



Guía de
**RECURSOS
ALIMENTARIOS**
de
CHICLANA



Delegación de
Fomento
AYUNTAMIENTO DE CHICLANA



Asociación de
Empresarios
de Chiclana

Guía de
**RECURSOS
 ALIMENTARIOS**
 de
CHICLANA



ÍNDICE

Índice	_____	02
Saluda del Alcalde	_____	04
Saluda del Presidente	_____	06
Introducción	_____	07

01	Autoservicio EL CALVARIO	_____	09
02	Autoservicio JOSÉ LUIS MARCOS		
03	BLAS MUÑOZ		
04	Carnicería - Charcutería Artesana SAN ANTONIO		10
05	Carnicería ALFONSO		
06	Carnicería AURORI		
07	Carnicería CASTILLO	_____	11
08	Carnicería DANI		
09	Carnicería JUAN QUINTERO		
10	Carnicería & Charcutería MORALES	_____	12
11	Carnicería SÁNCHEZ		
12	Carnicería-Bar SAUCEDO		
13	Supermercado EL PASO	_____	13
14	Carnicería JIMÉNEZ		
15	Carnicería EL COLINERO		
16	Carnicería EL MOSQUITO	_____	14
17	Carnicería EL RINCONCITO DE PEPITO		
18	Carnicería FRANCISCO ALCÁNTARA		
19	Carnicería NOELIA ARIZA	_____	15
20	Carnicería PACO RENDÓN BUTRÓN		
21	Carnicería - Charcutería PEPA		
22	Fábrica de Embutidos LA CAMPERA	_____	16
23	Embutidos LOS CHICLANEROS		



Delegación de
 Fomento
 AYUNTAMIENTO DE CHICLANA



Asociación de
 Empresarios
 de Chiclana



24	Quesos LOS HARDALES _____	19	36	Panificadora M. BUTRÓN _____	29
25	MARISCOS DAVID _____	19	37	Pastelería Panadería LA CREMITA	
26	Salinas BARTIVÁS _____	21	38	Horno LA ESPAÑOLA	
27	Centro de RECURSOS AMBIENTALES		39	Obrador LA MEDINA DE TETUÁN _____	30
28	Esteros MANGUITA _____	23	40	Panadería ARAGÓN	
29	Esteros MOLINERA SUR		41	Panadería JOSÉ BUTRÓN	
30	Esteros JUAN CHAVES VERDUGO		42	Pastelería LA ABEJA MAYA _____	31
31	Bodegas PRIMITIVO COLLANTES _____	25	43	Pastelería LA ARTESANA	
32	Bodegas SANATORIO		44	Pastelería LA CASA DE LAS TARTAS	
33	Bodegas VÉLEZ		45	VUALÁ by SANPIER _____	32
34	S.C.A. UNIÓN de VIT. CHICLANEROS _____	26	46	Empanadería ANTONIA BUTRÓN	
35	Cervezas BLANCA Y VERDE _____	27	47	Pastelería LA ALEMANA	
			48	Pastelería ROSARIO _____	33
			49	Pastelería SANTA ANA	
			50	Panificadora DORANTES	
			51	Pastelería Panadería LA BARROSA _____	34
			52	Panadería LUÍS BUTRÓN	
			53	Monjas AGUSTINAS RECOLETAS	
			54	Heladería Artesanal Italiana EMOZIONI ____	35
			55	Heladería Italiana SOLELUNA	



Guía de
**RECURSOS
ALIMENTARIOS**
de
CHICLANA



SALUDO DEL ALCALDE

LA IMPORTANCIA DE LOS ESTÁNDARES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO.

Durante los últimos años, este Ayuntamiento viene trabajando en estándares como marcas de calidad garantizada, indicación geográfica protegida, e incluso trabajando en las diferentes posibilidades que se presentan en determinados productos con denominación de origen.

Desde esta ayuntamiento, se ha trabajado en la indicación geográfica protegida de un producto cárnico nuestro como es la "Butifarra de Chiclana", además de las marcas de garantía de calidad de "Pescado de Estero Tradicional" y "Langostino de Chiclana".

Los estándares de producción, de calidad y de responsabilidad social-ambiental se han convertido en los últimos años en el talón de aquiles de los productores primarios a nivel global.

Las rigurosas normativas, los complejos procesos y las recurrentes auditorías para la certificación, han originado que este término tenga una cierta connotación negativa para los agricultores, ganaderos y acuicultores. A tal grado que en muchas ocasiones son entendidos por el gremio como grandes obstáculos operativos y comerciales en perjuicio del sector. Cuando en realidad su esencia y su razón de ser, significan todo lo contrario.

En primer lugar, porque los estándares son herramientas muy poderosas que nos ayudan a impulsar la innovación y aumentar la productividad; el comprender las nuevas realidades y tener la capacidad de reaccionar al cambio de manera oportuna (sobre todo en escenarios inciertos como en el que vivimos en la actualidad) es parte de los grandes beneficios que ofrece trabajar bajo un estándar.

En segundo lugar, porque los estándares son procesos de mejora continua que nos permiten optimizar nuestros recursos y asegurar la sostenibilidad de nuestros cultivos; Lo cual representa una gran ventaja competitiva, en un mundo donde los recursos naturales son cada vez más limitados.

En tercer lugar, porque los estándares nos permiten asegurar la sostenibilidad de los alimentos a través de la medición y el análisis de datos, y nos facilitan la implementación de prácticas de responsabilidad social-ambiental a través de la creación de protocolos y prácticas internas; dos temas de gran importancia para la agenda global 2030.

En resumen, los estándares locales, nacionales e internacionales son creados con el fin de garantizar a la sociedad, que los productos, servicios y sistemas agrícolas son seguros, confiables, sostenibles y socialmente responsables.

Por esta razón, la Organización Mundial del Comercio (OMC) afirma que los estándares fueron desarrollados para mejorar:

1. La calidad de vida de las personas.
2. La calidad de los productos y de los servicios.
3. La eficiencia en el uso de los recursos.
4. Las Condiciones comerciales

Para finalizar, me gustaría añadir que los estándares cumplen un propósito muy importante para la agricultura, la ganadería y la acuicultura, para la seguridad alimentaria y para el comercio local, e internacional en general. Lo cual hace de uso y aplicación una tarea obligada para el agricultor del siglo XXI y en nuestra localidad seguiremos trabajando en esta línea para que ningún productor se quede atrás.



