



RIBERA DE XÚQUER

un riu d'experiències

CATÁLOGO DE PRODUCTOS LOCALES

CATÀLEG DE PRODUCTES LOCALS



RIBERA DE XÚQUER
un riu d'experiències

Catálogo de productos agroalimentarios producidos, transformados y elaborados en la Ribera de Xúquer

Catàleg de productes agroalimentaris produïts, transformats i elaborats en la Ribera de Xúquer

Edita:

Consorci de la Ribera
C/ Taronger, 116 - 46600 Alzira (València)
turisme@consorcidelaribera.com
www.consorcidelaribera.com

Autores:

Departament de Turisme, Departament d'Educació Ambiental
i KM ZERO Food Innovation Hub

Diseño y maquetación: KM ZERO Food Innovation Hub

Año: 2020

Nota del editor:

La realización del presente *Catálogo de productos agroalimentarios producidos, transformados y elaborados en la Ribera del Xúquer* ha contado con la financiación del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Valencia.

Nota de l'editor:

La realització del present *Catàleg de productes agroalimentaris produïts, transformats i elaborats en la Ribera de Xúquer* ha comptat amb el finançament del Patronat Provincial de Turisme de la Diputació de València.





ÍNDICE

INDEX

Naranjas	8
Taronges	
Kakis	14
Caquis	
Arroz	20
Arròs	
Miel	26
Mel	
Frutas y Verduras	32
Fruites i Verdures	
Productos Elaborados	38
Productes Elaborats	
Queso	40
Formatges	
Embutidos	42
Embotits	
Mermeladas y Salsas	44
Melmelades i salses	
Horno	46
Forn	
Aceite	50
Oli	
Vino	51
Vi	
Cerveza	52
Cervesa	
Café	54
Café	
Chocolate	55
Xocolate	
Guía Gastronómica	58
Guia Gastronòmica	



RIBERA DE XÚQUER

un riu d'experiències

La Ribera de Xúquer es una comarca natural e histórica de la Comunitat Valenciana llena de sabores y productos con una marcada identidad y una gran calidad. Productos de costa y de interior que, además de degustar, se pueden conocer de muchas maneras. Te proponemos descubrir este impresionante territorio situado al sur de la ciudad de València a través de los productos que marcan su gastronomía, su paisaje y su cultura visitando una finca de naranjos, comprando en los hornos o carnicerías artesanales, acercándonos al Museo del Chocolate o al Museo de la Miel o, simplemente, paseando por los alrededores de los municipios de la Ribera de Xúquer.

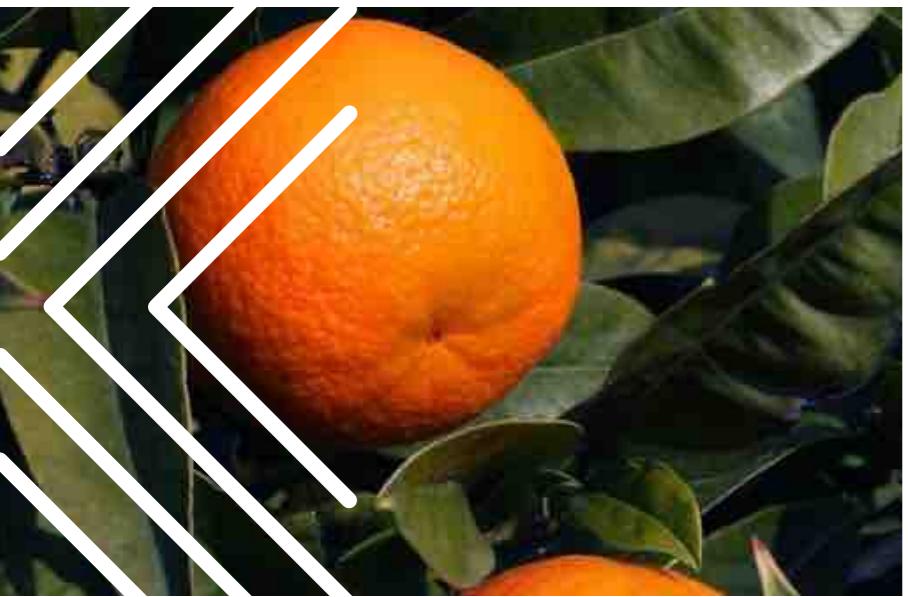
El Consorci de la Ribera ha elaborado esta guía de productos de proximidad pensada para servir de referencia tanto a la población de la Ribera como a turistas que vengan a visitarla. Con el impulso que se le da al producto de la Ribera de Xúquer a través de la identificación de las empresas y comercios donde los podemos adquirir se pretende potenciar el producto local y ofrecer a los agricultores de la comarca opciones en la defensa de un sector más sostenible.

La Ribera de Xúquer és una comarca natural i històrica de la Comunitat Valenciana plena de sabors i productes amb una marcada identitat i una gran qualitat. Productes de costa i d'interior que, a més de degustar, es poden conéixer de moltes maneres. Et proposem descobrir aquest impressionant territori situat al sud de la ciutat de València a través dels productes que marquen la seu gastronomia, el seu paisatge i la seu cultura visitant un hort de tarongers, comprant en els fornells o carnisseries artesanales, apropiant-se al Museu del Xocolate o al Museu de la Mel o, simplement, passejant pels voltants dels municipis de la Ribera de Xúquer.

El Consorci de la Ribera ha elaborat aquesta guia de productes de proximitat pensada per a servir de referència tant a la població de la Ribera com a turistes que vinguen a visitar-la. Amb l'impuls que se li dona al producte de la Ribera de Xúquer a través de la identificació de les empreses i comerços on els podem adquirir es pretén potenciar el producte local i oferir als agricultors de la comarca opcions en la defensa d'un sector més sostenible.

NARANJAS

TARONGES



BENEFICIOS

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Rica en vitamina C, ácido fólico y minerales como el potasio, el magnesio y calcio. Contiene cantidades apreciables de beta-caroteno, además de los ácidos málico, oxálico, tartárico y cítrico.



NARANJA

La citricultura es, sin duda, la producción agrícola por excelencia en la Ribera de Xúquer. Pero, sobre todo, constituye una forma de vida para miles de agricultores. Las primeras plantaciones valencianas datan del siglo XVIII y fue a finales de este siglo cuando se empezó a comercializar para su consumo en fresco, es decir del árbol y directamente a casa.

Las naranjas valencianas se diferencian de las de otros territorios por su sabor entre ácido y dulce, su color intenso y su aroma y jugosidad excelentes, así como también destacan por tener la piel más fina, con pocas manchas y lesiones externas. Los naranjos valencianos florecen a principios de la primavera para estar listos, según el tipo de variedad, desde mediados del otoño hasta inicios del verano.

Esta comarca es mundialmente conocida como “la cuna de la naranja” ya que goza de un clima privilegiado para el cultivo y producción de estos cítricos, y fue en la Ribera donde se puso en marcha la primera plantación de naranjas de España. Por ello, es aquí donde encontramos los mejores comercios para adquirir cítricos.

TARONJA

La citricultura és, sens dubte, la producció agrícola per excel·lència en la Ribera de Xúquer. Però, sobretot, constitueix una forma de vida per a milers d'agricultors. Las primeres plantacions valencianes daten del segle XVIII i va ser a la fi d'aquest segle quan es va començar a comercialitzar per al seu consum en fresc, és a dir de l'arbre i directament a casa.

Les taronges valencianes es diferencien de les d'altres territoris pel seu sabor entre àcid i dolç, el seu color intens i la seua aroma i suculència excel·lents, així com també destaquen per tindre la pell més fina, amb poques taques i lesions externes. Els tarongers valencians floreixen a principis de la primavera per a estar llestos, segons el tipus de varietat, des de mitjan tardor fins a inicis d'estiu.

Aquesta comarca és mundialment coneguda com “el bressol de la taronja” ja que gaudeix d'un clima privilegiat per al cultiu i producció d'aquests cítrics, i va ser en la Ribera on es va posar en marxa la primera plantació de taronges d'Espanya. Per això, és ací on trobem els millors comerços per a adquirir cítrics.

BENEFICIS

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Rica de vitamina C, àcid fòlic i minerals com el potassi, el magnesi i calci. Conté quantitats apreciables de betacaroté, a més dels àcids màlic, oxàlic, tartàric i cítric.



¿CUÁNTAS VARIEDADES DE NARANJAS HAY? QUANTES VARIETATS DE TARONGES HI HA?

Para facilitar la compra hemos preparado este calendario de variedades con la disponibilidad a lo largo del año.

Per a facilitar la compra hem preparat aquest calendari de varietats amb la disponibilitat al llarg del any.

