

mdt

59

100%
RELOJES

www.maquinasdel tiempo.com



RELOJES EMBLEMÁTICOS
GIRARD-PERREGAUX
VINTAGE 1945

POR PRECIO
CAJAS
RECTANGULARES

DISEÑOS EXTREMOS
MB&F
HMX

INDEPENDIENTES
DELACOUR

TÉCNICA
CARTIER
ASTROTOURBILLON
ESQUELETO

Oyster Perpetual
Yacht-Master 40

ROLEX



8€

REVISTA
L. N. C. CANARIAS



COMPARATIVA
A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE ORIGINAL
JAQUET DROZ

VIP ZONE GOURMET

1. BULLDOG. LONDON DRY GIN:

Ginebra con sabor cítrico y completo derivado de su mezcla única de 12 botánicos seleccionados a mano en ocho países, entre los que destacan el ojo de dragón, la hoja de loto y la amapola blanca.

PVP: 22,95 €

www.camparigroup.com

2. EXPIRIT. PISTACHO TOSTADO MR. POT:

Pistachos tostados ricos en fósforo, vitaminas E y B1, hierro y antioxidantes.

PVP: 4,25 €

www.expirit.es

3. BEAUTY & GO. ZUMOS:

Bebida multivitamínica y reparadora para la piel con macro-antioxidantes. Contiene un 40% de fruta y verdura, disponible en múltiples sabores.

PVP: 2,45 € (unidad)

www.mybeautyandgo.com

4. ORELLANA PERDIZ. PERDIZ EN ESCABECHE:

Perdiz en escabeche con alto contenido en proteínas, hierro y fósforo, sin conservantes, aditivos ni colorantes.

PVP 24,95 €

www.orellanaperdiz.es

5. VEUVE CLICQUOT. RICH:

Champagne con notas cítricas y florales, elaborado con un mayor porcentaje de azúcar. Se recomienda consumirlo con cinco cubitos de hielo en cualquiera de sus tres variantes: Afrutado (con piña o pomelo), Fresco (con apio, pimienta, o pepino), y Refinado (con té)

PVP: 53,85 €

www.veuve-clicquot.com

6. 7MAGNÍFICS. EL SENAT DEL MONTSANT 2013:

Vino tinto DO Montsant, elaborado a partir de dos de las variedades cultivadas tradicionalmente en la comarca: garnacha tinta y mazuelo.

PVP: 11,75 €

www.7magnifics.com

7. LA CHINATA. CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA:

Brillantes perlas doradas envueltas en una finísima e imperceptible película de aceite de oliva virgen extra. Perfecto para toda clase de ensaladas, vinagretas, sopas frías, gazpacho y salmorejo.

PVP: 8,90 €

www.lachinata.es



1



2

3







8



9



10

11



VIP ZONE
GOURMET

12



8. MAS DE LES VINYES. TRACA I MOCADOR:

Vino tinto creado por el modelo Oriol Elcacho y el viticultor Josep Borràs. Elaborado a partir de garnacha (60%), Merlot (10%), Cariñena (10%), Syrah (10%) y Cabernet Sauvignon (10%).
PVP: 26 € (en carta restaurante)
www.mesdelesvinyes.com

9. LA PUREZA. PACK CABO ORTEGAL:

Surtido de productos marinos compuesto por: tres Latas de bonito, una lata de sardinillas, dos latas de aguja, dos latas de mejillones, una lata de migas de bonito, una lata de filete de caballa, una lata de sardinilla picante, una lata de ventresca de atún y una lata de ventresca de bonito.
PVP: 35,90 €
www.expirit.es

10. AUBOCASA. ACEITE DE OLIVA:

Aceite de oliva virgen extra, presentado en una nueva botella de 250 ml con un tapón personalizado que realza el valor añadido del producto.
PVP: 17 €
www.aubocassa.com

11. MADE OF STARS. ARROZ LOTAO DELI:

Seis variedades de arroz ecológico importadas de Asia, hasta ahora desconocidas en occidente, cultivadas con técnicas sostenibles y en posesión del certificado ecológico de la Unión Europea.
PVP: 4,95 € (la unidad)
www.delirogourmet.es

12. PARATÓ. PASSIÓ NEGRE RESERVA 2006:

Vino negro DO Penedès elaborado con uvas Tempranillo (70%) y Cabernet Sauvignon (30%), ideal para acompañar suculentas carnes y rustidos.
PVP: 15 €
www.parato.es

13. AMPERSAND. LONDON DRY GIN:

Nueva ginebra de Osborne que incorpora en su proceso de destilación cortezas de naranjas y limones de España peladas a mano y secadas al sol, hecho que confiere al producto un característico aroma cítrico.
PVP: 14,95 €
www.osborne.es

13

