

Santa Rosalía

de la finca a tu paladar

WAGYU • PERDIZ ROJA • VINO ECOLÓGICO



Santa Rosalía

de la finca a tu paladar

Ubicada en el municipio burgalés de Vizmallo, la Finca Santa Rosalía es un lugar tranquilo y con encanto donde, desde hace años, elaboramos vinos ecológicos y criamos con esmero a nuestros animales.

De cada uno de los ejemplares Wagyu, controlamos de principio a fin todo el ciclo vital, empleando estrictos requisitos y controles de calidad que garantizan la optimización tanto de su bienestar como de la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria de todos nuestros productos finales.

Su carne es una de las más apreciadas y selectas del mundo. Su grado de infiltración la hace una carne tierna, de gran jugosidad y exquisito sabor, teniendo además un perfil lipídico cardiosaludable debido a su alto contenido en ácidos grasos insaturados omega 3 y 6 y ácido oleico (omega 9).

Elaboramos nuestros vinos ecológicos llevando a cabo exclusivamente labores de agricultura ecológica, logrando aportar una calidad indiscutible a nuestros caldos, que gracias a los tratamientos naturales poseen unos delicados aromas y singulares sabores.

En la finca también criamos perdices rojas que reciben una alimentación totalmente natural transmitiendo a la carne los beneficios que ello conlleva, y en nuestros fogones preparamos una variedad de deliciosas conservas, todas ellas con cualidades exquisitas.





Santa Rosalia



CORTES NOBLES DE WAGYU

Disponemos de una cámara de maduración única con atmósfera controlada de temperatura y humedad para cada una de las piezas, evitando el contacto directo con el ambiente para protegerlas de la oxidación. Nuestros lomos maduran de forma natural desde 45 hasta 120 días a petición del cliente.



CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable

CÁMARA DE MADURACIÓN



Santa Rosalia

WAGYU

SINCE 1990

CINTA DE LOMO (Chuletón)

La pieza comprende tanto el lomo bajo como el alto, la tapa y las 8 costillas de Wagyu. La tapa puede usarse en cocina para asar al horno de manera suave (160°), mientras que, de las costillas, en el caso de quitarlas, se puede obtener un jugo muy sabroso.

PESO APROXIMADO

25-30 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



HORNO



PARRILLA



CORTES NOBLES DE WAGYU

Disponemos de una cámara de maduración única con atmósfera controlada de temperatura y humedad para cada una de las piezas, evitando el contacto directo con el ambiente para protegerlas de la oxidación. Nuestros lomos maduran de forma natural desde 45 hasta 120 días a petición del cliente.



CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable

CÁMARA DE MADURACIÓN



LOMO ALTO CON HUESO

La pieza contiene el hueso de las costillas, tras haber sido extraído el de la columna vertebral del Wagyu.

El hueso aporta excelentes sabores durante el cocinado. También resulta exquisito su asado a la parrilla o a la plancha.

PESO APROXIMADO

7,5-9 kg

**SUGERENCIAS
PREPARACIÓN**



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN
sin aceite





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



LOMO ALTO

Pieza deshuesada y pulida, comprende la parte del lomo entre la quinta y la doceava costilla. El aspecto veteadado de la carne es la clave del sabor, que le aporta ternereza, una textura muy suave y gran jugosidad en cada bocado.

PESO APROXIMADO

6-7 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN
sin aceite

LOMO BAJO

Pieza deshuesada y pulida, comprende la parte del lomo desde la doceava costilla hasta la inserción con la cadera. El aspecto veteadado de la carne es la clave del sabor, que le aporta ternereza, una textura muy suave y gran jugosidad en cada bocado.

PESO APROXIMADO

4,5-6 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN
sin aceite





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



SOLOMILLO

Es una pieza muy apreciada y especialmente tierna, de la que se obtienen medallones ideales para cocinar en plancha o parrilla. También resulta apropiado elaborarla en crudo como tartar o carpaccio.