	EN GEN	FEB FEB	MAR MARÇ	ABR ABR	MAYO MAIG	JUN JUNY	JUL JUL	AG AG	SEP SET	OCT OCT	NOV NOV	DIC DES
Navelina	orange										orange	orange
Caracara	orange	orange										orange
Sanguinelli	orange	orange	orange									
Navel late	orange	orange										
Lane late		orange	orange	orange								
Chislett			orange	orange	orange	orange						
Powell				orange	orange	orange						
Valencia late						orange	orange	orange				



¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS? ON PUC COMPRAR AQUESTS PRODUCTES?

Naranjas ecológicas del Barranquet S.L.
Carcaixent
962 46 09 29
jordi@naranjasecologicas.com
www.naranjasecologicas.com

Presencia Chambo, Ernesto
Algemesí
962 42 21 42 - 609 68 34 60
biorangesprefer@gmail.com
www.biorangesprefer.com

Quique Moscardó
Carcaixent
691 42 97 68
quiquemoscardo@yahoo.es

Gil Serra, Carmen
Carcaixent
629 56 03 25
enmagi72@gmail.com

Basquet a Casa
Sueca
691 32 00 65
info@basquetacasa.bio
www.basquetacasa.bio

Ruth Palomero, S.L.
Favara
961 72 34 57
info@naranjasdecullera.com
www.naranjasdecullera.com

Huerto de San Eusebio Naranjas Ecológicas
Carcaixent
669 78 69 20
huertosaneusebio@gmail.com
www.huertosaneusebio.com

Naranjas Ribera
Carcaixent
963 33 15 14 - 645 35 89 73
info@naranjasribera.com
www.naranjasribera.com

Cooperativa Agrícola S.C.J. Coop. V.
Algemesí
96 248 05 00
soporte@copal.es
www.copal.es

Hort de Villa Antonieta C.B.
Carcaixent
637 449 384
vicent@villantonietta.com
www.villantonietta.com

Naranjas Maravilla
Carcaixent
663 34 19 56
info@naranjasmaravilla.com
www.naranjasmaravilla.com



**KAKIS
CAQUIS**



KAKIS

El kaki es otro de los productos imprescindibles en la gastronomía valenciana. Es una fruta originaria de Asia y llegó a Europa en el siglo XVII, donde empezó a cultivarse en la zona del Mediterráneo y se puede encontrar de octubre a enero. La Comunitat Valenciana se ha convertido en la región española con más producción de este fruto y produce el 95% del total de la producción en España.

La variedad del rojo brillante o classic apareció en la Ribera de Xúquer de manera espontánea. El kaki rojo brillante y el pérsimon son la misma variedad, pero su sabor, apariencia y textura son diferentes. Esto se debe a que el kaki pérsimon es recolectado cuando todavía presenta una gran firmeza y se elimina la astringencia mediante un proceso en el que se introducen en cámaras de ambiente pobre en oxígeno.

CAQUIS

El caqui és un altre dels productes imprescindibles en la gastronomia valenciana. És una fruita originària d'Àsia i va arribar a Europa en el segle XVII, on va començar a cultivar-se en la zona de la Mediterrània i es pot trobar d'octubre a gener. La Comunitat Valenciana s'ha convertit en la regió espanyola amb més producció d'aquest fruit i produeix el 95% del total de la producció a Espanya.

La varietat del roig brillant o clàssic va aparéixer en la Ribera de Xúquer de manera espontània. El caqui roig brillant i el pérsimon són la mateixa varietat, però el seu sabor, aparença i textura són diferents. Això es deu al fet que el caqui pérsimon és recol·lectat quan encara presenta una gran fermeza i s'elimina l'astringència mitjançant un procés en el qual s'introdueixen en cambres d'ambient pobre en oxigen.

¿CUÁNTAS VARIEDADES DE KAKI HAY?

QUANTES VARIETATS DE CAQUIS HI HA?

El classic es de color rojo, muy dulce y tiene la pulpa blanda. El pérsimon es una variedad de la cual la Ribera de Xúquer posee la denominación de origen y es naranja, dulce y crujiente.

En esta zona encontraremos también productos elaborados con kaki de manera artesanal, como mermeladas y conservas.

Los caquis tienen un alto contenido de betacaroteno y minerales como el sodio, el magnesio, el calcio y el hierro. Varios estudios han demostrado que también contienen el doble de fibra por cada 100 g que las manzanas, además de una mayor cantidad de compuestos fenólicos que nos protegen ante enfermedades cardíacas.

El clàssic és de color roig, molt dolç i té la polpa blana. El pérsimon és una varietat de la qual la Ribera de Xúquer posseeix la denominació d'origen i és taronja, dolç i crujent.

En aquesta zona trobarem també productes elaborats amb caqui de manera artesanal, com melmelades i conserves.

Els caquis tenen un alt contingut de betacarotó i minerals com el sodi, el magnesi, el calci i el ferro. Diversos estudis han demostrat que també contenen el doble de fibra per cada 100 g que les pomes, a més d'una major quantitat de compostos fenòlics que ens protegeixen davant de malalties cardíaca.

SABÍAS QUE

Hay miles de tipos de kakis, según su color, tamaño, textura, nivel de dulzor...

SABIES QUE

Hi ha milers de tipus de caquis, segons el seu color, grandària, textura, nivell de dolçor...



¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS? ON PUC COMPRAR AQUESTS PRODUCTES?

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Cooperativa Agrícola Sant Bernat Coop. V.
Carlet
962 53 90 00
coopcarlet@coopcarlet.com
www.coopcarlet.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Dehesa Valle de Santiago, S.L.
Alzira
661 84 08 45
rcanel50@hotmail.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Hoshigaki Spain, S.L.
Alzira
627 51 96 93
info@hoshigaki.es
www.hoshigaki.es

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Cooperativa Agrícola del Marquesado
Llombai
962 55 04 34
www.coopllombai.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Naturval Apicola S.L.U.
Montserrat
962 99 94 14 / 649 91 70 19
info@naturval.com
www.naturval.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Coop. Agrícola S.C.J. Coop. V. Algemesí
Algemesí
962 48 05 00
www.copal.es



ARROZ

ARROS



ARROZ

La Comunitat Valenciana es conocida en todo el mundo gracias a su potente gastronomía de arroces. El arroz es un producto agrícola que constituye una parte intrínseca de los paisajes, la historia y la cultura de la Ribera de Xúquer. Entre las variedades de arroz que se cultivan en la Ribera están el gleva, el J. Sendra, el albufera y el bomba, y sus cultivos originan paisajes únicos. Una de las mejores maneras de descubrir la Ribera es a través de sus arroces, probando recetas como el arroz al horno, arroz negro, arroz a banda, arroz caldoso o paella, así como conocer su cultivo, paisajes y los valores patrimoniales, naturales y culturales asociados a este producto que ha marcado la historia, el carácter y la cultura de la comarca.

La Denominación de Origen Arroz de Valencia ampara tres variedades: sénia, bomba y albufera, que son las que mejor adaptadas están a la zona de cultivo, el parque natural de la Albufera. A su vez, son las más indicadas para la cocina del recetario arrocero tradicional de la zona.

ARRÒS

La Comunitat Valenciana és coneguda a tot el món gràcies a la seu potent gastronomia d'arrossos. L'arròs és un producte agrícola que constitueix una part intrínseca dels paisatges, la història i la cultura de la Ribera de Xúquer. Entre les varietats d'arròs que es cultiven en la Ribera estan el gleva, el J. Sendra, l'albufera i el bomba, i els seus cultius originen paisatges únics. Una de les millors maneres de descobrir la Ribera és a través dels seus arrossos, provant receptes com l'arròs al forn, arròs negre, arròs a banda, arròs caldós o paella, així com conéixer el seu cultiu, paisatges i els valors patrimonials, naturals i culturals associats a aquest producte que ha marcat la història, el caràcter i la cultura de la comarca.

La Denominació d'Origen Arròs de València empara tres varietats: sénia, bomba i albufera, que són les que més ben adaptades estan a la zona de cultiu, el parc natural de l'Albufera. Al seu torn, són les més indicades per a la cuina del receptari arroser tradicional de la zona.

SABÍAS QUE

El **arroz** es el segundo alimento más utilizado en el mundo, tras el trigo. Es un alimento contundente y básico en infinidad de culturas, como las de oriente.

Hay muchas clases de arroz, ya que podemos encontrar **más de 10.000 variedades** en todo el mundo. Este alimento se puede cocinar y preparar de cientos de formas diferentes.

SABIES QUE

L'**arròs** és el segon aliment més utilitzat en el món, després del blat. És un aliment contundent i bàsic en infinitat de cultures, com les d'orient.

Hi ha moltes classes d'arròs, ja que podem trobar **més de 10.000 varietats** en tot el món. Aquest aliment es pot cuinar i preparar de centenars de formes diferents.



VARIEDADES DE ARROCES

Arroz J.Sendra: Se trata de un arroz perlado de grano corto, de aproximadamente 5,2 mm y que dobla su tamaño al cocer. Arroz redondo, cultivado en tierras de Valencia, adhiere a su grano todo el sabor del caldo y sus ingredientes y todo el aroma de la cocción. Tanto es así que podemos apreciar la diferencia de un arroz realizado con leña, ya que podemos notar también este matiz.

