

burcol

El arte de cuidarte



UNA
HISTORIA
ESCRITA
SOBRE
**TIERRA,
AGUA,
SOL Y
VIENTO**

ORIGEN	05
PROPÓSITO	07
CALIDAD	09
MEDIO AMBIENTE	11
GAMAS	13
FORMATOS	17
PRODUCTOS	21



Origen

Burcol nació de una **pasión profunda por los alimentos bien hechos** y del deseo de ofrecer productos que conectan la tradición con la salud, el campo con la mesa, y el origen con la confianza. **Desde hace décadas, seleccionamos y distribuimos legumbres, arroces y semillas** con un criterio claro: respetar el producto, su procedencia y su tiempo.

Hemos crecido hasta convertirnos en un referente en el sector alimentario, sin perder de vista aquello que nos define: nuestras raíces, la cultura del campo y el valor de hacer las cosas con paciencia, conocimiento y rigor.

Nuestro origen está en la dedicación a ofrecer alimentos que no solo nutren, sino que también transmiten **tranquilidad, credibilidad y bienestar**. Productos que inspiran confianza porque nacen de un proceso cuidado, honesto y exigente.

Desde el principio, hemos trabajado junto a agricultores y productores comprometidos, construyendo relaciones basadas en el respeto mutuo, la cercanía y el vínculo con la tierra. Gracias a este enfoque, hemos consolidado una red de suministro sólida, sostenible y fiable, que garantiza la excelencia en cada producto y en cada cosecha.

Porque lo que nace del campo y se respeta con tiempo, se nota en cada grano.



Propósito

Nos inspira la idea de que nuestros productos formen parte de momentos importantes en la vida de las personas, desde comidas familiares hasta experiencias culinarias en restaurantes y eventos.

Nuestra filosofía se basa en tres pilares fundamentales: **calidad, sostenibilidad y confianza.**

En Burcol, creemos que cada alimento cuenta una historia y que, detrás de cada plato, existe un compromiso real con las personas, el entorno y el tiempo que requiere hacer las cosas bien.

Por ello:

Apostamos por productos naturales que respetan el ciclo de la naturaleza, el ritmo de la tierra y el valor de cada cosecha.

Innovamos de forma constante para responder a las demandas de consumidores y empresas que valoran los alimentos saludables, honestos y bien elaborados.

Fomentamos relaciones duraderas con nuestros socios y clientes, construidas sobre la transparencia, la cercanía y el compromiso mutuo.

Porque para nosotros, la confianza se cultiva igual que el campo: con constancia, respeto y tiempo.



Calidad



En Burcol, **la calidad no es solo un objetivo: es el pilar fundamental de todo lo que hacemos.**

Cada uno de nuestros productos pasa por rigurosos procesos de selección y control para garantizar la seguridad alimentaria y asegurar que llega a tu negocio con los más altos estándares.

Nos tomamos la calidad muy en serio. **Desde el origen de las materias primas hasta su envasado final,** trabajamos con un compromiso firme con la excelencia, ofreciendo productos que destacan por su sabor, frescura y propiedades nutricionales. Porque la calidad se cultiva desde el campo y se consolida con tiempo, conocimiento y rigor.

Nuestro enfoque en la calidad incluye una relación estrecha con proveedores de larga tradición, seleccionados por compartir nuestros valores, su saber agrícola y sus prácticas sostenibles. Gracias a esta colaboración, ofrecemos productos que no solo cumplen las expectativas de nuestros clientes, sino que las superan, consolidando a Burcol como una marca de confianza en el sector alimentario. Este enfoque nos permite garantizar que cada producto cumple con **los más altos estándares de seguridad, frescura y excelencia.**



Medio ambiente

En Burcol, creemos firmemente en la importancia de **cuidar nuestro entorno mientras seguimos ofreciendo productos de la más alta calidad**. Por ello, adoptamos prácticas sostenibles en cada etapa de nuestra cadena de valor, desde la selección de cultivos responsables hasta procesos de producción que minimizan el impacto ambiental.

Nuestra visión de la sostenibilidad va más allá del producto. **Buscamos un equilibrio real entre el crecimiento empresarial y el respeto por el medio ambiente**, entendiendo que cuidar la tierra hoy es garantizar alimentos para el mañana.

Apostamos por envases reciclables, la reducción de residuos y el uso eficiente de los recursos naturales, contribuyendo a un futuro más saludable y sostenible para todos. Porque la sostenibilidad no es una tendencia: es una responsabilidad con el campo y con el tiempo.

Además, trabajamos de la mano con proveedores que comparten nuestros valores medioambientales, promoviendo la agricultura sostenible y la conservación de la biodiversidad. Cada decisión que tomamos refuerza nuestro compromiso de dejar un impacto positivo en el planeta, sin comprometer la excelencia que caracteriza a Burcol.





Gamas

En Burcol, entendemos que la adaptación a las necesidades del mercado es clave para el éxito de nuestros clientes.

Como especialistas en legumbres, arroces y semillas, **desarrollamos un catálogo de productos que responde a las demandas de distintos sectores, ofreciendo versatilidad para la industria alimentaria, la restauración y el retail.**

Nuestras 8 gamas de productos están diseñadas para aportar valor a nuestros clientes, permitiéndoles ofrecer opciones saludables, sabrosas y funcionales a los consumidores. Burcol y su catálogo de productos proporciona soluciones de calidad que se integran fácilmente en cualquier modelo de negocio del sector.

GAMAS:

Clásica
Gran Selección
Arroces
Cúidate Más
Bio
Otros Productos
Harinas sin Gluten
Cocida

GAMA CLÁSICA

Gran variedad de alubias, garbanzos y lentejas perfectamente seleccionadas y de calidad insuperable.



GRAN SELECCIÓN

Las mejores legumbres y arroces presentados en un envase premium que proporciona una gran conservación.



GAMA ARROCES

Reunimos los más variados arroces tradicionales y del mundo que hacen resaltar cada plato.



GAMA CUÍDATE MÁS

Los cereales y semillas más demandados en la actualidad que le dan un toque de vitalidad a tus comidas.



