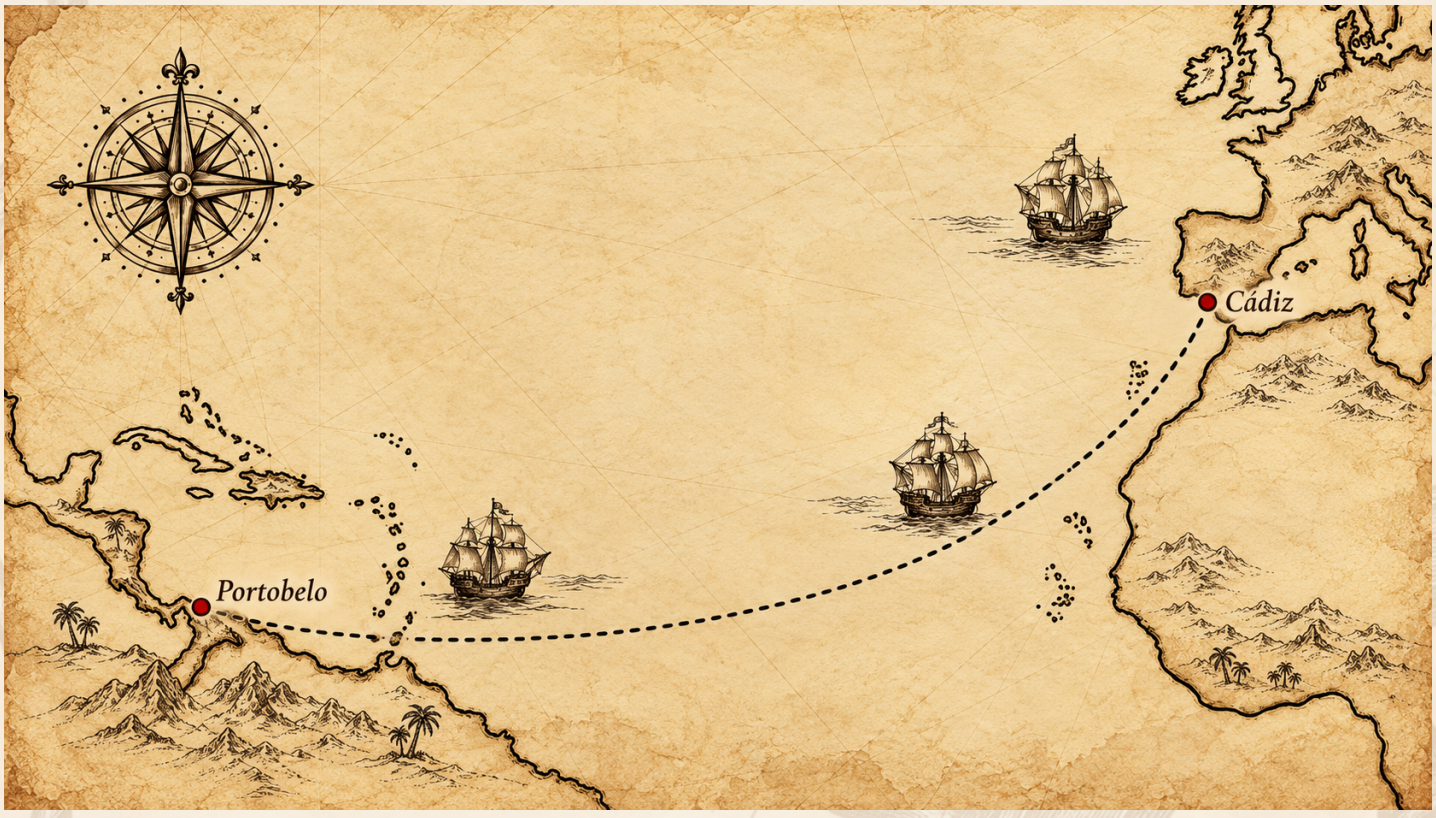
CATÁLOGO PARA PROFESIONALES

LA DESPENSA DEL ALMIRANTE

Sabores con origen.
Productos con historia.



Cafés de especialidad de Panamá
y una selección gourmet de Andalucía

OCTUBRE 2026

Elida Estate Geisha

MINA 1903 / LAMASTUS FAMILY ESTATES



Microlote de cosecha 2026 de producción muy limitada. Una expresión del Geisha panameño de extraordinaria complejidad aromática.

