



SELECCIÓN CANARIAS

2026



Cada lugar tiene sus propias tradiciones y cada producto, su propia historia que contar. Nuestro catálogo reúne innumerables historias de pasión, dedicación y amor por la buena cocina.

The House of Fine Foods es una cuidada selección de productos y materias primas extraordinarias, dedicada a la alta cocina en todo el mundo.

Hemos recorrido distintos países para reunir auténticas joyas gourmet y estamos en constante búsqueda de nuevos ingredientes que puedan satisfacer los estándares de nuestros clientes y ayudarlos a alcanzar sus sueños culinarios. Este proyecto, de hecho, está dirigido a aquellos profesionales de la gastronomía con un espíritu innovador y curioso, que desean distinguir su cocina.

Nos apasionan los ingredientes de calidad y trabajamos en estrecha colaboración con proveedores entusiastas que comparten nuestra misma filosofía y atención al detalle. Este catálogo dinámico ofrece una emocionante variedad de productos que incluyen carne marmoleada, caviar, trufa y mucho más.



Casa Santoña nace de una profunda conexión entre la cultura gastronómica del Mar Cantábrico y la artesanía familiar española. Desde hace tres generaciones, esta empresa familiar combina una cuidadosa selección de las mejores materias primas, métodos de elaboración artesanales y una pasión por los sabores auténticos para crear conservas gourmet verdaderamente únicas.

En el corazón de la producción de Casa Santoña se encuentra la elaboración de las anchoas del Cantábrico, reconocidas por su textura delicada y su sabor intenso. Cada filete se trabaja mediante técnicas tradicionales que incluyen la salazón, el fileteado manual y la maduración, respetando los ciclos naturales y la estacionalidad. Este proceso, transmitido de generación en generación, preserva la riqueza del sabor del mar y la calidad superior que define a la marca.



ANCHOAS DEL MAR CANTÁBRICO

Las anchoas de Casa Santoña representan una de las más altas expresiones de la tradición conservera española. Seleccionadas exclusivamente en el Mar Cantábrico, son apreciadas por su carne firme, su color uniforme y su sabor intenso, pero equilibrado. Elaboradas íntegramente a mano mediante métodos artesanales, ofrecen filetes limpios, regulares y delicados, madurados lentamente para desarrollar una gran profundidad aromática y una extraordinaria persistencia en el paladar.





Carima selecciona cuidadosamente los mejores cortes de carne vacuna y los reúne bajo una marca basada en pocos e inconfundibles principios: la raza del ganado, su conformación y su grado de marmoleo.

El marmoleo es la grasa intramuscular visible, insaturada y saludable, que se acumula dentro de los músculos magros y crea un patrón marmóreo en la carne — de ahí su nombre. Este marmoleo afecta notablemente diversos atributos de la carne: su jugosidad, terneza, textura y sabor. Todos ellos son fundamentales para la experiencia de degustación y, por esta razón, su presencia tiene un efecto extremadamente positivo sobre la calidad de la carne.





MARMOLEO DE LA CARNE

El **marmoleo** es la grasa intramuscular visible, insaturada y saludable, que se acumula dentro de los músculos magros y crea un patrón marmóreo en la carne – de ahí su nombre.

Este marmoleo afecta notablemente diversos atributos de la carne: su jugosidad, ternura, textura y sabor. Todos ellos son fundamentales para la experiencia de degustación y, por esta razón, su presencia tiene un efecto extremadamente positivo sobre la calidad de la carne.



Mazura, “La mejor carne marmoleada”, es el resultado de una cuidada selección de ganado caracterizado por su conexión con el área geográfica en la que prospera: Masuria, en el noreste de Polonia.

El entorno natural, la alimentación y las buenas prácticas de cría, garantizadas por una cadena de producción y selección de vanguardia, sustentan un programa centrado exclusivamente en la búsqueda de los mejores ganados del mundo.

Este programa comienza con una cuidadosa selección de novillas de menos de 36 meses de edad, escogidas siguiendo un estricto protocolo centrado en su marmoleo. El resultado es una carne de calidad superlativa que garantiza una experiencia única e inolvidable, incluso para los paladares más exigentes.



