

ORA et LABORA

CLAUSURA SEVILLA



- **Hechos en los obradores de los conventos**, por monjas de clausura que trabajan en oración y silencio. Se trata de productos exquisitos desarrollados con autenticidad en comunidades de paz y entornos únicos.



- **Elaborados de forma artesanal**: todos sus productos son elaborados a mano con paciencia y dedicación. Hechos con primor y con materia prima de primera calidad. Y por supuesto guardando todas las medidas de seguridad e higiene.



- **Patrimonio gastronómico de Sevilla**: muchas de sus recetas tienen siglos de antigüedad, son joyas de nuestra gastronomía. Especialidades que son parte importante de la historia de la ciudad. Mezcla de influencias de todas las culturas que han pasado por Sevilla. Productos llenos de historia. Riqueza de la tradición.



- **Sencilla y cuidada presentación**: acorde con el estilo de vida de las monjas y siguiendo la tradición. Envasados y etiquetados cumpliendo con la normativa en calidad y seguridad alimentaria obligatoria.



- **Producción limitada**: la actividad principal de las monjas de clausura es la oración contemplativa. Es por lo que tan solo elaboran dulces y otros productos artesanos para su subsistencia. No tienen una producción industrializada.

NO8DO

AYUNTAMIENTO DE SEVILLA
Economía y Comercio,
Relaciones con la Comunidad Universitaria
y Área Metropolitana

ORA et LABORA

CLAUSURA SEVILLA



NO8DO

AYUNTAMIENTO DE SEVILLA
Economía y Comercio,
Relaciones con la Comunidad Universitaria
y Área Metropolitana



ORA et LABORA CLAUSURA SEVILLA



Convento Madre de Dios (Dominicas)

📍 c/ San José, 4. 41004 • Sevilla

☎ 954 217 822 / 695 663 359



Dulces:

Bocaditos Árabes, Naranjitos Sevillanos, Cordiales, Yemas De Batata, Almendrados, Gallina en Leche, Bienmesabe, Dátiles Rellenos de Mazapán, Empanadillas hechas al horno rellenas de Boniato o Cidra, Magdalenas, Pastas de Almendra, Perrunillas, Roscos de Anís, Tortas de Aceite, Torta de Hojaldre, Roscos de Vainilla, Galletas Especiales, Pastas de Mantequilla y Bocaditos de Almendra.



Torno:

Lunes a Viernes: 10:00 h. a 13:30 h.

Sábados: 11:00 h. a 13:30 h.



Convento de San Clemente (Cistercienses)

📍 c/ Reposo, 9. 41002 • Sevilla

☎ 954 378 040 / 628 738 504

🌐 www.sanclementesevilla.es



Dulces:

Cortadillos Especiales, Piñonadas, Pastas de Almendra, Pestiños de Miel, Dulzuras Clementinas, Cookies de Chocolate, Tortas de Polvorón, Mazapán, Dulces Surtidos (1/2 Kg.) y Dulzuras Navidad (1 Kg.). Corazón de Sta. Gertrudis. Mermeladas Biológicas. Miel de Sierra.



Torno:

Lunes a Sábado: 10:00 h. a 13:00 h. / 15:30 h. a 17:45 h.

Domingos y festivos: 11:00 a 12:45 h. / 15:30 h. a 17:30 h.



Convento de San Leandro (Agustinas)

📍 Plaza de San Ildefonso, 1. 41003 • Sevilla

☎ 954 224 195 / 656 493 674



Dulces:

Yemas de San Leandro, Magdalenas y Pestiños.



Torno:

Todos los días: 9:00 h. a 13:00 h. / 17:00 h. a 19:00 h.



Convento de Santa Ana (Carmelitas)

📍 c/ Santa Ana, 34B. 41002 • Sevilla

☎ 954 380 603 / 691 769 509 / 671 478 612



Dulces:

Pestiños, Mantas, Trufas, Yemas, Rosco Frito, Panellets de Piñones, Empanadillas, Cordiales de Totana, Magdalenas, Carmelitas, Bombones de Almendra y Suspiros.



Torno:

Todos los días: 10:00 h. a 13:15 h. / 17:00 h. a 19:00 h.



Convento de Santa Inés (Franciscanas Clarisas)

📍 c/ Doña María Coronel, 5. 41003 • Sevilla

☎ 954 223 145 / 639 153 740 / 655 250 581



Dulces:

Cortadillos, Bollitos de Santa Inés, Mantecados, Pastas, Chocolate, Almendrada, Polvorón, Tortas de Aceite, Magdalenas, Empanadillas de Cidra, Pastas de Santa Inés (limón) y Santa Clara (anís y canela), Sultanas y Cajas Surtidas.



Torno:

Lunes a Sábado: 09:00 h. a 13:00 h. / 16:00 h. a 18:30 h.



Convento Santa María de Jesús (Franciscanas Clarisas)

📍 c/ Águilas, 22. 41003 • Sevilla

☎ 954 228 066 / 603 828 811



Dulces:

Corazones de Almendra, Perrunillas, Pastas de San Francisco, Pastas de Nuez, Pestiños, Roscos de Almendra, Pastas Sevilla con Chocolate.



Torno:

Todos los días: 9:30 h. a 13:00 h. / 16:30 h. a 19:00 h.



Convento de Santa Paula (Jerónimas)

📍 c/ Santa Paula, 11. 41003 • Sevilla

☎ 954 536 330 / 954 540 022 / 635 131 373

🌐 www.santapaula.es



Dulces:

Mermeladas, Jalea, Pimientos Dulces, Dulce de Membrillo, Alfajores Mozárabes.



Torno:

Todos los días: 09:30 h. a 13:30 h. / 17:00 h. a 19:00 h.