

Essentia
Gourmet Alicante

CAMINAMOS JUNTOS
PARA CRECER MEJOR
Y LLEGAR MÁS LEJOS



El objetivo de una empresa nunca es el producto, es el cliente; de manera que el producto es solo el medio para satisfacer la expectativa del cliente en áreas de interés que pueden ser muy diferentes. Pero eso sí, un producto superando sus mejores expectativas

Y una asociación empresarial, especialmente cuando se estructura en torno a un concepto vinculado al bienestar, para tener éxito debe entender a su cliente final y resolver con diferentes productos/servicios, sus necesidades y expectativas. Es la diversificación en origen con un nexo común: el cliente, de manera que las sinergias que se obtienen en cuanto a identificación de públicos objetivos, acceso a esos públicos, conocimiento y confianza en la marca por los clientes, permiten avanzar en los proyectos nuevos con mayores garantías que planteando las actividades interna y externamente como negocios diferentes.

Es un concepto que aglutina y cohesiona a las empresas que formamos Essentia Alicante.

Essentia Alicante, lujo al alcance de un entorno social muy amplio.

Integramos productos fundamentales de proximidad, la esencia de Alicante; somos una agrupación de empresas tradicionales alicantinas especializadas en productos gourmet accesibles, que identifican esta tierra.

Un gourmet es alguien capaz de reconocer la calidad en gastronomía: *un turrón artesano, un panetone hecho con mimo, un aceite de oliva virgen extra, una buena repostería, vinos y aperitivos espirituosos, mermeladas, miel, garrapiñadas, quesos, pescado de bahía, fruta, productos de proximidad de muy alta calidad, ...*

En la síntesis de este concepto surge el nombre de **Essentia**, palabra latina que significa "naturaleza, cualidad fundamental, lo que hace que algo sea como es" o, lo que es lo mismo, esencia, calidad, proximidad.

Y añadimos el nombre **Alicante** como identificación imprescindible de nuestro origen, al que nos sentimos profundamente arraigados.

Mejora de la eficiencia, puesta en valor de la calidad de nuestros productos, y diversificación/posicionamiento geográfico, son las tres dianas a las que apunta ESSENTIA ALICANTE para todas sus empresas asociadas.

Nuestra Misión: Aglutinar PYMES gourmet (una por sector) de la provincia de Alicante con el objetivo de aunar esfuerzos para conseguir sinergias en producción, comercialización, internacionalización, etc., de manera que mejore la eficiencia de cada uno de los socios actuando sobre los dos elementos que componen el indicador: mejora de ingresos y reducción de los costes; así como contribuir a la mejora de nuestro entorno social a través de la actividad empresarial.

Nuestra Visión: Queremos poner en valor los productos artesanos básicos y elaborados/comercializados por PYMES alicantinas, que apoyen la identificación de Alicante con la excelencia en todas las facetas de la relación con clientes y usuarios de los productos de esta tierra.

Todo ello sobre unos **valores** que nos identifican: pasión, compromiso, resiliencia, cooperación, innovación, superación.

Caminamos juntos para crecer mejor y llegar más lejos

Somos Essentia Alicante

Nuestras marcas



Turrónes Hijos de Manuel Picó

Descubra el **turrón de Alicante y Jijona de toda la vida** de la mano de los maestros de Turrónes Hijos de Manuel Picó.

Artesanos desde 1770, siguen llevando toda la pasión por este oficio en la **elaboración de turrónes de fábrica y obrador**, dulces, pastelería y novedades deliciosas como Turrodella Gourmet, **el primer turrón untable del mundo**.

Sabor, aroma, tradición y artesanía.

El turrón de Alicante o los turrónes de Jijona más exquisitos alcanzan una dimensión especial elaborados por **Turrónes Hijos de Manuel Picó**. La plena dedicación a este oficio unida a la apuesta por la máxima calidad permite ofrecer, desde siempre, dulces con los que deleitar el paladar en los momentos más especiales.

turrónesmanuelpico.com



Marufina

La empresa nace en los años 70 en Santa Pola, una población de tradición pesquera.

Actualmente dispone de una flota compuesta por cinco barcos en propiedad, tres de ellos congeladores que se dedican a la pesca de nasas (arte que se utiliza para la pesca de la "quisquilla") y dos barcos congeladores que se dedican a la pesca de arrastre, que capturan principalmente "gamba roja y gamba blanca" todas ellas del Mar Mediterráneo, con un compromiso total con la disponibilidad de las especies.

Carpaccio, tartar y caldo de caldero tabarquino son productos elaborados a partir de las capturas en aguas del Mar Mediterráneo.

Gracias a la riqueza en nutrientes y salinidad de las mismas nos obsequian con un producto irresistible y digno de los paladares más exquisitos

marufina.com



M de Alejandría

Las uvas para elaborar M de Alejandría crecen en las viñas de la Finca La Alberca, ubicada en un municipio privilegiado, Teulada-Moraira, en la provincia de Alicante.

