

tastets ♦

Gastronomia de qualitat dels Països Catalans



CATÀLEG DISTRIBUCIÓ 2020

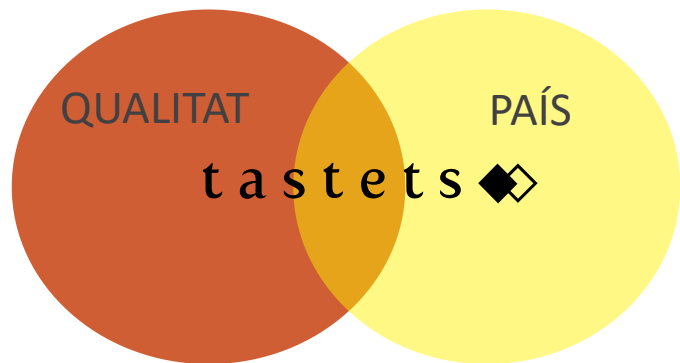


XIPS
VE DE GUST



■ Què és Tastets?

Tastets és una central de compres especialitzada en la comercialització de productes gastronòmics d'alta qualitat elaborats seguint mètodes tradicionals, amb producció limitada i procedència exclusiva originària dels Països Catalans.



■ Com ho fem?

Fonamentant-nos en la distribució al canal minorista, HORECA i el comerç electrònic, amb una oferta segmentada i dirigida a diferents agents econòmics: empresa, administració i particulars.

■ Quins són els nostres objectius?

Posar a l'abast dels nostres clients una cartera exclusiva de productes gastronòmics de qualitat ajustada a les necessitats de cada sector i client.

Cercar continuadament nous productors i productes que compleixin els requisits exigits pel Comitè de Tast de Tastets per tal d'ampliar la nostra oferta especialitzada en productes selectes autòctons. La funció del comitè de tast serveix per tal d'homologar uns criteris d'incorporació de nous productes a la nostra cartera. Es reuneix de forma semestral. Aprofitar la gran riquesa del nostre patrimoni gastronòmic i cultural, per oferir serveis gastronòmics amb valor afegit i innovadors a clients de distribució, empreses i particulars.

■ Gastronomia de qualitat i del país

Tastets és l'única marca comercial del mercat que pretén posicionar-se com a marca de gastronomia d'alta gamma, associant la marca "Països Catalans" a productes gastronòmics de 1a qualitat, en base a:



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

■ 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

■ 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.

						
cereals +gluten	crustacis	ous	peix	cacauets	soja	llet i derivats
						
fruita de clofolla	api	mostassa	llavors sèsam	anhidrid sulfurós i sulfits	mollusc	tramussos



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





Brandada de bacallà

Casa Carriot | L' Alt Empordà

Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.025	130 g.	6



Salsa romesco

Casa Carriot | L' Alt Empordà

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

HORECA



Olivada negra

Casa Carriot | L' Alt Empordà

Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.010	140 g.	8



Mostassa amb mel

Casa Carriot | L' Alt Empordà

Ref.	Pes	Unitats/caixa
08.028	140 g.	8



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 | Les Garrigues

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



1 L

Llauna d'oli d'oliva verge extra Degustus

Cooperativa de La Granadella | 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 | 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



Xips de verdures

Ve de gust | El Maresme

Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.122	55 g	12
04.123	130 g	10
04.133	500 g	4



Xips de carxofa

Ve de gust | El Maresme

Ref.	Pes	Unitats/caixa
04.125	50 g	12
04.134	250 g	12

producte
temporada



EMBOTITS PUIG FITÓ

Casserres. El Berguedà

Puig Fitó va començar el 1984 elaborant productes frescos a la seva xarcuteria de Casserres; posteriorment vam decidir iniciar un negoci i no va ser fins l'any 1992 que es crea Puig-Fitó S.L; amb l'objectiu d'oferir als clients un ampli ventall d'embotits artesans d'alta qualitat.

Actualment, estan especialitzats en fabricar embotits de tres famílies diferents: CURATS, FRESCOS i CUITS.

