



*Selected by Santiago Orts*



---

Catálogo · Catalogue



Premio Nacional de Gastronomía 2010  
a la Investigación en Alimentación

*Real Academia Española de Gastronomía*

National Gastronomy Award 2010  
in Food investigation'

*Spanish Royal Academy of Gastronomy*

**HUERTO GOURMET**, empresa familiar española ubicada en tierras levantinas, es el resultado de la fusión entre dos pasiones: **naturaleza vegetal y gastronomía**. Un proyecto que nace a la luz del sol del mediterráneo y al abrigo de un huerto de palmeras para ofrecer **productos frescos, naturales y saludables**, aportando un toque de modernidad, creatividad y diferenciación.

ESPECIALISTAS Y PIONEROS EN EUROPA EN EL CULTIVO Y COMERCIALIZACIÓN DE CÍTRICOS EXÓTICOS DE ALTO VALOR GASTRONÓMICO.

Nuestro espíritu es el del agricultor y nuestro hacer el del artesano. Cultivamos **más de 15 variedades cítricas distintas en plena naturaleza** siguiendo un sistema de producción integrada de calidad, respetuoso con el medio ambiente y **con residuo cero**. Aplicamos rigurosos controles sanitarios en cada proceso de elaboración y certificamos nuestros productos y procesos para ofrecer lo mejor de la naturaleza con todas las garantías para su consumo.

#### AUTÉNTICAS JOYAS VEGETALES

La cosecha y selección de nuestros cítricos se hace a mano, con mucha delicadeza, seleccionando con cuidado y esmero cada una de las frutas. Respetamos su crecimiento y estacionalidad sin alterar su proceso natural de maduración. La recolección de las frutas se realiza en el campo a primera hora de la mañana, garantizando así su máxima frescura. Nuestro secreto mejor guardado: "Del campo a la mesa en menos de 24 horas"

#### UN TOQUE GASTRONÓMICO DIFERENCIAL

HUERTO GOURMET aporta a la gastronomía clásica y de vanguardia un plus de creatividad en las elaboraciones culinarias con estos cítricos innovadores hasta la fecha desconocidos. Dentro de la gama de nuestros productos destaca el **caviar cítrico o finger lime**, el sustituto perfecto del limón pues no macera el producto que aderezá hasta su masticación, aportando un toque de creatividad y unas posibilidades de uso ilimitadas, no sólo en gastronomía sino también en coctelería, repostería y heladería. En nuestro constante proceso de investigación y desarrollo somos pioneros a nivel mundial en envasar el **finger lime** fresco alargando su vida útil hasta un año, permitiendo su disponibilidad durante los doce meses del año.

HUERTO GOURMET, a family business located in Spain's eastern 'Levante' region, combines two passions: **nature and cuisine**. This project surrounded by palm trees was created under the Mediterranean sun to offer fresh, **natural and healthy products with a touch of modernity, creativity and differentiation**.

WE ARE EXPERTS AND PIONEERS IN EUROPE IN GROWING AND SELLING EXOTIC CITRUS FRUITS WITH A HIGH CULINARY VALUE.

Our agricultural spirit goes hand in hand with our artisanal approach. We grow **more than 15 citrus varieties in a natural setting** and using an environmentally-friendly integrated production system centred around quality and **zero waste**. Rigorous sanitary measures are applied in every step, and our products and processes are certified to provide the best that nature has to offer, with guaranteed food safety.

#### PLANT TREASURES

Our citrus fruits are hand-picked with a great deal of care and every piece is individually selected. We ensure their growth and seasonality without altering the natural ripening process, and fruit is picked early in the morning for optimal freshness. Our best-kept secret: 'From the field to the table in less than 24 hours'.

#### A DIFFERENTIATING CULINARY TOUCH

HUERTO GOURMET adds a creative air to classic and vanguard cuisine by incorporating new and innovative citrus fruits. Our product range features **citrus caviar (also known as finger lime)**, which is the perfect substitute for lemon because it does not steep into the product to be seasoned until it reaches the mouth and is chewed. This adds a touch of creativity and offers unlimited possibilities for dishes, cocktails, pastries and ice cream. As part of our continued research and development efforts, we are global pioneers in potting fresh finger limes in such a way that their shelf life is extended for up to 12 months, thereby making them available year-round.



