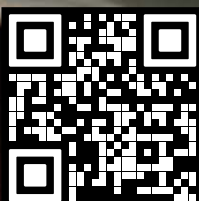


# CREER EN LA NAVIDAD ES CREER EN LAS PERSONAS

ESCAÑEA  
Y SIGUE EL  
PASO A PASO  
DE ESTA Y DE  
MUCHAS MÁS  
RECETAS



OFERTA NAVIDAD  
del 18 de diciembre de 2025 al 7 de enero de 2026

Supermercados  
**charter**  
50 ANIVERSARIO consum





# CREER EN LA NAVIDAD ES CREER EN LAS PERSONAS

50 años creyendo en las personas

## SUMARIO



Todas las fotografías que aparecen en este folleto son sugerencias de presentación.

Consulta disponibilidad de los productos en tienda.



Los Entrantes .....	04
Los Panes .....	08
Los Asados .....	10
El Cocido .....	11
Las Ensaladas .....	12

Los Dulces .....	20
El Turrón .....	22

El Marisco .....	14
Los Pescados .....	16
La Fruta .....	18

Los Vinos .....	24
Los Cavas .....	25
Las Bebidas .....	26
El Roscón .....	28



nuestras  
marcas



**2<sup>55</sup> €** | Ciruelas sin hueso  
Consum 300 g  
(1 kg: 850 €)



**5<sup>25</sup> €** | Aceite de oliva  
virgen extra  
Primera Cosecha  
Consum 500 ml  
(1 l: 1050 €)



**1<sup>99</sup> €** | Pasas sultanas  
sin pepitas  
Consum 250 g  
(1 kg: 796 €)



**2<sup>10</sup> €** | Dátiles sin hueso  
Consum 300 g  
(1 kg: 7 €)



**1<sup>69</sup> €** | Masa de hojaldre  
rectangular  
Buitoni 230 g  
ANTES: 1<sup>99</sup> €  
(1 kg: 735 €)



**2<sup>65</sup> €** | Mayonesa  
Hellmann's  
450 ml  
ANTES: 2<sup>95</sup> €  
(1 l: 589 €)



**2<sup>99</sup> €** | Bonito del norte en  
aceite de oliva **Albo**  
82 g (peso neto escurrido)  
ANTES: 3<sup>59</sup> €  
(1 kg: 3646 €)



**5<sup>95</sup> €** | Bonito del norte  
en aceite de oliva  
**Consorcio** 195 g  
ANTES: 7<sup>95</sup> €  
(1 kg: 3051 €)



**2<sup>99</sup> €** | Tagliatelle  
nido Garofalo  
500 g  
ACU- MULA 0<sup>50</sup> €  
(1 kg: 598 €)



**3<sup>19</sup> €** | Ensaladilla  
Findus  
800 g  
ANTES: 3<sup>99</sup> €  
(1 kg: 399 €)



**4<sup>39</sup> €** | Menestra  
de la huerta  
Findus 650 g  
ANTES: 4<sup>99</sup> €  
(1 kg: 675 €)

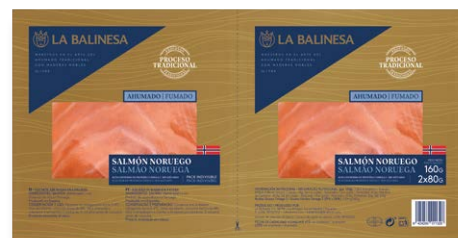


**4<sup>19</sup> €** | Espinacas  
en hojas  
Findus 1 kg  
ANTES: 4<sup>99</sup> €



# UNOS ENTRANTES

## para dar la bienvenida



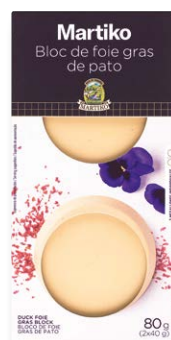
**7<sup>99</sup> €**  
ANTES: 8<sup>99</sup> €  
Salmón noruego  
ahumado  
**La Balinesa**  
pack 2x80 g  
(1 kg: 49<sup>94</sup> €)

OFERTA  
VÁLIDA DEL  
16 AL 25 DE  
DICIEMBRE  
DE 2025



**3<sup>85</sup> €**  
ANTES: 4<sup>25</sup> €  
Carpaccio  
de vacuno  
**Roler** 110 g  
(1 kg: 35 €)

DISPONIBLE  
EN MURAL



**5<sup>75</sup> €**  
ANTES: 6<sup>38</sup> €  
Bloc de foie gras  
de pato **Martiko**  
pack 2x40 g  
(1 kg: 71<sup>88</sup> €)



**1<sup>85</sup> €**  
ANTES: 2<sup>09</sup> €  
Tabla de paté  
tradicional  
**La Cuina**  
pack 3x40 g  
(1 kg: 15<sup>42</sup> €)



**3<sup>99</sup> €**  
ACU-  
MULA **0<sup>60</sup> €**  
Paté cocktail  
con gambas  
**Sivore** 150 g  
(1 kg: 26<sup>60</sup> €)



**2<sup>59</sup> €**  
ACU-  
MULA **0<sup>25</sup> €**  
Huevas negras  
de Islandia  
**Royal** 50 g  
(1 kg: 51<sup>80</sup> €)



**2<sup>69</sup> €**  
ANTES: 2<sup>99</sup> €  
**La Gula del Norte**  
**Aguinaga**  
100 g  
(1 kg: 26<sup>90</sup> €)



**2<sup>49</sup> €**  
ANTES: 2<sup>99</sup> €  
Surtido de maridaje  
Cocina Selecta  
**La Vieja Fábrica**  
pack 3 unidades 90 g  
(1 kg: 27<sup>67</sup> €)



**2<sup>20</sup> €**  
ANTES: 2<sup>59</sup> €  
Queso con piña  
**Castello**  
125 g  
(1 kg: 17<sup>60</sup> €)



**2<sup>20</sup> €**  
ANTES: 2<sup>49</sup> €  
Sobrasada  
ibérica **Legado**  
250 g  
(1 kg: 8<sup>80</sup> €)

nuestra  
marca



**1<sup>13</sup> €**  
Mini tostas con  
pasas y miel  
**Consum** 120 g  
(1 kg: 9<sup>42</sup> €)



**8<sup>99</sup> €**  
ANTES: 9<sup>99</sup> €  
Carne de vieira  
congelada  
**Marines** 200 g  
(1 kg: 44<sup>95</sup> €)

## VIEIRAS

### con teja de panceta y salsa de azafrán

### Ingredientes

#### PARA 8 PERSONAS

- 8 vieiras congeladas
- 4 cortadas de panceta curada Duroc
- 100 ml de nata líquida de montar
- 0,62 g de azafrán molido
- 30 g de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 g de cebollino
- Sal y pimienta

### Elaboración

**1** Coloca las cortadas de panceta sobre una bandeja de horno con papel para hornear. Cocínalas unos 6 minutos, hasta que estén crujientes, y déjalas enfriar sobre papel absorbente.

