

2023-2024 Catálogo



WWW.DIARALANDALUS.COM





DIAR AL-ANDALUS

ARTESANOS DEL SABOR

INFO

www.diaralandalus.com
info@diaralandalus.com
(+34) 691 29 91 91

DIRECCIÓN

Pol. Ind. La Léala, C. Concordia, 9, 29631 Benalmádena, Málaga



No tiene sentido saborear sin compartir con el otro. Resulta ilógico imaginar a una persona disfrutando individualmente del sabor de la comida sin la presencia y participación de otras personas. ¿Por qué?

Porque la comida y la gastronomía son una cultura, y la cultura no pertenece a una sola persona, es un patrimonio común. La cultura es fruto del intercambio y la interacción recíproca entre varios individuos y varios grupos humanos.

El mejor ejemplo de la interculturalidad e interacción en el Mediterráneo es la antigua combinación de civilizaciones entre las dos orillas del mar, pues, resulta que una de las mejores gastronomías es la cocina andaluza-marroquí ya que es fruto de la interacción humana de civilizaciones durante siglos.

“Diar Al-Ándalus” es una rosaleda común, en la que encontrarás todos los sabores, modos y colores naturales, que te harán comprender que el hecho de cocinar no es solo trabajo manual, sino que es una cultura que se caracteriza por la creatividad, y sobre todo es un arte, hecho con amor y pasión.





Tradición y Artesanía

DIAR AL-ÁNDALUS

Cada bocado es una aventura para tus sentidos, con sabores auténticos y ingredientes frescos.

*** Peso y medidas pueden variar al ser productos artesanos.**



COMPLEMENTOS



Peso



Medidas



Ingredientes



Formato



Horneable



Conservar



Descongelación



Aplicación de base tartaleta

Alérgenos:



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



PESCADO



MOSTAZA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



FRUTOS SECOS



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



ALTRAMUZ



08 PANADERÍA TRADICIONAL

PAN TACHNIFT Y PAN DE HORNO

11 PANADERÍA

MSEMEN, HARCHA Y JERINGO

15 SALADOS AL-ÁNDALUS

PASTELA, BREWAT Y CEGAR

19 DULCES DE ALMENDRAS

KAAB GHZAL, BLIGHA, MLOZA,
SHAMAE, MAKROT, GHRIBA,
NOGA, FAKKAS, ETC

Índice

25 DULCES DE ALMENDRA Y MIEL

TARALETA, BREWATS, MHANCHA, CEGAR

27 PASTELES

MILHOJA, LENGUA, SAN MICHELLE, TARALETA,
SNICKERS, MOUSSE Y CHEESE CAKE

35 TARTAS

TARTA DE MANZANAS, ZANAHORIA, CHOCOLATE,
MOUSSE DE FRAMBUESA Y RED VELVET



Artesanos Del Sabor En El Obrador

Disfruta de cada uno de nuestros productos en panadería desde el tradicional Pan Tachnift con su sabor natural y suave textura hasta la Harcha, panes de sémola de trigo con un ligero sabor dulce, pasando por el Msemen o Rghaif, panes planos crujientes por fuera y esponjosos por dentro y el Jeringo o Baghrir, nuestras tortitas de los mil agujeros tiernos y esponjosos.

PANADERÍA TRADICIONAL

TACHNIFT GRANDE 1013



Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.

 400 g

 26 cm

 Redondo

 En ambiente fresco y seco.



PAN TACHNIFT

TACHNIFT 1001



Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.

 125 g

 15 cm

 Redondo

 En ambiente fresco y seco.



BATBUT 1005




Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.

 70 g

 12 cm

 Redondo

 En ambiente fresco y seco.



PANADERÍA TRADICIONAL

TACHNIFT INTEGRAL 1002



Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.



125 g



15 cm



Redondo



En ambiente fresco y seco.

TACHNIFT INTEGRAL GRANDE 1014



Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.



400 g



26 cm



Redondo



En ambiente fresco y seco.

BATBUT INTEGRAL 1006



Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.



75 g



12 cm



Redondo



En ambiente fresco y seco.



PAN DE HORNO 1003



Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.



115 g



15 cm



Redondo



En ambiente fresco y seco.

PAN DE HORNO GRANDE 1015



Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.



