



# Carmencita<sup>®</sup> lo mejor de las especias



## La garantía de la experiencia y el valor de la innovación



**Jesús Navarro, S.A.** comenzó su andadura en 1919 siendo la primera empresa española en envasar especias en tarros de cristal. La vocación de empresa pionera e innovadora llevó a Carmencita al desarrollo de una mezcla de especias para sazonar la Paella que finalmente dio vida a nuestro famoso **Paellero**, todo un símbolo en España y en gran cantidad de países en el mundo. Los años 70 y 80 fueron años de gran crecimiento en Carmencita y desde entonces la empresa no ha parado de crecer con nuevas gamas de especias y condimentos, desarrollando siempre sus **mezclas propias** para llevar el auténtico sabor de España al mundo.

Hoy podemos decir con orgullo que Carmencita es la marca española líder en el mercado de las especias.

El valor  
del  
buen  
gusto



Fiel al compromiso con el sabor, Carmencita cuenta dentro de su departamento de desarrollo de productos con el chef James Wayne Moritz que trabaja permanentemente haciendo pruebas organolépticas persiguiendo la perfección en el sabor de cada producto que la marca lanza al mercado.



Carmencita®  
la marca española  
líder en control  
de calidad

Nuestra empresa cuenta con las normas **ISO 14001, IFS, BRC** además de haber implantado el plan de igualdad de oportunidades. Nuestro laboratorio está homologado y autorizado por la Dirección General de Salud Pública del gobierno español y cuenta con personal propio para la elaboración de análisis físicoquímicos, microbiológicos y organolépticos que controlan la calidad desde la entrada de materias primas hasta el producto elaborado.



Jesús Navarro S.A. tiene un firme compromiso con los celíacos y para ello cuenta con un extenso sistema de control para evitar **gluten** en nuestros productos o cualquier traza de contaminación cruzada en las líneas de producción.



## De España al mundo

Carmencita exporta desde la década de los años 40 y en la actualidad estamos presentes en más de 50 países en los 5 continentes. Nuestra empresa cuenta con un equipo comercial multilingüe especializado en el desarrollo de los mercados internacionales y con presencia regular en las principales ferias internacionales de alimentación en todo el mundo tales como: Sial, Anuga, Fancy Food, Alimentaria o Salón Gourmet.



# Espicias en tarro de cristal

Las especias Carmencita® en tarro de cristal se identifican con un código de colores y están ordenadas de las **A a la Z** para facilitar su localización en el mueble expositor.

Cada tarro se presenta con un cierre de inviolabilidad y cuenta con un dosificador específico adecuado a la textura de cada especia.

- Ajo en polvo
- Ajo troceado
- Ajonjolí
- Albahaca
- Anís en grano
- Apio molido
- Canela en rama
- Canela molida
- Cardamomo
- Cayena guindilla
- Cayena molida
- Cebolla en polvo
- Cilantro

- Citronela
- Clavo en grano
- Clavo molido
- Colorante alimentario
- Comino en grano
- Comino molido
- Cúrcuma
- Curry
- Enebro
- Eneldo hojas
- Estragón
- Hierbabuena
- Hierbas provenzales

- Hinojo molido
- Jengibre
- Laurel hojas
- Laurel molido
- Nuez moscada molida
- Nuez moscada piezas
- Ñora picada
- Orégano
- Perejil
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Pimienta blanca grano
- Pimienta blanca molida

- Pimienta negra grano
- Pimienta negra machacada
- Pimienta negra molida
- Piñones
- Romero
- Tomillo
- Vainilla en rama





Códigos de color tarro de cristal

- Especia
- Hierba
- Colorante
- Pimienta
- Sazonador

## Sazonadores en tarro de cristal

Con la gama de saisonadores Carmencita obtendrás el mejor aroma, sabor y color en tus platos, siempre con nuestra mezcla única desarrollada por nuestro Chef James Wayne Moritz.

- Ajo Perejil
- Azúcar vainillado
- Barbacoa
- Carne
- Chimichurri
- Ensalada
- Espagueti
- Especies surtidas molidas

- Garam masala
- Paella
- Pescado
- Pinchos rojos
- Pinchos amarillos
- Pollo
- Sal de ajo

### Sazonadores del mundo

- España
- India
- Italia
- Marruecos
- México



# Basic: las especias básicas

Con el fin de ofrecer una gama de primer precio, Carmencita® fabrica la gama "Basic" con un tarro de cristal de menor tamaño y con un surtido más reducido.

