

**GOOD
VIBES
ONLY**





Conservando momentos.

Siempre hemos pensado que la cocina es el corazón de los hogares y por ello cuidamos y mimamos al detalle cada ingrediente que está en nuestras manos, garantizando el control de toda la producción desde el bancal hasta la mesa.

Hemos decidido dar un paso más y poner nuestros productos en las sartenes de España para que los corazones puedan latir de una manera más sabrosa, más saludable y energética que nunca.

Te adjuntamos la ficha técnica y algunas recetas que sirvan como cucharita de prueba, mientras marchamos la producción.

¡Empezamos!



TOMATE FRITO

Como mis primeros espaguetis

Ingredientes

Tomate (92,5 %), aceite de oliva virgen extra (3,8 %), azúcar, espesante: almidón modificado de maíz y sal.

Valor nutricional

por 100 g

Valor energético	388 KJ / 92 Kcal
Grasas	4,00 g
de las cuales saturadas	0,70 g
Hidratos de carbono	13,00 g
de los cuales azúcares	6,80 g
Proteínas	1,10 g
Sal	0,84 g

¡Sin colorantes
ni conservantes!



La estrella de nuestras conservas y de nuestra gastronomía. Si lo piensas bien, cualquier guiso lleva una base de tomate sofrito. ¿Por qué no usar uno ya preparado? Ahorras tiempo, evitas que te sobren tomates y consumirlos antes de que estén en mal estado. Y recuerda que cuando el tomate está cocinado mejora sus propiedades.

¿Te has preguntado alguna vez de dónde viene la salsa de tomate? Empecemos por el origen del tomate. Fue Hernán Cortés el que trajo el tomate a España, y en el siglo XVII se comenzó a utilizar como alimento. Aunque la planta provenía de América, la riquísima salsa de tomate casera que tanto nos gusta, nace en nuestro país. Y es evidente que ha ido evolucionando con el paso de los años hasta lo que hoy consumimos.

Es una de las salsas con más éxito del mundo gastronómico. Se puede usar como ingrediente o como acompañamiento para diferentes platos. Pastas, carnes, guisos, pescados, huevos, mariscos, albóndigas, etc. A cualquier receta le va bien un buen tomate frito. Con nuestras conservas Nicola la calidad de tu comida está asegurada.

No puede faltar en casa.

Receta con tomate frito Nicola

Albóndigas con patatas

Ingredientes

- 1 bote de tomate frito Nicola
- Carne picada para 10 albóndigas
- Harina
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- 3-4 patatas
- AOVE
- Sal
- 250 ml caldo de pollo
- Un chorro de vino blanco

Elaboración

Mezclar bien la carne y hacer bolas para las albóndigas, a continuación pasarlas por harina. Cortar la cebolla, los ajos, el perejil y las patatas.

Añadir AOVE a la sartén, marcar las albóndigas y retirar.

Cocinar primero los ajos, añadir la cebolla y después las patatas y el perejil. Añadir un poco de sal. Una vez tiernas las patatas, añadir el tomate frito Nicola, las albóndigas, un chorrito de vino blanco y 250 ml de caldo de pollo.

Tapar para terminar de cocinar y reducir la salsa.



Receta con tomate frito Nicola

Mejillones en salsa de tomate y pico de gallo

Ingredientes

- 1 bote de tomate frito Nicola
- 1 malla de mejillones
- Un chorro de coñac o brandy
- 3 hojas de laurel
- 1/2 cebolla morada
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- Perejil
- Sal
- AOVE

Elaboración

Limpiar los mejillones.

Introducirllos en una olla y añadir el chorro de coñac y las tres hojas de laurel, tapar hasta que se cocinen.

En una sartén añadir el tomate frito Nicola y el caldo de los mejillones. Mientras que la salsa se reduce cortar la cebolla, los pimientos y el perejil. Añadirlos en un bol con sal y AOVE.

Quitar una parte de la concha de los mejillones e ir colocándolos en el plato de servicio, a continuación añadir sobre cada uno la salsa de tomate y terminar con las verduras picadas. Se puede añadir pimienta negra molida al gusto.



