

Regalos gastronómicos: sorprende con productos locales y gourmet esta Navidad

07 dic 2025

Esta Navidad, gástate el dinero en algo que realmente valga la pena. ¿No dicen que la mejor forma de conquistar es por el estómago? Pues aquí tienes ideas para sorprender a los tuyos con regalos handmade, productos locales y gourmet o un lote gastronómico. Anímate, y llévate el galardón al mejor regalo del año.



Ideas de regalos gastronómicos caseros con toque local

Ahora que todo el mundo lo tiene todo, ¿cómo sienta un regalo casero? Si quieres hacer un regalo único, original y de proximidad, acércate a Caprabo. Allí encontrarás toda una sección de productos kilómetro-0 para crear tu regalo casero gastronómico. El surtido de productos de cercanía es muy amplio, así que encontrarás justo lo que necesitas.

Mermeladas caseras con frutas de temporada

Las mermeladas, además de ser fáciles de preparar, convierten una tostada por la mañana en un desayuno digno de sábado o navideño. Si quieres hacer mermelada casera con frutas de temporada, ahora es el momento de utilizar naranjas, mandarinas, kiwis, caquis, manzanas y peras.

Si te animas con la mermelada de pera, en Caprabo puedes encontrar la DOP Pera de Lleida en tres variedades: limonera, conference y blanquilla. En el caso de que prefieras hacer la de manzana, tienes opciones desde las más ácidas hasta las más dulces; dicen que la mejor para la mermelada es la variedad Granny Smith, y también la encontrarás en Caprabo.

Como idea, aquí te dejamos la [receta de Chef Caprabo](https://www.youtube.com/watch?v=2kJFp2uERHo) [<https://www.youtube.com/watch?v=2kJFp2uERHo>] para una mermelada de naranja y zanahorias.

Ingredientes:

500gr.de naranja Eroski NATUR

125gr. de zanahoria rallada Eroski NATUR

300gr de azúcar

3 ramitas de menta

Cocción:

Cocina todos los ingredientes a fuego medio hasta que se evapore el agua y consigas la consistencia y textura de mermelada. Retira del fuego y deja enfriar hasta servir.

Galletas especiadas artesanales

¿Qué tal unas galletas de avena, aguacate y nueces? Un capricho que, además de estar buenísimo, cuida de tu salud gracias a todas las propiedades nutricionales del aguacate y las nueces.

Si quieres algo más navideño, prueba a preparar las galletas típicas de Navidad con jengibre y canela, encontrarás todos los ingredientes en tu supermercado Caprabo más cercano. Si prefieres regalar algo más clásico, en la web de Chef Caprabo encontrarás 4 opciones de galletas artesanales:

- Galletas con nueces
- [Galletas crujientes de naranja y avellanas](#) [</shared/.content/recetas/320-Galletas-crujientes-de-naranja-y-avellanas.html>]
- Galletas de chocolate blanco y pistachos
- Galletas de chocolate y almendra

Además, en Caprabo también tenemos un surtido de galletas sin gluten perfectas para cualquier ocasión, como las maxi choco de Schär o las cookies tres chocolates Eroski sin gluten.

Licor de hierbas catalanas

Elaborar un licor de hierbas puede ser la opción perfecta para regalar. Primero tendrás que elegir con qué plantas aromáticas quieres hacer la mezcla, fáciles de encontrar en Caprabo, y después dejar macerar y esperar que surja la magia.

Si decides preparar ratafía, que es el licor tradicional catalán por excelencia, la receta tiene un sinfín de posibilidades: menta, hierbaluisa, tomillo, romero, salvia, espliego, tila, malva, etc. El resultado es un auténtico regalazo.

Lotes gourmet listos para regalar en Capraboacasa

Si no tienes tiempo y buscas un regalo práctico, pero elegante, tienes disponibles [los lotes de Navidad](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/lotesnavidad/>] de Caprabo, también disponibles en capraboacasa.

Esta elección es perfecta porque los lotes incluyen vinos, cava, quesos, embutidos locales, turrone gourmet, incluso otras promociones irresistibles como la 2ª unidad al 70% en Ofertazas. La variedad es muy amplia, lotes de todo tipo y para todos los bolsillos.

Recuerda también que, si formas parte del Club Caprabo, disfrutarás de descuentos exclusivos y ventajas adicionales.

Consejos para elegir el regalo gastronómico perfecto

La variedad para regalar es muy amplia, lo difícil es acertar y marcar la diferencia con un buen regalo gastronómico. Aquí te dejamos algunos consejos clave para elegir un buen regalo:

- **Los gustos del destinatario.** Si conoces sus gustos, acertar será mucho más fácil. Ten en cuenta que, si es un foodie, tu regalo tendrá que ser más gourmet; si es más tradicional, opta por productos locales y típicos.
- **No vayas a última hora.** Todos están en la misma situación que tú, así que si eres de las personas que va a última hora, tal vez no encuentres lo que buscas. Además, si lo planificas con antelación, puedes conseguir algún cupón personalizado de la app Caprabo y ahorrar.
- **No descuides la presentación.** A veces, solo una nota personalizada marca la diferencia.

¡Quien bien te quiere, te hace mejor la Navidad!



Recetas navideñas con ingredientes locales y de temporada

[</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00061.xml>]

La Navidad es el momento perfecto para disfrutar de la cocina y la familia. Sigue leyendo y descubre algunas recetas navideñas fáciles de preparar, con ingredientes locales y de temporada.