



Quinta *Carmelita*

ALIMENTOS GOURMET

CATÁLOGO 2026

Quinta Carmelita

NOSOTROS



Fundamos la empresa basándonos en principios sociales y ambientales de sostenibilidad, garantizando que sus productos fueran compatibles con la tierra donde crecían, a la vez que velamos por el bienestar del territorio y de las comunidades productoras. Combinando la pasión por el desarrollo sostenible con el compromiso de crear productos que, al exportarse, pudieran convertirse en el futuro de estos agricultores, también ofrecen productos 100% naturales al público.

Desde 2015, hemos trabajado con pequeños productores de frutas y verduras en las zonas de Ilopango y Cojutepeque, adquiriendo conocimientos que nos han permitido crear recetas para una línea de alimentos.

Un ingrediente esencial para el éxito de nuestra misión es involucrarnos plenamente en el proceso, desde la colaboración directa con los agricultores hasta el diseño del empaque... y, por supuesto, en cada paso intermedio. Quinta Carmelita, en el sector alimentario, trabaja a pequeña escala con ingredientes cuidadosamente seleccionados para brindar a quienes prueban nuestros productos una experiencia inolvidable. Quinta Carmelita, el nombre de nuestro lugar de trabajo y hogar familiar, nos ayuda a evocar todo lo que queremos representar: productos frescos y 100% naturales directamente de los agricultores.



TOMATES DESHIDRATADOS EN ACEITE DE OLIVA

Descripción

Nuestros tomates deshidratados son el acompañamiento ideal para tablas de quesos, pastas o ensaladas. El aceite de oliva infundido puede utilizarse posteriormente para dar un toque gourmet a tus platillos.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
380g	24	Vidrio
LIBRAS	BOLSA	Plástico

TOMATES
SELECCIONADOS,
DESHIDRATADOS
LENTAMENTE PARA
CONCENTRAR SU SABOR,
CONSERVADOS EN ACEITE
DE OLIVA VIRGEN CON
UNA MEZCLA DE HIERBAS
AROMÁTICAS Y AJO.



TOMATES DESHIDRATADOS EN ACEITE DE OLIVA

DEFINICIÓN	Producto obtenido a partir de tomates frescos, sanos y maduros, los cuales han sido sometidos a un proceso de deshidratación controlada para reducir su contenido de humedad y concentrar sus azúcares y sabores naturales. Posteriormente, son envasados y sumergidos en aceite de oliva virgen de primera calidad, adicionado con hierbas aromáticas y especias.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Tomate deshidratado, Aceite de Oliva Virgen., Ajo deshidratado, Mezcla de hierbas aromáticas, Sal marina.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Libre de gluten: Por su naturaleza, los ingredientes no contienen trigo, cebada o centeno. Libre de lácteos: Producto de origen vegetal. Nota: Procesado en una planta que maneja otros productos artesanales. No contiene frutos secos, soja ni huevo en su formulación.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Cerrado: Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. Abierto: Una vez abierto, se recomienda mantener bajo refrigeración (entre 4°C y 7°C). Es fundamental que los tomates permanezcan siempre cubiertos por el aceite para evitar la oxidación. Manejo: Utilizar utensilios limpios para extraer el producto del envase.
DISTRIBUCIÓN	Cerrado: 24 meses a partir de su fecha de elaboración bajo condiciones óptimas de almacenamiento. Abierto: Se recomienda su consumo preferente en los siguientes 30 días tras su apertura para disfrutar de su máxima frescura.
VIDA ÚTIL	24 MESES
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Calorías: Alto contenido energético saludable proveniente del aceite de oliva. Grasas: Predominio de grasas monoinsaturadas (ácido oleico). Vitaminas: Rico en Licopeno (antioxidante), Vitamina C y Vitamina A. Minerales: Aporte de potasio y hierro. Bajo en colesterol y sodio.
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Formas de Consumo: Ideal para acompañar tablas de quesos y embutidos, como topping en pizzas artesanales, ingrediente en ensaladas mediterráneas, pastas, sándwiches gourmet o simplemente sobre pan tostado con queso crema. El aceite sobrante es excelente para aliñar ensaladas o cocinar carnes. Consumidores Potenciales: Público general que busca alimentos saludables, vegetarianos, amantes de la cocina gourmet, chefs y entusiastas de la dieta mediterránea.

Quinta Carmelita



MUHAMMARA

Descripción

Elaborado artesanalmente siguiendo la tradición del Medio Oriente. Esta emulsión destaca por la calidad de sus pimientos rojos tatemados, nueces y aceite de oliva virgen. Su perfil de sabor es una danza entre el ahumado natural y la acidez frutal, logrando una textura rústica que deleita los sentidos. *Sin conservantes artificiales.*

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
380g	24	Vidrio
750G	6	Tarro Pláastico

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TABLAS DE QUESOS MADUROS O COMO BASE PARA UN SALMÓN A LA PARRILLA.

