



15^è
aniversari
2008-2022



El Rosal
Galetes bones des de 1920



XIPS
VE DE GUST



tastets ◆◆

Gastronomia | Qualitat | Països Catalans

Tastets estem d'aniversari!

El 8 d'abril del 2022 farà 15 anys que vam engegar el projecte de Tastets.

Gràcies a l'equip de persones que en formen part hem pogut superar diferents obstacles com la crisi del 2009 o la pandèmia que encara arrosseguem. També gràcies a la confiança i fidelitats dels nostres clients i la complicitat de molts dels nostres productors.

Des de Tastets, sempre hem tingut clar els nostre objectiu: posar a l'abast dels nostres clients una cartera exclusiva de productes gastronòmics de qualitat i de proximitat , 100% Països Catalans, posant en valor la tradició , l'originalitat, la qualitat i al sostenibilitat.

En el moment d'iniciar aquest camí vam ser els pioners en aquesta idea i seguim treballant per oferir-vos el millor de la nostra terra.



origen català dels productes



segells de qualitat dels consells
reguladors



seguint mètodes d'elaboració
curosos i tradicionals



ecològics, mètodes no agressius
amb el medi ambient...



beneficiosos per a la salut -cuina
mediterrània saludable

Productes selectes dels Països Catalans

■ Criteris marcats pel nostre Comitè de Tast en la selecció de la nostra cartera de productes

Regularment anem incorporant nous productes per ampliar la nostra cartera de productes, que ens permet oferir una àmplia i exclusiva representació d'aliments dels Països Catalans, amb els següents requeriments:

- ★ **Productes de qualitat**, elaborats amb les millors matèries primeres.
- ★ **Productes artesans**, que requereixen un **procés d'elaboració minuciós** i/o tradicional.
- ★ Petits productors amb **producció limitada**.
- ★ **Productes ecològics**, sense gluten...
- ★ Productes amb una imatge i **presentació cuidada i acurada**.
- ★ Productes exclusius, de **proximitat i de distribució local** i oposats als de "gran consum".
- ★ Productes **avalats per Consells Reguladors** (DO, IGP, Marca Q, DOP,...)
- ★ Productes **etiquetats** majoritàriament **en català**.

■ Distintius que trobareu en aquest catàleg:

	Producció Agrària Ecològica		DG (Denominació Geogràfica)
	DOP (Denominació d'Origen Protegida)		Sense gluten
	DO (Denominacions d'Origen de vins)		Producció Integrada
	Marca Q Qualitat Alimentària		Producte de temporada
	IGP (Indicació Geogràfica Protegida)		HORECA Producte exclusiu HORECA
	Producte vegà		Producte amb valor social
	Mínim 1 caixa sencera		Producte sense lactosa

■ Al·lèrgens

A Tastets tenim en compte les al·lèrgies i intoleràncies, els nostres productors/elaboradors que treballem també. Contacteu-nos per qualsevol dubte i/o consulta.

Productes selectes dels Països Catalans

■ Els nostres avantatges



Selecció de productes

- Més de 400 productes artesans de 10 famílies diferents
- Comandes a mida
- Accions comercials al punt de venda



- Estalvi de diners en estoc i espai, compres el que necessites



Administració i gestió

- Facturació a mida del client
- Facilitats de pagament
- Finançament mensual
- Comandes per telèfon, whatsapp o correu electrònic



- Estalvi del teu temps en la gestió del dia a dia del teu negoci (reducció de comandes, reducció d'albarans i factures)



Transport propi

- Servei de lliurament setmanal/quinzenal (segons ruta)
- Repartidor propi
- Lliurament gratuït*



- Alta rotació dels productes.
- Garantia de servei de les teves comandes.

■ Condicions

Enviam els nostres productes sense cap cost si hi ha una ***COMANDA MÍNIMA de 75 €** (Sense IVA).

Sinó s'arriba a aquesta comanda mínima, degut a l'increment del combustible, es pagarà com a cost d'enviament:

Barcelona ciutat: 5,90 €

Catalunya: 8,90 €

■ Més informació i comandes:



93 297 90 08



distribucio@tastets.cat

*Preus vàlids fins el 15 de gener de 2023**

* La voluntat, tant dels productors com de Tastets, és poder mantenir aquests preus durant tot l'any, però donada la incertesa i la volatilitat dels preus de matèries primeres i l'increment del cost de l'energia poden fer variar aquests preus. Us avisarem amb antelació.



CASA CARRIOT

Palau-Saverdera. L'Alt Empordà

Casa Carriot és una marca de productes alimentaris de cuina artesana, arrelada a la terra d'on n'és originària: la plana de l'Alt Empordà.

Elabora cremes de verdures, salses i brous de qualitat extraordinària, amb ingredients 100% naturals, sense additius ni conservants.

Productes pensats per a tota la família, dirigits a un públic que valora la bona cuina, li agrada menjar bé, però a vegades té menys temps del que voldria per cuinar.

Els seus brous i cremes no contenen gluten.

Les cremes les trobareu en format de 485ml i 1L, preparades per a ser escalfades i degustades... a l'instant!

El seus brous i fumets en format 1L són perfectes per a elaborar els plats més espectaculars sense perdre hores a la cuina.

I les salses tradicionals que elabora són grans maneres de donar sabor als millors plats de carns, peixos i verdures.





