

Disfruta el sabor de estas fiestas con COLANTA



Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad LEY 124 DE 1994.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud LEY 30 DE 1986.

Carnes de Temporada



Exquisito Lomo de cerdo de primera calidad.

Extramagro.
Buena fuente de proteína.
Libre de grasas trans.

Presentación: Tajado x 500 g
Código: 6316 (10 tajadas)

\$18.550
Incluye salsa

Lomo de cerdo ahumado tajado - premium

Jamón de cerdo buffet - seleccionado

Disfruta tus mejores momentos con nuestro delicioso Jamón de cerdo tipo Buffet.

Magro.
Bajo en grasa.
Libre de grasas trans.
Bajo en colesterol.
Buena fuente de proteína.

Presentación: Tajado x 500 g
Código: 7555 (10 tajadas)

\$17.850
Incluye salsa



Carnes de Temporada



Deléitate con el placentero sabor de nuestro pernil extramagro de cerdo.

Bajo en grasa.
Libre de grasas trans.
Buena fuente de proteína

Presentaciones:

a) 800 g b) 1.5 kg
c) 800 g tajado d) 500 g tajado

Códigos:

a) 6335 (16 porciones aprox.)
b) 6333 (30 porciones aprox.)
c) 6337 (16 tajadas)
d) 6339 (10 tajadas)

a) \$28.900 b) \$49.200
c) \$29.800 d) \$19.500

Incluye salsa / Pernil de 1.5 kg incluye 2 salsas

Pernil de cerdo - premium

Pollo relleno - premium

Exquisito pollo relleno con uvas pasas y champiñones.

Extramagro.
Bajo en grasa.
Libre de grasas Trans.
Alto en proteína.

Presentación: 1.5 kg
Código: 6396 (30 porciones aprox.)

\$45.600
Incluye 2 salsas



Carnes de Temporada



Delicioso lomo de cerdo con trozos de piña y uvas pasas

Magro.
Libre de grasas Trans.
Buena fuente de proteína.

Presentación: Tajado x 500 g
Código: 6315 (10 tajadas)

\$18.550
Incluye salsa

Cañón tropical tajado - premium

Pollo relleno tajado - premium

Excelente selección de pechugas de pollo rellenas con uvas pasas, champiñones, trozos de piña y pimentón.

Extramagro.
Bajo en grasa.
Bajo en colesterol.
Libre de grasas Trans.
Buena fuente de proteína.

Presentación: Tajado x 500 g
Código: 6393 (10 tajadas)

\$18.550
Incluye salsa



Sabe más.
Sabe a campo

Carnes de temporada



Rica combinación de distintos tipos de chorizos: Italiano, champiñones, jalapeño, santarrosano, temera y campesino.

Presentación: 600 g
(12 unidades, 2 de cada referencia x 50 g c/u.)
Código: 7239

\$15.000

Mix de chorizos

Cárnicos para BROCHETAS Precocidos

Deliciosa selección de sabores Colombianos para que acompañes tus reuniones y asados, butifarra, morcilla, chorizos con temera, campesino, Santarrosano y jalapeño. Incluye pinchos para que armes tus brochetas a tu gusto.

Presentación: 600 g (24 unidades, 4 de cada referencia x 25 g c/u.)
Código: 7258 (podrás realizar hasta 6 brochetas)

\$12.500



Ideal para tus asados



Sabe más.
Sabe a campo

Carnes de temporada



Exquisita tradición para acompañar tus momentos.

Ideal para picar.
Alta en Hierro.
Buena fuente de proteína.

Presentación: 300 g (20 und.)
Código: 7274

\$4.200

Black Pudding

Chorizo cóctel navideño - premium

Original chorizo con temera, delicioso sabor tradicional.

Buena fuente de proteína.

Presentación: 500 g (33 und.)
Código: 7244

\$13.050



Sabe más.
Sabe a campo

Quesos Madurados



Queso madurado, duro, graso.
Origen: Italia
Usos recomendados: Muy usado para gratinar y condimentar platos, principalmente de origen italiano. Combina bien con diversos aperitivos y ensaladas.
Maduración: Mínimo 2 meses.
Presentación: Cuña 180 g aprox.
Código: 1977

Precio por gramo:
\$42,0

Precio total según el peso de la cuña

Tipo Pecorino

Tipo Tilsit

Queso madurado, semiduro, graso.
Origen: Suiza.
Usos recomendados: Ideal para preparar raclette, sándwiches calientes, tablas de queso, pasabocas. Va con cualquier vino afrutado; además combina bien con cerveza, principalmente con las oscuras.
Maduración: Mínimo 3 meses.
Presentación: Cuña 180 g aprox.
Código: 1953

Precio por gramo:
\$43,80

Precio total según el peso de la cuña



Quesos Madurados



Queso madurado, semiduro, graso.
Origen: Colombia.
Usos recomendados: Ideal para la preparación de comidas rápidas, para complementar tablas de Queso y Cárnicos. Combina muy bien con cervezas premium, también armoniza de una forma homogénea con los vinos blancos y tintos.