Arroz Sénia: Son granos muy absorbentes que están especialmente indicados para aquellos platos en los que el sabor es fundamental. Tienen, además, una textura muy cremosa y un gusto muy jugoso. Esta variedad está amparada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia.

Arroz Bomba: Se trata del arroz más popular y se caracteriza por ser un grano firme y suelto, que absorbe muy bien el sabor. A diferencia de otros no se seca, y por ello es una de las variedades que más se usa para la paella. Variedad protegida por la Denominación de Origen de Arroz de Valencia.

Arroz Albufera: En esta ocasión se trata de un arroz que tiene una textura cremosa y que aguanta muy bien los tiempos de cocción. Dado que se cultiva en la zona de la Albufera, cuenta con la riqueza mineral de esta zona, por lo que resulta un grano con un sabor único e inconfundible.

Arroz Gleva: Variedad originaria de la zona del delta del Ebro. Se cultiva durante el mes de mayo y es muy productiva. Pese a no ser una variedad autóctona, se ha adaptado a las condiciones y ha pasado a formar parte de los arroces más producidos de la Comunitat Valenciana.

Arroz Fonsa: En los últimos años se ha incrementado notablemente el cultivo de esta variedad, autóctona del delta del Ebro y muy adaptada a las condiciones de la zona, con unos rendimientos productivos muy altos. La fecha de siembra es durante el mes de mayo. Esta variedad se utiliza ampliamente en la gastronomía de la zona.

VARIETATS D'ARROSSOS

Arròs J.Sendra: Es tracta d'un arròs perlat de gra curt, d'aproximadament 5,2 mm i que doblega la seua grandària en coure. Arròs redó, cultivat en terres de València, adhereix al seu gra tot el sabor del caldo i els seus ingredients i tota l'aroma de la coccio. Tant és així que podem apreciar la diferència d'un arròs realitzat amb llenya, ja que podem notar també aquest matís.

Arròs Sénia: Són grans molt absorbents que estan especialment indicats per a aquells plats en els quals el sabor és fonamental. Tenen, a més, una textura molt cremosa i un gust molt sucós. Aquesta varietat està emparada per la Denominació d'Origen Arròs de València.

Arròs Bomba: Es tracta de l'arròs més popular i es caracteritza per ser un gra ferm i solt, que absorbeix molt bé el sabor. A diferència d'uns altres no s'asseca, i per això és una de les varietats que més s'usa per a la paella. Varietat protegida per la Denominació d'Origen d'Arròs de València.

Arròs Albufera: En aquesta ocasió es tracta d'un arròs que té una textura cremosa i que aguanta molt bé els temps de coccio. Atés que es cultiva en la zona del a Albufera, compta amb la riquesa mineral d'aquesta zona, per la qual cosa resulta un gra amb un sabor únic i inconfusible.

Arròs Gleva: Varietat originària de la zona del delta de l'Ebre. Es cultiva durant el mes de maig i és molt productiva. Malgrat no ser una varietat autòctona, s'ha adaptat a les condicions i ha passat a formar part dels arrossos més produïts de la Comunitat Valenciana.

Arròs Fonsa: En els últims anys s'ha incrementat notablement el cultiu d'aquesta varietat, autòctona del delta de l'Ebre i molt adaptada a les condicions de la zona, amb uns rendiments productius molt alts. La data de sembra és durant el mes de maig. Aquesta varietat s'utilitza àmpliament en la gastronomia de la zona.



¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS?

ON PUC COMPRAR
AQUESTS PRODUCTES?

xxxxxxxxxxxxxx
Sivarís
Sollana
963 28 39 38 - 678 94 60 33
sales@sivaris.eu
www.sivaris.eu

xxxxxxxxxxxxxx
Cercol Coop
Sueca
644 44 19 23
info@cercol.coop
www.cercol.coop

xxxxxxxxxxxxxx
Arroz Ciudad de Sueca. Rafael Mañez
Sueca
630 034 497
info@arrozciudadaddesueca.es
www.arrozciudadaddesueca.es

xxxxxxxxxxxxxx
Naranjas Maravilla
Carcaixent
663 34 19 56
info@naranjasmaravilla.com
www.naranjasmaravilla.com

xxxxxxxxxxxxxx
Cooperativa Valenciana del Camp Unió Cristiana
Sueca
961 71 70 31
coopsueca@uniocristiana.com
www.uniocristiana.com

xxxxxxxxxxxxxx
Arroces de Lucía S.L.
Sueca
961 70 18 52 - 678 07 45 81
comercial@deluciavalencia.com
www.deluciavalencia.com

xxxxxxxxxxxxxx
Riuet
Sollana
687 26 13 18
comercial@riuet.com
www.riuet.com



MIEL

MIEL



MIEL

La Ribera de Xúquer se caracteriza por tener una miel de alta calidad al gozar de un entorno con gran densidad de árboles frutales, ideales para la polinización de las abejas. Es uno de los pocos sitios de la Comunitat Valenciana donde podemos encontrar miel natural cruda y pura y sin tratamiento alguno, además de otros productos derivados de la apicultura, polen, jalea real, cosméticos o caramelos.

Además de degustar sus productos también podemos acudir al Centro Apícola Valenciano, un lugar abierto a escolares y aficionados a la apicultura donde el trabajo de abejas, apicultores y envasadores sirve para introducir de forma pedagógica a los más pequeños el amor al trabajo y los beneficios que las abejas aportan a la naturaleza.

MEL

La Ribera de Xúquer es caracterizada por tener una mel d'alta qualitat en gaudir d'un entorn amb gran densitat d'arbres fruiters, ideals per a la pol·linització de les abelles. És un dels pocs llocs de la Comunitat Valenciana on podem trobar mel natural crua i pura i sense cap tractament, a més d'altres productes derivats de l'apicultura, pol·len, gelea reial, cosmètics o caramels.

A més de degustar els seus productes també podem acudir al Centre Apícola Valenciano, un lloc obert a escolars i aficionats a l'apicultura on el treball d'abelles, apicultors i envasadors serveix per a introducir de manera pedagógica als més xicotets l'amor al treball i els beneficis que les abelles aporten a la natura.



MIEL DE AZAHAR

Es la miel que producen las abejas, en la zona de la Ribera de Xúquer, cuando liban la flor del azahar y de la que adquiere sus propiedades. Posee una gran cantidad de azúcares que acaban cristalizando con el frío, es de gran densidad y tiene una textura muy sólida. La miel de azahar se conserva muy bien. Si deseamos hacerla más líquida debemos calentarla al baño maría a 40°C. Cuando se hace más líquida o es fresca, adquiere color amarillo transparente.

Propiedades: Además de todas las propiedades de la miel en general, es sedante y relajante. Recomendada para combatir el insomnio, la ansiedad y el nerviosismo tomando con leche o infusión antes de dormir.

MEL DE FLOR DEL TARONGER

És la mel que produïxen les abelles, en la zona de la Ribera de Xúquer, quan liben de la flor del taronger i de la qual adquireix les seues propietats. Posseeix una gran quantitat de sucre que acaben cristal·litant amb el fred, és de gran densitat i té una textura molt sòlida. La mel de flor del taronger es conserva molt bé. Si desitgem fer-la més líquida hem de calfar-la al bany de maria a 40 °C. Quan es fa més líquida o és fresca, adquiereix color groc transparent.

Propietats: A més de totes les propietats de la mel en general, és sedant i relaxant. Recomanada per a combatre l'insomni, l'ansietat i el nerviosisme prenent-la amb llet o infusió abans de dormir.

¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS?

ON PUC COMPRAR
AQUESTS PRODUCTES?

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Mieles Sala Higón

Turís
962 52 74 27
mielessalahigon@gmail.com
www.atiendadelamiel.com/sobre-mieles-sala-higon/

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Naranjamania, S.L.

La Pobla Llarga
663 02 52 72
info@naranjamania.com
www.naranjamania.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Naturval Apicola S.L.U.

Montserrat
962 99 94 14 - 649 91 70 19
info@naturval.com
www.naturval.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Museo Valenciano de la Miel

Montroi
962 55 59 86 - 646 97 55 40
gerencia@museovalencianodelamiel.com
www.museovalencianodelamiel.com





FRUITES
&
VERDURES

FRUTAS
&
VERDURAS



FRUTAS Y VERDURAS

Nuestra comunidad es bien conocida por sus típicos campos de cítricos y su huerta valenciana, donde se cultivan diferentes hortalizas según la temporada del año, enriqueciendo la gastronomía tradicional con platos llenos de sabor y color. Además de los cítricos y los kakis, la comarca valenciana de la Ribera de Xúquer es famosa por la calidad de sus frutas y verduras. El clima y el entorno natural hacen de la Ribera una zona ideal en la que podemos encontrar tomates, berenjenas, pimientos, guisantes, habas, tirabeques, kiwis, calabazas y aguacates, entre otros. Muchos de estos cultivos son ecológicos y los podemos adquirir en los siguientes establecimientos seleccionados y en su tienda online.