GAMA BIO

Productos ecológicos de todas nuestras gamas. Disponibles según cosecha.



GAMA OTROS PRODUCTOS

Una cuidada recopilación de productos diferentes y versátiles que aportan originalidad a cada plato.



GAMA HARINAS SIN GLUTEN

Harinas diferentes y muy saludables que se adaptan a cualquier preparación.



GAMA COCIDA

Alubias, lentejas y garbanzos deliciosos al punto. Ideales para facilitar la elaboración de tus platos.





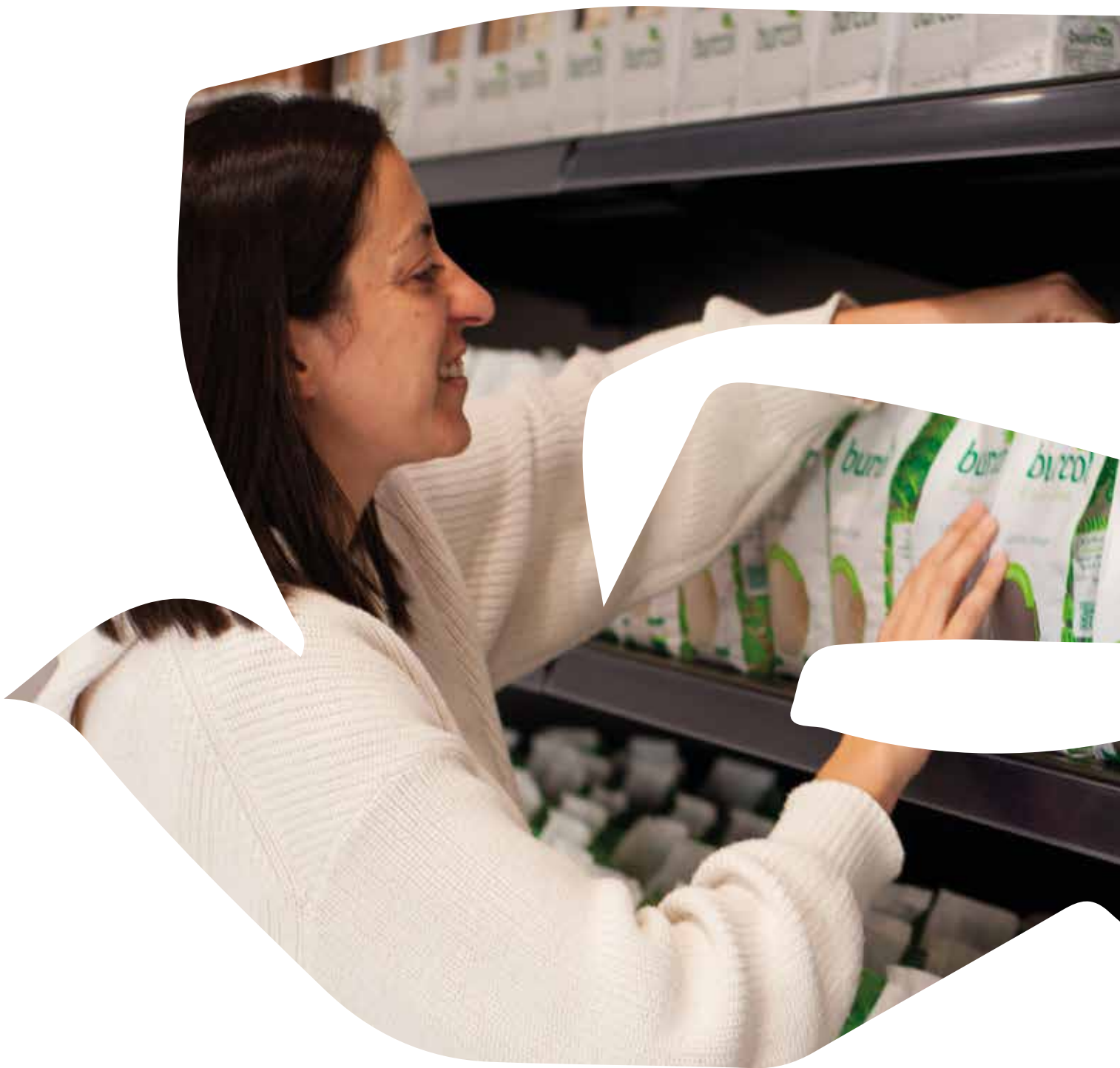
Formatos

En Burcol, **entendemos que cada cliente tiene necesidades específicas**, y por ello ofrecemos una amplia variedad de formatos de envasado diseñados para adaptarse a diferentes sectores y volúmenes de consumo. Desde pequeños envases individuales hasta formatos a granel, nuestros productos están disponibles en presentaciones que garantizan comodidad, frescura y versatilidad.

Para los negocios que buscan facilidad en el manejo diario, contamos con **envases prácticos y resistentes, ideales para su alma miento y manipulación**. Por otro lado, para grandes distribuidores y empresas de alto volumen, ofrecemos soluciones a granel que optimizan la logística y reducen el impacto ambiental gracias al uso eficiente de materiales.

Además, trabajamos con una gama de diseños y tamaños pensados para cubrir las necesidades específicas de cada canal, desde el sector Horeca hasta tiendas especializadas. Nuestros envases cuentan con un etiquetado claro y atractivo, que resalta tanto los valores nutricionales como el origen de nuestros productos, añadiendo valor a la experiencia del cliente final.

Nuestros envases están diseñados no solo para preservar la calidad excepcional de nuestros productos, sino también para **reflejar nuestro compromiso con la sostenibilidad**.





