

Mercado Saúl

La tienda de productos conscientes



Vinos Saúl Q125

CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA

Caracterizado por su vibrante color rojo rubí.

Nariz que despliega aromas frutales de cerezas y frutos del bosque, complementados con un delicado toque floral.

Vino seco, afrutado y bien equilibrado, con taninos elegantes que le dan estructura

Origen: Italia

SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA

Notable elegancia y un color rojo rubí atractivo.

Sus aromas se destacan por notas de frutos rojos como ciruelas, moras y cerezas, además de un sutil toque especiado que añade complejidad.

Cuerpo: medio, seco y equilibrado con toque afrutado y taninos que aportan redondez.



Mantequillas Saúl



Mantequilla
de maní

Q45

Mantequilla
de almendra

Q85

Mieles Saúl

**Miel Cremada
con cacao**

Q52



**Miel de Abeja
Rústica**

Q55



Beneficios:

- Poder antioxidante
- Aumento de energía natural
- Antiinflamatorio y Antimicrobiano
- Mejora la digestión

Pueden cristalizarse con el tiempo, siendo un proceso natural de la miel. No es un indicador de mala calidad y puede revertirse con baño de maría.

Champurradas Saúl Q25



Café Saúl Q75



¡Comparte el inigualable sabor de Café Saúl!



Antigua

Esta región combina bourbon y caturra en un proceso lavado, resaltando su sabor auténtico con notas a chocolate, en una taza balanceada y fácil de disfrutar. Ideal para el desayuno diario.



Cobán

Esta región es conocida por sus notas afrutadas, cuerpo fino y bien balanceado, con un aroma agradable y una delicada acidez, gracias a la combinación de las variedades Caturra y Catuai.



Huehuetenango

Esta región es conocida por su aroma floral y notas de frutos secos, su cuerpo cremoso se debe a la altura y al suelo único de la región. Tueste medio alto, óptimo para cafeteras caseras o Moka.



Atitlán

Esta región ofrece una taza deliciosamente aromática, con notable acidez cítrica y mucho cuerpo, gracias al microclima de los volcanes y su suelo volcánico. Ideal para quienes buscan un café con carácter y acidez brillante.



Fraijanes

Esta región es cultivada en suelo volcánico junto al Volcán de Pacaya y un bosque natural, utilizamos la variedad Anacafé 14 para un perfil de sabor equilibrado con un post-gusto dulce.



Blend Saúl

Combina las prestigiosas regiones de Antigua y Huehuetenango, ofrece una experiencia sensorial completa, desde el aroma hasta el sabor final, proporcionando una taza compleja y equilibrada.

Iced Latte

Ingredientes

- 1-2 shots de espresso (aproximadamente 30-60 ml) o 1/2 taza (120 ml) de café fuerte
- 1 taza (240ml) de leche fría
- Cubos de hielo
- Azúcar o jarabe de vainilla (opcional)
- Crema batida (opcional para decorar)

Preparación

Prepara el espresso o el café fuerte, puedes hacerlo con una máquina de espresso o con una cafetera tradicional. Deja enfriar el café durante unos minutos a temperatura ambiente. En un vaso grande o jarra y agrega cubos de hielo. Vierte la leche fría sobre el café, puedes ajustar la cantidad de leche según

tus preferencias. Revuelve la mezcla suavemente para combinar el café y la leche. Opcionalmente, decora tu Iced Latte con crema batida. Puedes personalizar aún más tu Iced Latte añadiendo sabores como jarabe de caramelo, canela o incluso un toque de chocolate rallado.





Vanilla Cold Brew

Ingredientes

- 2/3 de taza de leche condensada
- 1/3 de taza de leche entera
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 taza de Café Saúl

Preparación

Agrega la leche condensada, la leche entera y la esencia de vainilla en un vaso alto con hielo, mézclalo bien. Por último, añade 1/2 taza de tu café Saúl favorito.

Infusiones Saúl

• Bora Bora

Flor de hibisco, cubos de manzana, cubos de papaya, grosella, grosella negra, aroma, frambuesa deshidratada, fresas, flor de girasol y flor de maíz.

• Manzana Turca

Cubos de manzana, cubos de piña (piña y azúcar), vitamina C, sabores naturales y manzana deshidratada.

• Zen

Cardamomo, regaliz, cilantro, fenogreco, raíz de jengibre, pétalos de rosa.





Gin Manzanita Turca

Ingredientes

- 60 ml de gin
 - 120 ml de Infusión de manzanita turca (preferiblemente frío)
 - 30 ml de jugo de limón fresco
 - 15 ml de jarabe simple
- (mezcla de partes iguales de agua y azúcar)
- Hielo
 - Rodaja de limón u hojas de menta para decorar (opcional).

Preparación

Prepara el té y déjalo enfriar completamente antes de usarlo. Entre más concentrado obtendrás más sabor. En un shaker o coctelera, agrega el gin, el té frío, el jugo de limón, y el jarabe simple. Llena la coctelera con hielo, cierra la coctelera y agita enérgicamente durante unos 10-15 seg para enfriar la mezcla y mezclar todos

los ingredientes. Llena un vaso alto con hielo y cuela, separa el hielo y cuela la mezcla del shaker en el vaso. Opcionalmente, decora el cóctel con una rodaja de limón u hojas de menta. Ten en cuenta que puedes ajustar a la cantidad de jarabe simple y jugo de limón a tu gusto.

Cajeta Q75

¡Disfrutala con tus
pancakes o waffles!