El entorno natural y las buenas prácticas de cría sustentan un programa exclusivamente dedicado a la búsqueda de los mejores ganados del mundo.



GENÉTICA



EDAD



NUTRICIÓN



CLIMA
CONTINENTAL





WORLD MEAT SELECTION

En todo el mundo, la carne ocupa un lugar central en la cultura gastronómica, reflejando una profunda conexión entre la tierra, la tradición y el saber hacer artesanal. Cada región ofrece expresiones únicas, moldeadas por razas autóctonas, ecosistemas locales y técnicas ancestrales.

Desde el Wagyu japonés hasta la carne de res australiana, desde el cerdo ibérico hasta la ternera europea, la carne es un verdadero patrimonio. Los cortes, la infiltración de grasa y los métodos de maduración cuentan historias de excelencia y de una búsqueda constante de calidad.

Amada tanto por chefs como por gourmets, la carne premium sigue siendo un símbolo de la alta cocina, ofreciendo sabores intensos y experiencias memorables.



LA ESENCIA DEL WAGYU JAPONÉS.

Desde hace más de 60 años, Akune Gold lleva al mundo el auténtico Wagyu japonés: criado de forma ética, con un sabor intenso y procesado según los más altos estándares, en una tierra naturalmente predispuesta a la excelencia.



ANGUS PREMIUM, GARANTIZADO DESDE AUSTRALIA

Teys Certified Angus es sinónimo de excelencia: carne de res superior proveniente de ganado Angus cuidadosamente seleccionado, clasificada bajo los estrictos estándares del sistema Meat Standards Australia (MSA).

Un programa de certificación independiente garantiza plena trazabilidad, autenticidad y una calidad constante en toda la cadena de suministro.



EXCELENCIA AMERICANA

Desde 1920, Greater Omaha ofrece al mundo carne Angus y Wagyu de calidad premium: criada con esmero, rica en sabor y procesada según los más altos estándares, en una tierra arraigada en la tradición y la excelencia.



CARNE DE VACUNO ESPAÑOLA, SABOR EXCEPCIONAL

España es cuna de algunas de las carnes más reconocidas del mundo, famosas por su intensa infiltración de grasa, su sabor profundo y su extraordinaria ternura. Criada en pastos abundantes y madurada con esmero artesanal, la carne de vacuno española encarna una rica tradición ganadera donde el tiempo, la cultura y la tierra se unen para ofrecer una experiencia de sabor verdaderamente inolvidable.



arcecarne

Arcecarne nació en Burgos hace más de 75 años, a partir de una sólida tradición familiar dedicada a la selección y elaboración de carne de alta calidad. Lo que comenzó como una actividad ganadera local ha evolucionado hasta convertirse en un referente en carnes premium y dry aged, pensadas para los profesionales más exigentes del mundo gastronómico.

Con raíces en el saber hacer artesanal y apoyada en técnicas de producción modernas, Arcecarne controla cuidadosamente cada etapa del proceso, desde la selección de la materia prima hasta la maduración. Su método artesanal de dry aging realza el sabor, la ternura y el carácter de la carne, ofreciendo cortes fiables y expresivos, apreciados por restaurantes, steakhouses y mercados gourmet a nivel internacional.



ELIGE CARNE

de calidad

DESDE EL ORIGEN

El núcleo de la oferta de Arcecarne reside en sus carnes dry aged, maduras mediante procesos artesanales cuidadosamente controlados que realzan la estructura de la carne, intensifican su perfil aromático y mejoran su ternura. El resultado es una selección de cortes con una identidad marcada, constantes en rendimiento y sabor, pensados para potenciar la creatividad del chef y ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y de alto nivel.





La tradición de la cría de terneros en la península italiana se remonta a tiempos muy antiguos. De hecho, algunos estudios etimológicos indican que el propio nombre de ITALIA proviene del término Víteliú, que significa: “tierra de jóvenes bovinos”.