PESO APROXIMADO

3-3,5 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



HORNO



CARPACCIO



TARTAR



SOBRECOSTILLA

Es una pieza que proviene del cuarto delantero del Wagyu, caracterizándose por ser el corte de mayor infiltración de grasa y por su enorme textura y melosidad, lo que permite una elaboración multifuncional desde para platos en frío como el tataki hasta platos calientes de parrilla o plancha.

PESO APROXIMADO

2-3 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



HORNO



CARPACCIO



TARTAR



TATAKI





ASADO DE TIRA

La pieza proviene del costillar del Wagyu. La carne del costillar está muy infiltrada de grasa lo que, junto con la médula de las celdillas óseas, otorga a la carne, una vez cocinada, un sabor y aroma particular con una textura muy tierna.

PESO APROXIMADO

1-2 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PARRILLA



HORNO



ESTOFADO



GUISO



CENTRO POSTA ROSADA

Parte central de la babilla. Corte muy tierno y meloso debido a la infiltración de grasa que posee, lo que le confiere unas características ideales para su preparación en medallones, tartar o carpaccio.

PESO APROXIMADO

1,5-2 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



ESTOFADO



CARPACCIO



TARTAR





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



MINIFALDA

Esta pieza, de exquisita textura y sabor, forma parte de la falda del Wagyu, manteniendo un gran parecido con el secreto de ibérico, pero una anchura mucho mayor. Se recomienda cortar de la parte gruesa a la fina mediante un corte al bies (inclinarse el cuchillo 45°). Así conseguiremos realzar su textura en boca.

PESO APROXIMADO

2-2,5 kg

**SUGERENCIAS
PREPARACIÓN**



PICANHA

Típica de las parrillas de Brasil, esta pieza corresponde a la punta de cadera, estando una de sus caras cubierta por una coraza de grasa. Se recomienda cortarla al bies (inclinarse el cuchillo 45°) de la parte fina a la parte gruesa.

PESO APROXIMADO

2,5-3 kg

**SUGERENCIAS
PREPARACIÓN**





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



PRESA

Es una pieza muy particular, situada entre el cogote y el lomo, con la forma de un lomo alto pero en pequeño, por lo que resulta excepcional para preparar escalopines. Pueden separarse sus dos músculos con objeto de cortarlos en tacos para preparar brochetas.

PESO APROXIMADO

1,8-2,5 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN
sin aceite



SOLOMILLO INGLÉS

Esta pieza se obtiene de la paletilla del Wagyu. Posee mucha infiltración de grasa que a su vez contiene un nervio central que la recorre de punta a punta. La combinación de grasa y nervio permite que este corte tenga un amplio abanico de usos para su elaboración.

PESO APROXIMADO

3-4 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



ESTOFADO



ASADOS





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



CUADRIL

Pieza muy magra que proviene de la cadera del Wagyu, por lo que resulta muy sabrosa, tierna y una gran versatilidad en la cocina. La extracción del músculo lateral derecho permite hacer medallones o para rebozado en filete. La bola principal es muy adecuada para realizar un tartar o un roast beef.

PESO APROXIMADO

4-5 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN
sin aceite



TARTAR



ROAST BEEF



VACÍO

La pieza proviene de la falda del Wagyu, caracterizándose por ser muy infiltrada y poseer gran potencia de sabor y ternura.

PESO APROXIMADO

1 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



COLMO DE WAGYU

Es el rabillo de cadera del Wagyu. Su carne es muy infiltrada por lo que ofrece un amplio abanico de elaboraciones, desde la parrilla hasta la realización del carpaccio.

PESO APROXIMADO

1 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PARRILLA



CARPACCIO



COCCIÓN



RULO CARPACCIO (Posta negra)

Pieza que se obtiene de la tapa, cuya orientación principal es para la realización de carpaccios. Su textura fina y suave, acompaña a un sabor excepcional y una coloración rojiza de gran visual en el plato.