**2** Para la salsa de azafrán, cocina en un cazo la nata con el azafrán, sal y pimienta. Reduce la salsa hasta que espese y reserva en caliente.

**3** Una vez descongeladas las vieiras, sécalas con papel absorbente y sala ligeramente. En una sartén, pon el aceite y la mantequilla derretida y cocínalas a fuego fuerte un minuto por cada lado, hasta que estén doradas. Una vez cocinadas, añade la pimienta.

**4** Monta cada plato con salsa de azafrán en la base, la vieira, la teja de panceta y termina con cebollino picado para decorar.



Así se elabora  
este entrante.  
Escanea y  
sigue el vídeo.







**4<sup>35</sup> €**  
ACU-  
MULA **0<sup>65</sup> €**  
Mejillones en escabeche 8/12 Calvo 69 g (peso neto escurrido) (1 kg: 63<sup>04</sup> €)



**5<sup>79</sup> €**  
ACU-  
MULA **0<sup>80</sup> €**  
Filetes de atún claro en aceite de oliva Calvo 163 g (peso neto escurrido) (1 kg: 35<sup>52</sup> €)



**1<sup>79</sup> €**  
ANTES: **2<sup>25</sup> €**  
Nachos tortilla chips con sal Mission 200 g (1 kg: 8<sup>95</sup> €)



**2<sup>99</sup> €**  
ANTES: **3<sup>28</sup> €**  
Almendras fritas y saladas Selección Borges 160 g (1 kg: 18<sup>69</sup> €)



**2<sup>79</sup> €**  
ANTES: **3<sup>35</sup> €**  
Nueces en grano Selección Borges 130 g (1 kg: 21<sup>46</sup> €)

**nuestras marcas**



**1<sup>95</sup> €**  
Zamburiñas en salsa vieira Consum 65 g (peso neto escurrido) (1 kg: 30 €)



**1<sup>79</sup> €**  
Patatas fritas extra crujientes con aceite de oliva Consum 130 g (1 kg: 13<sup>77</sup> €)



**2<sup>35</sup> €**  
ANTES: **2<sup>27</sup> €**  
Patatas fritas lisas Gourmet Original Lay's 170 g (1 kg: 13<sup>82</sup> €)

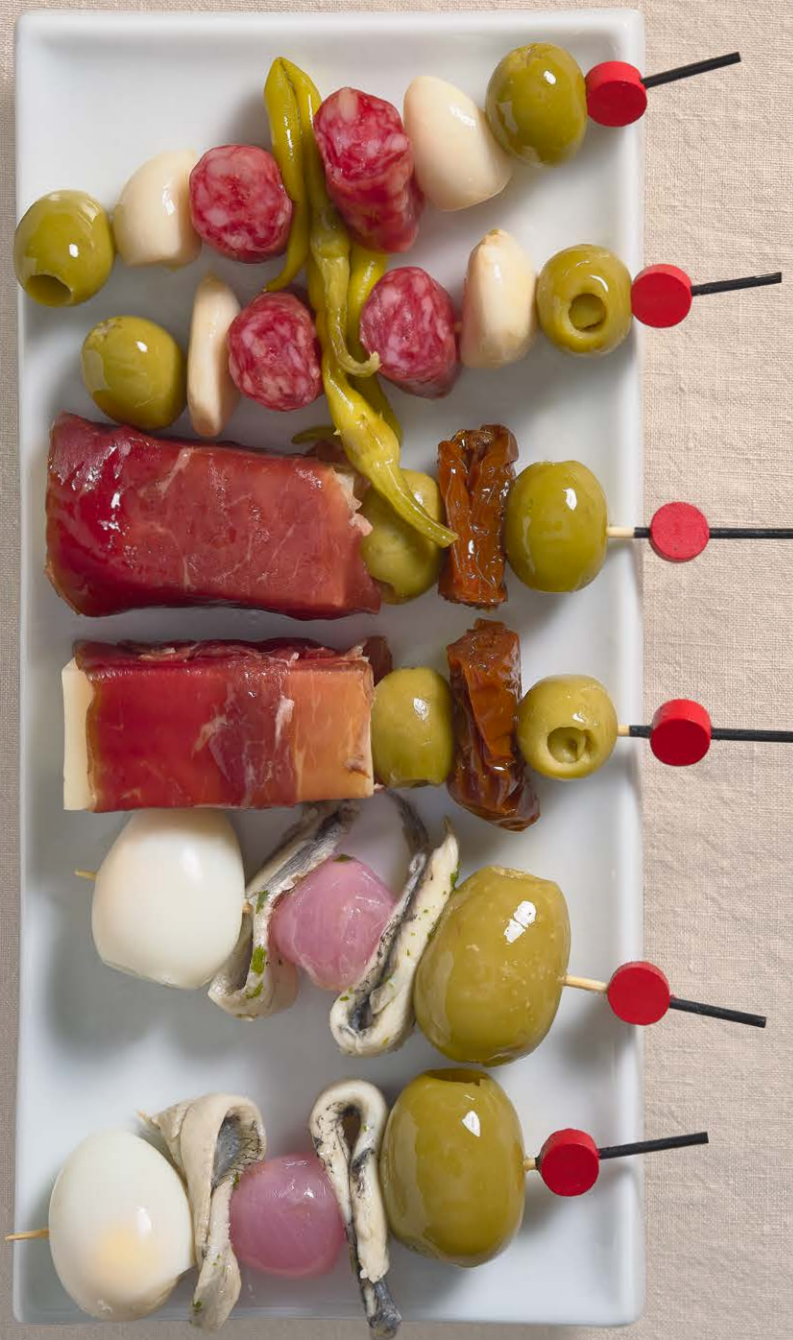


**1<sup>29</sup> €**  
ANTES: **1<sup>55</sup> €**  
Mezcla de frutos secos Selección Borges 180 g (1 kg: 7<sup>17</sup> €)



