

IX NIT GOURMET DEL FOOD RETAIL



Sigueu benvinguts/des

Ens complau donar-vos la benvinguda a aquest espai de cooperació i innovació que impulsa el creixement del sector **#foodretail** català.

Som més de setanta empreses i institucions de tota la cadena de valor que cooperem per afrontar conjuntament el repte de crear una alimentació més saludable i sostenible, i per promoure i enfortir la competitivitat del nostre sector agroalimentari.

Ho fem a través de l'adequació constant a les necessitats i tendències del mercat i el desenvolupament de la **innovació, així com mitjançant la formació i la participació en les grans fires internacionals d'alimentació**. La nostra missió és clara: aconseguir que el sector esdevingui un referent tant a nivell local com internacional. Per això, fomentem la cooperació i la internacionalització com a eina clau per expandir el talent i l'excel·lència del **#foodretail** català més enllà de les nostres fronteres.

Gràcies a la participació activa de tots vosaltres, estem segurs que podrem aconseguir un futur basat en la sostenibilitat, la innovació constant i la cooperació entre empreses i professionals, garantint així el creixement i l'èxit del nostre sector.

Benvinguts i benvingudes al Clúster Food Retail de Catalunya!

Jordi Bort - LLOPART
President del Clúster Food Retail de Catalunya





Què és un Clúster?

Un clúster és un entorn on obtenir coneixement estratègic, generar noves oportunitats de negoci, connectar amb altres empreses i agents de la cadena de valor, activar projectes transformadors i incrementar la visibilitat i la competitivitat.

Què és el Clúster Food Retail?

És un dels 27 clústers catalans acreditats per ACCIÓ. El Clúster Food Retail agrupa empreses i agents d'entorn amb l'objectiu comú d'augmentar la competitivitat del sector agroalimentari català.

Per dur-ho a terme promovem projectes col·laboratius, activitats de formació, grups de treball i esdeveniments, tals com la participació agrupada en fires nacionals i internacionals.

Coneix la nostra cadena de valor



La producció
agropecuària



La indústria de
l'alimentació
i begudes



La distribució:
majorista, transport i
emmagatzematge



El canal final:
supermercats,
hipermercats, botigues
especialitzades, botigues de
conveniència i e-commerce



Agents transversals:
consultories, certificadoras,
administració pública, universitats,
centres tecnològics, cambres de
comerç, entre d'altres.

Missió, visió i valors

La nostra missió és potenciar el creixement sostenible i el posicionament de les empreses del sector agroalimentari català a través de la innovació, la xarxa de contactes, la millora competitiva, la col·laboració i la creació de noves oportunitats. Per fer-ho, el Clúster es posiciona com un instrument estratègic de país per situar el sector agroalimentari català i de distribució retail com a referents globals. Els valors que ens caracteritzen són la confiança, la cooperació, l'empatia, l'ètica i l'entrega.

Empreses exposidores

Aliments Onyar	06
Betara	08
Birba	10
Blauver	12
Can Bech	14
Can Garriga	16
Carlit	18
Carolina Honest	20
Cuadrat Valley	22
Delicat Aliment	24
Embotits Salgot	26
Frusano	28
Galetes Trias	30
La Granja Foods	32
Leo Boeck	34
Liderou	36
Llopart	38

Mallart Artesans Xarcuters	40
Masia Still	42
Neules Sant Tirs	44
NovaCoop Mediterranea	46
Olis Solé	48
Paño Fruits	50
Patatas Torres	52
Priorat Natur	54
Ratafia Bosch	56
Sant Aniol	58
Terra Nostra	60
The Capsoul	62
Torrans i Mel Alemany	64
Torrans Vicens	66
Vermouth Miró	68
Virginias	70



Tasta la vida

Aliments Onyar és una iniciativa de la Fundació Ramon Noguera que combina l'excel·lència gastronòmica amb un ferm compromís amb la sostenibilitat i la inclusió social.

Aquest projecte ofereix aliments ecològics de proximitat, com pasta i pizzes, que no només satisfan els paladars més exigents sinó que també promouen la sostenibilitat mediambiental.

Aliments Onyar no només destaca per les seves ofertes gastronòmiques, sinó també per la seva contribució a una societat més inclusiva i respectuosa.



Aliments Onyar
alimentsonyar@grupfrn.cat
972 23 76 11
C/Indústria, 22 17005 Girona





Raviolis de formatge blau i ceba caramel·litzada 250 g

Raviolis de formatge blau i ceba caramel·litzada, fets amb sèmola de blat dur, oli d'oliva verge extra, ceba caramel·litzada, formatge blau i pebre negre. Una combinació deliciosa i sofisticada per als paladars més exigents.



Tallarines d'Espinacs 250 g

Tallarines d'espinacs, fetes amb sèmola de blat dur, oli d'oliva verge extra, espinacs i un toc de sal. Una opció deliciosa i saludable per a qualsevol plat.



Raviolis de Xiitake i Carbassó 250 g

Raviolis de xiitake i carbassó, elaborats amb sèmola de blat dur, oli d'oliva verge extra, xiitake, ceba, carbassó, tamarí, sal i pebre negre. Una combinació deliciosa i equilibrada per als amants de la cuina vegana.



Pizza de Pernil Dolç i Olives 360 g

Pizza de pernil dolç i olives amb salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, olives verdes i orenga. Una combinació clàssica i deliciosa per a tots els gustos.



Pizza de Verdures 440 g

Pizza de verdures amb carbassó, pebrot vermell, ceba, salsa de tomàquet, mozzarella, oli d'oliva verge, sal, orenga i espècies. Una opció saludable i saborosa per a vegetarians i amants de les verdures.



Pizza de Quatre Formatges 380 g

Pizza de quatre formatges amb salsa de tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, formatge gouda, formatge blau i orenga. Una delícia per als amants del formatge amb una combinació de sabors irresistible.



Paté de carxofa

Paté de carxofa elaborat amb carxofa oli d'oliva verge extra, llimona, sal marina, orenga i pebre negre. Una combinació saborosa i refinada per a aperitius o complements.



Paté d'Oliva d'Aragó

Paté d'oliva d'Aragó, elaborat amb pasta d'olives d'Aragó. Un condiment intens i deliciós per acompanyar amanides i formatges.



Paté de Xiitake

Paté de xiitake elaborat amb xiitake, ceba, oli d'oliva verge extra, boletus edulis, tamarí, patata, all, sal i pebre negre. Un saborós paté amb una rica combinació de sabors umami.

Formatges Betara

Entre la plana de Vic i el Berguedà, s'hi troba la comarca del Lluçanès, terra de vegetació, bella, tranquil·litat i ramaderia, envoltada de muntanyes conegudes com el Pedraforca i el Cadí-Moixeró; i boscos de pi vermell, pi blanc, roure martinenc i alzines, que fan d'aquesta comarca un indret de costums, tradició i artesania. Quin millor espai per a l'elaboració de productes artesans que la comarca del Lluçanès, on BETARA aporta tota l'essència formatgera d'aquesta terra i productes derivats de la llet de primera qualitat amb el millor tracte, respectant cada procés d'elaboració per aconseguir un producte exemplar i honorífic.



Jordi Clos
jclos@betara.es
693510436
C/indústria, 12
08516 Olost de Lluçanès





Farcell de Cabra

Formatge de cabra artesà, elaborat a mà, amb una curació d'entre 4/6 setmanes.



Garrotxa Cabra IGP

Producte amb Denominació de Llet de Cabra.



Formatge d'Ovella Pirineu

Elaborat amb llet d'ovella de la nostra granja 100 % Ecològica.



Farcell Blanc de Cabra

Extraordinari formatge de cabra amb només 1 setmana de maduració i un gust fantàstic.



Formatge Cabra Castanya

Formatge amb llet de cabra amb castanya del Montseny.



Formatge Cabra Cervesa Montseny

Formatge amb llet de cabra maridat amb Cervesa del Montseny.



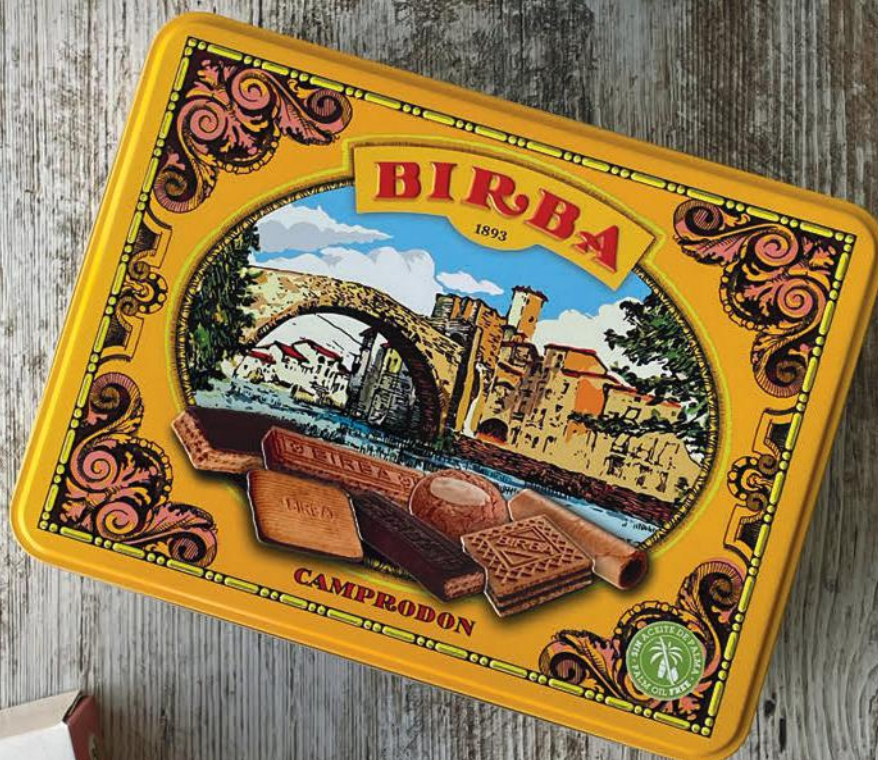
Fidels a l'autèntic des de 1893

Birba és una empresa centenària de Camprodon, dedicada a l'elaboració de galetes d'alta qualitat. Les galetes s'elaboren a la manera tradicional amb ingredients naturals prèmium com ous frescos, oli d'oliva, mantega, autèntica xocolata o fruits secs nobles.

Cada galeta té una recepta original i única, creada per mestres galeters, i un nom propi. La majoria de les receptes s'han mantingut inalterables des de l'inici de la marca, el 1893. A més el procés de fabricació respecta els ingredients, donant a cada galeta el temps de fornejat que necessita. Mai s'han fet servir en l'elaboració ni conservants, ni colorants ni oli de palma. Això dona com a resultat un producte excel·lent apreciat durant generacions.