## Tarrina de Fingerlime (Fingerlime pot)

ROJO/RED · 50 GR.

*Microcitrus australasica*

Descripción  
Description

Producto envasado en fresco obtenido directamente a partir del *finger lime*, un pequeño fruto que contiene en su interior unas vesículas esféricas con jugo cítrico. Fresh-potted product obtained directly from finger lime, a small fruit filled with globular juice vesicles, also known as pearls.

Sabor  
Flavour

Cítrico especiado con un leve sabor a pomelo maduro muy aromático. Acidez baja. Excelente para combinar con cervezas, bebidas espumosas y coctelería. Very aromatic citrus fruit with a hint of ripe grapefruit. Low acidity. Excellent for beer, sparkling drinks and cocktails.

Uso culinario  
Culinary use

Antes de comenzar a aplicar las vesículas para el aderezo escogido, abrir y escurrir todo el líquido de la tarrina. Una vez acabado el uso, cerrar la tarrina y volver a colocarla en el frigorífico hasta una nueva aplicación. Aderez: pescado, mariscos, ensaladas, platos fríos, vinagretas y salsas frías. Es un buen acompañamiento para moluscos bivalvos, como ostras o almejas. En la cocina japonesa es ideal como condimento del sushi. Before using the vesicles as garnish, open the jar and drain all the liquid. After using the product, close the jar and store it in a refrigerator for later use. Garnish for fish, seafood, salads, cold dishes, vinaigrettes and chilled sauces. The peel can be used to make infusions. Goes well with bivalve molluscs, such as oysters and clams. In Japanese cuisine, it is the perfect condiment for sushi.

Rentabilidad  
Yield

Merma cero. Aunque aparentemente parezca un producto caro, su rentabilidad es muy alta, pues apenas se utilizan unas bolitas por plato, cada vaina contiene cientos de ellas. Zero waste. Although this product may seem expensive, its yield is very high because only a few pearls are used on each dish and every lime contains hundreds of them.

Disponibilidad  
Availability

Disponible todo el año.  
Available all year round.

Alérgenos  
Allergens

No alérgico.  
No allergens.



# Tarrina de Fingerlime (Fingerlime pot)

SALMÓN/SALMON · 50 GR.

*Microcitrus australasica*

Descripción  
Description

Producto envasado en fresco obtenido directamente a partir del *finger lime*, un pequeño fruto que contiene en su interior unas vesículas esféricas con jugo cítrico. Fresh-potted product obtained directly from finger lime, a small fruit filled with globular juice vesicles, also known as pearls.

Sabor  
Flavour

Cítrico, suave, especiado y muy aromático. Acidez media. Perfecto para aperitivos y ensaladas. Very aromatic and with a pleasant, spiced citrus flavour. Moderate acidity. Recommended for appetisers and salads.

Uso culinario  
Culinary use

Antes de comenzar a aplicar las vesículas para el aderezo escogido, abrir y escurrir todo el líquido de la tarrina. Una vez acabado el uso, cerrar la tarrina y volver a colocarla en el frigorífico hasta una nueva aplicación. Adereza: pescado, mariscos, ensaladas, platos fríos, vinagretas y salsas frías. Es un buen acompañamiento para moluscos bivalvos, como ostras o almejas. En la cocina japonesa es ideal como condimento del sushi. Before using the vesicles as garnish, open the jar and drain all the liquid. After using the product, close the jar and store it in a refrigerator for later use. Garnish for fish, seafood, salads, cold dishes, vinaigrettes and chilled sauces. The peel can be used to make infusions. Goes well with bivalve molluscs, such as oysters and clams. In Japanese cuisine, it is the perfect condiment for sushi.