Crema de carbassa

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.013	485 ml	4
09.003	1 L	4



Crema de carbassó amb alfàbrega

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.011	485 ml	4
09.001	1 L	4



Crema de verdures

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.012	485 ml	4
09.002	1 L	4



Crema de porros al toc de menta

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.014	485 ml	4
09.004	1 L	4



Crema de xampinyons

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.010	1 L	4



Brou d'escudella

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.006	1 L	4



Brou per a arròs i fideuà

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.005	1 L	4



Brou per a suquet de peix

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.007	1 L	4



Brou per a arròs negre

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.008	1 L	4



Olivada negra

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.010	140 g.	8



Salsa romesco

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.020	140 g.	8
08.023	900 g.	4 HORECA



Brandada de bacallà

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.025	130 g.	6



Allioli tradicional

Casa Carriot | L' Alt Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.011	140 g.	8
08.019	1400 g.	8 HORECA



ARRÒS MOLÍ DE PALS

Pals. Baix Empordà

L'any 1984, la família Parals (família arrossera de diverses generacions) va decidir comprar el molí d'arròs de Pals, datat de l'any 1452. L'any següent va començar a comercialitzar el seu arròs i el d'altres pagesos de la zona amb una política d'empresa orientada cap al segle XXI.

Arròs Molí de Pals està format per un equip de persones que treballen amb cura i rigor per tal d'aprofitar al màxim les qualitats úniques que ofereix el terreny i la climatologia de l'Empordà. Diàriament supervisen el creixement i el desenvolupament de la planta per buscar la màxima qualitat i el millor rendiment.

Duen a terme una producció d'arròs respectuosa amb

el medi ambient. El seu cultiu agroambiental és molt restrictiu amb l'ús d'adobs i productes fitosanitaris. Així mateix, respecten el reglament CEE 2078/92 que imposa severes normes sobre el mètodes de producció agrària compatibles amb les exigències de la protecció del medi ambient i la conservació de l'espai natural.





Arròs rodó perlat

Arròs Molí de Pals | El Baix Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.001	1 kg (envasat al buit)	12



Arròs semillarg cristal·lí

Arròs Molí de Pals | El Baix Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.002	1 kg (envasat al buit)	12



Arròs integral

Arròs Molí de Pals | El Baix Empordà



Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.003	1 kg (envasat al buit)	12



Arròs a granel

Arròs Molí de Pals | El Baix Empordà



Ref.	Pes	
04.027 Rodó perlat	5 kg	HORECA
04.028 Semillarg	5 kg	HORECA



COOPERATIVA LA GRANADELLA

La Granadella. Les Garrigues

La Cooperativa de La Granadella es va crear per poder oferir l'oli directament del pagès al consumidor final. Estant agrupats, els pagesos poden fer front a les exigències de qualitat i servei necessàries per garantir la confiança i la fidelitat dels seus clients.

La Cooperativa va ser creada el 1920 pels rebesavis i es dedica principalment a la producció i comercialització d'oli d'oliva verge extra.

L'oli d'oliva verge extra és el que s'obté directament de les olives mitjançant procediments mecànics. Oli de qualitat superior lliure de defectes, sense additius ni refinaments de cap tipus i una acidesa menor del 0,8%. En definitiva, l'oli verge extra és un suc de la polpa de les olives amb una

aroma i sabor excel·lents.

La varietat d'olives que utilitza la cooperativa és l'ARBEQUINA, una varietat autòctona molt ben adaptada a la zona (Les Garrigues Altes), s'adapta molt bé a les condicions climàtiques adverses, com ara les gelades a l'hivern i a la manca d'aigua, tot i comptar en algunes finques amb reg de suport.

L'oli Degustus, així com la resta de productes que elaboren a la Cooperativa de La Granadella, són el resultat d'anys d'experiència i un reconeixement al compromís de la feina ben feta.



25 cl



75 cl



Oli d'oliva verge extra Degustus

Cooperativa de La Granadella | DOP Les Garrigues

Ref.	Pes	Unitats/caixa
11.064	25 cl	12
11.063	75 cl	12

25 cl



1 L



Llauna d'oli d'oliva verge extra Degustus

Cooperativa de La Granadella | DOP Les Garrigues

Ref.	Pes	Unitats/caixa
11.065	250 ml	10
11.065B	1 L	5

2 L



5 L



Oli d'oliva verge extra Degustus

Cooperativa de La Granadella | DOP Les Garrigues



Ref.	Pes	Unitats/caixa
11.062	2 L	8
11.061	5 L	3



Olives Degustus arbequines

Cooperativa de la Granadella. Les Garrigues

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.116	220 g	12
06.118	2,5 kg	2



Olives negres d'Aragó Degustus

Cooperativa de la Granadella | Les Garrigues

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.119	220 g	12
06.121	2,5 kg	2



XIPS VE DE GUST

*fetes a
Arenys de Munt*



VE DE GUST

Arenys de Munt. El Maresme

Ve de gust està fundat per dos socis amb dilatada experiència en el món de l'hosteleria, primer amb una rostisseria de poble, amb capacitat per fabricar menjars per col·lectivitats i d'altres botigues i després d'un parell d'anys d'implantació al mercat canvien de rumb i enfoquen la seva tasca exclusivament al producte xips.

El febrer del 2016, Ve de gust canvia de local, una nova infraestructura que els permet augmentar la producció, però seguir essent artesans, i fent una cuina tranquil·la, de respecte al producte i al seu temps d'elaboració.

La seva gamma de productes es mou exclusivament en els xips de verdura. en un món marcat per la súper producció, ve de Gust aposten per cuinar a poc a poc, intentant no sobtar el producte, per treure el gust més autèntic, perquè reconeguis el que menges. una manera sana i agradable de gaudir de la verdura.

Actualment fan xips de patata, xips de carxofes i la combinació única de xips de verdura.





Xips de patata

Ve de gust | El Maresme



Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.124	150 g	12
04.124G	1 kg	4



Xips de verdures

Ve de gust | El Maresme



Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.122	55 g	12
04.123	130 g	10
04.133	1 kg	4



Xips de carxofa

Ve de gust | El Maresme



Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.125	50 g	12
04.125G	1 kg	12



MAR-TRET

Abrera. El Baix Llobregat

Mar-Tret va néixer a Olesa de Montserrat el 1977. Va començar com a botiga amb una petita cuina on s'elaboraven pebrots, verdures i llegums a la graella.