Alfajores

Ingredientes

- 80 gr de mantequilla o margarina
- 3/4 de taza de azúcar (150gr)
- 1 huevo
- 2 tazas de harina (280gr)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Cajeta artesanal Saúl

Preparación

Primero, derrite ligeramente la mantequilla calentándola en el microondas y entonces mezcla con el azúcar y la esencia de vainilla. Puedes hacerlo con una espátula a mano o con la batidora. A continuación, añade primero el huevo y cuando esté bien integrado, incorpora la harina cernida. Amasa hasta que la mezcla quede homogénea y no se pegue en las manos. Añade más harina si es necesario para obtener esta consistencia. Haz una bola y envuelve la masa en papel transparente, deja que repose en la nevera unos 30 minutos. Pasado este

tiempo, extiende la masa para los alfajores sobre una superficie y corta las galletas de forma circular. Lleva las tapas de alfajores a cocinar en el horno a 180-200C. por unos 20 minutos. Recuerda engrasar la bandeja o forrarla con papel para horno y comprobar que las galletas no se doren. Deja que reposen unos minutos y cuando estén ya frío, toma una tapa y coloca la Cajeta artesanal Saúl, luego ciérralo con la otra tapa, espolvoréalos con azúcar glass, y listo!



Dip de alcachofa

Q69



Coloca el dip en un recipiente y cúbrelo con aluminio. Hornea por 10 minutos a 375 grados o hasta que se espese. Retira el aluminio y hornea hasta dorarlo. Disfruta con panitos.

Hummus Q65



Coloca el hummus Saúl en un recipiente. La manera tradicional de disfrutar el hummus es con pan pita ligeramente tostado, sin embargo también puedes agregarlo en otro tipo de pan o acompañarlo de crúdites (una opción mucho más saludable). En esta ocasión te recomendamos agregar champiñones salteados acompañados de perejil picado y aceite de oliva.

Aligno de Puerro Q54



Aligno Argentino Q59

Carpaccio de lomito

Ingredientes

- 100 gr de lascas de lomito
- Cebolla morada
- Jugo de limón
- Aceite de oliva
- Alcaparras baby
- Aligno Argentino Saúl

Preparación

Coloca lascas de lomito en un plato, luego cubre las lascas con pimienta, alcaparra baby y cebolla morada en juliana. Para terminar, agrega el Aligno de Puerro Saúl en la cantidad que desees y sirveló frío.



Salsa Pomarola Q59

Salsa Pesto Q54



Pasta Pesto con pollo

Ingredientes

- Salsa Pesto Saúl
- 1 libra de pechuga de pollo (cortada en dados)
- 4 tazas de pasta corta cocida
- 1/4 de taza de queso parmesano rallado

Preparación

En un tazón colocar el pollo cortado en dados, marinar con sal y pimienta, dejar reposar por 5 minutos. Luego, en un sartén a fuego medio, sofreír el pollo por 8 minutos o hasta que este dorado. Añadir la pasta al pollo junto con la cantidad de Pesto Saúl. Revolver, bajar el fuego y cocinar por 2 minutos. Servir en un tazón y agregar el queso parmesano.



Pasta Pomarola

Ingredientes

- 4 tazas de pasta corta cocida
- 2 ajos picados
- Aceite de oliva
- 1/4 de taza de queso parmesano rallado

Preparación

Cocina la pasta de tu gusto en una olla con agua hirviendo, déjala el tiempo que necesite hasta que esté al dente.

En lo que se cocina la pasta, prepara la salsa. En una olla agrega un poco de aceite de oliva, ajo picado y deja caer la Salsa Pomorolla Saúl, deja que caliente, luego agrega la pasta y revuelve.

Sírvelo en un plato y, por último, espolvorea un poquito de queso mozzarella y orégano antes de servir.



Salsa Pizza Q49



¡Prepara pizzas en casa!

Hacer pizzas con niños puede ser una actividad divertida y creativa. Aquí tienes algunas ideas de ingredientes y temáticas para pizzas que los niños disfrutarán:

Pizza de queso y pepperoni:

- Salsa de tomate
- Queso Mozzarella
- Rodajas de pepperoni
- Orégano

Pizza de vegetales:

- Salsa de tomate
- Champiñones en rodaja
- Pimientos en tiras
- Tomates cherry
- Espinacas
- Queso mozzarella

Recuerda que parte de la diversión es dejar que los niños elijan sus propios ingredientes y creen combinaciones únicas. También puedes cortar la masa en formas divertidas, como estrellas o corazones, para hacerlo aún más atractivo para los más pequeños.

¡Disfruta de la deliciosa aventura de hacer pizzas!



Granola Q75





Trufas de granola

Ingredientes

- 1 taza de Granola Saúl
- 1/2 taza de miel
- 1/2 de crema de maní o almendras
- 1/2 taza de chocolate semiamargo
- 1 cda. de extracto de vainilla
- 1/2 taza de arándanos deshidratados.

Preparación

Coloca el chocolate en un recipiente y llévalo al horno de microondas por intervalos de 15 segundos hasta que se derrita.

Agrega el resto de los ingredientes al recipiente del chocolate y procesa todo muy bien hasta que se incorpore. Llévalo al refrigerador por 30 minutos.

Saca el recipiente del refrigerador y haz bolitas con las manos, refrigera alrededor de 20 minutos y sirve.



CASA SAÚL ZONA 10 - ZONA 14 - MAJADAS ONCE - SANKRIS MALL - CIUDAD CAYALÁ - PLAZA CONCEPCIÓN - ZONA 15
TEATRO LUZ - ANTIGUA



www.saulemendez.com