Rentabilidad  
Yield

Merma cero. Aunque aparentemente parezca un producto caro, su rentabilidad es muy alta, pues apenas se utilizan unas bolitas por plato, cada vaina contiene cientos de ellas. Zero waste. Although this product may seem expensive, its yield is very high because only a few pearls are used on each dish and every lime contains hundreds of them.

Disponibilidad  
Availability

Disponible todo el año.  
Available all year round.

Alérgenos  
Allergens

No alérgico.  
No allergens.



# Tarrina de Fingerlime (Fingerlime pot)

VERDE/GREEN · 50 GR.

*Microcitrus australasica*

**Descripción**  
Description

Producto envasado en fresco obtenido directamente a partir del *finger lime*, un pequeño fruto que contiene en su interior unas vesículas esféricas con jugo cítrico. Fresh-potted product obtained directly from finger lime, a small fruit filled with globular juice vesicles, also known as pearls.

**Sabor**  
Flavour

**Cítrico muy aromático. Acidez alta. Ideal para pescados y mariscos.** Very aromatic citrus fruit. High acidity. Perfect for fish and seafood.

**Uso culinario**  
Culinary use

Antes de comenzar a aplicar las vesículas para el aderezo escogido, abrir y escurrir todo el líquido de la tarrina. Una vez acabado el uso, cerrar la tarrina y volver a colocarla en el refrigerador hasta una nueva aplicación. Adereza: pescado, mariscos, ensaladas, platos fríos, vinagretas y salsas frías. Es un buen acompañamiento para moluscos bivalvos, como ostras o almejas. En la cocina japonesa es ideal como condimento del sushi. Before using the vesicles as garnish, open the jar and drain all the liquid. After using the product, close the jar and store it in a refrigerator for later use. Garnish for fish, seafood, salads, cold dishes, vinaigrettes and chilled sauces. The peel can be used to make infusions. Goes well with bivalve molluscs, such as oysters and clams. In Japanese cuisine, it is the perfect condiment for sushi.

**Rentabilidad**  
Yield

**Merma cero. Aunque aparentemente parezca un producto caro, su rentabilidad es muy alta, pues apenas se utilizan unas bolitas por plato, cada vaina contiene cientos de ellas.** Zero waste. Although this product may seem expensive, its yield is very high because only a few pearls are used on each dish and every lime contains hundreds of them.

**Disponibilidad**  
Availability

**Disponible todo el año.**  
Available all year round.

**Alérgenos**  
Allergens

**No alérgico.**  
No allergens.



## Tarrinas MINI de Fingerlime (Fingerlime Mini-Pots)

3 X 25 GR.

Ofrecemos al cliente que no precise de gran cantidad de producto, una forma mucho más práctica y rentable de uso. Un nuevo estuche con 3 tarrinas “mini” de 3 colores de Fingerlime de 25 gr.

Cada variedad presenta diferentes grados de acidez. De este modo el consumidor podrá escoger el color más adecuado para cada preparación:

**VERDE:** Acidez alta. Ideal para pescados y mariscos.

**SALMÓN:** Acidez intermedia, perfecto para aperitivos y ensaladas.

**ROJO:** Acidez más suave. Excelente para combinar con cerveza, bebidas espumosas y coctelería por su vistosidad y sabor.

We have created a practical and affordable format for customers who prefer smaller quantities. This new pack contains three Finger Lime mini-pots, each with 25 g of product.

The different varieties have varying levels of acidity, so buyers can choose the colour that best suits the occasion:

**GREEN:** High acidity. Perfect for fish and seafood.

**SALMON:** Moderate acidity. Recommended for appetisers and salads.

**RED:** Lower acidity. Excellent for beer, sparkling drinks and cocktails due to its bright appearance and flavour.



# Fingerlime

*Microcitrus australasica*

FRUTA / FRUIT

Conocido como *finger lime*, el caviar cítrico o “caviar de lima”, es un fruto originario del sotobosque australiano, de forma alargada. Las variedades cultivadas en España tienen una forma más elíptica y rechoncha, recordando a un limón en miniatura. En el mundo se cultivan variedades que van desde el verde y el rojo, hasta el amarillo.

