

COMESCO

IMPORTADOS

CATÁLOGO FOOD SERVICE · 2026

QUIÉNES SOMOS

SELECCIONAMOS. NO DISTRIBUIMOS.



POR QUÉ COMESCO

POR QUÉ COMESCO

Cuatro razones por las que los mejores hosteleros colombianos eligen productos europeos con nosotros.

ORIGEN DIRECTO

Compramos directamente a los productores en origen — en Navarra, en Huesca, en Andalucía, en Galicia. Sin intermediarios innecesarios. Conocemos cada finca, cada productor y cada lote que entra en nuestro portafolio.

CERTIFICACIONES REALES

Todo el portafolio activo tiene RSA vigente ante el INVIMA y cumple estándares GFSI. No vendemos lo que no podemos importar legalmente. Cada referencia incluye trazabilidad completa por lote — origen, productor, fecha de producción y caducidad. Si necesitas la documentación, la tienes en 24 horas.

ENTREGA EN 48H

Las referencias activas de nuestro portafolio cuentan con stock permanente en Colombia. Bogotá y principales ciudades con entrega garantizada en menos de 48 horas desde la confirmación del pedido. Para referencias en proceso de importación, te acompañamos desde el primer pedido hasta la entrega final.

DOS PAÍSES, UN EQUIPO

Tenemos presencia real en España y en Colombia. Eso significa que cuando hay un problema en origen, alguien lo resuelve en origen. Y cuando hay una pregunta sobre tu pedido en Bogotá, alguien la responde desde Bogotá. Sin intermediarios, sin tiempos muertos, sin traducciones de contexto.



PORTAFOLIO

NUESTROS PRODUCTOS

Detrás de cada producto hay un productor que conocemos en persona.

-
- ACEITES

 - ACEITUNAS

 - VINAGRES

 - CURADOS

 - VINOS

 - PRÓXIMAMENTE

CATEGORÍA

ACEITES

Oleosandua S.L. · Ablitas, Navarra (España)

Lorenzo Sandúa aprendió lo que era un buen aceite antes de saber leer una etiqueta. Con doce años acompañaba a su abuelo por los pueblos de la Ribera de Navarra vendiendo aceite de puerta en puerta. Treinta años después, en 1975, él y su mujer Merche Escribano fundaron Aceites Sandúa en Ablitas — un municipio de menos de 2.500 habitantes con más de dos mil años de tradición olivarera.

Empezaron en 500 metros cuadrados y con tres personas. Hoy sus hijos Laura y José Luis dirigen una empresa con instalaciones propias en la Ciudad Agroalimentaria de Tudela, 60 hectáreas de olivar ecológico en la finca Capricho Navarro, laboratorio propio, sala de catas, y certificaciones IFS, BRC y Kosher renovadas anualmente.

El crecimiento no ha cambiado la filosofía: el aceite se cuida desde el olivo, la recolección es temprana, el proceso es controlado paso a paso. Sandúa no asesora a sus clientes desde un catálogo. Tiene sala de catas para enseñarles a usar bien el aceite — porque saben que un producto excelente mal usado es un producto desperdiciado. Ese es el trato con el que COMESCO trabaja.

ACEITES · OLEOSANDUA



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

3 L

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen 3 L

Caducidad 12 meses

Aceite de oliva virgen extra 100%, obtenido directamente de aceitunas mediante procedimientos mecánicos, con acidez $\leq 0,8\%$. Perfil limpio y equilibrado, pensado para un uso continuo y versátil en cocina profesional.

Aliños, salteados, frituras, guisos y base para salsas. Estable tanto en aplicaciones en frío como en caliente.



ACEITE DE OLIVA

3 L

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen 3 L

Caducidad 12 meses

Aceite elaborado a partir de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen, con acidez $\leq 0,4\%$. Perfil suave y limpio, con baja intensidad, pensado para un uso continuo en cocina profesional.

Frituras, plancha, salteados y cocina diaria. Aporta estabilidad y rendimiento sin interferir en el sabor del producto.



ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

3 L

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen 3 L

Caducidad 12 meses

Aceite elaborado a partir de aceites procedentes del orujo de oliva y aceite de oliva virgen, con acidez $\leq 1,0\%$. Perfil neutro y alta estabilidad térmica, adecuado para uso intensivo en cocina.

Frituras, cocción a alta temperatura y procesos donde se requiere resistencia y rendimiento continuado.

CATEGORÍA

ACEITUNAS

Maestros Aceituneros · San Adrián, Navarra (España)

Las aceitunas de Maestros Aceituneros no vienen de grandes explotaciones industriales. Vienen de olivos centenarios cuidados por pequeños productores de fincas de Cáceres, Navarra y La Rioja — agricultores que conocen cada árbol por su nombre. Desde 1968, la empresa selecciona esa materia prima con criterio de artesano y la procesa con tecnología de precisión.

Las recetas son regionales y antiguas: el aliño andaluz, el estilo alcarreño, el maestro cacereño. Cada una rescatada de su zona de origen, adaptada al proceso industrial sin perder su esencia. Más de 20.000 m² de instalaciones certificadas internacionalmente, pero con un principio que no ha cambiado en más de medio siglo: cuanto mejor es la aceituna en origen, mejor es todo lo demás.

Para el chef que entiende que un buen aperitivo no se improvisa — se elige.

ACEITUNAS · MAESTROS ACEITUNEROS



MAESTRO ANDALUZ

Aceitunas con hueso machacadas aliñadas con aceite y especias

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen Lata 1,4 kg (700 g escurrido)

Caducidad 36 meses

Las Aceitunas “La Receta del Maestro Andaluz” ofrecen una inmersión directa en la tradición gastronómica del sur de España. Aceitunas verdes partidas, aliñadas con la intensidad y el carácter propios de la cocina andaluza. Un clásico imprescindible para cualquier aperitivo de calidad superior.



EMBRUJOS

Aceitunas verdes con hueso en aliño tradicional

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen Lata 1,4 kg (700 g escurrido)

Caducidad 36 meses

El aperitivo gourmet ideal. Aceitunas verdes partidas, seleccionadas y aliñadas de forma tradicional y artesanal. Textura firme y sabor intenso gracias a una mezcla de especias y hierbas aromáticas que penetra en cada pieza.



EL CÓCTEL

Aceitunas y encurtidos aliñados con aceite y especias

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen Lata 1,4 kg (700 g escurrido)

Caducidad 36 meses

La mezcla ideal para cualquier reunión o aperitivo. Mix de aceitunas y encurtidos cuidadosamente seleccionado para ofrecer una armonía de texturas y sabores. Perfecto para servir directamente y enriquecer cualquier tabla de tapas.



CATEGORÍA

VINAGRES

Ecovinal S.L. · Sartaguda, Navarra (España)

Todo empezó con una mujer llamada Ana. En 1832, lejos de su tierra vasca, Ana elaboraba vinagre de frutas en su jardín con métodos tradicionales y sin aditivos — por pura memoria del hogar. Generaciones después, sus descendientes llevaron esa receta a Navarra y la convirtieron en empresa.

Hoy Ecovinal es el mayor exportador de vinagres de España, con presencia en más de 25 países y la gama más amplia de Europa en su categoría. Todo se fabrica en sus propias instalaciones, con manzanas que cultivan ellos mismos en Navarra. Certificaciones BRC en calificación máxima, IFS Higher Level, Orgánico y Kosher Passover.

Doscientos años de memoria y la tecnología más avanzada de Europa. Todo desemboca en tu cocina.



VINAGRE BALSÁMICO

3 L

Unidades por caja	6 ud
Peso / Volumen	3 L
Caducidad	36 meses

Vinagre balsámico filtrado, elaborado a partir de vinagre de vino y mosto de uva concentrado. Presenta una acidez del 6% con perfil equilibrado y ligero fondo dulce, que aporta redondez sin saturar.

Vinagretas, desglasados, reducciones rápidas y ajuste de acidez en salsas. Adecuado para uso continuo en cocina profesional.



