

VALLISER



Since 1999



Nuestros Orígenes

Cada historia tiene un origen; la nuestra, un lugar, un tiempo y la pasión por lo que creemos.

En Valliser, llevamos **más de 25 años elaborando membrillo artesanal**, siguiendo la receta familiar que nos define.

Desde Vilafranca del Penedès, creamos **un producto auténtico que combina sabor, textura y tradición**, y que ha cruzado fronteras gracias a más de 10 años exportando a los paladares más exigentes del mundo gourmet.

Nuestro membrillo es un homenaje al tiempo lento, al placer de saborear sin prisas, y a la experiencia de un producto que trasciende lo cotidiano.





La Esencia de Valliser

En Valliser, nuestra esencia reside en romper con lo convencional desde la tradición: **personalidad artesana**, **respeto por la materia prima** y un **enfoque gourmet** que combina **calidad**, **textura**, **sabor** y **autenticidad**.

Cada tarrina de membrillo nace de **ingredientes excepcionales** cuidadosamente seleccionados para ofrecer un equilibrio único de dulzura, frescura y aroma



Membrillos de
Navarra y Lleida
Calidad y sabor
excepcional



Azúcar
de caña
Dulce natural y
sabor intenso



Limones
de Mucia
Frescura
y acidez

Nuestro membrillo ha sido **reconocido con la medalla de oro** en los **Superior Taste Awards** y con el **distintivo Great Taste de Londres**, validando su excelencia organoléptica ante chefs y expertos de todo el mundo. Es un producto que invita a ser descubierto, degustado y disfrutado en su máxima expresión gourmet.



Nuestro saber hacer

Imposible imaginar nuestro membrillo sin **arte, mimo y paciencia**.

Respetamos la receta tradicional mientras buscamos la perfección en cada detalle: cocción lenta, textura homogénea y un sabor intenso que conserva toda la esencia de la fruta.

Al combinar tradición y técnica, logramos un **producto elegante, sofisticado y con personalidad propia**, apto para las mejores tiendas delicatessen y espacios gourmet.

Cada tarrina refleja nuestro compromiso: **respeto por lo esencial, creatividad y autenticidad**, un membrillo que transforma un simple bocado en una experiencia que no se olvida.





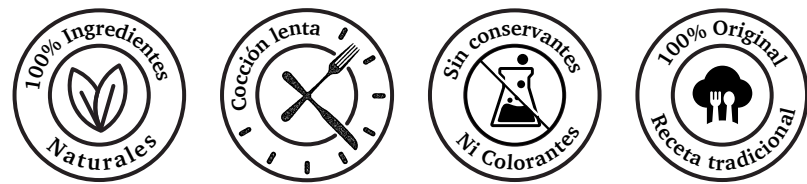
El Membrillo

De pequeños productores que mantienen viva la tradición del campo, nuestros membrillos combinan sabor intenso y textura perfecta, reflejo de la dieta mediterránea y de un cultivo respetuoso con la tierra.

Nuestro surtido combina la tradición con la innovación: membrillo clásico, con un toque fresco de naranja, con chocolate, con nueces y opciones adaptadas a tendencias actuales, como el membrillo con fructosa o el ecológico, todos ellos elaborados con ingredientes 100% naturales para un consumo más saludable y responsable.

Membrillo Artesano Clásico

Puro, natural y delicioso, un viaje al corazón de la tradición



Barra 3kg
Ref. AR00001



Superior Taste
Awards 2025



Tarrina 350g
Ref. AR00005



Tarrina 200g
Ref. AR00035
Ref. AR00206 (Exp.)



Expositor libre
servicio disponible
para tarrina 200g

Membrillo Con Nueces

Tradición con un Toque Crujiente



Nueces de Lleida variedad
Chandler seleccionadas por
su calidad

Barra 3kg
Ref. AR00011



Great Taste
de Londres
2025



Tarrina 350g
Ref. AR00010 (Exp.)



Tarrina 200g
Ref. AR00200 (Exp.)



Expositor libre
servicio disponible
para tarrina 200g

Membrillo Con Naranja

El equilibrio perfecto entre
dulzura y frescura



100% Naranja Natural
Exprimida al momento



Barra 3kg
Ref. AR00024



Superior Taste
Awards 2026



Tarrina 350g
Ref. AR00025 (Exp.)



Tarrina 200g
Ref. AR00199 (Exp.)



Expositor libre
servicio disponible
para tarrina 200g

Membrillo Con Chocolate

Delicia doble



Cacao 70%



Tarrina 350g
Ref. AR00019

Barra 3kg
Ref. AR00020



Índice
glucémico bajo

Membrillo con Fructosa

Dulzura Natural, Sabor
Auténtico



Tarrina 350g
Ref. AR00009

Barra 3kg
Ref. AR00012

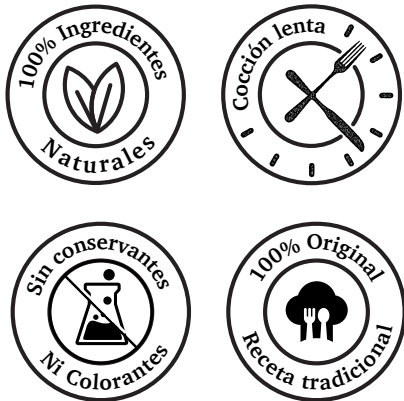


Membrillo Ecológico

Saborea la esencia de la naturaleza



Calidad y origen ecológico garantizados



Tarrina 350g
Ref. AR00026

Barra 3kg
Ref. AR00027



Referencias y formatos

			Caja		Palet
Referencia	Sabor	EAN Producto	Unidades Caja	EAN Caja	Unidades Palet
Barra 3Kg					
AR00001	CLÁSICO	8414606880720	4	18437028790009	200
AR00011	NUECES	8414606880744	4	18437028790016	200
AR00024	NARANJA	8414606880751	4	18437028790023	200
AR00012	FRUCTOSA	8414606880737	4	18437028790030	200
AR00020	CHOCOLATE	8414606880768	4	18437028790047	200
AR00027	ECOLÓGICO	8414606880775	4	18437028790054	200
Tarrina 350G					
AR00005	CLÁSICO	8414606880911	12	18437028790122	1056
AR00010	NUECES	8414606880935	12	18437028790139	1056
AR00025	NARANJA	8414606880942	12	18437028790146	1056
AR00009	FRUCTOSA	8414606880928	12	18437028790153	1056
AR00019	CHOCOLATE	8414606880959	12	18437028790160	1056
AR00026	ECOLÓGICO	8414606880966	12	18437028790177	1056
Tarrina 200G					
AR00035	CLÁSICO	8414606881017	20	18437028790184	1540
AR00206	CLÁSICO	8414606881017	12	38437028790188	1200
AR00199	NARANJA	8437028790217	12	18437028790214	1200
AR00200	NUECES	8437028790224	12	18437028790221	1200

Expositor RTS
Expositor RTS
Expositor RTS

Responsabilidad social

En Valliser colaboramos con el hospital San Joan de Déu, uno de los centros pediátricos más importantes de Europa para impulsar la investigación prenatal y salud infantil.



Cuenta la leyenda que el
“membrillo de oro” era el fruto
de los dioses, reservado para los
festines más selectos
del Mediterráneo.

Su brillo y aroma lo
convirtieron en símbolo de placer
refinado.

En Valliser, evocamos esa
herencia con creaciones que
transforman la tradición en arte.



C/ Pujada de Bellver, 20 bis
08735 – Vilobí del Penedès, Barcelona
(+34) 938 994 821 · valliser@valliser.com