Con mínima intervención en el campo y en la bodega para dejar que se expresen el viñedo, la tierra y el clima con una variedad única en el mundo que necesita la proximidad del mar, el Moscatel de Alejandría.

Como resultado de todo el trabajo y el esfuerzo, cada año se obtiene una serie limitada y numerada de botellas.

M de Alejandría es una apuesta por la tradición y la innovación. Es el resultado de trabajar con pasión una de las variedades autóctonas de Alicante.

Un proyecto en el que priman el territorio y la calidad.

mdealejandria.com



Melífera

Melífera, “que tiene miel” (RAE), en nuestro caso miel cruda natural del campo de Elche, recolectada con métodos tradicionales.

Melífera y Miel del campo de Elche, es una empresa familiar dedicada principalmente a la apicultura, con la miel y sus derivados como productos estrella, con ventas en tienda física en Elche, así como online a través de Facebook o Instagram.

Con una sección dedicada a la miel de cosecha propia, además de complementos nutricionales y cosméticos para la salud y el cuidado personal, elaborados a partir del hábitat de las abejas.

Melífera distribuye también una gran variedad de alimentos artesanales procedentes del territorio ilicitano y alrededores, así como de otros miembros de Essentia Alicante.



Frutas el Caimán

Frutas el Caimán nació en 1975 como empresa familiar productora de uva de mesa con Denominación de Origen, garantía de tradición, calidad y origen. En 2020 lanzó la exclusiva mermelada de uva moscatel con denominación de origen, entre otras mermeladas con las que participa en Essentia Alicante.

Todas sus mermeladas son categoría extra con un 60% de fruta, recolectada en su punto óptimo de maduración en plena temporada, lo que permite disfrutar de cada fruta de temporada durante todo el año en su versión más dulce, así como de sus excelentes características organolépticas.

Cuenta, además, con algunas conservas de muy alta calidad, como los pimientos de categoría extra asados al horno de leña, o el pisto casero siguiendo la receta tradicional con aceite de oliva.

frutaselcaiman.com

SELMA
MILLENNARY OLIVE OIL



Selma Olive Oil

“Hacienda Cruz de Galindo” a través de su marca “Selma Millenary Olive Oil”, se posiciona en el mercado del aceite de oliva virgen extra de alta calidad como una empresa líder en fabricación, envasado y comercialización de AOVE premium, imprescindible como referencia en productos de alto nivel culinario.

Con la innovación y la calidad como guías de actuación, tanto en producto como en diseño -con Mónica Armani-, y servicio al cliente. Con distribución a través de Tiendas Gourmet y Restauración en ámbitos nacionales e internacionales, así como la venta online en la web.

Y participando con otras empresas en procesos innovadores para conseguir otros productos gourmet de calidad extraordinaria (panetones, chocolates, etc.)

En un concepto de empresa que integra las aspiraciones de todos sus grupos de interés.

selmaoliveoil.com



Vinos de Algueña

Fundada en 1970, la Bodega Cooperativa de Algueña agrupa más de 400 socios y un total de 2.300 hectáreas de viña, y se sitúa entre las grandes bodegas de la D.O. de Alicante. La producción anual media elaborada es de 5 millones de kilos de uva aproximadamente.

La variedad Monastrell, presente en el 80% de sus viñedos, transmite la esencia mediterránea de los vinos de Algueña; junto a ella otras variedades como Tintorera, Tempranillo, Syrah, Merlot, Bobal, Garnacha tinta, Meseguera, Airén, Macabeo y Verdil, permiten ofrecer vinos tintos de crianza con carácter, estructura y fructuosidad, vinos jóvenes tintos, rosados y blancos frescos y aromáticos, vinos dulces únicos y nuestro histórico y reconocido Fondillón, accesibles directamente en la cooperativa, en tiendas especializadas y a través de la web.

vinosdealguenya.es



Menges de Deus

Especializados en elaboración artesana tradicional de frutos secos garrapiñados y panes de higos, productos nacionales 100% naturales y artesanos de gran calidad, certificados para celíacos, combinando tradición e innovación para adaptar el producto al consumidor más actual y exigente. Deliciosa selección de frutas deshidratadas, gominolas naturales veganas y turrone de calidad suprema con o sin azúcar. Delicias irresistibles que convertirán tus comidas y eventos en momentos inolvidables. Dulces ideales para regalos gourmet online. Dando un toque de originalidad a estas "Delicias" clásicas, consigue dar a luz maravillas como el exquisito "Pan de Dátiles con nueces" o las crujientes e irresistibles "Pipas garrapiñadas", accesibles en tiendas especializadas, ferias gourmet y online a través de su página web

mengesdedeus.es



Destilerías Tenis

Hablar de Limiñana y Botella es hablar de tradición y calidad. Más de cien años avalan el buen hacer de esta empresa familiar que año tras año defienden y son bandera de los destilados y licores tradicionales de la provincia de Alicante.