Este cítrico de finísimos gajos contiene en su interior unas vesículas globosas a modo de bolitas con un jugo ácido similar al de la lima que se puede usar como aderezo o añadir a diferentes recetas, preferentemente de pescado fresco tipo sushi o marisco, potenciando su sabor. Al masticarse provoca una explosión efervescente de sabor especiado sorprendente. Las vainas se suelen utilizar para infusiones. Es un ingrediente excelente para combinar con vinos espumosos, cerveza o incluso con elaboraciones de coctelería clásicas o vanguardistas, aportando un toque de originalidad y fantasía.

Se cosecha desde finales de verano hasta comienzos del invierno y su durabilidad (una vez cosechado) es de unas pocas semanas, por lo que conviene consumirlo muy fresco.

Known as finger lime, citrus caviar or lime caviar, this long fruit grows on a native Australian thorny understory shrub, although the varieties grown in Spain have a more elliptical and rounder shape, similar to a miniature lemon. finger limes come in several colours: green, red or yellow.

This citrus fruit has extremely thin segments that contain pearl-like globular vesicles with a tart juice that tastes similar to lime. It can be used as garnish or as a recipe ingredient, preferably for fresh fish like sushi or seafood, to enhance the flavour. When chewed, it creates an effervescent explosion with an unexpected spicy facet. The rind is often used to make infusions. This is an excellent ingredient that can be added to sparkling wine, beer and classic or vanguard cocktails for a touch of originality and fantasy.

The harvest season begins in late summer and ends in early winter, and since the fruit only lasts a few weeks once picked, it should be consumed extremely fresh.



HUERTOI  
gourmet



# Yuzú (Yuzu)

VERDE Y AMARILLO / GREEN AND YELLOW

*Citrus junos* var. "Komatsu"

Descripción  
Description

El yuzú crece en el centro de China y el Tíbet, sus lugares de origen. Fue introducido en Japón y Corea durante la dinastía Tang (S.VII-VIII) y es en estas naciones donde se cultiva más ampliamente. Yuzu originated and grows in central China and Tibet. It was introduced to Japan and Korea during the Tang Dynasty (7th-8th centuries) and it is in these nations that it is cultivated most widely.

Sabor  
Flavour

Su sabor es ácido, muy parecido al del pomelo, con matices de mandarina. The yuzu's flavour is tart, closely resembling that of the grapefruit, with overtones of mandarin orange.

Uso culinario  
Culinary use

Se puede usar para hacer dulces, mermelada... e incluso para hacer vinagre o aceite de yuzú. La corteza aromática de yuzú se utiliza para adornar o potenciar el sabor de muchos platos japoneses y su jugo se usa comúnmente como condimento. Rara vez se come como una fruta. It can be used to make sweets, marmalade, etc., and yuzu oil and vinegar is also produced. The aromatic zest (outer rind) is used to garnish or enhance the flavour of many Japanese dishes, and its juice is commonly used as a seasoning. Yuzus are rarely eaten as a fruit.

Rentabilidad  
Yield

Principalmente se usa la piel al carecer prácticamente de jugo y tener muchas pepitas en su interior. Primarily the zest is used since the fruit has little juice but many seeds.

Disponibilidad  
Availability

Septiembre a diciembre.  
September to December

Alérgenos  
Allergens

No alérgico.  
No allergens



HUERTO I  
gourmet



## Mano de Buda (Buddha's hand)

VERDE Y AMARILLA / GREEN AND YELLOW

*Citrus medica* var.“Digitada”

Descripción  
Description

Esta fruta, también conocida como “cidra digitada”, no tiene jugo pero si una piel muy aromática. Although this fruit, also known as the ‘fingered citron’, does not contain juice, the rind is extremely aromatic.

Sabor  
Flavour

Es una fruta muy rica en aceites esenciales. Su suave aroma recuerda a una mezcla entre naranja y flores de azahar. It is rich in essential oils and the delicate aroma exudes a combination of orange and citrus flowers.