MARIDAJE SUGERIDO: PAN DE MASA MADRE TOSTADO, BASTONES DE PAN PITA, VINO BLANCO SECO PARA RESALTAR SUS NOTAS AHUMADAS. VINO ROSADO PARA ACOMPAÑAR SI QUIERES TENER QUESOS SUAVES O PAN ARTESANAL DE CORTEZA DURA.

SE NECESITA TENER EN REFRIGERACIÓN EN PUNTO DE VENTA.



BABA GANUSH

Descripción

Nuestra versión de este clásico mediterráneo comienza con berenjenas frescas, asadas directamente al fuego para capturar ese sabor ahumado tan característico y profundo. El resultado es una crema de textura untuosa y sedosa, enriquecida con el toque cremoso del tahini y notas cítricas que despiertan el paladar. Es un tributo a la paciencia y al buen gusto.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
380g	24	Vidrio
750G	6	Tarro Plástico

DESCUBRE UNA OPCIÓN LIGERA Y SOFISTICADA PARA TUS REUNIONES. ELABORADO CON INGREDIENTES NATURALES, NUESTRO BABA GANUSH DESTACA POR LA PUREZA DE SU INGREDIENTE PRINCIPAL, TATEMADO LENTAMENTE HASTA ALCANZAR SU PUNTO MÁXIMO DE SABOR. LA SUTIL MEZCLA DE AJO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN COMPLETA ESTA DELICIA SALUDABLE PERO LLENA DE CARÁCTER.

MARIDAJE SUGERIDO:

- TRIÁNGULOS DE PAN PITA TIBIO, CRUDITÉS DE VEGETALES FRESCOS O UN VINO TINTO JOVEN QUE COMPLEMENTE LAS NOTAS DE BRASA.
- ACOMPÁÑALO CON QUESO FETA DESMORONADO Y UN HILO DE ACEITE DE OLIVA POR ENCIMA PARA ELEVARE LA PRESENTACIÓN.
- IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES A LA PARRILLA, CORDERO O SIMPLEMENTE CON PAN ARTESANAL DE COSTRA GRUESA.

SE NECESITA TENER EN REFRIGERACIÓN EN PUNTO DE VENTA.



YOGURT GRIEGO

Descripción

Nuestro yogurt griego redefine la cremosidad. Elaborado mediante un proceso de filtrado lento para eliminar el exceso de suero, logramos una **textura untuosa**, densa y aterciopelada que se sostiene por sí sola. Sin espesantes ni aditivos, solo la pureza de la leche seleccionada y cultivos activos, resultando en un perfil de sabor equilibrado con esa acidez elegante que caracteriza a un verdadero yogurt con un perfil proteico superior y una consistencia firme

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
380g	24	Vidrio
750G	6	Tarro Pláastico

YOGURT DE ESTILO MEDITERRÁNEO CON TEXTURA UNTUOSA Y FIRME, OBTENIDO POR FILTRADO NATURAL. EL TOQUE ÚNICO: UNA CREMOSIDAD SUPERIOR LOGRADA ÚNICAMENTE A TRAVÉS DEL TIEMPO Y LA TÉCNICA, CONSERVANDO TODOS LOS BENEFICIOS DE LOS PROBIÓTICOS NATURALES SIN AZÚCARES AÑADIDOS.

MARIDAJE SUGERIDO:

- FRUTOS ROJOS FRESCOS, UN HILO DE MIEL DE ABEJA PURA O GRANOLA ARTESANAL. PERFECTO PARA DESAYUNOS DE ALTA GAMA O COMO BASE PREMIUM PARA SALSAS TIPO TZATZIKI. ACOMPÁÑALO CON HIGOS FRESCOS, NUECES DE NOGAL O ÚSALO PARA ELEVAR TUS POSTRES CASEROS.

SE NECESITA TENER EN REFRIGERACIÓN EN PUNTO DE VENTA.