Desde destilados con una tradición de más cien años como son el Anís Tenis y el Licor de Mandarina Tenis, cuyas fórmulas pasan de generación en generación, a licores más vanguardistas como la gama de Cremas (Arroz, Café, Chocolate y Anís con Frambuesa) marcan una trayectoria en la que su premisa siempre es buscar la materia prima de mayor calidad.

Anisados, licores y ginebras elaboradas con la tradición y saber hacer de cuatro generaciones de destiladores, siempre presentes en sobremesas, fiestas y grandes celebraciones.

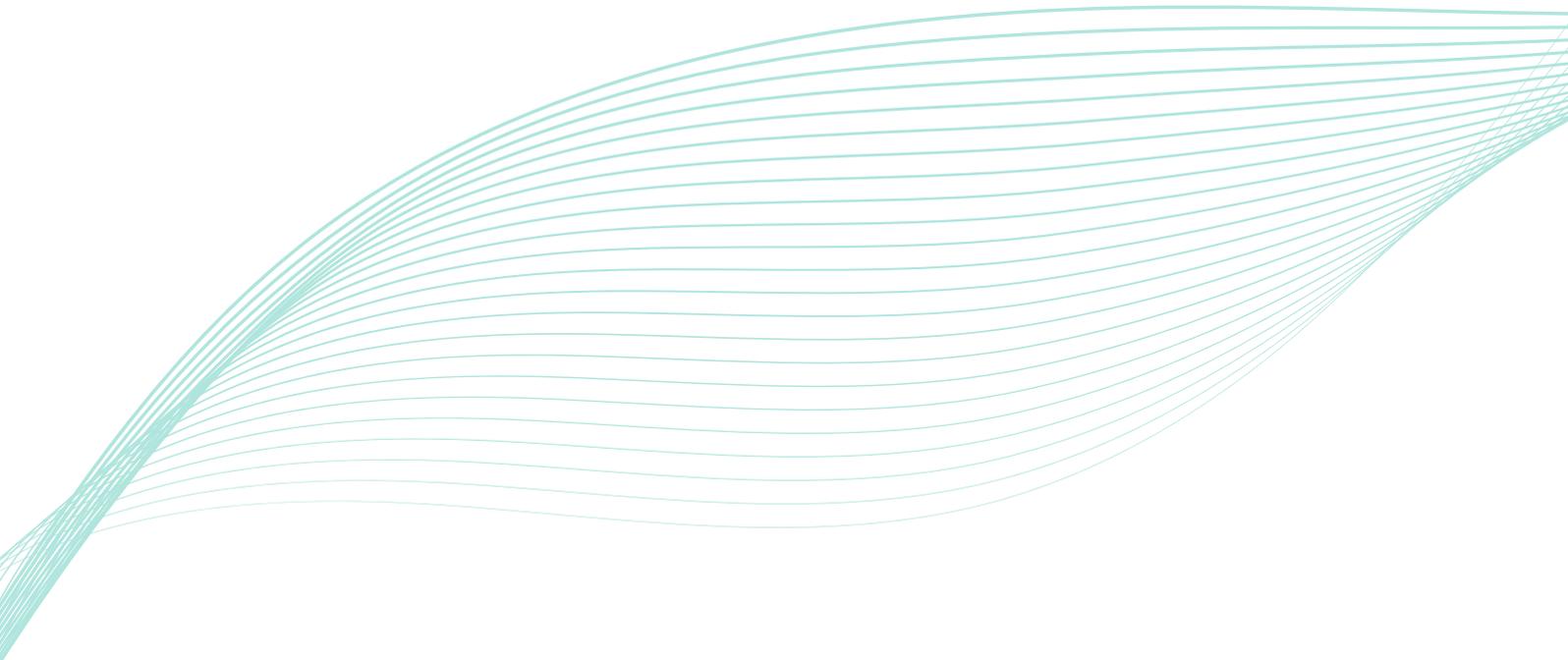
palomatenis.es



Raúl Asencio

El maestro Raúl Asencio pertenece a una saga de pasteleros que se remonta hasta 1758. En su obrador de Aspe en Alicante elabora de manera completamente artesanal nueve variedades de panettone con ingredientes de proximidad y de la más alta calidad en los que combina el respeto por la tradición con un deseo innovador. Sus panettones han sido reconocidos durante cuatro años seguidos con las Medallas de Plata y Bronce a Miglior Panettone del Mondo en Roma en distintas categorías. Entre sus especialidades también destacan su toña de boniato y calabaza y su helado artesanal, en cuyo catálogo de sabores también se incluyen sabores clásicos como el mantecao o el turrón, con otros únicos y originales como el helado de pan, aceite y chocolate, el helado de panettone milanés o el helado vegano de leche merengada de arroz. Además, sus pastelerías han sido reconocidas con un Solete en la Guía Repsol.

raulasencio.es



essentiagourmetalicante.com