



CASA[®]
MARIA
Deli

15D Ngô Quang Huy, Thảo Điền - An Khánh - Hồ Chí Minh

0773775169



Xúc xích thủ

Thịt heo Tây Ban Nha. Hương vị
nguyên bản. Gia vị truyền thống
Không chất phụ gia. Không chất
độn. Không chất bảo quản.

100% Nguyên liệu tự nhiên

Chorizo Tây Ban Nha



Được chế biến từ thịt heo Tây Ban Nha thượng hạng và ớt bột Paprika chính hiệu từ vùng De la Vera, Tây Ban Nha.

Quy cách: Túi hút chân không 200g (2 chiếc)

Cấp đông siêu tốc để đảm bảo an toàn và giữ trọn hương vị.

Giá: 875,000 VND / kg + VAT

Butifarra Tây Ban Nha



Một sự tôn vinh dành cho công thức vùng Catalan cổ điển. Butifarra của chúng tôi mang hương vị thuần khiết và chân thực, được chế biến từ thịt heo Tây Ban Nha cao cấp và tiêu đen nguyên hạt giã nhỏ.

Quy cách: Túi hút chân không 200g (2 chiếc)

Cấp đông siêu tốc để đảm bảo an toàn và giữ trọn hương vị.

Giá: 875,000 VND / kg + VAT

Morcilla đen thủ công

(Đã nấu chín, chỉ cần nướng sơ qua)



Một sáng tạo độc bản nhằm tôn vinh những công thức huyền thoại từ vùng Burgos và Xứ Basque. Món Morcilla đặc trưng của chúng tôi được chế biến không dùng huyết, thay vào đó tập trung vào sự kết hợp đậm đà, thơm nồng của hành tây ninh nhừ, gạo Tây Ban Nha và các loại gia vị truyền thống để đạt được màu sắc đặc trưng và hương vị sâu sắc.

Quy cách: Túi hút chân không 200g (2 chiếc)

Cấp đông siêu tốc để đảm bảo an toàn và giữ trọn hương vị.

Giá: 875,000 VND / kg + VAT

A top-down view of a light-colored ceramic bowl filled with a golden-brown pickling liquid. Several pieces of fish, including what appear to be mussels and other seafood, are submerged in the liquid. The bowl is placed on a dark wooden surface.

Món Escabeche & Đồ ngâm

Một kỹ nghệ bảo quản
thực phẩm truyền thống
của Tây Ban Nha

*Sẵn sàng để thưởng
thức ngay*

Vẹm ngâm sốt Escabeche



Vẹm nhập khẩu từ New Zealand, được chiên sơ và bảo quản trong hỗn hợp dầu ô liu nguyên chất (EVOO), giấm và các loại gia vị truyền thống do chúng tôi tự chế biến. Một món ăn đặc trưng của Tây Ban Nha, được chế biến với hương vị đậm đà và chua thanh đặc bản.

Sẵn sàng thưởng thức ngay: Không cần chế biến.

Gợi ý thưởng thức: Ngon nhất khi dùng lạnh kèm với khoai tây chiên giòn..

Quy cách: Túi hút chân không (8-9 đơn vị lớn).

Bảo quản: Giữ lạnh (0-4°C). Không cấp đông.

Giá: 350,000 VND / kg + VAT

Cà tím nướng sốt Escabeche



Cà tím nướng lửa, ninh chậm trong hỗn hợp dầu ô liu nguyên chất (EVOO), giấm và dầu mè rang được tuyển chọn kỹ lưỡng. Hoàn thiện với hỗn hợp gia vị đặc trưng và các loại hạt rang để tạo nên hương vị đậm đà, độc bản.

Sẵn sàng thưởng thức ngay: Không cần chế biến.

Quy cách: Túi hút chân không

Bảo quản: Giữ lạnh (0-4°C). Không cấp đông.

