



DICCIONARIO BREVE
SHORT DICTIONARY

ENCURTIDOS
PICKLES





DICCIONARIO BREVE

Este diccionario contiene una descripción de los términos más importantes, utilizados en la industria de los encurtidos.

SHORT DICTIONARY

This dictionary contains a description of the main technical terms & denominations used in pickles industry.



ENCURTIDOS

ALCAPARRÓN

El fruto de la planta silvestre y espinosa “Capparis Spinosa”.

CLASIFICADO POR TAMAÑO DE ALCAPARRONES

Las alcaparras son clasificadas de acuerdo con su calibre, cuya denominación internacional corresponde a un determinado diámetro. Se distinguen los siguientes calibres:

Finos	∅	≤ 15 mm.
Medianos	∅	15-19 mm.
Gruesos	∅	20-23 mm.

PEPINILLOS

Son los frutos inmaduros de la planta “Cucumis Sativus”, de forma cilíndrica con ligeras protuberancias en su superficie y de color verde. Gracias a su textura firme y crujiente además de su sabor característico, los pepinillos son sin duda el encurtido más popular en todo el mundo.

CEBOLLITAS COCKTAIL

Son los pequeños bulbos de piel blanca o plateada de la planta de cebolla “Allium Cepa”. Las cebollitas “cocktail” son principalmente utilizadas en ensaladas y guisos o como guarnición, aunque también son excelentes y sabrosos aperitivos.

DIENTES DE AJO

El sabor suave y exquisito además de la ausencia del olor característico y otros inconvenientes digestivos, son las propiedades que hacen de los dientes de ajo de origen oriental un snack ideal, aparte de una guarnición indispensable para bocadillos, pollo, carne o pasta.

PICKLES

CAPERBERRY

The fruit of the uncultivated, thorny plant “Capparis Spinosa”.

CAPERBERRY SIZING

The caperberries are classified according to their calibre, whose international denomination corresponds to a specific diameter. The following calibres are currently known:

Finos	∅	≤ 15 mm.
Medianos	∅	15-19 mm.
Gruesos	∅	20-23 mm.

GHERKINS

Are the green coloured immature fruits of the “Cucumis Sativus” plant, with a cylindrical form and small superficial protuberances or bulges. Thanks to their firm & crispy texture and characteristic taste, gherkins are without any doubt world’s most popular pickle.

COCKTAIL ONIONS

They are the small white or silver skinned bulbs of the onion plant “Allium Cepa”. The cocktail or pickling onions are mainly used in salads and casseroles or as a vegetable dish or garnish, but are also great and flavoursome nibbles.

GARLIC CLOVES

The freshly mild & exquisite taste and the absence of the characteristic smell and any other digestion inconveniences, are the properties that make these peeled garlic cloves from oriental origin an ideal snack, apart from an indispensable garnish for sandwiches, chicken, steak or pasta.