La cría de terneros para la producción italiana de carne blanca se realiza principalmente en la zona conocida como el Valle del Po, donde se encuentran la mayoría de las explotaciones lecheras más grandes e importantes del país.

La leche de la raza Frisona Italiana es el ingrediente principal de quesos curados reconocidos como el Parmigiano Reggiano y el Grana Padano. Los terneros machos nacidos de estas vacas lecheras se destinan a la producción de lo que se conoce como carne blanca de ternera.



La mejor ternera blanca alimentada con leche italiana

Las características genóticas de la carne blanca de ternera italiana y su alimentación equilibrada garantizan una carne de altísimo valor nutricional:

- Alto contenido proteico
- Bajo en lípidos, aproximadamente la mitad que en un animal adulto
- Alta concentración de calcio, tres veces más que en un animal adulto
- Alta concentración de sales minerales como fósforo, magnesio y hierro





MEATLAMB

Meatlamb es un referente en la producción y distribución de carne de cordero y cabrito de alta calidad, fruto de más de 100 años de experiencia familiar en la cría de ganado ovino y caprino. La empresa controla rigurosamente toda la cadena de suministro: desde las explotaciones, donde los animales se crían con alimentación natural y bajo la supervisión de un equipo veterinario especializado, hasta las instalaciones de procesamiento y las operaciones profesionales de despiece.

Este enfoque garantiza carnes sostenibles y naturales, con un sabor auténtico, apreciadas no solo en España sino también en los mercados internacionales, gracias a una gama de productos adaptados a las distintas necesidades de consumo. La combinación de tradición, tecnología y control total de la calidad permite a Meatlamb ofrecer cortes seleccionados y fiables, ideales para las cocinas más exigentes y para la gran distribución.





Meatlamb destaca por su carne de cordero de calidad premium, fruto de un riguroso control a lo largo de toda la cadena de producción. Los animales se crían en condiciones óptimas, con alimentación natural y bajo constante supervisión veterinaria, garantizando una carne con un perfil nutricional equilibrado y un sabor auténtico. Cada corte se selecciona cuidadosamente por su textura, color y grado de infiltración, ofreciendo una carne tierna, sabrosa y altamente versátil en la cocina.



**“The value of lamb,
cut after cut.”**



El Cochinillo Segoviano S.L.

Fundada en 2009 en la provincia de Segovia, El Cochinillo Segoviano S.L. inició su actividad como un pequeño productor de cochinillos, con solo 156 cerdas. Tras un comienzo desafiante y una necesaria reestructuración, la empresa se transformó en un distribuidor directo, manteniendo firmemente sus raíces en la ganadería.

Hoy en día, gestiona directamente granjas e instalaciones de procesamiento en las zonas rurales de la provincia de Segovia, produciendo tanto cochinillos blancos como aquellos certificados con la Marca de Garantía Cochinillo de Segovia. El control total de la cadena de suministro permite a la empresa garantizar la excelencia del producto y una atención al cliente de calidad.





Calidad y sostenibilidad.



Calidad excepcional de su cochinillo, asado tradicionalmente.

Con un claro enfoque en la calidad y la satisfacción del cliente, El Cochinillo Segoviano S.L. se ha convertido en un referente en el mundo del cochinillo. A través de la innovación constante y prácticas sostenibles, la empresa ofrece productos de máxima calidad que preservan la integridad de la materia prima, adaptándose al mismo tiempo a las nuevas tecnologías.

Su compromiso con la excelencia y el servicio personalizado le ha valido la confianza de clientes tanto en España como en el extranjero, haciendo del crecimiento internacional uno de los pilares clave de su desarrollo.



Collverd es un referente líder en productos a base de pato y especialista en foie gras desde 1982. La empresa cría patos mulard, gestionando todo el proceso desde pocas horas después de la eclosión hasta la fase final de engorde, lo que garantiza un control total sobre el bienestar animal y la calidad del producto.

Todos los patos son alimentados con granos y maíz 100 % naturales, lo que garantiza la pureza de las materias primas. Gracias a su propio matadero especializado, Collverd minimiza el tiempo entre el sacrificio y el procesamiento, un factor esencial para mantener la excelencia de sus productos.