Maduración: 1.5 meses.
Presentación: a) 250 g b) 475 g
Código: a) 1991 b) 1990

a) \$11.450
b) \$18.800

Queso Cincuentenario

Tipo Manchego

Queso madurado, semiduro, graso.
Origen: España.
Usos recomendados: Infaltable en las tablas de quesos. Es excelente como entrada ó pasaboca, acompañado de aceitunas, pan y fruta. Marida muy bien con vinos tinto de la Rioja

Maduración: Mínimo 2 meses a 9 meses.
Presentación: Cuña 140 g aprox.
Código: 1964

Precio por gramo:
\$68,50



Quesos Madurados



Queso madurado, semiduro, graso.
Origen: Estados Unidos.
Usos recomendados: Es considerado un queso comodín ya que debido a su versatilidad se puede acompañar con gran variedad de comidas y bebidas.

Maduración: 2 meses.
Presentación: a) 250 g b) 475 g
Código: a) 1968 b) 1966

a) \$11.450
b) \$18.800

Monterey Jack

Tipo Parmesano

Queso madurado, duro, semigraso.
Origen: Italia.
Usos recomendados: Ideal para acompañar toda clase de pastas, papas calientes, preparaciones gratinadas como lasañas, tablas de queso.

Maduración: 12 meses.
Presentación: Cuña 500 g aprox.
Código: 1906

Precio por gramo:
\$48,0

Precio total según el peso de la cuña



Quesos Madurados



Queso madurado, semiduro, graso.

Origen: Italia.

Usos recomendados: Es ideal para utilizar en recetas que requieran hornear y gratinar. Para acompañar vinos suaves cuando el queso está fresco y con vinos fuertes cuando es madurado.

Maduración: Mínimo 2 meses.

Presentación: En rodaja de 115 g aprox.

Código: 1940

Precio por gramo:
\$53,35

Precio total según el peso de la cuña

Provolone

Tipo Gruyere

Queso madurado, duro, graso.

Origen: Suiza.

Usos recomendados: Ideal para preparar fondue de quesos, tablas de quesos, pasabocas y montaditos entre otros.

Maduración: Mínimo 2 meses.

Presentación: Cuña 180 g aprox.

Código: 1955

Precio por gramo:
\$49,30

Precio total según el peso de la cuña



Quesos Madurados



Queso madurado, duro, graso.

Origen: Colombia.

Usos recomendados: Se destaca como base para la elaboración de fondue, sirve para rallar, para tablas de queso, para combinar con carnes y frutas, elaborar pasabocas y realzar el sabor de las salsas. Se recomienda acompañarlo con vinos blancos y tintos joven

Maduración: Mínimo 2 meses.

Presentación: Cuña 180 g aprox.

Código: 1946

Precio por gramo:
\$43,80

Precio total según el peso de la cuña

Enterrerios

Tipo Ibérico

Queso madurado, duro, graso.

Origen: España.

Usos recomendados: Acompaña muy bien embutidos como el jamón serrano, chorizo español, es considerado un queso de mesa, pero también se puede emplear en la cocina para emplear carnes rojas, maridar con vinos tintos.

Maduración: Mínimo 2 meses.

Presentación: Cuña 140 g aprox.

Código: 1971

Precio por gramo:
\$65,8

Precio total según el peso de la cuña



Quesos Madurados



Queso madurado, duro, graso.

Origen: Inglaterra.

Usos recomendados: Queso que funde fácilmente, se puede usar para comidas rápidas, es un buen complemento de picadas y ensaladas.

Maduración: Mínimo 3 meses.

Presentación: Cuña 180 g aprox.

Código: 1960

Precio por gramo:
\$42,5

Precio total según el peso de la cuña

Tipo Cheddar

Queso Mozzarella de Búfala

Queso madurado, semiduro, graso.

Origen: Estados Unidos.

Usos recomendados: Su uso va desde ensaladas, hasta las pizzas, pasando por las carnes y verduras. La incorporación de este queso, en cualquier preparación, enriquece nutritivamente cada plato.

Maduración: 2 meses.