FRUITES I VERDURES

La nostra comunitat és ben coneguda pels seus típics camps de cítrics i la seu horta valenciana, on es cultiven diferents hortalisses segons la temporada de l'any, enriquint la gastronomia tradicional amb plats plens de sabor i color. A més dels cítrics i els caquis, la comarca valenciana de la Ribera de Xúquer és famosa per la qualitat de les seues fruites i verdures. El clima i l'entorn natural fan de la Ribera una zona ideal en la qual podem trobar tomaques, albergínies, pimentons, pésols, faves, tirabeques, kiwis, carabasses i alvocats, entre altres. Molts d'aquests cultius són ecològics i els podem adquirir en els següents establiments seleccionats i a la seu botiga online.

TOMATE DEL PERELLÓ

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Lo que les da esa peculiaridad a estos famosísimos tomates es la arena de playa sobre la que las tomateras hunden sus raíces. Solo crecen de mayo hasta agosto. Desde el Perellonet hasta casi Cullera alfombran los campos del Parque Natural de la Albufera junto a los arrozales. Su pulpa dulce y carnosa es codiciada por los paladares más exquisitos. Aunque el tomate del Perelló es la marca, bajo su paraguas se cultivan diferentes variedades de tomates: el valenciano, raff, redonda, cherry bombón, pera y tomate rosa.

TOMACA DEL PERELLÓ

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

El que els dona eixa peculiaritat a aquestes famosíssimes tomaques és l'arena de platja sobre la qual les tomaqueres afonen les seues arrels. Només creixen des de maig fins a agost. Des del Perellonet fins a quasi Cullera estoren els camps del parc natural de l'Albufera al costat dels arrossars. La seu polpa dolça i carnosa és cobejada pels paladars més exquisits. Encara que la tomaca del Perelló és la marca, sota el seu paraigua es cultiven diferents varietats de tomaques: el valencià, raf, redona, cherry bombó, pera i tomaca rosa.

LAS TEMPORADAS LES TEMPORADES

PRIMAVERA: Empezamos la temporada con verduras como las habas, ajos tiernos, zanahorias, puerros, alcachofas, lechugas, rábanos y remolachas; y entre las frutas de primavera destacan las fresas, albaricoques y ciruelas.

PRIMAVERA: Comencem la temporada amb verdures com les faves, als tendres, carlotes, porros, carxofes, encisams, raves i remolatxes; i entre les fruites de primavera destaquen les maduixes, albercocs i prunes.

VERANO: En verano podemos encontrar las acelgas, tomates, pepinos, cebollas, patatas, pimientos, calabacines y gran variedad de frutas como el albaricoque, melocotón, nectarina, sandía, melón, higos y ciruela.

ESTIU: A l'estiu podem trobar les bledes, tomaques, cogombres, cebes, creïlles, pimentons, carabassetes i gran varietat de fruites com l'albercoc, bresquilla, nectarina, meló d'Alger, meló de tot l'any, figues i pruna.

OTOÑO: Esta temporada se caracteriza por la judía tierna, calabaza, acelgas, chirivías, boniato, cebolla, maíz y berenjena, así como frutas tan apetitosas como las peras, kakis, membrillos, manzanas y granadas.

TARDOR: Aquesta temporada es caracteritza pel fesol tendre, carabassa, bledes, xirivies, moniato, ceba, dacsa i albergínia, així com fruites tan apetitoses com les peres, caquis, codony, pomes i mangranes.

INVIERNO: En invierno encontramos el ajo, achicoria, nabo, coliflor, col de Bruselas, hinojo, cardo, endivia y la alcachofa. Entre las frutas más características de esta estación tenemos las naranjas, mandarinas, pomelos, limones, membrillo, uvas y kakis.

HIVERN: A l'hivern trobem l'all, xicoira, nap, coliflor, col de Brussel·les, fenoll, card, endívia i la carxofa. Entre les fruites més característiques d'aquesta estació tenim les taronges, mandarines, pomelos, llimes, codony, raïm i caquis.



¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS? ON PUC COMPRAR AQUESTS PRODUCTES?

Aiguaclara
Alberic
962 44 24 93 - 691 80 96 89
aiguaclara@aiguaclara.org
www.aiguaclara.org/

COHOCA Coop.V
Benifaió
96 178 0550
cohoca@cohoca.com
www.cohoca.com

Cortés Llinares, Juan Francisco
Sueca
691 32 00 65
info@basquetacasa.bio
www.basquetacasa.bio

Comunidad Hnos. Casesnoves, C.B.
Alzira
600 29 67 93
info@quieronaranjas.com
www.quieronaranjas.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Enrique Esplugues Ripoll
Carcaixent
962 435 148 - 610 02 07 04
gestion@ecofresco.es
www.ecofresco.es / www.cestaecologica.es

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Naranjamania, S.L.
La Pobla Llarga
663 02 52 72
info@naranjamania.com
www.naranjamania.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Naranjas Campo Faves
Riola
664 312 511
info@naranjascampofaves.com
www.naranjascampofaves.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Fruites Tot l'Any, S.L.
Alzira
962 41 76 63 - 627 58 14 31
Bernardo@fruitestotlany.es

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Cooperativa Agrícola Sant Bernat Coop.V.
Carlet
962 53 90 00
coopcarlet@coopcarlet.com
www.coopcarlet.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Unión Rexi S.L.
Carlet
962 538 022
info@unionrex.com
www.unionrex.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
La Vall De La Casella, Coop.V
Alzira
609 28 76 99 - 675 21 31 89
pedidos@lacasella.es
www.lacasella.bio

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Duart Blay JJ, S.L.
Almussafes
961 78 25 50
duart@duartblay.com
www.duartblay.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Laverdi Gourmet
Llombai
634 33 80 46
info@laverdigourmet.es
www.laverdigourmet.es

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Coop. agrícola San Felipe Benicio Coop.V
Benimodo
962 53 05 12 - 962 53 06 13
www.coopben.es/

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Coop. Agrícola Nuestra Señora del Oredo Coop. V.
L'Alcúdia
962 54 10 98
tienda@cansocoopv.es
www.cansocoopv.es/nueva-web/

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Francisco Sancho Prieto
Gavarda
617 512 810
lhortadedalt@gmail.com
www.facebook/hortadedalt.com



**PRODUCTES
ELABORATS**

**PRODUCTOS
ELABORADOS**



QUESOS

Los quesos elaborados en la Ribera de Xúquer se elaboran con leche cruda de las granjas de la comarca. La leche cruda conserva las características originales de la leche, tanto en cualidades nutritivas como en sabor y aromas. Todo el proceso es artesano y encontramos una gran variedad de productos de quesos frescos, curados y requesón.

Podemos adquirir estos productos en las queserías y charcuterías que hemos seleccionado de la Ribera.

FORMATGES

Els formatges elaborats en la Ribera de Xúquer s'elaboren amb llet crua de les granges de la comarca. La llet crua conserva les características originals de la llet, tant en qualitats nutritives com en sabor i aromes. Tot el procés és artesà i trobem una gran varietat de productes de formatges frescos, curats i brull.

Podem adquirir aquests productes en les formatgeries i xarcuterías que hem seleccionat de la Ribera.

**¿DÓNDE PUEDO
COMPRAR ESTOS
PRODUCTOS?
ON PUC COMPRAR
AQUESTS PRODUCTES?**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Quesería Artesanal Brenda Escrivà
Alzira
643 25 27 39
administracion@brendaescriva.com
www.tienda.brendaescriva.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Quesos Calero, S.L.
Alzira
962 40 04 29 - 625 16 28 91
quesoscalero@yahoo.es



EMBUTIDOS

Los embutidos que encontramos en la Ribera de Xúquer se elaboran de manera artesanal, siguiendo la receta familiar y con la mejor materia prima. Además de encontrar embutidos curados también los encontraremos frescos y cocidos entre los que destacan la morcilla y la longaniza.

Estos productos se pueden degustar a lo largo de la Ribera, en sus restaurantes y en las carnicerías y charcuterías artesanales que hemos seleccionado.

EMBOTITS

Els embotits que trobem en la Ribera de Xúquer s'elaboren de manera artesanal, seguint la recepta familiar i amb la millor matèria primera. A més de trobar embotits curats també els trobarem frescos i cuits entre els quals destaquen la botifarra i la llonganissa.

Aquests productes es poden degustar al llarg de la Ribera, en els seus restaurants i en les carnisseries i xarcuterries artesanals que hem seleccionat.

¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS? ON PUC COMPRAR AQUESTS PRODUCTES?