CEBOLLA FRITA

Gusto de la abuela

Ingredientes

Cebolla (90,10 %), aceite de oliva virgen extra (4 %), acidulante: ácido cítrico, sal, azúcar, antioxidante: ascórbico y almidón modificado de maíz.

Valor nutricional por 100 g

Valor energético	390 KJ / 93 Kcal
Grasas	3,00 g
de las cuales saturadas	0,60 g
Hidratos de carbono	15,00 g
de los cuales azúcares	7,70 g
Proteínas	1,40 g
Sal	0,79 g

**¡Sin colorantes
ni conservantes!**



¿Sabías que la cebolla es un ingrediente básico en casi cualquier receta de nuestra dieta mediterránea? La usamos en muchos platos y se puede cocinar de muchas formas. A nosotros como más nos gusta es frita, por eso la hemos elegido para que forme parte de nuestra gama de conservas gourmet. Y es que, gracias a su corte super fino y a su cocción en muy poquito aceite, tenemos una cebolla frita en conserva que te dejará con la boca abierta y los ojos secos de lágrimas.

No más llantos con nuestra cebolla frita. Totalmente preparada y lista para consumir en tus platos favoritos. Ahórrate el sufrimiento de pelar y cortar cebolla en casa. Con una textura ideal se convierte en un gran acompañante para todo tipo de guisos y salsas. También contiene enormes propiedades nutricionales para tu salud. ¿Conoces sus beneficios? La cebolla frita en conserva mantiene todas las propiedades básicas de su ingrediente principal, la cebolla.

Al cocinarla no pierde su esencia y ninguno de sus nutrientes, vitaminas y minerales. Lo mejor de la cebolla frita es que es un alimento muy bajo en calorías, por lo que es ideal para incluir en cualquier dieta. Si lo que necesitas es tener disponible una buena ración de cebolla frita rápida, nuestra cebolla frita en conserva es tu mejor aliado. Además, gracias al tipo de elaboración que realizamos puedes tenerlas durante largo tiempo en tu despensa para salvarte en más de una ocasión.

Nicola eleva tu cocina.

Receta con cebolla frita Nicola

Canapé de sobrasada, pera y queso de cabra

Ingredientes

- 2 cucharadas de cebolla frita Nicola
- 75 g de sobrasada
- 1 pera
- 20 g de mantequilla
- Pan tostado
- 100 g de rulo de queso de cabra
- Pimienta negra molida
- Tomillo fresco

Elaboración

Mezclar la sobrasada con dos cucharadas de cebolla frita Nicola. Pelar y laminar la pera a lo largo y pocharla con la mantequilla a fuego lento por ambas partes. Una vez que esté dorada, retirarla del fuego.

Untar en la tostada la sobrasada, añadir trozos del queso de cabra, las láminas de pera y espolvorear una pizca de pimienta. Terminar con hojas de tomillo fresco.



Receta con cebolla frita Nicola

Butter board

Ingredientes

- 2 cucharadas de cebolla frita Nicola
- 2 cabezas de ajo
- 150 g queso de cabra o feta
- 5 cucharadas de mascarpone
- 3 cucharadas de miel
- Pimienta molida
- Nuez moscada
- Pistachos
- Nueces
- 220 g mantequilla
- Hierbas provenzales
- Sal
- Tomillo fresco
- Galletas y tostas

Elaboración

Hornear las dos cabezas de ajo.

Para la salsa de queso introducir en una batidora el queso de cabra o feta y el mascarpone y batir bien. A continuación, añadir las dos cucharadas de cebolla frita, las tres cucharadas de miel, la pimienta y la nuez moscada y batir hasta conseguir una textura homogénea. Tapar y reservar en el frigorífico.

Picar los pistachos y las nueces.

Para la mantequilla, agregar a un bol la mantequilla, los ajos confitados, las hierbas provenzales, sal y pimienta y mezclar con un tenedor. Reservar en la nevera.

