

GOURMET



Bienvenido a M. López, un oasis gastronómico donde los sentidos despiertan con los sabores más refinados y los productos más seleccionados. Entre en nuestro espacio y déjese seducir por la elegancia de nuestras tiendas gourmet que celebran la excelencia gastronómica en cada sabor.

Desde embutidos refinados hasta robustos quesos artesanales, cada artículo que encontrará aquí ha sido cuidadosamente seleccionado para garantizar una experiencia culinaria única e incomparable.

Nuestro equipo de especialistas está siempre a su disposición para ofrecer recomendaciones personalizadas que satisfagan hasta los paladares más exigentes.

Cada producto de M. López cuenta una historia de tradición, pasión y dedicación por las regiones de España. Estamos muy orgullosos de ofrecer una selección cuidadosa de productos orgánicos y de origen sostenible, respetando el medio ambiente y las antiguas tradiciones culinarias.

Sumérjase en un mundo de sabores y aromas en M. López, donde cada visita es una experiencia sensorial inolvidable y cada sabor es un recuerdo afectivo para el alma gastronómica.

Venga a descubrir el placer y el refinamiento en nuestra tienda de productos gourmet.



GOURMET



ACEITE EXTRA VIRGEM:

El ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL es un producto emblemático de la gastronomía española, reconocido mundialmente por su calidad y sabor distintivos. España cuenta con algunas de las denominaciones de origen más prestigiosas que certifican la calidad del aceite producido en diferentes regiones.

Nuestro ACEITE proviene de los mejores olivares de Castilla y León, de aceitunas muy aromáticas y de sabor inigualable que lo hacen único.

Disponible en formato de 250 ml.

GOURMET
M.L.



JAMÓN IBÉRICO

El jamón ibérico es un producto gourmet originario de España, elaborado a partir de cerdos ibéricos alimentados principalmente con bellotas durante la montanera, época de crecimiento en los pastos. Este proceso da lugar a un jamón de sabor único y delicado, con un aroma intenso y una textura suave y jugosa.

El jamón ibérico que ofrecemos es auténtico y proviene de la mejor región de España para su producción, Guijuelo.

Está disponible para la venta en pierna entera o cortado a mano.



GOURMET



EMBUTIDO IBÉRICO

CHORIZO IBÉRICO:

El chorizo ibérico es un producto gourmet originario de España, elaborado a partir de cerdos ibéricos alimentados principalmente con bellotas durante la montanera, época de crecimiento en los pastos. Este proceso da lugar a un chorizo de sabor único y delicado, con un aroma intenso y una textura suave y jugosa.

El chorizo ibérico que ofrecemos es auténtico y proviene de la mejor región de España para su producción, Guijuelo.

Está disponible para la venta en pieza entera o cortado a mano.



SALCHICHÓN IBÉRICO:

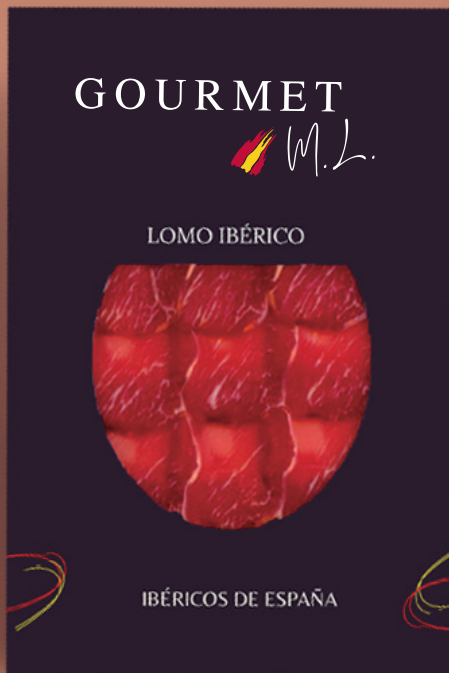
El salchichón ibérico es otro embutido tradicional español, similar al chorizo ibérico pero con algunas diferencias en la preparación y el sabor. Su sabor delicado y ligeramente picante le otorga una suavidad digna de un producto gourmet.

Ofrecemos salchichón ibérico en lonchas, disponibles en sobres de 80 gr.



GOURMET
M.L.

EMBUTIDO IBÉRICO



LOMO IBÉRICO:

El lomo ibérico es un producto derivado del cerdo ibérico, raza autóctona de la Península Ibérica. Se elabora a partir del lomo, un corte magro y tierno del cerdo, que se sazona con especias como pimentón, ajo y sal.

Es un embutido de alta calidad, de color rojo intenso, con vetas de grasa infiltrada y un aroma ahumado, ideal para los paladares más refinados.

Disponemos de lonchas en sobres de 80 gr.