Tots ells estan elaborats amb la selecció de les millors carns, amb un acurat procés de fabricació tradicional, artesanal, amb tripa natural i amb el secret de Puig-Fitó.

Els curats, són els productes selectes de Puig-Fitó, elaborats amb delicadesa i amb el seu temps d'assecatge a gran precisió.

Els Frescos, estan elaborats amb aliments de primeríssima qualitat, amb les condicions adequades de fabricació i caducitat que recomanem. Embotit amb tripa natural i apte per celíacs

Els seus productes cuits, estan elaborats a partir d'una mescla de carn magre de porc amb els seus complements, ingredients adequats i donant una varietat de sabors; estan sotmesos a cocció mitjançant caldera. Apte per celíacs.



Llonganissa

Embotits Puig Fitó | El Berguedà

Ref.	Pes
05.001	400 g aprox.
05.116 Filetejada	100 g



Xoriç

Embotits Puig Fitó | El Berguedà

Ref.	Pes
05.002	400 g. aprox.
05.118 Filetejat	100 g



Somalla

Embotits Puig Fitó | El Berguedà

Ref.	Pes
05.003	350 g aprox.
05.117 Filetejada	100 g



Fuet

Embotits Puig Fitó | El Berguedà

Ref.	Pes
05.004	220 g. aprox.



Secallona prima

Embotits Puig Fitó | El Berguedà

Ref.	Pes
05.039	30 g aprox./peça



Xoriç picant

Embotits Puig Fitó | El Berguedà

Ref.	Pes
05.115	350 g. aprox.
05.122 Filetejat	100 g

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

Ciutadella | Menorca

Ref.	Pes
10.067	1 kg.
10.068	340 g aprox. (1/8)



Formatge maó curat

Ciutadella | Menorca

Ref.	Pes
10.069	1 kg.
10.070	340 g aprox. (1/8)



Formatge maó curat ratllat

Ciutadella | Menorca

Ref.	Pes
10.070R	160 g



Sobrassada curada

Ciutadella | Menorca

Ref.	Pes
05.012B	450 g aprox.



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 vostè amb la seva sabor més autèntic.

Però 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



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



Mermelada de figues

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental

Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.054	250 g.	6



Melmelada de castanya

Rebost de Casa Pau | Vallès Occidental

Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.008	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



Ref.12.027

Altres melmelades

Ref.	Pes	Unitats/caixa
12.051PL PLÀTAN	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



EL MARGE

Miralcamp. El Pla d'Urgell

Empresa de Miralcamp, terra per excel·lència d'arbres fruiters. Cultiven i produeixen els seus préssecs, dels quals en fan una excel·lent conserva en almívar artesana, amb només préssec, aigua i sucre.



Préssec en almívar

El Marge | Pla d'Urgell

Ref.	Pes	Unitats/caixa
06.071	685 g.	8

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 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



Agranel

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 Cubanos	2 kg (4 x 500g)
07.085 Ventalls xocolata	2 kg (4 x 500g)
07.047 Ventalls	2 kg (4 x 500g)



SUBIRANA

BISCUITS



SUBIRANA

Ripoll. El Ripollès

Amb més de 75 anys de tradició de mestres forners, Masia Subirana s'obra al món per compartir la seva gran creació; els carquinyolis Subirana.

Caracteritzats per la valentia, la innovació i la qualitat, els Subirana varen tenir l'atreviment de reinventar el concepte del carquinyoli utilitzant ingredients de primera qualitat per oferir un mos d'alegria a totes aquelles persones que s'enfronten amb esforç i valentia al seu dia a dia.

Des dels seus carquinyolis clàssics d'ametlla i avellana, fins les creacions dels nous sabors més deliciosos i atrevits que de ben segur sorprendran amb un somriure a totes aquelles persones que en puguin gaudir. Per cada dia, per qualsevol moment, en qualsevol lloc.



