

CATÁLOGO 2013

PROLLEIDA PRODUCTOS

INSTITUT GUINDÀVOLS 2012 - 2013



PROLLEIDA

PRODUCTO

VINO RAIMAT CLAMOR



**Un vino brillante intenso con reflejos púrpuras, que combinan las variedades de Merlot, Cabernet, Sauvignon y Tempranillo. Con aromas a frutas rojas, cereza madura y algunas notas de chocolate y una combinación de sabores de frutas del bosque, chocolate negro y una nota de tabaco.*

75 cl / 6'93 €

PRODUCTO

ACEITE DE OLIVA RAJOLÍ D'OR



**Rajolí d'Or tiene un aroma de intensidad media-alta que recuerda a la hierba, la hoja del olivo y a frutos secos. Se caracteriza por una entrada en boca fresca, ligera y dulce y por un sabor de almendra muy fresco que acaba en un punto amargo y picando agradablemente al paladar.*

75 cl / **6'58 €**

PRODUCTO

SALSA FERRER XATÓ

**Las mejores almendras para elaborar la Salsa Xató. Sugerimos una xatonada, ensalada de invierno rápida y fácil: escarola, atún, bacalao desalado y desmigado, alubias blancas y Salsa Xató para condimentar.*



135g/ 2'50 €

PRODUCTO

MERMELADA MANZANA CAL VIOLÍ

** En cal violí, las mermeladas se elaboran artesanalmente con fruta fresca de 1ª calidad, procedente íntegramente de la explotación familiar, sin la adición de conservantes ni colorantes. Lo que garantiza un sabor auténtico y natural.*



3'94€

PRODUCTO

SALSA FERRER ALL I OLI

** La salsa alioli es de origen mediterráneo. Elaborada con ajo y aceite, es una salsa ideal para servir con carne, pescado, arroz, pan tostado, etc. ¡A los amantes del sabor intenso del ajo.*



140g / 2'50 €

PRODUCTO

ZUMO DE MANDARINA



zumo hecho con las mejores mandarinas de las tierras de Lleida.

las mandarinas son grandes aliadas en la dieta infantil ya que aportan nutrientes y vitaminas necesarias para una adecuado desarrollo.

1'18 €

PRODUCTO

FUET PERAFITA



**El magro que se utiliza para fabricar nuestro fuet es selecto y de calidad extra, como todos los demás productos; se elabora mediante un picado muy fino de las carnes, y se embute en tripas de calibre delgado muy fáciles de trocear resultando un producto muy vistoso y de muy agradable buqué, fácil de consumir para todos los hogares y atractivo para consumidores de distintas edades.*

1'51 €

PRODUCTO

OLIVES GERMANOR

** Aceitunas de los olivos del
segrià*



2'23 €