**3<sup>10</sup> €**  
ANTES: **3<sup>89</sup> €**  
Pistachos tostados y salados Selección Borges 130 g (1 kg: 23<sup>85</sup> €)

# GILDAS A LA CARTA para abrir boca



## Gildilla

PIPARRA, LONGANIZA DE PASCUA (O FUET), AJOS ALIÑADOS Y ACEITUNAS



PIPARRA

+



AJOS ALIÑADOS



ACEITUNAS RELLENAS

+



LONGANIZA DE PASCUA

## Gilda campera

CECINA, QUESO MANCHEGO, ACEITUNAS RELLENAS Y TOMATE SECO



CECINA

+



QUESO



ACEITUNAS RELLENAS

+



TOMATE SECO

## Gilda mar y montaña

HUEVO DE CODORNIZ, BOQUERÓN EN VINAGRE, CEBOLLITAS ROJAS Y ACEITUNA GORDAL



HUEVO DE CODORNIZ

+



BOQUERONES



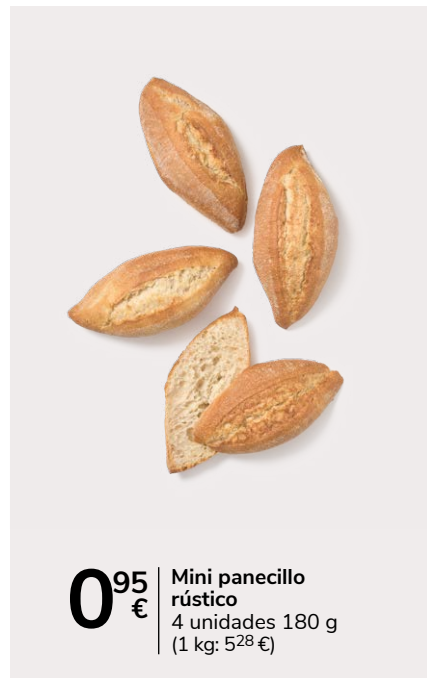
CEBOLLITA AGRIDULCE

+



ACEITUNA GORDAL









PARA  
APRECIAR BIEN  
SU SABOR  
SIRVE EL JAMÓN A  
UNA TEMPERATURA  
ENTRE 20 °C Y 25 °C



**5<sup>49</sup>** €  
ACU-  
MULA **0<sup>55</sup>** €  
Lomo de cebo ibérico  
50% raza ibérica  
**Los Ibéricos**  
90 g (1 kg: 61 €)



**5<sup>39</sup>** €  
ANTES: **5<sup>98</sup>** €  
Surtido de  
ibéricos de cebo  
**Montaraz 120 g**  
(1 kg: 4492 €)



**11<sup>39</sup>** €  
ANTES: **12<sup>75</sup>** €  
Jamón de bellota  
100% ibérico  
**Montaraz 90 g**  
(1 kg: 12656 €)

# LOS ASADOS serán el plato estrella

DISPONIBLE EN  
NUESTROS MURALES  
DE CARNICERÍA

**12<sup>19</sup>** €/kg  
ANTES: **13<sup>69</sup>** €/kg  
**Solomillo relleno de  
york, bacon y queso  
Embuena**

**Solomillo  
de cerdo**  
CON MOSTAZA Y MIEL

Prepara un adobo con mostaza de grano, miel, vinagre, sal, pimienta y aceite de oliva y unta el solomillo. Acompaña con patatas y hornea a 180 °C durante 35 minutos.

OFERTA VÁLIDA  
DEL 16 AL 25  
DE DICIEMBRE DE 2025

**Jarretes  
de cordero**  
CON LIMÓN Y AJO

Adoba con aceite de oliva, zumo y ralladura de limón, ajo picado, perejil y menta fresca picadas, sal y pimienta. Deja en el adobo toda la noche y hornea 2 horas a 160 °C.

**12<sup>95</sup>** €/kg  
ANTES: **16<sup>95</sup>** €/kg  
**Jarretes  
de cordero  
horneables**

**Vino tinto crianza  
Ramón Bilbao**  
D.O. RIOJA

Un rioja ligero, fresco y con buena intensidad frutal, elegante en boca. Muy recomendable para acompañar un buen plato de carne. Servir entre 16 °C y 18 °C.

# EL COCIDO no puede faltar



**2<sup>99</sup>** €  
ACU-  
MULA **0<sup>45</sup>** €  
Caldo de cocido  
con ibéricos  
Gourmet  
**Gallina Blanca 1 l**

**2<sup>19</sup>** €  
ANTES: **2<sup>89</sup>** €  
Garbanza blanca  
**Luengo**  
500 g  
(1 kg: 438 €)

**1<sup>60</sup>** €  
ACU-  
MULA **0<sup>25</sup>** €  
Canelones  
placas precocidas  
**El Pavo 125 g**  
(1 kg: 1280 €)

**2<sup>15</sup>** €/kg | Verduras para caldo

Categoría: 1ª  
Origen: España  
Ingredientes: Zanahoria, nabicol, nabo, puerro, chirivía y apio.

OFERTA VÁLIDA DEL 16 AL 25 DE DICIEMBRE DE 2025

**10%** DESCUENTO SOBRE P.V.P. ETIQUETA

“A LA HORA DE PONER EL COCIDO, EN CADA CASA TENEMOS UNA RECETA DIFERENTE. HAY TANTAS COMO FAMILIAS, PERO TODAS COINCIDEN EN LA IMPORTANCIA DE ESPUMARLO PARA IR RETIRANDO EL EXCESO DE GRASA DURANTE LA COCCIÓN”.





