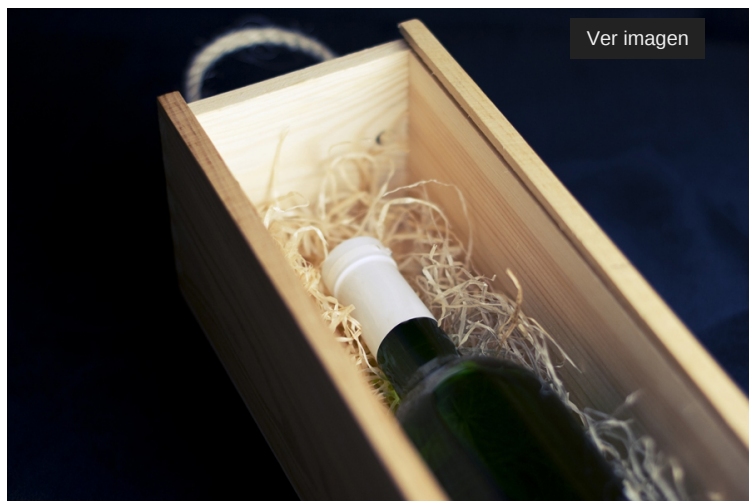


¿Qué incluir en una cesta de Navidad?

23 dic 2022

Una cesta de Navidad siempre es un buen regalo para empleados, clientes, familiares e incluso amigos, para que celebren con los suyos las fiestas más importantes del año. Pero, ¿qué productos son indispensables para montar un buen lote navideño?

¿Qué incluir en una cesta de Navidad?



[Ver imagen](#)

Una cesta de Navidad siempre es un buen regalo para empleados, clientes, familiares e incluso amigos, para que celebren con los suyos las fiestas más importantes del año. Pero, ¿qué productos son indispensables para montar un buen lote navideño?

Productos típicos navideños para añadir en tu cesta de Navidad

Los protagonistas de las cestas de Navidad siempre son el jamón, el vino tinto y blanco, queso, cava y dulces típicos de la temporada navideña, como turrones, polvorones, mazapanes, roscos de anís o neules.

No hay duda de que la mejor cesta de Navidad es la que contiene jamón y embutidos ibéricos. Tanto podemos añadir la pieza de jamón ibérico entera o loncheado, de forma que con menos dinero ampliamos el surtido de embutidos con chorizo, lomo y salchichón.

Productos extra para incluir en tu cesta de Navidad

Además de los productos gastronómicos por excelencia de la Navidad, existen otros manjares que nunca están de más en estas fiestas y podrías añadir como extra en tu cesta de Navidad.

Los productos complementarios que nunca fallan en la mesa son el [aceite de oliva virgen extra](#) [</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00005.xml>], los encurtidos, el atún o sardinas en conserva, salmón ahumado, pimientos del piquillo, paté o foie, melocotón y piña en almíbar.

Diferencia entre lotes de Navidad y cestas de Navidad

A la hora de elegir entre un lote o una cesta de Navidad hay que tener claro que los formatos de presentación son diferentes.

Un lote se trata de una caja de cartón, normalmente, de forma cuadrada, más o menos grande, dependiendo de la cantidad de productos que contenga, muy fáciles de transportar. Por el contrario, las cestas suelen ser de mimbre con asas y decoradas con motivos navideños.

Tipos de cestas de Navidad

Existen tantas cestas de Navidad como gustos tengamos. Las hay desde las más clásicas con los productos indispensables de toda la vida, hasta la cesta con productos ecológicos, otra con productos catalanes de proximidad, otra exclusivamente para los amantes de los quesos o los vinos, una muy variada para los indecisos o una cesta gourmet para los paladares más exigentes.

Cesta Navidad gourmet

Otro tipo de cesta navideña puede ser la gourmet, con una selección de productos selectos nacionales e internacionales.

En Caprabo puedes crear una cesta gourmet al mejor precio con los productos de la marca [Eroski Seleqtia](#) [[/sites/caprabocom/es/nuestras-marcas/eroski-seleqtia/](#)], cuya calidad y sabor son testados por el Basque Culinary Center. Entre todos sus [productos gourmet](#) [[/shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00013.xml](#)], los idóneos para una cesta de Navidad serían salmón ahumado, tomate seco en aceite, pimientos de piquillo D.O. Lodosa, [aceite oliva virgen extra D.O. Siurana](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/aceite-oliva-v-extra-d-o-siurana-eroski-seleqtia-botella-50-c>], bonito del Norte pescado a caña con el sello MSC de pesca sostenible, bloc de hígado de pato o el surtido de galletas.

Cestas de Navidad con productos catalanes

También podemos elaborar una caja con la mejor selección de productos catalanes, productos de proximidad de calidad que, además, ayudan al desarrollo de la economía local.

En Caprabo puedes encontrar un surtido muy completo de productos de *la nostra terra*, algunos con sello D.O. o IGP para crear una cesta de Navidad de proximidad.

Quesos catalanes

El queso también ocupa un lugar protagonista en las mesas navideñas. En este caso podemos añadir a la cesta de Navidad un surtido de [quesos catalanes](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml] a elegir de entre más de 250 variedades disponibles. Como idea, los quesos más aclamados en el territorio catalán son: *brossat*, *mató*, *recuit*, queso azul catalán, Garrotxa, Tupí, Serrat, Alt Urgell-Cerdanya y el queso *d'Atura*.

Vinos catalanes

No hay cenas navideñas sin vino, blanco, rosado o tinto a gusto del comensal o del plato que lo acompañe. Cataluña, en concreto, destaca por su tradición vitivinícola, así que es una apuesta segura ampliar la cesta de Navidad con un [vino catalán](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml].

De entre todos los vinos catalanes que hay, para la cesta podemos elegir entre 11 variedades de D.O. distintas: Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla del Bages, Tarragona, Terra Alta y Priorat. En las bodegas Caprabo, puedes encontrar una gran variedad de [vinos blancos](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nostra-terra/bebidas/vinos--blancos/8284) [https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nostra-terra/bebidas/vinos--blancos/8284], [rosados y tintos](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nostra-terra/bebidas/vino-rosado-y-tinto/8285) [https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nostra-terra/bebidas/vino-rosado-y-tinto/8285] de proximidad con alguna de estas D.O.

Cavas catalanes

El cava es una de las delicias típicas de Cataluña que goza de una Denominación de Origen, la llamada D.O. Cava. En época de celebraciones y de reuniones familiares, lo más típico para brindar sería hacerlo con una copa de cava, motivo más que suficiente para formar parte de una buena cesta navideña.

Podemos elegir diferentes tipos de [cavas catalanes](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00020.xml) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00020.xml]: el brut, con la marca Juvé & Camps como líder, un Freixenet como cava extra brut, un Familia Oliveda como extra seco, un Parxet semiseco o un Freixenet Ice como dulce.

Dulces catalanes

El complemento dulce para el postre o la sobremesa navideña no puede faltar en una cesta de Navidad, sobre todo el turrón, los mazapanes o las *neules*.

En Caprabo podrás encontrar varios [dulces catalanes](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00019.xml) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00019.xml] para llenar la cesta y seguir con la tradición popular catalana. Que no falten los turrones catalanes como el [turrón duro Caprabo elaborado por Vicens](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/turron-duro-caprabo-elaborado-por-vicens-tableta-300-g/36) [https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/turron-duro-caprabo-elaborado-por-vicens-tableta-300-g/36], toda la nueva variedad de Vicens o el turrón de Agramunt, las *neules* o el calendario de Adviento.

