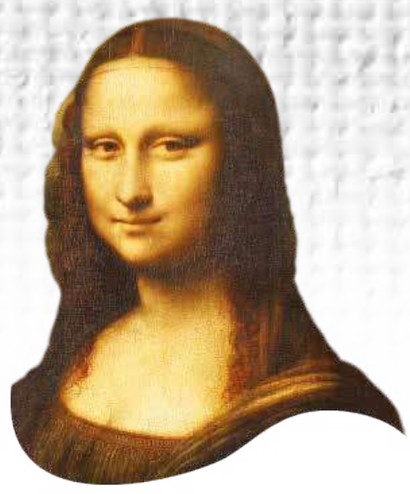

LA GIOCONDA

PALADARES EXQUISITOS DESDE 1918

Catálogo 2025

Desde 1918

Respetando los colores y sabores que la naturaleza le dio a cada fruto, donde cada producto es una obra maestra de sabores naturales.

Nuestros productos son elaborados de forma artesanal, seleccionando la mejor materia prima y preservando el gusto casero que los alimentos deben tener, garantizando el más intenso sabor de la fruta, al utilizar sólo ingredientes naturales, sin colorantes, conservantes ni saborizantes.

Los paladares exquisitos son quienes nos piden cada día más y a quienes satisfacemos con cada receta y cada sabor, desde entonces y para siempre.

Aceites de Oliva

Basándonos en la fórmula de Miditerra – el primer Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino multipremiado internacionalmente – presentamos nuestra nueva línea de Aceites de Oliva Virgen Extra de Alta Gama.

LA GIOCONDA MIDITERRA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Presenta un excelente aroma frutado medio. Se caracteriza por sus destacadas notas a hojas verdes, tomate verde, hojas de higuera y una sutil sensación a banana verde.
En boca, además de su sabor frutado medio, tiene un picante y amargo equilibrado, con sensaciones a cáscara de banana, hojas y tallos verdes.
Armónico, persistente y equilibrado; con una suave sensación a frutos secos muy agradable.
Un Oliva de un color amarillo verdoso con una distinguida personalidad que lo define en su calidad premium.

500 ML.
UNIDADES
POR BULTO: 6

250 ML.
UNIDADES
POR BULTO: 12

LA GIOCONDA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Frutado de intensidad suave a media con amargo y picante de intensidad suave. En nariz se percibe frutado a hierbas aromáticas. Y en boca se percibe picante a pimienta suave que desaparece con el tiempo.
Un Oliva exquisito, con el equilibrio justo.

500 ML.
UNIDADES
POR BULTO: 6

250 ML.
UNIDADES
POR BULTO: 12

Dulces y Mermeladas Premium

Elaborados por expertos en dulces artesanales en su lugar de origen y a base de frutas finas.
Garantizamos el más intenso sabor de la fruta natural, respetando la tradición de calidad de La Gioconda al utilizar sólo ingredientes naturales, sin colorantes, conservantes ni saborizantes.

MERMELADA DE CIRUELA
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

De un intenso color púrpura, esta mermelada ofrece una textura suave y un sabor profundamente afrutado, con la acidez justa para despertar los sentidos. Cada bocado es una invitación a disfrutar de la armonía perfecta entre sabores complejos y refinados.

MERMELADA DE DAMASCO
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Captura la esencia de este fruto de temporada corta, en su forma más pura. Su sabor dulce, suave y aromático ofrece una experiencia sensorial única. Evoca la calidez de los días de verano y permite disfrutar de su exquisito sabor durante todo el año.

MERMELADA DE NARANJA
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Combina la dulzura natural de la naranja con finos filamentos de cáscara que le aportan la acidez justa. Equilibrio perfecto entre lo dulce y lo cítrico. De vibrante color dorado, su sabor fresco hace de cada cucharada un deleite para los sentidos.

DULCE DE ZARZAMORA
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Este dulce presenta un vibrante color morado y un sabor que combina dulzura con una nota sutilmente ácida. Su aroma profundo y afrutado captura la esencia de las zarzamoras frescas, un deleite para los amantes de las frutas finas.

DULCE DE CEREZA NEGRA
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

De intenso color rojo oscuro, este dulce destaca por su sabor dulce y su leve acidez. Su aroma frutal refleja la riqueza de las cerezas negras maduras, proporcionando una experiencia sensorial única con el equilibrio perfecto de dulzura.

MACHACADO DE HIGOS
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

De sabor naturalmente dulce con notas de caramelo y miel, con un leve toque de acidez que aporta frescura y equilibra el dulzor.

MERMELADA DE DURAZNO
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

De sabor dulce y fresco, con un suave toque ácido y trazos de fruta. Su sabor ligeramente caramelizado captura la dulzura y frescura de los durazmos maduros.

MERMELADA DE FRUTILLA
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

De sabor dulce y refrescante, con un ligero toque de acidez. Su sabor puede variar ligeramente dependiendo de la variedad y de la madurez de la fruta.

DULCE DE CASSIS
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Una combinación única de sabores que incluyen notas intensas, afrutadas y ligeramente ácidas. También conocida como grosella negra, el cassis nace en racimos formados por pequeñas bayas de piel lisa y oscura.

DULCE DE ARÁNDANO
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

De impactante color azul oscuro y delicioso sabor dulce con un punto ácido, tiene un aroma intenso y frutal que captura la esencia fresca de los arándanos.

DULCE DE FRAMBUESA
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

De pulpa aromática y sabor agridulce las frambuesas también tienen un toque de acidez que equilibra el sabor dulce y agrega una dimensión refrescante.

