VALLISER
Since 1999

# Nuestros Orígenes

Cada historia tiene un origen; la nuestra, un lugar, un tiempo y la pasión por lo que creemos.

En Valliser, llevamos más de 25 años elaborando membrillo artesanal, siguiendo la receta familiar que nos define.

Desde Vilafranca del Penedès, creamos un producto auténtico que combina sabor, textura y tradición, y que ha cruzado fronteras gracias a más de 10 años exportando a los paladares más exigentes del mundo gourmet.

Nuestro membrillo es un homenaje al tiempo lento, al placer de saborear sin prisas, y a la experiencia de un producto que trasciende lo cotidiano.

# La Esencia de Valliser

En Valliser, nuestra esencia reside en romper con lo convencional desde la tradición: personalidad artesana, respeto por la materia prima y un enfoque gourmet que combina calidad, textura, sabor y autenticidad.

Cada tarrina de membrillo nace de ingredientes excepcionales cuidadosamente seleccionados para ofrecer un equilibro único de dulzura, frescura y aroma

Membrillos de Navarra y Lleida

Calidad y sabor excepcional

Azúcar de caña

Dulce natural y sabor intenso

Limones de Mucia

Frescura y acidez

Nuestro membrillo ha sido reconocido con la *medalla de oro* en los Superior Taste Awards y con el *distintivo Great Taste* de Londres, validando su excelencia organoléptica ante chefs y expertos de todo el mundo. Es un producto que invita a ser descubierto, degustado y disfrutado en su máxima expresión gourmet.

# Nuestro saber hacer

Imposible imaginar nuestro membrillo sin arte, mimo y paciencia.

Respetamos la receta tradicional mientras buscamos la perfección en cada detalle: cocción lenta, textura homogénea y un sabor intenso que conserva toda la esencia de la fruta.

Al combinar tradición y técnica, logramos un producto elegante, sofisticado y con personalidad propia, apto para las mejores tiendas delicatessen y espacios gourmet.

Cada tarrina refleja nuestro compromiso: respeto por lo esencial, creatividad y autenticidad, un membrillo que transforma un simple bocado en una experiencia que no se olvida.

# El Membrillo

De pequeños productores que mantienen viva la tradición del campo, nuestros membrillos combinan sabor intenso y textura perfecta, reflejo de la dieta mediterránea y de un cultivo respetuoso con la tierra.

Nuestro surtido combina la tradición con la innovación: membrillo clásico, con un toque fresco de naranja, con chocolate, con nueces y opciones adaptadas a tendencias actuales, como el membrillo con fructosa o el ecológico, todos ellos elaborados con ingredientes 100% naturales para un consumo más saludable y responsable.

# Membrillo Artesano
# Clásico

**Puro, natural y delicioso, un viaje al corazón de la tradición**

100% Ingredientes Naturales · Cocción lenta · Sin conservantes Ni Colorantes · 100% Original Receta tradicional

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2025 BRUSSELS PREMIO SABOR SUPERIOR ★★

## Superior Taste Awards 2025

★★

**Barra 3kg**
Ref. AR00001

**Tarrina 350g**
Ref. AR00005

**Tarrina 200g**
Ref. AR00035
Ref. AR00206 (Exp.)

**Expositor libre servicio disponible para tarrina 200g**

# Membrillo
# Con Nueces

**Tradición con un Toque Crujiente**

**Nueces de Lleida variedad Chandler seleccionadas por su calidad**

## Great Taste de Londres 2025 ★

100% Ingredientes Naturales · Cocción lenta · Sin conservantes Ni Colorantes · 100% Original Receta tradicional

**Barra 3kg**
Ref. AR00011

**Tarrina 350g**
Ref. AR00010 (Exp.)

**Tarrina 200g**
Ref. AR00200 (Exp.)

**Expositor libre servicio disponible para tarrina 200g**

# Membrillo
# Con Naranja

**El equilibrio perfecto entre dulzura y frescura**

**100% Naranja Natural**
**Exprimida al momento**

Superior Taste Awards 2026

★★

100% Ingredientes Naturales · Cocción lenta · Sin conservantes Ni Colorantes · 100% Original Receta tradicional