Galetes Camprodon
info@birba.com
97 274 00 21
C-38 pk 8,3 Colònia
Estabanell
17867 Camprodon





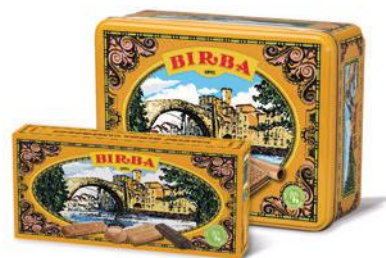
Núria

Autèntiques galetes torrades a foc lent pels dos costats. Elaborades amb ingredients naturals i de la més alta qualitat: mantega, ous frescos i només oli d'oliva. Núria té una àmplia gamma amb moltes varietats: clàssiques, sense gluten, 0% sucre, bio i minis.



Receptes de Camprodon

Galetes elaborades especialment perquè gaudeixis de moments de plaer, únics i irrepetibles. Receptes artesanals elaborades amb ingredients sempre naturals, de màxima qualitat.



Assortiment Camprodon

Un assortiment únic! Amb onze varietats diferents resultat d'onze receptes artesanals. Cada galeta és única, i cada galeta té un nom propi. El nostre assortiment més popular disponible en diferents gramatges, en cartó o capsa metàl·lica.



Galetes Selectes de Xocolata

Una exquisida col·lecció de nou varietats de xocolata originals i úniques. Nou delicioses receptes amb autèntica xocolata negra, amb llet i blanca i com sempre fetes amb ingredients completament naturals. Un assortiment amb les nostres varietats més selectes.



Saladetes de Camprodon

Cruixents galetes d'aperitiu elaborades amb els millors ingredients naturals (ous frescos, oli d'oliva) en quatre deliciosos sabors: formatge manxec, tomàquet i ceba, olives i pimentó de la Vera i cúrcuma.



Assortiment Imperial

El nostre millor assortiment en una autèntica caixa metàl·lica i amb un disseny original del 1900. Onze varietats de galeta irresistibles. Elaborades de manera artesanal, aplicant receptes tradicionals i seleccionant curosament els millors ingredients naturals.



Edicions especials

Disseny únic, atractiu i original que contenen les millors galetes Birba elaborades només amb ingredients naturals.



Llaunes Retro

Edicions limitades i originals, amb dissenys exclusius inspirats en la història de Birba, que porten la millor selecció de galetes de la marca.

Cultivem hàbits saludables

Som Blauver i produïm espirulina fresca a Lleida. També estem especialitzats en la transformació i comercialització ecològica i artesanal d'aquesta microalga que ha estat catalogada com l'aliment del futur per l'ONU. És rica en proteïnes, vitamines, minerals i antioxidants. A més a més de cultivar un dels aliments més ancestrals i amb més densitat nutricional que es coneix, també volem contribuir en la concepció d'un nou paradigma per tal que l'alimentació ens torni l'enllaç amb la vida, creant noves formes de cultiu i nous aliments.



Blauver
info@blauver.com
634 323 928
Carrer Alcalde pujol, 19
25003 Lleida





Espirulina Fresca ECO

Espirulina fresca untable en format monodosis per congelar a casa. Descobreix l'espíruína en estat natural, i alimenta't de vida.



Bombó Saludable ECO

Per fi un bombó pensat per cuidar-te i gaudir-lo a totes hores. Amb antioxidants, fibra i plaer integrats. No hauries imaginat mai que un bombó podria tenir tants beneficis nutricionals!



Crunchy Espirulina ECO

Envàs compostable d'espíruína ecològica deshidratada. Fàcil d'afegir-ho com a toppings als teus plats preferits: amanides, cremes, iogurts o a l'entrepà. Preferentment cru.



Comprimits d'Espíruína ECO

Envàs compostable de 150 comprimits d'espíruína ecològica deshidratada. Ideal per prendre com a suplement alimentari, com a complement de salut o coadjuvant en dieta detox.



Green Bites ECO

Un snack salat saludable a base d'espíruína ideal per satisfer les ganes de picar entre hores d'una manera que et fa sentir millor per dins i per fora.



since 1981

Pairing for cheese

Can Bech és una empresa familiar de tradició gastronòmica, que va començar la seva activitat al restaurant Can Bech de Fontanilles (Baix Empordà-Costa Brava).

Després d'anys d'experiència en el sector, a Can Bech vam començar a elaborar les tradicionals figues confitades de l'Empordà, i a poc a poc, vam anar sumant a la nostra oferta altres especialitats de producte com ara les mermelades naturals, mermelades amb cacau, gelees, chutneys, salses mediterrànies i els maridatges d'autor per a formatges, Just For Cheese.



Alba Sala
a.sala@canbech.com
669245229





Just for cheese

És una línia de maridatges creada especialment per a formatges. Lluny d'emascarar el sabor del formatge, el seu objectiu és potenciar-ne les característiques organolèptiques i crear un flux de sensacions olfactives i gustatives perfectament equilibrades.

Can Bech elabora aquests maridatges a base de fruites, fruits secs i espècies, ingredients especialment seleccionats pel seu origen i que cerca als 5 continents.



Figs en Almívar

Després d'anys d'experiència en el sector, a Can Bech vam començar a elaborar les tradicionals figues confitades de l'Empordà, i a poc a poc, vam anar sumant a la nostra oferta altres especialitats de producte com ara les melmelades naturals, melmelades amb cacau, geles, chutneys, salses mediterrànies i els maridatges d'autor per a formatges, Just For Cheese.



Calendari Advent

Amb Can Bech podràs descobrir salses, chutneys, melmelades tradicionals, cacaos i ara, a més, volem que els pròxims 24 dies, quan obris una finestreta, t'obris a una nova cultura, al coneixement de nous sabors, a gaudir dels millors maridatges per als diferents tipus de formatges. Un nou món gastronòmic de la mà de Can Bech, que et sorprendrà i et despertarà els 5 sentits!

CAN GARRIGA

Tradició, ecologia i qualitat s'uneixen per oferir-te el millor de la terra

Ubicats al cor de Catalunya, comptem amb 15 anys d'experiència en l'elaboració d'aliments saludables i sostenibles. El nostre compromís se centra en oferir productes frescos, elaborats de manera artesanal i amb ingredients 100% ecològics.

Destaquem pels nostres brous i patés vegetals, tots elaborats amb ingredients de proximitat i cultivats sense pesticides ni químics. Gràcies al nostre enfocament sostenible i a la nostra passió per allò natural, hem aconseguit establir un vincle de confiança amb els nostres consumidors, els quals valoren la qualitat i autenticitat del que oferim.



Esteve Garriga
esteve@cangarriga.bio
629567734





Brou de pollastre ECO

Submergeix-te en l'autèntic sabor de la natura amb el nostre brou de pollastre ecològic. Elaborat amb pollastre criat en llibertat i alimentat amb ingredients orgànics, aquest brou és el resultat d'un procés curós que ressalta la frescor i la qualitat de cada component.



Brou d'escudella ECO

Delecta't amb l'autèntic sabor del nostre brou d'escudella ecològic, una barreja perfecta d'ingredients frescos i naturals. Elaborat amb carns i verdures d'origen ecològic, aquest brou és l'ànima dels plats tradicionals i una opció ideal per a una alimentació saludable.



Brou de verdures ECO

Gaudeix de la frescor i el sabor vibrant del nostre Brou de Verdures Ecològic. Elaborat amb una selecció acurada de verdures de temporada, cultivades sense pesticides ni fertilitzants químics, aquest brou és una base deliciosa i saludable per a les receptes.



Fumet de peix

Descobreix l'essència del mar amb el nostre Fumet de Peix, un brou concentrat i aromàtic elaborat amb peix fresc i marisc de la millor qualitat. Ideal per realçar el sabor dels teus plats, aquest fumet és la base perfecta per a arrossos, sopes i salses.



Ramen

Submergeix-te en una experiència culinària única amb el nostre ramen, una deliciosa barreja de sabors i textures que captura l'essència de la cuina japonesa. Cada bol està elaborat amb ingredients frescos i d'alta qualitat, oferint una experiència autèntica i reconfortant.



Paté de bolets i tòfona ecològic

Descobreix el sabor autèntic de la natura amb el nostre paté de bolets ecològic. Elaborat amb una cuidada selecció de bolets frescos i ingredients 100% orgànics, aquest paté és l'opció perfecta per als amants de la bona gastronomia i l'alimentació saludable.



Paté de remolatxa ecològic

Gaudeix de la frescor i el color vibrant del nostre paté de remolatxa ecològic. Elaborat amb remolatxes fresques i altres ingredients 100% orgànics, aquest paté és una opció deliciosa i nutritiva per realçar els teus aperitius i plats.



Paté de carbassa i curry ecològic

Submergeix-te en una explosió de sabors amb el nostre paté de carbassa amb el nostre paté de carbassa i curri ecològic. Elaborat amb carbasses fresques i una barreja d'espècies seleccionades amb cura, aquest paté és la combinació perfecta de dolçor i un toc exòtic.



Paté de tomaquet ecològic

Descobriu el deliciós sabor de l'estiu amb el nostre paté de tomàquet i espècies ecològic. Elaborat amb tomàquets frescos i una selecció d'espècies aromàtiques, aquest paté és una explosió de sabor natural que realça qualsevol plat.

• Carlit •



El gaudir de la Cerdanya

A Carlit som uns apassionats de la Cerdanya i de la cuina de tota la vida, de la d'anar fent, de posar-te-la a la boca i pensar... mare meva! A Carlit vam pensar que si nosaltres érem Fans de la Cerdanya i en volíem un trosset al plat, per què no l'havíem de compartir? Així va néixer Carlit. Si sentiu passió per la Cerdanya, per la muntanya, per la cuina tradicional dels Pirineus i pel gust per menjar de casa, sou dels nostres! Des del nostre obrador de Puigcerdà cuinem cada dia el bo i millor de la Cerdanya: trinxat, pa de fetge i xarcuteria, amb la recepta tradicional de tota la vida.



Carlit
carlit@artesaniescarlit.com
Colònia Salvador, s/n
17520 Puigcerdà, Girona





Trinxat de la Cerdanya

El trinxat és el plat que defineix la Cerdanya. Patata, col i panxeta, cuinats de manera tradicional.



Pa de fetge al forn

El pa de fetge és una variant del paté de campanya francès, especialment vinculat a la nostra comarca. Es tracta d'una recepta clàssica, cuinada de manera tradicional, que combina carns de porc amb herbes i espècies.



Llonganissa

La llonganissa de la Cerdanya és un embotit elaborat amb carn de porc, sal i pebre. Un producte curat i assecat de forma natural i artesanal que li aporta un gust i una característica pròpia de la nostra terra.



Magret d'ànec

Pernil d'ànec curat i assecat de forma natural i artesanal. El gust de la tradició i dels productes de la nostra terra.



Panxeta

La panxeta és un embotit tradicional de la cuina catalana que salem i deixem curar amb la paciència i els aires de Cerdanya que ens caracteritzen, per aconseguir aquest gust tan singular.

Sense filtres, el valor és a dins

Aquestes dues paraules designen la nova etapa que ha encetat una família de galeters que fa més d'un segle que es dedica a elaborar galetes i caramels. Carolina Honest irromp amb una proposta nova de caramels i galetes delicioses, elaborades amb ingredients naturals, veganes i de producció ecològica. Carolina aposta per produccions petites, formulades a poc a poc i fabricades de manera local. "Fem galetes amb farines integrals, sense oli de palma, conservants, colorants, ni transgènics o lliures de OMG" La nova generació de galetes saludables acabades de fer. Carolina neix perquè creiem en una alimentació saludable, transparent i que ens faci treure el millor de nosaltres mateixos.