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Enrique Calvo Chaques
Benifaió
651 83 36 42
carnsenrique@gmail.com
www.carnsenrique.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Francisco Alvarez Pascual
Alcàntera de Xúquer
962 58 06 61 - 625 53 93 52
carniceriaelcolegial@hotmail.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Salvador Folques Fernández
Algemesí
654 51 38 82
carniceriatrociniocb@hotmail.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Carnicería Francisco Aranda (Carnes Aranda e hijas, S.L.)
El Perelló
961 77 00 15 - 608 764 369
carniceriafranciscoaranda@gmail.com
www.carniceriafranciscoaranda.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
El Blanco Charcutería
El Perelló
961 77 06 06
charcuteriaelblanco@live.com

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Carnicería Cristina Noguera Lapeña
Guadassuar
962 57 02 94 - 691 30 90 10
cris.1171@hotmail.com



MERMELADAS Y SALSAS

La tradición hortofrutícola de la Ribera de Xúquer es de sobra conocida en toda la Comunitat Valenciana, principalmente por la naranja y el kaki, que cuenta con denominación de origen protegida. En los últimos años destacan los numerosos ejemplos de transformación de estas frutas y hortalizas en mermeladas y salsas, muchas de ellas amparadas por certificados de artesanía alimentaria. Destacamos estas salsas y mermeladas como las nuevas conservas para los nuevos tiempos, uniendo tradición, calidad, sabor, innovación y originalidad.

MELMELADES I SALSSES

La tradició hortofructícola de la Ribera de Xúquer és molt coneguda en tota la Comunitat Valenciana, principalment per la taronja i el caqui, que compta amb denominació d'origen protegida. En els últims anys destaquen els nombrosos exemples de transformació d'aquestes fruites i hortalisses en melmelades i salsses, moltes d'elles emparades per certificats d'artesanía alimentària. Destaquem aquestes salsses i melmelades com les noves conserves per als nous temps, unit tradició, qualitat, sabor, innovació i originalitat.

**¿DÓNDE PUEDO
COMPRAR ESTOS
PRODUCTOS?
ON PUC COMPRAR
AQUESTS PRODUCTES?**

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Laverdi Gurmet
Llombai
634338046
tabick.llombai@gmail.com
www.laverdigourmet.es

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Hoshigaki Spain, S.L
Alzira
627519693
info@hoshigaki.es
www.hoshigaki.es

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Naranjamania, S.L.
La Pobla Llarga
663025272
info@naranjamania.com

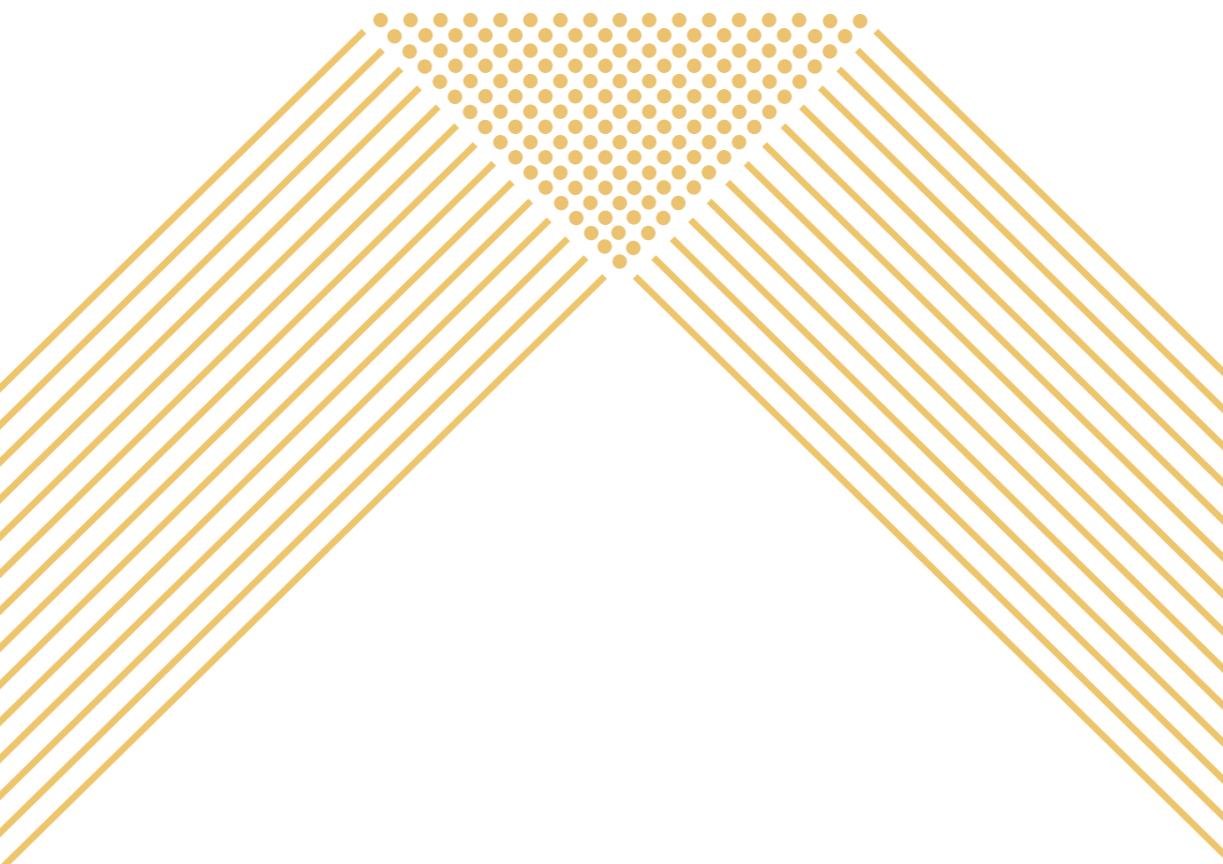


HORNO

Los pueblos de la Ribera de Xúquer cuentan con pequeños hornos tradicionales donde elaboran recetas familiares con productos locales de alta calidad. En los hornos podemos encontrar panadería y pastelería artesana con productos como tortas de nueces con pasas, panquemados, turrones y especialidades saladas como empanadillas, tortas y rosquilletas.

FORN

Els pobles de la Ribera de Xúquer compten amb xicotets fornells tradicionals on elaboren receptes familiars amb productes locals d'alta qualitat. En els fornells podem trobar panaderia i pastisseria artesana amb productes com coques d'anous amb pances, panquemaos, torrons i especialitats salades com pastissets, coques i rosquilletes.



EL HORNO VALENCIANO EL FORN VALENCIÀ

El **panquemado** es un pan dulce y esponjoso, ideal para el desayuno o la merienda y que, aunque es considerado como uno de los **dulces típicos de Semana Santa en la Comunitat Valenciana**, lo cierto es que se consume a lo largo de todo el año. A diferencia de la mona de Pascua, que prácticamente se vende sólo durante la semana previa y la posterior a Semana Santa, podrás comprar panquemado cualquier día del año. La **reganyà** es un dulce tradicional que combina la mona de Pascua con la calabaza, y la **coca saginosa** es una coca dulce que emplea la manteca de cerdo y toma la forma de una coca que se puede amoldar de varias maneras según el gusto.

El **panquemao** és un pa dolç i esponjos, ideal per al desdejuni o el berenar i que, encara que és considerat com un dels dolços típics de Setmana Santa en la Comunitat Valenciana, la veritat és que es consumeix al llarg de tot l'any. A diferència de la mona de Pasqua, que pràcticament es ven només durant la setmana prèvia i la posterior a Setmana Santa, podrás comprar panquemao qualsevol dia de l'any. La **reganyà** és un dolç tradicional que combina la mona de Pasqua amb la carabassa, i la **coca saginosa** és una coca dolça que empra el sagí de porc i pren la forma d'una coca que es pot emmotllar de diverses maneres segons el gust.





¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS? ON PUC COMPRAR AQUESTS PRODUCTES?