PESO APROXIMADO

0,5-1 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



CARPACCIO





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



BOCADO DE LA REINA

Pieza para los más exigentes, llena de matices y sabores fuertes a carne, con una terneza que se funde en la boca. Es recomendable extraer el nervio central antes de cocinarla.

PESO APROXIMADO

0,7-1 kg

**SUGERENCIAS
PREPARACIÓN**



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN
sin aceite



ENTRAÑA

Es el músculo del diafragma que se ubica en ángulo entre las costillas doceava y sexta en el lado medio de la tapa ventral. Se produce del corte primario de la tapa ventral.

PESO APROXIMADO

0,6-0,8 kg

**SUGERENCIAS
PREPARACIÓN**



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN
sin aceite



Santa Rosalia

HAMBURGUESAS DE WAGYU



Santa Rosalia

WAGYU

SINCE 1990



CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



MAXI / MINI



HAMBURGUESA DE WAGYU

Hamburguesa de excepcional sabor y textura suelta, 100% carne de Wagyu. Su sabor se potencia en la plancha o sartén al fundirse la grasa. Se presentan en 2 formatos diferentes, mini y maxi, envasadas en atmósfera modificada para una óptima conservación.

FORMATO MINI	8x 35 g		
FORMATO MAXI	2x 75 g	2x 100 g	2x 125 g
	2x 150 g	2x 180 g	2x 200 g
			2x 230 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



SARTÉN
sin aceite



Santa Rosalia

ELABORADOS DE WAGYU



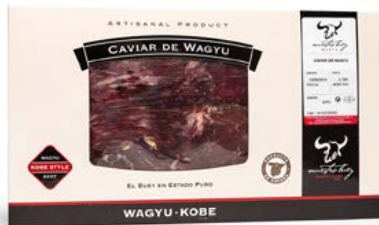
Santa Rosalia

WAGYU

SINCE 1990



CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



CAVIAR DE WAGYU

Producto curado cuya estructura es muy similar a una pieza de jamón ibérico. Posee una enorme infiltración de grasa que le confiere un sabor y una textura espectaculares. Se trata de un producto sorprendente y de gran diferenciación. También se presenta en formatos loncheado a máquina o cortado a cuchillo.

PESO APROXIMADO

Pieza 1,7-2,5 kg

(Loncheado máquina) **90 g**

(Corte cuchillo) **70 g**

**SUGERENCIAS
PREPARACIÓN**

**LONGHEADO
MUY FINO**





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



CHORIZO

Elaborado únicamente con carne y grasa de Wagyu. Tipo sarta con matices picantes y acompañado de pimentón, sal y ajo. Sin humo ni ninguna otra especie.

PESO APROXIMADO

250 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN

LONCHEADO
MEDIO/GRUESO



CHORIZO PARRILLERO

Típico chorizo fresco, elaborado exclusivamente con grasa y carne de Wagyu y aderezado con especias.

PESO APROXIMADO

350 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



FUET

Fuet al estilo catalán elaborado exclusivamente con grasa y carne de Wagyu con base de pimienta y sal; el contenido y tipo de grasa insaturada hacen que mantenga su jugosidad y textura no secándose en exceso.

PESO APROXIMADO

250 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN

LONCHEADO
MEDIO/GRUESO



SALCHICHAS

Salchichas estilo "Bratwurst" elaboradas con carne 100% Wagyu. Textura muy suave y exquisito sabor a vacuno. Ideales para Hot dogs.

PESO APROXIMADO

(Pack 3u) 100 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PLANCHA



PARRILLA



SARTÉN





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



MORCILLA

Morcilla tradicional de Burgos a base de cebolla, arroz, sangre y grasa de Wagyu. Es de destacar su equilibrio de sabores, conteniendo además grasas insaturadas, lo que favorece su digestión y la hace más saludable.

PESO APROXIMADO

265 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



FOIE DE WAGYU

Elaborado con hígado y grasa de Wagyu, con un toque de trufa, esta presentación recoge todo el sabor y calidad que nos caracteriza en una textura adecuada para degustar solo o acompañado con setas, frutas e incluso para aderezar salsas.