SACO	RAFIA	25 kg 10 kg	
SACO	PAPEL	10 kg 5 kg	
SACO	TELA	5 kg	
BOLSA	PLANA	5 kg	
BOLSA	DOYPACK	2 kg 1 kg 500 g	
BOLSA	CUADRADA	1 kg	
BOLSA	ESTABILO	1 kg 500 g	
ESTUCHE	CAJA CON BOLSA AL VACÍO	500 g	





Productos

En Burcol, llevamos décadas seleccionando y ofreciendo una cuidada variedad de legumbres, arroces y semillas que combinan calidad, sabor y salud. **Nuestros productos están diseñados para adaptarse a las necesidades de los profesionales más exigentes**, garantizando ingredientes que destacan en estabilidad, sabor, versatilidad y valores nutricionales.

Cada producto de nuestro catálogo refleja nuestro compromiso con la excelencia. Desde los cultivos hasta la entrega, trabajamos con esmero para ofrecer soluciones que no solo satisfagan, sino que superen las expectativas de quienes confían en nosotros. Descubre nuestra gama y encuentra en Burcol el aliado perfecto para tu negocio.



Alubia Canela.

Es un grano de tamaño mediano, redondeado en los extremos, alargado y color canela. Es de las más utilizadas en todo tipo de platos por su textura mantecosa, delicado sabor y suavidad; rápida cocción, homogeneidad en tamaño, elevada integridad de grano, piel lisa y poco dura además de formar un caldo muy cremoso.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Alubia Caparrón.

Es un grano mediano, lleno, esférico, brillante y de color mitad morado y mitad blanco. Es menos conocida, pero muy apreciada por su sabor muy diferente a las demás alubias. De textura cremosa, suave y mantecosa que se deshace en la boca, combinando muy bien en guisos y platos con morcilla o chorizo. También es excelente en ensaladas o potajes.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Alubia Carilla.

También llamada frijol Castilla o alubia ojo negro; es una alubia pequeña, color blanco cremoso con un punto negro que la caracteriza. Posee un sabor muy particular, es fina, cremosa y exquisita. Puede cocinarse en poco tiempo y es muy versátil por lo que se puede utilizar tanto guisada, como guarnición o en ensaladas. Es ideal para potajes y estofados y muy apreciada tanto en países asiáticos como americanos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Alubia de la Virgen (Pilarica).

Igualmente conocida como pilarica o del Pilar. Es una alubia de mediano tamaño, de grano lleno, redondo, ligeramente esférico, de color blanco con una mancha marrón claro y moteada en morado. Su exterior es algo más firme que el de las alubias blancas, pero su interior es más blando y mantecoso. Una vez cocida, si se come al día siguiente habrá absorbido mejor todos los sabores.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Alubia Frijol Negro.

Conocida también como caraota negra; es de color negro mate, tamaño esférico y pequeño; de sabor muy intenso y una vez cocinada crea un caldo oscuro y de intenso sabor. Esta exquisita alubia destaca por su fácil cocción y por su excelente comportamiento en casi todo tipo de platos. Es utilizada en infinidad de preparaciones y muy apreciada sobre todo en Canarias y Latino América.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Alubia Morada (Roja Larga).

Es de tamaño medio a grande, de color morado a púrpura oscuro, y de forma arriñonada, larga y aplanada. Al ponerla en remojo esta alubia va perdiendo su color morado poco a poco, aunque el caldo sale bastante oscuro. Destaca por su suavidad una vez cocida y su intenso sabor ligeramente dulce y una textura firme. Muy utilizada en la cocina mexicana y en platos en donde se requiera este caldo intenso.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Alubia Negra Redonda.

Es una alubia de grano negro brillante, mediano, ligeramente elíptico, casi redondo y lleno. Posee una textura cremosa y suave como la mantequilla por lo que es considerada como una de las mejores. Es de piel fina y cuando se cocina tiene un sabor delicioso y torna de color oscuro su caldo. Puede comerse tanto sola o como acompañante.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Alubia Palmeña Redonda.

Es de un color llamativo entre rojo y granate, con pintas rosáceas, de tamaño mediano y forma ovalada, muy apreciada por su sabor intenso, muy fina piel y textura harinosa que la hace especialmente valiosa para la elaboración de espesos y succulentos caldos garantizando una cocción homogénea de cada grano.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Alubia Pinta.

Su grano es de tamaño mediano, de color vinoso sobre fondo rosado y su forma es ovalada y ligeramente alargada. Es de sabor delicado y suave, parecido a la nuez, con una textura cremosa casi similar al de las castañas. Una vez cocida presenta una integridad de granos bastante buena, piel lisa, gruesa, blanda y el albumen mantecoso. La alubia pinta proporciona caldo oscuro y de sabor fuerte una vez cocida. Estupenda para guisos, con pasta, ensaladas, cazuelas, e incluso para hornear.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Alubia Pinta Nacional.

Su grano es de tamaño mediano, de color vinoso sobre fondo rosado y su forma es ovalada y ligeramente alargada. Tiene un sabor más dulce que otras alubias, parecido a la nuez, con interior cremoso y una textura deliciosa y aterciopelada. Su piel lisa y gruesa aporta un sabor denso e intenso que da mucho cuerpo a los platos de cuchara y a pesar de ser gruesa cuando está cruda, se vuelve muy tierna después de la cocción. Es fácil de cocinar y muy versátil. Exquisita para combinarla con platos de arroz ya que suaviza el caldo y potencia su sabor.

Disponible en las gamas.



G. SELECCIÓN



Alubia Roja Redonda.

Es de un morado intenso, fina y brillante, posee un tamaño de pequeño a mediano y forma redonda. Es muy apreciada por ser suave al paladar, exquisita para la mesa y de rápida cocción. Una vez cocida, no desprende hollejo y es casi inapreciable. Se destaca por el color "achocolatado" de su caldo, espeso, muy aromático y vistoso para cualquier receta. Se recomienda una cocción a fuego lento para ser saboreada espléndidamente.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



G. SELECCIÓN



Alubia Verdina.

Está considerada como una alubia gourmet. Es de grano pequeño, plano y alargado y como su nombre lo indica, es de color verde claro. Una vez cocida es de un sabor exquisito y textura muy suave, extraordinariamente mantecosa y con una piel tan fina que apenas se nota. Posee un grano que no se deshace lo que hace que esta variedad sea ideal para los platos con mariscos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



G. SELECCIÓN



Alubia Arrocina.