Helena Rodríguez
hola@carolinahonest.com
877 05 52 48
Av. Catalunya, 5
43393 Almostrer





Galeta 0% sense sucres digestive xocolata. Vegana

Tenir cura de la nostra salut és molt important. Un menjar que combini verdures, cereals, aigua i Carolina pot ser una opció excel·lent, gràcies al fet que no contenen sucres afegits i que estan fornejadades amb farina integral.



Galeta bio digestive xocolata i coco. Vegana

Si t'agrada la xocolata, aquí tens una proposta Bio! Quan obris aquesta capseta trobaràs una deliciosa galeta integral recoberta de xocolata cacau pur 52% i empolvorada amb coco ratllat ecològic. El seu sabor és inoblidable.



Galeta sense gluten bio digestive civada amb quinoa gíngebre i canyella. Vegana

Una combinació vegana excepcional i molt saborosa en una galeta bio fornejada amb farina integral de civada.



Galeta sense gluten bio digestive civada amb suc de pinya i coco. Vegana

El seu sabor innovador és pura addicció! Conté un equilibri perfecte entre el coco i la pinya. Amb +99% d'ingredients naturals Bio vegans. Endolcida amb sucre morè de canya.



Galeta bio integral digestive amb xocolata i llavors. Vegana

Et sentiràs genial quan provis aquesta digestive natural endolcida amb sucre morè de canya. Recoberta de xocolata cacau pur 52% amb llavors de gira-sol, carbassa, lli daurat, lli marró, sèsam i chia ecològiques.



Galeta sense sucres afegits integral amb xocolata i ametlles. Vegana

Fornejada amb farina integral de blat, és una font de fibra, amb trocets de xocolata i ametlles sense sucres. Aquestes CAROLINA prenen forma de galeta irressistible, són espectaculars!



Caramel tou sense sucre regalèssia

Innovació, qualitat i una selecció d'ingredients excel·lents. Un producte únic, amb aroma natural de regalèssia, sense sucre, sense gluten i sense lactosa. Et sorprendrà el seu sabor.



Galeta sense gluten xocolata

Et proposem la galeta digestiva perfecta per a una dieta sense gluten. Recoberta de xocolata cacau pur 52% i fornejada amb farina de blat de moro, arròs i soja sense gluten.



Galeta artesana integral sense sucres afegits amb taronja i canyella. Vegana

Tenim el secret per alimentar-te de manera responsable! Les nostres Carolina amb melmelada de taronja i llavors de sèsam t'ajuden.



CUADRAT VALLEY
FINCA AGRICOLA



Cuadrat Valley SLU
info@cuadratvalley.com
873 99 13 26
Ctra. De L'Albagés a Cervià,
km 3,500
25155 L'Albagés
Lleida

OOVE: En tots els sentits

Cuadrat Valley es troba a Les Garrigues (Lleida). La finca es troba al cor d'una natura magníficament conservada, en la que l'art de la construcció de pedra seca, aporta un valor afegit.

El nostre oli d'oliva verge extra monovarietat arbequina, es cultiva a l'oliverar ecològic familiar, amb segell DOP Les Garrigues. La diferència entre les nostres 4 elaboracions: ELIXIR, ELIXIR DESPINYOLADA, L'OLI i L'OLI ECOLÒGIC, rau en el període de recol·lecció i la nostra parcel·lació, on dia rere dia controlem i treballem perquè el cultiu sigui el màxim expressiu possible per a cada oli amb aromes diferents.

Premio AEMO 2024
Mejor Almazara de España
Accésit



WINNER

ARCHITECTURE
GREEN ARCHITECTURE





L'Oli Reserva Familiar

Olives recollides a finals d'octubre principis de novembre, quan les olives comencen a canviar el color i denoten aromes una mica més madurs.

Fase olfactiva: Fruitat mig, notes aromàtiques verdes, ametlla verda, pell de plàtan verd, predominen per sobre de les madures, tomàquet i poma.

Fase gustativa: en la boca resulta dolç, sense notes amargues que destaquin i un lleuger picant.



L'Oli Reserva Familiar Ecològic

Olives recollides a principis de novembre, quan les olives comencen a canviar el color i denoten aromes una mica més madurs.

Fase olfactiva: carxofa, notes a ametlla verda i fonoll.

Fase gustativa: oli agradable amb un lleuger picant a final de boca i un post-gust mig.



Elixir Collita Primerenca

Olives recollides a principis d'octubre quan les olives estan verdes i tenen una intensitat més remarcada

Fase olfactiva: Fruitat mitjà-intens amb aromes de fulla d'olivera, ametlla verda, herba fresca i tomatera.

Fase gustativa: Entrada amable a la boca, quan les notes dolces predominen sobre les amargues i deixen pas a un agradable i viu picant a la gola.



Elixir Collita Primerenca Despinyolada

Recollides en dos dies claus de la maduració a principis d'octubre i en el procés de producció li treiem el pinyol sencer.

Fase olfactiva: Fruitat intens, el seu aroma recorda l'ametlla verda, la fulla d'olivera, herba fresca acabada de tallar i carxofa.

Fase gustativa: Sensació de plenitud i fresc, on les notes amargues i picants d'intensitat moderada van apareixent.



ESPIGA BLANCA

Especialistes en varietats de pa gourmet

Espiga Blanca forma part de Delicat Aliment, empresa amb més de 20 anys d'història i més de 5.000 punts de venda a l'estat, líder en la creació i distribució de productes gourmet d'alta qualitat. Amb un enfocament en la innovació i el respecte per les tradicions culinàries, ofereix una àmplia gamma d'aliments selectes, des d'elaborats artesanals fins a delicatessen i col·laboracions amb xefs de renom. El seu compromís amb l'excel·lència es reflecteix en la selecció rigorosa de matèries primeres i en la passió per oferir experiències gastronòmiques úniques. Delicat Aliment s'ha consolidat com un referent en el sector gourmet, satisfent els paladars més exigents.



Delicat aliment S.L.
93 335 30 00
delicat@delicat.org
C/ Crom 99, nau J
08907
L'Hospitalet de Llobregat
@delictaliment
@espigablanca_delicat





Crackiss bufat

Lleuger i cruixent crackiss bufat amb un toc de sal, ideal com a snack o per acompanyar tapes.



Flautes de vidre a l'oli d'oliva

Bastons de vidre caracteritzats per un gust i textura premium, disponibles en gust de tres llavors o a l'oli d'oliva.



Mini xapata olives

Pa de xapata artesà torrat, elaborat amb olives negres. Perfecte per acompanyar tots els teus aperitius.



Bastons de formatge parmesà i gouda

Cruixents i gustosos bastons de formatge DOP Parmesà i Gouda.



Mini rosquilles a l'oli d'oliva

Aperitiu enforat fet a base de massa de pa, ideal per a gaudir en qualsevol moment del dia



Pa de tapes

Fines i cruixents torrades elaborades amb oli d'oliva verge extra i un toc de sal.



Bastons de vidre a l'oli d'oliva

Bastons de pa especial de vidre a l'oli d'oliva verge extra.



Crackiss d'espelta BioGRÀ

Deliciós i cruixent cracker d'espelta Bio, pensat per acompanyar salses i aperitius.



Pa bufat amb xocolata ESCRIBÀDREAMS

Cruixents picos de pa bufats amb un toc de sal i banyats amb xocolata negra.

Salgot

1928

Embotits Salgot

Elaborem embotits des de 1928. Des del primer dia, el nostre propòsit ha estat crear embotits que acompanyin els àpats amb familiars i amics. Volem que gaudeixis de petits instants plens de sabor amb els teus i que aquests moments es converteixin en records inoblidables. La vida és massa bonica per no gaudir de bons embotits.



Embotits Salgot S.L
comercial@salgot.com
938442020
Plaça Major, 14
08591 Aiguafreda
Barcelona





Llaminets de fuet

Petits fuets que es converteixen en el somni dels teus aperitius.



Sticks de fuet o xoriço

Fuets o xoriços allargats per gaudir-los amb dues mossegades.



Llardons

Elaborats a partir de cansalada de porc. Molt cruixents, ideals per aperitiu.



Llonganissa

Producte típic de la plana de Vic. De forma aplanada, molt gustosa i amb el punt just de pebre.



Sumaia

Amb un sabor molt suau, és un dels productes més emblemàtics de la nostra empresa.



Llonganissa de Vic IGP

Llonganissa amb Indicació Geogràfica Protegida Vic.



Sticks de fuet de gall dindi i picos

Fuets allargats elaborats amb carn de gall dindi, acompanyats de picos de pa.



Fuet

Producte emblemàtic de la Plana de Vic. Amb un sabor que ens recorda als nostres orígens.



Llonganisses de sabors

Llonganisses amb sabors diferents: amb tòfona, amb olives negres, amb formatge, amb nous i amb pebre.



✓ **Sin Fructosa** ✓ **Low FODMAP**
✓ **Sin Gluten** ✓ **Sin Lactosa**

Amb l'objectiu de millorar la vida de les persones que segueixen dietes restrictives el 23 de març del 2006 neix Frusano. Des de llavors hem creat xocolates, cremes per untar, salses, begudes, galetes i molt més! Tots aptes per dietes baixes en fructosa i FODMAP, sense lactosa i sense gluten. I la majoria també són vegans!

Avui, com a referent Europeu del sector, seguim treballant per cobrir les necessitats d'un 25% de la població que actualment segueix algun tipus de dieta restrictiva, principalment degut a intoleràncies alimentàries.



Xevi Hernandez
xevi.hernandez@frusano.com
932200600
www.frusano.com





Crispis d'Arròs

Crispis d'Arròs amb xocolata amb llet orgànica. Un dolç i lleuger plaer de xocolata cruixent.



Crispis de Quinoa

Crispis de quinoa amb xocolata negra orgànica. Endolcits només amb glucosa i maltosa sense sacarosa. "Quinoa-pops" i flocs de blat de moro sense gluten amb deliciosa xocolata negra.



Galetes Dobles

Galetes cruixents sense gluten, farcides d'una dolça crema de xocolata. ¡La clàssica galeta doble completament sense gluten, sense blat, sense sacarosa y completament lliure d'al.lèrgens!



Ketchup

Deliciós Ketchup fet a base de tomàquet orgànic. Comparat amb el ketchup ordinari, aquest conté considerablement menys fructosa i sacarosa. Tot en una pràctica ampolla exprimible.



Barreta de Cereals Nabius Vermells i Xia

Orgànic, endolcida exclusivament amb xarop d'arròs orgànic i, per tant, apte per a una dieta baixa en fructosa. No conté ni lactosa ni gluten i es vegana.



Cream 'n Crunchy Peanut

La nostra barreta de cacauet Cream 'n Crunchy és per a aquells moments en que necessites una dosi de xocolata. Endolcida amb xarop d'arròs



Melmelada de Papaia

A la fruita només hi afegim dextrosa i maltosa per a crear una melmelada de fruita suau i sense llavors. Aquesta variant afruitada i exòtica amb una dolçor suau et transportarà als Mars del Sud.



