



FERMENTADOS |
ARTESANALES
DEL ALJARAFE

- CATÁLOGO -

1/4/2025

+ QUIÉNES SOMOS +

Fermentados Artesanales del Aljarafe nace en 2024 en Palomares del Río de la pasión de dos familias por las bebidas fermentadas artesanales y su cultura.

Somos un centro de elaboración de nueva creación que une métodos de elaboración tradicionales con nuevas tecnologías e investigación de nuevos procesos y aplicaciones al servicio de la fermentación.

+ QUÉ HACEMOS +



Desarrollamos distintos productos, con el afán de recuperar la tradición artesanal de las bebidas fermentadas y transmitir su cultura a los consumidores, centrandó nuestra atención en lo más importante, recuperar el consumo de productos de calidad, vivos y saludables y su elaboración y comercialización desde una perspectiva local y sostenible.

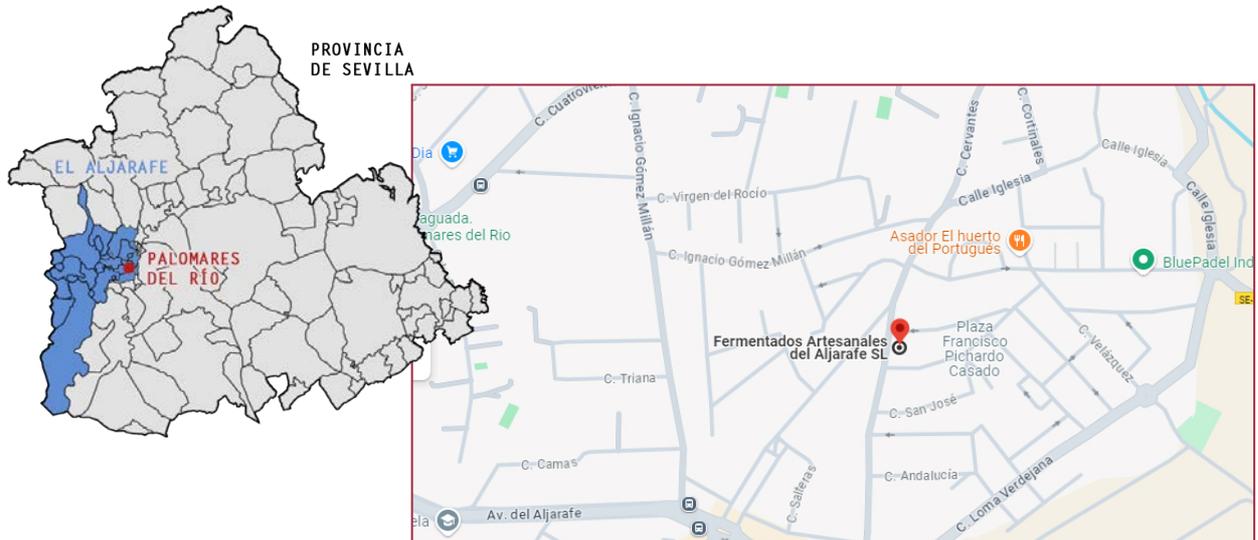
Elaboramos distintas bebidas fermentadas tanto alcohólicas como no alcohólicas: Kombucha, Hidromiel, Cerveza, Vino de frutas, etc. Tanto propias como personalizadas para negocios o eventos.



Organizamos eventos de cata, maridaje, etc. de la mano de nuestro sumiller de cerveza y **talleres y formaciones de distintos niveles** impartidos por nuestros maestros fermentadores.

+ DÓNDE ESTAMOS +

Nuestro centro de elaboración se sitúa **en el casco urbano de Palomares del Río, Sevilla**, en la Avda. de Coria, 31, C. en plena cornisa del Aljarafe sevillano.



+ CONTACTO +

Pueden seguir nuestra actividad, eventos y productos en Facebook e Instagram:
@fermentaljarafe

También pueden encontrar nuestros productos y fotos de eventos en Google buscando:
Fermentados Artesanales del Aljarafe S.L.

Teléfono y Whatsapp: **+34614376312**

Mail: **fermentados.info@gmail.com**



[LINKTR.EE/FERMENTALJARAFE](https://linktr.ee/fermentaljarafe)



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS

+ CATÁLOGO DE PRODUCTOS +



Nuestra **producción es artesanal y de pequeño volúmen**, con fermentadores que van de los 100 a los 300 litros, lo que nos permite realizar elaboraciones de temporada, innovadoras y únicas.