PESO APROXIMADO

125 g





CARNE CON UN
PERFIL LIPÍDICO
cardiosaludable



CROQUETAS DE CAVIAR DE WAGYU

Con auténtico caviar de Wagyu y una bechamel suave, deliciosa y ligera, estas croquetas son un complemento ideal para cualquier aperitivo o como plato principal.

PESO APROXIMADO	(10x 25 g)	250 g
	(40x 25 g)	1 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



SARTÉN



CROQUETAS DE MORCILLA DE WAGYU

Con auténtica morcilla de Burgos de Wagyu y su bechamel suave, deliciosa y ligera, estas croquetas son un complemento ideal para cualquier aperitivo o como plato principal.

PESO APROXIMADO	(10x 25 g)	250 g
	(40x 25 g)	1 kg

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



SARTÉN





Santa Rosalia

. PERDIZ ROJA .

SINCE 1975

Santa Rosalia

PERDIZ ROJA



HUEVOS DE PERDIZ ROJA

En la alimentación de las perdices empleamos únicamente alimentos naturales sin aditivos químicos que aportan al huevo un alto valor en proteínas de gran valor biológico, vitaminas, minerales y ácidos grasos omega-3.

Tienen un peso aproximado de 20-22gr y destaca el color dorado de la yema, muy rica en carotenos naturales, y la densidad de la clara, muy rica en proteínas.

La perdiz roja, al ser un ave salvaje o silvestre tiene una puesta muy reducida y estacional, lo que hace que estos huevos sean tan especiales en cuanto al sabor y tan ricos en nutrientes esenciales.

Disponibles de marzo a últimos meses del año.

PACKAGING

Caja 20 huevos





EN ESCABECHE (entera)

Perdiz entera en escabeche lista para su consumo. La perdiz añade a su exquisito sabor una mezcla de productos típicos de la gastronomía española como el aceite de oliva y el vinagre de Jerez, aderezando el caldo con sal, pimienta negra, ajos, cebolla, zanahoria y una hojita de laurel.

Recomendamos pasar el escabeche por la batidora para usarlo como aliño de ensaladas o pintxos.

PESO NETO

Lata 625 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN

PINTXOS
ENSALADAS



MICROONDAS



SARTÉN



EN ESCABECHE (semideshuesada)

Perdiz deshuesada en la que solo se presentan la pechuga y los muslos. Lista para su consumo, la perdiz añade a su exquisito sabor una mezcla de productos típicos de la gastronomía española, como el aceite de oliva y el vinagre de Jerez, aderezando el caldo con sal, pimienta negra, ajos, cebolla, zanahoria y una hojita de laurel.

Recomendamos pasar el escabeche por la batidora para usarlo como aliño de ensaladas o pintxos.

PESO APROXIMADO

Lata 450 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN

PINTXOS
ENSALADAS



MICROONDAS



SARTÉN





CAPÓN EN ESCABECHE

Capón de perdiz seleccionado y engordado con una alimentación especial. Su mayor contenido graso y su receta artesanal le confieren un sabor y una textura única.

PESO NETO

Lata 825 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN



PATÉ DE PERDIZ

Nuestro paté artesano de perdiz con trufa evoca el gusto de un manjar tradicional, conjugando en su sabor el aroma de los montes, la herencia natural de nuestras aves y el primor de una textura excepcional, fruto de nuestro afán por lo bien hecho.

PESO NETO

Lata 125 g

SUGERENCIAS
PREPARACIÓN

TAPAS
PINTXOS





Santa Rosalia

. VINO ECOLÓGICO .

SINCE 1890



GARMENDIA BLANCO VERDEJO

Vino blanco elaborado con uvas Verdejo y Viura de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la finca Santa Rosalía.

VINIFICACIÓN: La vendimia manual pasa por la mesa de selección y se fermenta a temperatura controlada.

CRIANZA: Finalizada la fermentación, se cría el vino en finas lías durante dos meses.

