

www.marcongourmet.com.br

MARCON® Gourmet

O TOQUE ESPECIAL QUE
FALTAVA NO SEU CHURRASCO





MARCON

Gourmet

Nasce em 2021, à empresa Marconato Alimentos - Produtos Gourmet, que com parcerias inovadoras e um grande esforço para desenvolver nossos produtos, vai oferecer juntamente com o Grupo Marcon, opções para satisfazer aos mais elevados níveis de consumo e exigência gastronômica.

O Sal de Parrilla - Na constante busca de aperfeiçoamento de nossos produtos, realizamos uma parceria entre a Marconato Alimentos - Produtos Gourmet e a Quality Beef, uma empresa no ramo de Carnes e Complementos.

A linha de Sal de Parrilla, nasceu em 2019 e o seu fundador um apaixonado por churrasco, que sentiu a necessidade de dar um toque especial e sofisticado ao seu produto, assim desenvolveu uma completa linha de opções para o Sal de Parrilla, com temperos exclusivos para serem usadas em churrascos, carnes, peixes e frango e em nossa tradicional cozinha do dia a dia, com o objetivo de oferecer produtos diferenciados e com sabores de suprema qualidade, além de tornar seu churrasco exclusivo e incrível, e ainda com a assinatura do grupo Marcon.

UNHA MARCON GOURMET



SAL DE PARRILLA ARGENTINA

100% Sal de Parrilla puro. Este sal possui uma granulação menor comparado ao grosso, proporcionando assim uma maior uniformidade na hora de temperar sua carne. Muito utilizado na nossa tradicional cozinha do dia a dia.

CONTEÚDO 500G



SAL DE PARRILLA E ALHO

O alho é um velho conhecido da culinária como um tempero marcante e que combina com tudo. Perfeito para o seu churrasco e para o tempero de peixes assados na brasa ou mesmo nos nossos fornos convencionais. Além disso o alho é nutritivo, melhora a imunidade, à saúde óssea, entre outros benefícios.

CONTEÚDO 500G



SAL DE PARRILLA ALECRIM E HORTELÃ

O Alecrim e o Hortelã são ervas utilizadas na culinária brasileira a muito tempo, além da explosão de sabor, elas são conhecidas pelos inúmeros benefícios à saúde. Essa junção causa no alimento uma sensação de frescor do hortelã e um sabor de ervas do alecrim, deixando seu alimento com um sabor incrível. Experimente esse tempero no frango grelhado, no carneiro e na cozinha do dia a dia.

CONTEÚDO 500G



SAL DE PARRILLA DEFUMADO

Ideal para os cortes mais grossos, ele quando aplicado antes de assar faz com que a carne não perca líquido consequentemente ela fique e evita ressecada. Podendo ser que aplicado após assada deixando o sabor incrível.

CONTEÚDO 500G



SAL DE PARRILLA E CHIMICHURRI

O chimichurri molho é um com origem Sul-Americana, principalmente naqueles de imigração Espanhola, que tem uma combinação perfeita com a parrilla, sua composição consiste em diversos temperos, que juntos, possuem uma combinação rica em sabor e aroma. Não deixe de experimentar, esse é o nosso carro chefe.

CONTEÚDO 500G



SAL DE PARRILLA E PIMENTA

Feito com pimenta preta e também conhecida no Brasil como pimenta-do-reino, essa junção de sabor incrível na carne com uma leve picância. Deixando o sabor do seu churrasco incrível. Experimente esse tempero nos filés grelhados na frigideira, ele adquire um sabor incrível.

CONTEÚDO 500G



SAL DE PARRILLA LEMON E PEPPER

O Lemon Pepper é um consagrado tempero criado nos Estados Unidos, ele é formando de um mix entre limão siciliano e pimenta-do-reino, dando ao alimento um toque cítrico com uma leve picância, que se transforma em um sabor maravilhoso. Experimente esse tempero nos pratos do dia a dia, principalmente nas saladas.

CONTEÚDO 500G



SAL DE PARRILLA E PIMENTA CALABRESA

Com um sabor maravilhoso. A pimenta calabresa torna-se perfeita pra quem gosta de um tempero marcante com uma leve picância. A pimenta Calabresa é bastante utilizada nos países da América do Norte, como EUA e México.

CONTEÚDO 500G



SAL ROSA DO HIMALAIA

Encontrado naturalmente nas superfícies rochosas do Himalaia, contém mais de 80 minerais para o equilíbrio do nosso organismo.

Utilizado na culinária do nosso dia a dia.

CONTEÚDO 500G



DRY RUB AMERICANO ORIGINAL

Uma mistura de condimentos secos que é aplicada para dar sabor as carnes antes de irem para o forno, grelha ou churrasqueira.

CONTEÚDO 300G

Bastante utilizado na finalização dos pratos do nosso dia a dia

GREEN RUB

Uma mistura de condimentos secos que é aplicada para dar sabor as carnes antes de irem ao forno, grelha ou churrasqueira. Use nos cortes bovino, aves e carne de porco e também na culinária do nosso dia a dia.

CONTEÚDO 300G

MARCON[®]

Gourmet

 @marconalimentosgourmet

(16) 3212.5258 • (16) 98835.1791

vendas@marcogourmet.com.br

Rua João Kamla, 70 – Aparecida – Jaboticabal/SP