# HAY ENSALADAS

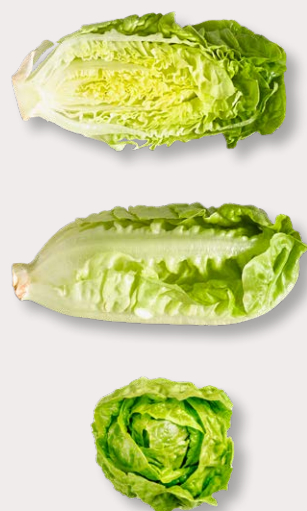
## que nos alegran la mesa



**1.75 €** Seta Shiitake  
150 g  
ANTES: **2.08 €** (1 kg: 1167 €)

Categoría: Iª Origen: España Variedad: Shiitake

OFERTA VÁLIDA DEL 16 AL 25  
DE DICIEMBRE DE 2025  
Disponible en tiendas con el producto



**1.59 €** Corazones de lechuga  
6 uds. 250 g aprox.  
ANTES: **1.99 €** (1 kg aprox.: 636 €)

Categoría: Iª Origen: Murcia Calibre: 6  
Variedad: Little Gem



**2.69 €/kg** Tomate raf  
asurcado  
ANTES: **3.99 €/kg**

Categoría: Iª Origen: España Calibre: 47 y más  
Variedad: Marmande



**1.49 €** Tomate cherry  
Sugar Drop 250 g  
ANTES: **2.35 €** (1 kg: 596 €)

Categoría: Iª Origen: España Calibre: 30  
Variedad: Sugar Drop

“SUMERGE LOS CORAZONES  
DE LECHUGA EN AGUA  
CON HIELO ENTRE 15 Y  
30 MINUTOS, DESPUÉS  
SÉCALOS. ¡VERÁS QUÉ HOJAS  
TAN CRUJIENTES!”



**1.49 €** Escarola frisée  
300 g  
ANTES: **1.89 €** (1 kg: 497 €)

Categoría: Iª Origen: España Calibre: 300 g  
Variedad: Rizada

nuestras  
marcas

**3.70 €**  
Nuez cáscara  
natural  
Consum  
600 g  
(1 kg: 617 €)



**3.29 €**  
Nuez cáscara  
nacional  
Consum 500 g  
(1 kg: 658 €)



**2.75 €**  
Nuez mondada  
natural  
Consum 200 g  
(1 kg: 1375 €)



**2.29 €**  
Nuez mondada  
nacional  
Consum 150 g  
(1 kg: 1527 €)



### LAS NUECES

Las nueces aportan  
un toque crunchy a  
tu ensalada. También  
puedes sustituirlas  
por anacardos.

## CORONA DE NAVIDAD

### con jamón crujiente



“PARA UNA OPCIÓN VEGANA PUEDES  
SUSTITUIR EL JAMÓN POR PICATOSTES  
Y LA SALSA POR MAYONESA VEGETAL”.



### MARIDAJE

Un rioja de la variedad  
tempranillo, suave,  
equilibrado y fresco, que  
armoniza perfectamente  
con platos suaves como  
este, además de con  
arroz, quesos, patés,  
verduras y pescados.



### Ingredientes

#### PARA 4 PERSONAS

- 125 g de tomate cherry  
Sugar Drop
- 6 corazones de lechuga
- 30 g de nueces
- 80 g de taquitos de jamón
- 70 g de mayonesa
- 40 ml de leche entera
- Aceite de oliva virgen extra

### Elaboración

- 1 En una sartén, pon el aceite y  
sofríe el jamón hasta que esté  
crujiente. Reserva en un plato con  
papel absorbente.
- 2 Parte los tomates por la mitad y  
trocea las nueces.
- 3 Lava los corazones y sécalos,  
pártelos por la mitad y colócalos en  
una bandeja redonda para dar a la  
ensalada la forma de corona.
- 4 Para la salsa, aligera la mayonesa  
con la leche y viértela sobre los  
corazones de lechuga.
- 5 Añade el jamón, los cherris y las  
nueces y sirve inmediatamente.



Escanea y sigue  
el paso a paso  
de esta receta.



# EL MARISCO *hace fiesta*

“RECUERDA  
HACER TUS  
ENCARGOS  
EN EL  
MOSTRADOR”.

NOCHEBUENA  
Y NAVIDAD  
HASTA EL  
**17**  
DICIEMBRE

NOCHEVIEJA  
Y AÑO NUEVO  
HASTA EL  
**24**  
DICIEMBRE

OFERTA VÁLIDA DEL  
16 AL 25 DE DICIEMBRE DE 2025

Disponible en tiendas con el producto



BUEY DE MAR  
COCIDO



BOGAVANTE  
CONGELADO



LANGOSTINO COCIDO  
RODOLFO



**10<sup>60</sup>** €  
ANTES: **12<sup>80</sup>** €  
Cola de gambón  
pelado  
Wofco 400 g  
(1 kg: 26<sup>50</sup> €)

OFERTA  
VÁLIDA  
HASTA EL  
7 DE ENERO  
DE 2026



CIGALA MEDIANA  
CONGELADA  
14/18 PIEZAS



GAMBÓN



GAMBÓN GRANDE  
CONGELADO



**11<sup>95</sup>** €  
Gamba alistada  
mediana Marines 200 g  
(1 kg: 59<sup>75</sup> €)



## MARIDAJE

Este albariño, envolvente, fresco y equilibrado, es una buena elección para maridar con pescado, marisco, carnes blancas y quesos frescos. Si prefieres vino tinto, también puedes acompañar este plato con un tinto joven, ligero y de bajo tanino.



CALAMAR ENTERO  
CONGELADO

**25** €  
Gamba alistada  
16-21 piezas  
Cruzado 400 g  
(1 kg: 62<sup>50</sup> €)



**16<sup>10</sup>** €  
Carabinero  
Marines 200 g  
(1 kg: 80<sup>50</sup> €)

## CARABINERO

*a la plancha con limón  
y huevas de salmón*



## Ingredientes

### PARA 4 PERSONAS

- 12 carabineros
- 20 g de sal gruesa
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 limón
- 30 g de perlas de salmón

## Elaboración

**1** Pon una sartén al fuego con unas gotas de aceite. Cuando empiece a humear, echa los carabineros. Pasado un minuto, dales la vuelta, sazona con sal gorda y cocina otro minuto.