- |                         |                           |                         |
|-------------------------|---------------------------|-------------------------|
| ● Ajo en polvo          | ● Comino molido           | ● Pimienta negra molida |
| ● Albahaca              | ● Curry                   | ● Piñones               |
| ● Anís en grano         | ● Hierbas provenzales     | ● Romero                |
| ● Azúcar vainillado     | ● Nuez moscada molida     | ● Tomillo               |
| ● Canela en rama        | ● Oregano                 | ● Sazonador Barbacoa    |
| ● Canela molida         | ● Perejil                 | ● Sazonador ensalada    |
| ● Cayena guindillas     | ● Pimentón dulce          | ● Sazonador espagueti   |
| ● Clavo en grano        | ● Pimentón picante        | ● Sazonador pescado     |
| ● Colorante alimentario | ● Pimienta blanca molida  | ● Sazonador pollo       |
| ● Comino en grano       | ● Pimienta negra en grano | ● Sazonador paella      |



E. Mostrador mini BASIC / Cod. 2908 / 420x310x280 mm.



E. Mostrador BASIC / Cod. 2966 / 760x310x280 mm.



EAOBASIC / Cod. 2913 / 1980x430x410mm.



# Ñora

Ingrediente imprescindible en la elaboración de arroces y paellas.  
Ideal para condimentar caldos, aliños, sopas y guisos.  
Aporta un sabor intenso, dulce y afrutado al mismo tiempo que da cuerpo y sustancia.



Ñora picada



Ñora

# Pimentón

Una de las especias de consumo más extendido en España y símbolo de nuestra gastronomía.

Se obtiene a partir del secado y molido del pimiento rojo y es considerado ingrediente fundamental en gran cantidad de platos y recetas tradicionales españolas como estofados, guisos, tapas, pescados, verduras, patatas e incluso ensaladas.



Pimiento choricero

## Pimiento choricero

Pimiento rojo secado al sol muy similar a la ñora pero de un sabor más dulce y ácido.

Se usa en platos tradicionales y guisos típicos de la cocina española, como marmitako, patatas a la riojana, bacalao a la vizcaina o garbanzos con callos.



Pimentón dulce

Pimentón picante

Pimentón ahumado de extremadura

# Caldo deshidratado para Paella

Con nuestra gama de caldos deshidratados en sobres ofrecemos una manera muy sencilla de obtener el caldo ideal para hacer una paella tan sólo disolviendo el sobre en agua hirviendo. El caldo que obtenemos con esta mezcla es 100% natural, no contiene gluten y posee la proporción exacta de **extracto de pescado y marisco con especias y azafrán**.

Nunca antes había sido tan fácil conseguir el caldo perfecto para hacer una paella en cualquier lugar del mundo.

Ofrecemos 3 sabores:

Caldo deshidratado de pescado para paella, arroz negro y fideuá.

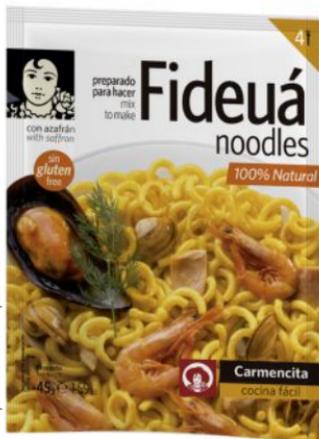
Caldo deshidratado de pescado para paella con especias y azafrán



Preparado instantáneo para Arroz Negro



Preparado instantáneo para Fideuá



100%  
NATURAL

sin  
gluten  
free

Paella box





Paella kit

## Paella kit

En nuestro afán por acercar el concepto de paella al mundo hemos desarrollado Paella kit para el consumidor que quiere en un único producto todo lo necesario para hacer una paella, incluida la paellera. Paella kit contiene el sobre con el caldo de pescado deshidratado con especias y azafrán, el paquete de arroz y la botella de aceite de oliva virgen extra necesarios para elaborar la paella. Todos estos ingredientes vienen en la proporción exacta para elaborar una paella en 20-25 minutos para 4 raciones.



