



MARINADAS LÍQUIDAS

OIL BASED MARINADES



M  **RINE** **chef**

• by taberner •

M RINE *chef*

• by taberner •

Nuestra gama de marinadas en base a aceites vegetales, que te ayudará a convertir sencillos cortes de carne en deliciosas especialidades, aportando un atractivo efecto brillante y un sabor refinado. Ideal para cualquier preparación culinaria: distintos tipos de carne, pescado, pastas y vegetales.

Todas nuestras marinadas están elaboradas con los más altos estándares de calidad y mezcladas sin la adición de conservantes ni aditivos, con el fin de obtener productos con un etiquetado limpio y libre de alérgenos. Además presentamos nuevos sabores sin grasas hidrogenadas.

Desde 1953 pensamos y creamos el sabor de cada producto para apoyar a la industria cárnica con algo más que servicio.

Marinechef, our new range of oil-based marinades helps you to shift a simple meat cut into delicious specialties, providing an attractive shiny effect and a refined flavour. Ideal for every culinary preparation: different types of meat and poultry, fish, pasta and vegetables.

All our liquid marinades are made with the highest quality standards, using only pure spices steam treated and mixed without adding any preservatives nor additives in order to obtain clean label products an allergen-free.



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



• by taberner •



DISPONIBLE*



*Consultar disponibilidad./ *Check availability.

• Todas las referencias disponibles en botes de 2 kg. / All references available in 2 kg. format.

M RINE chef

• by taberner •



KEBAB

Aromática combinación de canela, cebolla y cayena con complejos matices de Ras el Hanout.
Aromatic combination of cinnamon, onion and cayenne pepper with complex nuances of Ras el Hanout.

BAHARAT

Mezcla de especias exóticas con un toque de canela y pimienta de Jamaica que realza especialmente los cortes de ave y Cordero.

Blend of exotic spices with a touch of cinnamon and Jamaica pepper that emphasizes the flavour of poultry and lamb.



INDIA

Un sabor delicado y exótico para tus carnes de ave y cordero, con matices dulces y de curry.

A delicate and exotic flavour for poultry and lamb, with sweet nuances and curry.

AL ANDALUS

Notas aromáticas de comino, cúrcuma, jengibre y tomillo sobre una base muy bien equilibrada de múltiples especias.

Aromatic notes of cumin, turmeric, ginger and thyme on a very well balanced base of multiple spices.





PROVENZAL/PROVENCAL

Notas aromáticas a tomillo, mejorana, orégano y otras hierbas mediterráneas.
Aromatic notes of thyme, marjoram, oregano and selected mediterranean herbs.

TOSCANA/TUSCANY

Mezcla de ingredientes mediterráneos muy bien balanceados, con suaves tonos de tomate y aceitunas negras.

Very well balanced combination of Mediterranean ingredients, with soft tones of tomato and black olives.



SICILIANA/SICILIAN

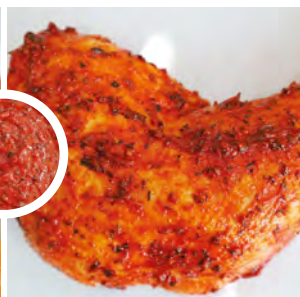
Inspirada en el sur de Italia, con toques de orégano, pimientos asados y hierbas aromáticas.

Inspired by typical south Italy ingredients with oregano touches, roasted peppers and aromatic herbs.

MEDITERRÁNEA/MEDITERRANEAN

Aromas característicos a especias del mediterráneo y tomate asado. Especialmente para cerdo y pollo

Characteristic bouquet of Mediterranean spices and roasted tomatoes. Specially for pork and poultry.



GYROS

Internacionalmente famosa salsa de origen griego con un toque de queso Feta y hierbas aromáticas mediterráneas.

Internationally famous sauce of Greek origin with a sour hint of Feta cheese and Mediterranean aromatic herbs.

AL AJILLO/GARLIC

Notas a hierbas aromáticas con ajo.

Notes of aromatic herbs with garlic.



IBÉRICA

Notas aromáticas de pimentón, ajo y orégano..