**Barra 3kg**
Ref. AR00024

**Tarrina 350g**
Ref. AR00025 (Exp.)

**Tarrina 200g**
Ref. AR00199 (Exp.)

**Expositor libre servicio disponible para tarrina 200g**

# Membrillo
# Con Chocolate

**Delicia doble**

**Cacao 70%**

**Tarrina 350g**
Ref. AR00019

**Barra 3kg**
Ref. AR00020

**Índice glucémico bajo**

# Membrillo
# con Fructosa

**Dulzura Natural, Sabor Auténtico**

**Tarrina 350g**
Ref. AR00009

**Barra 3kg**
Ref. AR00012

# Membrillo
# Ecológico

**Saborea la esencia de la naturaleza**

**Calidad y origen ecológico garantizados**

100% Ingredientes Naturales

Cocción lenta

Sin conservantes Ni Colorantes

100% Original Receta tradicional

**Tarrina 350g**
Ref. AR00026

**Barra 3kg**
Ref. AR00027

# Referencias y formatos

| | | | Caja | | Palet |
|---|---|---|---|---|---|
| Referencia | Sabor | EAN Producto | Unidades Caja | EAN Caja | Unidades Palet |
| **Barra 3Kg** | | | | | |
| AR00001 | CLÁSICO | 8414606880720 | 4 | 18437028790009 | 200 |
| AR00011 | NUECES | 8414606880744 | 4 | 18437028790016 | 200 |
| AR00024 | NARANJA | 8414606880751 | 4 | 18437028790023 | 200 |
| AR00012 | FRUCTOSA | 8414606880737 | 4 | 18437028790030 | 200 |
| AR00020 | CHOCOLATE | 8414606880768 | 4 | 18437028790047 | 200 |
| AR00027 | ECOLÓGICO | 8414606880775 | 4 | 18437028790054 | 200 |
| **Tarrina 350G** | | | | | |
| AR00005 | CLÁSICO | 8414606880911 | 12 | 18437028790122 | 1056 |
| AR00010 | NUECES | 8414606880935 | 12 | 18437028790139 | 1056 |
| AR00025 | NARANJA | 8414606880942 | 12 | 18437028790146 | 1056 |
| AR00009 | FRUCTOSA | 8414606880928 | 12 | 18437028790153 | 1056 |
| AR00019 | CHOCOLATE | 8414606880959 | 12 | 18437028790160 | 1056 |
| AR00026 | ECOLÓGICO | 8414606880966 | 12 | 18437028790177 | 1056 |
| **Tarrina 200G** | | | | | |
| AR00035 | CLÁSICO | 8414606881017 | 20 | 18437028790184 | 1540 |
| Expositor RTS AR00206 | CLÁSICO | 8414606881017 | 12 | 38437028790188 | 1200 |
| Expositor RTS AR00199 | NARANJA | 8437028790217 | 12 | 18437028790214 | 1200 |
| Expositor RTS AR00200 | NUECES | 8437028790224 | 12 | 18437028790221 | 1200 |

# Responsabilidad social

**En Valliser colaboramos** con el **hospital San Joan de Déu**, uno de los centros pediátricos más importantes de **Europa** para impulsar la **investigación prenatal y salud infantil.**

2026
Aquí somos
SOLIDARIOS
con San Juan de Dios
SJD San Juan de Dios Solidaridad

Cuenta la leyenda que el
“membrillo de oro” era el fruto
de los dioses, reservado para los
festines más selectos
del Mediterráneo.

Su brillo y aroma lo
convirtieron en símbolo de placer
refinado.

En Valliser, evocamos esa
herencia con creaciones que
transforman la tradición en arte.

VALLISER
Since 1999

C/ Pujada de Bellver, 20 bis
08735 – Vilobí del Penedès, Barcelona
(+34) 938 994 821 · valliser@valliser.com