CATEGORÍA

CURADOS

La Pirenaica del Jamón - Barbastro, Huesca (España)

A los pies del Pirineo aragonés, donde el aire puro de la montaña y el paso lento del tiempo hacen el trabajo que ninguna tecnología puede reemplazar, la familia lleva tres generaciones curando jamones y embutidos con las mismas recetas. Fundada en 1950, La Pirenaica guarda los secretos de elaboración y curación como se guardan las cosas que importan — con cuidado y sin atajos.

La materia prima se selecciona con criterio artesanal. El proceso incorpora tecnología y certificaciones de calidad, pero no a costa de lo esencial: las recetas antiguas, el clima pirenaico, el tiempo necesario. Sabiduría acumulada en tres generaciones que se nota en cada loncha.

Eso es lo que COMESCO trae a Colombia. No un embutido español genérico — uno con nombre, origen y carácter propio.

CURADOS · LA PIRENAICA DEL JAMÓN

Trabajamos distintos niveles de curación (bodega, reserva, gran reserva) y formatos para adaptar el producto a cada canal y aplicación.



JAMÓN SERRANO

Loncheado 500 g

Unidades por caja -

Peso / Volumen 500 g

Caducidad 12 meses

Jamón serrano elaborado a partir de piezas seleccionadas de cerdo, sometidas a un proceso de salado y curación controlada en secadero. Curación mínima de 7 meses, con posibilidad de trabajar diferentes perfiles desde bodega hasta gran reserva (15 meses) según necesidad del cliente. Perfil equilibrado, sabor delicado y textura homogénea, con bajo contenido graso y alta concentración proteica.

FORMATOS — Pata entera · Taco (pelado/pulido) · Bloque · Loncheado

uso — Tabla y servicio directo, bocadillos y sandwiches, pizzas y focaccias, ensaladas y toppings, base proteica en platos preparados.

Permite trabajar distintos niveles de curación y formatos según canal y necesidad de preparación.



SALCHICHÓN LONCHEADO

Loncheado 500 g · RSA-3935-2025

Unidades por caja 10 ud

Peso / Volumen 500 g

Caducidad 9 meses

Embutido curado a partir de carne de cerdo y especias, con un proceso de curación mínima de 60 días. Perfil suave y equilibrado, con textura firme y sabor redondo, orientado a aplicaciones versátiles.

FORMATOS — Pieza entera · Loncheado

uso — Tablas y aperitivos, bocadillos y sandwiches, pizzas, ensaladas y toppings, snacking.

Perfil más neutro → mayor aceptación y rotación en distintos canales y públicos.



CHORIZO LONCHEADO

Loncheado 500 g · RSA-3936-2025

Unidades por caja 10 ud

Peso / Volumen 500 g

Caducidad 9 meses

Embutido curado elaborado a partir de carne de cerdo, con pimentón y especias, sometido a un proceso de curación mínima de 60 días. Perfil intenso y especiado, con textura firme y sabor característico, diseñado para aportar profundidad y carácter en cocina.

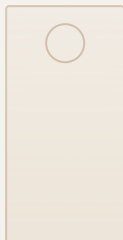
FORMATOS — Pieza entera · Loncheado

uso — Pizzas, bocadillos y sandwiches calientes, pasta, arroces y guisos, toppings en platos preparados. También apto para tablas y aperitivo.

Aporta sabor y jugosidad en cocina caliente, con buena integración en procesos de producción y alto impacto en producto final.

CURADOS · PEPPERONI

Trabajamos distintos formatos y perfiles de pepperoni para adaptar su comportamiento en horno a cada aplicación, especialmente en pizza.



PEPPERONI – ALTA COBERTURA

Loncheado 500 g

Unidades por caja 10 ud

Peso / Volumen 500 g

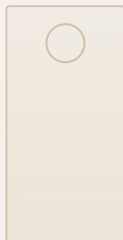
Caducidad Hasta 7 meses (vacío)

Pepperoni curado loncheado de calibre pequeño (L.75), elaborado a partir de carne y grasa de cerdo, condimentado con especias y con ligero perfil ahumado. Diseñado para una distribución uniforme en superficie.

FORMATOS — Loncheado

uso — Pizzas de alto volumen, líneas industriales y aplicaciones donde se requiere homogeneidad.

