



**DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALGABEÑOS**

**DIPROAL, S.L.  
URBANIZACION LAS  
MORERAS S/N  
C.P 41980  
LA ALGABA (SEVILLA)  
TL / FAX. 955788694  
E-MAIL. [diproal@hotmail.com](mailto:diproal@hotmail.com)**



## **CATÁLOGO DE PRODUCTOS**

### **1. ESPECIALIDADES**

- MONTADITOS DE PRINGÁ
- PREÑAITOS

### **2. PRODUCTOS BÁSICOS**

- PAN
  - PRIETOS.
  - PICAOS.
  - AJONJOLÍ.
  - BOLLO BLANCO.
  - REGAÑÁ.
  - PICOS.
  - PAN RALLADO

### **3. PASTERERÍA**

- ROSCOS DE LIMÓN
- PESTIÑOS
- BIZCOCHOS
- TORRIJAS
- BRAZOS DE GITANO
  - BRAZO GITANO.
  - BRAZO GITANO DE NATA.
  - BRAZO GITANO DE CREMA.
  - BRAZO GITANO DE CHOCOLATE.
- PALMERAS
  - PALMERA DE HOJA.
  - PALMERA DE HUEVO.
  - PALMERA DE CHOCOLATE.
  - PALMERA DE DOS SABORES
- CARMELAS
- CUÑAS

### **4. PRODUCTOS HORTÍCOLAS**

- NARANJAS
- MANDARINAS
- LIMONES



## PRODUCTOS ESPECIALES (Ref. 100)

### **MONTADITOS DE PRINGÁ**

**Ref. 100. 1**

**25 UNID/ 37.50 €**



**Elaboración:** la pringá procede de la matanza del cerdo.

Suele tomarse como segundo plato después del cocido o como tapa.

Sus ingredientes son chorizo, morcilla, tocino, carne de cabeza de lomo de cerdo, todo ello mezclado y untado en un pan prieto .

### **PREÑAITO**

**Ref. 100.2.1 Preñaito pequeño.**

**25 UNID/ 32.50 €**

**Ref. 100.2.2 Preñaito mediano.**

**25 UNID/ 62.50 €**

**Ref. 100.2.3 Preñaito grande.**

**25 UNID/ 125.00 €**



**Elaboración:** El pan "preñado" o preñado es una pieza de pan prieto rellena de chorizo, queso roquefort, morcilla,... (de ahí el adjetivo preñado). Suele ser de pequeñas dimensiones (aproximadamente 20cms. de longitud) y aparece en las diversas festividades primaverales al aire libre.

Para su preparación tradicional se suelen hacer una masa de harina de trigo, se le incluye dentro el chorizo u otro ingrediente y se enrolla, todo ello se introduce en el horno y se deja cocer hasta que tomen un color dorado característico.



## PRODUCTOS BÁSICOS (Ref. 200)

### PAN PRIETO

Ref. 200.1.1 Pan prieto pequeño.	25 UNID/ 8.25 €
Ref. 200.1.2 Pan prieto mediano.	25 UNID/ 8.75 €
Ref. 200.1.3 Pan prieto grande.	25 UNID/ 10.00 €



**Elaboración:** es un bollo típico de nuestra localidad, elaborado en hornos de leña, que sólo se cuece en La Algaba, la esencia del pan está en la forma de hacerlo, en el mimo, en las ganas. La mezcla entre tecnología y tradición, como el uso de levadura, un elemento vivo, proporciona al pan prieto "más sabor, una vida más larga y la capacidad para que todo el día permanezca tierno".....

### PRIETO CON AJONJOLÍ

Ref. 200.2	25 UNID/11.25 €
------------	-----------------



**Elaboración:** Tiene una pequeña diferencia con los anteriores, y es por el ajonjolí producto que se le añade unos minutos antes de salir del horno.