Presentación: a) 250 g b) 475 g

Código: a) 2013 b) 2012

a) \$6.650
b) \$11.350



Quesos Madurados



(Edición navideña)
Queso madurado, semiduro, graso.
Origen: Holanda.
Usos recomendados: Producto muy versátil en la cocina, se puede utilizar para la preparación de sándwiches, tablas de queso, ensaladas, papas al horno. Va muy bien con vinos blancos.

Maduración: Mínimo 2 meses.
Presentaciones: a) 250 g b) 475 g
Códigos: a) 1782 b) 1781

a) \$11.550
b) \$19.100

Holandés tipo Gouda

Tipo Emmental

(Edición navideña)
Queso madurado, semiduro, graso.
Origen: Holanda.

Usos recomendados: Ideal para preparar fondue de quesos, tablas de quesos, cordón blue, pasabocas y canapés entre otros

Maduración: Mínimo 2 meses.
Presentación: Cuña 180 g aprox.
Código: 1951

Precio por gramo:
\$51,0

Precio total según el peso de la cuña



Untables y aceite



Queso madurado, semiduro, graso.

Origen: Estados Unidos.
Usos recomendados: Para acompañar galletas, pasabocas y toda clase de panes. Ideal en la preparación de sandwiches, dips, cheese cake, con mermeladas.

Maduración: 2 meses.
Presentación:
a) 250 g b) 475 g
Código:
a) 2520 b) 2515

a) \$3.400
b) \$5.650

Queso Crema

Aceite de Oliva extra virgen

Origen: Rioja España.
El aceite de oliva virgen extra MONTEFRÍO®, es un producto muy utilizado en la gastronomía por su suave sabor y por las múltiples propiedades que tiene para la salud y la belleza, es virgen porque en su elaboración no ha mantenido contacto en ningún momento con productos químicos.

Presentación: 250 ml
Código: 8925
\$15.450



Anchetas Navideñas

Ancheta Emoción

Placentera selección de sabores para compartir en estas celebraciones.

Contiene: Vino tinto por 750 ml, queso Holandés por 250 g, arequipe por 250 g, lomo de cerdo ahumado tajado por 500 g, queso para asar por 250 g, salchicha viena en lata por 150 g, leche condensada por 300 g, paquete cármicos para brochetas por 600 g, litron pack de leche entera por 1.050 ml, natilla por 370 g, plegadiza de galletas Colombina por 200 g.

Empaque: Caja plástica stacker o fortex (según disponibilidad de inventario, el color de la tapa puede variar, útil para diferentes usos).

Código: 391Z

\$97.000

Indígen de referencia.
COLANTA podrá reemplazar alguno de los productos de la ancheta, por uno equivalente en precio y presentación en caso de agotamiento de inventario.



Anchetas Navideñas

Deliciosos productos para darle sabor a cada instante.

Contiene: Caja de natilla por 370 g, manjar blanco por 250 g, leche condensada por 300 g, lomo de cerdo ahumado tañado por 500 g, queso para asar por 250 g, bolsa de galletas Colombine por 150 g.

Empaque: Caja plástica saliente, útil para diferentes usos.

Código: 391X

\$48.000

Indígena de referencia.

Ancheta Ilusión

COLANTA podrá reemplazar alguno de los productos de la ancheta, por uno equivalente en precio y presentación en caso de agotamiento de inventario.

Ancheta Tradición

Excelentes sabores tradicionales para deleitar en estas fiestas.

Contiene: Queso Holandés por 250 g, arequipe por 250 g, chorizo con ternera tipo cocido por 300 g, bolsa de galletas Colombine por 150 g.

Empaque: Bolsa translúcida con impresión de festividad.

Código: 391W

\$26.000

Indígena de referencia.



Anchetas Navideñas

Ancheta Sensación

Selecciona combinación de sabores para disfrutar cada momento.

Contiene: Vino tinto por 750 ml, queso Cincuentenario por 475 g, arequipe por 500 g, cañón tropical tañado por 500g.

Empaque: Selecta caja de madera.

Código: 391Y

\$75.000

Indígena de referencia.
COLANTA podrá reemplazar alguno de los productos de la ancheta, por uno equivalente en precio y presentación en caso de agotamiento de inventario.



Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad LEY 124 DE 1994.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud LEY 30 DE 1986.