Crema de Cacau amb Avellanes

Es vegana, sense gluten i apta per als intolerants a la lactosa. No conté oli de palma, només oli de gira-sol orgànic pur procedent de cultius ecològics sostenibles.



Xoco Balls

Els Xoco Balls orgànics de Frusano alegren l'esmorzar a qualsevol. Hem combinat cereals sense gluten amb dextrosa i cacau. Especialment cruixents endolceixen els esmorzars tant de petits com grans.



El plaer de compartir

Les diferents gammes de productes de TRIAS parteixen de les mateixes matèries primeres com l'ametlla, els ous, la farina, sucre, la xocolata pura, el coco... i el procés d'elaboració de cadascuna d'elles és particular. D'aquesta manera s'aconsegueixen unes varietat de galetes notablement diferents pel que fa al gust, textura i presentació.

L'experiència en l'elaboració de productes amb una recepta centenària ha permès a TRIAS especialitzar-se en una gamma de sabors únics i especials.

L'envasat i conservació ha millorat molt en els darrers anys. De les caixes metàl·liques originals de fa un segle s'ha evolucionat cap a l'actual sistema d'atmosfera controlada.

Des de fa anys Galetes Trias comptem amb la IFS (International Featured Standard), i la certificació de la Q de qualitat.



Trias Galetes-Biscuits SA
comercial@triasbiscuits.com
972 84 12 13
Ctra. de Sils, 36 17430
Santa Coloma de Farners
Girona





Pack de teula de ratafia

Seguint la recepta de la galeta d'ametlla tradicional, Trias presenta el nou pack de Teules de Ratafia. Una galeta fina i cruixent feta a base d'ametlla amb el sabor just de la ratafia. Una combinació original i ideal per les vostres postres. Format de 100g.



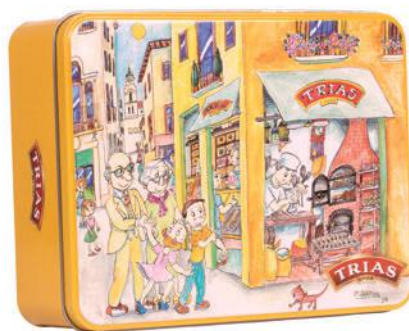
Pack de teula de coco

Trias amplia la seva gamma de formats petits amb el nou pack de Teula d'ametlla i coco. Una cruixent i deliciosa galeta pels amats d'aquesta fruita tropical tan aromàtica i saborosa. Format de 100g.



Triangle farcit de xocolata blanca, llima i llimona

Nova versió del Ventall Trias farcit de xocolata blanca amb llima i llimona. Una barreja de dolçor i acidesa, una barreja de contrastos que no deixa indiferent. Format de 100g.



Llauna Pilarin

La Pilarin Bayés és l'artista d'aquesta nova llauna il·lustrada en exclusiva per a Galetes Trias.

Pilarin recrea una escena quotidiana i familiar davant de l'emblemàtica Pastisseria Trias de Santa Coloma de Farners. Format de 300g.



Llauna classic

Aquesta llauna és un homenatge al llegat de més de 115 any d'història. Inspirada en les primeres capsos de galetes Trias amb aquesta nova presentació Trias torna als orígens amb un disseny ple de tradició i història. Format de 500g.



Capsa Trias CHOC MATCHA

Aquesta nova proposta és ideal pels amants de la xocolata. Amb el CHOC MATCHA gaudiràs dels Ventalls Trias però en aquest cas farcit de xocolata blanca, te verd i ginebre. Format de 100g.

La Granja

La Granja Foods

La Granja Foods 1959 SL és una empresa familiar que inicia la seva activitat l'any 1959 elaborant magdalenes de forma artesanal i, que amb el pas dels anys, s'ha transformat en una empresa innovadora i dinàmica.

Les primeres especialitats tradicionals són les que van fer donar-se a conèixer a La Granja i al llarg de la seva història ha anat incorporant contínuament novetats a la seva gamma de productes.

El tarannà de La Granja està caracteritzat per la inquietud en millorar i innovar avançant-se a les necessitats i desitjos dels seus consumidors fet que ha suposat que La Granja se situï com un referent en qualitat i innovació.



La Granja Foods
 cial@lagranjafoods.com
 938 99 11 79
 Trepat, 1 Pol.Ind. Clot de Moja
 08734 Olèrdola, Barcelona





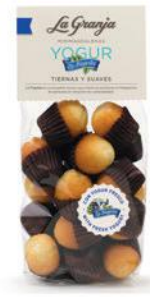
Pa de Pessic Tradicional logurt La Fageda amb Xips de Xocolata

Els millors ingredients i un precís enforat fan que aquest pa de pessic de iogurt La Fageda sigui molt tendre i esponjós segons la nostra recepta familiar.



Pa de Pessic Tradicional logurt La Fageda

Els millors ingredients i un precís enforat fan que aquest pa de pessic de iogurt La Fageda sigui molt tendre i esponjós segons la nostra recepta familiar.



Magdalenes-mini logurt La Fageda

Els millors ingredients i un precís enforat fan que aquestes mini magdalenes de iogurt La Fageda siguin molt tendres i esponjoses segons la nostra recepta familiar.



Magdalenes Mel amb Própolis de Mels Alemany 1879

Imagina una magdalena que combina la tradició de La Granja Foods amb el sabor i els beneficis únics de la mel amb própolis de Mels Alemany 1879.



Pa de Pessic de Torró dur

Des de 1775, generació rere generació, en Torróns Vicens elaboren artesanalment. Des de la Granja tenim els mateixos valors tradicionals i familiars i és per això que ens hem volgut unir per a crear aquest deliciós pa de pessic. Té trocets de torró dur d'ametlla de Torróns Vicens que combina la tendresa del pa de pessic amb el cruixent del torró



Mini Magdalena Crunch de Torró dur

Des de 1775, generació rere generació, en Torróns Vicens elaboren artesanalment. Des de la Granja tenim els mateixos valors tradicionals i familiars i és per això que ens hem volgut unir per a crear aquestes delicioses mini magdalenes. Contenen un 6,8% de torró que li aporta un toc crunch a la mini magdalena.



Pa de Pessic d'Ametlla Sense Gluten i Sense Lactosa

Des de 1775, generació rere generació, en Torróns Vicens elaboren artesanalment. Des de la Granja tenim els mateixos valors tradicionals i familiars i és per això que ens hem volgut unir per a crear aquest pa de pessic. És un pa de pessic suau i esponjós, combina el sabor de les ametlles amb una textura lleugera.



Magdalena Magnum de Torró d'Agramunt Avellana

Des de 1775, generació rere generació, en Torróns Vicens elaboren artesanalment. Des de la Granja tenim els mateixos valors tradicionals i familiars i és per això que ens hem volgut unir per a crear aquesta magdalena. És la barreja perfecte d'avellanes i mel, un deliciós homenatge a la tradició i la qualitat.



Leo Boeck
EL FRANKFURT QUE ENS UNEIX

El frankfurt que ens uneix

Leo Boeck és més que una marca de productes càrnics; és una experiència que convida a compartir moments inoblidables. Amb un ferm compromís amb la qualitat, elaborem frankfurts i salsitxes inconfusibles, acompanyades de salses amb caràcter propi i productes complementaris que enriqueixen cada trobada.

Inspirats en la tradició, renovem el llegat del frankfurt, adaptant-lo als gustos i estils de vida actuals. El nostre objectiu és crear connexions autèntiques i celebrar junts el poder d'un bon mos, perquè a Leo Boeck creiem que el frankfurt té el poder d'unir les persones.



Leo Boeck
info@leoboeck.com
93 575 11 53
Carrer del Mig, 19 08110
Montcada i Reixac
Barcelona





Frankfurt 2u. 130 g

El clàssic frankfurt, 100% porc, amb tripa natural i fumat, una delícia gourmet amb un sabor autèntic que sempre uneix. Sense gluten, ni lactosa, ni proteïna de la llet.



Frankfurt 4u. 260 g

Frankfurt gourmet fumat en pack de 4, per compartir l'experiència en família. 100% porc, tripa natural. Sense gluten, ni lactosa, ni proteïna de la llet. Sabor clàssic i inconfusible.



Pikanwurst 2u. 160 g

Salsitxa gourmet cuïta i fumada amb fusta de faig, 100% porc, amb el seu toc picant i amb tripa natural. L'elecció perfecta per als amants del sabor amb caràcter. Sense gluten, ni lactosa, ni proteïna de la llet.



Cervela 2u. 260 g

Sabor gourmet a un altre nivell. Fumada i amb espècies naturals, eleva cada mos. 100% porc, tripa natural, sabor pur, Sense gluten, ni lactosa, ni proteïna de la llet.



Bratwurst 2u. 240 g

Salsitxa gourmet cuïta que destaca per la seva frescor i sabor. 100% porc, tripa natural, amb un toc cítric de llimona. Refresca el teu paladar. Sense gluten, ni lactosa, ni proteïna de la llet.



Vienesas 2u. 160 g

La salsitxa clàssica cuïta i suau, sense tripa, feta per delectar. 100% porc, que et transporta al sabor de sempre. Sense gluten, ni lactosa, ni proteïna de la llet.



Pulled Pork buit 180 g

Carn de porc 100% esmicolada, tendra i sucosa, llesta per gaudir en minuts. Inclou la deliciosa salsa Parrilla. Sabor autèntic, sense gluten.



Tomàquet pot 250 ml

La nostra salsa de tomàquet única, perfecta per donar vida a cada mossegada. Intensa i equilibrada.



Mostassa pot 250 ml

La mostassa ideal per a frankfurts i tot el que vulguis. Suau, deliciosa i amb el toc perfecte entre tradició i sabor.

Liderou

LA MARE DELS OUS
— DES DEL 1920 —



La mare dels ous

Liderou, des de 1920, del cistell del mercat a casa vostra.

Som una empresa familiar amb caràcter innovador. Les nostres gallines es troben en granges ubicades enmig de paratges naturals i disposen de les tecnologies més avançades. Comptem amb la certificació WELFAIR que avala el nostre compromís amb el benestar animal. Els ous es recullen diàriament, es classifiquen i s'envasen en el centre de classificació a Dosquers, Maià de Montcal.

Disposem de les darreres tecnologies per garantir que els ous tinguin la millor frescor i arribin al consumidor com si fossin acabats de pondre. Des de l'any 2018 hem obtingut la màxima qualificació amb la certificació IFS.



Liderou
dcallis@miquelavicola.com
mvilar@liderou.com
972 59 03 93
Maià de Montcal, 17851
Girona, Espanya





Ou dur de gallines criades a l'aire lliure

La nostra gran novetat aquest any és l'ou dur, que s' envasa cuit i només cal pelar-lo. Aquest producte pot ésser un complement molt interessant com a ingredient per les amanides, per fer ous farcits, o simplement, com un segon per acompanyar els dinars de taper.



Liderou ecològics M/L

L'ou ecològic procedeix de gallines que viuen en granges envoltades de camps i que surten lliurement a picotejar. S'alimenten de cereals que procedeixen de cultius ecològics. Totes les granges tenen el certificat WELFAIR.