QUESO DE CABRA Y VACA ESTILO MONTCHÉVRE

Descripción

Inspirado en las mejores tradiciones queseras, este rulo combina la nobleza de la leche de vaca con la personalidad vibrante de la leche de cabra. El resultado es un queso de **textura untuosa** y fundente, con un perfil de sabor fresco y equilibrado que culmina en una nota cítrica muy sutil. Su blancura impecable y su cuerpo cremoso lo convierten en la pieza central de cualquier tabla de quesos.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
380g	24	Vidrio
750G	6	Tarro Pláastico

Variantes

1. QUESO BLEND CON ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS FINAS
LA ESENCIA DEL MEDITERRÁNEO ESTE QUESO ESTILO MONTCHÉVRE SE SUMERGE EN UNA CUIDADOSA SELECCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, QUE ACTÚA COMO VEHÍCULO PARA UNA MEZCLA DE HIERBAS AROMÁTICAS. LA TEXTURA UNTUOSA DEL QUESO SE FUNDE CON LA SEDOSIDAD DEL ACEITE, CREANDO UN PERFIL DE SABOR PROFUNDO, HERBÁCEO Y DELICADAMENTE AHUMADO.
- DIFERENCIACIÓN: EL ACEITE DE OLIVA NO SOLO CONSERVA, SINO QUE MADURA EL SABOR DEL QUESO, APORTANDO UNA NOTA ATERCIOPELADA AL PALADAR.
- MARIDAJE SUGERIDO: PAN DE FOCACCIA, TOMATES DESHIDRATADOS Y UN VINO TINTO JOVEN.
2. QUESO BLEND CON MIEL PURA Y CRANBERRIES
EL EQUILIBRIO DULCE-ÁCIDO UN FESTÍN VISUAL Y SENSORIAL. CUBRIMOS NUESTRO QUESO DE MEZCLA CON UNA CAPA GENEROSA DE CRANBERRIES DESHIDRATADOS, CUYOS Matices ROJOS VIBRANTES CONTRASTAN CON LA PUREZA DEL QUESO. EL TOQUE FINAL LO DA UN BAÑO DE MIEL DE ABEJA DE FLORES SILVESTRES, QUE EQUILIBRA LA ACIDEZ NATURAL DE LA FRUTA Y LA CABRA, LOGRANDO UNA TEXTURA UNTUOSA Y COMPLEJA.
- DIFERENCIACIÓN: LA EXPLOSIÓN DE FRESCURA DE LOS CRANBERRIES ROMPE LA DENSIDAD DEL QUESO, CREANDO UN BOCADO LIGERO Y SOFISTICADO.
- MARIDAJE SUGERIDO: VINO ESPUMOSO O CHAMPAGNE, NUECES TOSTADAS Y FRUTAS BLANCAS COMO PERA O MANZANA.

SE NECESITA TENER EN REFRIGERACIÓN EN PUNTO DE VENTA.



QUESO FRESCO DE CABRA

Descripción

Nuestro queso fresco es la máxima expresión de la leche de cabra seleccionada. Elaborado artesanalmente para lograr una **textura suave y delicada**, este queso destaca por su color blanco inmaculado y un sabor limpio con notas cítricas muy sutiles. Es un queso joven, ligero y vibrante, diseñado para quienes aprecian la elegancia de lo natural y lo recién hecho.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
200G	6	Bolsa
Libra	3	Bolsa

ESTE QUESO SE CARACTERIZA POR SU FRESCURA EXCEPCIONAL Y SU CAPACIDAD PARA REALZAR OTROS INGREDIENTES SIN OPACARLOS. SU APPETITE APPEAL RESIDE EN SU APARIENCIA RÚSTICA Y FRESCA, QUE AL CORTE REVELA UNA HUMEDAD PERFECTA. ES EL EQUILIBRIO IDEAL ENTRE UNA TEXTURA QUEBRADIZA Y UN CORAZÓN TIERNO.

MARIDAJE SUGERIDO:

- FRUTAS FRESCAS (UVAS O HIGOS), UN TOQUE DE MIEL DE ABEJA O UNA COPA DE VINO BLANCO JOVEN Y AFRUTADO.
- DESMORONADO SOBRE ENSALADAS VERDES, COMO BASE PARA TOSTADAS GOURMET CON TOMATE CHERRY Y ALBAHACA, O SIMPLEMENTE CON UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA.
- IDEAL CON SAUVIGNON BLANC, NUECES TOSTADAS O JALEAS DE FRUTOS ROJOS.

SE NECESITA TENER EN REFRIGERACIÓN EN PUNTO DE VENTA.



PRODUCTOS DE LECHE VACA

Descripción

La transparencia es el ingrediente principal de nuestros lácteos. En **Quinta Carmelita**, nos alejamos de los procesos industriales para ofrecer productos "vivos": cremas crudas, yogures filtrados naturalmente y quesos frescos que conservan toda su riqueza nutricional y enzimática. Nuestra diferenciación radica en lo que *no* añadimos; sin espesantes, sin gomas y sin conservantes artificiales. El resultado es una **textura untuosa** y un sabor genuino que solo se logra cuando se respeta el ciclo natural de la leche de vaca y cabra.

- **MOZZARELLA EN BOLITAS**
- **RICOTTA**
- **QUESO CREMA DOBLE**
- **MANTEQUILLA CRUDA**
- **QUESO FETA**
- **CREMA ESPESA CRUDA**

SE NECESITA TENER EN REFRIGERACIÓN EN PUNTO DE VENTA.