Patisserie Monar
Algemesí
www.facebook.com/monarpastissers
655 97 11 02
ernestargente@hotmail.com

Vicent Garcia i Guerola
Alberic
962 44 12 43
fornelsalero@gmail.com

Dolores Peris Albelda
Polinyà del Xúquer
962 97 32 39
info@salamarina.com

Forn les Escaletes
El Perelló
961 77 00 95
santa_mr2000@yahoo.es

Dahu Pastissers
Algemesí
www.facebook.com/dahupastissers
962 42 36 95
pastissersdahu@hotmail.com

Salvador Navarro Belmont
Algemesí
962 42 34 89
chinarro74@hotmail.com

El Forn de Gil
Carcaixent
962 43 06 49 - 678 42 87 82
elforndegil@hotmail.es
www.facebook.com/elforn.degil

Gil Serra, Carmen
Carcaixent
629 56 03 25
enmagi72@gmail.com

Dulces Filiberto
Turís
962526156 - 646438988
dulcesfiliberto@gmail.com
www.dulcesfiliberto.es

Forn de San Roc De Alberic, S.L.
Alberic
962441279
fornerjuanjose@hotmail.com

Horno del Sol (Federico Alberola e Hijo, C.B.)
El Perelló
961770017 - 607477939
hornodelsol2@hotmail.com
www.facebook.com/hornodelsol

Juan Serra Albert (Forn Dulia)
Sueca
961700271 - 690768688
www.facebook.com/forndedulzia

Patisserie Artesana Lorena, S.L.
Guadassuar
962570326 - 615912820
artesanalorenas@gmail.com
www.lorenas.es

Vicente Jose Pellicer Clar
La Pobla Llarga
677442629 - 600551337
fornlara@hotmail.com

Pasteleria Llopis, S.L
Alzira
962411629
info@pasteleriallopis.com
www.pasteleriallopis.com

Forn de Laura
Carcaixent
962430615
fornera74@gmail.com
www.facebook.com/forndelaura

Jesús María Hernandis Vallés
L'Alcúdia
962541245
jesus.hernandiz.v@hotmail.com

Nuria Abril Sanchis
Rafelguaraf
962586072
panaderiaabril@hotmail.com

Salvador Ibor Dalmau
Alginet
961750742
salvaidafr@gmail.com

Forn del Moreno
Sueca
961702055
jaumebellera@hotmail.com



ACEITE



El aceite de oliva de la Ribera de Xúquer destaca principalmente por su sabor intenso que se debe a que las olivas están recién recogidas del árbol y en su punto óptimo de maduración con el fin de que conserve todas sus propiedades nutritivas y aromáticas. Las variedades más utilizadas son villalonga, blanqueta, picual, sollana y arbequina. La extracción se realiza en frío y mediante procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan la alteración del producto, primando así la calidad y no tanto la cantidad.

OLI

L'oli d'oliva de la Ribera de Xúquer destaca principalment pel seu sabor intens que es deu al fet que les olives estan recentment recollides de l'arbre i al punt òptim de maduració amb la finalitat que conserve totes les seues propietats nutritives i aromàtiques. Les varietats més utilitzades són villalonga, blanqueta, picual, sollana i arbequina. L'extracció es realitza en fred i mitjançant procediments mecànics o físics que no produïsquen l'alteració del producte, primant així la qualitat i no tant la quantitat.



VINO

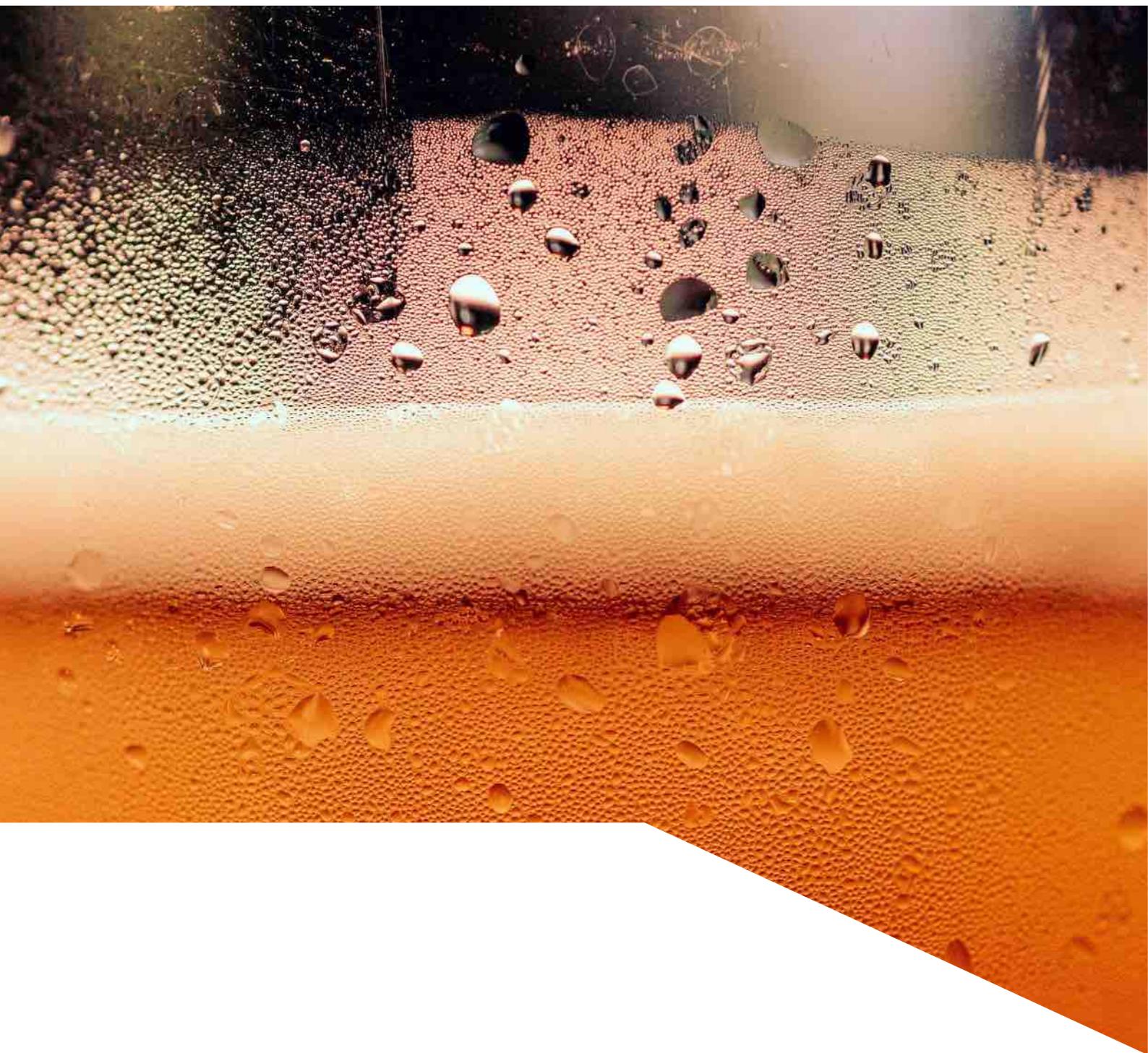
En el área geográfica de la Ribera de Xúquer destacan las variedades de uva moscatel, merlot y syrah. Entre éstas, destacamos la uva moscatel, una variedad blanca típica del Mediterráneo caracterizada por su gran poder aromático y alto contenido en azúcar.

Las perfectas condiciones ecológicas de la comarca, la tradición, la tecnología y la elaboración hacen de la Ribera una zona ideal para elaborar un buen vino.

VI

En l'àrea geogràfica de la Ribera de Xúquer destaquen les varietats de raïm moscatell, merlot i syrah. Entre aquestes, destaca el raïm moscatell, una varietat blanca típica de la Mediterrània caracteritzada pel seu gran poder aromàtic i alt contingut en sucre.

Les perfectes condicions ecològiques de la comarca, la tradició, la tecnologia i l'elaboració fan de la Ribera una zona ideal per a elaborar un bon vi.



