

# Catálogo de Ilerda



# Índice

---

*Mermeladas y Zumos*

*Embutidos*

*Vinos*

*Frutos secos*

*Aceites y Vinagres*

*Cervezas Artesanas*

*Jabones*

*Artesanía*

*Referencias*



Iberda

\*Transporte no incluido



<b>Mermeladas de frutas</b>	<b>Pes</b>	<b>Preu</b>
Mermelada de Melocotón	300g	3,20
Mermelada de Ciruela	300g	3,20
Mermelada de Poma	300g	3,20
Mermelada de Pera	300g	3,20
Mermelada de Higo	300g	3,20
Mermelada de Tomate	300g	3,20
Mermelada de Tomate verde	300g	3,20
Mermelada de Cereza	300g	3,20
Mermelada de Membrillo	300g	3,20
Mermelada de Fresa	300g	3,20
Mermelada de Nectarina	300g	3,20
Mermelada de Paraguay	300g	3,20
Mermelada de Albaricoque	300g	3,20

<b>Mermeladas de verduras</b>		
Mermelada de Pimiento Verde	300g	2,50
Mermelada de Pimiento Rojo	300g	2,50
Mermelada de Calabaza	300g	2,50
Mermelada de Ceba	300g	2,50
<b>Mermeladas exóticas</b>		
Mermelada de Chocolate	300g	2,50
Mermelada de Café	300g	2,50
Mermelada de Cava brut nature	250g	2,80
Mermelada de Vino Negro	250g	2,80
<b>Conserves naturales</b>		
Macedonia	700g	2,60
Melocotón en almíbar	700g	2,60
Pera en almíbar	700g	2,60
Tomate Pelado	350g	2,50
Ceba caramelizada	300g	2,50
<b>Cremas de frutas (Zumos naturales)</b>		
Crema de Pera	0,5L	1,60
Crema de Poma	0,5L	1,60
Crema de Melocotón	0,5L	1,60
Crema de Tomate	0,5L	1,60



ilerda

\*Transporte no incluído

# Embutidos





Adons, un pequeño pueblo pirenaico de la Alta Ribagorza catalana, ubicado a 1400 metros sobre el nivel del mar, acoge **Xolis d'Adons - Casa Ramon**, la producción más artesana del Xolí, el embutido típico de esta comarca.



Ilerda

\*Transporte no incluido

# Vinos



<u>Nombre</u>	<u>Descripción</u>	<u>Imagen</u>	<u>Precio</u>
Abadal, blanco exotico	<p>El arte del coupage en busca de nuevas sensaciones. Sinergia de estructura, exotismo e identidad. Blanco de Chardonnay, Sauvignon Blanc y Picapoll. Maceración en frío y crianza sobre lías: expresión varietal y volumen en boca. Blanco complejo que admite guarda y evolución en copa.</p> <p>Variedades: 60% Chardonnay – 30% Sauvignon Blanc – 10% Picapoll. Temperatura de Servicio: 8-10°C.</p> <p>Capacidad: 1 L</p>		8 €
Abadal, picapoll Autoctono	<p>La recuperación de variedades autóctonas, apuesta por la identidad de una zona vinícola. Mantener la diversidad de variedades y sensaciones como respuesta de la tierra a la estandarización. Blanco de generosa amplitud en boca sugerente complejidad frutosa y floral. Piña y pomelo sobre jazmín y albaricoque.</p> <p>Variedades: 100% Picapoll. Temperatura de Servicio: 10°C.</p> <p>Capacidad: 1 L</p>		10 €



llerda

\*Transporte no incluido

# V i n o s



<p>Abadal, rosado Golós</p>	<p>Frescor varietal, amplitud y potencia. Rosado de nueva generación, de las mejores uvas tintas, reivindicando el rosado como opción cualitativa. La seducción afrutada de las variedades tintas, la cara amable y divertida de la Cabernet Sauvignon y el carácter autóctono del Sumoll. Cereza, fresa y frambuesa, con notas de confitería.</p> <p>Variedades: 90% Cabernet Sauvignon – 10% Sumoll.</p> <p>Temperatura de Servicio: 8-10°C.</p> <p>Capacidad: 1L</p>		<p>10 €</p>
<p>Abadal, cabernet franc tempranillo Seductor</p>	<p>Vino conceptual de variedades complementarias. La singularidad del mestizaje. La tradición de lo autóctono. El Cabernet Franc, concentrado y generoso. El Tempranillo elegante y fresco. Unión de toffee con fruta roja. Cuatro meses de barrica: la fusión en complejidad de un vino joven.</p> <p>Variedades: 60% Cabernet Franc – 40% Tempranillo.</p> <p>Temperatura de Servicio: 16°C.</p> <p>Capacidad: 1L</p>		<p>7.50 €</p>