Uso culinario  
Culinary use

Su piel y albedo son ideales para aliñar platos de pescado. Se pela fácilmente y su ralladura es perfecta para coctelería. Puede usarse como aromatizante de masas para repostería y heladería y para infusionar aceites a baja temperatura y alcoholos. Triturado es un excelente acompañamiento para mermeladas, jaleas o chutneys. The rind and albedo are perfect for seasoning seafood dishes. This fruit can be easily peeled and the rind goes great with cocktails. It can be used to infuse pastry doughs, ice cream, spirits and oils at low temperature. When ground, it pairs well with marmalades, jellies and chutneys.

Rentabilidad  
Yield

Su rentabilidad es bastante elevada dado que, debido a su fuerte aroma, la piel se utiliza en pequeñas porciones. The yield is fairly high since the rind is used in small amounts due to its strong aroma.

Disponibilidad  
Availability

Septiembre a marzo  
September to March

Alérgenos  
Allergens

No alérgico.  
No allergens



HUERTO<sup>1</sup>  
gourmet



## Bergamota (Bergamot)

VERDE Y AMARILLA / GREEN AND YELLOW

*Citrus bergamia* var."Calabria"

Descripción  
Description

Fruta cítrica fragante del tamaño de una naranja con aspecto de pomelo de color amarillo o verde similar a la lima, dependiendo de la madurez. Probablemente es un híbrido entre limón y naranja amarga. Fragrant citrus fruit the size of an orange, with a yellow or green colour, depending on ripeness. It is most likely a hybrid of lemon and bitter orange.

Sabor  
Flavour

Su sabor es amargo y su piel muy aromática. Bergamot oranges have a tart flavour and an extremely aromatic rind.

Uso culinario  
Culinary use

Utilizado para aromatizar alimentos y dar sabor a té y productos de confitería. A menudo se usa para hacer mermelada, particularmente en Italia y en Antalya (Turquía). El aceite esencial de bergamota obtenido de su piel es uno de los ingredientes más utilizados en cosméticos y perfumería. Used to season foods and add flavour to teas and pastries. It is often used to make marmalade, particularly in Italy and Antalya (Turkey). Bergamot essential oil obtained from the rind is one of the most common ingredients found in cosmetic products and perfumes.

Rentabilidad  
Yield

Su corteza puede usarse en crudo y deshidratarse para aromatizar guisos y caldos. La piel seca y triturada puede ser un condimento perfecto para repostería y coctelería. The rind can be used raw or dried to season stews and soups. The ground dried skin can be the perfect addition to pastries and cocktails.

Disponibilidad  
Availability

Verde: septiembre a diciembre. Green: September to December  
Amarilla: diciembre a abril. Yellow: December to April

Alérgenos  
Allergens

No alérgico.  
No allergens



## Cidra (Citron)

VERDE Y AMARILLA / GREEN AND YELLOW

*Citrus medica* var."Corsica"

### Descripción Description

Gran fruta cítrica fragante con corteza gruesa. Es uno de los cítricos originales o parentales del cual otros tipos de cítricos se han desarrollado a través de la hibridación natural o artificial. This is one of the original citrus fruits from which all other citrus types developed through natural or artificial hybridisation.

### Sabor Flavour

Su albedo tiene un sabor muy dulce. The albedo of this fruit has a very sweet flavour.

### Uso culinario Culinary use

La cidra se corta por la mitad y se despulpa, posteriormente el albedo (parte blanca gruesa) se corta en pedazos y se cocina con jarabe de azúcar. Se usa en la cocina asiática, en medicinas tradicionales, perfumes, rituales y ofrendas religiosas. Citrons are halved and depulped, then the albedo (the thick white inner rind) is cut into pieces and cooked in sugar syrup.

### Rentabilidad Yield

Merma cero.  
Zero waste.