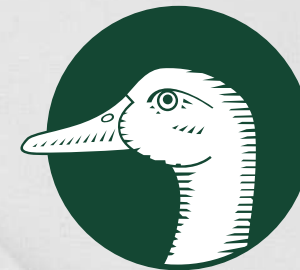
**Pioneros del foie gras:
desde 1982, Collverd combina
tradición e innovación en el
corazón del Empordà.**

Los confits representan nuestra línea principal de productos, elaborados mediante un proceso de cocción lento y delicado en su propia grasa de pato, lo que realza tanto el sabor como la textura.

Gracias a este método tradicional, ofrecen una larga vida útil y una notable facilidad de uso: solo requieren un rápido calentado y emplatado. El resultado es siempre excelente, lo que los convierte en una solución ideal para quienes buscan un plato principal de alta calidad, listo para servir y con el mínimo esfuerzo.



**Bienvenidos a Collverd,
bienvenidos al mundo del foie gras.**



· BELLOTERRA ·

CRIANZA IBÉRICA

Belloterra tiene su sede en Añora, en el corazón de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba. En esta zona virgen, los cerdos ibéricos viven en libertad y se alimentan de bellotas de encina, ricas en azúcares naturales que otorgan al jamón su inconfundible sabor dulce.

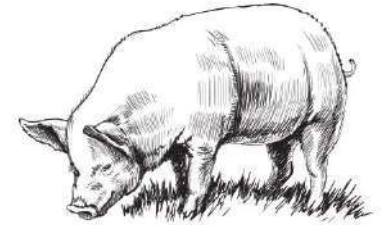
La empresa combina el respeto por el medio ambiente y la valoración de las tradiciones locales con un proceso de producción moderno, garantizando altos estándares de calidad e invirtiendo constantemente en innovación.

Gracias a una gestión logística eficiente y a una atención al cliente constante, Belloterra se ha consolidado como un referente en el sector del jamón ibérico, con presencia en Europa, Asia y América del Sur.





Aprovechan al máximo nuestro **entorno** inigualable. Garantizan la calidad del proceso productivo y aplican su saber hacer **tradicional** sin descuidar la inversión en un proceso en constante innovación.



Este enclave permite que los cerdos ibéricos pasten con la mejor materia prima: la **bellota de encina**, cuyo alto contenido de azúcares naturales otorga al jamón de Los Pedroches su característico sabor dulce.

Sin descuidar la gestión eficiente y la comercialización de sus productos, creen en la revalorización del sector a través de la misma **cultura** y **tradiciones** que lo han sostenido durante siglos.

Cuidando cada detalle en la producción y elaboración del cerdo ibérico.



ITALIAN CHEESE SELECTION

Cada región italiana ha desarrollado sus propias especialidades, moldeadas por el paisaje local, el clima y las tradiciones culturales. Desde los Alpes hasta Sicilia, la biodiversidad de Italia se refleja en la extraordinaria variedad de sabores, texturas y aromas que definen sus quesos.

Se estima que Italia produce más de 400 tipos de queso, muchos de los cuales están protegidos por la denominación de origen protegida (DOP) de la Unión Europea. Desde clásicos reconocidos como el Parmigiano Reggiano, el Gorgonzola y la Mozzarella di Bufala hasta productos artesanales menos conocidos, cada queso cuenta una historia de territorio, tradición y pasión, reafirmando el papel central del queso en el patrimonio gastronómico de Italia.





The House of Fine Foods ofrece una cuidada selección de quesos italianos, con el objetivo de valorizar productos de alta calidad resaltando la materia prima y la riqueza del territorio italiano.



Antica Acetaia
Luigi Cremonini

Situada a los pies de las colinas de Castelvetro, Antica Acetaia Luigi Cremonini fue fundada a mediados del siglo XX como una pasión familiar. Siempre ha seguido las estrictas especificaciones de producción, creyendo firmemente en la etiqueta «Made in Italy» y en las excelencias gastronómicas y vinícolas locales.

