



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Conservas



Se llama conserva al resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que se evite o ralentice su deterioro. Muchos métodos de elaboración de conservas incluyen diversas técnicas de conservación de los alimentos. Las conservas de frutas, por ejemplo elaborando mermeladas a partir de ellas, implican cocción (para reducir su humedad y matar bacterias, hongos, etcétera), azucarado (para evitar que vuelvan a crecer) y envasado en un tarro hermético.

Caparron Pinto

€5.75

Paquetes de 1 Kilo [\[Detalles producto...\]](#)

Esparragos Blancos de Navarra 9/12

€15.95

Conservas Artesanas El Navarrico â€“ San Adrián (Navarra) [\[Detalles producto...\]](#)

Esparragos Blancos de Navarra Extra 6/9

€17.95

Conservas Artesanas El Navarrico â€“ San AdriÃ¡n (Navarra) [\[Detalles producto...\]](#)

- « « Principio
- « Anterior
- 1
- Siguiente »
- Fin » »

Resultados 1 - 3 de 3