José María Román Guerrero
Alcalde de Chiclana de la Frontera

SALUDO DEL PRESIDENTE

El sector agroalimentario ha desempeñado un papel clave en el conjunto de la economía y el desarrollo de Chiclana, ocupando el primer lugar durante largos periodos de tiempo y siendo una pieza fundamental en la cadena alimentaria. Este sector, a nivel local, ha ido creciendo en reputación e importancia gracias a las calidades que atesora y a la gran diversidad de productos existentes. Chiclana es un municipio rico en producción agroalimentaria artesanal elaborada de forma tradicional, pero que ha sabido ir adaptándose a los nuevos hábitos de consumo y sistemas productivos, siempre sin perder su esencia.

La Asociación de Empresarios de Chiclana y el Excmo. Ayuntamiento de Chiclana, a través de la Delegación de Fomento, contribuyen con este proyecto a dar notoriedad a la producción local con la finalidad de mejorar su posicionamiento y ganar prestigio a nivel local y provincial y, además, poner en valor su calidad, sus características, su historia y su diversidad con el propósito de cooperar con el fortalecimiento económico de nuestro municipio y darle relevancia a partir del conocimiento de todo lo que supone. Esta actuación está convenida dentro del Convenio de Colaboración firmado entre la Asociación de Empresarios de Chiclana y el Excmo. Ayuntamiento de Chiclana para la ejecución y desarrollo de medidas excepcionales, con motivo de la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el Covid-19 y encaminadas a la reactivación económica del tejido empresarial de Chiclana de la Frontera.

Los empresarios debemos unir nuestras fuerzas para progresar conjuntamente ya que somos el motor del crecimiento económico, de la creación de empleo y riqueza y del bienestar social. Nuestra Asociación, a la cual represento, apoya y promueve iniciativas que siempre aporten valor a nuestro tejido empresarial, tan importante para el desarrollo socioeconómico del municipio.



Por último, agradecer a las empresas colaboradoras el esfuerzo y pasión que dedica día a día para que su producción sea única e inimitable en este mercado, que cada vez es más competitivo y difícil de mantenerse, y mantengan el nombre de Chiclana de la Frontera en el mapa de la excelencia, de la gastronomía y de la calidad.

El proyecto "Guía-Folleto de productores locales" ha sido desarrollado a través del trabajo en equipo de todos los productores, que aportando mucha ilusión e inmensas ganas, han querido sumarse al cariño que se merece este sector económico primario que tanto prestigio le ha dado a nuestra ciudad.

Antonio Junquera Vela
Presidente Asociación de Empresarios de Chiclana

INTRODUCCIÓN

Con la finalidad de promover el tejido empresarial local mediante la puesta en valor de los productos agroalimentarios autóctonos, la Asociación de Empresarios de Chiclana de la Frontera, ente multisectorial y consolidado en el mercado, conjuntamente con la Delegación de Fomento del Excmo. Ayuntamiento de Chiclana de la Frontera pone en marcha una **“Guía-Folleto de productores locales”** con la finalidad de dar notoriedad al producto local y poner en valor su calidad y tradición.

La Asociación de Empresarios de Chiclana entidad de referencia para el empresario chiclanero e impulsor de acciones que hacen crecer y fortalecer la economía de nuestro municipio, apuesta e impulsa esta actuación con el objetivo de fortalecer este sector tan importante para el desarrollo económico de nuestro municipio.

A continuación, se presenta una guía con los productores locales que han autorizado a publicar sus datos y participar de manera voluntaria, divididos en sectores de actividades como la Sal, Pescado de Estero, Panadería y Repostería Artesanal, entre otros. Esta guía tiene como objetivo de informar a los usuarios de cuáles son los productos locales existentes y de quiénes los producen.



EMBUTIDOS de CHICLANA

Chiclana cuenta con una exquisita gastronomía muy apreciada por el visitante. El ciudadano, local y extranjero, puede degustar una excelente variedad de embutidos elaborados a través de la receta totalmente de trascendencia familiar y mediante un procedimiento artesanal. Los industriales locales ofrecen productos muy especiales como la butifarra, los chicharrones, el chorizo, la morcilla, la longaniza, el lomo en manteca y la manteca de cerdo (colorá y blanca) que son únicos y extraordinarios. Estos productos, año tras año, van adquiriendo prestigio y notoriedad en nuestro municipio, tal es así, que el Excmo. Ayuntamiento de Chiclana ha celebrado en estos últimos años fiestas teniendo como protagonista “El Chicharrón chiclanero”.



Autoservicio EL CALVARIO

1

Contacto: Javi ó Mario
 Dirección: C/ Calvario, nº 33
 Telf.: 617 028 151 / 674 793 138

- Butifarra
- Longaniza
- Chorizo
- Morcilla
- Chicharrones
- Chicharrón Especial
- Carne Mechada
- Especialidad de la casa: Chicharrón relleno de Longaniza
- Manteca Colorá
- Manteca Blanca
- Lomo en Manteca
- Zurrapa de Chicarrones
- Carne al Toro
- Carne al Pedro Jiménez (Carrillada)
- Cocido de Menudo



Autoservicio JOSÉ LUIS MARCOS

2

Contacto: José Luis Marcos Vargas
 Dirección: Carretera El Marquesado, km 1
 Telf.: 956 406 285
 Mail: ventaelpinochiclana@hotmail.com

Productos típicos de Chiclana, elaborados artesanalmente con las mejores materia primas.



BLAS MUÑOZ

3

Contacto: Francisco Manuel Muñoz Morales
 Dirección: Mercado Local de Abastos. Puesto C15
 Telf.: 686 418 839
 Mail: blaslosmejoreschicharrones@gmail.com

- Chicharrones
- Butifarra de Cerdo
- Butifarra de Pollo
- Morcilla
- Longaniza
- Riñones al Jerez
- Redondo de Ternera
- Carne al Toro



CARNICERÍA
CHARCUTERÍA
ARTESANA

San Antonio



Carnicería - Charcutería Artesana SAN ANTONIO

4

Contacto: José Mateo Mota
Dirección: Urb. Huerta el Retortillo, bq 1
Telf.: 606 646 715
Mail: jose.mamo@hotmail.com
RRSS: facebook.jose.mateomota

Elaboración propia de productos tradicionales, productos artesanales de charcutería y platos cocinados por encargo, todo ello elaborado con las mejores materias primas de la zona.

