



Valliser en el Club del Gourmet de El Corte Inglés

- La empresa especializada en membrillo ofrece a los consumidores productos elaborados con materias primas de calidad y sin aditivos artificiales.
- Valliser se sitúa como una de las empresas artesanas de referencia dentro del sector gourmet.



Valliser, els fruits de la terra, empresa agroalimentaria dedicada a la elaboración de membrillo artesano, ha añadido otro punto de venta dentro de su red comercial para que los consumidores puedan degustar su selecto dulce. El **Club del Gourmet**, tienda de los grandes almacenes El Corte Inglés, ofrece en sus lineales el **membrillo tradicional** y el **membrillo de naranja Valliser 100% natural**.

Valliser, ubicada en la vinícola comarca mediterránea del Penedés, está especializada en productos delicatessen que se elaboran a partir de materias primas de gran calidad y siguiendo el proceso de producción tradicional.

El **membrillo tradicional** de Valliser es un producto con una suave textura y un sabor muy fino y delicado. Es ideal para elaborar ricas recetas como aperitivos, guisos y salsas. Los ingredientes son membrillo, azúcar de caña, pectina y limón.

El **membrillo con naranja 100% natural** es una rica combinación que aporta un toque fresco a nuestro paladar. Sus ingredientes son membrillo, naranja, azúcar de caña, pectina y limón.

El membrillo **Valliser** ya está disponible en las tiendas del **Club del Gourmet de El Corte Inglés en tarrinas de 350 g**. Para saber qué platos preparar con este dulce, Valliser propone en su página web una [recopilación de sencillas y vistosas recetas](#).

La empresa agroalimentaria también ofrece otros productos 100% naturales: el membrillo con **nueces**, el membrillo con **fructosa**, el membrillo con **chocolate**; y el **dulce de ciruela**, una confitura de elaboración propia para disfrutar de esta fruta en cualquier momento del año. Además, **Valliser** lanzará próximamente el alioli de membrillo, otra delicia que el pasado mes de abril presentó en la gran feria **Alimentaria 2016**.

El **Club del Gourmet** destaca por su gran selección de los artículos más exquisitos y de calidad del mercado nacional e internacional. Su prioridad es vender productos de marcas que sigan las recetas tradicionales con materias primas puras.

Sobre Valliser, els fruits de la terra

Somos una empresa agroalimentaria dedicada a la elaboración de membrillo artesano ubicada en la vinícola comarca mediterránea del Penedés.

Nuestra **misión** es ofrecer al consumidor productos naturales 100% naturales seleccionando las mejores materias primas para contribuir así a la salud y al bienestar de las personas. Por este motivo, Valliser quiere ser una empresa de referencia en el sector gourmet para los clientes que exigen productos de primera calidad y sin aditivos artificiales.

Nuestros **valores** son mantener un compromiso con el medio ambiente, la mejora diaria, la innovación y la seguridad alimentaria. Es así, que todos nuestros productos tienen certificación ecológica.

Para más información, contactar con el gabinete de prensa:

Marta Girvent: marta.girvent@zixun-group.com