Aromatic notes of paprika, garlic and oregano.

CHIMICHURRI

Con notas aromáticas de ajo, ají, orégano y cebolla con su “chispa” de vinagre.

With aromatic notes of garlic, chilli, oregano and onion with its vinegar hint.



TOMILLO Y LIMÓN/THYME & LEMON

Aromática combinación de tomillo y notas cítricas de atractiva presentación.

Aromatic combination of thyme and citric notes in an attractive appearance.

BARBACOA/BARBECUE

Notas aromáticas de tomate, pimentón y jengibre con característico dulzor.

Aromatic notes of tomato, paprika and ginger with characteristic sweetness.





CHIPOTLE

De origen mexicano, nos aporta un picante largo con matices ahumados y toques cítricos.
Of Mexican origin, it provides a long spiciness with smoky nuances and citric notes.

*CHIPOTLE: chile muy maduro y ahumado lentamente a la parrilla, con sabor picante medio-bajo.
*CHIPOTLE: very ripe and slowly smoked chili on the grill, with medium-low spiciness.

AZTECA/AZTEC

Excelente selección de chiles picantes de origen mexicano, aromática y picante.
Excellent selection of hot chili peppers of Mexican origin, aromatic and spicy.

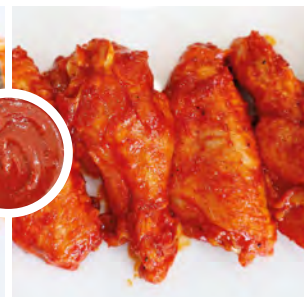


TEX-MEX

Intenso sabor a base de especias típicas en la cocina tejano-mejicana tales como el ajo, la cayena y el comino. Ideal para cualquier tipo de carne.
Intense flavour made of typical spices of the Texan-Mexican cuisine such as garlic, cayenne and cumin. Ideal for every kind of meat.

TOKIO/TOKYO

Sabor a wok, asado y ligeramente dulce con matices tostados y a soja.
Wok taste, roasted and slightly sweet with toasted and soja hints.



THAI

Compleja mezcla de especias bien balanceada sobre unas notas aromáticas de leche de coco.
Complex, well balanced mix of spices on coconut milk aromatic notes.

3PIMIENTAS/3PEPPERS

Refinada mezcla del aroma ligeramente punzante de la pimienta negra, reforzado por la fermentación de la pimienta blanca y notas dulces de bayas de pimienta rosa.

Refined mix of the slightly sharp flavour of black pepper, reinforced by the fermentation of the white pepper and sweet notes of pink pepper berries.



PARÍS/PARIS

Mezcla de especias y cebollino con un toque lácteo especialmente en carnes de cerdo y pollo.

Mix of spices and chive with a refined milky touch, especially for pork and poultry.

CHALOTA/SHALLOT

Todo el sabor de la chalota con suaves matices de puerro, ajo y cebolla, resultando en una marinada entre dulce y picante..

All the taste of shallots with soft nuances of leek, garlic and onion, resulting in a marinade between sweet and spicy.



*CHALOTA: pequeña verdura de la familia de las cebollas muy aromática, con un toque más dulce entre la cebolla y el ajo.

*SHALLOT: small vegetable of the onion family, very aromatic with a sweeter touch, between onion and garlic.



MIEL Y MOSTAZA/ HONEY AND MUSTARD

Equilibrada combinación de delicada miel natural y mostaza. De gran aceptación por su potencial en carnes de aves y cerdo.

Balanced combination of delicate natural honey and mustard. Of great acceptance for its potential when applied to pork and poultry.





www.taberner.es

Taberner, S.A.

Tel. (+34) 961 597 380

Email: taberner@taberner.es

Oficina y Almacén // Offices and Warehouse

Avda. Puerto de Alicante, 11
Parque Logística de Valencia
46190 Ribarroja del Turia
(Valencia) SPAIN

Fábrica, I+D y Calidad // Factory, R&D, and Quality:

Autovía A-3 Madrid-Valencia, km. 343
46930 Quart de Poblet
(Valencia) SPAIN



• by taberner •