Recurrimos en la medida de lo posible a **proveedores locales** para nuestras materias primas así como a la **venta de cercanía** para minimizar nuestra huella de carbono.

Además **nuestros productos no están pasteurizados ni filtrados**, permitiendo así que se mantengan “vivos” con todas las propiedades de la fermentación, siendo necesario mantener la cadena de frío siempre que sea posible por debajo de 8-10°C para mantener las cualidades organolépticas durante todo el periodo óptimo de consumo.

Gracias a las características del producto: un pH bajo, contenido de alcohol (en caso de las bebidas fermentadas alcohólicas) y un bajo contenido de azúcar; el consumo preferente estimado es de un año, pudiéndose prolongar hasta los cinco años o más en el caso de algunas bebidas fermentadas de guarda.

Desde Septiembre del 2024, **todos nuestros productos están adheridos a la marca “Sabores de la Provincia de Sevilla”** reconociéndose como productos únicos de la provincia y, más concretamente, de Palomares del Río.



+ KOMBUCHA + CERVEZA + HIDROMIEL + VINO DE FRUTAS +

Todos nuestros productos tienen el mismo formato y precio salvo que se indique lo contrario en el catálogo.

PRECIO DE VENTA LATA 33cl:

DISTRIBUCIÓN Y NEGOCIOS DE PALOMARES DEL RÍO - **1,24€+IVA**

CLIENTE FINAL (+24ud) Y NEGOCIOS FUERA DE PALOMARES DEL RÍO - **1,65€+IVA**

CLIENTE FINAL (12ud) - **2,07€+IVA**

PRECIO DE VENTA BARRIL 30L:

SÓLO DISTRIBUCIÓN Y NEGOCIOS - **107,43€+IVA** (incl. 20€ FIANZA BARRIL)

REPARTO/RECOGIDA EN PALOMARES DEL RÍO GRATUITO

ENVÍO AL RESTO DE LA PENÍNSULA 6€ POR CADA 24ud O A CUENTA DEL CLIENTE

PEDIDO MÍNIMO 12ud
(PACK CONFIGURABLE CON TODOS NUESTROS PRODUCTOS EN STOCK)



CATÁLOGO

+ NOVEDADES ABRIL +

+ KOM-BUCHA CON TERPENOS DE CANNABIS +

(No Contiene Psicoactivos)

Ahora a nuestro "KOM-BUCHITO - Té Negro, Naranja y Azahar" le hemos añadido terpenos de la variedad "Gipsy Haze" de Cali Terpenes.

Estos terpenos le añaden un aroma y sabor tipo Haze dulcemente afrutado y cítrico a lima con toques a mango y notas a incienso.



DISPONIBLES SÓLO 90ud DE 33cl

Y a nuestro "KOM-BUCHITO - Yerba Mate, Hibisco y Frutos Rojos" le hemos añadido terpenos de la variedad "Holy Grail Kush" de Cali Terpenes.

Estos terpenos le añaden un aroma y sabor mezcla de notas dulces, terrosas, cítricas y picantes tipo Kush que mezcla toques terrosos, herbales, dulces y a pino.



DISPONIBLES SÓLO 90ud DE 33cl



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS

CATÁLOGO + KOMBUCHA +



Nuestra kombucha "Kom·buchito" es una bebida fermentada de té y azúcar, a la que tras la fermentación añadimos sabores que reconocemos como locales.

Es una bebida fermentada con probióticos (levadura y bacterias lácticas y acéticas), sin alcohol (menos de 0,5%), agridulce y prácticamente sin azúcar.

Actualmente elaboramos tres versiones.

- **Kom·buchito - Té verde, limón y jengibre (EN STOCK)**
- **Kom·buchito - Té negro, naranja y azahár (EN STOCK)**
- **Kom·buchito - Yerba Mate, flor de hibisco y frutos rojos. (EN STOCK)**



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS

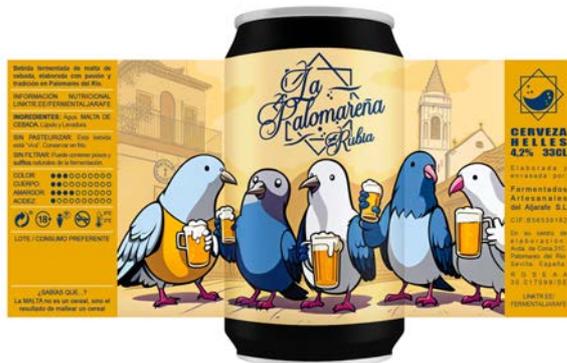
CATÁLOGO + CERVEZA +



Nuestra cerveza “La Palomareña” es una bebida fermentada de malta de cebada, saborizada y aromatizada con lúpulo.