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
380g	24	Vidrio
750G	6	Tarro Pláastico

Quinta Carmelita



MERMELADAS

Para preparar nuestra confitura, utilizamos exclusivamente ingredientes de alta calidad, cocinando cuidadosamente a mano frutas y jugos de fruta cuidadosamente seleccionados en ollas tradicionales. Nuestras cremas se elaboran para preservar la deliciosa complejidad y textura de la fruta, sin aditivos ni conservantes artificiales. Obteniendo fruta de productores locales. Utilizamos un proceso intensivo en escogiendo la fruta que utilizaremos trabajamos en lotes pequeños.

PODEMOS HACER CONFITURA CON AZÚCAR COMÚN PARA UNA TEXTURA TRADICIONAL O SIN AZÚCAR AÑADIDO UTILIZANDO ZUMOS DE FRUTAS COMO ENDULZANTE.

- SABORES DISPONIBLES:
- FRESA, MORA, MARACUYÁ
- FRESA
- GUAYABA
- NARANJA PIÑA
- TORONJA, NARANJA
- MANGO MARACUYÁ
- ROSA DE JAMAICA Y ESPECIAS
- HIGO Y MEZCAL

DURACIÓN DOS AÑOS.



MERMELADAS

	Con azúcar	Sin azúcar añadida
DEFINICIÓN	Conserva elaborada con fruta cocida y azúcar común.	Conserva elaborada con frutas cocidas y jugos de frutas concentrados como edulcorante
COMPOSICIÓN Y CONSUMO	Ingredientes: 50% - 60% Fruta 50% - 40% Azúcar, Pectina y Zumo de Limón.	Ingredientes: 51% - 60% Fruta 49% - 40% Jugos de Fruta 49% - 40% Concentrados (Uvas y Dátiles) Pectina y Jugo de Limón
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	CARGA SECA	
ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN	En vehículos que no presenten riesgo de contaminación ni proliferación de microorganismos, y que protejan los alimentos de alteraciones o daños en el material de embalaje. El producto no debe colocarse directamente sobre el suelo del vehículo.	
VIDA ÚTIL	24 MESES	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL GENERAL	Calorías: Aproximadamente 55 calorías por cucharada (20 g). Carbohidratos: De 13,8 g a 15,0 g por cucharada (20 g). Azúcares: La mayoría de los carbohidratos son azúcares, generalmente entre 9 y 10 g por cucharada (20 g). Grasas: No contienen grasas. Proteínas: Insuficiente proteína.	
	Después de abrir, mantener refrigerado.	
Capacidad de producción	200 kilos por día (800 botes de 8 onzas o 572 de 12 onzas), se puede aumentar fácilmente según la demanda.	

ENVASE DE VIDRIO PRESENTACIÓN	CAJA MASTER/ PESO BRUTO	BEEKEEPER	PALLET 1200X1000X162MMS
8 oz	24 Botellas de 0,75 lbs cada uno / 18 libras por caja	12,3x38,5x25,8 cms Altura de Colmena 11,5 cm	20'GP contenedor 1880~2160 cajas 40'GP contenedor 3880~4464 cajas 40'HQ contenedor 4656~5580 cajas
12 oz	12 BOTES DE 1 KILO C/U / 12 KILOS POR CAJA 24 BOLSAS DE 1 LB C/U / 24 LBS POR CAJA	11.2 x 15.2 x 6.8 PLG; Altura Colmena 6.7 PLG	20' GP contenedor ~ 1152 cajas mas 40' GP contenedor ~ 2592 cajas mas 40' HQ contenedor ~ 2592 cajas mas

MERMELADAS

**Presentaciones
para la industria**



3 k g



3 8 l i b r a s

Quinta Carmelita



ENCURTIDOS

El acompañante que tus platillos estaban esperando. Ideales para tablas de quesos, asados o para darle ese toque 'crunchy' a tus ensaladas. Calidad, directamente de nuestra cocina a tu hogar.

La paciencia tiene un sabor inigualable, texturas crujientes y el balance perfecto de acidez. Hechos en pequeños lotes para garantizar que cada frasco sea una joya en tu mesa. ¿Cuál abrirías primero?"

PRESENTACIONES

PRESENTACIONES	UNIDADES POR CAJA	ENVASE
500g	6	Vidrio
850	6	Vidrio.

EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE EL CRUJIDO Y LA ACIDEZ. TRANSFORMA LO ORDINARIO EN UNA EXPERIENCIA GOURMET.

SABORES DISPONIBLES:

- CEBOLLA MORADA
- PEPINILLOS
- JALAPEÑO
- PAPAYA VERDE
- FLOR DE IZOTE

DURACIÓN CUATRO AÑOS.