Des de llavors, han evolucionat i millorat, per poder fabricar grans quantitats de producte però sempre sense renunciar a la qualitat i l'artesania.

Els agrada tractar directament amb els pagesos i compartir-hi inquietuds, i conèixer bé el producte i cuidar-lo des de l'inici.

En l'elaboració dels seus productes no fan servir cap tipus de conservant, colorant, additiu ni blanquejant alimentari.

Es conserven gràcies a productes naturals com l'oli, el vinagre o la sal, i l'esterilització a altes temperatures que proporciona la mateixa qualitat durant dos anys, amb absoluta seguretat alimentària.



Escalivada

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.030	250 g.	10
06.036	850 g.	6 HORECA



Pebrot escalivat

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.029	250 g.	10
06.035	850 g.	6 HORECA



Albergínia escalivada

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.034	850 g.	6 HORECA



Cebetes a la brasa amb vinagre

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.096	190 g.	10



Tomàquets assecats

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.095	190 g.	10



Cigró de pagès

Mar-tret | El Baix Llobregat

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.026	350 g.	12
06.044	510 g.	6
06.043	850 g.	6 HORECA



Mongeta del ganxet

Mar-tret | El Baix Llobregat

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.024	350 g.	12
06.045	510 g.	6
06.037	850 g.	6 HORECA



Fesol Santa Pau (DOP)

Mar-tret | El Baix Llobregat

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.038	350 g.	12



Llentia beluga

Mar-tret | El Baix Llobregat

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.027	350 g.	12
06.039HX	500 g.	6
06.039	850 g.	6 HORECA



Pèsol negre

Mar-tret | El Baix Llobregat

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.067	350 g.	12





Llentia amb arròs

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
09.016.	350 g.	12



Espinacs amb panses i pinyons

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.032	250 g.	10



Cigrons amb espinacs

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.129.	350 g.	12



Carxofes a la brasa

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.146	190 g.	10



Sofregit casolà

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
09.009.	190 g.	10



Xampinyó a la Mediterrània

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.147	190 g.	10
06.155	850 g.	6 HORECA



Xampinyó al toc picant

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.147P	165 g.	10
06.156	850 g.	6 HORECA



Sopa de ceba

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.033	350 g.	12



Allioli all negre

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
08.051.	850 g.	12 HORECA



Salsa calçots

Mar-tret | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
08.050.	850 g.	6 HORECA

FORMATGES Binigarba



FORMATGES I EMBOTITS BINIGARBA

Ciutadella. Menorca

Binigarba és una granja situada a l'oest de l'illa de Menorca en el terme municipal de Ciutadella de Menorca.

El 1967, la finca va començar a produir formatge per a la indústria. Van ser pioners en la producció de quallada a l'illa, activitat que es va desenvolupar durant més de deu anys. Binigarba va començar amb un ramat d'unes vint vaques que s'ha anat incrementant fins al dia d'avui que ja superen els cent cinquanta exemplars de raça Frisona. Raça que es caracteritza per la capacitat d'adaptació al terreny i l'alta producció lletera de qualitat.

Les propietats i les característiques particulars de la matèria primera que proporciona el seu ramat juntament amb l'excel·lent procés d'elaboració artesanal beneficia el

resultat dels nostres productes. Tradició, matèria primera i experiència afavoreixen el gust i l'aroma característics del seu Formatge Maó Menorca.

La finca també té una granja de porcs que s'alimenten dels productes de la pròpia finca. La producció de carn porcina es destina majoritàriament a l'elaboració dels embotits típics artesanals de les illes.





Formatge maó semicurat

Binigarba | Menorca

Ref.	Pes
10.067- Peça sencera	900 g.
10.068- per peces	340 g aprox. (1/8) 1/4 1/2



Formatge maó curat

Binigarba | Menorca

Ref.	Pes
10.069- Peça sencera	1 kg.
10.070- per peces	340 g aprox. (1/8) 1/4 1/2



Formatge maó curat ratllat

Binigarba | Menorca

Ref.	Pes
10.070R	160 g



Sobrassada curada

Binigarba | Menorca

Ref.	Pes
05.012B	450 g aprox.

També disponible picant



FORMATGES DE CATÍ

Catí. El Baix Maestrat

Des temps immemorial les singulars característiques de clima, flora i territori van fer del Maestrat una zona idònia per al pasturatge.

Avui en aquest territori natural, d'alt valor ecològic, es manté i actualitza la tradició en la cultura del formatge.

A Formatges de Catí utilitzen llet procedent de les seves explotacions el que els permet conèixer i controlar la qualitat de la llet i així poder elaborar formatge curat de gran qualitat.

Formatges madurats de manera natural. Un cop assolit el punt òptim de maduració dels formatges d'escorça neta i cerosa es renten a mà un a un. Els de pell florida es deixen tal qual.

Comprant un formatge de Catí, a més d'adquirir un producte d'origen, sa i de qualitat està contribuint al manteniment i activitat d'aquest territori natural, els seus ramats i les gents que formen la cooperativa.

A més, els seus formatges han rebut diferents premis internacionals.



Formatge de tovalló de cabra

Formatges de Catí | El Baix Maestrat

Ref.	Pes
10.006	500 g.



Formatge de romaní de cabra

Formatges de Catí | El Baix Maestrat

Ref.	Pes
10.009	500 g.



Formatge tronxó d'ovella

Formatges de Catí | El Baix Maestrat

Ref.	Pes
10.010	500 g.



Formatge d'ovella amb tòfona

Pastor de Morella | Els Ports

Ref.	Pes
10.011	500 g.



Formatge curat d'ovella

Formatges de Catí | El Baix Maestrat

Ref.	Pes
10.034	250 g. (cunya)
10.012	500 g.
	1 kg (mig formatge)
	2 kg (sencer)



EL REBOST DE CASA PAU

Terrassa. El Vallès Occidental

El Rebost de Casa Pau és una empresa familiar fundada amb la il·lusió i l'entusiasme d'aconseguir que els sabors tradicionals perdurin i segueixin estant en les nostres taules per poder gaudir de la seva intensitat i frescor.