Es una alubia pequeña, de color blanco, de forma ovalada, casi redonda y de gran calidad. De piel y sabor delicado y una textura suave y mantecosa. Al ser más pequeña, requiere de un tiempo de cocción menor, y es especialmente recomendada para acompañar ensaladas frías o platos con marisco. Por su textura cremosa después de cocida es perfecta para hacer puré, salsas y espesar sopas, guisos, ragúes y más. Una de las preferidas por los niños.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



G. SELECCIÓN



Alubia para Fabada.

Es una alubia de grano blanco, grande, recto, largo y ligeramente aplanado. Una vez cocida aumenta su tamaño considerablemente, pero a la vez conserva perfectamente la integridad y ternura de su grano y su piel es muy suave. Esta legumbre posee un elevado contenido en grasa, hierro y fibra. Es excelente para la preparación de la fabada y de gran variedad de platos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Fabada Nacional.

Es de grano grande, blanco, oblongo, recto y ligeramente aplanado. Destaca por su gran tamaño y una vez cocida conserva perfectamente la integridad de su grano y su piel es casi inapreciable. Tiene un sabor mantecoso y suave e increíble capacidad para absorber el sabor. Se utiliza para elaborar el famoso plato "Fabada Asturiana" y una gran variedad de platos de alta cocina en todo el mundo.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



G. SELECCIÓN



Alubia Garrafón.

Es una alubia de gran tamaño, blanca, llena y aplanada. Posee una textura cremosa y una piel fina que le permite una excelente cocción. Debe cocinarse lentamente antes de comerla, para asegurarse de que tenga una textura suave y cremosa que se derrita en la boca. Absorbe los sabores de los demás ingredientes por lo que es muy utilizada en la paella valenciana, sin embargo, su consumo puede ser mucho más amplio; como guarnición de carnes, guisos o en una deliciosa ensalada.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Alubia Great Northern.

Es de color blanco y tamaño de pequeño a medio, forma arriñonada y ligeramente aplanada. Es conocida por su sabor suave y delicado a nuez y su albumen firme. Tiene una piel fina y absorbe muy bien el sabor de los alimentos con los que se cocina manteniendo su forma. Excelente en sopas y encaja muy bien en guisos, ensaladas o como acompañamiento de carnes y pescados como el bacalao.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Alubia Judión Mediano.

Es de grano grande, de color blanco, ovalado, ancho y ligeramente aplanado. Cabe destacar su textura suave, tierna y mantecosa en boca haciéndola deliciosa después de la cocción, por lo que se puede utilizar en ensaladas, guisos y es muy popular cocida con oreja de cerdo y tocino, sin embargo se puede combinar con pescado.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Alubia Judi3n Gordo.

Es una alubia de gran tama1o, de color blanco, arri1onado, ancho, plano. Proporciona un delicado sabor aceitoso, tierno y una notable finura, por lo que hay que destacar su peculiar suavidad tras la cocci3n a pesar de su gran calibre, haci3ndola partcipe de las m1s deliciosas elaboraciones sobre todo guisos y estofados. No obstante, funciona muy bien en platos que incluyan aves y muy recomendada para cocinar con almejas.

Disponible en las gamas.



CL1SICA

G. SELECCI3N



Alubia Planchada.

Igualmente conocida como alubia ochavada. Es de grano mediano, blanco, arri1onado, recto y aplanado, que despu3s del remojo casi duplica su tama1o. Posee una textura cremosa, es muy vers1til y adaptable a cualquier plato. Mantiene su forma por lo que resulta perfecta para ensaladas, o platos fr3os en general.

Disponible en las gamas.



CL1SICA

G. SELECCI3N



Fabada Plancheta.

Es blanca, de tama1o mediano, arri1onado, corto y ligeramente aplanado. Esta alubia posee unas caracter1sticas excepcionales. Se trata de una jud3a de gran calidad y es sin duda una de las m1s suaves y finas de nuestro pa3s. De textura muy cremosa, tierna, un sabor singular y una piel casi inapreciable conservando una sorprendente integridad de grano una vez cocidas.

Disponible en las gamas.



CL1SICA

G. SELECCI3N



Alubia Redonda Manteca.

De grano blanco, de tamaño mediano y redondo. Es una alubia muy apreciada ya que posee un sabor suave y exquisito muy característico, además de una textura muy mantecosa tras la cocción. Otra peculiaridad es que es de cocción rápida. Su uso más conocido es el cocido gallego, siendo también muy apropiada en ensaladas o como guarnición.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Alubia Blanca Larga.

De grano color blanco, oblongo, recto y medio lleno. Tamaño medio grande y arriñonado alargado. Es una de las más recurrentes en las mesas, tiene una textura cremosa y posee una gran capacidad de absorción del agua, duplicando su tamaño tras la hidratación manteniendo su sabor y textura. Regala un sabor suave que la hace partícipe de un buen número de elaboraciones, especialmente patés, humus, guisos y ensaladas.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

BIO



Alubia Riñón Nacional.

Alubia de grano color blanco, oblongo, recto y medio lleno. Su tamaño es medio y arriñonado. Es una alubia de gran calidad. Posee gran capacidad de absorción de agua respecto a su volumen. Una vez cocida, se disfruta de un sabor suave, piel muy lisa, albumen blando y mantecoso al paladar. Conserva bien su forma y textura, por lo que es perfecta para usar en ensaladas, sopas, guisos, chiles o Minestrone.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Lenteja Amarilla Pelada.

Es la que resulta de la variedad lenteja castellana repelada. Es de un color amarillo intenso y de tamaño un poco menor a la castellana. Al estar pelada, resulta más fácil de digerir que las normales, con las que comparte prácticamente las mismas características y propiedades en lo que respecta a valor nutricional. Posee una textura muy blanda y se deshace fácilmente. Es ideal para sopas, cremas o purés, albóndigas, hamburguesas, rellenos para vegetales, patés, etc.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Lenteja Rubia Castellana.