400 g



26 cm



Redondo



En ambiente fresco y seco.

PAN HORNO INTEGRAL 1004



Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.



120 g



15 cm



Redondo



En ambiente fresco y seco.

PAN HORNO INTEGRAL GRANDE 1016



Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.



400 g



26 cm



Redondo



En ambiente fresco y seco.

PANADERÍA TRADICIONAL



MSEMEN 2001

Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.

 160 g

 22 cm²

 Cuadrado

 En ambiente fresco y seco.

MSEMEN PEQUEÑO 2002

Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.

 80 g

 15 cm²

 Cuadrado

 En ambiente fresco y seco.



HARCHA 2005

sémola, agua, azúcar, sal, levadura.

 220 g

 12 cm

 Redondo

 En ambiente fresco y seco.

HARCHA PEQUEÑO 2006

sémola, agua, azúcar, sal, levadura.

 100 g

 8 cm

 Redondo

 En ambiente fresco y seco.

MSEMEN INTEGRAL 50 % 2003

Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.

 160 g

 22 cm²

 Cuadrado

 En ambiente fresco y seco.

MSEMEN PEQUEÑO INTEGRAL 50 % 2004

Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.

 80 g

 15 cm²

 Cuadrado

 En ambiente fresco y seco.

JERINGO 2007

Harina de sémola, levadura, agua, sal, azúcar, mantequilla.


80 g 

8 cm 

Redondo 

En ambiente fresco y seco. 





• • •

“Combinación perfecta de tradición, sabor y textura que te hacen sentir como en casa en cualquier lugar”

• • •

DIARAL-ÁNDALUS
Artesanos del sabor



BARRA 1009



Harina, sémola, agua,
azúcar, sal, levadura.



200 g



50 cm



Alargado



En ambiente
fresco y seco.

BARRA INTEGRAL 1015



Harina integral de trigo de grano
entero, harina refinada de trigo
blando, agua, azúcar, sal, levadura.



200 g



50 cm



Alargado



En ambiente
fresco y seco.

VIENA 1008



Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.



110 g



23 cm



Alargado



En ambiente fresco y seco.

VIENA INTEGRAL 1011



Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.



110 g



23 cm



Alargado



En ambiente fresco y seco.

PITUFO 1007



Harina, sémola, agua, azúcar, sal, levadura.



70 g



15 cm



Alargado



En ambiente fresco y seco.

PITUFO INTEGRAL 1010



Harina integral de trigo de grano entero, harina refinada de trigo blando, agua, azúcar, sal, levadura.



70 g



15 cm



Alargado



En ambiente fresco y seco.

Salados Al-Ándalus



PASTELA DE POLLO

4001



Pollo, aceite de girasol cebolla, huevos, almendra, ajo, hoja de pasta de harina de trigo, aceite de girasol, especias.



170 g



(-18°C)



Circular



De 30 a 40 minutos a 210°C



No

PASTELA DE MARISCO

4003



Merluza, anillas de calamar, gamba, champiñón blanco, fideos de soja, aceitunas, hongo negro, harissa, ajo, perejil, limón, soja, pimentón, aceite de girasol, especias, hoja de pasta de trigo.



170 g



(-18°C)



Circular



De 30 a 40 minutos a 210°C



No

BREWAT DE POLLO

4002



Pollo, aceite de girasol cebolla, soja, pimentón, ajo, hoja de pasta de harina de trigo, aceite de girasol, especias.



120 g



(-18°C)



Triangular



De 30 a 40 minutos a 210°C



No

BREWAT DE MARISCO

4004



Merluza, anillas de calamar, gamba, champiñón blanco, fideos de soja, aceitunas, hongo negro, harissa, ajo, perejil, limón, soja, pimentón, aceite de girasol, especias, hoja de pasta de trigo.



120 g



(-18°C)



Triangular



De 30 a 40 minutos a 210°C



No

SALADOS AL-ÁNDALUS

CEGAR QUESO Y ESPINACAS

4005



Espinacas , cebolla, queso.



120 g



(-18°C)



Cilindro



De 30 a 40 minutos a 210°C



No

CEGAR QUESO

4006



Combinación de tres quesos.