### Disponibilidad Availability

Septiembre a junio.  
September to June

### Alérgenos Allergens

No alérgico.  
No allergens

# Hojas (Leaves)



CIDRA / CITRON



LIMA KAFIR / KAFIR LIME



MANO DE BUDA / BUDDHA'S HAND



BERGAMOTA / BERGAMOT

Las hojas frescas de los cítricos Huerto Gourmet aportan a nuestros platos un toque de frescura por el aroma de sus aceites esenciales.

Trabajamos con hojas de cuatro especies de cítricos distintos, cada una con una personalidad muy marcada. Envasadas en barquetas, pueden conservarse más de un mes en frío.

Suelen utilizarse frescas para envolver pescados en papillote, aromatizar aceites o pueden dejarse macerar en alcoholos transmitiéndoles un aroma muy agradable y relajante. También podemos deshidratarlas (en horno a 50°C) y posteriormente triturarlas y pulverizarlas como aromatizante de caldos, guisos, currys o incluso en repostería.

Huerto Gourmet's fresh citrus leaves add a special touch to dishes through the aroma of their essential oils.

We work with the leaves of four citrus species, each with a very defined personality. Sold in tubs, they can be kept more than a month in the refrigerator.

They are normally used fresh to wrap fish 'en papillote', to infuse oils or to be macerated in spirits for a pleasant and relaxing aroma. They can also be dried (in a 50 °C oven) and then ground as seasoning for soups, stews, curries and pastries.



# Exotic Citrus

Este pack contiene un surtido de nuestros cítricos exóticos para autoservicio del cliente de fruta al peso. Su composición varía con las estaciones del año.

This pack contains an array of our exotic citrus fruits for self-service bulk fruit clients. The contents vary according to the season.

## OTOÑO / AUTUMN

Septiembre-diciembre

September-December

BERGAMOTA VERDE / GREEN BERGAMOT (750 grs.)

YUZÚ / YUZU (600 grs.)

CAVIAR CÍTRICO / FINGER LIME (500 grs.)

MANO DE BUDA / BUDDHA'S HAND (500 grs.)



## INVIERNO / WINTER

Diciembre-febrero

December-February

BERGAMOTA AMARILLA / YELLOW BERGAMOT (750 grs.)

MANO DE BUDA / BUDDHA'S HAND (500 grs.)

CIDRA / CITRON (700 grs.)

CALAMONDÍN / CALAMONDIN (500 grs.)



## PRIMAVERA / SPRING

Febrero-abril

February-April

BERGAMOTA AMARILLA / YELLOW BERGAMOT (750 grs.)

LIMÓN PERA / LEMON PEAR (500 grs.)

CIDRA / CITRON (700 grs.)

KUMQUAT / KUMQUAT (500 grs.)



ENVASADO / PACKING

CÍTRICOS / CITRUS

HOJAS / LEAVES

	EN Jan	FB Feb	MZ Mr	AB Ap	MY May	JN Jun	JL Jul	AG Aug	SP Sep	OC Oct	NV Nov	DC Dec
TARRINA ROJO RED POT												
TARRINA SALMÓN SALMON POT												
TARRINA VERDE GREEN POT												
CAVIAR CÍTRICO FINGERLIME												
MANO DE BUDA BUDDHA'S HAND												
CIDRA CITRON												
DRAGONFLY DRAGONFLY												
LIMÓN PERA LEMON PEAR												
YUZÚ YUZU												
LIMEQUAT LIMEQUAT												
CALAMONDÍN CALAMONDIN												
KUMQUAT KUMQUAT												
BERGAMOTA BERGAMOT												
LIMÓN MEYER LEMON MEYER												
LIMÓN PONDEROSA PONDEROSA LEMON												
BERGAMOTA BERGAMOT												
CIDRA CITRON												
LIMA KAFIR KAFIR LIME												
MANO DE BUDA BUDDHA'S HAND												



[www.huertogourmet.com](http://www.huertogourmet.com)



BOTÁNICA DE LOS SENTIDOS, S.L.U.

Avenida de la Universidad S/N · Parque Científico UMH

Edificio Quórum III · 03206 Elche (Alicante) Spain

info@huertogourmet.com · T. +34 965 05 97 81 · M. +34 610 570 085

