

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.

