



  
**GARESA**  
LA CASA DE LAS MEJORES MARCAS

**CATÁLOGO DE PRODUCTOS**  
*Los más selectos para preparar deliciosas recetas*

# LOS MEJORES ALIMENTOS PARA SU COMERCIO, HOTEL, RESTAURANTE O INDUSTRIA

Garesa ofrece los mejores alimentos y conservas listas para el consumo.

Esto nos permite ser la distribuidora elegida por los Chef de los mejores restaurantes de Guatemala desde 1978.

De igual forma nuestros productos son los favoritos del consumidor final en todas las cadenas de supermercados y la mayoría de comercios del país,

**Nuestro objetivo es brindarle CALIDAD, BUENOS PRECIOS, Y EL MEJOR SERVICIO (Entregas a tiempo y existencias todo el año)**



## ELOTITOS TIERNOS



32 Onzas (900 g) en vidrio entero / 12 upc  
 32 Onzas (900 g) en vidrio rodaja / 12 upc  
 16 Onzas (450 g) en vidrio / 24 upc  
 8 Onzas (225 g) en vidrio / 24 upc

## PALMITO Y CORAZÓN DE PALMITO



32 Onzas (900 g) en vidrio entero / 12 upc  
 32 Onzas (900 g) en vidrio rodaja / 12 upc  
 16 Onzas (450 g) en vidrio / 24 upc  
 Corazón: 30 Onzas (850 g) en lata

## PEPINITOS



32 Onzas (900 g) en vidrio / 12 upc  
 16 Onzas (450 g) en vidrio / 24 upc

## MAÍZ DULCE



15.5 Onzas (432 g) en lata / 24 upc  
 8.5 Onzas (241 g) en lata / 24 upc

## PACAYITAS EN VINAGRE



32 Onzas (900 g) en vidrio / 12 upc

## PATERNA



32 Onzas (900 g) en vidrio / 12 upc  
 8 Onzas (225 g) en vidrio / 24 upc

## ENSALADA MEDITERRÁNEA



32 Onzas (900 g) en vidrio / 12 upc

## VEGETALES ENCURTIDOS



32 Onzas (900 g) en vidrio / 12 upc

## ACEITUNAS RELLENAS



Galón (3400 g) en lata / 6 upc  
16 Onzas (450 g) en vidrio / 24 upc  
8 Onzas (225 g) en vidrio / 24 upc

## ACEITUNAS PERDIGÓN



16 Onzas (450 g) en lata / 24 upc  
8 Onzas (225 g) en lata / 24 upc

## CEBOLLITAS EN VINAGRE



16 Onzas (450 g) en vidrio / 24 upc

## PICO DE GALLO



9.3 Onzas (260 g) en vidrio / 24 upc

## MELOCOTONES EN ALMÍBAR



32 Onzas (900 g) en vidrio / 12 upc  
 29 Onzas (820 g) en lata Mitades / 24 upc  
 Galón (2650 g) en lata Mitades / 6 upc  
 Galón (3110 g) en lata Cubo / 6 upc

## PIÑA EN ALMÍBAR



29 Onzas (820 g) en lata Rodajas / 24 upc  
 29 Onzas (820 g) en lata Trozos / 24 upc  
 Galón (3000 g) en lata Rodajas / 6 upc  
 Galón (3000 g) en lata Trozos / 6 upc

## HIGOS EN ALMÍBAR



36 Onzas (1020 g) en vidrio / 12 upc  
 36 Onzas (1020 g) en lata / 12 upc  
 Galón (3400 g) en lata de Primera / 6 upc  
 Galón (3400 g) en lata de Standard / 6 upc  
 Galón (3400 g) en lata de Trozos / 6 upc

## COCKTAIL DE FRUTAS



29 Onzas (820 g) en lata / 24 upc

## PERAS EN ALMÍBAR



32 Onzas (900 g) en vidrio Mitades / 12 upc  
 32 Onzas (900 g) en vidrio Slices / 12 upc

**CEREZAS/GUINDAS/  
CHERRIES AL MARASCHINO**



32 Onzas (900 g) en vidrio sin tallo / 12 upc  
32 Onzas (900 g) en vidrio con tallo / 12 upc  
16 Onzas (450 g) en vidrio / 24 upc  
8 Onzas (225 g) en vidrio / 24 upc

