

SABEMOS CÓMO SACAR LO MEJOR DEL TOMATE

WE KNOW HOW TO GET THE MOST FROM OUR TOMATOES

CHEF SELECTION

Chef Selection es el resultado de muchos años de trabajo dedicados al tomate para poder presentarlo bajo nuevas formas que aquí te contamos. Disfruta de toda su intensidad en cada una de ellas.

/ Chef Selection is the fruit of years of work dedicated to getting the most out of our tomatoes to be able to provide a new range of products that we are proud to present here. Enjoy the full intensity of each and every one.



TOMATE SECO NATURAL
/ NATURAL SUNDRIED TOMATOES
(80 GR.) 0,00 €

INGREDIENTES
/ INGREDIENTS
Tomate seco y sal.
Sundried tomato and salt.



TOMATE SECO NATURAL EN ACEITE
/ NATURAL SUNDRIED TOMATOES IN OIL
(270 GR.) 0,00 €

INGREDIENTES
/ INGREDIENTS
Tomate seco (30%),
Aceite de girasol (56%)
Aceite de oliva (14%)
Dried tomatoes (30%),
Sunflower oil (56%)
Olive oil (14%).



TOMATE NATURAL EN ACEITE "DORADOS A FUEGO LENTO"
/ NATURAL SLOW ROASTED TOMATOES IN OIL
(180 GR.) 0,00 €

INGREDIENTES
/ INGREDIENTS
Tomate pelado (44,5%),
Aceite de girasol (44,5%)
Aceite de oliva (11%)
Tomatoes (44,5%),
Sunflower oil (44,5%),
Olive oil (10,97%)

SABORES / FLAVOURS



TOMATES CHERRY EN ACEITE "DORADOS A FUEGO LENTO"
/ SLOW ROASTED CHERRY TOMATOES IN OIL
(90 GR.) 0,00 €

INGREDIENTES
/ INGREDIENTS
Tomate cherry pelado (33,33%),
Aceite de girasol (53,33%)
Aceite de oliva (13,24%)
Cherry tomatoes (33,33%),
Sunflower oil (53,33%),
Olive oil (13,24%)

SABORES / FLAVOURS



TOSTAS / CROSTINI
PIZZAS / PIZZAS



PASTA / PASTA

ANTIPIASTI / ANTIPIASTI





CANÓNICOS CON TOMATES CHERRY EN ACEITE / LAMB'S LETTUCE WITH CHERRY TOMATOES IN OIL



Preparar una vinagreta con aceite de oliva, vinagre de módena, sal, pimienta, mostaza y miel. Sofreír sésamo en aceite de oliva, escurrir sobre papel secante y separar. Aderezar los canónigos con los **Tomates Cherry en aceite con albahaca Sanflavino** y añadir picatostes al gusto. Aliñar con la vinagreta y espolvorear el sésamo justo antes de servir.

Prepare a vinaigrette with olive oil, balsamic or Modena vinegar, salt, pepper, mustard and honey. Lightly fry some sesame seeds in olive oil, drain on kitchen paper and separate. Garnish the lamb's lettuce with the **Sanflavino's Cherry Tomatoes in oil** and basil and add croutons to taste. Dress with the vinaigrette and sprinkle with the sesame seeds just before serving.



PASTA CON TOMATE NATURAL EN ACEITE CON ALBAHACA / PASTA WITH NATURAL TOMATO IN OIL WITH BASIL



Hervimos los espárragos, escurrimos y dejamos enfriar. A continuación sofreímos el limón cortado en juliana con aceite de oliva hasta conseguir que dore. Añadimos los **Tomates Chef Selection dorados a fuego lento en aceite con albahaca Sanflavino**. Vertimos nata líquida y cocemos durante 10 minutos. Salpimentamos y reservamos. Colocamos la pasta hervida en una fuente y la mezclamos con la salsa. Espolvoreamos queso parmesano rallado al gusto.

Boil the asparagus, drain and leave to cool. Next, fry the lemon cut into julienne strips with olive oil until it turns golden. Add the **Sanflavino's Chef Selection slow-roasted tomatoes in oil with basil**. Pour in single cream and cook for 10 minutes. Season and set aside. Place the boiled pasta in a serving dish and mix in the sauce. Sprinkle with grated parmesan cheese to taste.



LUBINA CON TOMATE SECO NATURAL EN ACEITE / SEA BASS WITH SUN-DRIED TOMATO IN OIL



Huntar una fuente de horno con aceite de oliva y colocar los lomos de lubina. Aromatizar con eneldo, ajo picado y sal. Cortar los **Tomates Secos en aceite Sanflavino** en tiras, colocar sobre los lomos de lubina y añadir piñones al gusto. Hornear unos 7 minutos a 200°C. Echar una cucharada del aceite sobrante del tarro sobre cada lomo y servir. Este plato puede ir acompañado con cualquier tipo de patata, asada o cocida.

Grease a baking tray with olive oil and place the sea bass fillets on top. Season with dill, chopped garlic and salt. Cut the **Sanflavino's Sundried Tomatoes in oil** into strips, place on the sea bass fillets and add pine nuts to taste. Cook for 7 minutes at 200°C. Pour a spoonful of the excess oil over each fillet and serve. This dish can be accompanied by any type of potato, roasted or boiled.



STRUDEL SALADO CON TOMATE SECO / SAVOURY STRUDEL WITH SUN-DRIED TOMATOES



Hidratar 24 h antes los **Tomates Secos Sanflavino** con vino blanco y cortar a dados. Cortar en juliana cebolla, calabacín y pimiento rojo y rehogar a fuego lento con aceite de oliva. Mezclarlo todo con queso fresco (requesón o ricotta). Salpimentar y añadir una picada de frutos secos al gusto. Rellenar un paquete de pasta Phyllo o Brick con la mezcla. Pintar la pasta con aceite de oliva y hornear unos 15 minutos a 180°C, hasta que la masa adquiera un color marrón dorado.

Soak the **Sanflavino's Sun-Dried Tomatoes** for 24 hours in white wine and cut finely. Slice the onion, courgette and red pepper into julienne strips and fry lightly in olive oil over a low heat. Mix in fresh cottage or ricotta cheese. Season and add a mixture of nuts to taste. Fill a packet of Filo pastry with the mixture. Baste the pastry with olive oil and bake for 15 minutes at 180°C, until the pastry turns a golden brown colour.