És per això que tot el procés d'elaboració de les mermelades, salses i patés vegetals és totalment artesanal, triant les millors fruites i verdures fresques de cada temporada i tractant-les amb la delicadesa que es mereixen per fer-les arribar fins a vostè amb el seu sabor més autèntic.

Juntament amb la tradició, el Rebost de Casa Pau també vol ser un referent de creativitat i innovació, per això contínuament treballa en el disseny de nous productes, que mantenint la seva base natural, tinguin com a resultat nous sabors, que agradin i sorprenguin als paladars més exigents



Paté d'olives negres

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.004	100 g.	6



Paté d'olives arbequines

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.005	100 g.	6



Paté de rovellons

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.006	100 g.	6



Paté de ceps

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.003	100 g.	6



Paté de xampinyons

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.006X	100 g.	6



Salsa calçots

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.013	250 g.	6



Salsa xató

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.015	130 g.	6



Salsa romesco

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.033	130 g.	6



Allioli de codony

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.024	125 g.	6



Allioli

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.024A	110 g.	6



Picada d'all i julivert

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.024PJ	125 g.	6



Mermelada de maduixa

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.032	250 g.	6



Mermelada de préssec

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.051	250 g.	6



Mermelada d'albercoc

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.050	200 g.	6



Mermelada de taronja

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.052	250 g.	6



Melmelada de figues

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.054	250 g.	6



Melmelada de cireres

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.053	250 g.	6



Melmelada de prunes

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.055	250 g.	6



Compota de poma

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.009CP	250 g.	6



Compota dàtil amb poma

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.058	165 g.	6



Ref.12.027

Foto no disponible

Altres melmelades



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.051PL PERA	250 g	6
12.051CB CEBA	250 g	6
12.028 TOMÀQUET	250 g	6
12.009 OLIVES NEGRES AMB POMES	200 g	6

Melmelades de fruites del bosc

12.029 GERDS	250 g	6
12.029FB FRUITES DEL BOSC	250 g	6
12.029M MIRTILS	250 g	6
12.056 MORES	250 g	6

Melmelades amb xocolata

12.005 TARONJA-XOCOLATA	200 g	6
12.027 MADUIXA-XOCOLATA	200 g	6
12.006 PLÀTAN-XOCOLATA	200 g	6
12.007 PERA-XOCOLATA	200 g	6
12.051MX MANGO-XOCOLATA BLANCA	160 g	6

Pack 4 melmelades (taronja, maduixa, figa i préssec)



Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental

Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.100	40 g/u.	6



ESPIGOLADORS/ ES IM-PERFECT

El Prat de Llobregat. El Baix Llobregat

Des d'Espigoladors volen recuperar i dignificar l'activitat de l'espigolament, una pràctica amb arrels mil·lenàries que consisteix en la recollida, mitjançant acord amb el productor o productora, de fruites i verdures que són descartades del circuit comercial per excedents de producció, descens de vendes o qüestions estètiques.

Així, contribueixen a reduir el problema de les pèrdues i el malbaratament alimentari a la vegada que donen visibilitat a la tasca del sector primari i sensibilitzen sobre el valor dels aliments.

Així, neix es im-perfect®, la primera marca de l'estat espanyol que elabora i comercialitza productes alimentaris

d'alta qualitat, a partir d'aquests excedents o fruita i verdura descartada per raons estètiques.

Melmelades, patés i salses elaborats al seu obrador al Prat de Llobregat, un laboratori d'innovació a favor de l'aprofitament alimentari que ofereix oportunitats laborals i formatives a persones en situació de risc d'exclusió social.





Mermelades

Espigoladors | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.080 - Mandarina	160 g	6
12.081- Llimona	160 g	6
12.082 - Tomàquet	160 g	6
12.083 - Pebrot vermell	160 g	6
12.084 - Ceba	160 g	6
12.085 - Carbassa i taronja	160 g	6
12.086- Poma i canyella	160 g	6
12.095- Pera	160 g	6

Mermelades

Espigoladors | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.087 - Maduixa	240 g	6
12.088 - Préssec	240 g	6
12.089 - Taronja	240 g	6
12.090 - Pruna	240 g	6

Compota de poma

Espigoladors | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.096	220 g	6

Patés

Espigoladors | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.055 - Carxofa	110 g	6
08.056 - Albergínia amb tàperes	110 g	6
08.057 - Ceba i poma	110 g	6
08.058 - Pastanaga al comí	110 g	6
08.059- Carbassó i dàtils	110 g	6

Sofregit de tomàquet

Espigoladors | El Baix Llobregat



Ref.	Pes	Unitats/caixa
09.032	300 g	12



FRUITA
BLANCH



FRUITA BLANCH

Lleida. El Segrià

Fa generacions que la família Blanch es dediquen al cultiu de la fruita dolça i a la seva comercialització. Arrelats a l'horta de Lleida, un lloc privilegiat per a aquest cultiu que, pel seu clima fred i humit, confereix a la fruita unes qualitats gustatives excel·lents.

Les seves especialitats són les pomes, les peres, els préssecs i les nectarines.

Fan conserves de la fruita i les hortalisses dels seus cultius, de forma completament artesana, dedicant-hi tot el temps que cada procés demana i oferint al consumidor la qualitat més alta. Perquè el més important per a ells és conservar la tradició.

Les confitures de Fruita Blanch estan elaborades amb una proporció en fruita que varia entre el 60% i el 70%, una quantitat sempre més elevada que les mermelades de gran consum.

En canvi, la proporció de sucre és més baixa i mai no supera el 30% o el 40%. A més, aquest és l'únic element afegit.

També elaboren mermelades sense sucre i ecològiques.