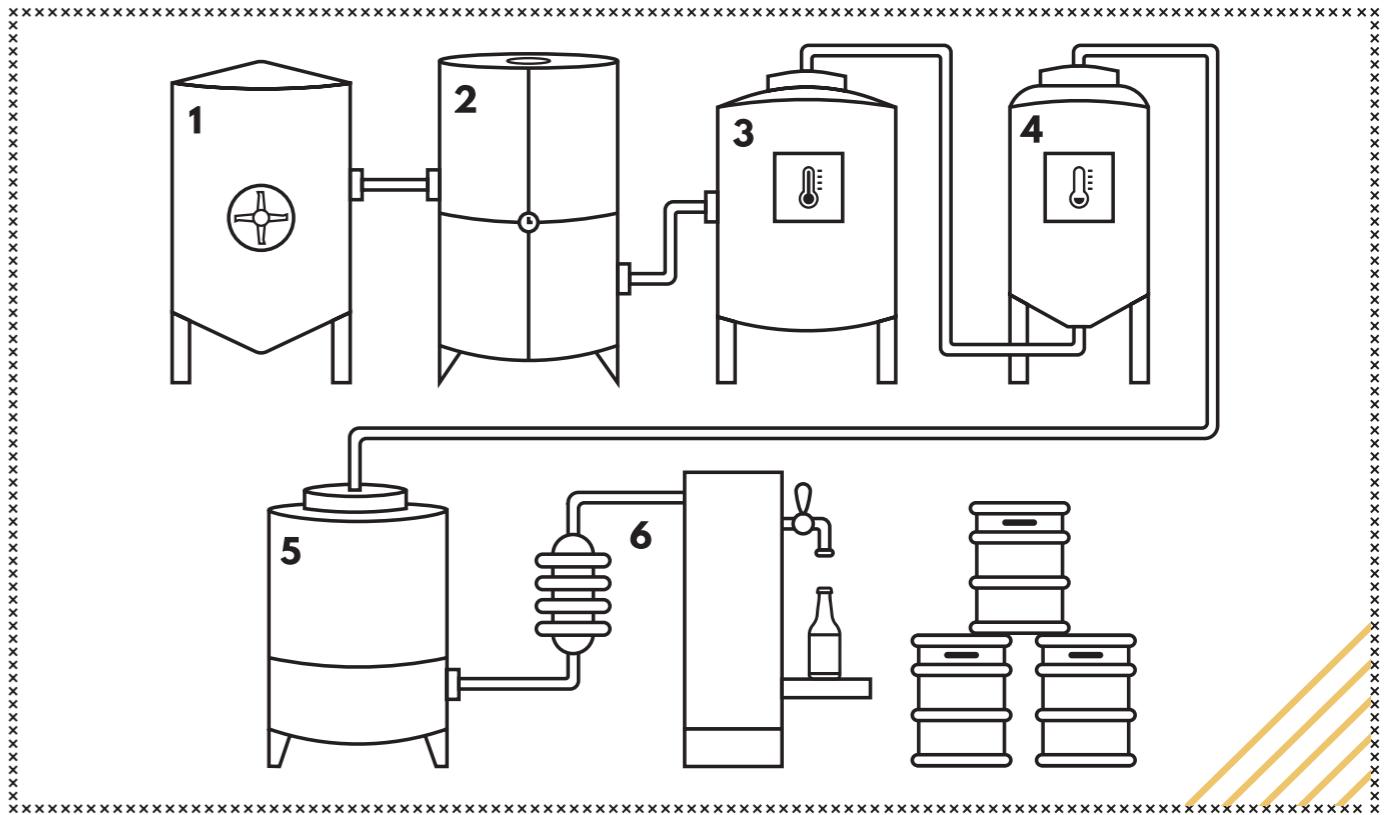
CERVEZA



La cerveza de la comarca de la Ribera de Xúquer nace con el objetivo de crear una nueva generación de cervezas artesanales exclusivas, por haber utilizado en su fabricación ingredientes típicos de la Comunitat Valenciana, para dar a los clientes unas cervezas premium, exclusivas y de producción limitada local. También ofrecen visitas turísticas.

CERVEZA

La cerveza de la comarca de la Ribera de Xúquer naix amb l'objectiu de crear una nova generació de cerveses artesanals exclusives, per haver utilitzat en la seua fabricació ingredients típics de la Comunitat Valenciana, per a donar als clients unes cerveses premium, exclusives i de producció limitada local. També ofereixen visites turístiques.



¿CÓMO SE ELABORA LA CERVEZA? COM S'ELABORA LA CERVEZA?

1. Se muele el grano de cebada, para romperlo, y que al mezclarlo con agua caliente se disuelvan todos los nutrientes.

Es mol el gra de cibada, per a trencar-lo, i que en barrejar-lo amb aigua calenta es dissolen tots els nutrients.

2. Después se mezcla con el agua a diferentes tiempos y temperaturas para obtener el mosto cervecero.

Després es barreja amb l'aigua a diferents temps i temperatures per a obtindre el most cerveser.

3. El mosto se lleva a ebullición con el objetivo de aportar el amargor y aroma presentes en el lúpulo.

El most es porta a ebullició amb l'objectiu d'aportar l'amargor i aroma presents en el llúpol.

4. Al enfriarse, se le añade oxígeno para activar las levaduras y que éstas cumplan su función.

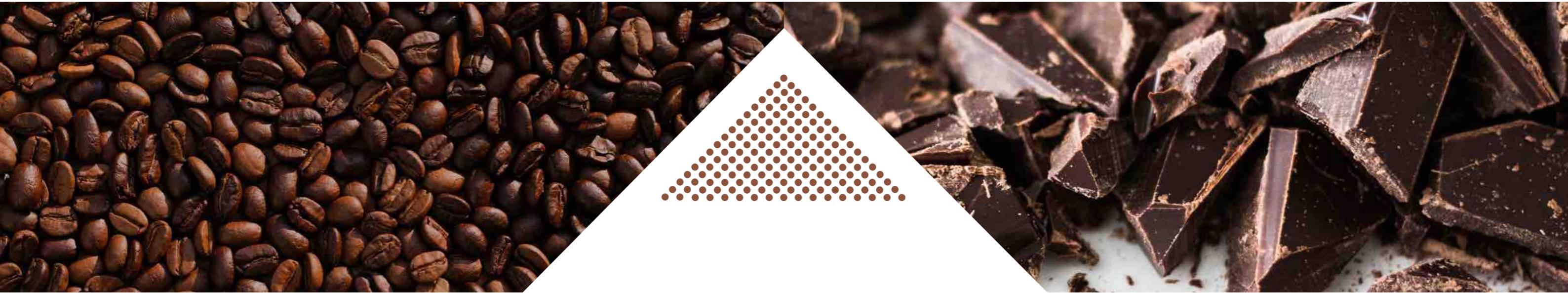
En refredar-se, se li afeg oxigen per a activar les llevadures i que aquestes complisquen la seu funció.

5. Durante la fermentación, la levadura convierte los azúcares y el oxígeno en alcohol y anhídrido carbónico.

Durant la fermentació, el rent converteix els sucres i l'oxigen en alcohol i anhidrid carbònic.

6. Por último, en este paso se filtra el resultado de este proceso, y es embotellado.

En aquest pas, es filtra el resultat d'aquest procés i és embotellat.



CAFÉ

Los cafés de la zona de la Ribera son el resultado del buen hacer de generaciones. Aunque los granos de café no se cultivan en la Ribera de Xúquer, se importan y procesan en la comarca. Cada variedad se ha elaborado a través de la mezcla de las mejores variedades de café y el proceso de selección más exhaustivo y exigente. Solo así se puede conseguir un café de gran calidad en cada taza de café.

Destacamos la calidad de los blends o mezclas elaboradas con recetas exclusivas, la técnica de tueste y perfeccionados por grandes equipos de baristas. Estas empresas elaboran el producto en varios formatos que se adaptan a cada consumidor y ofrecen café en grano, molido y también en cápsulas compostables.

CAFÉ

Els cafés de la zona de la Ribera són el resultat del bon fer de generacions. Encara que els grans de café no es cultiven en la Ribera de Xúquer, s'importen i processen a la comarca. Cada varietat s'ha elaborat a través de la barreja de les millors varietats de café i el procés de selecció més exhaustiu i exigent. Només així es pot aconseguir un café de gran qualitat en cada tassa de café.

Destaquem la qualitat dels blends o barreges elaborades amb receptes exclusives, la tècnica de torrat i perfeccionats per grans equips de baristes. Aquestes empreses elaboren el producte en diversos formats que s'adapten a cada consumidor i ofereixen café en gra, molt i també en càpsules compostables.



CHOCOLATE

Los chocolates elaborados en la comarca cuentan con más de un siglo de tradición. Aunque el cacao no está cultivado en la Ribera de Xúquer, este se importa y elabora en la comarca. Este saber hacer se ha transmitido de generación en generación y ha permitido que encontremos recetas familiares desde el chocolate a la piedra con algarroba o con chufas hasta creaciones más contemporáneas elaboradas con productos locales como la naranja o el arroz.

Además de degustar sus creaciones, podemos acceder al Museo del Chocolate que está abierto para visitas escolares y turismo.

XOCOLATE

Els xocolates elaborats a la comarca compten amb més d'un segle de tradició. Encara que el cacau no està cultivat en la Ribera de Xúquer, aquest s'importa i elabora a la comarca. Aquest saber fer s'ha transmés de generació en generació i ha permès que trobem receptes familiars des del xocolate a la pedra amb garrofa o amb xufes fins a creacions més contemporànies elaborades amb productes locals com la taronja o l'arròs.

A més de degustar les seues creacions, podem accedir al Museu del Xocolate que està obert per a visites escolars i turisme.