Carquinyolis d'ametlla

Subirana | El Ripollès

Ref.	Pes
07.100	2 kg



Carquinyolis d'avellana

Subirana | El Ripollès

Ref.	Pes
07.101	2 kg



Carquinyolis de festuc

Subirana | El Ripollès

Ref.	Pes
07.102	2 kg



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



Pedres de la Via

Catànies Via | L' Alt Penedès

Ref.	Pes
13.090	250 g.



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.

També han posat el seu esforç i dedicació en les xocolates amb diferents gustos, per tal de recuperar el sabor d'abans i al mateix temps innovant., treballant amb excel·lents matèries primeres.





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

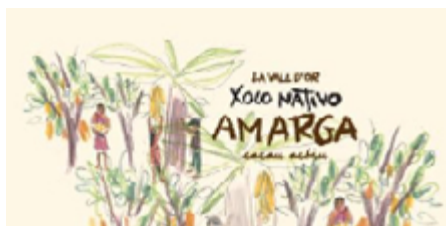




Xocolata Nativa 70%

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

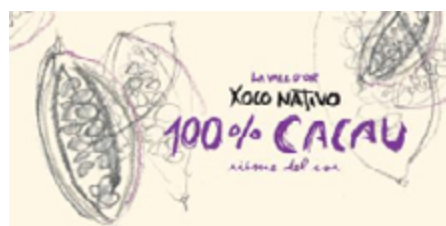
Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.061	100 g.	7/ 14/ 28



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

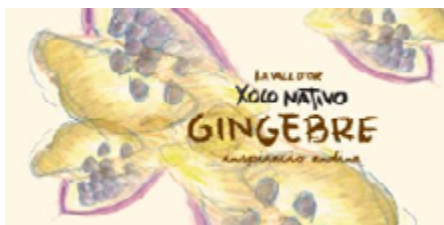
Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.064	85 g.	7/ 14/ 28



Xocolata amb llavors de cacao

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

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



Xocolata amb ginebre

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 cafè

Fundació Casa Dalmases | La Segarra

Ref.	Pes	Unitats/ caixa
13.066	100 g.	7/ 14/ 28

ALTRES SABORS DE XOCOLATA:

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



COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY

Sant Miquel de Balenyà. El Baix Montseny

La Companyia cervesera del Montseny neix amb la voluntat d'oferir una cervesa artesana de la màxima qualitat.

allargar-ne la conservació que els permet no addicionar cap conservant artificial a la cervesa.

És una microcerveseria amb una capacitat productiva de 3.000 litres en cada elaboració. Mitjançant el sistema d'elaboració tradicional anglès (amb maceració pel mètode d'infusió simple), el procés productiu és pràcticament manual, amb les mecanitzacions bàsiques imprescindibles. Degut a aquestes singulars característiques d'elaboració, es produeixen Cerveses Artesanes.

A la Cervesa del Montseny envasen Cerveses Naturals, sense pasteuritzar. Podem dir que són cerveses vives, que evolucionen amb el temps. La fermentació alcohòlica és una manera tradicional de transformació dels aliments per



Blat 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.005	4%	16



Lúpulus 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.002	5,4%	16



Malta 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.003	5,1%	16



Negra 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.004	5,2%	16



Aniversari (IPA) 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.024	6,4%	16



Lager 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.000	5,4%	16



EcoLúpulus 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.006	5,4%	16



Castanya 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.026	7,8%	16

producte
temporada



Hivernal 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.015	7%	16

producte
temporada



Florale 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.060	6,2%	16

producte
temporada



Estival 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.049	3,6%	16

producte
temporada



Mala Vida 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.031	11%	16



Mala Vida Brandy 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.052	11%	16



Mala Vida Bourbon 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.050	11%	16



