



✉ contacto@condimentoslagarza.com
🌐 www.condimentoslagarza.com
🏠 Cll 16B # 29 - 27 B/ San Andrés
Pasto - Nariño - Colombia

☎ 315 886 48 84
f Aliños La Garza
@alinos_lagarza

A decorative image on the left side of the page shows various spices on a dark, textured surface. At the top left is a pile of bright orange powder. Below it is a larger pile of yellow-orange powder. To the right of the yellow powder are three garlic cloves and a small wooden bowl. At the bottom left is another pile of bright orange powder.

ÍNDICE DE PRODUCTOS

Los números indican la página real dentro de este PDF.

PRODUCTO	PÁGINA	PRODUCTO	PÁGINA
Ablanda Carne	5	Comino Entero	3
Acento	5	Comino Molido	3
Adobo	11	Condimento listo para pollo	10
Ají	7	Cúrcuma	12
Ají Montañero	7	Curry	12
Ajo Molido	11	Finas Hierbas	26
Almendras	20	Flor de Jamaica	21
Anís Estrellado	21	Guasca	9
Anís Semilla	21	Laurel Molido	6
Arándanos	18	Linaza Entera	8
Azafrán	12	Linaza Molida	8
Bicarbonato de Sodio	4	Miel de Abejas	23
Café en grano	24	Nueces del Brasil	20
Café molido	25	Nuez-Moscada en Pepa	14
Canela en Astilla	17	Nuez-Moscada Molida	14
Canela Molida	17	Orégano Molido	6
Cebolla Molida	11	Orégano Picado	6
Chía	15	Pimentón Molido (Paprika)	6
Ciruelas Pasas	18	Pimienta Entera	6
Clavo Dulce Entero	22	Pimienta Molida	6
Clavo Dulce Molido	22	Polvo de hornear	4
Coco Natural	19	Snacks	16
Coco Rallado	19	Tomillo Molido	6
Color	13	Trigarza	10
Color-Amarillo	13	Uvas Pasas	18



**Comino
entero**

**Comino
molido**

COMINO

El comino empleado en la gastronomía tiene un sabor cálido, muy aromático, un poco amargo y picante, así como un olor penetrante y dulzón.

Se puede usar entero, crudo, tostado, o molido para salsas curries.

PRESENTACIONES

Comino Entero
30 g / 250 g

Comino Molido
60 g / 250 g / 500 g



POLVO DE HORNEAR

El polvo para hornear, también conocido como levadura química, es un agente leudante con bicarbonato de sodio y un agente que absorbe la humedad (por lo general es fécula). Este ingrediente actúa de forma más rápida que la levadura y proporciona los mismos beneficios: da volumen y esponja las preparaciones.



PRESENTACIONES

Bicarbonato de Sodio
50 g / 250 g

Polvo de hornear
30 g / 250 g



Bicarbonato
de Soda

Polvo
de hornear



Acento

Ablanda
carnes

ABLANDA CARNES

Existen muchos métodos para ablandar la carne, pero el preferido definitivamente es en polvo, es simplemente un compuesto que contiene las mismas enzimas que tienen la piña y la papaya y que ayuda a romper las fibras más duras de la carne pero que no da sabor.

Hay que espolvorear la carne con el producto, mezclar bien y dejar actuar entre 1 y 2 horas.



PRESENTACIONES

Acento
40 g / 250 g / 500 g

Ablanda Carne
40 g / 250 g / 500 g

**Oregano
molido**



**Laurel
molido**



**Oregano
puro
picado**



**Pimienta
entera**



**Pimienta
molida**

**Pimentón
molido**

**Tomillo
molido**



PRESENTACIONES

Orégano Molido
10 g / 250 g / 500 g

Laurel Molido
10 g / 250 g / 500 g

Orégano Picado
15 g / 500 g

Pimienta Entera
30 g / 250 g / 500 g

Pimienta Molida
30 g / 250 g / 500 g

Pimentón Molido (Paprika)
60 g / 250 g / 500 g

Tomillo Molido
10 g / 250 g / 500 g



Ají montañoero

Ají picante

AJI

En la actualidad, los ajíes son las especias más usadas en la gastronomía mundial para sazonar comidas. Se usan frescos y procesados bajo diversas modalidades: deshidratados o secos, ahumados, enteros, picados, en encurtidos, en salsas, etc.