Para montar la tabla, agregar una capa de queso, después capa de mantequilla y para terminar añadir los toppings: pistachos, nueces, miel y hojas de tomillo.

Servir con galletas y tostas.



TOMATE FRITO con pimiento

Recuerdo de la cocina en el pueblo

Ingredientes

Tomate (82,5 %), pimiento verde (12 %), aceite oliva virgen extra (4 %), espesante: almidón modificado de maíz y sal.

Valor nutricional por 100 g

Valor energético	301 KJ / 72 Kcal
Grasas	4,50 g
de las cuales saturadas	0,80 g
Hidratos de carbono	7,10 g
de los cuales azúcares	3,30 g
Proteínas	0,80 g
Sal	0,69 g

¡Sin colorantes
ni conservantes!



¿Recuerdas ese tomate frito con pimiento que sabe a la cocina de pueblo, a la cocina más tradicional? Ese es el sabor que queremos transmitir con nuestras conservas de pisto casero, con tomates seleccionados cuidadosamente para hacer el tomate frito y con los mejores pimientos de la huerta de Murcia. Nuestra receta de pisto en conserva es la tradicional de toda la vida. La que mantiene todo su sabor y su textura.

¿Conoces sus beneficios? Los tomates contienen excelentes propiedades, vitaminas y minerales; los pimientos son ricos en vitamina C; y el aceite de oliva contribuye con vitamina E. Por lo que al comer conserva de pisto obtendrás todos los beneficios necesarios en un solo plato.

Un producto muy versátil, que puedes usar como plato principal, como guarnición o como cena ligera, ya que con nuestro pisto en conserva estarás tomando las raciones de verduras recomendadas para cada día. También puedes utilizarlo como ingrediente de una salsa o como relleno de carnes o pastas. Hay multitud de posibilidades y eso es lo que más nos gusta del pisto en conserva casero.

Nicola te ahorra tiempo.

Receta con tomate frito con pimiento Nicola

Salmón Thai

Ingredientes

- 1 bote de tomate frito con pimiento Nicola
- 4 filetes de salmón (no rodajas)
- AOVE
- 1/2 cebolla morada
- 1 cucharadita de jengibre picado
- 4 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de cada una de estas especias: comino, canela y pimentón
- Pimienta
- 6 cucharaditas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de sriracha
- 1 cucharadita de miel
- 1 lata de leche de coco (400 ml)
- 1 lima rallada
- 1/2 jugo de lima
- Sal
- Cilantro fresco
- Gildas verdes

Elaboración

Sellar el salmón con AOVE hasta que quede dorado por ambas partes.

Picar la cebolla y añadir a la sartén hasta dorar, después añadir el jengibre, ajos, especias y azúcar moreno.

Agregar el tomate frito con pimiento Nicola, sriracha y la miel y dejar unos minutos.

Después agregar la leche de coco, mezclar y dejar que llegue a hervir, cuando lo haga bajarle el fuego y dejar que espese.

Agregar ralladura de lima y 1/2 jugo. Probar si necesita sal.

Añadir el salmón de nuevo a la sartén para que termine de cocinarse.

Servir la salsa y el salmón, decorar con hojas de cilantro picado y rodajas de gildas.



Receta con tomate frito con pimiento Nicola

Huevos rellenos huertanos

Ingredientes

- 1 bote de tomate frito con pimiento Nicola
- 6 huevos medianos
- 4 latas de atún
- Mahonesa
- Calabacín

Elaboración

Cocer los huevos y retirar la cáscara. Partir por la mitad transversalmente y reservar las claras.

En un recipiente introducir las yemas, el atún, el tomate frito con pimiento y la mahonesa, y mezclar hasta conseguir una textura homogénea.

Reservar una clara y colocar el resto en un recipiente para servir. Rellenarlas con la mezcla. Terminar rallando la clara de huevo reservada y un poco de calabacín crudo.



