

Santa Teresa innova para rejuvenecer un clásico de la gastronomía: Caprichos de Membrillo con frutos secos

[Multimedia](#)

La marca líder en membrillo de calidad, Santa Teresa, reinventa el membrillo con un lanzamiento que revoluciona las mesas navideñas. Un producto único que eleva las presentaciones en las tablas de queso, renovando su tradicional maridaje con membrillo

Santa Teresa, marca centenaria referente del membrillo refrigerado gracias a su compromiso con la calidad y la tradición, lanza esta Navidad una nueva referencia, Caprichos de Membrillo con pistacho y almendra, una original propuesta gourmet que transforma el tradicional membrillo en una experiencia innovadora para nuevos momentos de consumo.

Tradición y calidad sin concesiones

Desde sus inicios, el Membrillo Santa Teresa ha sido sinónimo de excelencia. Manteniendo siempre la receta tradicional que ha hecho de él un producto tan emblemático de la gastronomía española, utilizando solo la mejor fruta fresca seleccionada, sin pulpas ni concentrados, y cuidando su elaboración, como lo hacían nuestras abuelas, la compañía ha puesto en el mercado en los últimos años una gran variedad de formatos gracias a sistemas de envasado innovadores que permiten alcanzar caducidades largas sin añadir aditivos ni conservantes artificiales. Así, hoy en día podemos disfrutar, por ejemplo, de la comodidad del Membrillo en Lonchas, la versatilidad del Membrillo para untar o la viabilidad del Membrillo sin azúcar Santa Teresa: <https://www.santateresagourmet.com/collections/membrillo>

Y este último lanzamiento no es la excepción. Los Caprichos de Membrillo con pistacho y almendra están elaborados con los mismos altos estándares de calidad que definen a la marca: sin aditivos ni conservantes, preservando la autenticidad del producto en cada bocado.

Artesanía e innovación: el membrillo de siempre se reinventa

Con estas "bolitas" de membrillo recubiertas a mano, una a una, con almendras y pistachos, Santa Teresa reinventa el membrillo clásico y lo revoluciona, adaptándolo a las nuevas necesidades y gustos del consumidor moderno. Este producto innovador no solo mantiene la esencia del membrillo tradicional, sino que nos lleva a explorar nuevas posibilidades culinarias, convirtiendo su consumo en una experiencia única. Su delicada textura y contraste de sabores hacen de él el complemento ideal para maridar con cualquier tipo de queso. Sorprendente también es su combinación con foie o como ingrediente especial en cualquier ensalada.

El toque gourmet para tus tablas de queso navideñas

Los Caprichos de Membrillo Santa Teresa son la combinación perfecta para elevar la presentación de tus tablas de queso esta Navidad, aportando un delicado toque de sofisticación y un contraste de sabores único. Su versatilidad lo convierte en el acompañante ideal para una gran variedad de quesos, desde los más suaves hasta los más curados, haciendo de cada celebración un momento gourmet y una auténtica experiencia gastronómica para compartir.

Disponible en supermercados y tienda online

Los nuevos Caprichos de Membrillo y Frutos secos de Santa Teresa están disponible en los lineales de refrigerado de los principales supermercados del país, así como en la tienda online de Santa Teresa (<https://www.santateresagourmet.com/products/caprichos>) y en sus centros Gastronómicos de Ávila y Madrid. De esta forma, los consumidores podrán disfrutar de este innovador producto en cualquier momento y lugar, sin renunciar a la calidad y tradición que caracterizan a la centenaria marca.
