

## El Mercadito Argentino:

Cuando Roberto Mortara, el dueño de Continental Gourmet, decidió comprar dicho mercado hace 30 años, él tenía una visión la cual era de introducir el gusto Argentino en comidas a la comunidad de California. El mercado no es el típico mercado que se encuentra en cada esquina. Es más, ni la crisis económica, ni la competencia que abrió a sus alrededores han frenado el crecimiento para que Continental siga adelante y a toda velocidad con programas de expandir.

Se abrió a la comunidad como un mercado exclusivamente Argentino, con productos importados directamente de Argentina que incluía una gran variedad de productos típicos y tradicionales tales como yerba mate, pastas la Salteña, dulce de leche, galletitas, alfajores, bebida Terma, y Andes, tapas para empanadas, fiambres y quesos argentinos, dulce de membrillo y batata, especias, te, mates y bombillas para el mate, remeras, y mucho más.

El Señor Mortara conociendo bien las comidas más extrañadas del país donde creció, se especializó en la producción de la más popular, destacada y sabrosa de las finger food, específicamente las Empanadas. Y sin lugar a dudas son bien Argentinas, hechas al horno, livianas y con variedad de rellenos, las hay de carne, pollo, espinaca con ricota, y carne picante para aquellos clientes que le gustan los sabores más intensos.

Con el tiempo Continental comenzó a traer vinos no solo Argentinos sino también de Chile, cerveza Boliviana y Argentina, bebidas Peruanas y Colombianas.

Debido a que entraban clientes de diferentes países latinos y sus comentarios acerca de sus necesidades, se dieron cuenta que muchos productos de comida de otros países Latino Americanos eran difíciles de encontrar.



## Continental Gourmet, celebra su 30 Aniversario

Por tal razón tomaron la iniciativa de integrar al mercado productos de México, Centro y Sudamérica. Ahora la selección sigue incluyendo los productos Argentinos que le dieron tanto suceso al inicio, pero incluye una extensa variedad de productos Mexicanos, Peruanos, Colombianos, Ecuatorianos, y algún que otro productos caribeño.

Continental es un mercado familiar, no es una corporación Norte Americanas, donde los productos se hacen al estilo casero y con amor. El Señor Mortara teniendo mucha experiencia en la cocina, decidió enfocarse en la elaboración de las comidas argentinas para llevar.

Hechas todas diariamente, siempre conservando el sabor y la calidad que las identifica ya por 30 años, encontrarán la especialidad de la casa, empanadas, y también sándwiches de miga de jamón y queso o mixtos, matambre típico con hierbas y huevo, aceitunas preparadas, facturas (vigilantes, polvorón, palmeritas, media lunas, cuernitos, de grasa etc.). También en la sección de panadería encontrarán pan francés recién hecho por la mañana, enrollados pío nono, y flan casero!

La carnicería también se distingue por su elaboración propia donde hacen tres variedades de Chorizo: Argentino, Mexicano, y Guatemalteco. Los cortes de carne tienden a ser cortes estilo Argentino para la parrillada - y claro - también tienen chimichurri preparado y embotellado allí mismo para terminar el asado a la perfección.

Lo lindo de Continental es que aquí uno se siente cómodo, como en su país, con empleados que lo reconocen y saludan con una sonrisa como un amigo más y no como un cliente. Conocedores de su trabajo, aman el ambiente, y están siempre para ayudar y servir al cliente porque en Continental el cliente se convierte en parte de la familia.

