



Ref:A1000

G arrafa de aceite de 5 litros.
Envase de plástico **30€**

Botella de aceite de 2 litros.
Envase de plástico **15€**

Botella de 3/4 de litro.
Envase de cristal **10€**

Lote de dos botellas de 3/4
de litro, con caja regalo

15 €



Vinagre elaborado con
vino dulce procedente
de la variedad moscatel.
Un vinagre agridulce
con su característico
color dorado, de sabor
suave y con un punto de
sofisticación.
Los vinagres dulces son
una evolución moderna,
configurados según el
gusto de la sociedad
actual. dulce y del
contraste.

Ref:B1000 €3,90



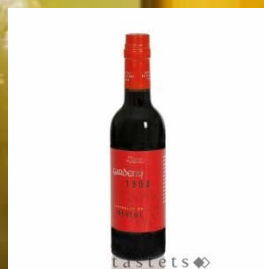
El aceite Baró de Maials, de
producción propia, con una
experiencia de 80 años se
elabora de la rápida molido y
almacenamiento en almazaras
subterráneos y climatizados
para no alterar sus cualidades.
Excelente aceite con un acidez
aproximada a 0,2 °.

**Ref:A1001
4,30€**



Aceite de oliva virgen extra
macerado con pimienta,
guindilla y romero. Aceite de
oliva de la mejor calidad y lo
más natural proveniente de
cooperativa para adornar tu
mesa y darle un toque
sensorial a tus platos

Ref:A1002 €10.00



Elaborado con vino Merlot de
gran intensidad aromática, con
matices de vainilla y regaliz.
De paladar muy goloso y
elegante, enriquecido con
notas tostadas adquiridas
durante los 6 meses de
envejecimiento en bodega de
roble francés que recuerdan las
moras, las frambuesas y las
violetas

Ref: B1001.€5,95



Camins de verdor es un aceite de oliva virgen extra de calidad superior. Procedente de aceitunas de variedad arbequina de la Vall del Corb, Camins de Verdor. Elaborat seguint los parámetros de la Producción Agraria Ecológica



Aceite cultivado y elaborado de los olivos de la propiedad de la Bodega Clua. Aceite límpido, transparente, de color amarillento, de intensidad entre ligera y media, dulce, ligeramente amargo y picante, con cierta astringencia, con aromas que recuerdan la almendra y la nuez verde



Aceite de oliva virgen extra con hierbas provenzales y tomillo. Su aroma y sabor es de la aceituna íntegra con un toque de hierbas, pero sin perder ninguno de sus atributos saludables y nutritivos.

Ref:A1004



El aceite de oliva extra virgen, elaborado por Empordàlia, se obtiene exclusivamente de aceitunas de la comarca del Empordà, donde olivos centenarios son la base de su

Botella ¼ L	3.50	€
Botella ½ L	4.29	€
Botella ¾ L	5.68	€
Aceitunas bote	3	€





El origen del Fuet es típico de Organya

Ref:AC3000

PRECIO:15.20 €KG

Pieza: 3.25 €



De la familia de los látigos, con un calibre más pequeño, de creciente éxito, está la valenciana longaniza de Pascua. Una familia de embutidos tradicionales que pueden tener su origen en los romanos.

Ref:AC3002

PRECIO: 21.00 €KG

Pieza: 4.50€



Longaniza del Pages,

Ref:AC3001

PRECIO:19.00

Pieza:3.90€



La Longaniza xafat es un embutido tradicional del Valles elaborado siguiendo metodologías ancestrales. Se prepara con carne magra, picada y sal-pebrada y embotxada en crudo en tripa natural. A los 3 o 4 días de curación natural, se prensan durante un día y se prosigue con el proceso de curación durante dos meses mínimo.

Ref:AC3002

PRECIO:18.00 €KG

Pieza:3.50 €



REF: AB 1001

PRICE: 1400gr 13.00€ 700gr 7.40 € 250gr 5.30€

Carquinyolis: Catalunya.