Vinos

Cava Brut MONTEFRÍO® Rioja España
Especial para acompañar carnes blancas, quesos, frutas y postres.
Se aconseja servir a 16°C.
750 ml. Código: 8848. Precio \$ 26.400

MONTEFRÍO® Blanco Rioja España
Ideal para todo tipo de quesos frescos, pescados, mariscos y carnes blancas.
Se aconseja servir a una temperatura de 8°C.
750 ml. Código: 8347. Precio \$ 20.350

MONTEFRÍO® Rosado Rioja España
Va muy bien con todo tipo de carnes rojas y quesos, especialmente semimadurados. Se aconseja servir a una temperatura de 16°C.
750 ml. Código: 3787. Precio \$ 20.300

MONTEFRÍO® Tinto Rioja España
Va bien con todo tipo de carnes y quesos suaves. Se aconseja servir a 16°C.
750 ml. Código: 8348. Precio \$ 20.350

MONTEFRÍO® Crianza Rioja España
Acompaña tus carnes rojas o quesos como el Holandés tipo Gouda.
Se aconseja servir a una temperatura de 16°C.
750 ml. Código: 8349. Precio \$ 28.250

MONTEFRÍO® Reserva Rioja España
Va muy bien con todo tipo de carnes rojas y quesos, especialmente madurados. Se aconseja servir a una temperatura de 16°C.
750 ml. Código: 8661. Precio \$ 56.100



Producto de España

VINOS
Montefrío®
RIOJA



Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad LEY 124 DE 1994.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud LEY 30 DE 1986.

Postres y Dulces



Vive dulcemente esta Navidad con el tradicional sabor del arequipe COLANTA.

Presentaciones:

- a) 250 g
- b) 500 g

Códigos:

- a) 4010
- b) 4005

- a) \$4.000
- b) \$7.000

Arequipe

Manjar Blanco

Disfruta Los mejores momentos de la Navidad con el verdadero manjar.

Presentación: 250 g
Código: 4091

\$4.000



Combos navideños



Deliciosa combinación que endulza estas festividades.

Presentación: Manjar blanco y queso Holandés tipo Gouda navideño x 250 g c/u.

Código: 9952

\$14.350

Combo Placer

Combo Tentación

Irresistible combinación para compartir en estas fechas especiales.

Presentación: Arequipe y queso Holandés tipo Gouda navideño x 250 g c/u.

Código: 9976

\$14.350



Combos y Enlatados



Inigualable combinación que engalana tus celebraciones.

Presentación: Pernil de cerdo ahumado tajado x 500 g y queso Monterey Jack x 250 g.

Código: 6338

\$29.400

Combo Celebración

Línea Verde

La manera más práctica y natural de acompañar tus mejores recetas.

- Presentación:
- a) Arveja 300 g.
 - b) Arveja y zanahoria 300 g.
 - c) Ensalada de legumbres 300 g.

Códigos: a) 3610, b) 3611, c) 3612

- a) \$2.400
- b) \$2.600
- c) \$2.600



Enlatados



Deliciosa salchicha para disfrutar en cualquier lugar.

Por las características de su empaque es ideal para regalar en anquetas.

Presentación: Lata x 150 g
Código: 3601

\$2.900

Salchicha tipo viena

Fríjoles Antioqueños

Exquisitos frijoles antioqueños en 3 diferentes presentaciones (con chorizo campesino, chorizo jalapeño y salchicha WEST®), para disfrutar al instante.

Presentación: Lata x 580 g

Códigos:

- a) 3602 (chorizo jalapeño)
- b) 3603 (chorizo campesino)
- c) 3604 (salchicha WEST®)

\$5.400



Mezclas



Natilla

Mezcla lista para preparar el pastel más tradicional en navidad.

Se recomienda preparación con leche COLANTA*

Presentación: Caja 370 g
Código: 9121

\$4.700

Mezcla para preparar buñuelos, compañeros ideales de la natilla.

Se recomienda preparación con queso COLANTA*

Presentación: Caja 350 g
Código: 9122

\$4.700

Buñuelos



COLANTA podrá reemplazar alguno de los productos de la anqueta, por uno equivalente en precio y presentación en caso de agotamiento de inventario.

Los precios incluyen IVA.

Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Los productos no incluyen los elementos de decoración, ni acompañamientos o vajillas de las fotos y están sujetos a disponibilidad en los inventarios.

Armenia: (6) 740 58 80, Barranquilla: (5) 347 86 80, Cali: (2) 435 82 33, Cereté: cel: 315 519 22 07 - 300 719 25 64, Bogotá: (1) 822 30 00, Manizales: (6) 874 27 07, Medellín: (4) 445 70 00, Pereira: (6) 332 17 11, Cartagena: (5) 661 91 12, Valledupar: (5) 584 07 24, Ibagué: 313 680 46 84 - 315 428 97 34, Villavicencio: (8) 682 67 67 - (8) 682 43 07, Santander: (7) 691 05 45.

Servicio al cliente: 01 8000 94 41 41/www.colanta.com



Sabe más.
Sabe a campo

Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad LEY 124 DE 1994.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud LEY 30 DE 1986.