TOMATE FRITO con verduras

Barbacoa con los amigos

Ingredientes

Tomate (45,90 %), verduras en proporción variable 44 % (cebolla, pimiento, berenjena y calabacín), aceite de oliva virgen extra (3 %), espesante: almidón modificado de maíz, sal y azúcar.

Valor nutricional por 100 g

Valor energético	269 KJ / 64 Kcal
Grasas	2,40 g
de las cuales saturadas	< 0,10 g
Hidratos de carbono	9,30 g
de los cuales azúcares	4,60 g
Proteínas	1,30 g
Sal	0,54 g

**¡Sin colorantes
ni conservantes!**



Nuestro frito de verduras en conserva contiene una gran variedad de verduras salteadas con tomate frito que te aportará los beneficios nutricionales de los vegetales que necesitas consumir cada día. Ideal para familias que quieren incluir una mayor ingesta de saludables verduras en su dieta y cuidar su alimentación al mismo tiempo.

Además, nuestra conserva de frito de verduras es ideal para acompañar otros platos como carnes o pescados. Te sacará de un apuro más de una vez con las visitas de última hora para comer o cenar. Es ligero gracias, en gran parte, a las verduras que lleva como ingrediente principal. Y lo mejor es que, con su genuino sabor, se va a convertir en tu mejor aliado para que los niños tomen verduras fácilmente.

Cualquier plato quedará sabroso con este tomate frito con verduras en conserva. Es perfecto para cualquier época del año, para comer en caliente, frío o a temperatura ambiente. Como más te guste. También para excursiones o días de playa. Por lo que es un básico indispensable en tu despensa y una vez que lo pruebes, ¡va a encantar a toda la familia!

Nicola te lo pone fácil.

Receta con tomate frito con verduras Nicola

Pizza de mozzarella y albahaca

Ingredientes

- 1 bote de tomate frito con verduras Nicola
- 1 masa de pizza
- Queso mozzarella rallado
- Tomates cherry
- 1 mozzarella fresca
- Albahaca fresca
- Pimienta molida

Elaboración

Estirar bien la masa para pizza.

Precalentar el horno a 180°C.

Meter la masa para cocinarla un poco.

Cortar los tomates cherry al gusto.

Añadir sobre la masa el tomate frito con verduras Nicola, el queso mozzarella rallado y los tomates cherry partidos, y volver a introducirla en el horno hasta que se cocine.

Cuando esté lista, terminarla añadiendo la mozzarella fresca en trozos y las hojas de albahaca, y pimienta al gusto.



Todas nuestras conservas



Todas nuestras conservas

Conservan buenos momentos

Formatos

250 g / 500 g

Peso neto

200 g / 350 g

Embalaje y distribución

Europalet de envases de vidrio 250 g

- > Bandeja: 12 envases de vidrio.
- > 14 Bandejas por fila: 168 envases/fila.
- > 20 Filas de altura: 3.360 envases/palet.

Europalet de envases de vidrio 500 g

- > Bandeja: 12 envases de vidrio.
- > 14 Bandejas por fila: 168 envases/fila.
- > 12 Filas de altura: 2.016 envases/palet.

**En Nicola comercializamos
conservas tradicionales para
platos actuales, asegurando
la calidad y homogeneidad
en nuestros productos y
garantizando grandes momentos
para tus clientes.**

Nos dirigimos a quienes consideran las conservas una ayuda en su cocina, personas que aprecian lo natural y que respetan y admiran el legado que le dejaron sus abuelos y padres, brindándoles homenajes a día de hoy en sus platos.



El secreto está en el corte.

**Detrás de la marca
Nicola se encuentra la
empresa Manipulados
Nicola, profesionales
de la manipulación de
productos hortofrutícolas.**

Contamos con una gran experiencia en el sector, grandes aliados en la producción de producto fresco, y gestionamos de forma integral la elaboración, envasado y comercialización.





Manipulados Nicola S.L.U.
Ctra. Fábrica de la Pólvara 1
30820 Alcantarilla (Murcia)

T. 968 869 305

comercial@conservasnicola.com
conservasnicola.com