DULCE DE FRUTOS DEL BOSQUE
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Frambuesa, Mora, Corinto y Grosella Verde. El equilibrio perfecto entre el sabor dulce que aportan frambuesas y moras y la ligera acidez del corinto (grosella roja) y la grosella verde. Una explosión de sabores y texturas.

DULCE DE ROSA MOSQUETA
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Su sabor ligeramente astringente y ácido, lo diferencia de todos los otros dulces. Sus frutos se conocen como escaramujos, se encuentran debajo de los pétalos de rosa, son pequeños, redondos y rojos.

DULCE DE SAUCO
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Se caracteriza por su intenso sabor dulce similar al de las moras y por su aroma distintivo. Las bayas de Sauco se consideran un fruto silvestre de color violáceo (entre el color de una cereza y un arándano).

DULCE DE CAYOTE
330 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Una auténtica delicia que combina la tradición y la exquisitez en cada bocado. Oriundo de la provincia de Salta, fruto de sabor exótico.

Dulces Sólidos

Combinamos una fórmula de alta calidad con un envase que funciona como una caja fuerte, resguardando el sabor, la textura y las virtudes de los dulces.

DULCE DE MEMBRILLO

700 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Elaborados con los mejores membrillos de la región seleccionados cuidadosamente para garantizar su sabor y textura excepcionales. A través de un proceso de cocción cuidadoso logramos un sabor y aroma intensos, resaltando la esencia natural de la fruta.

DULCE DE BATATA

700 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

El tradicional y distintivo Dulce de Batata La Gioconda se caracteriza por utilizar batatas de la mejor calidad, asegurando un sabor excepcional y aroma intenso. Atentos a cada detalle en su elaboración, logramos sabores y texturas auténticas.

DULCE DE BATATA CON CACAO

700 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Una sofisticada variante del Dulce de Batata tradicional, enriquecido con Cacao. Esta combinación crea un sabor y una experiencia única para los amantes del dulce y el chocolate.

Conservas de Frutas

Nuestro equipo de expertos selecciona cuidadosamente frutas que cumplen con altos estándares de calidad. Utilizamos ingredientes naturales sin conservantes ni aditivos artificiales, para asegurar el auténtico sabor y frescura de la fruta.

DURAZNOS EN ALMÍBAR
820 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Cortados en mitades simétricas y cosechados en su punto justo de madurez, la textura es suave y sedosa, con aroma intenso y un sabor dulce y equilibrado.

CÓCTEL DE CUATRO FRUTAS EN ALMÍBAR
820 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Un cóctel de frutas de calidad superior. Cortadas en trozos razonablemente uniformes, para asegurar una experiencia de sabor consistente en cada bocado.

PERAS EN MITADES
820 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Demuestran la posibilidad de preservar la calidad y el sabor de las frutas frescas de la más alta calidad. Su sabor suave y dulce y su textura firme y jugosa, se mantienen intactos en su recipiente.

Almíbares Gourmet

Conservando el auténtico sabor y frescura de cada fruta, les presentamos nuestra exclusiva colección de Almíbares Gourmet, una exaltación de la sofisticación. Higos, Cuaresmillos y Membrillos

HIGOS EN ALMÍBAR
450 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Higos frescos bañados en un ligero almíbar, manteniendo su dulzura natural. Perfectos como toppings para helados, para acompañar platos de quesos o simplemente para disfrutar solos como un bocado de lujo.

CUARESMILLOS EN ALMÍBAR
450 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Característicos del norte, son un fruto cosechado en la época de Cuaresma, de ahí su nombre. Por acción del frío quedan de tamaño perfecto para decorar postres, rellenar chocolates o disfrutar solos como bocadillo dulce.

MEMBRILLOS EN ALMÍBAR
450 GR.
UNIDADES POR BULTO: 6

Membrillos frescos cocidos en almíbar, de textura firme y aroma característico. Ideales para acompañar carnes asadas o servir como postre con queso.

Conservas de Vegetales

Nuestros vegetales provienen de huertos seleccionados de diferentes partes del mundo garantizando la mejor calidad y sabor. Cada lata contiene vegetales cuidadosamente seleccionados y envasados para mantener su frescura y propiedades nutritivas. Ofrecemos un producto único y de calidad superior.

MAÍZ DULCE AMARILLO ENTERO
340 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Nuestros granos de maíz, conservados en su punto justo de madurez aportan a las comidas todo el color, sabor y frescura.

ARVEJAS
400 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

De color verde intenso y uniforme, y de textura firme pero suave al paladar, sorprenden con su sabor dulce y delicado.

ZANAHORIAS EXTRA FINAS
340 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Son pequeñas joyas culinarias, envasadas con maestría para preservar su sabor y textura original.

MIX DE VEGETALES
400 GR.

UNIDADES POR BULTO: 12

Una cuidadosa combinación de vegetales frescos, cortados y envasados para ofrecer todo su sabor en cada bocado.

Giftbox

Nuestro multipremiado Aceite de Oliva Virgen Extra La Gioconda, acompañado por dos irresistibles Dulces Premium.

La combinación perfecta que deleitará los paladares más exquisitos.

Este set de productos La Gioconda incluye:

1 Aceite de Oliva Virgen Extra La Gioconda . 500 Ml.
1 Dulce de Arándano . 330 Gr. / 1 Dulce de Frutilla . 330 Gr.

ESTABLECIMIENTO LA GIOCONDA S.A.

Av. Mitre 2596 (5600) San Rafael

Provincia de Mendoza – Argentina

Atención al cliente:

Tel: +54 (0260) 44-32170

mail: info@lagioconda.com.ar

web: www.lagioconda.com.ar