Chicharrones, Butifarra, Chorizo, Pollo relleno, Salchichas, Rabo de Toro, Cocido de Berza, entre otros.

Carnicería ALFONSO

5



Contacto: Alfonso Vela Polanco
Dirección: Callejón de los Frailes, nº27
Telf.: 647 087 065
Mail: carniceria-alfonso@hotmail.es

Carnes selectas de ternera, cerdo, recova.
Elaboración propia de embutidos tradicionales de Chiclana, precocinados caseros y hamburguesas.

Carnicería AURORI

6

Contacto: Juan José Ariza
Dirección: Calle Pintor Valdés Leal, nº29
Telf.: 956 401 632
Mail: juanjoariza@gmail.com

- Butifarra
- Morcilla
- Chorizo
- Chicharrones
- Longaniza





CARNICERÍA **CASTILLO**

Carnicería CASTILLO

7

Contacto: Antonio Ruiz
 Dirección: Mercado de Abastos. Puestos C9 y C10
 Telf.: 663 306 963
 RR.SS.: Facebook Antonio Ruiz

Elaboración de Carne Mechada, Codillo, Chicharrones, Lomo en manteca...



Carnicería DANI

8

Contacto: Daniel Verdugo Sánchez
 Dirección: Bda. María Auxiliadora, n°24
 Telf.: 678 624 792
 Mail: danielverdugosanchez@hotmail.com

Cerdo y ternera de la zona.
 Chicharrones, butifarra, morcilla y precocinados de elaboración propia.



Carnicería JUAN QUINTERO

9

Contacto: David Alcántara Verdugo
 Dirección: Mercado de Abastos. Puestos C11 y C12
 Telf.: 956 400 814
 Mail: davidalcantaraverdugo@gmail.com

- Butifarra
- Longaniza
- Chicharrones chicos
- Chicharrones Especiales
- Manteca Blanca
- Manteca Colorá
- Morcilla



Carnicería
Morales

Carnicería & Charcutería MORALES

10

Contacto: Ángel Morales García
Dirección: C/ La Vid, esq. Terral, edif. Espinel, bajo 1B
Telf.: 637 522 898
Mail: carniceriacharcuteriamorales@gmail.com

- Butifarra
- Chicharrones
- Chorizo Parrillero
- Manteca Colorá
- Morcilla de Cebolla

Carnicería SÁNCHEZ

11

Contacto: Javier Sánchez
Dirección: Callejón de Los Frailes, local 1
Telf.: 856 117 736 / 620 133 193
Mail: carniceriasanchezchiclana@gmail.com
Facebook: Carnicería Sánchez
Instagram: [carniceria_sanchez_chiclana](https://www.instagram.com/carniceria_sanchez_chiclana)

- Chicharrón de Chiclana
- Chicharrón Especial
- Mantecas,
- Butifarra de Chiclana
- Morcilla
- Longaniza
- Chorizos



Carnicería - Bar SAUCEDO

12

Contacto: Juan Saucedo Díaz
Dirección: Avda. de la Libertad ,32 (Bda. Panzacola)
Telf.: 956 404 126
Mail: carniceriasaucedo@gmail.com

Especialidad en chicharrones y embutidos de Chiclana, como Butifarras, Longanizas y Morcilla





Supermercado **El Paso**

*Especialidad en
Pata al Horno y
Chicharrones calientes*



Supermercado EL PASO

13

Contacto: Juan Antonio Butrón Morales
Dirección: Avda. del Trabajo, nº2
Telf.: 635 658 128
Mail: supermercadoelpaso@gmail.com

Preparados cárnicos: Pata Ibérica al Horno, Carne Mechada, Chicharrones pequeños, Chicharrones al corte, Lomo de Cerdo de castaña al horno, Pastel de Carne, Butifarras, Mantecas (Blanca y Colorá).
Precocinados varios: San Jacobo, Manolitos, Filetes Rusos, Bombitas Picantes, Especialidades en Hamburguesas, Croquetas caseras ...

Carnicería JIMÉNEZ

14

Contacto: Carmelo Jiménez
Dirección: Avda. del Comercio, s/n
Telf.: 956 401 158
Mail: rosariosanchezpedrero@gmail.com
Facebook: Carnicería Carmelo Jimenez

- Chicharron especial al horno
- Chorizo
- Precocinados

Carnicería EL COLINERO

15

Contacto: Blas Ramírez Galindo
Dirección: C/ Capote Esq. Fuenteamarga
Telf.: 680 360 038
Mail: blasana_2@hotmail.com
Facebook: bar carniceria el colinero

Nuestro productos son artesanales y tradicionales. Entre ellos destacan los Chicharrones, Butifarra, Morcilla y Precocinados Caseros.



Carnicería EL MOSQUITO



Carnicería EL MOSQUITO

16

Contacto: Antonio Tocino
 Dirección: Calle Conchaespina, nº8
 Telf.: 956 531 151 / 617 729 630
 Mail: ajtocinot@gmail.com
 Facebook: Carnicería el Mosquito

Elaboración propia de Butifarra, Morcilla y Chicharrones.



Carnicería EL RINCONCITO DE PEPITO

17

Contacto: José Antonio Melendez Pizones
 Dirección: Calle de la Posada, s/n
 Telf.: 956 533 161 / 606 649 716
 Mail: rinconcitodepepito@gmail.com

- Chicharrones
- Chicharrones Especiales
- Butifarra
- Morcilla
- Longaniza
- Chorizo
- Manteca Colorá



Carnicería FRANCISCO ALCÁNTARA

18

Contacto: Juan Manuel Alcántara Verdugo
 Dirección: Mercado de Abastos. Puestos C5 y C6
 Telf.: 956 532 222 / 618 829 703
 Mail: juane_alcantara7@hotmail.com
 facebook: Carnicería Francisco Alcantara

Lo más tradicional de Chiclana como Chicharrones, Butifarras, Morcillas y Longanizas. También tenemos todo tipo de precocinados y productos frescos.