Mala Vida Xili 33 cl

Companyia Cervesera del Montseny | Osona

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
03.051	11%	16



Key keg 20L

Ref.	
03.053 ANIVERSARI IPA	03.048 ESTIVAL
03.033 MALTA	03.044 ECOLÚPULUS
03.032 LÚPULUS	03.068 FLORALE
03.046 BLAT	03.042 MALA VIDA
03.041 NEGRA	03.051KK MALA VIDA CHILY
03.045 CASTANYA	03.052KK MALA VIDA BRANDY
03.000L LAGER	03.050KK MALA VIDA BOURBON
03.043 HIVERNALE	03.053DB DOBLE IPA
	03.047 MONTSENY GROSS/BEERING DOUBLE UPPERCUT



Mas Comtal



CELLER MAS COMTAL

Avinyonet del Penedès. L'Alt 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

Antistiana Cabernet Franc

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Antistiana

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

01.152- Magnum



Ampolla numerada

Antistiana Xarel·lo

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Antistiana

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



Ampolla numerada.

Petrea negre 2015

Celler Mas Comtal | DO Penedès. Col·lecció Petrea

Ref.	Varietats	Unitats/caixa
01.059	100% Merlot	6



Ampolla numerada.

Petrea blanc 2015

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



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



PAGÈS ENTRENA

Cava familiar



CELLER PAGÈS ENTRENA

Sant Jaume Sesoliveres. L'Alt Penedès

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.

PORTET

1883



LICORS PORTET

La Pobla de Segur. El Pallars Jussà

Des de l'any 1884 s'elaboren licors a l'antiga fàbrica de Cal Col·lector de la Pobla de Segur.

Es tracta d'una fàbrica familiar on s'elaboren artesanalment tot un seguit de licors tradicionals del Pirineu.

Disposa de dos alambins de destil·lació (un de molt antic) per aromatitzar alcohols amb les diverses plantes així com d'una bona quantitat de bótes de fusta per envelliment.

Entre la gran varietat de licors que elaboren podem destacar la Ratafia dels Raiers i el Licor de Cassís.

Les ratafies de Licors Portet han estat guardonades diverses vegades: el 2011 la Ratafia dels Raiers va obtenir la medalla d'or al "Concours Mondial Bruxelles" i el 2015 van ser guardonats amb 5 medalles al "CATAVINUM World wine & Spirits competition", celebrat a Euskadi.





02.004



02.054



Ratafia dels Raiers

Licors Portet | El Pallars Jussà

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
02.004 clàssica 70cl	29%	6
02.054- 70 cl	26%	6
02.053- 1L	29%	6
02.055- 3L	26%	5

HORECA

Ratafia dels Raiers Reserva 70 cl

Licors Portet | El Pallars Jussà

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
02.052	29%	6

Licor de Cassís dera Val

Licors Portet | El Pallars Jussà

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
02.031 - 70 cl	16%	6
02.030 - 3L	16%	

HORECA

Licor de Fruites del Bosc 70 cl

Licors Portet | El Pallars Jussà

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
02.009	16%	6

Aiguardent de ceps 35 cl

Licors Portet | El Pallars Jussà

Ref.	Alc. % Vol.	Unitats/caixa
02.010	40%	6



*lavinyeta



CELLER LA VINYETA

Mollet de Peralada. L'Alt Empordà

Situat al cor de l'Empordà, a Mollet de Peralada, el Celler La Vinyeta és una petita explotació de vinya i olivera amb esperit jove, fruit de l'esforç i les il·lusions.

L'origen d'aquest projecte cal buscar-lo en les prop de dues hectàrees de vinyes velles -d'edat compreses entre 55 i 80 anys- de Carinyena i Garnatxa. A partir d'aquest moment es realitzen noves plantacions fins a les 30 ha actuals i es consolida l'any 2006 amb la construcció del celler. Any rere any, La Vinyeta dona fruits amb vins personals i productes de la terra.

Malgrat ser un celler jove, ha pres el testimoni de la tradició, del llegat acumulat durant segles en el cultiu de vinyes velles a l'Empordà.

El compromís amb la natura ha fet que sigui un dels primers cellers a elaborar amb el sistema de la Producció Integrada, un conreu respectuós amb el medi ambient fonamentat en principis ecològics i el coneixement científic.

