



Hintergrundwissen Hornos de Lamastelle

MARINEX SA, ein führendes Unternehmen und immer an der Spitze der Innovation und Entwicklung, mit dem Ziel, seinen Kunden die besten Produkte anzubieten, macht einen Schritt in der Geschichte des Unternehmens mit der Übernahme der Generalvertretung von Hornos de Lamastelle für die gesamte Schweiz.

Die Empanadas, Tarta de Santiago und Bizcochos von Lamastelle gehören zu den am meisten geschätzten Produkten weltweit. Nach alten traditionellen galizischen Rezepten werden diese Köstlichkeiten handwerklich hergestellt ... und das 100 % natürlich ohne Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärker, chemischen Zusatzstoffen oder Farbstoffen.

Eine Hommage an Natürlichkeit und Genuss!



Handwerklich hergestellte Backwaren, die neue Wege in Qualität und Natürlichkeit vorzeigen. Die Empanadas und Tartas – von vielen Menschen in unserem Land nachgefragt – sind nun ab sofort direkt vom Importeur erhältlich.

Eine gesunde und einfache Art und Weise die geschmackvollen galizischen Empanadas zuhause zu geniessen, im Restaurant oder in Hot Points zu servieren – vorbei die Zeiten mit stundenlanger Vorbereitung zu Hause oder in der Produktion in Gastrobetrieben.

Es ist uns eine Freude stets Delikatessen noch höchster Qualität auf dem Markt anbieten zu dürfen.

◆ MARINEX SA

Seefeldquai 1
6318 Walchwil
Schweiz

T 041 759 83 22
logistik@marinex.ch
www.marinex.ch

lamastelle

Seite 1 von 4



Dazu passt - wie könnte es anders sein – exklusiv in unserem Land – die weltweit bekannte und echte "Tarta de Santiago" IGP (geschützte geografische Angabe). Eine süsse Delikatesse ausschliesslich aus lokalen Produkten und zu 100 % natürlich hergestellt.

Von höchster Qualität, können Sie diese Köstlichkeit mit Ihren Freunden als Dessert zu jeder Tageszeit geniessen: ob beim Frühstück, zu Mittag, nachmittags zur Pause oder nach einem schönen Abendessen bei Sonnenuntergang – am besten begleitet von einem feinen Kaffee.



Empanadas aus Galizien

“16 Jahrhunderte auf Ihrem Gaumen” Empanadas sind in Galizien seit der Zeit der Goten im siebten Jahrhundert bekannt, in denen entsprechende Vorschriften im Siglo VII für die Verarbeitung erlassen wurden.

Selbst im Portikus der Kathedrale von Santiago de Compostela, die jährlich von Millionen von Pilgern aus der ganzen Welt besucht wird, sind die Galizischen Pasteten als Schnitzereien seit dem zwölften Jahrhundert abgebildet.

Und nach so vielen Jahrhunderten wird dieser handwerkliche Herstellprozess auch weiterhin angewendet. Und für die anspruchsvollsten Gaumen an moderne Konsumgewohnheiten angepasst, ohne die traditionelle Kultur der Jahrhunderte zu verlassen (hohe Qualität der Produkte, Zutaten und Entwicklung). Empanadas sind praktische und köstliche Convenience Produkte, in vielen Geschmacksrichtungen.



Diese macht sie vielseitig und können so zu jeder Tageszeit und überall genossen werden.

◆ MARINEX SA

Seefeldquai 1
6318 Walchwil
Schweiz

T 041 759 83 22
logistik@marinex.ch
www.marinex.ch





Der Wert des Handwerks

Sicherlich das ist das Geheimnis des authentischen Geschmacks der besten traditionellen galizischen Pasteten. Und natürlich die erlesenen Zutaten: Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.

Weizenmehl, Wasser, Salz, Olivenöl extra vergine ... und die Füllungen, die Sie mögen: Thunfisch, Kabeljau, Saint Jacques, Tintenfisch, Muscheln, Huhn, Herzmuscheln.

Auch neue, moderne Aromen passen in dieses Format. Was im Laufe der Jahrhunderte so erfolgreich war, fließt nun aus vielen Kulturen in neue Füllungen: Kebab, TexMex, Pizza, Argentina, Aisa Style und vieles mehr.



Wenn Sie eine unserer Empanadas degustieren, wird Ihr Gaumen von einer Explosion von Aromen und Geschmacksrichtungen überrascht.



Versuchen Sie es einfach mal!

Verpassen nicht die Gelegenheit einen der begehrtesten Produkte auf dem Markt! Für das optimalste Ergebnis ist es nur notwendig, den Ofen für 10 Minuten bei 180 ° C vorzuwärmen, und dann die noch gefrorenen direkt in den Ofen zu schieben und für 40-45 Minuten zu backen.

So einfach ist es gutes Essen zu geniessen!

◆ MARINEX SA

Seefeldquai 1
6318 Walchwil
Schweiz

T 041 759 83 22
logistik@marinex.ch
www.marinex.ch





Die echte Tarta de Santiago

Unsere Tarta de Santiago ist die einzige mit IGP (ggA geschützte geografische Angabe), zertifizierte Tarta, die auf dem Markt erhältlich ist, und die ausschliesslich natürliche und einheimische Zutaten aufweist.

Das ursprüngliche Rezept für den Kuchen von Santiago ist über die Jahrhunderte erhalten geblieben. Obwohl die Tarta de Santiago als Hauptbestandteil Mandel aufweist (36 % Mandeln aus Marcona), pasteurisiertes Ei, Puderzucker ... darf sie nicht mit Mandelkuchen verwechselt werden. Das sind zwei verschiedene Rezepte.



Unser Rezept, 100 % natürlich, macht dieses Produkt zu einem echten Leckerbissen. Eine Delikatesse für anspruchsvolle Gaumen, die es als leckeren Kuchen beschreiben, bei der die einzigartige Textur und die edlen Aromen eine vollkommene Komposition des Geschmacks erreichen! Degustieren Sie die Tarta de Santiago ... **Sie werden sie lieben.**



Kuchen - wie hausgemacht

Nach intensiven Studien und immer treu unserer Politik der maximale Natürlichkeit und Qualität in allen unseren Produkten entwickelten wir die neue Linie von Kuchen: Handwerklich und zu 100 % natürlich hergestellt.

Vollkorn-Karotte, Apfel-Rosinen, Mehrkorn , Doppel-Choco, ... mit einer Vielzahl von Aromen, übertreffen unsere Cakes die Erwartungen der anspruchsvollsten Gaumen weltweit.

Der wahre Wert von natürlichen, gesunden und erlesenen Delikatessen.



◆ MARINEX SA

Seefeldquai 1
6318 Walchwil
Schweiz

T 041 759 83 22
logistik@marinex.ch
www.marinex.ch

lamastelle

Seite 4 von 4