Liderou pagès M/L

L'ou de pagès procedeix de gallines que viuen en granges amb sortida al camp, tenen espais per estar aixopluc de la pluja i de les temperatures extremes de l'hivern o de l'estiu. S'alimenten principalment de cereals. Totes les granges tenen el certificat WELFAIR.



Picaterra M/L

En la producció dels ous "Picaterra" les gallines es mouen i volen lliurement, tenen ajocador per descansar. Així recuperen el seu comportament natural i creen els seus nuclis dins la granja. Totes les granges tenen el certificat WELFAIR.



Liderou ecològics XL

L'ou ecològic procedeix de gallines que viuen en granges envoltades de camps i que surten lliurement a picotejar. S'alimenten de cereals que procedeixen de cultius ecològics. Totes les granges tenen el certificat WELFAIR.



Picaterra L/XL

En la producció dels ous "Picaterra" les gallines es mouen i volen lliurement, tenen ajocador per descansar. Així recuperen el seu comportament natural i creen els seus nuclis dins la granja. Totes les granges tenen el certificat WELFAIR.



Ous de guatlla

Els ous de guatlla són una opció culinària perfecta per a aperitius o com a complements per a l'amanida.



Ous cuits de guatlla

Els ous de guatlla es presenten pelats i llestos per afegir a l'amanida, aperitius o tallats a daus com acompanyament de cremes fredes.

LLOPART

Vins escumosos des de 1887

Llopart és una de les famílies amb més tradició vinícola al Penedès, iniciada al segle XIV segons documenta un pergamí en llatí datat el 1385. Des d'aleshores, 26 generacions s'han dedicat al conreu de les vinyes de l'Heretat familiar. Les més de 100 hectàrees de vinya pròpia són l'essència de Llopart: vinyes de muntanya, de conreu ecològic, que creixen en una de les zones més altes del Penedès. Elaboren vins escumosos de qualitat des de fa més de 135 anys, amb una ferma defensa de l'artesania del vi i cercant l'autenticitat de les llargues criances.

Llopart és cofundador de Corpinnat, la marca col·lectiva que neix per a distingir els grans escumosos elaborats al cor del Penedès, amb raïms autòctons 100% ecològics veremats a mà i vinificats a la propietat.



Llopart
info@llopart.com
9389993125
Ctra. de Sant Sadurni a Ordal,
Km.4
Els Casots – 08739
Subirats – Barcelona





Llopart Llegat Familiar

Un vi únic: fruit d'una sola vinya, la vinya d'en Paulino de 1935; i d'una sola varietat, Xarel·lo. Més de 12 anys en criança. Brut Nature.
L'essència de Llopart.



Llopart Original 1887

Homenatge a la primera ampolla d'escumós de Llopart, nascut amb el desig de perpetuar les tradicions vitivinícoles familiars del segle XIX. Montònega, Xarel·lo i Macabeu de les Vinyes Singulares de Les Flandes. Criança de més de 108 mesos. Brut Nature.
Bombolles d'història.



Llopart Ex·Vite

Emblema de les llargues criances de Llopart, digne i majestuós. Xarel·lo i Macabeu de les Vinyes Singulares de Les Flandes. Criança de més de 96 mesos. Brut.
Ex Vite Vita, del cep la vida.



Llopart Leopardi

Insígnia històrica de la casa fruit d'un cupatge especial, selecció dels millors vins monovarietals. Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Criança de més de 60 mesos. Brut Nature.
Elegància i personalitat.



Llopart Microcosmos

La més pura essència de l'univers Llopart reflectida en aquest escumós rosat, que combina Pinot Noir i Monestrell al seu cupatge. Criança de més de 24 mesos. Brut Nature.
Enigmàtic i imprescindible.



Llopart Panoramic

Penedès en la seva màxima expressió, combina volum i complexitat amb frescor i diversitat aromàtica. Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Criança de més de 48 mesos. Brut.
Una copa de paisatge.



Llopart Brut Nature

L'indispensable de Llopart, fidel reflex de les característiques úniques de l'Heretat familiar. Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Criança de més de 24 mesos. Brut Nature.
El vincle amb la tradició.



Llopart Integral

Joc de matisos, textures i varietats que ofereixen a aquest escumós un caràcter jovial, profunditat i sensació de frescor vital. Parellada, Xarel·lo i Chardonnay. Criança de més de 18 mesos. Brut Nature.
Natura essencial.



Llopart Rosé Brut

Un rosat únic, fruit de la mediterrània varietat Monestrell. Alegre i vibrant. Monestrell, Garnatxa i Pinot Noir. Criança de més de 18 mesos. Brut.
Sedució total.



La xarcuteria social

Mallart és la primera xarcuteria social del mercat. És una iniciativa de la Fundació Mas Albornà amb la que crea llocs de treball a persones amb vulnerabilitat gràcies a l'elaboració artesanal de xarcuteria.

A més, dona continuïtat a més de 5 generacions de tradició xarcutera rural a La Llacuna.

Utilitzant peces de carns selectes, preparam especialitats d'embotits, patés i frescos, totes elles deutes d'unes receptes i una elaboració tradicional.

Mallart va més enllà de l'elaboració artesanal i de qualitat de xarcuteria: representa, també, una innovació en el camp de l'alimentació aportant al mercat productes singulars, elaboracions amb impacte i innovadores que ens arrelen al territori i són garants de la preservació del patrimoni gastronòmic local.



Mallart Artesans Xarcuters
judit.garros@masalborna.org
616 06 02 23
C/de Vilademàger, 51
08779 La Llacuna, Barcelona





Fuet extra

La maduració i assecatge a La Llacuna creen el potent caràcter únic i persistent sabor del nostre fuet, amb records a les elaboracions més tradicionals de la Llacuna.



Sobrassada

Amb mescla de 4 pebres per al màxim sabor. La carn magra de més qualitat, cansalada de porc i adobada amb sal, celiandre i una mescla de quatre pebres; tot es potencia durant la maduració i l'assecatge.



Paté rústic de gall del Penedès

L'únic paté amb Gall del Penedès IGP. Cuit a la catalana amb orellanes, panses i pinyons. El seu sabor recorda als rostits de festa i la seva textura és melosa però amb cos.



Paté Malvasia de Sitges

Paté singular gràcies a l'equilibrada combinació de la dolçor del vi de Malvasia, la textura terrosa del carquinyoli i el gust tradicional del receptari tradicional català.



Paté de la Llacuna

Recepta centenària recuperada de la memòria local. Tipus pate de campanya catalogat amb la personalitat de la Llacuna. Té un sabor equilibrat i vellutat, i una textura untuosa i pastosa amb una gran personalitat al paladar.



Llonganissa tradicional

Un gran clàssic entre els embotits que elaborem i assequem a La Llacuna, amb el seu punt just de sal i pebre i un sabor intens i llarg al paladar. Amb més temps de maduració, s'elabora amb la tendra, gustosa i suau carn de porc.



Xoriço extra

La carn magra de més qualitat i un assecatge més tardà proporcionen a aquest curat un acabat extra i una textura inconfusibles.



Botifarra blanca

Fes la botifarra a l'exclusió tot gaudint d'aquest tradicional i reconegut embotit cuit. La botifarra blanca Mallart és de format prim i de sabor suau i lleuger.



Botifarra negra

La botifarra negra de Mallart és intensa i de mida prima. És un equilibri singular per la barreja de carns condimentades amb sal i pebre negre.

Vinagres aromàtics ecològics

Elaborats artesanalment per sorprendre els paladars

A Masia Still elaborem vinagres aromàtics i balsàmics que conserven tota la delicadesa del coneixement tradicional.

Obtinguts a partir de raïm blanc ecològic del Penedès, amb una doble fermentació, alcohòlica primer i acètica després, incorporen infusions de productes boscos aromàtics elaborades acuradament en el nostre celler.

Ens apassiona la ciència i estimem la terra, els dos ingredients indispensables per aconseguir elaboracions ecològiques i radicals, on la tradició i la creativitat s'harmonitzen com ho fan la joventut i l'experiència dins del nostre equip humà.



Masia Still
masiastill@masiastill.com
684 41 49 85
C/Serra d'or, 17
08776 Sant Pere de Riudebitlles





Umbrimum

Vinagrè aromàtic de Ceps silvestres.
La intensa flaire de sotabosc d'UMBRIBUM, impregna el gust amb notes de ceps silvestres, profundes i carneses.



Silvestris

Vinagre aromàtic de Farigola. A SILVESTRIS, és la farigola espontània dels marges assolellats que perfuma i enlluerna els plats amb delicades notes florals.



Amarae

Vinagre aromàtic de cacau. El sabor inesperat a cacau d'AMARAE, dolçament amargant, il·lumina de sabors càlids la taula parada.

Neules Artesanes

Neules Artesanes Sant Tirs és una empresa familiar que es dedica amb passió a l'elaboració de neules artesanals de qualitat. Fundada per Miquel Romeu i Enriqueta Ferreres, combinem tradició i modernitat per oferir productes excepcionals. Ens enorgullim de mantenir l'essència de la neula artesanal, utilitzant ingredients seleccionats i processos curosos.

Certificacions:

- IFS: Garantia de qualitat i seguretat alimentària.
- Sense Gluten: Productes aptes per a celíacs.
- Orgànic: Compromís amb el medi ambient i la salut.



Neules Artesanes Sant Tirs, S.L
info@neulesanttirs.com
938 38 18 19
Pol.Ind. Can Vidal, 12 08692
Puig Reig, Barcelona





Galetes Crok's banyada en cacau

Deliciosa galeta elaborada amb massa de neu i coberta de xocolata blanca i negra. Una galeta perfecta per endolcir els teus moments de cafè. També és ideal per oferir com a galeta de cortesia a restaurants, cafeteries, hotels i companyies aèries. Envasada individualment.



Delícies de Sant Tirs

Les Delícies de Sant Tirs estan preparades per delectar els paladars més exigents. Aquestes neules són elaborades sense conservants ni colorants tot mirant de conservar al màxim el sabor, aroma i textura cruixent d'antany. Fetes amb mantega i xocolata pura.



Neules especials Sant Tirs

Sense oblidar-nos de ningú ni de cap necessitat, hem creat la línia especial de neules Sant Tirs. Sense gluten, les neules amb baix contingut de sucre i les ecològiques.



Neules Edició Especial Cares Sant Tirs

La nostra gamma més atrevida i moderna. Aquesta edició especial consta de tres estoigs amb neu prima, neu prima banyada al cacau i neu prima blanca.



Neules Tradicionals Sant Tirs

Sabies que les neules van nèixer en l'àmbit eclesiàstic? La seva forma original era plana, però a partir del segle XVII es va estendre la tradició de fer-les enrotllades. 400 anys més tard, pots gaudir-les en aquesta recepta tradicional i deliciosa.



Xuklets dels Xuklis

Galetes boníssimes i solidàries. Aquestes galetes s'inspiren en els Xuklis, coneguts per "xuclar els mals rotllos" i aportar ànims, alegria i esperança als infants que lluiten contra el càncer i a les seves famílies. Cada pot de Xuklets venut fa una contribució directa a La Casa dels Xuklis.