CARNICERÍA
NOELIA ARIZA

Carnicería NOELIA ARIZA

19

Contacto: Silvia Ariza Ruíz
Dirección: Mercado de Abastos. Puestos C13 y C14
Telf.: 661 132 572 / 629 277 639
Mail: silviaariza26@gmail.com

- Chicharrones
- Chorizo
- Longanizas
- Butifarra
- Morcilla
- Ternera
- Retinto
- Manteca Blanca
- Manteca Colorá
- Lomo en manteca

Elaboración propia.



CARNICERÍA
PACO RENDÓN
BUTRÓN

Carnicería PACO RENDÓN BUTRÓN

20

Contacto: Francisco Rendón Butrón
Dirección: Mercado de Abastos. Puesto C18
Telf.: 667 861 279

- Morcilla
- Longaniza
- Longaniza picante
- Butifarra
- Chorizo
- Chicharrones pequeños
- Chicharrones gordos
- Manteca Blanca
- Manteca Colorá



CARNICERÍA CHARCUTERÍA

Pepa

Carnicería - Charcutería PEPA

21

Contacto: Fco. José Navas Naranjo
Dirección: C.C. Huerta Rosario, Local 29
Telf.: 690 113 172
Mail: crispe79@gmail.com
Facebook: Carnicería Navas

- Chicharrones
- Chicharrón especial
- Chicharrón pequeño
- Longaniza
- Chorizo
- Chorizo Criollo
- Butifarra
- Morcilla
- Manteca Colorá
- Manteca Blanca
- Salchichas de Pollo
- Salchichas de Cerdo



LaCampera
EMBUTIDOS

Embutidos LosChiclaneros

Fábrica de Embutidos LA CAMPERA

22

Contacto: Carlos Benítez
Dirección: Ctra. Pinar de los Franceses, s/n
Telf.: 956 404 004
Mail: lacamperasa@gmail.com

Elaboración artesanal de Chicharrones, Butifarras, Morcillas, entre otros.

Embutidos LOS CHICLANEROS

23

Contacto: Angel Marín
Dirección: C/ Juan Sebastián Elcano, nº1 Polg. Urbisur
Telf.: 956 536 005
Mail: embutidosloschiclaneros@embutidosloschiclaneros.com
Sitio web: www.embutidosloschiclaneros.com

- Chicharrón chico y especial
- Butifarra
- Morcilla
- Longaniza
- Chorizos
- Cabeza de lomo
- Manteca colorá y blanca



“ El sector agroalimentario ha desempeñado un papel clave en el conjunto de la economía y el desarrollo de Chiclana, ocupando el primer lugar durante largos periodos de tiempo y siendo una pieza fundamental en la cadena alimentaria. Este sector, a nivel local, ha ido creciendo en reputación e importancia gracias a las calidades que atesora y a la gran diversidad de productos existentes. Chiclana es un municipio rico en producción agroalimentaria artesanal elaborada de forma tradicional, pero que ha sabido ir adaptándose a los nuevos hábitos de consumo y sistemas productivos, siempre sin perder su esencia.

QUESO

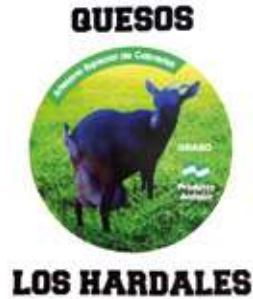
El queso se está originando como un nuevo un producto local obtenido a través de materias primas que proceden íntegramente del municipio. La leche se obtiene a partir de la población de cabras de raza murciana granadina. Existe una gran variedad de quesos curados y semicurados con leche pasteurizada de cabra y cuajo natural. La producción se hace de forma artesanal y tradicional.

El ejemplo del queso ha de abrir las puertas para otros productos, que, fijándose en las buenas prácticas llevadas a cabo, en la inserción progresiva en el mercado y, el cariño y la profesionalidad entregados en la elaboración se han de convertir en nuevos productos del municipio de cara a incrementar el surtido agroalimentario para la industria y el consumo local.

MOLUSCOS

Los moluscos son unos de los productos más exquisitos de nuestro municipio nos encontramos con las coquinas de fango, ostiones, erizos... Se recolectan de forma manual durante todo el año excepto en épocas de veda donde su captura está totalmente prohibida. Los moluscos dependiendo de su procedencia se pueden clasificar en moluscos de tipo A y de tipo B. Los moluscos de clase A son aquellos

los que no requieren una limpieza a fondo y se pueden consumir directamente tras su extracción; sin embargo, los moluscos de clase B son aquellos los que necesitan una depuración previa antes de ser consumido para eliminar el fango, la arena o cualquier otro microorganismo que contengan.



Quesos LOS HARDALES

24

Contacto: Pedro Mateos
Telf.: 622 594 562 / 665 301 323
Mail: loshardales@gmail.com
Instagram: quesosloshardales

- Quesos Frescos
- Quesos Tiernos
- Quesos Semicurados
- Quesos Curados
- Quesos Viejos
- Cremas de Quesos
- Leche Fresca



MARISCOS DAVID

25

Contacto: David Fernández Romero
Dirección: Urb. Las Goletas, nº1
Telf.: 630 448 304
Mail: davidketal@hotmail.es

- Coquinas de fango
 - Ostiones
 - Erizos
- Todo tipo de moluscos, crustáceos y pescados.

SAL

Las salinas son, por excelencia, los centros de producción de la sal marina. Chiclana de la Frontera cuenta con grandes extensiones de salinas donde la abundante agua salada, la acción del sol y el fuerte viento (poniente o levante) favorecen la evaporación del agua del mar hasta la saturación y la posterior cristalización de la sal marina. La sal se cosecha manualmente con métodos artesanales y tradicionales lo que permite obtener una sal de alta calidad de manera sostenible con el medio ambiente.