**CEREZAS/GUINDAS/  
CHERRIES  
AL MARASCHINO (BOLSA)**



Bolsa (2500 g) sin tallo / 5 upc  
Bolsa (2500 g) con tallo / 5 upc

**CEREZAS/GUINDAS/  
CHERRIES  
AL MARASCHINO (GALÓN)**



Galón (4256 g) en vidrio sin tallo / 4 upc  
Galón (4256 g) en vidrio con tallo / 4 upc  
Galón (4256 g) en vidrio mitades / 4 upc  
Galón (4256 g) en vidrio verde / 4 upc  
Galón (4256 g) en vidrio segunda / 4 upc

**FRUTA  
CRISTALIZADA/CONFITADA**



20 Libras (9.07 kg) en bolsa Fruta Cristalizada  
20 Libras (9.07 kg) en bolsa Guinda Roja  
20 Libras (9.07 kg) en bolsa Guinda Verde  
20 Libras (9.07 kg) en bolsa Naranja

**CEREZAS/GUINDAS/  
CHERRIES  
AL MARASCHINO (CUBETA)**



Cubeta (10640 g) en plástico sin tallo  
Cubeta (10640 g) en plástico con tallo  
Cubeta (10640 g) en plástico mitades  
Cubeta (10640 g) en plástico segunda

**FRUTA  
CRISTALIZADA/CONFITADA**



Fruta Cristalizada (200 g) en plástico / 36 upc  
Guinda Roja (200 g) en plástico / 36 upc  
Guinda Verde (200 g) en plástico / 36 upc

## BLONDAS



Blonda 5" (12.7 cm) / 1000 upc  
Blonda 10" (25.4cm) / 1000 upc  
Blonda 12" (30.48 cm) / 1000 upc  
Blonda 14" (35.56 cm) / 250 upc  
Blonda 16" (40.64 cm) / 500 upc  
Blonda 18" (45.72 cm) / 125 upc  
Blonda 20" (50.8 cm) / 125 upc

## MOLDES



Contamos con diferentes  
medidas en las siguientes  
presentaciones:

$\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{3}{4}$ ,  
1, 2, 3, 4, 5, 5 A  
6, 7, 8, 9  
0, 00, 000

## PAPEL PARA HORNEAR



(16  $\frac{3}{8}$  X 24  $\frac{3}{8}$ ) pulgadas  
(41.59 x 61.91) centímetros  
1,000 upc

LA  
FLOR DE LA  
LOMA

EL ÚNICO QUE NECESITA

---

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

2 Litros  
250 ml





## ALCAPARRA NONPAREILLES



16 Onzas (450 g ) en vidrio /  
12 upc

## ALCAPARRA CAPOTES



8.5 Onzas (240 g ) en vidrio /  
12 upc

## ALCAPARRONES



8.5 Onzas (240 g ) en vidrio /  
12 upc



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

2 Litros  
Envase PET





## MIEL DE ABEJA



1050 gramos / 12 upc  
730 gramos / 24 upc  
500 gramos / 24 upc

## MIEL DE ABEJA (GALÓN)



Botella Galón de 6,000  
gramos

## MIEL DE ABEJA



12 Onzas (340 g) botella en forma  
de oso / 24 upc  
6 Onzas (170 g ) botella en forma de  
osito / 36 upc

# ENSALADA TIPO CAPRESSE

---



Rinde 4 porciones

## Ingredientes

4 tomates manzanos

8 rodajas de queso

12 hojas de albahaca

Aceite de Oliva virgen extra La Flor de la Loma

Vinagre balsámico

Pimienta de molido grueso

Orégano en polvo

Sal

Sobre un plato, colocar rodajas de tomate y rodajas de queso, agregar las hojas de albahaca, bañar con suficiente aceite de oliva y gotas de vinagre balsámico, condimentar con el orégano, la pimienta y la sal

## Recomendación

En este tipo de platos es recomendable el uso de tomates bastante maduros pero consistentes, ya que aportan más sabor al plato.

# BAGUETTE MEDITERRÁNEO

---



Rinde 4 porciones

## Ingredientes

4 mini baguettes  
¼ libra de jamón en cuadritos  
1 1/2 taza de ensalada Mediterránea Miguel ´ s  
2 cucharadas de alcaparras Don Lázaro  
1 taza de queso rallado  
½ taza de salsa de tomate tipo ranchera  
10 hojas de albahaca  
Aceite de oliva La Flor de la Loma  
Pimienta  
Sal

Cortar los baguettes por la mitad, untarles la salsa de tomate y agregarles los ingredientes de la ensalada mediterránea, alcaparras, jamón, queso y albahaca. Llevar al horno a 350 grados por 7 minutos. Antes de servir bañe con suficiente aceite de oliva y condimente con la pimienta y la sal.