**PAN PICAQ**

**Ref. 200.3**

**25 UNID/ 10.50 €**



**Elaboración:** El pan picao es un pan blanco, pero con una forma un poco peculiar como podéis observar en la imagen.

**BOLLO BLANCO**

**Ref.200.4**

**25 UNID/10.00 €**



**Elaboración:** El pan blanco tiene un interior más compacto por lo que la textura al paladar resulta más saciante.

**REGAÑA**

**Ref. 200.5**

**10 UNID/10.00 €**



**Elaboración:** La regaña es un pan crujiente de forma plana y de larga conservación.



### **PICOS**

**Ref. 200.6.1 Paquete grande**

**25 UNID/ 31.25 €**

**Ref. 200.6.2 Paquete mediano**

**25 UNID/ 20.00 €**



**Elaboración:** Los picos, también llamados colines, son palitos de pan de diferentes tamaños y formas que tienen una consistencia dura que se asemeja a la de los bizcotes debido a su bajo contenido de agua. Por este motivo se conservan en buen estado durante mucho tiempo.

### **PAN RALLADO**

**Ref. 200.7 (300G)**

**30 UNID/ 8.75 €**



**Elaboración:** El pan rallado, es elaborado con los excedentes de producción



DIPROAL, S.L. PRODUCTOS ARTESANOS

## PASTELERIA (Ref. 300)

### PIÑONATES

Ref. 300.1

10 BANDEJAS ½ DOCENA/ 72 €



**Elaboración:** un dulce artesanal de origen español, típico de localidad de La Algaba. El origen de este dulce está en su preparación para celebrar el Domingo de Resurrección. Se compone de huevos, aceite de oliva suave, ralladura de limón, harina, levadura en polvo, miel y sal.

### ROSCOS DE LIMON

Ref. 300.2

10 BOLSAS DE 1 DOCENA/ 45.00 €



**Elaboración:** Estos roscos, que llevan harina, azúcar, huevos, mantequilla y yogur de limón, son ideales para acompañar con el café en el desayuno o merienda



DIPROAL, S.L. PRODUCTOS ARTESANOS

### **PESTIÑOS**

**Ref. 300.3**

**10 BANDEJAS ½ DOCENA/ 50.00 €**



**Elaboración:** Típico dulce de semana santa. Es de compleja elaboración pues lleva zumo de limón, harina, miel, aceite de oliva, vino blanco, matalahuva, corteza de limón y anís.

### **BIZCOCHOS**

**Ref. 300.4.1 Bizcocho mediano.**

**6 UNID/ 27.00 €**

**Ref. 300.4.2 Bizcocho grande.**

**6 UNID/ 36.00 €**



**Elaboración:** Ideal para desayunos y meriendas, hecho a partir de leche, huevo, harina, levadura y azúcar. De escasos ingredientes, es un producto muy casero y natural.

### **TORRIJAS**

**Ref.300.5.1 Torrijas medianas**

**8 UNID/ 20.80 €**

**Ref.300.5.2 Torrijas grandes**

**4 UNID/ 20.80 €**



**Elaboración:** Este postre, compuesto de pan de molde especial, huevo, aceite de semilla, vino, azúcar y miel, es típico de la semana santa, aunque puede consumirse todo el año.



**BRAZOS DE GITANO**

**Ref. 300.6.1**

**6 UNID/ 33.00 €**



**Elaboración:** Este esponjoso bizcocho, está confeccionado con huevos, harina, azúcar, limón; y contiene una deliciosa crema de leche, vainilla, canela, fécula y yemas de huevo.

**BRAZO GITANO DE NATA.**

**Ref. 300.6.2**

**6 UNID/ 33.00 €**



**Elaboración:** El brazo de gitano de nata, contiene unos productos similares al brazo de gitano corriente, con la particularidad de contar con un generoso relleno de nata.