**36"**  
VIDEO  
RECETA



E PAELLA KIT (18u) / Cod. 2994 / 1050x430x370mm.

# Paellero®

Jesús Navarro fue la primera empresa que lanzó al mercado la original mezcla de especias para paella que incluye nuestro ya famoso Paellero Carmencita.

Paellero es una mezcla tradicional de especias y azafrán que se ha convertido en un icono para la marca. Lograr la mezcla perfecta fue un trabajo de años hasta conseguir la fórmula exacta definitiva de este gran producto. Así hoy podemos decir que Paellero Carmencita es la garantía de éxito para la elaboración de todo tipo de arroces y paellas **aportando sabor y color** a millones de paellas en España y que cada vez es más demandado en el mundo entero. Paellero es apto para celíacos ya que no contiene gluten.

Ofrecemos 3 versiones:

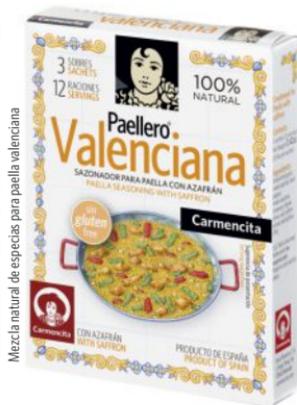
Paellero Tradicional para carne o pescado.

Paellero Valenciana para paellas de carne y verdura.

Paellero Marinera para paellas de pescado y marisco.

incluyen  
recetas

sin  
gluten  
free





# Azafrán

El azafrán es la especia más fina y delicada entre todas las variedades de especias que existen en el mundo. Su principal característica es su gran poder de coloración natural, su aroma persistente y su sabor penetrante. Una pequeña cantidad de azafrán le dará a sus platos un color y un sabor delicioso siendo un ingrediente clave en la elaboración de platos tradicionales como la paella, risotto, bouillabaise y también en pescados, sopas, salsas, pasteles, pastas y guisos.

En Carmencita trabajamos exclusivamente **azafrán superior** de acuerdo con nuestro compromiso de ofrecer la máxima calidad al consumidor.



Azafrán hebra 0,375g



Azafrán molido 0,4g



Azafrán hebra 1g



Azafrán molido 1g

# Cristales de Sal

Carmencita nos brindan la oportunidad de usar las manos para incorporar estos cristales de sal a los platos a la parrilla. Variedad de **sales de finalización** que aportan a sus platos un sabor especial español.



# Molinillos de sal





Molinillo sal marina mediterránea



Molinillo sal de manantial



Molinillo gigante sal mediterránea



Molinillo gigante sal rosa del Himalaya



NUEVO

## Salsana

La primera sal del mercado **0% sodio**, sustitutivo ideal para no renunciar a la sal en una dieta especial o para hipertensos, y además, evita la retención de líquidos y te ayuda a mantener una dieta equilibrada.

Salsana 0% sodio



Salsana Light 50% menos sodio





Molinillo sazónador barbacoa

Molinillo sazónador pollo

Molinillo sazónador pescado

Molinillo sazónador pasta

Molinillo sazónador verdura

Molinillo sazónador ensalada

Molinillo sazónador pizza y pasta

Molinillo sazónador bocata y tapa

Molinillo sazónador ensalada con lavanda

## Sensaciones

Sabores Recién Molidos

Sensaciones de Carmencita es una colección de molinillos que contienen una cuidada mezcla de aromas, texturas, perfumes y sabores en su interior, **mezclas 100% propias** de Carmencita, con las que nuestro chef James Wayne Moritz presenta los maridajes perfectos para condimentar diferentes platos utilizados en la gastronomía del mundo entero.



Molinillo ajo

Molinillo comino

Molinillo nuez moscada

Molinillo orégano

# Molinillos

Sabores Recién Molidos

Con la línea de molinillos con **dobles molienda** Carmencita disfrutarás de todo el aroma y sabor de las especias recién molidas de una manera fácil y rápida.