NOVACOOOP MEDITERRANEA

NOVACOOOP MEDITERRANEA som una empresa agroalimentària i d'economia circular d'àmbit global, que produeix i comercialitza productes mediterranis de màxima qualitat i som especialistes en fruita, oli d'oliva verge extra i altres aliments propis de la dieta mediterrània.

NOVACOOOP MEDITERRANEA neix de la unió de dos grups cooperatius de tradició agroalimentària (Actel, Grup i Grup Cooperatiu Fruits De Ponent, SCCL), que sumem esforços per créixer junts, i que creiem en un futur sostenible per a les noves generacions.

Perquè viure de la terra no sols sigui possible, sinó també rendible i esperançador.



KYLATT i L'OR DE PONENT
molialcano@fruitsponent.com

GERMANOR i ROMANICO
adminaceite@actel.es





KYLATT

KYLATT és un oli d'oliva verge extra de selecció especial amb personalitat pròpia i diferents matisos i aromes: ric, complex, robust i potent en sensacions, on l'amarg i el picant en són protagonistes.



(Llauna 3 L)

L'Or de Ponent és un oli verge extra 100% arbequina amb DOP Garrigues. És un oli amb un fruitat madur i amb tocs d'amarg i picant equilibrats. L'envàs amb llauna contribueix a una millor conservació de l'oli.



Romanico Oli d'oliva verge extra ecològic 500 ml

ROMANICO ofereix una gamma d'oli d'oliva verge extra ecològic, assumint el màxim respecte pel medi ambient, ja que en el cultiu de l'olivera només s'utilitzen productes naturals.



Romanico Vinagre de poma ecològic sense filtrar 500 ml

Vinagre de poma orgànic, elaborat amb pomes orgàniques. Sense filtrar i sense pasteuritzar. És un vinagre natural i 100% orgànic. Ideal com a condiment.



Romanico Paté d'oliva negra 400 gr

Paté d'oliva negra ideal per a aperitius i per donar un toc original a les receptes. Es tracta d'un producte artesà i utilitzat a la cuina mediterrània.



Gourmet Ponent Ametlla marcona garrapinyada

Ametlla garrapinyada elaborada artesanalment. Simplement per acompanyar uns postres o menjar a qualsevol hora.



Germanor Oli d'oliva verge extra 750 ml

Oli verge extra de la varietat arbequina, originària de la comarca de les Garrigues i considerada com una de les millors del món. Obtingut de la primera extracció en fred de fruita. Un suc pur d'oliva, 100% natural.



Germanor Vinagre garnatxa 500 ml

Elaborat a partir de vi de la varietat garnatxa i envellit en botes de roure segons el mètode tradicional.



Germanor Vinagre de poma filtrada 750 ml

Elaborat a partir de sidra segons el mètode tradicional. Molt suau al paladar, de color groc palla i aspecte brillant. Exquisit per amanides, verdures i salses, donant als seus plats el gust específic de la poma.

Tradició oleícola de 7 generacions, des de 1825

OLIS SOLÉ, especialistes en productes gourmet de gama mitjana i alta: Oli d'oliva verge extra, Oli aromatitzat, Vinagre, Olives i Patés.

Olis Solé és una empresa oleícola familiar que des de 1825 i al llarg de 7 generacions, ens hem dedicat al cultiu de les oliveres i a l'elaboració d'Oli d'Oliva Verge Extra d'alta qualitat en el poble de Mont-roig del Camp, Tarragona.

Olis Solé té 3 marques. La nostra marca "best seller" és el Mas Tarrés, amb la seva línia d'OIVES, DOP Siurana i Ecològic; i el seu Vinagre Balsàmic envellit 7 anys; juntament amb la marca Ester Solé .

Amb la nostra experiència hem aconseguit el reconeixement tant a nivell nacional com internacional, arribant així a més de 23 països arreu de 4 continents.



Judit March Solé
judit@olissole.com
977 837 031
Plaça Miramar, 9
Mont-roig del Camp
43300 Tarragona





Mas Tarrés

Viatge de sensacions gastronòmiques: oli d'oliva verge extra ver assaborir, vinagre balsàmic per amanir, paté d'olives per untar i olives per compartir.

- Oli d'oliva verge extra DOP Siurana 100% Arbequina
- Oli d'oliva verge extra Ecològic 100% Arbequina
- Condiment a base de vinagre balsàmic, 7 anys, 100% Trebbiano
 - Olives amb pinyol: arbequines, negres i partide
 - Paté d'olives: arbequines i negresequines i negres



Ester Solé

L'oli tradicional, el de tota la vida. Oli d'oliva verge extra de la varietat Arbequina, imprescindible en el teu dia a dia.

- Oli d'oliva verge extra DOP Siurana 100% Arbequina
- Oli d'oliva verge extra DOP Siurana 100% Arbequina, del raig



Oliva verde

Simfonia de sabors amb tots els aromes típics del Mediterrani: olis aromatitzats 100% naturals (sense essències), oli d'oliva verge extra i vinagre de vi tradicional.

- Condiment a base Oli d'oliva verge extra amb Caiena
- Condiment a base Oli d'oliva verge extra amb 4 Pebres
- Condiment a base Oli d'oliva verge extra amb Romer
- Condiment a base Oli d'oliva verge extra amb Herbes Provençals
 - Oli d'oliva verge extra 100% Arbequina
 - Vinagre de vi Cabernet Sauvignon

The source of organic quality

Paño Fruits és una empresa familiar que es dedica a l'agricultura ecològica des de 1987, sent de les primeres a l'estat. Disposa de camps propis per la producció de fruits secs d'alta qualitat, preservant el medi ambient i varietats locals i una planta de producció, torrat, fregit i elaboració de cremes. Però a més importa directament i envasa tota mena de llavors i sucres.

Especialitzat en marca pròpia i privada, disposa de les més altes certificacions de qualitat i tecnologies, per garantir que al consumidor arriba un producte, amb la millor qualitat possible.



Paño Fruits
cavalle2@fruits-pano.com
97 784 61 52
43460 Alcover





Avellanes torrades ECO 90 g

Avellanes ecològiques d'origen nacional, torrades de forma artesanal i envasades amb la millor tecnologia i atmosfera modificada, perquè arribin a les teves mans, amb un gust excel·lent.



Ametlles torrades ECO 90 g

Ametlles ecològiques d'origen nacional, torrades de forma artesanal i envasades amb la millor tecnologia i atmosfera modificada, perquè arribin a les teves mans, amb un gust excel·lent.



Festucs torrats i salats 90 g

Festucs ecològics d'origen nacional, torrats i salats de forma artesanal i envasats amb la millor tecnologia i atmosfera modificada, perquè arribin a les teves mans, amb un gust excel·lent.



Quinoa tricolor ecològica 500 g

Disposem de les millors qualitats en quinoa real de Bolívia i també d'origen nacional. Seleccionem, importem i envasem el producte, tant ecològic com convencional. Us proposem una barreja amb un equilibri de sabors, que donen el millor gust als plats.



Crema d'avellanes ecològica 290 g

Les avellanes dels nostres camps, seleccionades, lleugerament torrades i moltes. Així és com aconseguim aquesta crema, ideal per cuinar, però també per esmorzar o berenar. Una gran font d'energia provinent d'un producte 100% natural.



Crema de cacauet ecològica 290 g

La famosa crema de cacauet, però aquesta vegada pura. Sense cap afegit, és només el cacauet lleugerament torrat i mòlt. Aquesta crema aporta energia alhora que proteïnes, ideal per mantenir i millorar la massa muscular d'una manera sana i saludable.



Crema de festucs ecològica 180 g

Sense cap sucre afegit, festuc al 100%. Aquesta crema és ideal per elaborar dolços sense afegir sucres, ja que té un gran sabor. Ideal també per picar entre hores i obtenir una dosi d'energia necessària al dia a dia.



Sucre integral PANELA ecològica 500 g

El sucre integral de canya, PANELA, és l'únic sucre integral. Procedent de la canya de sucre, sense filtrar i assecat. Aporta un gust intens a les elaboracions culinàries.



Flocs de civada sense gluten BIO 400 g

Aquesta opció és ideal pels celíacs com els que no ho són. Tenen un gust excel·lent i suposen una opció per evitar el gluten. Ideals per esmorzar, berenar i per elaboracions culinàries.



Snacks Gourmet des de 1969

Fundada el 1969, Torres és una de les marques de patates fregides gourmet més premiades del món, amb presència a més de 60 països. La nostra filosofia es basa en el compromís i la cerca de l'excel·lència, des de la selecció dels millors ingredients del mercat fins a la selecció de les millors matèries primeres, seguint un procés de producció artesanal. Seguim la recepta tradicional mentre innovem constantment amb el desenvolupament de nous sabors, creant una experiència gastronòmica única capaç de conquerir els paladars més exigents.



Patatas Torres
info@patatastorres.com
93 791 94 61
Verneda del Congost, 4
Pol. Ind. El Pedregar
08160 Montmeló, Barcelona





Torres Selecta

La nostra gamma més exclusiva. Aquests sabors gourmet donen un toc especial a cada àpat o aperitiu, llestos per delectar amb una proposta única i premium. Referències disponibles: Tòfona Negra, 100% Oli d'Oliva Extra Verge, Pernil Ibèric, Formatge Curat, Sal Mediterrània, Pebre vermell de la Vera Picant, Caviar, Herbes Mediterrànies, Foie Gras i Vi Escumós.



Torres Tapas

La nostra última gamma, premiada per xefs reconeguts. Torres Tapas no deixarà ningú indiferent; el seu objectiu és recrear els sabors tradicionals de la gastronomia espanyola. La gamma ha tingut una gran acollida i ja ha rebut diversos premis prestigiosos. Referències disponibles: Ou Fregit, Vinagre i Cogombre.



Torres Veggie

L'aperitiu perfecte per als amants veggie. Les nostres xips de vegetals poden elevar qualsevol moment d'aperitiu, oferint un snack cruixent i d'alta qualitat, ple de color i sabor. Referències disponibles: Mix de Remolatxa, Xirivía i Moniato, i Moniato.



Torres Artesana

La nostra recepta original de 1969 és un testimoni del nostre compromís amb la qualitat atemporal. Amb ella estàs gaudint d'una part de la nostra història i les nostres arrels. El sabor de la tradició.

Priorat Natur: compartir, viure i preservar les tradicions culinàries del territori

Priorat Natur S.L., fundada al 1997, és una empresa del Priorat dedicada a l'elaboració artesana i de qualitat de productes del nostre territori, com ara oli d'oliva, olives, mermelades, fruits secs, etc. Productes 100% naturals. La nostra missió és promoure la riquesa gastronòmica de la comarca (el Priorat) i, en definitiva, perpetuar una forma de vida, lligada als nostres avantpassats i costums.



Priorat Natur S.L.
info@prioratnatur.com
977830885
Pg. Sort dels capellans ,17
43730 Falset
Tarragona





OOVE Neus Premium

El nostre Neus Premium és una selecció de les millors olives arbequines del Priorat amb un coupage d'oliva negret, una varietat antiga i minoritària de la nostra regió. Un oli de gran expressió amb un sabor dolç, ple d'aromes vegetals i un punt picant al final.



Oliva arbequina

Les olives arbequines, són les més representatives entre la nostra gamma d'olives. El seu sabor intens i natural no et deixarà indiferent. Elaborades seguint mètode tradicional de la comarca i de forma 100% natural.