NOTA DE CATA: Brillante y fresco. Sensaciones de frutas tropicales y flores blancas (azahar).



Packaging
6x 75cl



GARMENDIA BLANCO SELECCIÓN

Vino blanco elaborado únicamente con uva Verdejo de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la finca Santa Rosalía.

VINIFICACIÓN: Se seleccionan las mejores uvas de la variedad Verdejo, se prensan y fermentan en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA: Envejece en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTA DE CATA: Fresco y a la vez envolvente. Sensaciones de fruta tropical, herbáceos, especiados y un fondo ahumado.



Packaging
6x 75cl





GARMENDIA ROSADO



Vino rosado elaborado únicamente con uvas Tempranillo y Garnacha de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la finca Santa Rosalía.

VINIFICACIÓN: Las uvas pasan por la mesa de selección. Se hace una maceración en frío y se fermentan a temperatura controlada.

NOTA DE CATA: Fresco y frutal. Notas de fresa ácida.

GARMENDIA TINTO ROBLE



Vino tinto elaborado con uvas Tempranillo y Garnacha de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la finca Santa Rosalía.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual para preservar la calidad de la uva. Se macera durante 10 días potenciando su aroma y color.

CRIANZA: Se lleva a cabo en barricas de roble francés durante tres meses, de esta manera el vino preserva su juventud y le aporta un ligero toque de madera.

NOTA DE CATA: Fresco con un buen equilibrio entre la fruta y la madera. Persistente.



Packaging
6x 75cl



Packaging
6x 75cl





GARMENDIA ENVEJECIDO EN BARRICA



Vino tinto elaborado con uvas Tempranillo y Garnacha de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la finca Santa Rosalía.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual, posteriormente pasa por mesa de selección para obtener las mejores uvas. Maceración durante 10 días y fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA: Se lleva a cabo en barricas de roble francés y americano durante 16 meses. A continuación, crianza en botella durante un año.

NOTA DE CATA: Sensaciones golosas de vainilla, fruta roja y regaliz.



Packaging
6x 75cl



GARMENDIA SELECCIÓN



Vino tinto elaborado con uvas Tempranillo y Merlot de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la finca Santa Rosalía.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual, se seleccionan los racimos óptimos en mesa. Macerado durante 20 días para mayor extracción y fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

CRIANZA: En barricas de roble francés y americano durante 24 meses. A continuación, crianza en botella de 2 años.

NOTA DE CATA: Vino equilibrado y sedoso. Nota de frutas en licor, café, tabaco y cacao.



Packaging
6x 75cl





GARMENDIA COLECCIÓN PRIVADA

Vino tinto elaborado con uva Tempranillo 100% de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la finca Santa Rosalía.

VINIFICACIÓN: Uva procedente de nuestros viñedos más antiguos, vendimia manual en cajas de 20kg y seleccionando posteriormente en mesa. Maceración durante 20 días y fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA: En barricas de roble francés durante 30 meses. A continuación, crianza en botella de 2 años.

NOTA DE CATA: Aromas intensos de frutas negras, violetas y minerales, entrelazados con especiados, toffee y café. Persistente.



Packaging
6x 75cl



GARMENDIA RED WINE PRIVATE COLLECTION

A red wine made exclusively from Tempranillo organically grown grapes from our vineyards in our estate Finca Santa Rosalía.

WINEMAKING: Grapes picked manually in boxes of 20kg from the estate's oldest vines, and then selected on a selection table.

Maceration is for 20 days and manolactic fermentation in French oak new barrels.

AGING: Aged in French oak barrels for 30 months. Then the wine is aged in the bottle for two years.

TASTING NOTES: Intense aromas of black fruits, violets and minerals, blended with spices, toffee and coffee. Persistent.



Packaging
6x 75cl

GARMENDIA ORGANIC WINES



Santa Rosalia

Finca Santa Rosalía, s/n
Vizmallo · BURGOS (España)
Tel: (+34) 902 090 775
info@desantarosalia.com
www.desantarosalia.com