120 g



(-18°C)



Cilindro



De 30 a 40 minutos a 210°C



No

BREWAT KEFTA

4007



Carne picada de ternera, zanahorias, cebolla, calabacín.



120 g



(-18°C)



Triangular



De 30 a 40 minutos a 210°C



No

BREWAT VERDURAS

4008



Cebolla, calabacín, zanahoria, pimiento.



120 g



(-18°C)




Triangular



De 30 a 40 minutos a 210°C



No



• • •

*“Sumérgete en
los sabores más
auténticos en
cada bocado”.*

• • •

DIARAL-ÁNDALUS
Artisanos del sabor



¡Experimenta el sabor tradicional marroquí!

Si estás buscando los mejores dulces marroquíes y una experiencia única en la pastelería, Diar Al-Ándalus es el lugar perfecto para ti. Descubre por qué estos dulces son tan queridos y apreciados en todo el mundo. ¡Te sorprenderá su sabor y su artesanía!

KAAB GHZAL MANKOSHA 3001



Almendra, mantequilla, harina de trigo, mantequilla, aceite de girasol, azúcar, confitura de albaricoque, miel, agua de azahar, sal.



35 g



6,5 Largo



Forma de cuerno



En ambiente fresco y seco.



KAAB GHZAL 3002



Almendra, mantequilla, harina de trigo, mantequilla, aceite de girasol, azúcar, confitura de albaricoque, miel, agua de azahar, sal.



35 g



6,5 Largo



Forma de cuerno



En ambiente fresco y seco.



KAAB GHZAL ALMENDRA 3003



Almendra, mantequilla, harina de trigo, mantequilla, aceite de girasol, azúcar, confitura de albaricoque, miel, agua de azahar, sal.



35 g



6,5 largo



Redondeada



En ambiente fresco y seco.



PAJARITA O BLIGHA 3004



Almendra, mantequilla, harina de trigo, mantequilla, aceite de girasol, azúcar, confitura de albaricoque, miel, agua de azahar, sal.



35 g



6,5 largo



Forma de lazo



En ambiente fresco y seco.



DULCES DE ALMENDRAS

MONEDERO

3005



Almendra, mantequilla, harina de trigo, mantequilla, aceite de girasol, azúcar, confitura de albaricoque, edulcorante de miel, agua de azahar, sal.



35 g



6,5 largo



Media luna



En ambiente fresco y seco.



MLOZA

3006



Almendra, huevo, azúcar, sabor limón, azúcar.



30 g



6 cm



Redondeada



En ambiente fresco y seco.

MLOZA CEREZA

3007



Almendra, huevo, azúcar, sabor naranja, azúcar.



30 g



6 cm



Redondeada



En ambiente fresco y seco.

MLOZA DE NUEZ

3008



Nueces, huevo, azúcar, sabor café, azúcar.



30 g



6 cm



Redondeada



En ambiente fresco y seco.

DULCES DE ALMENDRAS

MLOZA DE PISTACHO 3009



Almendra, huevo, azúcar, sabor naranja, azúcar.



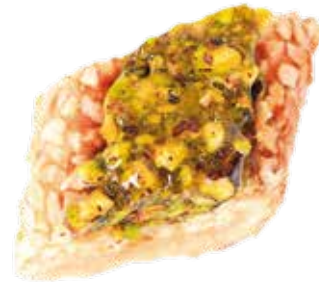
 30 g

 6 cm

 Redondeada

 En ambiente fresco y seco.

AS SAQIYA 3010



Almendra, pistacho, huevo, agua de azahar, confitura, azúcar.



 35 g

 5 cm

 Rectangular

 En ambiente fresco y seco.

SHAMAE 3011



Almendra, nuez, huevo, vainilla, azúcar.



 40 g

 5 cm

 Cilindro

 En ambiente fresco y seco.

MAKROT 3012



Harina, dátíl, canela, margarina, azúcar.



 40 g

 5 cm

 Rectangular

 En ambiente fresco y seco.

DULCES DE ALMENDRAS

GHRIBA 3013



Harina, sésamo, almendra, margarina, azúcar.



30 g



6 cm



Redondeada



En ambiente fresco y seco.

NOGA 3014



Almendra, chocolate blanco, leche condensada



40 g



5 cm



Rectangular



En ambiente fresco y seco.