¿DÓNDE PUEDO COMPRAR ESTOS PRODUCTOS? ON PUC COMPRAR AQUESTS PRODUCTES?

xxxxxxxxxxxxxx
Almazara Molino del Motrotón
Turís
962 527 214
almazara@almazara.es
www.molinomotroton.es



xxxxxxxxxxxxxx
Marco Sansano, S.L. Carabassa
Benifaió
687 75 91 83
josep@marcosansano.com
es-es.facebook.com/MoliVellBenifaio/



xxxxxxxxxxxxxx
Almazara Alqueria del Xúquer
Alzira
661 84 08 45
info@alqueriadelXúquer.com
www.alqueriadelXúquer.com



xxxxxxxxxxxxxx
Valentivm Cerveza Artesana
Llombai
655 46 81 28
info@valentivm.com
www.valentivm.com



xxxxxxxxxxxxxx
Vendrell Gourmet, S.L. Cerveza Gènesis
Favara
650 86 82 01 - 961 76 93 17
cervezagenesis@vendrellgourmet.com
www.genestourismandbeer.com



xxxxxxxxxxxxxx
S.C. Agrovinícola de Montserrat
Montserrat
962 999 042
monserrat@telefonica.net
www.agrovinicolamontserrat.com/



xxxxxxxxxxxxxx
Cafes Silvestre, S.L. cafe
Corbera
961 70 53 38
cafesilvestre@cafesilvestre.com
www.cafesilvestre.com



xxxxxxxxxxxxxx
Chocolates Comes
Sueca
961 70 19 42
info@chocolatescomes.com
www.chocolatescomes.com



xxxxxxxxxxxxxx
Perepérez Garrido (Delicies de Deus)
Castelló
962 452 343
administracio@perepererezgarrido.com
www.deliciesdedeus.com



xxxxxxxxxxxxxx
La Baronia de Turis Coop
Turís
962 526 01
comercial@baroniadeturis.es
www.baroniadeturis.es



xxxxxxxxxxxxxx
Comercial Granell, S.L.
Sueca
961 70 14 79 - 619 27 83 20
comercial@cafesgranell.es
www.cafesgranell.es





EXPERIENCIAS DE TURISMO GASTRONÓMICO EN LA RIBERA

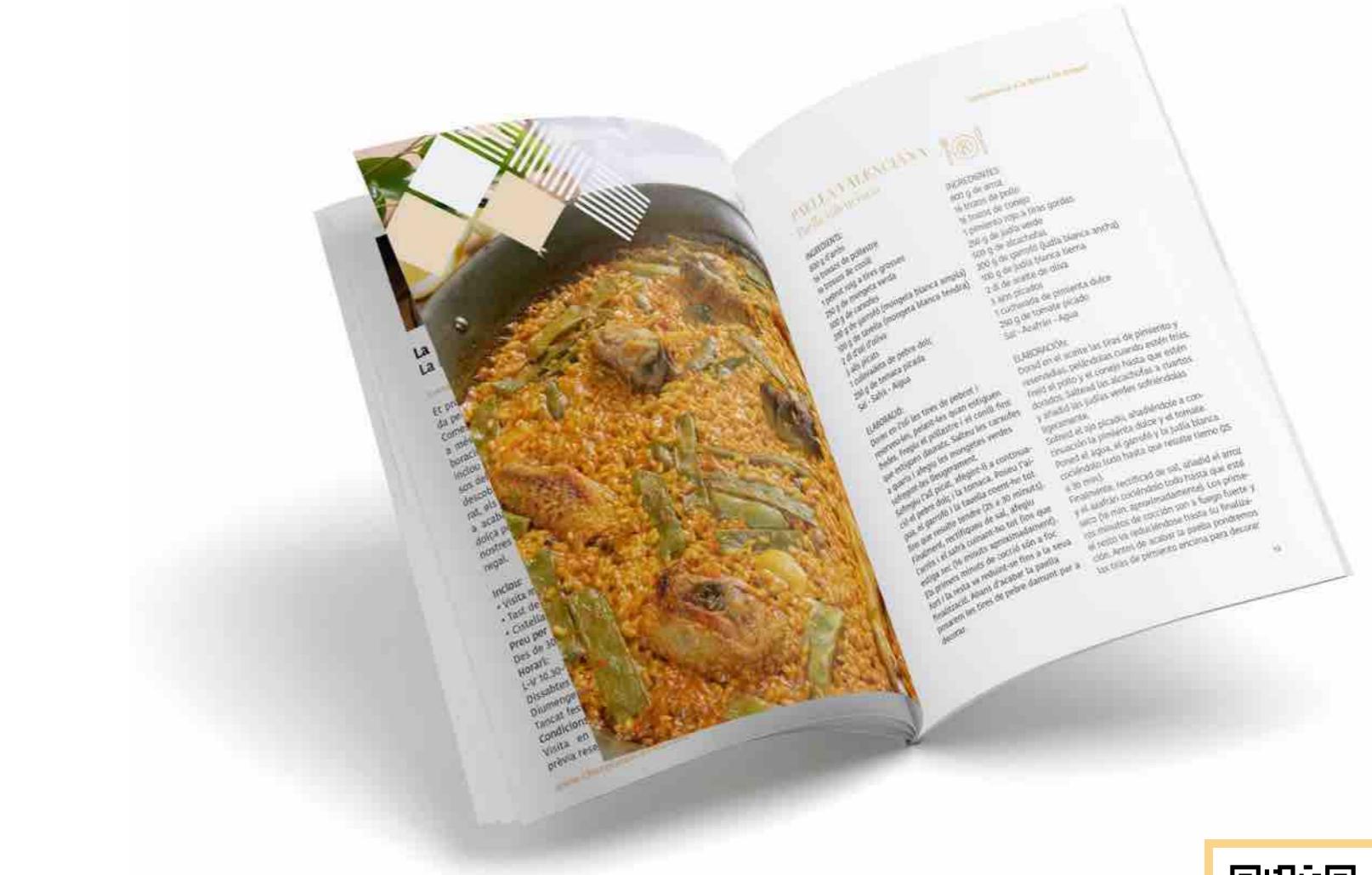
EXPERIÈNCIES DE TURISME GASTRONÒMIC EN LA RIBERA

La gastronomía de la Ribera de Xúquer posee un marcado carácter unificador y se pueden degustar todos y cada uno de sus platos en prácticamente cualquier rincón de la comarca. Tanto en localidades de la costa como del interior se preparan deliciosas paellas, exquisitos arroces al horno y sabrosos guisos de carne y de pescado, que se suelen enriquecer con moluscos, sepías y calamares. El arroz tiene máximo protagonismo en todos los fogones y las mil formas de prepararlo constituyen una sorpresa para el paladar.

La gastronomia de la Ribera de Xúquer posseeix un marcat caràcter unificador i es poden degustar tots i cadascun dels seus plats en pràcticament qualsevol racó de la comarca. Tant en localitats de la costa com de l'interior es preparen delicioses paelles, exquisits arrossos al forn i saborosos guisats de carn i de peix, que se solen enriquir amb mol·luscos, sépies i calamars. L'arròs té màxim protagonisme en tots els foguers i les mil formes de preparar-lo constitueixen una sorpresa per al paladar.



EXPERIENCIAS DE TURISMO
GASTRONÓMICO EN LA RIBERA
EXPERIÈNCIES DE TURISME
GASTRONÒMIC EN LA RIBERA



GUÍA GASTRONÓMICA
GUIA GASTRONÒMICA



RIBERA DE XÚQUER
un riu d'experiències

Este catálogo pretende ser el primer paso hacia una alimentación con productos de proximidad y, por ende, sostenible. Es un catálogo dinámico en su formato virtual al que se añadirán productores con valores de sostenibilidad y ecología. El documento está disponible en www.ribeturisme.es.

Desde el Consorci de la Ribera agradecemos la colaboración de los agentes implicados en el proceso: productores, entidades y asociaciones, y en especial al Patronato de Turismo de la Diputació de València. Todos ellos han hecho posible este proyecto.

Aquest catàleg pretén ser el primer pas cap a una alimentació amb productes de proximitat i, per tant, sostenible. És un catàleg dinàmic en el seu format virtual al qual s'afegeiran productors amb valors de sostenibilitat i ecologia. El document està disponible a www.ribeturisme.es.

Des del Consorci de la Ribera agraïm la col·laboració dels agents implicats en el procés: productors, entitats i associacions, i especialment a l'Patronat de Turisme de la Diputació de València. Tots ells han fet possible aquest projecte.

BIBLIOGRAFÍA / BIBLIOGRAFIA

- <https://diariodegastro.com/una-semana-probar-los-sabores-la-ribera-xuquer/>
- <https://diariodegastro.com/una-semana-probar-los-sabores-la-ribera-xuquer/>
- <http://guiagastronomika.diariovasco.com/gourmet/naranjas-ribera-jucar-arbol-casa-sin-intermediarios-201312171251.php>
- <https://www.coopcarlet.com/producto/kaki/>
- <https://gacetadelturismo.com/gastronomia/el-arroz-sera-uno-de-los-principales-argumentos-turisticos-de-la-ribera-de-xuquer/>
- <http://latiendadelamiel.com/sobre-mieles-sala-higon/>
- <https://valenciaplaza.com/tomates-de-el-perello-el-caviar-de-la-ribera-baja?image=1>
- <http://www.productosaltoturia.es/mantecados/>
- <https://www.molinomotron.es/>
- <https://chocolatescomes.com/nuestra-historia/>
- <https://huertosaneusebio.com/productes/?lang=en>
- <http://www.vendrellgourmet.com/hsitoria%20cervesa>
- <https://persimon.eu/>
- <https://www.frutamare.com/naranjas-valencianas/#:~:text=Les%20taronges%20valencianes%20es%20diferencien,po-ques%20taques%20i%20les%20externes.>
- <https://www.arrozdevalencia.org/sobre-nosotros/>



RIBERA DE XÚQUER
un riu d'experiències