Para obtener la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) garantizada por el consorcio, el Aceto Balsámico Tradicional debe cumplir con múltiples parámetros de calidad. Sin embargo, es con el lento paso del tiempo que este valioso condimento se transforma en “Oro Negro”.

El producto final obtenido de este largo proceso se caracteriza por un sabor redondo que presenta el equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.

Acetaia Luigi Cremonini siempre se ha dedicado a la producción de Aceto Balsámico Tradicional, siguiendo las estrictas especificaciones y costumbres locales transmitidas de generación en generación.





Emilia-Romaña, Italia
Castelvetro di Módena

Castelvetro di Modena

Rodeado de suaves colinas adornadas con hileras de viñedos, el encantador pueblo de Castelvetro di Modena se encuentra a unos dieciocho kilómetros al sur de Módena.

Castelvetro di Modena es un centro de viticultura y es sinónimo de la variedad Lambrusco Grasparossa, que se cultiva aquí junto con las uvas Trebbiano utilizadas en la producción de **vinagre balsámico**. Este fuerte vínculo con la tradición vinícola hace de Castelvetro un lugar ideal para pasar días agradables descubriendo la gastronomía y los vinos locales.

Castelvetro ha sido galardonado con la "Bandera Naranja" del Touring Club Italiano como uno de los pueblos más bonitos de Italia, y es un lugar mágico donde los visitantes pueden perderse en la historia y la tradición.




Para obtener la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) garantizada por el Consorcio, el Aceto Balsámico Tradicional debe cumplir con múltiples parámetros de calidad. Sin embargo, es con el lento paso del tiempo que este valioso condimento se transforma en "Oro Negro".

Recuerda que el Aceto Balsámico Tradicional de Módena es un aderezo, no un ingrediente.



"Duomo di Modena"
Catedral de Módena – Módena, Italia



Nuestra nueva línea "Uvæ" se suma ahora a la línea de productos tradicionales, aportando innovación, diseño y elegancia al envase, sin dejar de proteger la pureza del producto.



RESERVA ESPECIAL DE
LA FAMILIA CREMONINI
"Elisir Uvæ"
20 años



RESERVA ESPECIAL DE
LA FAMILIA CREMONINI
"Elisir Uvæ"
50 años



LAUMONT

Fundada en 1980 por Josep Maria Serentill, Laumont es una empresa española de referencia especializada en la selección y distribución de trufas y setas de calidad premium. Con más de 40 años de experiencia, la compañía ha desarrollado una amplia red de recolectores y productores, modernizando y profesionalizando constantemente sus operaciones.

Hoy, bajo el liderazgo de su hijo Jordi Serentill, Laumont exporta a más de 60 países, atendiendo a chefs con estrellas Michelin y a profesionales de la gastronomía de todo el mundo. La empresa se distingue por su continua innovación y su compromiso con la excelencia, garantizando que cada producto sea seleccionado con precisión, pasión y un profundo respeto por la naturaleza.



EL SABOR DE LA TIERRA

Laumont selecciona cuidadosamente las trufas y setas de la más alta calidad, recolectadas en los mejores hábitats naturales y destinadas a la gastronomía de alto nivel. Cada producto es el resultado de una cadena de suministro controlada y de una amplia experiencia práctica, ofreciendo solo lo mejor que la naturaleza puede brindar.

Con una gama que respeta la estacionalidad y la frescura, Laumont lleva a las cocinas profesionales un ingrediente precioso, capaz de realzar cada plato con intensidad, elegancia y autenticidad.



DEL BOSQUE A LA MESA

Con más de cuarenta años de experiencia y una amplia red de recolectores expertos, Laumont garantiza la selección diaria de trufas y setas con precisión, en pleno respeto del medio ambiente y de las tradiciones locales.

La empresa combina un profundo conocimiento del territorio con tecnologías modernas de selección y conservación, para ofrecer productos frescos, seguros y listos para usar. El objetivo es claro: proporcionar a los profesionales de la cocina un ingrediente noble, auténtico y lleno de expresión gastronómica.