100%  
NATURAL



Molinillo pimienta negra



Molinillo popurri de pimentas



Molinillo pimienta verde



Molinillo pimienta blanca



Molinillo pimienta y limón



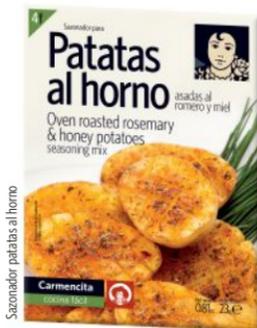
Molinillo pimienta de Jamaica



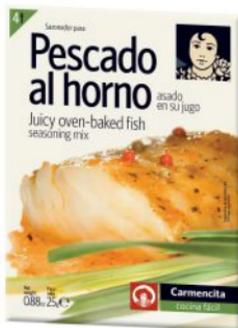
Molinillo gigante pimienta negra tellicherry

# Cocina Fácil

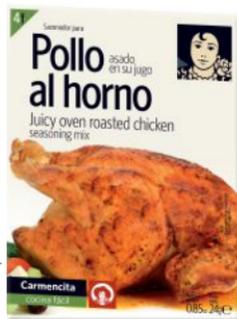
Otra propuesta de Carmencita para cocinar de una manera rápida y sencilla en prácticos sobres para cuatro raciones. Consigue el sabor auténtico de las recetas tradicionales con esta nueva gama de sazónadores.



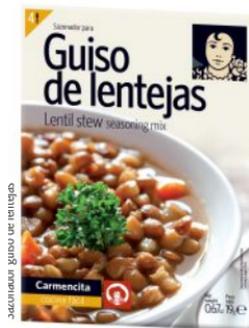
Sazonador patatas al horno



Sazonador pescado al horno



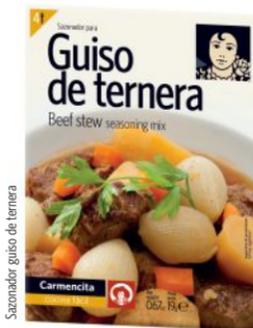
Sazonador pollo al horno



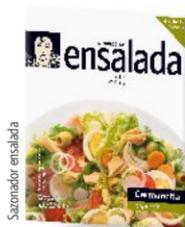
Sazonador guiso de lentejas



Sazonador guiso de pollo



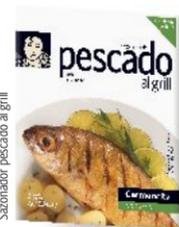
Sazonador guiso de ternera



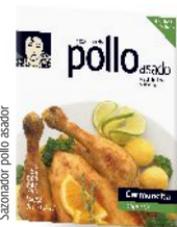
Sazonador ensalada



Sazonador carne al grill



Sazonador pescado al grill



Sazonador pollo asado



Sazonador pollo al ajillo

## Popurrís de especias

Mezclas de especias en prácticos sobres para cuatro raciones especialmente indicadas para dar sabor a tus platos. Cada sobre tiene el **modo de empleo para su utilización** en la parte trasera. Con nuestros prácticos sobres popurrís de especias darás un toque final a tus platos sin tener que preocuparte por nada más.

## Packs regalo

Carmencita te presenta estos packs ideales para regalos corporativos, tiendas de formatos grandes y establecimientos gourmet con los que ofrecer un canal alternativo a la venta tradicional.

Pack cristales de sal marina sabor español



### Pack cristales de sal marina sabor español

Contiene sal marina al pimentón ahumado, al romero y al ajo y perejil.

## Pack molinillos gigantes sal y pimienta

Aporta un toque gourmet en la presentación de tu mesa con los packs molinillos gigantes. Contienen un molinillo de pimienta negra Tellicherry y un molinillo de sal marina mediterránea o sal rosa del Himalaya.



Pack Sal marina mediterránea y Pimienta Tellicherry



Pack Sal Rosa del Himalaya y Pimienta Tellicherry



## Carmencita's cocktails

Nueva línea compuesta por una cuidada selección de especias y botánicos para aromatizar y preparar los mejores cócteles de una manera sencilla y con un resultado sorprendente.

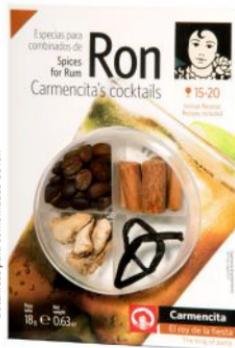
Los blisters de botánicos incluyen un **folleto** con consejos sobre la preparación de los cócteles así como recetas de exclusivos combinados desarrollados por un "professional bartender".