Es plana, de un tamaño superior al resto de variedades. Se distingue por su color verde de tono claro con algunos granos más oscuros. De piel muy fina, destacando su ternura y sabor suave y característico. Necesita más tiempo de cocción, pero los resultados son inmejorables manteniéndose entera tras la cocción. Es la más indicada para elaborar guisos y potajes, y muy vistosa en platos fríos ya que acepta muy bien las distintas técnicas culinarias.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



BIO



G. SELECCIÓN



Lenteja Caviar (Beluga).

También llamada beluga. Es muy pequeña, semiesférica y de color negro brillante. Una vez cocida se suaviza parte de su color negro. Además de ser muy tierna, no suelta la piel, mantiene su forma, posee agradable textura y sabor. Se puede utilizar para cualquier tipo de platos, pero resaltan más sus cualidades en sopas y ensaladas en donde le da mucha vistosidad a los platos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



G. SELECCIÓN



Lenteja Eston.

Es pequeña, de color entre verde y verde amarillento. Tarda poco tiempo en cocer y una vez cocida su piel casi no se nota manteniendo la integridad de su grano. Es muy utilizada en ensaladas de legumbres, como guarnición y en otros guisos de legumbres.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Lenteja Gorda.

Es plana, de un tamaño superior al resto de variedades. Se distingue por su color verde de tono claro con algunos granos más oscuros. De piel muy fina, destacando su ternura y sabor suave y característico. Necesita más tiempo de cocción, pero los resultados son inmejorables manteniéndose entera tras la cocción. Es la más indicada para elaborar guisos y potajes, y muy vistosa en platos fríos ya que acepta muy bien las distintas técnicas culinarias.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Lenteja Marrón.

Es de tamaño mediano y color marrón terroso. Se cocina con facilidad y mantiene bien su forma tras la cocción, ofreciendo una textura suave pero consistente. Su sabor es delicado y ligeramente terroso, lo que la hace ideal para guisos, sopas y ensaladas de legumbres.

Disponible en las gamas.



BIO



Lenteja Pardina.

Se le suele llamar también francesa. Es de tamaño pequeño, de color tostado o pardo; de cocción más bien rápida y sabor excelente. Una vez cocida, tiene una piel muy fina casi inapreciable y se mantiene entera, sin soltar la piel. Actualmente es la más vendida por su excelente calidad. Es empleada en diversos cocidos y sopas ya que le da buena consistencia al caldo y permite elaborar unos guisos muy cremosos aunque también es utilizada en ensaladas y platos mediterráneos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



BIO



G. SELECCIÓN



Lenteja Roja Pelada.

También llamada lenteja coral. Es de tamaño pequeño y proviene de la variedad lenteja crimson pelada. Al estar pelada, requiere menos tiempo de cocción tras la cual adquiere una textura más blanda y se deshace fácilmente por lo que es más fácil de digerir. Posee un agradable sabor y textura por lo que es ideal para sopas, cremas o purés, albóndigas, hamburguesas, rellenos, patés, etc.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



BIO



Lenteja Verdina (tipo Dupuy).

Es una lenteja de tamaño pequeño, de tonalidades mezcladas verde claro y verde oscuro. Tiene una piel muy fina por lo que es más digerible y más rápida su cocción; tiene un sabor característico más pronunciado que otras variedades de lentejas verdes. Una vez cocida se queda íntegra, no suelta la piel, es muy sabrosa, de textura cremosa con un sutil dulzor. Es perfecta para ensaladas, con pescado y en cocina de legumbres tradicionales.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



G. SELECCIÓN



Garbanza.

Es la variedad de garbanzo de mayor tamaño, de color blanco cremoso, rugoso con surcos pronunciados. A pesar de su gran tamaño es de textura fina y mantecosa. Su sabor es suave, delicado y con un sutil dulzor. Tiene la particularidad de absorber gran cantidad de líquido. Es ideal tanto para platos de invierno como para todo tipo de ensaladas frías. Muy apreciado por su vistosidad en distintas preparaciones.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Garbanzo Blanco Lechoso.

Se diferencia del resto de sus parientes por su aspecto exterior. Es grande y su característica principal es su color blancuzco, lechoso y rugoso con surcos pronunciados. Su textura es firme y cremosa tras la cocción y su sabor suave, hace que sea muy solicitado para la elaboración de guisos y potajes dándoles su sabor característico y haciéndolo uno de los más apreciados por los gastrónomos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

G. SELECCIÓN



Garbanzo Castellano Nacional.

Es de tamaño medio, forma esférica, con un pico pronunciado y una piel que se mantiene tras la cocción y que apenas se aprecia en el paladar. Su sabor suave le hace ser un versátil protagonista en cocidos, guisos, potajes, ensaladas, hummus, y guarniciones. Es uno de los más estimados por los consumidores por su excelente calidad y muy popular en la cocina española en sus tradicionales cocidos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

BIO

G. SELECCIÓN



Garbanzo Gordo.

Es el garbanzo tradicional de tamaño grande, consistente, de color cremoso y de piel más uniforme que la de otras variedades. Si algo podemos destacar de ésta variedad, además de que su piel es muy fina, es que no pierde el hollejo, es tierno y de delicioso sabor; absorbiendo y realzando el sabor de los productos a los que acompaña. Es ideal tanto para los platos de invierno, como para las ensaladas frías de verano.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

BIO



Garbanzo Mediano.

Es un garbanzo de excelente calidad, de un tamaño medio, forma esférica y su color es crema claro. Su piel es uniforme, fina y prácticamente imperceptible. Una vez cocido absorbe gran cantidad de agua, aumentando su tamaño considerablemente, manteniendo su forma perfectamente. Es muy demandado por su excepcional presencia una vez cocinado y se adapta a gran variedad de guisos.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA



Garbanzo Pedrosillano.

Es de tamaño pequeño y color tostado. Su piel es muy fina y queda entero tras la cocción. Su tamaño y sabor lo hace muy versátil, pudiéndose utilizar tanto en guisos como en ensaladas. Proporciona un gusto muy fino y delicado, que lo convierte en una de las opciones predilectas de la alta cocina y elaboraciones clásicas como potajes, ensaladas, caldos o salteados.

