações personalizadas que irá satisfazer até os paladares mais exigentes.

Cada produto da M.López conta uma história de tradição, paixão e dedicação pelas regiões da Espanha. Temos imenso orgulho de oferecer uma seleção cuidadosa de produtos biológicos e de origem sustentável, respeitando o ambiente e as antigas tradições culinárias.

Mergulhe num mundo de sabores e aromas no M.López, onde cada visita é uma experiência sensorial inesquecível e cada sabor é uma memória afetiva para a alma gastronômica.

Venha descobrir o prazer e o requinte na nossa loja de produtos Gourmet.



GOURMET



AZEITE EXTRA VIRGEM:

O AZEITE ESPANHOL é um produto emblemático da gastronomia espanhola, reconhecido mundialmente pela sua qualidade e sabor distintos. A Espanha possui algumas das denominações de origem mais prestigiadas que certificam a qualidade do azeite produzido em diferentes regiões.

O nosso AZEITE provém das melhores oliveiras de *Castilla y Leon*, de azeitonas muito aromáticas e de sabor inigualável que o tornam único.

Disponível em formato de 250 ml.

GOURMET
M.L.



PRESUNTO IBÉRICO

O presunto ibérico um produto gourmet originário de Espanha, elaborado a partir de porcos ibéricos alimentados principalmente com bolota durante a montanera, época de crescimento nos pastos. Este processo resulta num presunto de sabor único e delicado, com aroma intenso e textura macia e succulenta.

O presunto ibérico que temos é autêntico e da melhor região de Espanha para a sua produção, Guijuelo.

Para venda está disponível em perna inteira ou fatiada à mão.



GOURMET



EMBUTIDO IBÉRICO

CHORIZO IBÉRICO:

O presunto ibérico é um produto gourmet originário da Espanha, elaborado a partir de porcos ibéricos alimentados principalmente com bolota durante a montanera, época de crescimento nos pastos. Este processo resulta num presunto de sabor único e delicado, com aroma intenso e textura macia e succulenta.

O presunto ibérico que temos é autêntico e da melhor região da Espanha para a sua produção, Guijuelo.

Para venda está disponível em perna inteira ou fatiada à mão.



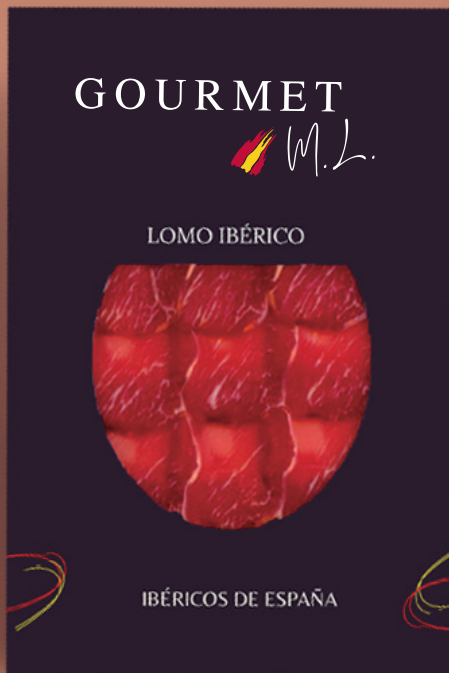
SALCHICHÓN IBÉRICO:

O salchichón ibérico é outro embutido tradicional espanhol, semelhante ao chouriço ibérico mas com algumas diferenças na preparação e no sabor. O seu sabor delicado e ligeiramente picante confere uma suavidade digna de um produto gourmet. Temos fatiados em envelopes de 80 gr.



GOURMET
M.L.

EMBUTIDO IBÉRICO



LOMBO IBÉRICO:

O lombo ibérico é um produto derivado do porco ibérico, raça nativa da Península Ibérica. É feito a partir do lombo, um pedaço de carne de porco magro e macio, temperado com especiarias como páprica, alho e sal.

É um embutido de elevada qualidade, de cor vermelha intensa, fibras de gordura infiltrada e aroma defumado, ideal para os paladares mais requintados.

Temos fatias em envelopes de 80 gr.

GOURMET



QUEIJOS

50% LEITE DE OVELHA 50% LEITE DE VACA

Queijo maturado durante 5 meses, obtido através da fusão de partes iguais de 50% de leite de ovelha e de vaca.

A combinação destes dois tipos de leite e a sua cura resulta a um sabor na boca, com características de frutos secos proporcionados pelo leite de ovelha, e uma leve sensação de ardência devido à idade do leite. Os tamanhos disponíveis são fatias de 250gr.