Prèssec en almívar

Fruita Blanch | Segrià

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.148	700 g.	12



Macedònia en almívar

Fruita Blanch | Segrià

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.145	700 g.	12



Pera en almívar

Fruita Blanch | Segrià

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.101	700 g.	12



Ceba caramel·litzada

Fruita Blanch | Segrià



Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.154	300 g.	6



Tomàquet natural pelat

Fruita Blanch | Segrià



Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.149	350 g.	6



Tomàquet fregit

Fruita Blanch | Segrià



Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.152	350 g.	6



Samfaina casolana

Fruita Blanch | Segrià



Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.153	350 g.	6



Melmelades ecològiques

Fruita Blanch | Segrià



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.071-Préssec	300 g.	6
12.072- Pruna	300 g.	6
12.073-Pera	300 g.	6
12.074- Poma	300 g.	6
12.075- Figa	300 g.	6
12.076- Tomàquet	300 g.	6
12.077- Taronja	300 g.	6



Melmelades sense sucre

Fruita Blanch | Segrià



Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.063- Préssec	180 g.	6
12.064- Pruna	180 g.	6
12.066- Pera	180 g.	6
12.067- Poma	180 g.	6
12.070- Figa	180 g.	6
12.068- Maduixa	180 g.	6
12.065- Taronja	180 g.	6
12.069-Cirera	180 g.	6

Foto no disponible

Salsa barbacoa

Fruita Blanch | Segrià



Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.029BB	185 g.	6



**BOTANIC
& FRUITS**



BOTANIC FRUITS

Vic. Osona

Botanic Fruits va començar deshidratant fruites per gintonics i cocteleria. A partir d'aquí, van anar ampliant la gama, formats i presentacions i paral·lelament investigant i treballant en la deshidratació de tot tipus de fruites i verdures, amb una tecnologia avançada i sempre buscant les temperatures i temps adequats per cada producte.

Aprofitant aquestes verdures deshidratades elaboren una línia de risottos, quatre varietats per tots els paladars: de ceps, de ceps i carxofes, de carxofes i espàrrecs i de trompetes i carbassa. També d'ecològics.

Les dues línies porten arròs carnaroli, el més adequat per fer risottos, les verdures deshidratades i el brou vegetal deshidratat inclòs. Són vegans, sense gluten i sense lactosa,

i amb un pas a pas molt gràfic i explicatiu permeten fer un risotto ràpid i fàcil tant al cuiner més exigent com aquell que no té cap coneixement en cuina.

Tanmateix han optat per un envàs de vidre elegant, que conserva molt bé el producte i és sostenible amb el medi ambient.





Risotto ceps i carxofes

Botanic Fruits | Osona



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.161	210 g.	12



Risotto ceps

Botanic Fruits | Osona



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.160	210 g.	12



Risotto carxofes i espàrrecs

Botanic Fruits | Osona



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.162	210 g.	12



Risotto trompetes negres i espàrrecs

Botanic Fruits | Osona



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.163	210 g.	12



BIO

Risottos ecològics

Botanic Fruits | Osona



Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.165- Ceps	210 g.	12
06.166- Verdures	210 g.	12
06.167 -Trompetes i carbassó	210 g.	12

saint gervasi barcelona



SAINT GERVASI

Barcelona. Barcelonès

Saint Gervasi es va fundar el 2014 quan dos amics, apassionats del món de l'aperitiu, van decidir embarcar-se en aquest projecte, amb l'objectiu de desmarcar-se de la conserva de granel tradicional.

“Saint Gervasi és un homenatge als conservers i comerciants de vi català, així com al barri de Sant Gervasi”.

És per això que des de Saint Gervasi, es cuida amb molt de carinyo la línia de productes tradicional. A més de les primeres referències llançades el 2014: Escopinyes, Musclos en escabetx, Tonyina en oli d'oliva, Sardines en oli, i les estimulants Sardines picants, el 2016 Saint Gervasi llança noves referències que han fet les delícies dels

foodies, com són les conserves Zamburinyes, Angulinyes i la de Musclos amb un toc picant, així com una singular Salsa d'Aperitiu.



Escopinyes 50/60

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.138B	50- 60 u	12/24/48



Escopinyes al natural

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.138	35-45 u	12/24/48



Cloïsses al natural

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.139	16-20 u	12/24/48



Sardinetes en oli d'oliva

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.144	6-10 u	12/24/48



Navalles al natural

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.141	7-9 u	12/ 24/ 48



Tonyina clara en oli d'oliva

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.144T	120 ml	12/ 24/ 48



Musclos en escabetx

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.143	8-12 u	12/ 24/ 48



Musclos picants

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.143B	13-18 u	12/ 24/ 48



Calamarsets en oli d'oliva

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.142	3- 4 u	12/ 24/ 48



Zamburinyes salsa vieira

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.143Z	16-20 u	12/ 24/ 48



Angulinyes picants

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.144A	16- 20 u €	12/ 24/ 48



Ventresca tonyina en oli d'oliva

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.144V	120 ml	12/ 24/ 48



Trossos pop en oli d'oliva

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
06.140	115 g	12/ 24/ 48



Salsa d'aperitiu

Saint Gervasi | El Barcelonès

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
08.044	100 ml	12/ 24/ 48

El Rosal

Galetes bones des de 1920



EL ROSAL

Tàrrrega. L'Urgell

El petit obrador d'El Rosal va ser fundat l'any 1920 a Tàrrrega. Les seves galetes van tenir una gran popularitat gràcies a la seva fórmula, guardada gelosament, el seu procés i els seus ingredients de qualitat.

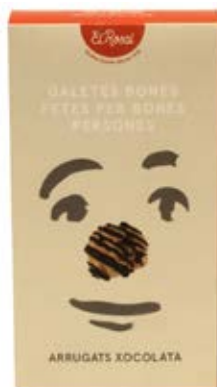
Galetes bones fetes amb aigua, farina de blat, sucre, ous frescos, mantega, oli vegetal (girasol), aroma de vanil·lina, sal i antioxidant natural.