FAKKAS 3015



Harina, sésamo, almendra, huevo, pasas, margarina, azúcar.



20 g



4 cm



Rebanada



En ambiente fresco y seco.

TARTELETA DE FRUTOS SECOS 3016



Avellana, pistacho, almendra.



35 g



4 cm



Circular y Rectangular



En ambiente fresco y seco.



Base tartaleta

DULCES DE ALMENDRAS

NIDO DE FRUTOS SECOS 3017



Avellana, pistacho, almendra, sobre nido de pasta filo en hilo.



 35 g

 4 cm

 Circular

 En ambiente fresco y seco.



TARTELETA DE NUEZ Y ALMENDRAS 3018



Nuez, almendra, chocolate blanco, sobre minitartaleta de galleta dulce.



 35 g


 4 cm

 Circular

 En ambiente fresco y seco.

 Base tartaleta





• • •
*“Una dulzura que
viaja desde
los oasis
hasta tu boca”.*

• • •
DIAR AL-ÁNDALUS
Artesanos del sabor

DULCE DE ALMENDRA Y MIEL

BREWAT 3019



Harina, almendra
miel , agua de
azahar, canela.



35 g



6 cm



Triangular



En ambiente
fresco y seco.

CEGAR 3020



Harina, almendra
miel , agua de
azahar, canela.



35 g



6 cm



Cilíndrica



En ambiente
fresco y seco.

MHANCHA 3021



Harina, almendra
miel , agua de
azahar, canela.



Variable



Variable



Espiral



En ambiente
fresco y seco.

CHEBAKIA 3022



Harina, almendra,
sésamo, miel,
jenjibre, hinojo,
nuéz moscada,
clavo, canela,
agua de azahar,
anís, sal.



Variable



Variable



Rosa



En ambiente
fresco y seco.



Pasteles

Artesanos

MILHOJA DE VAINILLA 5001



Masa de hojaldre , crema pastelera, y cobertura de chocolate.



110 g



Rectangular



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MILHOJA DE ALMENDRAS 5002



Masa de hojaldre , crema pastelera, almendras y praliné de almendras.



110 g



Rectangular



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MILHOJA DE PISTACHO 5003



Masa de hojaldre , crema pastelera, pistacho y praliné de pistacho.



110 g



Rectangular



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

LENGUA 8001



Bizcocho de almendra, crema pastelera, mazapan.



Porcion 150g



14 cm



Porción o plancha



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TARTELETA LIMÓN 7001



Galleta dulce, mousse de limón, glaseado de limón.



140 g



≈ 90 mm



Circular



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

ÉCLAIRE 6001



Harina, mantequilla, huevo, azúcar, sabor vainilla, chocolate blanco.



150 g



≈ 90 mm



Alargada



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TIPOS:

- 6001 VAINILLA
- 6002 CARAMELO
- 6003 ALMENDRA
- 6004 CAFÉ
- 6005 CHOCOLATE

TARTELETA DE FRUTOS ROJOS 7004



Galleta dulce, mousse de vainilla, frutos rojos (fresa, arándano, fambuesa).



140 g



≈ 90 mm



Circular



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TARTELETA MOUSSE DE VAINILLA 7005



Galleta dulce, mousse de vainilla, crema pastelera, glaseado de vainilla.



140 g



≈ 90 mm



Circular



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

SAN MICHELLE 8002



Bizcocho de almendra, crema pastelera, chocolate con almendras.



Porcion 180g



14 cm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

SNICKERS 8003



Bizcocho de almendra, avellana, caramelo, chocolate avellanas.



Porcion 180g



14 cm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS 8004



Bizcocho de almendra, mousse de chocolate, avellanas y crema pastelera.



Porcion 180g



14 cm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE 4 CHOCOLATES 8006



Bizcocho de almendra, mousse cuatro chocolates y chocolate negro.



Porcion 180g



14 cm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE TRUFA 9001



Mousse de chocolate negro, bizcocho de almendra.



Porción 120g



13 cm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE FRAMBUESA 9002



Mousse de frambuesa, bizcocho de almendra, crema de frambuesa.



Porción 120g



13 cm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE LIMÓN 9003



Mousse de limón, bizcocho de almendra, crema de limón.