## Blister botánicos



Botánicos para gin&amp;tonic



Botánicos para combinados de ron



Botánicos para combinados de vodka



Botánicos para vodka&amp;tonic



## Lata botánicos

- Anís estrellado
- Café de Nicaragua
- Canela cassia
- Cardamomo
- Enebro bayas
- Flor de azahar
- Flor de hibisco
- Jengibre
- Pétalos de Rosa
- Pimienta de Jamaica
- Pimienta longa de India
- Pimienta rosa
- Vainilla rama

# Carmencita's cocktails

Prepara tus mejores cócteles en casa y conviértete en el rey o la reina de la fiesta con la ayuda de las nuevas latas de especias y botánicos de Carmencita's cocktails.

**Pack 3 latas gin&tonic:** Cardamomo, enebro y flor de hibisco.

**Lata bartender gin&tonic:** Cardamomo, enebro, pimienta rosa, flor de hibisco y pétalos de rosa.

**Lata bartender 6 botánicos:** Cardamomo, enebro, flor de hibisco, anís estrellado, flor de azahar y pétalos de rosa. Además incluye un agitador y un práctico medidor.



Pack 3 latas



Lata bartender para gin&tonic.



Lata bartender 6 botánicos

## Postres caseros

Con los postres caseros en polvo, Carmencita te ofrece los auténticos postres tradicionales de España, que podrás preparar de forma rápida y sencilla.

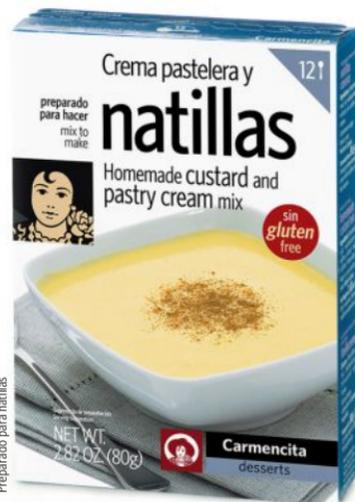
Nuestras fórmulas están elaboradas a partir de **colorantes naturales procedentes del azafrán** y no contienen gluten.

sin  
gluten  
free

Preparado para crema catalana



Preparado para natillas



Preparado para flan clásico



Lavadura en polvo





### Stevia

Edulcorante de origen natural procedente de la stevia.

Disponible en comprimidos y granulado en sobres.



Stevia comprimidos



Stevia granulada en sobres

### Sacarina

Edulcorante de mesa a base de ciclamato y sacarina. Es ideal para endulzar toda clase de bebidas frías y calientes.

Disponible en comprimidos, granulado en sobres y líquido.



Edulcorante granulado en sobres



Edulcorante comprimidos



Edulcorante líquido

## Edulcorantes

Endulza tus bebidas o postres favoritos con la amplia variedad de edulcorantes Carmencita y olvídate de las calorías.

# Infusiones

La gama de infusiones más populares en España, como son nuestra variedad de manzanillas, menta poleo y tila. Ahora con nuevo formato en envase de diez unidades.



Tila



Manzanilla



Manzanilla con anís



Manzanilla con menta



Menta poleo



Boldo



Jengibre con miel



Cola de caballo sabor limón



Frutos rojos



Buenas noches

Relájate al final del día con esta infusión de sabores suaves y naturales de máximo poder relajante especialmente creada por Carmencita para tener unas muy "buenas noches".



Té de hierbas naturales

Las hojas de Sen son conocidas tradicionalmente por favorecer el tránsito intestinal. Carmencita te propone sumarte a esta sabiduría popular manteniendo la imagen del envase original.





Té verde



Té verde con menta



Té chai con especias



Té rojo



Té ceylan



Té con limón



Té con azafrán



Té earl grey



Té breakfast



## Té

Con nuestra gama de Tés, Carmencita ofrece un viaje por una amplia gama de sabores y aromas.

Ahora con nuevo formato en envase de diez unidades.



Jesús Navarro, S.A.  
c/ Isaac Peral, 46  
03660 Novelda Alicante España  
T +34 965 600 150

[export@carmencita.com](mailto:export@carmencita.com)  
[www.carmencita.com](http://www.carmencita.com)