GOURMET



QUEIJOS

50% LECHE DE OVEJA 50% LECHE DE VACA



Queso curado durante 5 meses, obtenido a través de la fusión de partes iguales de 50% de leche de oveja y de vaca.

La combinación de estos dos tipos de leche y su maduración dan como resultado un sabor en boca con características de frutos secos proporcionados por la leche de oveja, y una ligera sensación de picante debido a la edad del queso.

Los tamaños disponibles son en lonchas de 250 gr.

DE LECHE DE OVEJA SEMI-CURADO:

Debido a su corta maduración, de más de dos meses, mantiene un aroma intenso a leche de oveja. Sin embargo, no posee las notas de un queso fresco, pero conserva la esencia y el sabor de la leche, proveniente de rebaños de razas autóctonas de Castilla y León. El resultado es una textura muy cremosa, con un sabor aterciopelado y una ligera acidez agradable en el paladar, acompañado de una corteza completamente natural que permite la aparición de mohos. Los tamaños disponibles son en lonchas de 250 gr.



DE LECHE DE OVEJA CURADO:

Queso curado elaborado con leche de oveja, seleccionada a partir de rebaños de razas autóctonas de la región de Castilla y León que practican el pastoreo tradicional. Madurado en la bodega en óptimas condiciones entre 4 y 6 meses, con humedad y temperatura controladas, lo que nos permite obtener piezas únicas.

Es un queso prensado con un sabor intenso a leche de oveja; su consistencia cremosa, sabor aterciopelado y dulce resulta extremadamente agradable al paladar. Los tamaños disponibles son en lonchas de 250 gr.



GOURMET
M.L.



VINOS



VINO BLANCO VERDEJO:

El vino blanco Verdejo es un vino español elaborado principalmente a partir de la uva Verdejo, variedad autóctona de la región de Castilla y León en España.

Este vino es conocido por su frescura, aromas intensos y sabores delicados de frutas. Disponible en botellas de 75 cl.



VINO ROSADO:

El vino rosado Cigales es un tipo específico de vino rosado producido en la región vinícola de Cigales, ubicada en la provincia de Valladolid, en la comunidad autónoma de Castilla y León, en España.

Los vinos rosados Cigales suelen presentar un color que varía de rosa pálido a rosa profundo, dependiendo del tiempo de maduración con las pieles de las uvas. Presentan aromas frescos y afrutados, con notas predominantes de frutos rojos como fresas, frambuesas y cerezas. En boca, son vinos vivos y refrescantes, con buena acidez y un final persistente.

Disponible en botellas de 75 cl.



GOURMET


VINOS



GOURMET
 M.L.

VINO ROBLE TINTO:

El vino Roble de Cigales es un término que hace referencia a un estilo específico de vino tinto con denominación de origen en Cigales, España. Este tipo de vino se caracteriza por ser joven, afrutado y envejecido brevemente en barricas de roble, generalmente durante unos meses, lo que le otorga ciertas notas de madera y vainilla. El periodo de envejecimiento en roble es generalmente más corto que el de otros estilos de vino. Disponible en botellas de 75 cl.



VINO CRIANZA:

El vino tinto Crianza de Ribera del Duero es un tipo específico de vino producido en la región vinícola de Ribera del Duero. Para ostentar el distintivo "Crianza", el vino debe ser envejecido durante al menos 24 meses, siendo al menos 12 de esos meses en barricas de roble. Estos requisitos garantizan una cierta calidad y complejidad al vino. Los vinos Crianza de Ribera del Duero tienden a ser robustos y llenos de sabor, con notas intensas de fruta, taninos bien integrados y un carácter especiado y terroso debido al envejecimiento en barricas de roble. Disponible en botellas de 75 cl.



ACEITUNAS

PICANTE:

Las aceitunas picantes de España son una variante de las aceitunas aderezadas que se caracterizan por tener un sabor picante. Este tipo de aceituna generalmente se prepara añadiendo pimienta o guindilla a la mezcla de adobo durante su preparación.

Disponible en tarros de 500 gr.

MEDITERRÁNEA:

Las aceitunas mediterráneas de España son una variedad de aceitunas cultivadas y preparadas en las regiones mediterráneas del país, como Andalucía, Cataluña, Valencia y otras áreas cálidas y soleadas. El proceso de preparación comienza con un adobo que es una mezcla de aceite de oliva virgen extra, aceitunas frescas y una variedad de hierbas y especias mediterráneas, como ajo, orégano, tomillo, romero y laurel. Estos sabores complementan las características únicas de las aceitunas, convirtiéndolas en un aperitivo delicioso y versátil.

Disponible en tarros de 500 g.



GOURMET



ACESSÓRIOS

CUTILLO DE JAMÓN:



COPAS DE VINO:



PORTA JAMÓN:



BOLSAS DEL HIELO PARA VINO:



GOURMET
M.L.