**2** Sirve los carabineros inmediatamente con una cucharadita de huevas de salmón, unas virutas de piel de limón y decora con un cordón de aceite de oliva.



Escanea y  
verás lo fácil  
que es hacer  
esta receta.

“EL TOQUE DE RALLADURA DE LIMÓN  
AL SERVIR POTENCIA EL SABOR DEL  
CARABINERO Y DEL MARISCO EN  
GENERAL”.



# NAVIDAD CON SABOR A MAR y a buenos momentos

“RECUERDA  
HACER TUS  
ENCARGOS  
EN EL  
MOSTRADOR”.

NOCHEBUENA  
Y NAVIDAD  
HASTA EL  
**17**  
DICIEMBRE

NOCHEVIEJA  
Y AÑO NUEVO  
HASTA EL  
**24**  
DICIEMBRE

Disponible en tiendas con el producto

OFERTA VÁLIDA DEL 16 AL 25 DE DICIEMBRE DE 2025



COLA DE MERLUZA



**17<sup>99</sup>**  
€/kg  
Rodaballo  
entero o mitades



LOMOS DE MERLUZA



SALMÓN NORUEGO  
ENTERO O MITADES



**9<sup>95</sup>**  
€/kg  
Corvina crianza España  
entera o mitades



**11<sup>95</sup>**  
€/kg  
Calamar  
extra



**12<sup>95</sup>**  
€/kg  
Sepia  
sucia



**4<sup>94</sup>**  
€  
ANTES: 5<sup>49</sup> €  
Filete de  
dorada  
crianza de  
España 180 g  
(1 kg: 2744 €)



**7€**  
ANTES: 7<sup>89</sup> €  
Filetes de  
bacalao  
Pescanova  
400 g  
(1 kg: 1750 €)



**7<sup>19</sup>**  
€  
ANTES: 7<sup>98</sup> €  
Lomo  
de salmón  
de Noruega  
Consum 200 g  
(1 kg: 3595 €)



**3<sup>90</sup>**  
€  
ANTES: 4<sup>18</sup> €  
Rodajas de  
merluza del  
Cabo Consum  
360 g  
(1 kg: 1083 €)



## MARIDAJE

Un auténtico chardonnay sabroso, denso, estructurado, redondo, envolvente y largo. Marida con todo tipo de entrantes, ensaladas, cremas, quiches y pescados. Servir entre 8 °C y 10° C.

## SALMÓN DE NAVIDAD con granada y naranja



## Ingredientes

### PARA 6 PERSONAS

- 1 kg de salmón en un filete (medio salmón)
- 500 ml de zumo de granada
- 100 g de azúcar moreno
- 3 naranjas
- 1 granada
- Perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta



## Elaboración

- 1 Pide al Maestro de pescadería que te prepare el salmón entero, sin cabeza ni espina, y saque los dos filetes: uno para esta receta y el otro puedes congelarlo en porciones.
- 2 Precalienta el horno a 180 °C y prepara una bandeja con papel. Pon el filete de salmón con la piel hacia abajo, rocía un poco de aceite y sazónalo con sal y pimienta.
- 3 En un cazo, cocina el zumo de granada, el azúcar, el zumo de una naranja y la ralladura de la piel de otra, a fuego medio unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Tiene que quedar con textura de sirope.

4 Con un pincel, pinta toda la superficie del filete de salmón con la salsa y hornea durante 20 minutos a 180 °C.

5 En una fuente para servir, coloca el salmón sobre una cama de rodajas de naranja y decora con granada y perejil.



Escanea y mira cómo se prepara esta receta tan navideña.





**0<sup>99</sup>**  
€/kg  
ANTES: **1<sup>95</sup>**  
€/kg

**Piña entera**

Origen: Costa Rica  
Categoría: 1ª  
Calibre: 5-6-7  
Variedad: MD2

**PIÑA**  
*de Costa Rica*

**1<sup>99</sup>**  
€/kg  
ANTES: **2<sup>25</sup>**  
€/kg

**Naranja Bollo**

Origen: C. Valenciana  
Categoría: 1ª  
Calibre: 77+  
Variedad: Navelina

**2<sup>49</sup>**  
€/kg  
ANTES: **3<sup>08</sup>**  
€/kg

**Manzana Pink Lady**

Origen: España  
Categoría: 1ª  
Calibre: 75+  
Variedad: Pink Lady

**2<sup>99</sup>**  
€  
ANTES: **3<sup>98</sup>**  
€

**Dátil en rama 500 g**  
(1 kg: 5<sup>98</sup> €)

Origen: Túnez  
Categoría: 1ª  
Variedad: Rama

OFERTA VÁLIDA DEL 16 AL 25 DE DICIEMBRE DE 2025



## MARIDAJE

El moscatel marida muy bien con postres de naranja, ya que la acidez cítrica de la naranja equilibra el dulzor del vino, mientras que los aromas del moscatel complementan la fruta. Sírvelo bien frío, entre 10 °C y 13 °C.

## PANNA COTTA

*de naranja y vainilla*



## Ingredientes

### PARA 4 PERSONAS

#### PARA LA PANNA COTTA

- 3 naranjas
- 400 ml de nata para montar
- 150 g de azúcar
- 20 g de aroma de vainilla
- 6 hojas de gelatina

#### PARA EL ESPEJO DE NARANJA

- 3 hojas de gelatina
- 250 ml de zumo de naranja recién exprimido

#### PARA DECORAR

- Naranja y hierbabuena



Sigue aquí el paso a paso y sorprende con este postre.

## Elaboración

### PARA LA PANNA COTTA

- 1 Ralla la piel de las 3 naranjas y exprime el zumo.
- 2 Sumerge 6 hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos.
- 3 En un cazo, calienta la nata, el azúcar y la vainilla. Lleva a ebullición y retira del fuego. Incorpora el zumo y la ralladura de las tres naranjas.
- 4 Escurre el agua de las hojas de gelatina y añádelas a la mezcla de nata caliente, removiendo hasta derretirlas.
- 5 Reparte la mezcla en cuatro copas y refrigera durante 2 horas.