El seu producte estrella són els arrugats, galeta de neula que fan a mà i que també té un conte escrit per Carles Capdevila.

El Rosal treballa amb un gran compromís social, ja que el seu obrador és actualment un espai de treball inclusiu de persones amb discapacitat i exclusió social.

Forma part del projecte social de l'Associació Alba, entitat que treballa per a millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat i malaltia mental de l'Urgell i la Segarra oferint serveis i atenció integral en tots els àmbits de la seva vida, des d'una escola d'atenció especial, passant per serveis d'habitatge, centres ocupacionals, activitats de lleure i esport, formació laboral i inserció, etc.





07.043A



07.043P

Arrugats amb xocolata

El Rosal | L'Urgell

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
07.043P	3 u	20
07.043A	125 g	12



Arrugats

El Rosal | L'Urgell

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
07.043	105 g	12



Arrugats xocolata i praliné

El Rosal | L'Urgell

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
07.043PR	200 g	12



Cubanitos xoco

El Rosal | L'Urgell

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
07.044	115 g	12



Ventalls amb xocolata

El Rosal | L'Urgell

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
07.078	180 g	12



Caixa variada Bella Helena

El Rosal | L'Urgell

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
07.043BH	500 g	1
Ventalls, cubanitos i arrugats xocolata		



A granel

El Rosal | L'Urgell

Ref.	Pes
07.051 Arrugats xocolata	2 kg (4 x 500g)
07.050 Arrugats	2 kg (4 x 500g)
07.048 Cubanitos xoco	2 kg (4 x 500g)
07.049 Cubanitos	2 kg (4 x 500g)
07.085 Ventalls xocolata	2 kg (4 x 500g)
07.047 Ventalls	2 kg (4 x 500g)





CATÀNIES VIA

Vilafranca del Penedès. L'Alt Penedès

Les catànies són ametlles caramelitzades cobertes d'una crema i pols de cacau així han esdevingut un producte característic i únic en el món de la xocolateria catalana, la més cèlebre i deliciosa llepolia del Penedès.

Catànies Via elaboren des del 1972 les catànies seguint la fórmula original creada per Joan Trens on havien treballat en el seu obrador de Cal Catani de Vilafranca del Penedès.

Tot el procés d'elaboració de les catànies es fa de forma manual i artesanal, per això les seves catànies són un producte únic.

El seu nom prové del seu punt d'origen: cal Catani del carrer de la Font de Vilafranca.

Les catànies es consumeixen habitualment a l'hora de les postres i el cafè, o bé en festes i celebracions.

Són ideals per fer un regal deliciós, tant o més que una capsa de bombons.



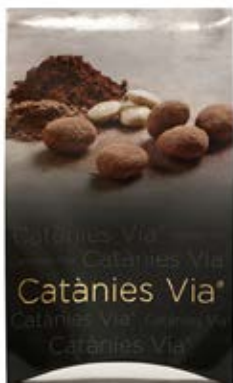


Catànies de Vilafranca

Catànies Via | L' Alt Penedès



Ref.	Pes
13.015	50 g.



Catànies de Vilafranca

Catànies Via | L' Alt Penedès



Ref.	Pes
13.001B	100 g.



Catànies de Vilafranca

Catànies Via | L' Alt Penedès



Ref.	Pes
13.008B	250 g.
13.010B	500 g.



Catànies a granel (bossa)

Catànies Via | L' Alt Penedès



Ref.	Pes
13.009	1 kg (190 u aprox.)

HORECA



FORN MAS PALOU

Ripoll. El Ripollès

Mas Palou porta més de 20 anys elaborant carquinyolis. Van iniciar-se l'any 2002 en una masia del Ripollès, on es van reconvertir les antigues quadres dels animals en un obrador amb forn de llenya per fer carquinyolis.

Actualment l'equip de Mas Palou està format per 3 persones que elaboren els carquinyolis, les pastes seques més típiques del país.

Els carquinyolis s'elaboren de forma manual barrejant farina, ous, sucre i fruita seca. Mas Palou van ser pioners en fer-ne de amb altres tipus de fruita seca, com avellanes, cacau i ametlla i els més innovadors fets de festuc, i també en fan de sense sucre. No porten cap tipus de colorant ni

conservant i tots tenen un mínim de 25% de fruita seca.

Un cop elaborada la massa i lligada amb tots els ingredients barrejats i un cop cuita, es talla i surten els carquinyolis que s'envasen en caixetes de 100g o en pots de 2kg.



Carquinyolis d'ametlla

Mas Palou | El Ripollès

Ref.	Pes
07.021	100 g (capsa)
07.022	2 kg (pot)



Carquinyolis d'avellana

Mas Palou | El Ripollès

Ref.	Pes
07.020	100 g (capsa)
07.060	2 kg (pot)



Carquinyolis de festuc

Mas Palou | El Ripollès

Ref.	Pes
07.019	100 g (capsa)
07.027	2 kg (pot)



Carquinyolis d'ametlla i xocolata

Mas Palou | El Ripollès

Ref.	Pes
07.018	100 g (capsa)
07.028	2 kg (pot)



Carquinyolis sense sucre

Mas Palou | El Ripollès

Ref.	Pes
07.061	2 kg (pot)



FUNDACIÓ CASA DALMASES

Cervera. La Segarra

La Fundació Casa Dalmases elabora diferents productes com cerveses artesanes, xocolates i torrons.

La Fundació Casa Dalmases impulsa aquest projecte amb la intenció de crear ocupació, tot integrant les "diferents capacitats" de les persones que en formem part, i donar resposta a la fragilitat social que malauradament persisteix actualment en tants col·lectius.