Disponible en las gamas.



CLÁSICA

BIO

G. SELECCIÓN



Arroz Albufera.

Deriva del arroz bomba y senia. Es de grano redondo, perlado y cristalino. Se caracteriza por absorber muy bien los sabores, aromas del caldo y de los condimentos con los que se elabora, con gran expansión del grano durante la cocción, sin perder la forma y firmeza. Es perfecto para arroces caldosos o melosos y también con los arroces secos da muy buenos resultados. Excelente para paella, arroz caldoso, meloso, seco o al horno.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz Basmati.

Es un arroz de grano largo, fino y con una blancura excepcional que cuando se cocina duplica su tamaño a lo largo, manteniéndose entero y separado durante la cocción. Es muy aromático y presenta un sabor ligeramente más intenso que otras variedades. Es muy versátil en la cocina y se suele utilizar para acompañar platos orientales en general. Es ideal para preparar ensaladas aromáticas o servir como guarnición a cualquier plato de carne, aves o pescado.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz Bomba.

Es una variedad de grano corto, redondo y perlado, cuya principal característica es que durante su preparación no se rompe ni se abre longitudinalmente, quedando sus granos enteros y sueltos. Su cocción es homogénea y es de los arroces que más absorbe el sabor de los alimentos con los que se cocina. Es de uno de los más apreciados por su textura y sutileza por lo que resulta perfecto para paellas y platos típicos de la cocina mediterránea.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz Integral.

Es un arroz menos procesado, conservando su grano entero y dejando la última capa de salvado que es donde se encuentra presente la fibra, que es su principal cualidad. Puede sustituir otras variedades de arroz en cualquier receta, adaptando el tiempo de cocción. También es perfecto para preparar platos sanos y sabrosos de la cocina natural: con verduras, soja, setas, en sopas, ensaladas o para acompañar cualquier plato.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz Largo.

Es un arroz blanco de grano largo y cristalino, entero y pulido, de textura suave y porosa y una vez cocido sus granos tienden a permanecer separados, sueltos, sin pasarse ni abrirse, por lo que es adecuado para platos que requieran una presentación mullida. Es perfecto para preparar guarniciones, bien sea sirviéndolo blanco, con verduras o salsas. También es el más indicado para consumir en frío como base en ensaladas de todo tipo.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz Negro.

Es un arroz integral, de color negro, de la variedad Oryza Sativa, que conserva su grano entero y es característico por su pigmentación natural. Está recubierto por una fina capa de fibra, que es soluble y tiñe el agua de color morado intenso durante la cocción de sus granos con un sabor a frutos secos, con toques de mantequilla y ligeramente dulce. Recomendado como acompañamiento o en ensalada.

Disponible en las gamas.



ARROCES



BIO



G. SELECCIÓN



Arroz para Risotto.

Es un arroz italiano, de grano redondo, corto, de mayor tamaño y con mayor contenido de almidón que otras variedades. Cuando está cocido, su textura es cremosa y melosa en el exterior y en el interior de grano más firme que otros arroces en procesos de cocción lenta. Además del risotto, por su excelente sabor y consistencia, es óptimo para usar en timbales y guarniciones. Además, al transmitir más almidón al líquido de cocción, da buenos resultados en arroces caldosos.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz para Sushi.

Es un arroz de grano medio, redondo, corto, cristalino, dulce, con un elevado contenido en almidón. Se vuelve pegajoso al cocerlo manteniendo una textura suave y muy homogénea sin que los granos se rompan. Su valía fundamental consiste en que sus granos se adhieren unos a otros sin que pierdan cada uno de ellos su integridad, consiguiendo una textura perfecta para elaborar sushi y platos de cocina japonesa.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz Redondo.

Es uno de los arroces más consumido en España y Europa mediterránea. Es un arroz blanco, de grano corto, redondo y perlado, y una vez cocido queda suelto, tierno por fuera y firme en su interior, lo cual favorece la conducción de los sabores, siendo unos de los arroces que absorbe en mayor cantidad el sabor del líquido y condimentos con los que se elabora.

Disponible en las gamas.



ARROCES



BIO



Arroz Rojo.

Es un arroz integral de grano largo y es uno de los tipos de arroz más exóticos que hay. Posee un color rojo característico debido a la pigmentación natural. Tras su cocción tiene la particularidad de conservar el grano entero característico. Una vez cocido presenta un aroma particular a nueces y una textura crujiente que recuerda a los piñones. Se recomienda para guarniciones, ensaladas y en platos con ingredientes que no enmascaren estas excelentes características.

Disponible en las gamas.



ARROCES

BIO

G. SELECCIÓN



Arroz Salvaje.

El arroz salvaje, es más bien una gramínea, de granos estrechos, largos, oscuros, muy perfumados, textura crujiente y ligero sabor a nuez que añade a nuestros platos un aroma exótico y diferente. Es muy versátil ya que puede usarse tanto para acompañar carnes blancas como pollo o conejo, verduras, guarnición o incluso frito en seco para ensaladas o como aperitivo ya que sulfura con facilidad. Se puede combinar con otros arroces respetando sus diferentes tiempos de cocción.

Disponible en las gamas.



ARROCES

G. SELECCIÓN



Arroz Vaporizado Largo.

Es un arroz de grano largo que es sometido a un tratamiento de vapor de agua permitiendo por una parte, que su grano quede firme y dorado y por la otra, que conserve sus nutrientes naturales. Siempre queda en su punto, por eso es tan fácil y cómodo de utilizar, por lo que se recomienda para aquellos platos que requieran una larga espera entre su preparación y su consumo. Es perfecto para ensaladas, guarniciones o cuando se quiera obtener un arroz muy suelto.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Arroz Vaporizado Redondo.