El entorno natural de la Bahía de Cádiz ofrece un paisaje salinero idóneo para poder extraer una sal única y diferente a la sal de otras zonas marítimas. Las mareas y el clima del entorno son dos factores favorecedores para la obtención de este producto. En cuanto a las mareas se vertebra en

torno a dos ejes principales por en norte de la Bahía, el río San Pedro y por el sur, el caño de Sancti Petri. Por otra parte, las condiciones climatológicas son muy favorables para la obtención de este producto debido a la gran cantidad de horas de sol, a las suaves temperaturas del atlántico, al nivel de precipitaciones durante el otoño e invierno y al viento predominante de levante. Todos estos factores propician la evaporación del agua marina retenida en las salinas que dan lugar a la sal.

Desde el punto de vista culinario, la Sal Marina, se ha utilizado tradicionalmente para la elaboración de salazones de pescados (bacalao, anchoas, sardinas...) y de carnes (embutidos y jamones) y, también, se utiliza para condimentar platos y alimentos.



Salinas BARTIVÁS

26

Contacto: M. Pilar Ruiz-Serrano de la Espada
 Dirección: Avda. del Mueble / Finca Salina Bartivás
 Telf.: 956 400 309 / 677 578 622
 Mail: info@salinasbartivas.com
 Facebook: Salinas Bartibás
 Web: www.salinasbartibas.com

Producción de Sal, Flor de Sal. Escamas de Sal, Marina Atlántica Ecológica certificada por la CAAE.
 Elaboración de Sal con Algas y especias.
 Distribuidor de Sal en pastillas y Sales del mundo.



Centro de RECURSOS AMBIENTALES

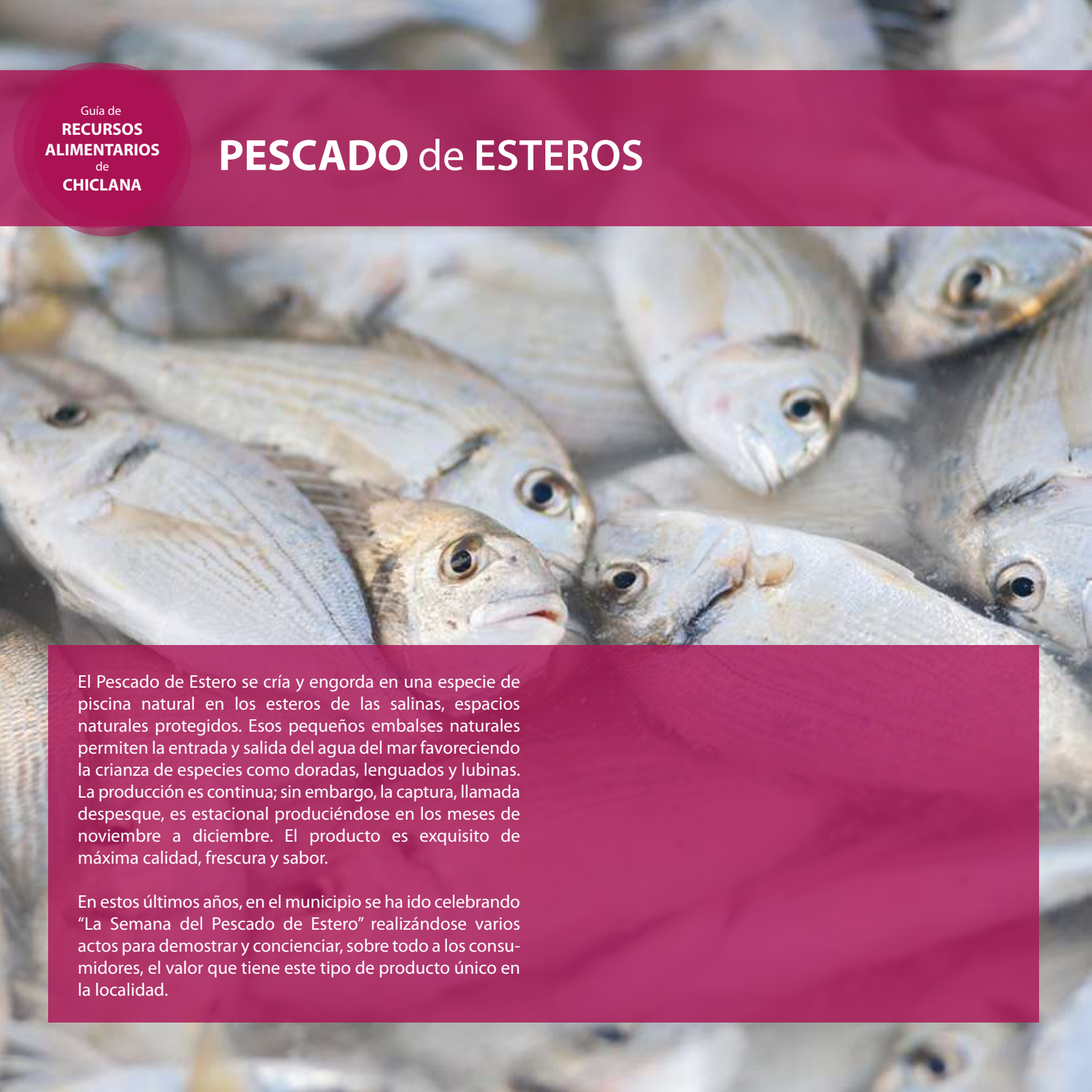
27

Contacto: Francisco Flor Borrego
 Dirección: Salina Santa María de Jesús
 Telf.: 667 664 844 / 670 465 909
 Mail: Info@salinasdechiclana.es
 Web: www.salinasdechiclana.es/alema-turismo/
 RR.SS.: Facebook

Sales artesanales (sal de escamas, flor de sal, sal marina, sal marina especiadas...), Sales de baño (naranja y canela, rosa mosqueta y lavanda), Lociones salinas (loción emoliente salina), Lotes de regalo, Sal para tu negocio.



PESCADO de ESTEROS



El Pescado de Estero se cría y engorda en una especie de piscina natural en los esteros de las salinas, espacios naturales protegidos. Esos pequeños embalses naturales permiten la entrada y salida del agua del mar favoreciendo la crianza de especies como doradas, lenguados y lubinas. La producción es continua; sin embargo, la captura, llamada despesque, es estacional produciéndose en los meses de noviembre a diciembre. El producto es exquisito de máxima calidad, fresca y sabor.