L'obrador està dividit en:

-La microcerveseria, especialitzada en cerveses de la família de les Ales o d'alta fermentació, a diferència de la majoria de les produccions nacionals, que són de la família de les Lager o de baixa fermentació. Totes les cerveses duen noms relacionats amb la comarca o amb la població,

Cervera.

Per Nadal elabora torrons d'autor amb la selecció de les millors xocolates i neules.

El 2022 han renovat la imatge gràfica dels embolcalls de les seves xocolates amb reproduccions d'obres d'artistes i entitats socials que han estat agrupades sota el marc de l'exposició "Art Singular".





Cervesa de blat Ondara 33cl

Fundació Casa Dalmases | La Segarra



Ref.	Alc. % Vol	Unitats/caixa
03.063	4%	12



Cervesa rossa Bruixa 33cl

Fundació Casa Dalmases | La Segarra



Ref.	Alc. % Vol	Unitats/caixa
03.062	5,5%	12



Cervesa torrada Roella 33cl

Fundació Casa Dalmases | La Segarra



Ref.	Alc. % Vol	Unitats/caixa
03.061	5,5%	12



Cervesa Aquellarre IPA 33 cl

Fundació Casa Dalmases | La Segarra



Ref.	Alc. % Vol	Unitats/caixa
03.064	6%	12



Cervesa negra Gran Boc 33 cl

Fundació Casa Dalmases | La Segarra



Ref.	Alc. % Vol	Unitats/caixa
03.069	5,8%	12



Xocolata Nativa 70%

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.061	100 g.	7/ 14/ 28



Xocolata Amarga 90%

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.062	85 g.	7/ 14/ 28



Xocolata Pura 100%

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.063	85 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb estèvia

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.064	85 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb llavors de cacau

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.065	100 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb gingebre

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.072	120 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb taronja

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.073	120 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb avellanes

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.074	120 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb ametlles

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.075	120 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb llet

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa	PVD
13.066B	100 g.	7/ 14/ 28	2,89 €

ALTRES SABORS DE XOCOLATA:

13.066 amb cafè, 13.076 cacauets, 13.071 sal, 13.068 ají ,
13.069 3 espècies, 13.067 menta, 13.070 pebre negre.



Crema de xocolata

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.097 Xocolata negra amb mel	250 g.	8
13.098 Xocolata amb llet	250 g.	8



Mas Comtal



CELLER MAS COMTAL

Avinyonet del Penedès. L'Alt Penedès. DO Penedès

Mas Comtal és una petita finca vitivinícola de 40 hectàrees de vinya de cultiu ecològic, ubicades la part més oriental del Penedès, al peu del Garraf.

100% ecològic, 100% Penedès i 100% Reserva (mínim de 15 mesos al celler) i es troba dins de la DO Penedès.

Elaboren vins d'autor, vins joves, escumosos Clàssic Penedès i vins dolços.

L'any 2002 van ser els pioners de l'elaboració de les primeres ampelles d'una nova categoria de vi amb origen, que ha donat lloc al Clàssic Penedès.

El **Clàssic Penedès** es caracteritza per seguir el mètode encara tradicional de l'elaboració del que són escumosos de qualitat que defineixen molt bé el que és el producte:





Negre d'anyada

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Vins Joves

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.106	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon i 10% Cabernet franc	6



Pomell de Blancs

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Vins Joves

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.042B	50% Xarel·lo, 50% Chardonnay	6



Rosat de Llàgrima

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Vins Joves

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.099	100% Merlot	6



Pizzicato

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Vins Joves

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.134	100% Muscat d'Hamburg	6





Ampolla numerada



Ampolla numerada



Ampolla numerada.



Ampolla numerada.



Antistiana Cabernet Franc

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Antistiana

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.057	100% Cabernet Franc	6



Antistiana Xarel·lo

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Antistiana

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.133	100% Xarel·lo	6



Antistiana Incrocio Manzoni

Celler Mas Comtal | DO Penedès.

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.130GA	Incrocio Manzoni	6



Petrea negra

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Petrea

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.059	100% Merlot	6



Petrea blanc

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Petrea

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.130	85% Chardonnay, 15% Xarel·lo	6





Mas Pardal BIB Negre 5L

Celler Mas Comtal | DO Penedès



Ref.	Varietats
01.149	Merlot, Garnatxa i Cabernet-Sauvignon

HORECA



Mas Pardal BIB Blanc 5L

Celler Mas Comtal | DO Penedès



Ref.	Varietats
01.148	Xarel·lo i Chardonnay

HORECA



Mas Comtal Brut Reserva

Celler Mas Comtal | L' Alt Penedès



Ref.	Varietats	Unitats/ caixa
01.107	50% Xarel·lo i 50% Chardonnay	6

Amb data de desgorjament

24
mesos

**CLÀSSIC
PENEDÈS**
Mètode Tradicional



Brut Nature Joan Milà

Celler Mas Comtal | L' Alt Penedès



Ref.	Varietats	Unitats/ caixa
01.067	50% Xarel·lo i 50% Chardonnay	6

Ampolla numerada. Amb data de desgorjament

30
mesos

**CLÀSSIC
PENEDÈS**
Mètode Tradicional

PAGÈS ENTRENA

Cava familiar



CELLER PAGÈS ENTRENA

Sant Jaume Sesoliveres. L'Alt Penedès. DO Cava

Des de principis del segle XX, la família Pagès s'ha dedicat a l'elaboració de vins d'alta qualitat. Al cap d'uns anys d'estar elaborant vins tranquils, l'any 1950, Joan Pagès Gabarra, va iniciar l'elaboració i venda de vins escumosos a la comarca del Vallès Oriental, a prop de Barcelona.

Quan va aparèixer el reconeixement de la paraula Cava com a denominació d'origen i es va reconèixer com a producte de qualitat produït en una regió determinada, Joan Pagès Padró va adquirir un antic molí paperer del segle XVIII, el qual reunia les condicions favorables per a l'elaboració de Cava.