### PARA EL ESPEJO DE NARANJA

- 1 Sumerge 3 hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos.
- 2 Para que el espejo quede transparente, cuela la pulpa del zumo y ponlo a calentar en un cazo.
- 3 Escurre las hojas de gelatina, añádelas al zumo de naranja y remueve hasta que se derritan.
- 4 Escurre el agua de las hojas de gelatina y añádelas a la mezcla de naranja. Remueve hasta que se derritan.
- 5 Vierte la mezcla de naranja y gelatina sobre la panna cotta fría y refrigera unas 2 horas.

### PARA SERVIR

Decora con una rodaja de naranja y unas hojitas de hierbabuena.



# Los dulces de siempre

## y los momentos como nunca



**nuestra  
marca**

**175 €**  
ANTES: 205 €  
Melocotón en almíbar  
5-8 mitades Consum  
480 g (peso neto escurrido)  
(1 kg: 365 €)



**139 €**  
ANTES: 165 €  
Delicias de turrón  
de Jijona La Lechera  
pack 2x125 g  
(1 kg: 556 €)



**399 €**  
ANTES: 499 €  
Comtessa de nata  
XXL Frigo  
500 g  
(1 kg: 798 €)



**549 €**  
ACU-MULA  
055 €  
Magnum After  
Dinner Classic  
Frigo pack 8x29 g  
(1 kg: 2367 €)



**219 €**  
ANTES: 295 €  
Tiramisú o Postre  
caramelo salado  
Solo Italia PACK 2x80 g  
(1 kg: 1369 €)



**349 €**  
ANTES: 415 €  
Mascarpone  
Galbani  
250 g  
(1 kg: 1396 €)



**619 €**  
ANTES: 728 €  
Helado de vainilla con  
nueces de Macadamia  
o chocolate belga  
Häagen-Dazs TARRINA  
400 g (1 kg: 1548 €)



**254 €**  
ANTES: 298 €  
Chocolate  
a la taza  
Ram 1 l



**185 €**  
ANTES: 218 €  
Tarta de queso  
o Biscuit Gourmet  
Dhul PACK 2x100 g  
(1 kg: 925 €)



**199 €**  
ANTES: 228 €  
Tarta Red Velvet  
Reina  
pack 2x90 g  
(1 kg: 1106 €)



**595 €**  
ANTES: 695 €  
Mini sándwich  
chocolate estilo Dubai  
La Menorquina  
pack 6x55 g  
(1 kg: 1803 €)



**169 €**  
ANTES: 198 €  
Chocolate con  
leche con galleta  
Biscoff Milka 90 g  
(1 kg: 1878 €)

**NUEVO**



**445 €**  
ANTES: 495 €  
Lionesas surtidas  
10 unidades 250 g  
(1 kg: 1780 €)

**620 €**  
ANTES: 695 €  
Tarta chocolate  
estilo Dubai 300 g  
(1 kg: 2067 €)

**219 €**  
ANTES: 235 €  
Pasteles de boniato  
con azúcar 6 uds.  
270 g  
(1 kg: 811 €)

**299 €**  
ANTES: 338 €  
Mantecados  
manchegos 310 g  
(1 kg: 965 €)

**269 €**  
ANTES: 298 €  
Tejas al cacao  
260 g  
(1 kg: 1035 €)

**255 €**  
ANTES: 298 €  
Cocos caseros  
200 g  
(1 kg: 1275 €)

**195 €**  
ANTES: 218 €  
Corazones  
de canela 290 g  
(1 kg: 672 €)





5<sup>60</sup> €  
ACU-  
MULA 0<sup>90</sup> €

Surtido de galletas Cuétara 420 g  
(1 kg: 13<sup>33</sup> €)





5<sup>85</sup> €  
ANTES: 6<sup>90</sup> €

Panettone clásico con frutas Dolce Forneria 900 g  
(1 kg: 6<sup>50</sup> €)





2<sup>79</sup> €  
ANTES: 3<sup>40</sup> €

Torta turrón de Alicante Calidad Suprema Consum 200 g  
(1 kg: 13<sup>95</sup> €)





3<sup>29</sup> €  
ACU-  
MULA 0<sup>35</sup> €

Marquesas Delaviuda 125 g  
(1 kg: 26<sup>32</sup> €)



10<sup>99</sup> €  
ANTES: 12<sup>95</sup> €

Bombones Caja Roja Nestlé 398 g  
(1 kg: 27<sup>61</sup> €)



1<sup>99</sup> €  
ANTES: 2<sup>25</sup> €

Figuritas de mazapán Calidad Suprema Consum 200 g  
(1 kg: 9<sup>95</sup> €)



2<sup>10</sup> €  
ANTES: 2<sup>40</sup> €

Turrón pralín de trufa o tres chocolates Calidad Suprema Consum PASTILLA 150 g  
(1 kg: 14 €)

TURRÓN

como manda la tradición





3 €  
ANTES: 3<sup>30</sup> €

Torta de chocolate con leche con almendras Calidad Suprema Consum 200 g  
(1 kg: 15 €)





7<sup>95</sup> €  
ANTES: 9<sup>95</sup> €

Bombones surtidos Lindor Lindt 200 g  
(1 kg: 39<sup>75</sup> €)





3<sup>99</sup> €  
ACU-  
MULA 1 €

Turrón crujiente de chocolate con crema de cacahuete Conguitos 200 g  
(1 kg: 19<sup>95</sup> €)





2<sup>15</sup> €  
ANTES: 2<sup>40</sup> €

Turrón crujiente chocolate con leche Calidad Suprema Consum 250 g  
(1 kg: 8<sup>60</sup> €)



7<sup>95</sup> €  
ANTES: 9<sup>95</sup> €

Bombones 70% cacao Lindor Lindt 200 g  
(1 kg: 39<sup>75</sup> €)



7<sup>95</sup> €  
ANTES: 9<sup>95</sup> €

Bombones leche Lindor Lindt 200 g  
(1 kg: 39<sup>75</sup> €)



5<sup>99</sup> €  
ACU-  
MULA 1<sup>50</sup> €

Turrón chocolate y cacahuete a la miel y sal Lacasa 225 g  
(1 kg: 26<sup>62</sup> €)



2<sup>10</sup> €  
ANTES: 2<sup>40</sup> €

Turrón pralín de café Calidad Suprema Consum 150 g  
(1 kg: 14 €)