En estos últimos años, en el municipio se ha ido celebrando “La Semana del Pescado de Estero” realizándose varios actos para demostrar y concienciar, sobre todo a los consumidores, el valor que tiene este tipo de producto único en la localidad.



Esteros MANGUITA

28

Contacto: Francisco Barberá
Dirección: Urb. Huerta el Retortillo, s/n
Telf.: 956 534 063 / 610 230 175
Mail: administracion@manguita.es

El despesque es una antigua tradición que hacemos en los meses de octubre, noviembre y diciembre en nuestros esteros.

Los pescados se crían de forma natural en nuestros espacios como los Lenguados, las Lisas y las Zapatillas, entre otros.



Esteros MOLINERA SUR

29

Contacto: Miguel González Saucedo
Dirección: Camino del Molino Viejo, 21
Telf.: 956 400 912
Mail: mgsaucedo@hotmail.com

- Dorada
- Lubina
- Lisa
- Lenguado
- Bailas
- Sargos
- Ostiones



Esteros JUAN CHAVES VERDUGO

30

Contacto: Juan Chaves Verdugo
Dirección: Camino del Molino Viejo, s/n
Telf.: 659 431 422
Mail: gerencia@viverosinfraplant.com

- Lenguado
- Camarón Blanco
- Dorada
- Lisa
- Pejerrey
- Sargo
- Mugil

VINOS

Chiclana de la Frontera es una tierra de viñas y vinos. El vino es, quizás, el sector más representativo y reconocido dentro de la gastronomía chiclanera.

Actualmente, Chiclana cuenta con bodegas en las que se crían vinos finos, olorosos, amontillados y moscateles. Las bodegas son visitadas cada año por los amantes del vino que acuden a las bodegas chiclaneras a probar sus vinos y aprender sobre su historia.

La elaboración de los vinos se realiza de forma tradicional, usando el mismo método durante siglos. La cata y el proceso de elaboración de vinos con denominación de origen generan un valor añadido al producto local que lo hace destacar del resto del mercado. Las bodegas de Chiclana comparten la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, se trata de una denominación diferenciada que comparten el mismo consejo regulador y las mismas superficies de viñedo.

Los vinos de Chiclana se dividen en cuatro tipos de especialidades vinos finos, olorosos, amontillados y moscateles.

El vino Fino es un vino blanco y seco, elaborado a partir de la uva palomina y envejecido bajo la capa de levaduras

que conforman el velo de flor. La crianza se realiza en bodegas que deben cumplir con estrictas condiciones microclimáticas de humedad y temperatura, de manera que el velo de flor se pudiera mantener a lo largo de toda la crianza.

El vino Oloroso se obtiene a partir de la uva palomina. Es un vino muy estructurado y complejo, su especial estructura sirve para la crianza oxidativa, para ello se le añade alcohol hasta los 17º impidiendo el desarrollo del velo.

El vino Amontillado es un vino muy especial ya que surge de la combinación del vino Fino y la Manzanilla, en el que el velo de flor desaparece y el vino se expone a la oxidación. De esta fusión florece un vino muy complejo y atractivo elaborado a partir de la uva palomino.

El vino Moscatel es un vino dulce muy apreciado por su personalidad aromática en el que predominan las notas afrutadas típicas de este tipo de uva. La uva moscatel, en general, es una uva blanca, aunque también pueden dar granos morados o rosados con el mismo aroma floral muy dulce. La uva moscatel es conocida como la cepa del mediterráneo, requiere de un clima caluroso y de humedad, es decir, de la afluencia del mar para su mejor cultivo.



Bodegas PRIMITIVO COLLANTES

31

Contacto: Primitivo Collantes
 Dirección: C/ Ancha, nº51
 Telf.: 956 400 150
 Mail: administracion@bodegasprimitivocollantes.com
 Web: www.primitivocollantes.es
 RRSS: Facebook / Instagram / Twitter

Elaboración de vinos tranquilos, vinos generosos amparados en la D.O. Jerez y Vinagres a través de nuestros propios viñedos.

Bodegas SANATORIO

32



Contacto: Sebastián Aragón
 Dirección: Calle Olivo, nº1
 Telf.: 956 400 756
 Mail: administracion@bodegamanuelaragon.com
 Web: www.bodegamanuelaragon.com
 RRSS: Facebook / Instagram

Vinos de Chiclana como:

- Fino Granero, Cream arrumbaó...
- Pedro Ximénez muy viejo Manuel Aragón Edición limitada, Fino Granero en rama...
- La Batalla de la Barrosa, Tito dulce Manuel Aragón...
- Vermut artesano.

Bodegas VÉLEZ

33



Contacto: Felipe Montero Pastor
 Dirección: Calle San Antonio, nº3
 Telf.: 956 400 056
 Mail: info@bodegasvelez.es
 Web: www.bodegasvelez.es
 RRSS: Facebook / Instagram / Twitter

Vinos generosos protegidos por la denominación de origen Jerez - Xérès - Sherry:

- Fino Vélez
- Fino Reguera
- Amontillado Solera 1891
- Oloroso Claverán
- Palo Cortado Vélez
- Carmela Cream
- Moscatel Vélez
- Pedro Ximénez Vélez



S.C.A. UNIÓN de VIT. CHICLANEROS

34

Contacto: Manuel Manzano Ortíz
Dirección: Calle La Madera, 5
Telf.: 956 535 913
Mail: info@bodegacooperativa.com
Web: www.bodegacooperativa.com

- Fino Chiclanero
- Fino Palillo
- Moscatel Matias Serrano
- Cream Sarmiento P.S.
- Vino Blanco Viña Iro
- Fino Chiclanero en Rama
- Moscatel Solera Matias S.
- Oloroso Matadero
- Vinagre La Ermita



CERVEZA

La cerveza elaborada en Chiclana se hace de forma artesanal con las mejores materias primas. Es un producto de nueva creación y pionero en el mercado local.

En los últimos años, se ha ido celebrando “La Fiesta de la Cerveza Artesanal”; lugar de encuentro para degustar este producto único local y disfrutar de otras actividades como talleres, show cooking, etc.