## Recomendación

El uso de pimienta de molido grueso brinda mejor textura y calidad de sabor a este tipo de platos, máxime en los que hay presencia de aceite de oliva.

# CAMARONES EN SALSA DE BABY CORN Y ALCACHOFAS

---



Rinde 4 porciones

## Ingredientes

1 libra camarones Jumbo  
1 taza de Baby Corn Miguel's  
½ libra de corazones de alcachofas Killio ´ s  
1 vaso de caldo de pollo  
1/2 cebolla  
1 cucharada de azúcar  
1 vaso de crema  
1 taza de cous cous preparado  
Aceite de Oliva La Flor de la Loma  
Sal y pimienta negra al gusto

Limpie los camarones y condimente con la sal y la pimienta, fría en la plancha con un poco de aceite de oliva.

En una sartén con aceite, dore la cebolla cortada en tiras, añada los corazones de alcachofas y el Baby Corn, cortados en trozos. Agregue el caldo de pollo y deje reducir hasta la mitad, retire del fuego y pase por la batidora, eche sal y pimienta al gusto.

Apague el fuego, añada la crema y la cucharada de azúcar.

Coloque el cous cous y camarones sobre un plato y bañe el lomito con la salsa.

# PASTA FRESCA TRICOLOR

*(Pasta de pollo)*

---



Rinde 4 porciones

## Ingredientes

½ libra de pasta tricolor (tornillos)  
½ taza de ejotes cocidos  
2 filetes de pechuga de pollo  
½ taza de Palmitos Miguel's en rodajas  
½ taza de Elotitos Tiernos Miguel's  
¼ taza de Pepinillos Miguel's  
¼ taza de aceitunas rellenas  
2 cucharadas de Alcaparras Don Lázaro  
1 cucharada de Condimento  
½ taza de queso Cheddar rallado  
Aceite de Oliva Virgen Extra La Flor de la Loma  
Pimienta  
Tomillo en polvo  
Sal

Cocer la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete y dejar enfriar. Cortar el pollo en cuadritos y condimentarlo con el condimento, freírlo en aceite de oliva hasta dorar. En un recipiente mezclar los ingredientes, menos el queso, agregar suficiente aceite de oliva y sazonar con la pimienta, tomillo y sal. Terminar agregando el queso.

# POLLO CON PISTACHOS

---



Rinde 4 porciones

## Ingredientes

4 filetes de pechuga de pollo  
1 taza de pistachos pelados  
4 onzas de queso Colby  
¼ taza de mostaza  
¼ taza de miel  
½ cucharadita de condimento  
Aceite de Oliva Virgen Extra La Flor de La Loma  
8 hojas de lechuga escarola  
½ taza de tomates cherries en mitades  
½ taza de pepinillos Miguel's en rodajas  
½ taza de elotitos Miguel's en rodajas

1 taza de corazón de palmitos Miguel's en rodajas  
Sal y pimienta al gusto

En el procesador triture los pistachos y agrégueles sal y pimienta. Con esta mezcla cubrir los filetes de pechuga de pollo y freírlos en aceite de oliva.

Mezclar la mayonesa, mostaza, miel y el condimento, reservar.

Formar una base en un plato con la lechuga, tomates, palmitos, pepinillos y elotitos, colocar las pechugas fritas y cuadros de queso, bañar todo con la salsa.

# LOMO DE CINTA RELLENO

---



Rinde 6 porciones

## Ingredientes

3 libras de lomo de cinta  
1 taza de melocotones en almíbar Miguel's  
3 onzas de vino blanco  
3 limones  
3 cucharaditas de aceite de oliva La Flor De La Loma  
2/3 taza de Jerez  
2/3 taza de crema  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
2 cucharadas de mantequilla  
1/3 de azúcar  
Sal y pimienta al gusto

Cortar el lomo a lo ancho para poder ser relleno. Sazonar la carne con el vino, limón, sal y pimienta y dejar marinar, por lo menos una hora.

Rellenar el lomo con melocotones en tiras, enrollar y amarrar con la ayuda de una pita para que el relleno no se salga. Freír en el aceite hasta dorar y luego llevar al horno a 350 grados, por 20 minutos.

