

Productos artesanos adecuados a las  
nuevas tendencias

# Perlas gourmet



Diego Molina

Comidas desde 1988

Desde 1989

# Industrias Cárnicas Diego Molina



Somos una empresa familiar dedicada a la fabricación, comercialización y distribución de productos cárnicos elaborados, principalmente embutidos y productos frescos.

Hemos mantenido desde nuestros orígenes un esmerado proceso tradicional de producción que, unido a una cuidada selección de las materias primas, ha supuesto una alta calidad en todos nuestros productos.

Estamos volcados en mantener la calidad que siempre nos ha representado combinándola con nuevos conceptos, que hacen frente a las nuevas tendencias gastronómicas, unidos al sabor de siempre, sin perder la tradición.

# Perlas gourmet Artesanas





Perlas  
gourmet

# Longaniza



Una de las protagonistas cuando hablamos de aperitivos, con un aroma muy peculiar y un sabor tradicional.

Fusión • calidad •  
vanguardia



Producto  
pasteurizado



Sin  
alérgenos



Bajo en  
calorías



Perlas gourmet

# Morcilla



Producto pasteurizado



Bajo en calorías



Fusión • calidad •  
vanguardia

A veces en lo más pequeño podemos encontrar algo magnífico. Producto innovador con el sabor de siempre.



2º PREMIO

36

11º PREMIOS  
SALÓN GOURMETS  
A LA VERSATILIDAD

ESFERIFICACIÓN DE MORCILLA - DIEGO MOLINA



Grupo Gastronómico



Innovation ATEA

Organic



SALÓN GOURMETS

Perlas  
gourmet

# Chorizo



Fusión • calidad  
vanguardia

Hereda del pimentón su color más característico, para en una esfera ofrecerte lo mejor.



Producto  
pasteurizado



Sin  
alérgenos



Bajo en  
calorías

Perlas  
gourmet

# Pincho



Fusión • calidad •  
vanguardia



Excelente combinación de especias para dar sabor, aroma y color, reducida a la mínima expresión para encontrar en ella lo auténtico.



Producto  
pasteurizado



Sin  
alérgenos



Bajo en  
calorías



Perlas  
gourmet

# Jamón



El sabor y la esencia del jamón ibérico en una pequeña y deliciosa esfera que no te dejará indiferente. Un toque de autenticidad y distinción en cada bocado.

Fusión • calidad  
• Vanguardia



Producto  
pasteurizado



Sin  
alergenos



Bajo en  
calorías

# Perlas gourmet Veganas





Perlas  
gourmet  
sabor

# Longaniza

## Vegan



Una alternativa versátil con el sabor más intenso en proteína vegetal para utilizar en una amplia variedad de platos.

Fusión • vanguardia vegana



Producto  
pasteurizado



Sin  
alergenos



Bajo en  
calorías



Perlas  
gourmet  
sabor

# Pincho

## Vegan

Fusión • vanguardia  
vegana



La apuesta “veggie” más clásica convertida en una interpretación donde la combinación de sabores es la clave.



Producto  
pasteurizado



Sin  
alérgenos



Bajo en  
calorías

Perlas  
gourmet  
sabor

# Morcilla Vegan

Fusión • vanguardia  
vegana

La Reina convertida en una esfera Gourmet que dará el toque final a lo tradicional consiguiendo una combinación extraordinaria.



Producto  
pasteurizado



Bajo en  
calorías

Perlas  
gourmet  
sabor

# Chorizo

## Vegan



Fusión • vanguardia  
vegana

Pimentón, ajo, orégano...  
la versión vegetal para  
todos los paladares de un  
embutido tradicional.



Producto  
pasteurizado



Sin  
alérgenos



Bajo en  
calorías



**Diego Molina**  
Cárnicas desde 1989

Industrias cárnicas Diego Molina  
C/Paraje venta del pobre, s-n, 04114 (Almería)

950 38 62 51 • 608 74 01 65

[info@industriasdiegomolina.es](mailto:info@industriasdiegomolina.es)



[industriasdiegomolina.es](http://industriasdiegomolina.es)