2<sup>25</sup> €  
ANTES: 2<sup>65</sup> €

Turrón fruta Calidad Suprema Consum 250 g  
(1 kg: 9 €)



2<sup>35</sup> €  
ANTES: 2<sup>75</sup> €

Turrón yema tostada Calidad Suprema Consum 250 g  
(1 kg: 9<sup>40</sup> €)



# VINOS que invitan a brindar



VERDEJO  
D. O. RUEDA

**3,69 €**  
ANTES: 5,95 €  
Vino blanco D. O. Rueda Blume 75 cl (1 l: 492 €)

ALBARIÑO  
D. O. RÍAS BAIXAS

**13,75 €**  
ANTES: 14,90 €  
Vino blanco albariño D. O. Rías Baixas Martín Códax 75 cl (1 l: 1833 €)

SAUVIGNON BLANC  
D. O. YECLA

**4,99 €**  
ANTES: 5,95 €  
Vino blanco D. O. Yecla Conde de Montornés 75 cl (1 l: 665 €)

MONASTRELL  
D. O. YECLA

**4,99 €**  
ANTES: 5,95 €  
Vino tinto D. O. Yecla Conde de Montornés 75 cl (1 l: 665 €)

TEMPRANILLO  
D. O. RIOJA

**6,99 €**  
ANTES: 9,45 €  
Vino tinto crianza D. O. Rioja Viña Pomal 75 cl (1 l: 932 €)

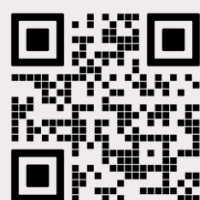
TEMPRANILLO / GARNACHA / SYRAH

**4,45 €**  
ANTES: 5,95 €  
Vino tinto Mucho Más 75 cl (1 l: 593 €)

TEMPRANILLO  
D. O. RIBERA DEL DUERO

**4,99 €**  
ANTES: 6,95 €  
Vino tinto roble D. O. Ribera del Duero Valderivero 75 cl (1 l: 665 €)

CONSULTA NUESTRA BODEGA EN LA WEB



TEMPRANILLO  
D. O. RIOJA

**8,99 €**  
ANTES: 10,15 €  
Vino tinto crianza D. O. Rioja Ramón Bilbao 75 cl (1 l: 1199 €)

TEMPRANILLO  
D. O. RIBERA DEL DUERO

**8,99 €**  
ANTES: 9,95 €  
Vino tinto roble D. O. Ribera del Duero Protos 75 cl (1 l: 1199 €)

TEMPRANILLO  
D. O. UTIEL-REQUENA

**3,69 €**  
ANTES: 4,15 €  
Vino tinto reserva D. O. Utiel-Requena Hoya de Cadenas 75 cl (1 l: 492 €)

MACABEO / PARELLADA / XARELLO  
D. O. CAVA

**5,99 €**  
ANTES: 6,95 €  
Cava Brut Cuvée ecológico D. O. Cava Codorníu 75 cl (1 l: 799 €)

MACABEO / PARELLADA / XARELLO  
D. O. CAVA

**7,59 €**  
ANTES: 8,45 €  
Cava Brut D. O. Cava Freixenet Cordon Negro 75 cl (1 l: 1012 €)

MACABEO / PARELLADA / XARELLO / CHARDONNAY  
D. O. CAVA

**7,99 €**  
ANTES: 9,35 €  
Cava Brut Nature D. O. Cava Anna de Codorníu 75 cl (1 l: 1065 €)

MACABEO / PARELLADA / XARELLO  
D. O. CAVA

**6,49 €**  
ANTES: 7,45 €  
Cava Semiseco D. O. Cava Freixenet Carta Nevada 75 cl (1 l: 865 €)

PINOT NOIR / TREPAT  
D. O. CAVA

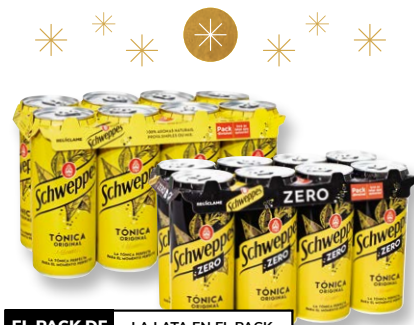
**3,25 €**  
ANTES: 3,55 €  
Cava Brut Rosé D. O. Cava Jaume Serra 75 cl (1 l: 433 €)

MONASTRELL / GARNACHA / TREPAT  
D. O. CAVA

**5,99 €**  
ANTES: 6,95 €  
Cava Rosé Cuvée D. O. Cava Codorníu 75 cl (1 l: 799 €)

# ABRIMOS UN CAVA y surge la magia





EL PACK DE 8 LATAS  
**5<sup>92</sup>** €  
LA LATA EN EL PACK  
**0<sup>74</sup>** €  
(1 l: 2<sup>24</sup> €)

Tónica Original o Tónica Zero  
Schweppes LATA 33 cl

La lata suelta fuera del pack: **0<sup>99</sup>** €  
(1 l: 3 €)



**3<sup>72</sup>** €  
ANTES: **4** €

Coca-Cola original  
o zero azúcar  
PACK 2x2 l

(1 l: 0<sup>93</sup> €)



EL PACK DE 4 LATAS  
**5<sup>36</sup>** €  
LA LATA EN EL PACK  
**1<sup>34</sup>** €  
(1 l: 2<sup>68</sup> €)

Bebida energética Green Monster  
lata 50 cl

La lata suelta fuera del pack: **1<sup>45</sup>** €  
(1 l: 2<sup>90</sup> €)



**6<sup>49</sup>** €  
ANTES: **7<sup>25</sup>** €

Cerveza  
Reserva 1906  
pack 6x33 cl

(1 l: 3<sup>28</sup> €)



EL PACK DE 8 LATAS  
**4<sup>72</sup>** €  
LA LATA EN EL PACK  
**0<sup>59</sup>** €  
(1 l: 1<sup>79</sup> €)

Cerveza Mahou 5 Estrellas lata 33 cl

La lata suelta fuera del pack: **0<sup>62</sup>** €  
(1 l: 1<sup>88</sup> €)