PRESENTACIONES

Ají Montañoero
125 g

Ají picante
10 g / 250 g

LINAZA

Para añadir semillas de linaza a su dieta, agréguelas molidas a panqueques, tostadas francesas u otras mezclas de productos horneados.

Batidos de frutas, yogur o cereales. Sopas, ensaladas o platos de pasta.



PRESENTACIONES

Linaza Entera
50 g / 250 g / 500 g

Linaza Molida
250 g / 500 g

LINAZA

Entera y molida





GUASCA

PRESENTACIONES

Guasca
10 g

TRIGARZA

Es un condimento completo que incluye comino, ajo, cebolla y pimienta, perfecto para usar como sazonador de guisos, pollo, res, pescado y salsas que no tengan color.



PRESENTACIONES

Condimento listo para pollo
60 g / 250 g / 500 g

Trigarza
60 g / 250 g / 500 g

Condimento
para pollo

Trigarza



Cebolla
molida



Ajo
molido



Adobo

AJO

Es una de las bases de la gastronomía, a la vez que es un ingrediente fundamental en la cocina internacional. Su característico sabor áspero y picante, se suaviza al cocinarse y se encuentra en gran cantidad de preparaciones, potenciando el sabor de los alimentos.



PRESENTACIONES

Cebolla Molida
60 g / 250 g / 500 g

Adobo
Consultar presentaciones

Ajo Molido
60 g / 250 g / 500 g

CÚRCUMA

Se trata de uno de los principales ingredientes de las salsas, guisos y otros platillos de Oriente y del Sudeste Asiático, donde se utiliza desde hace más de cuatro mil años, y no sólo en la gastronomía, sino también en medicina para el tratamiento y alivio de diversas enfermedades.



PRESENTACIONES

Azafrán
60 g / 250 g / 500 g

Curry
20 g / 250 g / 500 g

Cúrcuma
60 g / 250 g / 500 g



Curry

Azafrán



Cúrcuma



Color

COLOR

Condimento colorante que contiene achiote y otras especias naturales, es delicioso para ser usado en todo tipo de preparaciones como granos, pollos, carnes, vegetales, salsas, pescados, sopas, arroz y pastas.



PRESENTACIONES

Color
60 g / 250 g / 500 g

Color-Amarillo
60 g / 250 g / 500 g



Amarillo

Nuez Moscada en pepa

NUEZ MOSCADA

El sabor de la nuez moscada es dulce, suave y muy fragante, por lo que combina excelentemente con otras especias más fuertes como la pimienta.

Puede emplearse en todo tipo de platos, ya sean guisos, sopas y cremas, asados, salsas como la bechamel, purés, croquetas, recetas a base de huevo, patatas o pasta.

Es conocido su uso en masas de repostería para la elaboración de bizcochos, panes, galletas o tortitas.



PRESENTACIONES

Nuez-Moscada en Pepa

10 g

Nuez-Moscada Molida

10 g



Nuez Moscada molida





Chía

CHÍA

Las semillas de chía se pueden tomar crudas, pero también se pueden preparar cocidas, espolvorearlas o incluso usarlas como harina. Además, también podemos comer las semillas de chía con guisos, batidos y ensaladas.



PRESENTACIONES

Chía
250 g

「SNACKS

Los beneficios de consumir snacks son diversos, te ayudan a mantener activo tu metabolismo, son nutritivos, te aportan vitaminas esenciales, son ideales para combatir la ansiedad y son perfectos para compartir con tu familia o amigos en cualquier momento del día.



PRESENTACIONES

Snacks
125 g

Snacks



CANELA

La canela tiene un dulce y agradable olor a madera, muy delicado e intenso. Se utiliza como aromatizante de platos tanto dulces como salados, así como en la elaboración de diversos productos derivados.

La canela en rama es adecuada para aromatizar infusiones y otras bebidas, mientras que en polvo se emplea sobre todo en repostería o panadería y en la preparación de platos a base de arroz y harinas.