Giá: 300,000 VND / kg + VAT

Cá cơm ngâm giấm kiểu Tây Ban Nha



Cá cơm trắng tươi từ Ninh Thuận, được ngâm ủ tỉ mỉ trong hỗn hợp giấm chuẩn xác và bảo quản trong dầu ô liu nguyên chất (EVOO).

Cá đã được cấp đông siêu tốc trong quá trình chế biến để đảm bảo vệ sinh tối đa và an toàn cho việc ăn trực tiếp, tuân thủ các tiêu chuẩn thực phẩm cao cấp quốc tế.

Sẵn sàng thưởng thức ngay: Không cần chế biến. Dùng lạnh.

Gợi ý trình bày: Dùng lạnh, rắc thêm tỏi băm tươi, ngò tây và dùng kèm với khoai tây chiên giòn.

Quy cách: Túi hút chân không

Bảo quản: Giữ lạnh (0-4°C). Không cấp đông.

Giá: 330,000 VND / kg + VAT

*Món hầm Tây Ban
Nha đặc trưng*

Hương vị di sản, hầm
chậm bằng cả tâm huyết

Callos a La Madrilen

Món hầm lòng bò kiểu Madrid với xúc xích Chorizo Tây Ban Nha và móng giò heo.



Món hầm truyền thống kiểu Madrid: Lòng bò và móng giò heo mềm mại được hầm chậm trong sốt đậm đà từ các loại gia vị Tây Ban Nha chính hiệu. Hoàn thiện với xúc xích Chorizo thủ công tạo nên hương vị xông khói, mạnh mẽ và đậm chất di sản.

Sẵn sàng thưởng thức ngay: Đã được nấu chín và nêm nếm hoàn chỉnh. Cách hâm nóng: Lấy sản phẩm ra khỏi túi hút chân không và cho vào nồi.

Quy cách: Túi hút chân không

Giá: 440,000 VND / kg + VAT

Judias Pintas

Đậu Pinto, ba chỉ heo và xúc xích Chorizo thủ công.



Đậu Pinto được hầm chậm cho đến khi mềm mại, hòa quyện cùng xúc xích Chorizo Tây Ban Nha thủ công và thịt ba chỉ heo. Một công thức truyền thống đậm đà, mang đến hương vị xông khói sâu lắng và ấm áp.

Sẵn sàng thưởng thức ngay: Đã được nấu chín và nêm nếm hoàn chỉnh. Cách hâm nóng: Lấy sản phẩm ra khỏi túi hút chân không và cho vào nồi.

Quy cách: Túi hút chân không

Giá: 350,000 VND / kg + VAT

Món hầm đậu gà, cải bó xôi và sườn heo Duroc Tây Ban Nha



Đậu gà, sườn heo Duroc Tây Ban Nha và cải bó xôi tươi được hầm chậm trong nước dùng truyền thống. Hoàn thiện tại bếp của chúng tôi với ớt bột Paprika Tây Ban Nha.

Sẵn sàng thưởng thức ngay: Đã được nấu chín và nêm nếm hoàn chỉnh. Cách hâm nóng: Lấy sản phẩm ra khỏi túi hút chân không và cho vào nồi.

Quy cách: Túi hút chân không

Giá: 380,000 VND / kg + VAT

Cách thức đặt hàng

Đặt hàng qua Zalo hoặc
Điện thoại: 0773775169

- Xác nhận đơn hàng: Đơn hàng sẽ được xử lý sau khi thanh toán chuyển khoản được xác nhận.
- Phương thức thanh toán: Chúng tôi ưu tiên hình thức Chuyển khoản ngân hàng
- Đơn hàng thanh toán tiền mặt: Để thanh toán bằng tiền mặt hoặc nhận hàng trực tiếp tại nhà hàng, vui lòng liên hệ trực tiếp với chúng tôi
- Miễn phí giao hàng cho đơn hàng từ 1.000.000 VND trở lên.

Bank Transfer Details

Account Name: CT TNHH GRADO INSPIRED

Account Number: 1055074728

Bank: VCB THU THIEM - PGD THAO DIEN