Por aparte licuar 2 tazas de melocotones, el Jerez, la crema, la vainilla, azúcar y una pizca de sal. Calentar esta salsa en baño maría y agregar la margarina. Servir la salsa sobre rodajas de lomo.

# PAVO MECHADO AL BABY CORN



Rinde 8 porciones

## Ingredientes

1 pavo de 16 libras  
1 lata de chiles pimientos  
½ lata de aceitunas negras  
½ lata de aceitunas verdes  
Miguels  
¼ de bote de alcaparras Don Lázaro  
¼ de bote de Baby Corn Miguel's  
½ lata de maíz dulce Miguel's  
½ lata de alcachofas Miguel's  
2 cabezas de ajo en mitades  
1 cebolla pequeña en tiras  
Orégano en polvo  
Albahaca en polvo  
Jengibre en polvo  
Sal de cebolla  
Sal de ajo  
Laurel en hojas  
Tomillo en ramas  
Pimienta  
½ botella de vino tinto  
2 tazas de agua

1 crema de cola de res  
1 taza de salsa soya  
1 taza de salsa inglesa

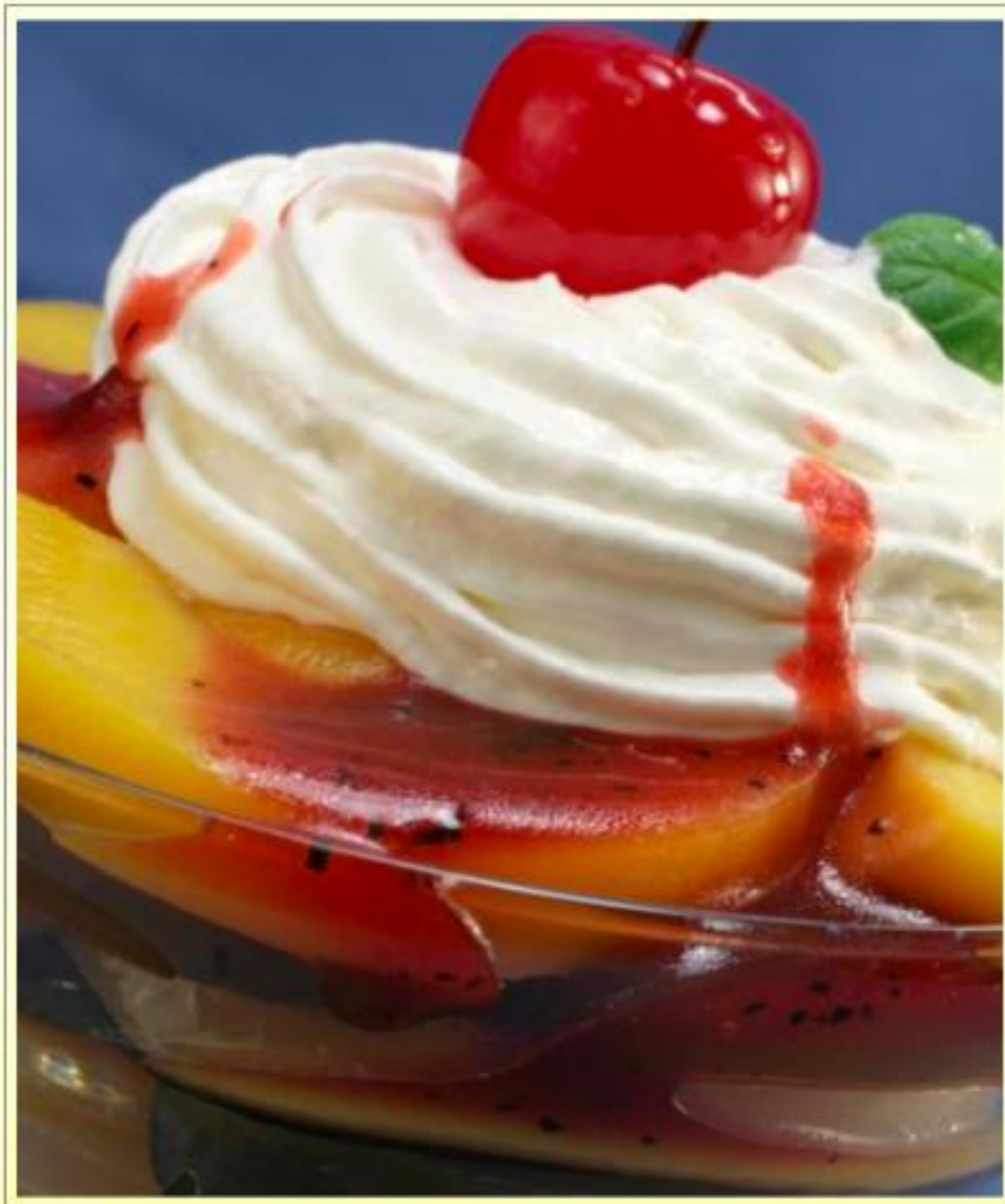
Mechar el pavo, haciendo orificios con la ayuda de un cuchillo fino e introducir en los orificios las aceitunas, alcaparras, pimientos, Baby Corn, maíz dulce, alcachofas, ajo y cebolla.