Avellana negreta garapinyada

Una proposta diferent per als amants dels garapinyats. Un producte elaborat artesanalment a partir d'una excel·lent avellana negreta del territori amb un toc de sucre fins assolir el punt garapinyat ideal.



Bombó d'ametlla marcona

La nostra ametlla marcona garapinyada coberta de xocolata negra i acabada amb cacau. Tasta-la i t'enamorarà.



Ametlla marcona salada

La nostra excel·lent ametlla marcona amb un punt ideal de torrat i un toc suau de sal. Ideal per aperitius o per combinar en plats diversos



Avellana negreta torrada

La millor selecció de les avellanes negreta del territori, torrada artesanalment per obtenir així una avellana de sabor intens i únic.



Mermelada de pebrot escalivat

Entre la nostra gamma de mermelades aquesta és la autèntica. Ideal per combinar amb formatges, anxova, bacallà o carn.



Codonyat

El nostre codonyat presenta una textura granulada, que en boca es tradueix a un intens sabor de fruita i un lleuger toc dolç.



Vermut artesà reserva

Fet amb una base de vi blanc del Priorat, garnatxa blanca, macabeu i un toc de pedro ximenez. Macerat amb herbes aromàtiques i envellit com a mínim més de 2 anys. El resultat és un vermut que produeix un plaer que enamora l'ànima !!

~ DES DE 1892 ~
**Ratafia
Bosch**

Ratafia Bosch

Destil·leries Bosch, fundada l'any 1892, és l'empresa familiar elaboradora de ratafia més antiga de Catalunya. Consolidada en el seu àmbit territorial Ratafia Bosch és avui dia una marca en expansió que encara el futur amb optimisme i la mirada sempre endavant.



Ratafia Bosch
info@ratafiabosch.cat
93 855 01 68
C/Sant Josep, 35 08580
Sant Quirze de Besora





Ratafia Bosch clàssica

El seu pas de tant sols 3 mesos per fusta li confereixen un caràcter jove i fresc. Molt polivalent doncs s'adapta a diferents formes de consum.



Ratafia Bosch reserva

La màxima expressió de la marca. El seu envelliment de 2 anys en bótes de roure fan que aquesta excepcional ratafia sigui molt valorada per la seva suavitat i gust.



Licor de Núria

Destil·lat d'herbes amb notes cítriques ideal per acompanyar sobretaules.



Gin Ter

Cítrica i seca, elaborada en un alambic de l'any 1917 mitjançant el sistema anglès.



Patxaran Bisarenc

Licor d'arenys, canyella i cafè. S'elabora seguint la tradicional manera de fer el patxaran al pirineu català.



SANT ANIOL

AIGUA MINERAL NATURAL

Origen Volcànic

Filtrant-se al llarg de milers d'anys a través de les roques volcàniques del Parc Natural de La Garrotxa, l'aigua Sant Aniol és l'única d'origen volcànic de la península ibèrica.

En plena natura i a més de 100 metres de profunditat, es troba el brollador on neix l'aigua de gran puresa i excel·lents qualitats. Característiques úniques, que l'han convertit en una de les millors aigües del món, amb premis "FineWaters Taste & Design Awards".

La seva composició és rica en minerals: bicarbonat, calci, magnesi i baixa en sodi. Ideal per purificar el cos.

Sant Aniol és una empresa familiar, fundada l'any 1993.



Sant Aniol
santaniol@santaniol.com
972 449 818
Can Talleda
17154 Sant Aniol de Finestres
Girona





Aigua Mineral Natural Vidre no retornable

La gamma PEDRES d'ampolles no retornables, enalteix el moment de consum de l'excel·lent aigua de Sant Aniol. Reconeguda internacionalment Premi FineWaters Taste Awards 2024.
Format: 75cl - 50cl - 33cl.



Aigua Mineral Natural amb Gas Vidre no Retornable

L'elegància vestida d'aigua mineral natural amb gas. Un sabor equilibrat, agradable i fi. Reconeguda internacionalment Premi FineWaters Taste Awards 2024.
Format: 75cl - 50cl - 33cl.IR



Pedres Aigua Mineral Natural Vidre Retornable

Envàs retornable una ampolla de vidre més resistent que permet ser reutilitzada. El seu format reciclable afavoreix un major estalvi energètic i contribueix de manera directa al desenvolupament sostenible.
Format: 1L - 50cl - 33cl



Aigua Mineral Natural amb Gas Vidre Retornable

Format: 1L - 50cl - 33cl



Pedres Aigua Mineral Natural PET

Reconeguda internacionalment: Premi FineWaters Design Awards 2024
Formats: 5L - 1,5L - 1L - 50cl - 33cl



Aigua Mineral Natural amb Gas rPET

Format: 1,25L - 50cl



500 Gotes Aigua Mineral Natural rPET

Format: 25cl



Terra Nostra

Terra Nostra és un elaborador d'aliments 100% naturals, vegans i sense al·lèrgens.

Les principals diferències són:

- Proteïna natural: elaboracions a partir de llegums
- Sense Al·lèrgens i Sense Traces d'Al·lèrgens
- Sense Conservants i Sense Colorants
- Pocs ingredients, tots 100% naturals i de proximitat
- Productes vegans
- Productes BIO (orgànics)

La gamma actual està composta per 5 hamburgueses veganes, 3 tipus de Hummus i 1 Falàfel. Actualment la gamma es troba present a la distribució BIO (EcoVeritas, Herbolarios Navarro, Cal Fruitós), al canal especialitzat i al canal FoodService.



Terra Nostra
samer@hgfoods.es
93 635 90 12
Av. Prat de la Riba, 180
08780 Pallejà, Barcelona





Duo Espinacs 2x80 g Hamburguesa Vegana

Hamburguesa natural vegana en base de cigró, espinacs i alvocat.



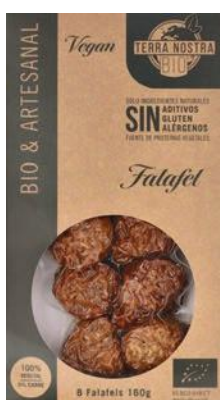
Duo Carbassó 2x80 g Hamburguesa Vegana

Hamburguesa natural vegana en base de cigró, carbassó i alvocat.



Duo Pèsols 2x80 g Hamburguesa Vegana

Hamburguesa natural vegana en base de cigró, pèsols i alvocat.



Falàfel 8x20 g

Falàfel recepta original mediterràni.



Hummus Natural 200 g

Hummus natural amb AOVE seguint la recepta tradicional Palestina.



Hummus Alfàbrega 200 g

Hummus amb alfàbrega i AOVE per donar un punt de frescor a la recepta tradicional.



Hummus Olivada 200 g

Hummus amb olivada i AOVE per donar un punt d'intensitat a la recepta tradicional.

THE ♥ CAPSOUL

Descobreix l'essència dels teus rituals

Et convidem a endinsar-te al nostre món. Deixa't portar per la puresa dels orígens, les exòtiques combinacions i els sabors més càlids.

A The Capsoul, treballem per transformar els nostres cafès, tes i infusions en molt més que begudes.

Descobreix entre tantes, quina és l'experiència de consum que s'adapta millor a tu i converteix-la en el teu petit ritual.

Lluny del soroll, de les presses i del sotrac tan propi de la nostra quotidianitat, The Capsoul, representa un moment de pau, un retorn al teu jo més autèntic i pur.



Rosa Larrègola
rlarregola@coffee-center.es
972 23 68 68
607 94 09 01





Te vermell mango maracujà

D'intens aroma i fresc sabor tropical, aquesta combinació exòtica de mango madur amb un gran toc de maracujà, barrejats amb el sabor fort del te vermell es transforma en tota una experiència sensual i plaent.



Te verd chai

Te de cos lleuger de canyella, gíngebre, cardamom i clau d'olor, amb notes de spicy per a un acabat subtil cítrics, de gust intens que a més conté propietats medicinals que proporcionen beneficis per als que tinguin problemes cardiovasculars i respiratoris.



Te verd menta gessamí

Adquireix una altra dimensió de sabor, a causa de la suau fragància que li atorga el dolç gessamí. Amb propietats antioxidants, diürètiques i calmants que ofereix la menta, aquesta refrescant beguda és vàlida per a qualsevol hora del dia.



Infusió fruits del bosc

Fresc, afruïtat, vigoritzant i amb un extraordinari gust dolç, però amb notes cítriques. La combinació clàssica d'hibisc, gavrera, nabius, mora, maduixa i altres, la qual conté una gran quantitat d'antioxidants, també és rica en vitamines i substàncies beneficioses per a la teva salut.



Te negre canyella gíngebre

Deliciós te de sabor càlid i dolç, aromatitzat amb canyella i vainilla. Famos per les seves múltiples propietats enriquidores per a la salut. El seu perfum és fort i al paladar deixa un toc picant.



Rooibos canyella llimona

Rooibos barrejat a base de llimona, canyella, lemongrass i aroma de canyella i llimona el qual emana un sabor net, refrescant, especiat i cítric. La millor manera de reinventar la manera per gaudir d'una espècia clàssica.



Te verd gíngebre cúrcuma

Blend de sabor fresc i especiat, amb un lleuger toc picant, el gíngebre i la cúrcuma aporten nombrosos beneficis a l'organisme.



Te blanc mandarina

Considerat com una beguda de ritual i mil·lenària. Amb sabor intens i complex, amb tocs de terra, a causa de la seva forma de cultivar-se, gust de cova i humitat. Un te que captiva des del primer glop.



Te matcha

Nascut de la unió de dues begudes tradicionals, aconseguim enllaçar les seves essències i transformar-la en una beguda única. Ens commou amb un sabor herbal, especiat i de pinzellades orientals.

Alemanya

1879

Cinc generacions de mel, passió i territori

A la localitat d'Os de Balaguer (la Noguera), sota l'esguard del Montsec i del seu cel excepcional, Torrons i Mel Alemany ha bastit un univers del dolç. Des de fa cinc generacions, la família Alemany elabora torró artesanal i selecciona la mel dels millors apicultors. La nostra passió per la mel ens ha portat a impulsar accions diverses per pol·linitzar l'opinió pública amb la idea de la mel com a "el dolç natural". Tradició en els torrons i innovació en la mel configuren l'Univers Alemany. Fundat per l'àvia Mundeta, aquest univers és dominat per dones, valora les persones per sobre de les màquines, i fomenta la cooperació per sobre de la competitivitat.

Defensors del món rural, rebutja la robotització, apostant per la humanització de les empreses. Una seixantena de persones amb discapacitat treballen manualment amb la marca, un exemple clar d'aquesta filosofia.



Ferran Alemany Figuerol
ferran@alemany.com
645866967
C/Barcelona, 4
25610 Os de Balaguer





Mel Selecció 500g

Cada temporada i cada racó de la península Ibèrica donen lloc a mels amb característiques úniques, excepcionals i singulars, ens esforçem per capturar la seva essència.



Mel amb Pol·len, Gelea i Pròpolis. 500g

Una mel Apifuncional. És una mel ben completa i és la forma més senzilla de consumir tot el que proporcionen les abelles en un mateix format.