Los carquinyolis son unas galletas secas y dulces tradicionales. Hechos con leche, azúcar, harina y almendra. Elaborados básicamente de huevos,



REF: AB 1002

PRICE: 1.50€

REF: AB 1003

PRICE: 3.75€

REF: AB 1004

PRICE: 7.50€



REF: AB 1001

PRICE: 1400gr 13.00€
700gr 7.40 €
250gr 5.30€

Miel de cosecha propia. La miel de romero tiene un color muy claro pero a veces la mezclan con otras mieles, como por ejemplo el tomillo y eso la puede oscurecer. Es una miel que cristaliza fácilmente en grandes muy finos. Aplicaciones terapéuticas: esta miel va bien por reumatismo, gota, como tónico estomacal y para afecciones respiratorias.

Catànies: Dulce tradicional de Vilafranca del Penedès, elaborado con almendra y chocolate, que ha convertido en un producto característico y único en el mundo de la chocolatería catalana. Son obra del chocolatero Juan Trens, y su nombre proviene del nombre de la casa solariega de la abuela, hay Catani. Catànies Via elabora estos dulces siguiendo la fórmula original creada por Joan Trens.



REF: AB 1002

PRICE: 1.50€

REF: AB 1003

PRICE: 3.75€

REF: AB 1004

PRICE: 7.50

El membrillo: tiene 3 veces más fibra que el melocotón, albaricoque, ciruela o cereza por lo que facilita el tránsito intestinal y es muy digestivo. Además, es rico en hierro, fósforo y potasio.

INFORMACION: Calle Pi margall 57 CP:25004 Lleida TEL:973-23-15-49

INFORMACION: en la web protercatcoop@gmail.com
Calle Pi margall 57 CP:25004 Lleida TEL:973-23-15-49
El transporte en las ventas va a cargo del comprador.





Ref:A1000

Garrafa d'oli de 5 litres.
Envàs de plàstic **30 €**

Ampolla d'oli de 2 litres.
Envase de plàstic **15 €**

Ampolla de 3/4 de litre.
Envàs de vidre **10 €**

Lot de dos ampolles de 3/4
de litre, amb caixa de regal

15€



Vinagre elaborat amb vi
dolç procedent de la
varietat moscatell. Un
vinagre agredolç amb el seu
característic color daurat, de
sabor suau i amb un punt de
sofisticació.

Els **vinagres dolços** són una
evolució moderna,
configurats segons el gust de
la societat actual. Les
qualitats de les aromes del vi
d'on procedeixen els porten
més enllà del dolç i del
contrast.

Ref:B1000 €3,90



L'**oli Baró de Maials**, de producció
pròpia, amb una **experiència de 80**
anys s'elabora de la ràpida moltura i
emmagatzematge en trulls
subterranis i climatitzats per no
alterar les seves qualitats. Excel·lent
oli amb un acidesa aproximada a
0,2°.

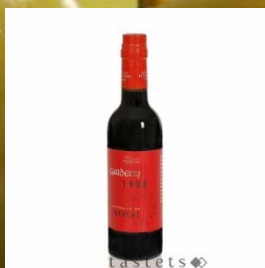
Segons el moment de la collita de
l'oliva, s'obtenen dos tipus d'oli:
afruitat verd, procedent d'una collita
més primerenca, d'oliva verda, de
sabor ametllat amarg i lleugerament
picant al final; i afruitat dolç,
provinent d'una collita més tardana,
d'oliva madura, més dolcenc i amb
una intensitat més suau dels atributs.

Ref:A1001
4,30€



Oli d'oliva verge extra macerat amb
pebre, bitxo i romaní. Oli d'oliva de
la millor qualitat i el més natural
provinent de cooperativa per a
guarnir la teva taula i donar-li un toc
sensorial als teus plats

Ref:A1002 €10.00



Elaborat amb vi **merlot de gran**
intensitat aromàtica, amb matisos
de vainilla i regalèssia. De paladar
molt golós i elegant, enriquit amb
notes torrades adquirides durant els 6
mesos d'envelliment en bóta de
roure francès que recorden les mores,
els gerds i les violetes

Ref: B1001.€5,95



Oli cultivat i elaborat de les oliveres de la propietat del **Celler Clua**.