DE LEITE DE OVELHAS SEMI-CURADA:

Devido à sua curta maturação, de mais de dois meses, mantém um aroma intenso a leite de ovelha. Porém, não possui as notas de um queijo fresco, mas mantém a essência e o sabor do leite, de rebanhos de raças nativas de C y L, conseguindo também uma textura muito cremoso, de sabor aveludado, com uma ligeira acidez agradável na boca e uma casca totalmente natural, permitindo o aparecimento de bolores. Os tamanhos disponíveis são fatias de 250gr.



DE LEITE DE OVELHA CURADO:

Queijo curado elaborado com leite de ovelha, selecionado a partir de rebanhos de raças nativas da região de Castilla y Leon e que realizam pastoreio tradicional. Amadurecido na adega em ótimas condições entre 4 e 6 meses com umidade e temperatura controladas, o que nos permite obter peças únicas.

É um queijo prensado com sabor intenso em leite de ovelha ; consistência cremosa, sabor aveludado e doce extremamente agradável ao paladar.

Os tamanhos disponíveis são fatias de 250gr.



GOURMET
M.L.



VINHOS



VINHO BRANCO VERDEJO:

O vinho branco Verdejo é um vinho espanhol elaborado principalmente a partir da uva Verdejo, variedade nativa da região de Castilla y León na Espanha.

Este vinho é conhecido pelo seu frescor, aromas intensos e com sabores delicados de fruta. Garrafas de 75cl.



VINHO ROSÉ:

O vinho rosé Cigales é um tipo específico de vinho rosé produzido na região vinícola de Cigales, localizada na província de Valladolid, na comunidade autónoma de Castilla e León, na Espanha.

Os vinhos rosés Cigales costumam apresentar uma cor rosa pálido a rosa profundo, dependendo do tempo de maturação com as cascas das uvas. Apresentam aromas frescos e frutados, com notas predominantes de frutos vermelhos como morangos, framboesas e cerejas. Na boca são vinhos vivos e refrescantes, com boa acidez e final persistente. Garrafas de 75 cl.



GOURMET



VINHOS



GOURMET


VINHO DE CARVALHO TINTO:

Vinho Roble de Cigales é um termo que se refere a um estilo específico de vinho tinto com denominação de Origem em Cigales, na Espanha. Este tipo de vinho caracteriza-se por ser jovem, frutado e envelhecido brevemente em barricas de carvalho, geralmente alguns meses, o que lhe confere certas notas de madeira e baunilha. O período de envelhecimento em carvalho é geralmente mais curto do que o de outros estilos de vinho. Garrafas de 75cl.



VINHO TINTO ENVELHECIDO:

O vinho tinto Crianza de Ribera del Duero é um tipo específico de vinho produzido na região vinícola de Ribera del Duero. Para ostentar o rótulo "Crianza", o vinho deve ser envelhecido no mínimo 24 meses, sendo pelo menos 12 desses meses passados em barricas de carvalho. Estes requisitos garantem uma certa qualidade e complexidade ao vinho. Os vinhos Crianza da Ribera del Duero tendem a ser robustos e cheios de sabor, com notas intensas de fruta, taninos bem integrados e um carácter picante e terroso devido ao envelhecimento em barricas de carvalho. Garrafas de 75 cl.



AZEITONAS

APIMENTADA:

As azeitonas picantes da Espanha são uma variante das azeitonas temperadas que se caracterizam por terem um sabor picante. Este tipo de azeitona é geralmente preparado adicionando pimenta ou pimenta malagueta à mistura de molho durante o preparo.

Disponível em potes de 500gr.

MEDITERRÂNEA:

As azeitonas mediterrâneas da Espanha são uma variedade de azeitonas cultivadas e preparadas nas regiões mediterrâneas do país, como Andaluzia, Catalunha, Valência e outras áreas quentes e ensolaradas. O processo de preparação começa com um molho que é uma mistura de azeite extra, azeitona virgem e uma variedade de ervas e especiarias mediterrânicas, como alho, orégãos, tomilho, alecrim e louro. Estes sabores complementam as características únicas das azeitonas e fazem delas um petisco delicioso e versátil.

Disponível em potes de 500g.



GOURMET



ACESSÓRIOS

FACAS DE PRESUNTO:



TAÇAS DE VINHO:



PORTA PRESUNTO:



SACOS DE GELO PARA VINHO:



GOURMET
M.L.