El Celler La Vinyeta va ser escollit com a Millor Celler 2018 per l'Associació Catalana de Sommeliers.





Heus Negre 2019

Celler La Vinyeta | DO Empordà

Ref.	Varietats
01.124	10% Sirà, 22% Garnatxa negra, 21% Merlot i 47% Samsó o Carinyena



Heus Blanc 2018

Celler La Vinyeta | DO Empordà

Ref.	Varietats
01.101	20% Garnatxa blanca, 15% Xarel·lo, 53% Macabeu, 9% Moscat i 3% Malvasia



Heuss* 2018 (vegà i sense sulfits)

Celler La Vinyeta | DO Empordà

Ref.	Varietats
01.158	65% Samsó, 35% Garnatxa negra



Llavors 2017

Celler La Vinyeta | DO Empordà

Ref.	Varietats
01.094	18% Garnatxa negra, 15% Merlot, 12% Cabernet sauvignon, 10 Sirà, 9% Cabernet franc i 35% Samsó



Llavors blanc 2018

Celler La Vinyeta | DO Empordà

Ref.	Varietats
01.131	35% Macabeu, 30% Xarel·lo i 35% Garnatxa roja



Puntipart 2017

Celler La Vinyeta | DO Empordà

Ref.	Varietats
01.028	85% Cabernet sauvignon, 15% Samsó





CELLER XAVIER CLUA

Vilalba dels Arcs. DO Terra Alta

El Celler Xavier Clua es troba a Vilalba dels Arcs, a la comarca catalana de la Terra Alta, un territori de secà on el conreu de la vinya i la producció de vi té una tradició d'origen medieval.

Des de fa quatre generacions, el cognom Clua ha estat lligat al treball de la vinya i la producció de vi. La darrera generació, encapçalada per Xavier Clua, acumula l'experiència d'aquesta tradició vitivinícola amb la formació universitària que aporta la introducció de les noves tècniques i mètodes de treball de la vinya i la vinificació dels seus productes.

Amb aquesta nova saó, el 1995, la petita empresa familiar passa de la producció de vi a granel a l'elaboració de productes embotellats i de qualitat. Un salt que conserva, però, una producció limitada que permet una acurada selecció dels raïms produïts a les seves finques, així com un atent seguiment i control de la seva vinificació.

A poc a poc, els productes del Celler Xavier Clua es van fent un nom al món del vi i l'empresa familiar va creixent, incorporant nous valors al projecte com Rosa Domènech. Un creixement que exigeix la disposició d'unes noves instal·lacions, més àmplies i modernes, que esdevenen una realitat l'any 2006, amb la construcció d'un nou celler.



Mas d'en Pol negre 2017

Celler Xavier Clua | DO Terra Alta

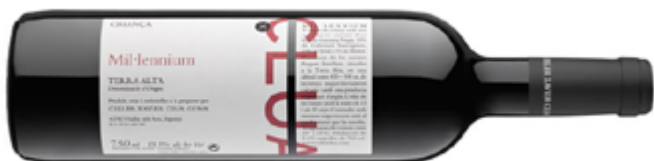
Ref.	Varietats
01.088	70% Garnatxa negra, 30% Sirà



Mas d'en Pol Barrica 2016

Celler Xavier Clua | DO Terra Alta

Ref.	Varietats
01.090B	60% Garnatxa negra, 20% Sirà, 20% Cabernet Sauvignon



Mil·lennium 2014

Celler Xavier Clua | DO Terra Alta

Ref.	Varietats
01.005	65% Garnatxa negra, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Sirà



Il·lusió GN 2017

Celler Xavier Clua | DO Terra Alta

Ref.	Varietats
01.095C	100% Garnatxa negra





Il·lusió GB 2018

Celler Xavier Clua | DO Terra Alta

Ref.

Varietats

01.095

100% Garnatxa blanca



Mas d'en Pol blanc 2018

Celler Xavier Clua | DO Terra Alta

Ref.

