



# CATÁLOGO

**7 TEEN**

Productos Alimentarios

# Salsa de Calçots



Hace 100 años en el pueblo de Valls ya se celebraban las famosas "Calçotades", ahora muy populares por toda Cataluña. Se preparan durante los meses de noviembre a abril. La Salsa Calçots Ferrer se elabora con productos frescos de la más alta calidad, siguiendo receta tradicional pero con su secreto Ferrer.



**P.V.P: 3,10€**

**645 gr.**

**Ref. 1**

# *Aceite de Borges*



De la zona de Cataluña, proviene la famosa variedad Arbequina que con una pequeña producción es uno de los aceites vírgenes extra más valorados en el mundo por su sabor a manzana y almendra verde y sus inconfundibles aromas a frutado de aceituna verde recién recogida.

**P.V.P: 4,60€**

***Ref. 2***

# Vinagre Trull



Se utiliza principalmente junto con el aceite para aliñar verduras y vegetales en las ensaladas. El vinagre es una pieza clave en los escabeches, los marinados y los encurtidos, se emplea en éstos como un conservante ya que ralentiza los efectos de la putrefacción alimenticia. Se suelen emplear los vinagres aromatizados con diferentes hierbas, tales como eneldo, estragón, romero o tomillo; existen también los de ajo.

**Ref. 3**

**P.V.P: 2,10€**

# Mató Pirineu



Elaborado con leche fresca de cabra, recogida diariamente de la granja. Se pasteuriza, cuaja y se pone en molde. No contiene sal ni conservantes. Tiene una conservación de 10 días, a una temperatura de 2 a 5 ° C. El gusto es lechoso y ligeramente dulce, su color, blanco. Se come solo, con miel, azúcar, mermelada, frutos secos, etc.

**P.V.P: 2,20€**

**250 gr.**

**Ref. 4**

# Llanegas



Carne blanca, de olor aromático y muy perfumada, y de sabor suave. Es muy buen comestible sobre todo para acompañar guisos.



**P.V.P: 2,60€**

**Ref. 5**

# Almendras garrapiñadas

## "Mas d'en Nogués"



Almendras garrapiñadas artesanas y de calidad. Recubiertas por una crujiente capa de azúcar y licor. Producto sin gluten.



**P.V.P: 3,50€**

150 gr.

**Ref. 6**

# *Bizcocho Artesano "Menal"*



Un bizcocho que puede comerse solo para desayunar o merendar, pero que también es perfecto para servir como base de tartas o para hacer bizcochos rellenos.



**P.V.P: 3,00€**

***Ref. 7***



# Miel "Alemany"



Esta miel tiene origen en Cataluña y Aragón. Es un alimento natural que la abeja elabora a partir del néctar de las flores. Es sano, energético y de rápida asimilación para nuestro organismo, siendo un producto bastante beneficioso para el complejo metabolismo del cuerpo humano. Tiene un sabor dulce, suave y aroma multifloral.



**P.V.P: 5,00€**

**500 gr.**

**Ref. 8**

# Membrillo Capell



El membrillo es una confitura dulce y blanda hecha a partir de la fruta del membrillo que se puede comer sola, con queso o con galletas. También se puede mezclar con yogur. El árbol de membrillo es originario de Asia Menor y el Cáucaso. Los griegos y los romanos llevaron este fruto a España, lo comían cocido y endulzado con miel.



**Ref. 9**

**P.V.P: 3,00€**

**350 gr.**

# Chocolate en polvo



Es Chocolate granulado instantáneo o en polvo, que se utiliza para mezclarse con leche y preparar una bebida de chocolate caliente.



**P.V.P: 1,60€**

**450 gr.**

**Ref. 10**

# Aceitunas Arbequinas



## "Germanor"



Aceitunas originarias de Lleida. Excelentes aceitunas preparadas al estilo tradicional. Ideales para degustar solas como snack o como acompañante para ensaladas, o sus platos preferidos.



**P.V.P: 3,40€**

450 gr.

**Ref. 11**

# Vino Raimat



Vino de alta calidad, producido en Lleida, en el cultivo de viña más grande de Europa, de un solo propietario.

**P.V.P: 6,00€**

***Ref. 12***

# Zumo mandarina



Mantiene las características propias de las frutas con una pérdida mínima de las vitaminas, convirtiéndolo en un producto idóneo para personas de salud delicada.

**P.V.P: 3,00€**

**Ref. 13**