Cervezas BLANCA Y VERDE

35

Contacto: Ángel Expósito Ballesteros
Dirección: Pol. Ind. El Torno C/Francisco de Orellana, nº16
Telf.: 605 294 150
Mail: grupoblancayverde@gmail.com
RR.SS.: Facebook / Instagram
Web: www.cervezasblancayverde.com

Fábrica de Cerveza Artesanal y Natural al 100%.
Levante (Helles Lager) 5°
Poniente (Dunkel) 5.5°
Mestiza (Export) 5.2°
Ipa Cai (India Pale Lager) 5.1°

PANADERÍA y REPOSTERÍA ARTESANAL

Actualmente, el municipio cuenta con una gran cantidad de panadería y pastelerías artesanales que elaboran sus productos de forma tradicional y con materias primas de alta calidad. Los artesanos están reconocidos a nivel local, a nivel provincial e incluso a nivel nacional, tanto es así, que algunos de ellos tienen sus despachos fuera de nuestro municipio alcanzando un buen posicionamiento en el mercado.

Las pastelerías artesanas se caracterizan por la atención personalizada y por la alta calidad de sus productos; valores muy apreciados por el consumidor. Las pastelerías han ido diversificando sus negocios ofreciendo otros servicios adicionales como cafetería, catering... y, otras, ofrecen pastelería salada. Cada productor ofrece su propia especialidad que le hace dar un toque personal y diferente en el mercado.

Existe un producto local muy especial y reconocido por el visitante llamado "Torta de Almendra". Este producto es

elaborado exclusivamente por las Madres Agustinas Recoletas y el convento es un lugar donde poder adquirirlo.

La tradición de este sector siempre ha estado presente en nuestra gastronomía local con productos muy típicos de la Semana Santa entre los que se encuentran los roscos, las torrijas y pestiños. En la actualidad, existen multitud de recetas y variantes según la gastronomía típica de cada zona.

En cuanto a la panadería artesanal, existen artesanos que elaboran un pan exquisito a partir de masa madre respetando su tiempo de elaboración y cocción. El pan es un alimento básico que forma parte de nuestra dieta. Sus ingredientes básicos son harina de cereales, sal y agua, aunque en la actualidad existen múltiples variedades de panes como pan blanco, pan de cereales, pan de semillas, etc.



Panificadora M. BUTRÓN

36

Contacto: Ana M^a Butrón
 Dirección: C/ Sor Ángela de la Cruz, nº3
 Huerta Rosario, Callejón de los Frailes
 Avd. la Libertad, esquina Robles, 21d
 Ctra. La Laguna, Rana Verde Centro Cauto
 956 409 683
 Telf.: 956 409 683
 Mail: panificadorabutron@yahoo.es

Pan elaborado de forma artesanal. Además, ofrecemos pan para puntos calientes, así como los picos variados que tienen mucho éxito entre nuestros clientes.



Pastelería Panadería LA CREMITA

37

Contacto: Daniel Ramos Meléndez
 Dirección: Ronda de Levante, nº8, Polig. Pelagatos
 Telf.: 956 401 905 / 616 509 442
 Mail: lacremitaobrador@gmail.com
 RRSS: facebook / Instagram / Twitter

Hacemos panes especiales donde todos llevan masa madre de cultivo, harinas morturadas a la piedra sin aditivos, en los cuales queremos hacer un pan de antaño pero introduciendo a algunos de ellos productos de nuestra tierra, como chicharrones, morcilla, algas...



Horno LA ESPAÑOLA

38

Contacto: Francisco Sánchez Macías
 Dirección: Avd. del Trabajo, nº 23
 Telf.: 956 532 352
 Mail: anabel@hornoslaespanola.es
 RR.SS.: Facebook
 Web: www.hornoslaespanola.es

Somos una empresa dedicada a la fabricación de pan, pasteles y helados. Elaboración artesanal y con materias primas de calidad.



Obrador LA MEDINA DE TETUÁN

39

Contacto: Francisco Ramón Ramos García
 Dirección: C/ Fernando Magallanes, nº18
 Telf.: 639 872 251
 Mail: lamedinaobrador@gmail.com
 RR.SS.: Facebbok / Instagram

Elaboración de productos artesanales en sector de la panadería y pastelería Marroquí.
 Elaboración de platos de la auténtica cocina del norte de Marruecos.
 Utilización de productos naturales y ecológicos.
 Productos de proximidad.



Panadería JJ ARAGÓN

40

Contacto: Juan Aragón
 Dirección: Calle Orense, nº11
 Telf.: 692336509
 Whatsapp: 671895736
 RRSS: Facebook e Instagram Juan Aragón

Productos artesanal de bollería, panadería y pastelería SIN GLUTEN.
 También, elabora productos artesanales de panadería y pastelería sin lactosa, sin frutos secos, sin azúcar y sin huevos bajo encargo.



Panadería JOSÉ BUTRÓN

41

Contacto: Virginia Butrón
 Dirección: Avda. Diputación, nº88
 Telf.: 956 405 327
 Mail: panaderiabutron@gmail.com

Somos una panadería artesanal donde Fabricamos una gran variedad de pan cuya elaboración se hace con masa madre y productos naturales. También, elaboramos picos, regañás, al igual que nuestra gran variedad de bollería artesana como son las magdalenas, rosquetes de todo tipo, sultanas, entre otros.



Pastelería LA ABEJA MAYA

42

Contacto: Francisco Leal Ramírez
 Dirección: Calle Pablo Casals, nº9
 Telf.: 669 746 153
 Mail: laabejamayachiclana@gmail.com

Pastas de almendras. Elaboración artesanal , producto hecho con almendra.

Maya



Pastelería LA ARTESANA EN CAJA

43

Contacto: Mariló
 Dirección: Calle Calvario, nº70
 Telf.: 627 791 253 atiende Whatsapp

La Artesana es una empresa que desde su creación en 1996 elabora diariamente sus productos de la forma más natural y materia prima de gran calidad. Se caracteriza por la relación calidad-precio de una gran variedad de productos, así como el tamaño de los mismos.

La Artesana
 Pastelería



Pastelería LA CASA DE LAS TARTAS

44

Contacto: Manuel González Rodríguez
 Dirección: Callejón del Águila, 23
 Telf.: 956 400 747
 Mail: lacasadelastartas90@gmail.com

Elaboración de pasteles, dulces, tartas... elaborados de manera artesanal.