**BRAZO GITANO DE CREMA.**

**Ref. 300.6.3**

**6 UNID/ 33.00 €**



**Elaboración:** La suave crema con la que está relleno este brazo de gitano, es muy sabrosa y hace que este tipo de tarta se pueda comer tanto como postre, como merienda. Su elaboración es similar a la del brazo de gitano, y se caracteriza por un relleno de crema hecho a partir de leche, azúcar, canela y ralladura de limón.



DIPROAL, S.L. PRODUCTOS ARTESANOS

### **BRAZO GITANO DE CHOCOLATE**

**Ref. 300.6.4**

**6 UNID/ 33.00 €**



**Elaboración:** Los amantes del chocolate se deleitarán con el relleno de este brazo de gitano.

### **PALMERA DE HOJA**

**Ref. 300.7.1**

**1 CAJA DE 25 UNID/ 30.00 €**



**Elaboración:** Este dulce, elaborado a base de azúcar y hojaldre, es ideal para cualquier hora del día. Ligero, por tanto nada empalagoso.

### **PALMERA DE HUEVO**

**Ref. 300.7.2**

**1 CAJA DE 25 UNID/ 30.00 €**



**Elaboración:** Estas palmeras, hechas a partir de huevos, azúcar y harina resultan especialmente deliciosas, debido al ligero gusto a vainilla que dejan en el paladar.



**PALMERA DE CHOCOLATE**

**Ref. 300.7.3**

**1 CAJA DE 25 UNID/ 30.00 €**



**Elaboración:** Estas palmeras, hechas a partir de hojaldre, están recubiertas de una deliciosa capa de chocolate fundido. Ideal para amantes chocolateros.

**PALMERA DE DOS SABORES**

**Ref. 300.7.4**

**1 CAJAS DE 25 UNID/ 30.00 €**



**Elaboración:** Con una base de hojaldre, estas palmeras llevan dos tipos distintos de chocolate fundido, así como una ligera capa de azúcar glasé. Ideal para los más golosos.



DIPROAL, S.L. PRODUCTOS ARTESANOS

### **CARMELAS**

**Ref. 300.8**

**1 CAJAS DE 25 UNID/ 22.50 €**



**Elaboración:** Es una bollería exquisita, de fácil elaboración, su principal ingrediente es la crema que lleva en su interior, y se cubre de azúcar caramelizada.

### **CUÑAS**

**Ref. 300.9**

**1CAJAS DE 25 UNID 22.50 €**



**Elaboración:** Otra bollería típica de nuestro pueblo, son las cuñas, con forma triangular, bastantes llamativas debido a su dimensión, rellena de crema y la parte superior cubierta de chocolate.



## PRODUCTOS HORTÍCOLAS (Ref. 400)

### NARANJAS

Ref. 400.1.1

Ref. 400.1.2

**SACO DE 3 KILOS/ 2.00 €**

**SACO DE 5 KILOS / 3.50 €**



**Características:** La naranja es una fruta muy rica y con alto contenido en vitamina C, de la cual sólo podemos disfrutar en ciertas épocas del año, (desde Octubre hasta Abril).

Podemos degustarlas de varias formas: en zumos, en rodajas con un poquito de azúcar, o tal cual le quites la piel y a gajos.

### MANDARINAS

Ref. 400.2.1

Ref. 400.2.2

**SACO DE 3 KILOS/ 5.00 €**

**SACO DE 5 KILOS / 7.00 €**



**Características:** La Mandarina es una variedad más de cítricos.

Por su alto nivel vitamínico y facilidad de consumo es ideal para niños.



DIPROAL, S.L. PRODUCTOS ARTESANOS

**LIMONES**

Ref. 400.3.1

Ref. 400.3.2

**SACO DE 3 KILOS/ 4.00 €**

**SACO DE 5 KILOS / 6.00 €**



**Características:** La Algaba se encuentra en el valle del Guadalquivir, siendo más que demostrado las inmejorables condiciones climatológicas que proporciona toda la Vega Sevillana en el cultivo de los cítricos, siendo su calidad reconocida internacionalmente.

**“COMPARTIENDO TRADICIÓN”**