Oli límpid, transparent, de color groguenc, d'intensitat entre lleugera i mitjana, dolçenc, lleugerament amarg i picant, amb certa astringència, amb aromes que recorden l'ametlla i la nou verda



Camins de verdor es un oli d'oliva verge extra de qualitat superior.

Procedent d'olives de varietat arbequina de la Vall del Corb, **Camins de Verdor**. Elaborat seguint els paràmetres de la **Producció Agrària Ecològica**



Oli d'oliva verge extra amb herbes provençals i farigola.

El seu aroma i sabor és de l'oliva íntegra amb un toc d'herbes, però sense perdre cap dels seus atributs saludables i nutricionals

Ref: A1004



L'oli d'oliva extra verge, elaborat per Empordàlia, s'obté exclusivament d'olives de la comarca de l'Empordà, on oliveres centenàries són la base de la seva producció.

Botella ¼ L	3.50	€
Botella ½ L	4.29	€
Botella ¾ L	5.68	€
Aceitunas bote	3	€



INFORMACION: Calle Pi margall 57 CP:25004 Lleida TEL:973-23-15-49



De la família dels fuets, amb un calibre més petit, de creixent èxit, hi ha la valenciana llonganissa de Pasqua. Una família d'embotits tradicionals que poden tenir el seu origen en els romans.

Ref:AC3002

PRECIO: 21.00 €KG

Pieza: 4.50€

L'origen d'aquest embotit tan típic es Vic

Ref:AC3000

PRECIO:15.20 €KG

Pieza: 3.25 €



El xolís és un embotit tradicional del Pallars elaborat seguint metodologies ancestrals. Es prepara amb carn magra, trinxada i sal-pebrada i embotxada en cru en tripa natural

Ref:AC3002

PRECIO:18.00 €KG

Pieza:3.50 €

Llonganissa del pages

Ref:AC3001

PRECIO:19.00

Pieza:3.90€





Carquinyolis: Catalunya.
Els carquinyolis són unes galetes seques i dulces tradicionals.
Ilet, sucre, farina i ametlles
Elaborats bàsicament d'ous,



REF: AB 1001
PRICE: 1400gr 13.00€
700gr 7.40 €
250gr 5.30€

Mel de collita pròpia. La mel de romaní té un color molt clar però a vegades la barregen amb altres mels, com per exemple la farigola i això la pot enfosquir. És una mel que cristal·litza fàcilment en grans molt finets.

Aplicacions terapèutiques: aquesta mel va bé pel reumatisme, gota, com a tònic estomacal i per afeccions respiratòries.

El codony: té 3 vegades més fibra que el préssec, albercoc, pruna o cirera pel que facilita el trànsit intestinal i és molt digestiu. A més, és ric en ferro, fòsfor i potassi.



REF: AB 1002

PRICE: 1.50€

REF: AB 1003

PRICE: 3.75€

REF: AB 1004

PRICE: 7.50€

Catànies: Dolç tradicional de Vilafranca del Penedès, elaborat amb ametlla i xocolata, que ha esdevingut un producte característic i únic en el món de la xocolateria catalana. Són obra del xocolater Joan Trens, i el seu nom prové del nom de la casa pairal de l'àvia, cal Catani. **Catànies Via** elabora aquests dolços seguint la fórmula original creada per Joan Trens.



REF: AB 1005

PRICE: 10€

REF: AB 1006 PRICE: 5€

REF: AB 1007

PRICE: 4.80€

INFORMACION: Calle Pi margall 57 CP: 25004 Lleida TEL: 973-23-15-49





Ref:A 1000

Olive oil can of 5 liters.
Plastic container 30€
2 liter bottle of olive oil.
Plastic container 15€
Bottle 3/4 of a liter.
Glass container 10€
Lot of two bottles of 3/4 of
a liter, with gift box 15€



Oil Baron Maials, our own production, with an experience of 80 years made fast moltura mills and storage underground and heated to not alter their qualities. Excellent oil with an acidity to approximately 0.2 °.