Mancini Pastificio Agricolo produce pasta exclusively with the hard wheat that it cultivates and harvests annually in the fields that surround its pasta factory, in the heart of the region of Las Marcas, Italy, which gives as a result a product “seasonal” that reflects the agricultural conditions of each year.

The factory has been designed to measure to combine the most advanced technologies with ancient artisanal production methods, with the aim of preserving and highlighting the important nutritional characteristics of Mancini wheat. The use of circular bronze molds makes the pasta porous and wrinkled, increasing its capacity to retain the sauce. Once extruded, the pasta is dried at low temperature for a prolonged period: some shapes require almost two days to be ready for packaging. In this way, Mancini Pasta acquires the texture and consistency appropriate, absorbing perfectly the cooking water and the sauce, and releasing its characteristic aroma and flavor of hard wheat.



Del grano a la pasta

Todo comienza con la cuidadosa selección del trigo. Pastificio Mancini prioriza la calidad, eligiendo variedades de trigo duro con excelentes índices de contenido proteico, fuerza del gluten y color. También se considera la sostenibilidad económica a través del rendimiento potencial de producción.

La fábrica de pasta Mancini, construida con madera, vidrio y hormigón, está ubicada entre campos de trigo duro, simbolizando la armonía entre tecnología avanzada y tradición para crear una pasta excepcional.

Para conservar el valor nutricional del trigo, se aplican métodos específicos de secado adaptados a cada forma de pasta, ajustando temperatura, humedad y ventilación. Secada por debajo de los 55°C, con tiempos que van de 24 a 44 horas, la pasta Mancini conserva tanto su sabor como sus beneficios para la salud.



“ Cada día, cuando miro por la ventana de la fábrica de pasta, veo siempre la misma encrucijada: las dificultades, el sufrimiento y el miedo me recuerdan qué camino debo tomar: la pasión, el respeto y la voluntad de trabajar están en el centro de todas las decisiones.

”



ILLA DE RIU

Desde 1917, Illa de Riu es una empresa agrícola familiar, actualmente gestionada por la cuarta generación de la familia Trías del Romero, dedicada a la producción y comercialización de arroz de alta calidad bajo la marca Illa de Riu.

Todo su arroz se cultiva en la finca “Illa de Riu”, situada en el Delta del Ebro, en armonía con la biodiversidad de su Parque Natural. Seleccionan y multiplican cuidadosamente sus propias semillas para garantizar la uniformidad de cada variedad. Sin mezclas. Para resultados siempre homogéneos en la cocina.



El cultivo.

El origen reside en la producción de nuestras semillas de arroz, que se componen de cien espigas seleccionadas.

PUREZA VARIETAL

Calidad superior garantizada.

Para garantizar la más alta calidad, la empresa selecciona cuidadosamente las mejores espigas de arroz a través de su agrónomo interno, iniciando un proceso de multiplicación en cuatro etapas que se repite anualmente.

Este método complejo y meticuloso garantiza la pureza varietal en todas las variedades cultivadas, dando como resultado un arroz comercial de calidad premium.



AGRICULTURA SOSTENIBLE

Comprometidos con el medio ambiente

La empresa está comprometida con una agricultura sostenible, cultivando arroz según los ciclos naturales y utilizando técnicas tradicionales que aseguran una calidad superior. Las arrozceras están ubicadas en el Parque Natural del Delta del Ebro, una zona protegida dentro de la Reserva de la Biosfera de las Terres de l'Ebre.

Todas las actividades se realizan con pleno respeto al medio ambiente, ayudando a preservar el delicado ecosistema y la rica biodiversidad típica de la región.





CONTACTOS

ISLAS CANARIAS

TEL: +34 609 505035

CONSULTAS GENERALES: A.ARMAS@GRUPOCOMIT.COM

C/ LOS DRAGOS 61 A PARCELA 207, POLÍGONO INDUSTRIAL DE
ARINAGA 35118 AGÜIMES GRAN CANARIA

