



# CATÁLOGO DE DULCES DE CONVENTOS

*En beneficio de la conservación del patrimonio conventual*


## Venta de Dulces de Conventos

**16 - 23 de diciembre**  
De 10:00 a 14:00 horas  
**19 de diciembre**  
De 10:00 a 14:00 y  
de 17:00 a 19:00 horas

Organiza:  FIDAS  
Con la colaboración de:   
En beneficio de la conservación del Patrimonio Conventual

**Sede Fundación FIDAS**  
Calle Marie Curie nº 3  
Pabellón de Finlandia  
Isla de la Cartuja

*Organiza*  
 FIDAS  
FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN Y  
DIFUSIÓN DE LA ARQUITECTURA

*Con la colaboración de*  
 **Hermandad de Nuestra Señora  
de la Antigua y San Antonio de  
Padua**



## NARANJITOS SEVILLANOS

Convento Madre de Dios (Dominicas)

7,20 €

Si quieres disfrutar de la magia de Sevilla en un bocado, los Naranjitos Sevillanos no pueden faltar en tu mesa. Elaboradas de forma totalmente artesanal a base de ingredientes naturales, estos dulces caseros de convento son un homenaje a la tradición más pura de nuestra tierra.



## BOCADITOS ÁRABES

Convento Madre de Dios (Dominicas)

5,00 €

Dulce perteneciente al rico legado que nos dejó la repostería andalusí. Riquísimas pastas artesanas donde el sabor a chocolate se entremezcla a las mil maravillas con diferentes especias como canela, matalauva y clavo, dando como resultado un bocado muy especial rico en aromas y sabor.



## TRUFAS DE CHOCOLATE

Convento de Santa María la Real (Bormujos)

12 unidades

7,00 €

Unas pequeñas perlas negras con un intenso sabor a chocolate y aroma a coñac que llenarán tu boca de un torrente de placer.



## CORTADILLOS ESPECIALES

Convento de San Clemente

9 unidades

5,50 €

Uno de los reyes de gastronomía sevillana, este dulce de San Clemente es un histórico producto que tiene un relleno de cabello de ángel que te sorprenderá por su exquisito sabor.





## CAJAS SURTIDAS

Convento de San Clemente

8,00 €

Este surtido es una deliciosa oportunidad de poner probar todos los deliciosos dulces que este obrador prepara. Incluye productos muy valorados y delicados.



## YEMAS DE SAN LEANDRO

Convento de San Leandro

6 unidades

6,00 €

Las yemas de San Leandro son una joya de la repostería conventual española. Es posiblemente el dulce más famoso de los conventos de Sevilla. Pequeños manjares para tu paladar con una capa crujiente de azúcar y un corazón de huevo con textura y sabor inconfundibles.



## MARROQUÍES

Monasterio de la Purísima Concepción de Osuna

6 unidades

9,00 €

Todo un clásico de los dulces conventuales hechos a partir de una receta milenaria y artesanal que combina un sabor delicioso con una textura de lo más esponjosa. Todo un tesoro que ha resistido al paso del tiempo y con el que, en cada bocado, te transportarás al corazón de la tradición andaluza.



## PESTIÑOS PEQUEÑOS

Convento de Santa Rosalía

16 unidades

7,00 €

Pequeños manjares caseros que aúnan la maestría y la tradición conventual, ofreciendo una experiencia culinaria inolvidable con su textura y sabor celestial. Producto exclusivo realizado artesanalmente a base de ingredientes naturales con el que disfrutarás de la tradición conventual en tu propia casa.





# MERMELADA FRESA

Convento de Santa Paula

300 grs.

4,50 €

Realizada únicamente con dos ingredientes: azúcar y grandes trozos e incluso con pequeñas fresas enteras, de Moguer, de Palos, de Lepe, cogidas en su punto exacto de madurez, con su mejor sabor, olor, color y textura.



# DULCE DE PIMIENTO

Convento de Santa Paula

300 grs.

6,00 €

Pimientos rojos de asar, son la base de este dulce de pimientos. Una guarnición idónea para cualquier plato que requiera de un fuerte contraste de sabores.



# MERMELADA TOMATES ASADOS

Convento de Santa Paula

300 grs.

4,50 €

Elaborada, únicamente, a base de tomates Daniela. Entre sus ingredientes no se encuentran ni conservantes ni espesantes. Producto totalmente natural.



# LENGUAS DE ALMENDRAS

Convento de Santa María de Jesús

5,50 €

Una verdadera delicia con un sabor inconfundible a almendra. Ideal para consumir con un buen chocolate caliente en las meriendas navideñas.





## ROSQUITOS FRITOS

Convento de Santa María de Jesús

5,50 €

Realizados con ingredientes muy naturales, posee una aroma y gusto delicioso donde destaca el inconfundible sabor del anís.



## ROSCOS DE VINO

Convento de Santa María de Jesús

4,50 €

Son un símbolo claro de la repostería conventual. La masa se trabaja de forma paciente y artesanal, dando forma a unas deliciosas piezas que, a través de sus ingredientes totalmente naturales, conservan la esencia y el sabor de siempre.