Mel amb fruits secs 3x125g

3 varietats de mel Alemany amb fruits secs de proximitat de 125g. Mel amb ametlles, mel amb avellanes i mel amb nous. Inclou estri de fusta per remenar i dosificar la mel.



Crema d'Avellana amb cacau i mel 200g

Una combinació energètica, molt adient amb làctics i postres. Únicament conté ingredients nobles: avellana, mel, cacau i oli.



Agredolç de Cabernet amb mel de Castanyer

Beguda suau i sense gas, refresc tranquil, endolcida amb mel.



MadeSant Menta i Farigola

És un producte de la nostra família gourmet elaborat amb vinagre ecològic de raïm de cabernet sauvignon i amorosit amb la nostra mel de castanyer.



Torró 3x125g

Conté 3 barres de torró artesà de 125g (dur, tou i crema torrada). Una cocció lenta, fruita seca de proximitat i una mel de romaní molt seleccionada són la part d'un secret que dona un gust particular al nostre torró.



Sabó de Mel

Fet a mà per les Germanes Clarisses de Balaguer i essència d'aromes Can Rosselló. Una alternativa natural al gel, neteja per dins i per fora.



SINERGIA, la gamma de torrons que uneix l'alta gastronomia amb la tradició torronaire d'Agramunt

Torrans Vicens, en col·laboració amb quatre reconeguts xefs de l'alta gastronomia, presenta la nova gamma de torrons SINERGIA*. Albert Adrià, Quique Dacosta, Ángel León i Jordi Roca han treballat conjuntament amb Torrons Vicens per crear torrons únics, cadascun inspirat en la història i essència de la seva terra, així com en la seva trajectòria professional.

Amb una història que es remunta al 1775 a Agramunt (Lleida), Torrons Vicens és una empresa amb una rica tradició torronaire, reconeguda pel seu art en combinar artesania i innovació. Any rere any, presenta sorprenents varietats de torrons que han convertit la marca en un referent mundial d'aquest dolç.



Torrans Vicens
torrons@vicens.com
973390607
Ctra. Tàrrrega, 1
Agramunt

SINERGIA*

*Acció de dues o més causes l'efecte de les quals és superior a la suma dels efectes individuals.



ALBERT ADRIÀ

Passión por el Turrón



Quique Dacosta

El Arte del Turrón



ÁNGEL LEÓN

El chef del mar



JORDI ROCA

LA VIDA EN DULCE



Torró làctic

Praliné de nata cruixent amb dolç de llet d'ovella, galeta i caramel de guaiaba. Un torró encamiset amb una cobertura blanca, amb un toc de color de caramel a la superfície i caramel de toffee de guaiaba àcida a l'interior.



Torró de poma de fira

Un torró elaborat amb un praliné d'ametlla cruixent, caramel de poma àcida, ganache de poma i cruixent de vainilla amb sablé breton.



Torró de galeta amb gíngebre

Praliné cruixent amb galeta i gíngebre gebrat. Una delícia que combina la textura cruixent de la galeta, el suau i dolç sabor del praliné, i el toc especiat del gíngebre.



Torró de mandarina i iuzu

Una original i refrescant varietat de torrón de massapà elaborada amb pasta de fruits de mandarina i iuzu amb un dolç toc de xocolata.



Torró de nata i nous

Nova versió del clàssic torrón de "massapà, nata i nous de tota la vida", amb nous pacanes a l'estil cantonès.



Torró de plàncton

El primer torrón del món que utilitza el plàncton en la seva elaboració. Un torrón que ens trasllada irremissiblement a les profunditats del mar.



Torró de llimona marroquina

L'ingredient protagonista és la llimona marroquina, cuinada en salmorra, que en fermentar-se adquireix un toc salí i cítric. Un torrón inspirat en l'herència culinària de la gastronomia andalusí.



Torró d'arròs i safrà

Praliné cremós d'ametlles amb safrà, caramel de taronja amb flor de tarongina i cruixent d'arròs. Un torrón que fusiona els sabors i aromes de la taronja confitada i els cereals d'arròs inflat caramel·litzats.



Torró de pi

Praliné d'ametlla amb pinyons caramel·litzats, neules i caramel de pi. Un torrón amb elements cruixents amb una recoberta de xocolata i tocs de pols de menta.

VIRGINIAS

DES DE 1932

Virginias, amb una llarga trajectòria en el mercat, i després d'haver-se convertit en un referent dels productes sense sucres afegits, es complau de destacar per la fusió de tradició, qualitat i innovació.

Virginias forma part del grup Acrimont Foods SL, en el qual també hi ha El Taller de Virginias i Virginias Cacau. El nostre anhel és millorar cada dia i garantir l'excel·lència de tots els nostres productes, tenint cura dels nostres consumidors i del seu entorn.

El nostre centre de producció és a Reus i disposem d'un Obrador a Agramunt i botigues pròpies en diferents ciutats. També trobaràs els nostres productes en una multitud de punts de venda especialitzats i de la gran distribució.



Acrimon Foods S.L.U.
virginias@virginias.net
973500188
C/Agustí Ros, 2-B Baixos
25310 Agramunt



MIRÓ

VERMOUTH

· DE REUS ·

Fórmula original: El Vermouth de Reus des de 1914

A Miró Vermouth elaborem el nostre Vermouth seguint la Fórmula Original des de 1914, un secret transmès de generació en generació. Cada ampolla és plena de l'essència dels millors ingredients naturals i la saviesa única de combinar-los.

Més de 100 anys de pura passió doten la nostra empresa d'una experiència que s'assaboreix a cada glop del nostre tradicional Vermouth de Reus.

Però això no és tot: a Miró, combinem l'artesania tradicional amb la darrera tecnologia en sistemes de filtració, estabilització i envasament. Ens assegurem que cada experiència Miró sigui tan fresca i emocionant com el primer dia!



Vermut Miró
info@vermutmiro.com
+34 977 312 958
C/Adrià Gual, 10
43206 Reus





Vermouth Miró Rosso

Elaborat seguint la fórmula original de la família Miró, una recepta basada en una combinació única d'herbes aromàtiques mediterrànies i alpines. El sabor tradicional de l'autèntic vermouth de Reus.



Vermouth Miró Bianco

L'amargor característica del donzell i la genciana amb notes d'espècies dolces i cítrics fan destacar el Miró Bianco. Un vermouth atrevit, brillant i amb molt bona estructura, perfecte per prendre sol o en còctel.



Vermouth Miró Rosé

Un vermut original, rosat i molt aromàtic, de pas elegant, tant pel seu sabor com pel color rosat brillant. La base d'aquest vermut incorpora una selecció de fruites vermelles i flors d'hibisc, amb aromes exòtiques i un atractiu color.



Vermouth Miró Extra Dry

Elaborat seguint la fórmula original de la família Miró, una recepta basada en una combinació única d'herbes aromàtiques mediterrànies i alpines.



Vermouth Miró Fusion

Vermouth d'autor amb caràcter Mediterrani elaborat amb una doble maceració d'oliva arbequina. Creat de la mà del xef amb cinc estrelles Michelin Paco Pérez.



Vermouth Miró Organic

Elaborat amb ingredients procedents exclusivament de cultiu 100% ecològic, des del vi base fins a cadascun dels botànics.



Vermouth Miró Reserva

Elaborat seguint la fórmula original de la família Miró i embotellat després d'un llarg procés de maceració, aquest vermouth destaca pel seu sabor inimitable. El més premiat pels experts i els consumidors!



Vermouth Miró Gran Reserva

Embotellat després d'un llarg procés de maceració en bótes de roure francès, aquest vermouth premium destaca pel seu cos i complexitat. Capes i capes de sabors es fonen al paladar amb una pas llarg i final licorós.



Vermouth Miró Casero

Partint d'una cuidada selecció de vins de la terra i herbes naturals aromàtiques, aquest Vermouth s'elabora seguint el mètode més tradicional, mitjançant una sàvia combinació i la recepta familiar centenària.



Torró sublime umami cacau

Umami és el denominat cinquè sabor i es diferencia de la resta per ser potent, agradable i provoca una salivació immediata. L'interior d'aquest torró és ple de sorpreses com la crema fresca de polpa de cacau o el cruixent de nibs torrats que li donen intensitat i sabor autèntic de xocolata.



Torró cruixent de mandarina amb praliné de torró d'avellanes

La mandarina i l'avellana són dos fruits que es cultiven molt a prop l'un de l'altre, a la conca del Mediterrani. Els hem combinat amb un torró sorprenent, amb tres textures i sabors inèdits..



Xocolata a la pedra amb oli d'oliva

Tant per elaborar xocolata a la tassa com per degustar en qualsevol moment, la xocolata a la pedra amb oli d'oliva és un aliment deliciós carregat d'energia, per refer els ànims mentre gaudeixes del seu sabor intens.



Galeta d'Avena Sense sucres afegits

Sabor tradicional sense sucres afegits i sense edulcorants.



Galeta a la taronja banyada de xocolata negra Sense sucres afegits

Una combinació guanyadora.



Galeta banyada de xocolata negra i coco Sense sucres afegits

Autèntic caprici amb xocolata negra i coco.



Galeta amb gingebre banyada de xocolata negra Sense sucres afegits

Una galeta sorprenent i amb caràcter.



Galeta de cacau amb base de xocolata blanca Sense sucres afegits

Sabor intens de cacau, per no deixar de picar.



Galeta de fajol amb fons de xocolata negra Sense gluten i sense sucres afegits

La nostra proposta per gaudir d'una bona galeta sense patir per les intoleràncies.


SANT ANIOL
AIGUA MINERAL NATURAL


Olis Solé
DES DE 1825


CUADRAT VALLEY
FINCA AGRICOLA

PAÑO
• NATURE •

Alemany
1879


TORRONS ARTESANS
Vicens
des de 1775
AGRAMUNT

MS
MASIA STILL


BETARA
EL FORMATGE DEL LLUÇANÈS
Betara.cat


LA XARCUTERIA SOCIAL
1916
ANTIC OBRADOR
MALLART
QUALITAT I TRADICIO
FET A LA LLACUNA


since 1981


BIRBA

La Granja

Salgot
1928

~ DES DE 1892 ~
**Ratafia
Bosch**

CASA FUNDADA
1914
MIRÓ
VERMOUTH
· DE REUS ·

VIRGINIAS
DES DE 1932

— CAN —
GARRIGA

 Priorat Natur®


Leo Boeck
EL FRANKFURT QUE ENS UNEIX

Forest
FOODS
CAROLINA®

**TO
RRES**

THE ♥ CAPSOUL


TERRA NOSTRA

♦ *Carlit* ♦


frusano®

Liderou 
LA MARE DELS OUS
— DES DEL 1920 —

ESPIGA  BLANCA

NEULES ARTESANES
Sant Tirs

 **Onyar** ALIMENTS

 **Blauver**

TRIAS

DES DE 1908

LOPART

NOVACOOOP
MEDITERRANEA

Ens trobaràs a:

Seu del Clúster Food Retail de Catalunya
Parc Científic i Tecnològic de la Universitat de Girona
C/ Pic de Peguera, 11, 17003 Girona



comunicació@cfoodretail.cat

www.cfoodretail.cat