*La Casa
 de las Tartas*



VUALÁ By SANPIER

45

Contacto: Antonio Tomás Sánchez Morín
 Dirección: Calle de la Lavada, nave 29b
 Telf.: 626 041 507
 Mail: info@vualapostres.com
 Web: www.vualapostres.com

Deliciosos postres de alta repostería que se entregan por partes y con los que puedes hacer en minutos tus propias creaciones.

Nosotros lo elaboramos y el creador eres tú.



Empanadería ANTONIA BUTRÓN

46

Contacto: Olga López Bueno
 Dirección: Calle de la Calzada (P. I. Pelagatos)
 Telf.: 856 925 033 / 956 401 094 (obrador)
 Mail: obrador@antoniabutron.com
 Web: www.antoniabutron.com
 RR.SS.: facebook / Instagram / Youtube

- Empanadas de Hojaldre
- Rosquetes típicos de Chiclana
- Bizcochos
- Pastas
- Salados de Hojaldre

En nuestras tiendas puede encontrar una gran variedad de productos adicionales.



Pastelería LA ALEMANA

47

Contacto: Tanja Wassmer
 Dirección: Calle la Vid, Edif. El Copo nº 3 izq.
 Telf.: 661 744 698
 Mail: tanja.wassmer@hotmail.es
 RR.SS.: Instagram

Hacemos Pan y Panecillos artesanos como antiguamente, con masa madre, ¡sin conservantes, ni colorantes!. Nuestro surtido de todo los días es Pan de Campo, de Nueces, de Cebolla, de Trigo Integral, Multicereales, Centeno 100 % y Calabaza.



Pastelería ROSARIO

48

Contacto: Pedro Sánchez Fuentes
 Dirección: Centro Comercial Huerta Rosario, nº26
 Telf.: 627 61 88 41

Elaboracion de bolleria y tartas.



Obrador y Pastelería SANTA ANA

49

Contacto: Catalina
 Dirección: Avenida Mayorazgo, nº12
 Telf.: 956 404 935
 RR.SS.: Facebook Pastelería Santa Ana

Somos una pastelería artesanal, especializados en variedad de repostería típica gaditana, en tartas tradicionales y sobre todo nuestra especialidad son las tartas infantiles.

Nuestros productos son todos de alta calidad elaborados con las mejores materias primas.



Panificadora DORANTES

50

Contacto: Jose Manuel Dorantes López
 Dirección: P.I. Pelagatos, C/ Ronda de Poniente, nº15
 Telf.: 956 402 572
 Mail: panificadoradorantes-sl@hotmail.com

- Pan tradicional en general
- Pan viena
- Molletes
- Pan candeal o blanco
- Pan Integral
- Pan de Centeno
- Pan de Soja
- Pan Moreno



Panadería - Pastelería LA BARROSA

51

Contacto: Moisés
 Dirección: Avda. de los Descubrimientos, s/n, Pl. Urbisur
 Ctra. de la Barrosa, Residencial Amanecer, 2ª Pista
 Telf.: 956 534 945 (Urbisur) / 956 496 432 (La Barrosa)
 Mail: panabroder@hotmail.com

Pastelería artesanal, especialidad en tartas para todo tipo de celebraciones, disponemos de cafetería, despacho de panadería y administración de lotería. Además estamos ubicados en la Barrosa para deleitar un buen desayuno o merienda a pie de playa.



Panadería-Bollería LUIS BUTRÓN

52

Contacto: Luis Butrón
 Dirección: Calle La Plaza, nº21
 Calle Vega, nº 30
 Avenida del Trabajo, nº 1
 Telf.: 662 195 323
 RRSS: Facebook/Luisbutronbenitez

Pan elaborado artesanalmente con masa madre y materia prima de primera calidad. También elabora otros productos artesanales como sultanas de coco y huevo, rosquetes, tortas, picos artesanos, pestiños...



MONJAS AGUSTINAS RECOLETAS

53

Dirección: Calle Larga, nº 27
 Telf.: 956 400 409

Venta de tortas de lunes a sábado en horario de 9:30 a 13:00 horas.

Iglesia Convento de Nuestro Padre Jesús Nazareno.
 Tortas de Almendra elaborada artesanalmente con materia prima de calidad.

Además elaboran pastas de té y sultanas.

HELADOS

El helado artesanal se considera el dulce del verano. En nuestro municipio existen excelentes heladerías artesanales que elaboran sus productos a partir de materias primas frescas de proximidad y mediante un procedimiento manual. Además, no contiene ningún tipo de saborizantes artificiales, ni colorantes, ni conservantes; exclusivamente el topping.



Heladería Artesanal Italiana EMOZIONI

54

Contacto: Fanny Tesolin
Dirección: Avda. de La Barrosa, local 3 (1ª Pista)
Telf.: 640 710 578
RRSS.: Facebook / Instagram

Helado artesanal elaborado según la mejor tradición italiana. Además, disponemos de servicio de cafetería.



Heladería Italiana SOLELUNA

55

Contacto: Silvia Símbola, Salvo Insolera
Dirección: Ctra. de la Barrosa nº 857
Telf.: 722 267 175 / 711 796 640
Mail: info@heladeriasoleluna.com
Web: www.heladeriasoleluna.com

Fb: heladeria italiana soleluna / Inst: heladeriasoleluna
En nuestro obrador elaboramos helado basado en la antigua tradición Italiana, sólo utilizamos fruta fresca e ingredientes naturales de la zona para ofrecer un sabor auténtico y sano, también helados sin gluten, sin azúcar y veganos. También, somos la primera heladería de la provincia en quitar el plástico de todos productos de un solo uso.

Guía de **RECURSOS ALIMENTARIOS** de **CHICLANA**



Delegación de
Fomento
AYUNTAMIENTO DE CHICLANA



Asociación de
Empresarios
de Chiclana

“Convenio de colaboración entre el Excmo. Ayuntamiento de Chiclana de la Frontera y la Asociación de Empresarios de Chiclana, para la ejecución y desarrollo de medidas excepcionales, con motivo de la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 y encaminadas a la reactivación económica del tejido empresarial de Chiclana de la Frontera”.

Proyecto subvencionado por el Excmo. Ayuntamiento de Chiclana de la Frontera.