És l'any 1987, quan Pagès Entrena, S.A. neix com a empresa. Un negoci familiar, on la tercera generació, Joan Pagès Entrena, s'uneix al projecte iniciat pel seu avi per tal d'obtenir una empresa dedicada a l'elaboració de Caves d'alta qualitat



Un cava fàcil i equilibrat

Cava Pagès Entrena Brut Nature

Celler Pagès Entrena | L' Alt Penedès

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.132	Macabeu, Xarel·lo i Parellada 0g/l sucre	6

10
mesos



El cava clàssic per excel·lència

Cava Pagès Entrena Gran Reserva Brut Nature

Celler Pagès Entrena | L' Alt Penedès

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.019	30% Macabeu, 35% Xarel·lo i 35% Parellada 0g/l sucre	6

36
mesos



Un somni fet cava

Cava l'Avi Pagès Gran Reserva Brut Nature

Celler Pagès Entrena | L' Alt Penedès

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.020	30% Macabeu, 40% Xarel·lo i 30% Parellada 0g/l sucre	6

48
mesos



Un cava seductor

Cava Pagès Entrena Rosat

Celler Pagès Entrena | L' Alt Penedès

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.021	60% Garnatxa, 40% Monastrell 7g/l sucre	6

10
mesos

Tots ells amb data de desgorjament.



VINÍCOLA DE NULLES

Nulles. Alt Camp. DO Tarragona

A Nulles ens trobem en un clima càlid, temperat i típicament mediterrani. Situat a només 12 km del mar, es combina una excel·lent maduració deguda a una gran quantitat d'hores de sol, amb una bona acidesa atorgada per la marinada que es traduirà amb uns vins amb una sensació molt refrescant.

La Vinícola de Nulles treballen principalment les varietats blanques autòctones de la zona, el Macabeu, el Xarel·lo i el Moscatell. Però també, des de fa un trienni, treballen altres varietats amb gran encert, com són la Parellada i el Chardonnay en blancs, i l'Ull de Llebre i el Merlot en negres.

La major part de les 400 hectàrees pròpies de vinya, repartides entre els gairebé 100 socis de la Vinícola,

encara estan plantades en vas, fet que propícia poder-ne extreure la millor qualitat, més quan parlem de vinyes velles de més de 80 anys.

Tots aquests factors van fer possible l'inici de l'embotellat a Nulles, el 1987 neix Adernats, la marca que portarà el reconeixement a Nulles i a les generacions de viticultors que ho han fet possible. Adernats, nom que prové del conjunt de terres més proper al celler, es manté 25 anys després com la marca de vins i caves referència a Tarragona amb més de 17 productes embotellats.



Parabòlic negre jove

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats	Unitats/ caixa
01.144	Ull de llebre, Merlot i Garnatxa negra	6



Parabòlic blanc jove

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats	Unitats/ caixa
01.150B	Macabeu, Xarel·lo	6



Adernats Seducció blanc aromàtic

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats	Unitats/ caixa
01.141	Moscatell, Xarel·lo, Chardonnay	6

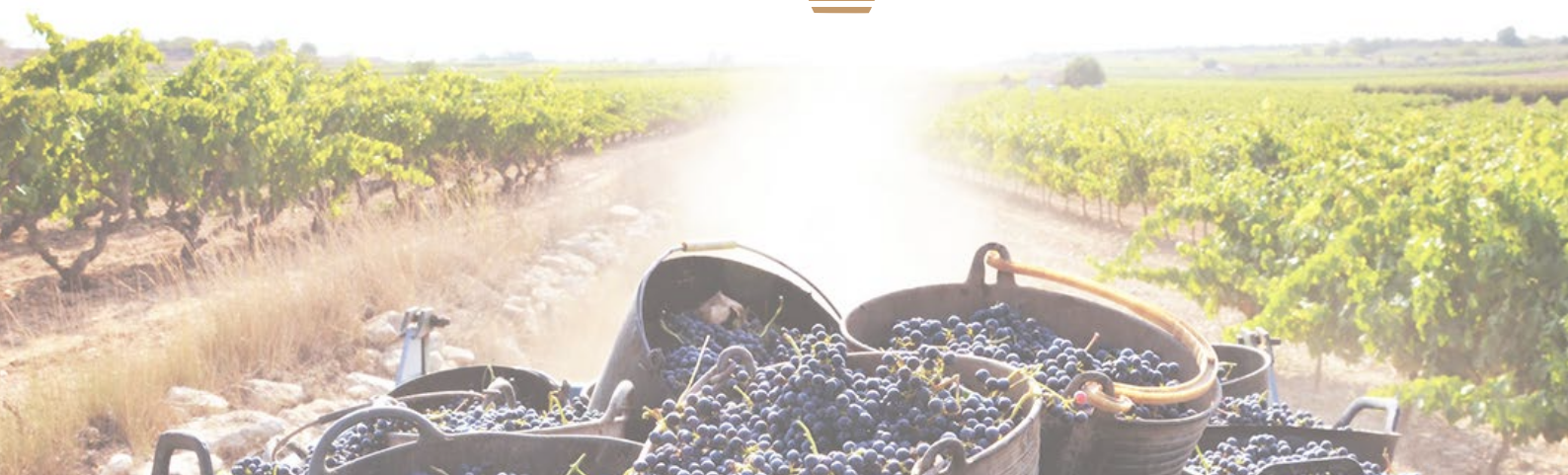


Brut Nature Reserva Adernats

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.145	Macabeu, Xarel·lo, Parellada	6

20
mesos



t a s t e t s 

Gastronomia de qualitat dels Països Catalans

Si teniu qualsevol dubte, necessiteu més informació i/o voleu que us fem una visita comercial

podeu trucar-nos al [93 297 90 08](tel:932979008)

o enviar-nos un correu-e a distribucio@tastets.cat