PRESENTACIONES

Canela astilla
10 g / 15 g / 125 g

Canela Molida
15 g / 250 g / 500 g



Canela astilla

Canela molida

Ciruelas
pasas deshidratadas

Uvas
pasas

Arándanos
deshidratados

UVAS PASAS

Son uno de los frutos secos más populares y consumidos, con ellas se consigue una fruta que concentra gran sabor y azúcar, y además, prolongan su conservación gracias a la reducción de agua.

PRESENTACIONES

Ciruelas Pasas
100 g / 250 g
Arándanos
50 g

Uvas Pasas
40 g / 100 g / 250 g / 500 g /
10 kg



Coco natural



Coco rallado

COCO

El coco es un fruto relativamente dulce y por ello, al margen de su uso en repostería, lo encontraremos en los recetarios donde se mezcla el dulce con el salado.

Es el caso sin duda de la cocina India y de la cocina Tailandesa y también es el ingrediente habitual en la cocina caribeña.



PRESENTACIONES

Coco Natural
40 g / 250 g / 500 g

Coco Rallado
100 g / 250 g / 500 g

A wooden cutting board is placed on a green textured cloth. On the board, there is a pile of whole almonds on the right and a pile of Brazil nuts (some whole, some sliced) on the left. A small wooden spoon filled with almonds is positioned in the lower right. A green leaf is visible in the upper right background.

Almendras

Nuez
del Brasil

ALMENDRAS

Las almendras son un fruto seco súper nutritivo y rico en grasas saludables, calcio, magnesio, vitamina E y proteínas, en una proporción similar a la carne. Fortalecen los huesos, protegen el corazón, y su textura y sabor son apreciados en multitud de recetas dulces y saladas.

PRESENTACIONES

Almendras
50 g / 250 g / 500 g

Nueces del Brasil
50 g / 250 g / 500 g





Flor
de jamaica

Anís
estrellado



Anís
semilla

FLOR DE JAMAICA

De sabor ligeramente ácido, se emplea para aguas saborizadas e infusiones. En preparaciones dulces, sirve para elaborar postres, mermeladas, ates, jarabes, gelatinas y licores, mientras que en recetas saladas es un complemento de ensaladas y de guisos.

Sus aportes y beneficios relacionados con su consumo son variados. Cuando se prepara como infusión, se asocia a fines terapéuticos. Su contenido en vitaminas A, B1, C y E mejoran el aspecto de la piel.



PRESENTACIONES

Flor de Jamaica
10 g
Anís Estrellado
10 g
Anís Semilla
40 g / 250 g

Clavo dulce
molido

Clavo dulce
entero

CLAVO DULCE

El clavo de olor es tan poderoso en sabor y fragancia, que se debe usar en pequeñas cantidades para que resulte agradable y no enmascare los sabores principales de un plato. Proporciona sabores refrescantes, picantes y dulces, esta mezcla de sabores resulta deliciosa si se utiliza con moderación tanto en repostería como en platos salados.



PRESENTACIONES

Clavo Dulce Entero
10 g / 250 g / 500 g

Clavo Dulce Molido
10 g / 250 g

Miel

MIEL

Cuenta con vitaminas, aminoácidos, antioxidantes, minerales y enzimas que pueden influir en el alivio de los síntomas de la gripe, en el cuidado de la piel, fortalece el sistema inmunológico y mejora la calidad del sueño.



PRESENTACIONES

Miel cartón
30 und

Miel frasco
180 g

Miel caneca
500 g



CAFÉ EN GRANO



PRESENTACIONES

Café de especialidad

Gourmet x 340 g

Export x 340 g

Exotic x 340 g

CAFÉ MOLIDO



PRESENTACIONES

Café Blend x 250 g
Café Blend x 500 g
Gourmet x 340 g
Export x 340 g
Exotic x 340 g

FINAS HIERBAS

FINAS HIERBAS

Foto pendiente

PRESENTACIONES

15 g / 250 g / 500 g



*«La cocina es un lenguaje mediante el cual
se puede expresar armonía, felicidad, belleza,
poesía, complejidad, magia, humor,
provocación, cultura»*

- Ferran Adrià

Aliños La Garza es una empresa pionera en el departamento de Nariño en cuanto al procesamiento de condimentos de alta calidad. Nuestra empresa fue fundada a mediados de 2001 por los esposos Fernando Cáceres y Tirsa Coral, y ha jugado un papel muy importante en el desarrollo industrial y comercial de la capital nariñense.