**4<sup>75</sup>** €  
ANTES: **6<sup>84</sup>** €

Cerveza  
San Miguel  
pack 12x25 cl

(1 l: 1<sup>58</sup> €)



**0<sup>65</sup>** €  
ANTES: **0<sup>95</sup>** €

Cerveza holandesa  
Original o 0.0%  
Heineken LATA 33 cl

(1 l: 1<sup>97</sup> €)



**0<sup>57</sup>** €  
ANTES: **0<sup>95</sup>** €

Cerveza tostada  
0,0 Mahou  
33 cl

(1 l: 1<sup>73</sup> €)



**0<sup>99</sup>** €  
ACU-  
MULA **0<sup>20</sup>** €

Cerveza  
sin filtrar  
El Águila 33 cl

(1 l: 3 €)



**28<sup>50</sup>** €  
ANTES: **39<sup>99</sup>** €

Whisky malta  
12 años Cardhu  
70 cl

(1 l: 40<sup>71</sup> €)



**8<sup>50</sup>** €  
ANTES: **10<sup>55</sup>** €

Licor de  
hierbas  
Ruavieja 70 cl

(1 l: 12<sup>14</sup> €)



**13<sup>50</sup>** €  
ANTES: **15<sup>95</sup>** €

Ron añejo  
dominicano  
Brugal 70 cl

(1 l: 19<sup>29</sup> €)



**13<sup>95</sup>** €  
ANTES: **15<sup>29</sup>** €

Vodka  
Absolut  
70 cl

(1 l: 19<sup>93</sup> €)



**16<sup>45</sup>** €  
ACU-  
MULA **1<sup>65</sup>** €

Ginebra  
Strawberry  
Puerto de Indias  
70 cl (1 l: 23<sup>50</sup> €)

## MANHATTAN

de Cardhu  
con caramelo  
salado



### Ingredientes

PARA 2 PERSONAS

- 60 ml de whisky Cardhu
- 30 ml de Martini blanco
- 50 g de sirope de caramelo
- 30 g de sal en escamas
- Cerezas en almíbar

### Elaboración

**1** Pon en un platito la mitad del sirope de caramelo y en otro platito la sal en escamas. Moja el borde de la copa en el sirope y luego en la sal para que se queden las escamas pegadas.

**2** En una coctelera, pon dos cubitos de hielo, el whisky, el Martini y el resto del sirope de caramelo.

**3** Agita bien, sirve el cóctel en la copa y decora con una cereza en almíbar. Una copa suave, dulce y elegante.



Así se elabora  
este cóctel.  
Escanea y  
sigue el vídeo.





# ROSCONES RELLENOS...

*de nata, de trufa o de pura ilusión*

**11<sup>85</sup>**  
€

Roscón de Reyes  
relleno de nata  
800 g  
(1 kg: 14<sup>81</sup>€)

**7<sup>99</sup>**  
€

Roscón de Reyes  
relleno de trufa  
450 g  
(1 kg: 17<sup>76</sup>€)

**11<sup>35</sup>**  
€

Roscón de Reyes  
relleno de crema  
800 g  
(1 kg: 14<sup>19</sup>€)

**11<sup>85</sup>**  
€

Roscón de Reyes  
relleno de nata y  
trufa 800 g  
(1 kg: 14<sup>81</sup>€)

**7<sup>99</sup>**  
€

Roscón de Reyes  
relleno de nata y  
trufa 450 g  
(1 kg: 17<sup>76</sup>€)

CONSUN S. COOP. V. • Ayda. Aligned. n.º 1 Silla (Valencia) • CIF: F-46078986

Ofertas válidas solo en los supermercados Charter de:

ALBUDEITE C/ Alfonso Ferez Hernández, 2 • ALCANTARILLA C/ Mayor, 15 • ALHAMA DE MURCIA C/ General García Díaz, 11-13  
ALMERÍA C/ Santos Zárate, 12 • C/ Blasco Ibáñez, 17 • C/ Altamira, 40 • ARROYO DEL OJANCO Camino de Ventarique, 3  
BALANEGRA Ctra. de Málaga, 78 • BENIEL Ctra. Beniel-Zeneta, km 1,6 (Gasolinera PETROGO) • BLANCA C/ Federico Servet, s/n  
CAMPOHERMOSO Ctra. de las Negras, 149 • CARTAGENA Ctra. Madrid-Cartagena, km 433 (Estación de Servicio MADRID)  
Av. José Luis Meseguer • CASTELLAR Av. José López, 104 • CIEZA Pol. Ind. Los Prados, parcela 6-10 • COX Paseo Príncipe de Asturias, s/n (Gasolinera BP) • GUADALUPE DE MACIASCOQUE Av. Costera Norte esquina con Agridulce • ÍLLORA C/ Tras Castillo, 1 • LA PUERTA DE SEGURA C/ Pintor Zabaleta, 4 • LORCA Ctra. de Caravaca, 145 • LOS GALLARDOS Camping Los Gallardos, Ctra. N-340a, km 525 • LLANO DE BRUJAS Gasolinera PETROGO, C/ Mayor, 199-201, Ctra. F-2 Puente Tocinos-El Raal  
MAZARRÓN Autovía Mazarrón-Totana, RM3, salida 22 (Gasolinera BP Garrobo) • MOJÁCAR Paseo del Mediterráneo, 163 • MONTEAGUDO Ctra. de Alicante, km 6 • MURCIA Av. Santiago, 86 (Gasolinera BP Zaráiche) • Ctra. de Santomera-Alquerías, km 3 (cruce pedanía El Raal) Av. del Palmer, 600 • C/ Jacobo de las Leyes, 1 • C/ Jilguero, 1 Urb. Torre Guill • PLIEGO Av. de Mula, 4 • PUENTE DE GÉNAVE Paseo de la Vicaría, 17 • SANTIAGO DE LA ESPADA C/ Antonio Machado, 5 • SORBAS C/ de Europa, 10 • TABERNAS Av. Ricardo Fábrega, 52 VÉLEZ-RUBIO Rotonda de Las Puertas de Lorca • VILLACARRILLO Ctra. Nacional 322, p.k. 180 (Gasolinera Cepsa) • YECLA C/ del Molino, 50

Supermercados  
**charter**  
50 ANIVERSARIO consum