PERFIL EN TAZA

Jazmín
Cereza
Cacao

Tarifa para profesionales

Café en grano / 100 g

Geisha Natural Café Suárez

La delicadeza aromática de Panamá



Un Geisha expresivo y elegante, de perfil frutal y sedoso. Una edición limitada para descubrir la complejidad de esta variedad panameña.

PERFIL EN TAZA

Mandarina
Melocotón
Nectarina

Tarifa para profesionales

Café en grano / 100 g

Catuai
Café Suárez

Un Panamá amable y equilibrado



Cultivado en las tierras altas de Boquete por la quinta generación de la familia Suárez. Una taza dulce y equilibrada.

PERFIL EN TAZA

Avellana
Chocolate
Caramelo suave

Tarifa para profesionales

Café en grano / 250 g

Experiencia Geisha

Dos productores. Dos expresiones.



Dos interpretaciones del Geisha de Panamá: Café Suárez, con matices frutales, y Elida Estate Mina 1903, de perfil floral, especiado y complejo.

CONTENIDO

Geisha Café Suárez

Elida Estate Geisha

Tarifa para profesionales

Dos Geishas / 100 g + 100 g

AOVE Picual ecológico

Medalla de Oro / BIOL NOVELLO 2025 - 2026





Desde un olivar familiar de Medina Sidonia, Cádiz. AOVE Picual ecológico de cosecha temprana y extracción en frío, equilibrado y versátil para disfrutar especialmente en crudo.

Tarifa para profesionales

Lata / 250 ml

Tarifa para profesionales

Botella / 500 ml

Caballas del Sur

Tradición marinera en conserva



Caballa seleccionada en aceite de oliva para conservar su textura, jugosidad y sabor. Una elaboración artesanal vinculada a la tradición gastronómica del sur.

PRESENTACIÓN



Tarifa para profesionales

En aceite de oliva / 190 g

Chicharrón de atún

Una forma distinta de descubrir el atún



Una elaboración artesanal de sabor intenso y sorprendente. Para compartir como aperitivo o incorporar a una mesa gourmet.

PRESENTACIÓN



Tarifa para profesionales

Conserva artesanal / 190 g

Origen Panamá

Tres cafés. Tres perfiles. Un origen.



Del Catuai, dulce y equilibrado, a la complejidad de dos Geishas diferentes. Una selección de café panameño para descubrir y regalar.

CONTENIDO

Catuai Café Suárez

Geisha Café Suárez

Elida Estate Geisha

Tarifa para profesionales

Catuai 250 g + 2 Geishas de 100 g

Dos Puertos

Dos orillas unidas por el sabor



Café de especialidad de Panamá junto a dos clásicos andaluces: AOVE Picual ecológico y Caballas del Sur. Una selección que reúne ambos orígenes.

CONTENIDO

Catuai Café Suárez
AOVE Picual ecológico
Caballas del Sur

Tarifa para profesionales

Catuai 250 g + AOVE 500 ml + Caballas 190 g

De un vistazo

Productos individuales y selecciones para regalar

Producto	Formato
Elida Estate Geisha	100 g
Geisha Natural Suárez	100 g
Catuai Café Suárez	250 g
AOVE Picual ecológico	Lata / 250 ml
AOVE Picual ecológico	Botella / 500 ml
Caballas del Sur	190 g
Chicharrón de atún	190 g
Experiencia Geisha	100 g + 100 g
Origen Panamá	250 g + 2 × 100 g
Dos Puertos	250 g + 500 ml + 190 g

Consulta tarifas y condiciones para empresas por WhatsApp, web o correo electrónico.

LA DESPENSA DEL ALMIRANTE

Gracias por formar parte de este viaje

Hablemos de tu negocio

Contacta con nosotros para consultar tarifas y condiciones para empresas. Podemos atenderte por WhatsApp, página web o correo electrónico.

Recogida o envío

Recoge tu pedido en Las Cortes 20, San Fernando, Cádiz, o solicita el envío a domicilio. Confirmaremos disponibilidad, plazo y gastos de transporte cuando correspondan.

+34 665 029 116

contacto@ladespensadelalmirante.com

www.ladespensadelalmirante.com

@ladespensadelalmirante