Depending on the time of harvest of the olives we obtained two types: green, fruity, from an earlier harvest, olive green, bitter almond flavor and slightly spicy at the end, sweet and fruity, coming from a later harvest, mature olive, sweet and smooth with an intensity of attributes.

Ref:A1001
4,30€



Vinegar made with sweet wine from the Muscat variety. A bittersweet vinegar with its distinctive golden color and mild flavor with a touch of sophistication. Sweet vinegars are a modern development, configured according to the taste of today's society. The quality of the aromas of the wine come from the lead beyond the sweet contrast.
Ref:B1000 €3,90



Extra virgin olive oil marinated with pepper, chili and rosemary. Olive oil of better quality and more natural coming from cooperative to decorate your table and give your dishes a special touch.

Ref:A1002 €10.00

Made with Merlot wine it's intensely aromatic, with hints of vanilla and licorice. Very sweet and elegant palate, enriched with toasted notes acquired during the 6 months aging in French oak barrels that are reminiscent of blackberries, raspberries and violets.



The procedure for the preparation of vinegar Gardeny castle, using the Schützenbach method, dated 1823. It is a slow method that produces excellent vinegars • slow and allows for the development and maintenance of all organoleptic properties

Ref: B1001.€5,95



Oil made from olives grown and property of the winery Clua. Clean oil, transparent, yellowish, light intensity between medium sweet, spicy and slightly bitter, somewhat astringent, with flavors reminiscent of green almond and walnut



Ways of greenery is an extra virgin olive oil of superior quality. From Arbequina variety olives Crow Valley, Highway Verdor. Elaborated following parameters Agricultural Production



Extra virgin olive oil with thyme and Provençal herbs. Its aroma and flavour is full of oil with a touch of herbs, but without losing any of their health and nutritional attributes

Ref:A1004



The extra virgin olive oil, produced by Empordàlia, obtained only from olives of the region of the Empordà, where olive trees are the basis of their production

Bottle ¼ L	3.50	€
Bottle ½ L	4.29	€
Bottle ¾ L	5.68	€
Can of olives	3	€





Of the family of the chips, with a bit smaller caliber, and with growing exit, we have the Valencian sausage. It comes from a ham family that may have its origins in the roman time.

Ref:AC3002

PRICE: 21.00 €KG

Piece: 4.50€



The origin of this product so typical of Vic goes back to the old rural farmhouse where, after the killing the pig it's used to make fresh sausage.

Ref:AC3000

PRICE:15.20 €KG

Piece: 3.25 €



Whip is a traditional sausage of Pallars made following ancient methods. Prepared with lean meat, minced salt and pepper, and raw in natural casings. At 3 or 4 days of natural healing, pressed for a day and with the healing process continues for two months minimum.

Ref:AC3002

PRICE:18.00 €KG

Piece:3.50 €

Longaniza del Pages,

Ref:AC3001

PRICE:19.00

Piece:3.90€





REF: AB 1001
 PRICE: 1400gr 13.00€
 700gr 7.40 €
 250gr 5.30€

Carquinyolis: Coming from Catalonia, they are traditional sweets. They're prepared with milk, sugar, flour and almonds.



REF: AB 1002

PRICE: 1.50€

REF: AB 1003

PRICE: 3.75€

REF: AB 1004

PRICE: 7.50€

Therapeutic applications: this honey is good for rheumatism, gout, as a stomach tonic and for respiratory conditions. It is a honey that crystallizes very easy to reach by FINET in children.

REF: AB 1005

PRICE: 10€

REF: AB 1006

PRICE: 5€

REF: AB 1007

PRICE: 4.80€



Catania: Sweet Vilafranca traditional, made with almonds and chocolate, which has become a distinctive and unique product in the world of Catalan chocolate. Trains are the work of Joan chocolate, and its name comes from the name of the grandmother's house, we Catani. Via catànies produces these candies following the original formula created by John Train.



The quince has 3 times more fiber than the peach, apricot, plum or cherry which facilitates bowel movement and is very digestive. It is also rich in iron, phosphorus and potassium.



INFORMATION:

Street 49-51 Pi Margall CP: 25004 Lleida
 TEL: 973-23-15-49