Máxima cobertura y distribución uniforme en cocción.



PEPPERONI – BASE DE PRODUCCIÓN

Pieza 1 kg

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen 1 kg

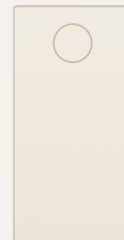
Caducidad Hasta 7 meses (vacío)

Pepperoni curado en formato pieza (calibre L.45), diseñado para corte propio. Permite ajustar grosor, rendimiento y aplicación según necesidad.

FORMATOS — Pieza entera

uso — Pizzerías, obradores y líneas de producción que requieren control de corte y optimización de coste.

Control total de corte, rendimiento y aplicación en cocina.



PEPPERONI – PERFIL INTENSO

Pieza 1 kg

Unidades por caja 10 ud

Peso / Volumen 1 kg

Caducidad Hasta 7 meses (vacío)

Pepperoni curado con perfil más especiado y mayor contenido graso, que potencia la liberación de sabor en cocción y aumenta la intensidad del producto final.

FORMATOS — Pieza entera

uso — Pizzas premium y recetas donde el pepperoni aporta carácter y protagonismo.

Mayor intensidad de sabor y presencia en producto final.

Cada formato responde de forma distinta en horno, permitiendo ajustar cobertura, corte y nivel de sabor según el concepto de producto.



CATEGORÍA

VINOS

Vinigalicia · Chantada, Galicia (España)

En 1940, Manuel Méndez y Maruja Otero abrieron Casa Penouzos en Chantada — un pequeño establecimiento de hostelería y venta de vinos en el corazón de Galicia, donde las rocas son cuna y la tierra se transforma en vino. El local pronto se convirtió en lugar de paso reconocido en toda la zona. Años después, con sus hijos, la familia decidió dedicarse exclusivamente al mundo del vino.

Hoy ViniGalicia es el único grupo bodeguero con presencia en las cinco denominaciones de origen gallegas — Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei. Tres generaciones, más de cincuenta familias trabajando, y una filosofía que no ha cambiado: conocer la tierra, respetar sus tiempos, probar hasta encontrar lo que se estaba buscando. Certificación IFS nivel superior, vendimia manual en viñas viejas donde la mecanización es mínima.

Una historia que empezó en una taberna gallega y llegó hasta la mesa de tu restaurante.

VINOS · GAMA RAÍCES · VINIGALICIA



RAÍCES BLANCO

75 cl

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen 750 ml

Caducidad 18 meses

Blanco gallego. Fresco, aromático, notas cítricas y florales. Para mariscos, pescados y cocina de mar.



RAÍCES ROSADO

75 cl

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen 750 ml

Caducidad 18 meses

Rosado de uvas gallegas. Color frambuesa. Versátil en mesa, para entradas, ensaladas y arroces.



RAÍCES TINTO

75 cl

Unidades por caja 6 ud

Peso / Volumen 750 ml

Caducidad 18 meses

Tinto con paso por madera. Cuerpo medio, taninos suaves. Para carnes a la brasa, guisos y quesos curados.

PRÓXIMAMENTE

LO QUE VIENE

Seleccionando. Siempre.

Entrepinares · Valladolid, España

Queso loncheado para hamburguesas.
Quesos Manchego, Ibérico y Viejo Tostado.
Quesos de mezcla y oveja con más de 40 años de historia. En proceso de registro sanitario.

Italia

Tomate entero pelado italiano. La base de cualquier salsa seria. Para cocinas italianas, pizzerías y cualquier chef que no acepta sustitutos.

Huesca, España

El arroz del risotto y las paellas profesionales. Grano largo, alto contenido en almidón, absorción perfecta. La referencia que distingue una carta española e italiana de verdad.

En búsqueda activa de productores

Todos los productos en esta sección están en proceso de selección, registro o importación.
Disponibilidad estimada segundo semestre 2026.

COMESCO^o

IMPORTADOS

ventas@comescoimportados.com

+57 304 335 9737 — Daniel Arévalo · Colombia

+34 679 198 249 — Lorenzo Dionis · España

www.comescoimportados.com