Varietats

01.089D

65% Garnatxa blanca, 20% Chardonnay,
15% Sauvignon blanc





CELLER MAS CANDÍ

Gunyoles d'Avinyonet. DO Penedès

Aquest és el projecte de quatre joves pagesos que, després d'estudiar enologia i viticultura, s'uneixen per elaborar els seus propis vins amb les vinyes plantades pels seus avis. El celler Mas Candí es troba a les Gunyoles d'Avinyonet, dins el terme municipal d'Avinyonet del Penedès, a la comarca de l'Alt Penedès. A la finca, a tocar del Parc Natural del Garraf, és on des del segle XVI es té constància que la família Cuscó cultivava les terres, una part de les quals vinifiquen els actuals emprenedors.

Buscar l'equilibri natural de la vinya és la filosofia del celler, per això tenen cura dels ceps i els seus fruits de forma manual i eviten tractar-los amb productes químics. Entre les vinyes de Mas Candí i les de Font-rubí, el Pla del Penedès i Torrelavit—els altres tres terrenys que cultiven—

conreen les varietats autòctones de la DO Penedès macabeu, xarel·lo, parellada, garnatxa blanca i cabernet sauvignon. I alhora han apostat per recuperar varietats catalanes en una vinya experimental plantada amb les blanques malvasia de Sitges i torbat, i les negres, mandó, mònica, sumoll, cannonau i roigenc. El primer vi que aflora d'aquestes relíquies naturals és el Can 28 Mandó.

El celler Mas Candí elabora caves amb el segell CORPINNAT, una Marca Col·lectiva de la Unió Europea nascuda amb la voluntat de distingir els grans vins escumosos elaborats al cor de l'Penedès, a partir de raïm 100% ecològic recol·lectat a mà i vinificat íntegrament en la propietat.



Les Forques 2017

Celler Mas Candí | DO Penedès

Ref.	Varietats
01.017	Cabernet sauvignon

12
mesos



Desig 2019

Celler Mas Candí | DO Penedès

Ref.	Varietats
01.123	Xarel·lo



Quatre Xarel·los 2017

Celler Mas Candí | DO Penedès

Ref.	Varietats
01.016	Xarel·lo

8
mesos



MC Cava Brut Nature Corpinnat

Celler Mas Candí | DO Penedès

Ref.	Varietats
01.018	Macabeu, Xarel·lo i Parellada

24
mesos



Cava Segunyola Corpinnat

Celler Mas Candí | DO Penedès

Ref.	Varietats
01.120	Xarel·lo

48
mesos



Cava Indomable Brut Nature

Celler Mas Candí | DO Penedès

Ref.

Varietats

01.018I

50% Sumoll, 50% Xarel·lo

60
mesos





VINÍCOLA DE NULLES

Nulles. 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.



Tempus Vini negre jove

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats
01.144	Ull de llebre i Merlot



Tempus Vini blanc jove

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats
01.150B	Macabeu, Xarel·lo, Parellada



Adernats Seducció blanc aromàtic

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats
01.141	Moscatell, Xarel·lo, Chardonnay



Brut Nature Reserva Adernats

Vinícola de Nulles | DO Tarragona

Ref.	Varietats
01.145	Macabeu, Xarel·lo, Parellada



SOBRASSADA



DES DE 1984



CAN NOT

Porreres. Mallorca

Can Not és una empresa especialitzada en l'elaboració de sobrassada i altres embotits de la matança. Ofereix una gran varietat de productes de qualitat.

Baltasar i Micaela començaren a fer sobrassada el 1984 amb l'únic objectiu de que la seva sobrassada fós igual a la que es fa a les matances de les cases pageses.

Ara una altra generació de la família han recuperat aquesta tradició amb un fi molt clar: mantenir la recepta de la sobrassada i dels demás embotits, seguir els consells dels que saben i sempre que la qualitat estigui por damunt de tot.



Sobrassada semi

Can Not | Mallorca

Ref.	Pes
05.012	400 g aprox.