Es un arroz de grano redondo que es sometido a un tratamiento de vapor de agua permitiendo por una parte, que su grano quede firme y dorado y por la otra, que conserve sus nutrientes naturales. Siempre queda en su punto y por lo que se recomienda para aquellos platos que requieran una larga espera entre su preparación y su consumo. Es perfecto para paellas, arroces caldosos, platos tradicionales y cualquier preparación en la que se quiera obtener un arroz en su punto.

Disponible en las gamas.



ARROCES



Harina de Almortas. (Sin gluten)

La Almorta, es una legumbre similar en aspecto a los garbanzos aunque algo más aplanadas. La Harina de Almortas se obtiene al moler estas semillas previamente desecadas, convirtiéndose en el componente esencial y la base de las Gachas Manchegas. Se suele freír para darle su espesor y textura característica a este rico manjar que constituye uno de los platos de referencia de la gastronomía española. Es un alimento rico en calorías y apropiado para las épocas de más frío.

Disponible en las gamas.



HARINAS



Harina de Arroz. (Sin gluten)

Esta harina es resultado de la molturación del grano ya limpio de este cereal, obteniendo una textura muy ligera que la hace idónea como espesante de salsas y guisos, sustituyendo muy bien a la harina de trigo y en rebozados y tempuras dada su escasa capacidad para absorber aceite, lo que hace que resulten muy crujientes y finos. Tiene un sabor suave y ligeramente dulce que complementa muy bien cualquier sabor y no se lleva el del ingrediente principal.

Disponible en las gamas.



HARINAS



Harina de Garbanzo. (Sin gluten)

La harina de garbanzos es el producto obtenido de pulverizar finamente ciertas variedades de garbanzo. Es muy versátil, con una textura cremosa y poder aglutinante al cocerla. Puede utilizarse como sustituto del huevo ya que tiene la capacidad para cohesionar las masas y apelmazar. También como sustituto de la harina de trigo en muchas elaboraciones como por ejemplo en rebozados y fritos.

Disponible en las gamas.



HARINAS



Harina de Lenteja. (Sin gluten)

Es el producto obtenido de pulverizar finamente las lentejas. Con esta harina podemos gozar de todos los beneficios de esta gran legumbre además de sus variadas aplicaciones culinarias como por ejemplo rebozar, como espesante además de aportar un color muy atractivo. Es un tanto más popular ya que tiene un sabor más suave y es altamente recomendada para aquellas personas que siguen dietas vegetarianas o veganas.

Disponible en las gamas.



HARINAS



Chía.

Es una diminuta semilla de color gris a marrón, fuente de vitaminas y minerales, con agradable sabor a nuez que se puede añadir fácilmente a cualquier alimento porque no altera su sabor. Además de sus grandes beneficios es ideal para espesar salsas, pudines o mermeladas, e incluso utilizarlo como sustituto del huevo debido a su poder aglutinante. Es aconsejable que la semilla se consuma molida o hidratada.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



BIO



Copos de Avena.

Producto obtenido por tratamiento térmico con vapor del grano entero de avena y posterior laminado y secado. Es uno de los cereales más nutritivos y completos que hay, ajustándose perfectamente a una dieta sana, variada y equilibrada. Es una excelente alternativa energética combinándolos con yogurt, leche, frutas, pasteles, galletas, etc.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Lino Dorado.

Es una semilla pequeña de color dorado y sabor suave con un ligero toque a nuez. Su textura crujiente lo hace ideal para añadir a panes, ensaladas y yogures. Es una excelente fuente de fibra y ácidos grasos esenciales, y se puede consumir entero o molido para una mejor absorción de sus nutrientes.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Lino Marrón.

También se le conoce como linaza y es una pequeña semilla de color marrón, de sabor suave, recordando a los frutos secos, con toques terrosos y una buena textura, con propiedades espesantes por lo que puede sustituir al huevo en algunas recetas. Es ideal para agregar fibra y dar un toque crujiente a los cereales del desayuno, batidos o ensaladas. Es aconsejable que la semilla se consuma molida o hidratada.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Mijo Pelado.

Es una semilla pequeña, redonda, brillante y de color blanco amarillento. Tiene un sabor suave, amantequillado, es rápido de preparar y va bien tanto para dulces y postres, como para sopas, guisados, o como guarnición. Debido a que es un cereal muy energético, es recomendado incluirlo en el desayuno. También se puede usar como el arroz, el cous cous o la quinoa.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Quinoa Blanca.

Es una pequeña y nutritiva semilla de color crema con propiedades extraordinarias. Tiene un sutil sabor a nuez, textura ligera y esponjosa que aporta un toque especial a tus comidas. Cocida es perfecta para ensaladas tradicionales o de frutas, rellenos de verduras, hamburguesa, como guarnición o para completar ricos platos tanto dulces como salados.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



BIO



Quinoa Negra.

Es una pequeña y nutritiva semilla de color negro con propiedades asombrosas. Su color la hace muy atractiva al mezclarla con otros ingredientes, dándole un toque especial a los platos en lo que se utiliza. Por su sabor terroso, color oscuro y textura crujiente una vez cocida, es perfecta en ensaladas, carnes, sopas, mezclada con harina de trigo en la elaboración de panes e incluso postres.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



BIO



Quinoa Roja.

Es una semilla, sin embargo las características tan extraordinarias que tiene, nos permite consumirla como un cereal. Cruda es de color naranja y al cocerla, esta variedad se torna de color amarronado y un sabor más intenso y crujiente que la blanca. Combina muy bien en ensaladas, sobre todo las que lleven frutas o frutos secos.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS

BIO



Sésamo Blanco Descortezado.

Es una pequeña semilla, también conocida como ajonjolí, la cual ha sido desprovista de su cáscara quedando de un color blanco uniforme. Es un alimento muy versátil ya que se utilizar en diversos platos como en decoración de panes, galletas, para preparar el famoso tahini, o dar para dar un toque delicioso a pasteles, ensaladas y guisos.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Sésamo Blanco Natural.