Elaborada con 100% malta, sin extractos, saborizantes, ni concentrados artificiales salvo en estilos que tradicionalmente o por innovación así lo requieran.

- **La Palomareña - Rubia - Cerveza lager, estilo Helles, de 4,2% abv (EN STOCK)**
- **La Palomareña - Tostada - Cerveza ale, estilo Amber, de 5,2% abv (EN STOCK)**
- **La Palomareña - Brown - Cerveza ale, estilo Pastry Brown, de 4,5% abv (AGOTADA)-(Contiene Lactosa y Canela) - (OTOÑO-INVIERNO)**
- **La Palomareña - Radler - 424,5€ donados. ¡Muchas gracias a todos/as! (AGOTADA)**



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS

CATÁLOGO + CERVEZA +



“El Barón de la Birra” es la marca personal de nuestro maestro cervecero, con ella, tiene la intención de elaborar las cervezas más experimentales, arriesgadas e innovadoras.

Cuando tengamos el placer de elaborar alguna de sus cervezas las anunciaremos en este apartado del catálogo.

Estad muy atentos ya que serán lotes limitados e irrepetibles.

- **BB002 - Lichtenhainer - 5%ABV - 8 IBU - 7 EBC**
Malta de cebada ahumada con haya y malta de centeno.
Levadura Philly Sour que aporta acidez láctica.



(DISPONIBLE)

PRECIO DE VENTA ÚNICO:

PACK DE 12ud*33cl: **30€** (iva incluido)

BARRIL POLYKEG (K) 30L: **160€** (iva incluido)



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS

+ HIDROMIEL +

Pulque Chingón

Nuestra hidromiel “**Pulque Chingón**” es una bebida fermentada de sirope de agave, se puede saborizar con distintas frutas y/o especias o tomarse sin añadidos.

Es una bebida fermentada con alcohol, ligeramente ácida y espumosa que recuerda al vino blanco frizzante con notas dulces.

- **Pulque Chingón - Hidromiel Espumosa, tradicional, sin añadidos, de 5,5% abv (AGOTADA)**



CATÁLOGO

+ HIDROMIEL +



Nuestra hidromiel “**Tepache y Olé**” es una bebida fermentada de miel y piña, se puede saborizar con distintas frutas y/o especias o tomarse sin añadidos.

Es una bebida fermentada con alcohol, ligeramente ácida y espumosa que recuerda al champagne.

- **Tepache y Olé - Hidromiel Espumosa, con coco, de 6% abv (AGOTADA)**



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS

CATÁLOGO

+ BRAGGOT +



Nuestra braggot (Hidromiel + Cerveza) “Braggot d’Alba” es una bebida fermentada que une los mundos de la cerveza y el hidromiel .

La elaboramos sólo para eventos especiales y es una combinación (coupage) de la cerveza y el hidromiel de temporada correspondientes.

- Braggot d’Alba - FEBRERO 2025

La Palomareña Tostada + Pulque Chingón

El resultado es una Hidromiel Espumosa de 5,3% abv

(DISPONIBLE EN EVENTOS)



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS

CATÁLOGO

+ PUNTOS DE VENTA +

PALOMARES DEL RÍO

La Pizzería De Palomares
La Malotta
Cafetería Pequeño Budha

Bar La Rampita
Frutería Campos
Malacabeza Space

Bar Bulevar Luna
Desavío 24h Abuelo Curro
Cafetería Gran Vía

SEVILLA

Hops & Dreams
Río Azul - Taproom
Ultramarinos Casa Lucas
Cortadero

La Linterna Ciega
La Parcería
Orfeo Café/Bar
Viriato Guevara & Lynch

Antípodas Cervecería
Chía Brunch & Dreams
Veganitessen
Coffee Up

JEREZ

Birrópolis

HUELVA

La Yerkería

MÁLAGA

Hop Scoth Craft Beer & Whisky

CÁDIZ

Pub Deimos

+ DISTRIBUIDORES +

32 Great Power - Andalucía

+ BEBIDAS ELABORADAS POR CONTRATO +

Cerveza “La Libertá” - La Yerkería - Huelva

Proyecto I+D+I (Kombucha) - Greenland Research Consulting

Hidromiel LaRosa - Cervezas LaRosa - Marchena



MUCHO MÁS QUE BEBIDAS FERMENTADAS