



Talancina



Historia

En 1.965, Carlos García Rubio compra a U.C.A.S.A. el N° Industrial, inicia el trabajo por su cuenta y nace **La Jalancina**.

Normalizó una situación comercial, sigue elaborando melocotón en almíbar e inicia la pera en almíbar y champiñón.

Somos **ARTESANOS** que hacemos conserva, que mecanizamos lo posible, respetando ciento por ciento el **factor manual** o artesano, nuestro diferencial junto a **selección de materias primas**.

En 1.922 surge la actividad en la fábrica de Jalance.



Una familia de trabajadores autónomos, que en su tercera generación decide dedicarse en exclusiva a un trabajo que, desde su fundador en 1.922 A.G.C. se hacía bien. Teniendo como **mejor activo** la gran calidad profesional y humana del sector social, es decir, de la muy larga familia **Jalancina**.

Almíbar



Tarro cristal 720ml.

Melocotón Mitades Almíbar

Aunando familia, tradición y fidelidad al melocotón en almíbar con textura, olor, color y sabor de antaño.



Tarro cristal 2650 ml.

Confituras



Confitura de Naranja Amarga

Con un delicioso sabor amargo proporcionado por la piel de naranja. Ideal para tomar en tostadas, acompañar pates de ave y quesos de cabra.



Confitura de Tomate

Por supuesto en tostadas para desayuno, ideal para tomar con tabla de quesos, carnes a la plancha y/o complemento de postres.



Mermeladas



Melocotón

Es una de las típicas y clásicas mermeladas de frutas de sabor intenso y delicado, perfecta para cubrir tartas de esta fruta, y como no en desayunos.



Albaricoque

Típica y clásica mermelada de frutas de sabor intenso y delicado, perfecta para cubrir tartas y como no, en de:



Mermeladas



Fresa

Especial en desayunos y postres,
para acompañar con gofres o
torrijas



Ciruela Claudia

Esta mermelada es ideal para
acompañar quesos frescos o
requesón. También se utiliza con
algunas especies como guarnición
de carnes (pato, foie...)



Mermeladas



Frambuesa

Una de las mermeladas de frutas más refinadas, con toques ácidos deliciosos, ideal para las tartas de frambuesa y con un base de hojaldre, La cocina creativa y moderna la utiliza diluyéndola en un poco de agua y zumo de limón a modo de salsa para acompañar a cualquier postre.



Arándanos

Mermelada especial para cubrir tartas, para acompañar ensaladas con quesos o a modo de salsa con carnes.



Mermeladas



Melón con Naranja dulce

Espectacular combinación de frutas: melón cantalupe con naranja dulce. Ideal para tostadas o relleno de tartas.



Higos Pajareros

Conocida es la combinación del foie-gras con el dulzor de los higos.

Perfecto también para acompañar al magret de pato marcado a la brasa o plancha, incluso para acompañar unas tostadas con mi- cuit



Salsa Pisto



Pisto

El origen de la receta es de Liria, mediterránea cien por cien.

Ingredientes: Tomate, Pimiento Verde, Filete de Caballa, Aceite Extra Virgen de Oliva, Azúcar, Sal, Ajos, Piñones y Pimentón. El Pisto se puede comer solo, como guarnición de algún plato o acompañado por un par de huevos fritos.

En la red...

Nunca un plato preparado llegó tan lejos en la industria conservera española.

Aroma rústico, a humo, derivado del pimentón de La Vera, que se entremezcla con los típicos del tomate –el sabor predominante– y a los que siguen los de pimiento verde, filete de caballa en aceite, piñones y ajo.

Muestra una consumada armonía, que se exterioriza en la dulcificación de la acidez, muy sutil. Buena presencia de la verdura en trozos hermosos.



Talancina



ALIMENTARIA
ASUA, S.L.