Sobar todo el pavo con una mezcla de orégano albahaca, jengibre, sal de ajo, sal de cebolla y pimienta. Colocar en una pavera para horno y agregarle el vino junto con el laurel y tomillo, dejarlo en esta salmuera en refrigeración por 24 horas.

Agregarle el agua, salsa soya, salsa inglesa y la cola de res. Llevarlo al horno a 320 grados hasta alcanzar una temperatura interna de 170 grados F. Sacarlo del horno y colar la salsa resultante.

# COPA DE FRUTAS

---



Rinde 8 porciones

## Ingredientes

1 lata de melocotones en almíbar Miguel's  
1 lata de higos en almíbar Miguel's  
12 galletas  
½ litro de crema para batir  
½ taza de azúcar  
1 taza de fresas  
1 taza de frambuesas  
1 cucharadita de canela en polvo  
1 clavo de olor  
1 ½ taza de agua  
Guindas Frutalia

Hervir el agua junto con el azúcar, agregar las fresas, las frambuesas, el clavo de olor machacado y la canela, cocinar a fuego medio hasta que la mezcla quede fina, deje enfriar.

Colocar en la copa una base de galletas quebradas e intercalar capas de melocotones e higos.

Batir la crema y agregar azúcar al gusto. Colocar una capa de crema batida sobre su copa y terminar bañando con la salsa, decorar con guindas Frutalia y hojas de menta.

# CREPE DE FRUTAS Y CREMA BATIDA



Rinde 8 porciones

## Ingredientes

100 gramos harina  
½ cucharadita sal  
1 huevo  
1 yema  
6 onzas de leche  
2 ½ onzas agua  
1 cucharada aceite de Oliva La Flor de la Loma  
2 onzas de mantequilla  
½ taza de Higos en almíbar Miguel ´ s en cubos  
½ taza de Melocotones en almíbar Miguel ´ s en cubos  
½ taza de Piña en almíbar Miguel ´ s en cuadros  
½ taza de fresas y papaya  
¼ litro de crema para batir  
Azúcar  
Canela en polvo

Mezclar en un tazón el harina y la sal, agregarle el huevos, la yema, leche y agua hasta incorporar homogéneamente, por último agregar el aceite.

Batir la crema y endulzar con azúcar al gusto, rellenar la crepa con la crema batida y las frutas, espolvorear con canela.

## Recomendación

El reposo de las masas de crepas por al menos 30 minutos, ayuda a liberar el aire atrapado en la mezcla brindándonos crepas de mejor textura y sin la presencia de burbujas.

# Nuestra Misión

Distribuir productos alimenticios de alta calidad, buscando la satisfacción del cliente como prioridad. Los recursos humanos deben de ser un capital altamente valorado, y la rentabilidad es un imperativo.

# Nuestra Visión

Ser la empresa de distribución de productos de alta calidad más importante de Centroamérica, caracterizándose como la número uno en servicio, y un orgullo nacional en cada país.





### **Guatemala,**

Ofibodegas Los Almendros, Bodega  
No. 11, Zona 17  
Ciudad de Guatemala, Guatemala  
Teléfono: 2247 – 3636  
Correo: guatemala@garesa.co

### **Honduras**

Km 8. Carretera al Norte,  
Tegucigalpa, Honduras  
Teléfono: 2265 – 8867  
Correo: honduras@garesa.co

### **SPS Honduras**

Plaza Andonie, Boulevard del  
Norte, Oficina. No.9  
San Pedro Sula, Honduras  
Teléfono: 2509 – 7851  
Correo: sps@garesa.co