Poltrú

Can Not | Mallorca

Ref.	Pes
05.042	1,2 -1,7 kg. aprox.



Camallot

Can Not | Mallorca

Ref.	Pes
05.018	800 g. -1 kg.



Llonganissa

Can Not | Mallorca

Ref.	Pes
05.112	500 g. aprox.



Botifarrons

Can Not | Mallorca

Ref.	Pes
05.111	400-450 g. (6u)



FILL DE J. CALLOL I SERRATS

L'Escala. L'Alt Empordà

Fill de J. Callol i Serrats, S.L. és una empresa familiar que es dedica a la salaó d'anxoves en el seu aspecte més tradicional i artesà. El seu inici, comprovat en l'arxiu municipal de l'Escala i acreditat per la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Girona, és de l'any 1847.

A Callol Serrats han sabut transmetre de generació en generació la mil·lenària tradició de la salaó d'anxova seguint una manera de treballar pròpia, orientada al manteniment del procés artesanal i insistint en la qualitat final del producte per a la satisfacció dels clients més exigents.

La contínua dedicació i la llarga història de la seva família elaborant anxoves al poble de l'Escala, fa possible que avui siguin l'empresa en actiu més antiga del sector.

Actualment la sisena generació segueix la tradició de la salaó d'anxova mantenint els coneixements passats de pares a fills.



Filets d'anxova en oli d'oliva llauna

Fill de J. Callol i Serrats. L'Alt Empordà

Ref.	Pes
06.114	50 g.



Filets d'anxova en oli d'oliva

Fill de J. Callol i Serrats. L'Alt Empordà

Ref.	Pes
06.003	100 g.
06.070	870 g.



Bonítol en oli d'oliva

Fill de J. Callol i Serrats. L'Alt Empordà

Ref.	Pes
06.072	167 g.
06.073	400 g.



Olives farcides d'anxova

Fill de J. Callol i Serrats. L'Alt Empordà

Ref.	Pes
06.085	215 g.



FORMATGES DE CATÍ

Morella. 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)



ÀNEC DE L'EMPORDÀ

Serra de Daró. El Baix Empordà

Els productes d'Ànec de l'Empordà, amb les seves diverses presentacions i formats, són ideals per la gran distribució, botigues gourmet, carnisseries o restaurants.

Ànec de l'Empordà segueix l'elaboració artesanal del foie però prioritant la innovació i millora constant de les instal·lacions per poder oferir un producte excel·lent. Controlen tot el cercle de producció, des de la cria fins a l'elaboració i distribució dels productes.

Una qualitat important dels productes d'Ànec de l'Empordà és que pràcticament la totalitat dels seus productes són sense gluten, per tant la seva consumició és apte per a celíacs.

L'Empordà és un territori privilegiat per a la cria de l'ànec Mulard, amb un clima suau i humit, el que fa que s'adaptin perfectament per la gran similitud amb les Landes franceses, lloc d'origen.



Llauna 130 g.

Bloc de foie-gras d'ànec

Ànec de l'Empordà. El Baix Empordà

Ref.	Pes
08.036	130 g.
08.036B	1 kg



Llauna 1 kg

Mousse de foie-gras d'ànec

Ànec de l'Empordà. El Baix Empordà

Ref.	Pes
08.037	130 g.
08.037B	1 kg



Paté d'ànec

Ànec de l'Empordà. El Baix Empordà

Ref.	Pes
08.041	80 g.
08.041R Rotlle	700 g.



Paté d'ànec pebre negre

Ànec de l'Empordà. El Baix Empordà

Ref.	Pes
08.042	80 g.
08.042R Rotlle	700 g.



Paté d'ànec fines herbes

Ànec de l'Empordà. El Baix Empordà

Ref.	Pes
08.043	80 g.
08.043R Rotlle	700 g.



Pernil d'ànec curat

Ànec de l'Empordà. El Baix Empordà

Ref.	Pes
08.048	50 g.