Es una pequeña semilla, también conocida como ajonjolí, de color marrón claro y sabor suave, a la que no se le ha retirado el salvado. Es muy versátil y popular, proporcionando un sabor exquisito y diferente a nuestros platos; además, sus excelentes características nutricionales, son razón suficiente para tenerlas siempre a mano al momento de cocinar. Se pueden incorporar a ensaladas, arroz e incluso a la pasta.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Sésamo Blanco Tostado.

Es una pequeña semilla pero con mucho sabor, también conocida como ajonjolí. Al tostarse potencia ese agradable sabor además de darle una textura más crujiente y un sabor más intenso y delicioso. Es muy utilizada para espolvorear panes, helados, sushi, arroz, etc. Tostada, esta deliciosa semilla no requiere cocción adicional.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Sésamo Negro.

Es una semilla pequeña, plana y de color negro que se consume desde hace siglos como especia, especialmente en la cocina árabe y asiática. Últimamente su uso se ha generalizado gracias a la difusión de sus propiedades y beneficios empleándose en gran cantidad de platillos. También es muy conocido en la elaboración de sushi y platos orientales. Ideal para espolvorear ensaladas, guisos, panes, etc.

Disponible en las gamas.



CUÍDATE MÁS



Alubia Mungo.

También conocida como soja verde, no es soja, es una legumbre; una alubia delicada y deliciosa que no está emparentada con ésta, por lo que se puede cocinar como cualquiera de ellas. Pequeña, casi redonda, de intenso color verde, de sabor ligeramente dulce e increíblemente versátil. Normalmente se come en guisos, sopas y potajes e incluso es habitual usarla como brotes, que son los granos germinados, crudos en ensalada o salteados.

Disponible en las gamas.



OTROS



BIO



Adzuki.

También llamada soja roja, no es soja, es una legumbre que no está relacionada con ésta. Es pequeña, redondeada, de color rojo oscuro y muy apreciada gracias a sus grandes beneficios. De textura fina y suave y un ligero sabor dulce muy agradable al paladar, pudiéndose emplear tanto para recetas dulces como saladas. Excelente para sopas, puré, ensaladas, arroz y también se utiliza para preparar pasteles y postres.

Disponible en las gamas.



OTROS

BIO



Bulgur.

Es trigo partido, cocido y que luego se deja secar. Es de grano dorado claro, agrietado y pequeño. Al final resulta ser un alimento precocinado que se conserva durante mucho tiempo. Se prepara de forma muy rápida y fácil y puede utilizarse en ensaladas, sopas, salteados, falafel etc. También es muy apreciado como sustituto de la carne para preparar albóndigas y hamburguesas.

Disponible en las gamas.



OTROS

BIO



Cous Cous.

Es un grano pequeño, amarillo que se obtiene a partir de la sémola que no ha llegado a convertirse en harina tras la molturación del trigo. Cuando se hidrata, se hincha mediante la absorción de agua aumentando su tamaño y adquiriendo su forma característica. Es muy rico y versátil y se puede comer inmediatamente como guarnición, con vegetales, ensaladas, legumbres, etc. La gran ventaja es que resulta muy fácil y rápido de preparar.

Disponible en las gamas.



OTROS

BIO



Guisante Entero.

También llamado arveja, procede de la familia de las leguminosas; es de tamaño mediano, esférico, de color verde y posee considerables propiedades nutritivas. Es un ingrediente con una larga tradición en la cocina mediterránea y se cocina como cualquier legumbre. Tiene infinidad de usos; para hacer sopas, cremas, purés, en tortillas, guisos, hamburguesas veganas, etc.

Disponible en las gamas.



OTROS



Guisante Partido.

Es el guisante verde que una vez seco, se le quita la piel exterior y se parte por la mitad. Al estar deshollejado, se cocina más rápido y se elimina la necesidad de remojarlos previamente. Posee un característico sabor y es ideal para preparar cremas, purés, hummus, una cazuela o una ensalada de verduras caliente.

Disponible en las gamas.



OTROS



Maíz para Palomitas.

Conocido también como maíz para cotufas, es un tipo de grano de maíz, pertenece a la variedad Zea Mays Everta, de tamaño pequeño, amarillo, con una punta más clara y de consistencia dura y rígida. Tiene la peculiaridad de explotar al calentarse bruscamente debido a la cáscara dura que sella la humedad dentro, formando un relleno blanco y almidonado. Es comúnmente utilizado como snack o aperitivo y puede servirse tanto dulce como salado.

Disponible en las gamas.



OTROS



Haba.

Es un grano de la variedad Vicia Faba, de textura fina, color verde claro a amarillento, de tamaño grande, alargado, chato y desigual. Gracias a su contenido en proteínas y propiedades, es una legumbre saludable y muy sabrosa. Se puede preparar de muchas maneras; fritas, con jamón, verduras, chorizo, aunque las más populares son en ensalada, salteadas o en guisos como los populares michirones murcianos.

Disponible en las gamas.



OTROS



Haba Partida.

Es el haba seca partida en mitades y sin piel. Al estar partida y pelada, es ideal para preparar platos como sopas, cremas y purés, sin embargo, quedan muy bien con arroz, o como sustituto de la carne en hamburguesas o albóndigas. Es recomendado para niños, ancianos y personas con dificultad para hacer una buena digestión.

Disponible en las gamas.



OTROS



Trigo Sarraceno (Alforfón).

También conocido como trigo negro o alforfón, es un grano duro, pequeño, de aspecto piramidal con aristas muy marcadas, de un color grisáceo a marrón oscuro y de gran versatilidad en la cocina. Se puede comer como guarnición preparándolo como arroz, con carne, vegetales, incluso con frutas. También es usado para preparar guisos y salsas como espesante, ya que su almidón y sus mucílagos son ideales para conseguir salsas con textura. No contiene gluten.

Disponible en las gamas.



OTROS



C/ Francisco Medina y Mendoza,
Parcela 22A, Pol. Ind. Cabanillas
19171 , CABANILLAS DEL CAMPO
(GUADALAJARA)

949 208 119

info@legumbresburcol.com

burcol.es



ES-ECO-002-CM



AGRICULTURA ECOLÓGICA