Porción 120g



13 cm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE VAINILLA 9004



Mousse de vainilla, bizcocho de almendra, crema de vainilla.



Porción 120g



13 cm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE MANGO 9005



Mousse de mango, bizcocho de almendra, crema de mango.



Porción 120g



13 cm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MOUSSE DE CHOCOLATE CAMELO 9006



Mousse de chocolate, bizcocho de almendra, caramelo.



Porción 120g



13 cm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

CÚPULA MOUSSE DE VAINILLA 10001



Mousse de vainilla, bizcocho de almendra, crema de vainilla.



Porción 120g



≈ 90 mm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

CÚPULA MOUSSE DE PISTACHO 10002



Mousse de vainilla, bizcocho de almendra, crema de pistachio y chocolate.



Porción 120g



≈ 90 mm



Porción o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

MINI CORAZÓN DE FRAMBUESA

10003



Mousse de frambuesa, bizcocho de almendra, y chocolate.



Porcion 120g



≈ 90 mm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TIMBAL MOUSSE DE CHOCOLATE

10004



Mousse de chocolate, bizcocho de almendra, chocolate.



Porcion 120g



≈ 90 mm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TIMBAL MOUSSE DE FRAMBUESA

10005



Mousse de frambuesa, bizcocho de almendra, glasage de frambuesa.



Porcion 120g



≈ 90 mm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TIMBAL MOUSSE DE VAINILLA

10006



Mousse de vainilla, bizcocho de almendra, glasage de vainilla.



Porcion 120g



≈ 90 mm



Porcion o tarta



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

CHEESE CAKE FRAMBUESA 11001



Harina, mantequilla, huevo, nata, azúcar, crema de frutas.



Tarta 1,150 g (aprox)
Plancha variable



23 cm



Tarta (10 porciones)
o en plancha



Refrigerado
entre 4°C a 14°C.
y consumirse
antes de 4 días
desde su fecha
de elaboración

CHEESE CAKE LIMÓN 11002



Harina, mantequilla, huevo, nata
azúcar, crema de limón.



Tarta 1,150 g (aprox)
Plancha variable



24 cm



Tarta (10 porciones)
o en plancha



Refrigerado entre
4°C a 14°C. y
consumirse
antes de 4 días
desde su fecha
de elaboración

CHEESE CAKE OREO 11003



Harina, mantequilla, huevo, nata
azúcar, galletas oreo.



Tarta 1,150 g (aprox)
Plancha variable



25 cm



Tarta (10 porciones)
o en plancha



Refrigerado
entre 4°C a 14°C.
y consumirse
antes de 4 días
desde su fecha
de elaboración





Tartas

Únicas

TARTA DE MANZANAS 12003



Harina, mantequilla, huevo, crema pastelera, manzanas.



Aprox. 1,150 g



26 cm



Tarta (10 porciones)



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TARTA SAN MICHELLE 12004



Bizcocho de almendra, crema pastelera, chocolate con almendras.



Variable



Variable



Tarta o plancha



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TARTA MOUSSE DE FRAMBUESA 12005



Mousse de frambuesa, bizcocho de almendra, glasage de frambuesa.



Variable



Variable



Tarta o plancha



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE 12006



Mousse de chocolate, bizcocho de almendra, chocolate.



Variable



Variable



Tarta o plancha



Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración

TARTAS

TARTA DE ZANAHORIA 12001



- 2,250 g
- 24 cm
- Tarta (8 porciones)



Harina, mantequilla, huevo, queso, nata azucar, zanahorias, nueces.

- Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración



TARTA BIZCOCHO CHOCOLATE 12002



- 2,250 g
- 24 cm
- Tarta (8 porciones)



Harina, mantequilla, huevo, azúcar, nata y trufa.

- Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración



TARTA RED VELVET 12007



- Variable
- Variable
- Tarta o plancha



Bizcocho red velvet, crema de queso y nata.

- Refrigerado entre 4°C a 14°C. y consumirse antes de 4 días desde su fecha de elaboración





INFO

www.diarandalus.com

info@diarandalus.com

(+34) 691 29 91 91

DIRECCIÓN

Pol. Ind. La Léala, C. Concordia, 9,
29631 Benalmádena, Málaga