1lerda

\*Transporte no incluido

# V i n o s



<p>Abadal, crianza equilibrio</p>	<p>Variedades universales, como canal de expresión de una tierra singular. Vendimias frías que respetan aromas. Maduraciones completas: expresión varietal. Color, cereza, grosella, cacao y especias. Doce meses en seis robles diferentes, fundiendo la potencia en elegancia.</p> <p>Variedades: 50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot. Temperatura de Servicio: 17°C.</p> <p>Capacidad: 1L</p>		<p>10 €</p>
<p>Abadal, 5 merlot tipicitat</p>	<p>Cinco tipos de Merlot en cinco parcelas: un solo vino. Máxima expresión de la complejidad varietal. Excelente adaptación del Merlot en la zona de influencia pirinaica. Doce meses de roble francés, centroeuropeo y americano. Boca amplia y amable, soporte de grosella y cerezas fundidas en una complejidad balsámica sublime de terreno, las especias y el cacao de los grandes Merlots de arcilla.</p> <p>Variedades: 100% Merlot. Temperatura de Servicio: 16-18°C. Capacidad: 1L</p>		<p>13 €</p>



ilerda

\*Transporte no incluido

# PRODUCTOS

Nombre	Descripción	Imagen	Precio
Nuez de macadamia salada	Las nueces de macadamia son pequeñas y redondeadas, con un cierto parecido a la avellana. Por dentro son blancas, de textura cremosa y de sabor ligeramente dulce. Pote de vidrio de 100gr.		4,15 €
Xocolines	Elaboradas con almendra marcona repelada, caramelizada, recubierta de chocolate negro y con un pulso de cacao por encima. Pote de vidrio de 125gr.		3,85 €
Avellana garrapiñada	Avellana bañada con azúcar. Pote de vidrio de 150 Gr		3,20 €



Mas d'en Noguer

\*Transporte no incluído



# POSTRES

<p>Almendra caramelizada</p>	<p>Almendras de calidad suprema, tostadas y con una sueva y crujiente capa de caramelo cristalino. Pote de vidrio de 150gr.</p>		<p>4,25 €</p>
<p>Nuez caramelizada</p>	<p>Una suave capa de azúcar, nos lleva a saborear una crujiente nuez. Pote de vidrio de 150 gr</p>		<p>4,50 €</p>
<p>Torta de almendras</p>	<p>Deliciosa torta de almendras, ideal para postres y meriendas. 200 GR</p>		<p>5,50 €</p>

# PRODUCTOS

<p>Almendra garrapiñada</p>	<p>Almendra bañada con azúcar. Pote de vidrio de 150gr</p>		<p>4 €</p>
<p>Almendra marcona</p>	<p>Una almendra redonda y gorda, dulce y con poco porcentaje de amargor. Es una de las más utilizadas, la más cara y la más demandada por la industria repostera y turroneira. Pote de vidrio de 150 GR</p>		<p>4,50 €</p>
<p>Almendra tostada</p>	<p>Deliciosas almendras tostadas a punto para degustar en cualquier momento. Pote de vidrio de 150 GR</p>		<p>4 €</p>

<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PICUAL</b></p>	<p>Con aroma intenso y sabor ligeramente amargo y picante. Ideal para frituras, guisos y plancha.</p>		<p>Precio: <b>7,75€</b></p>
<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLOGICO</b></p>	<p>Con aroma fresco y frutado. Sabor agradablemente dulce. Recomendado para ensaladas, pastas y arroz.</p>		<p>Precio: <b>8 €</b></p>



<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA</b></p>	<p>Con sabor almendrado. Gran aroma afrutado con notas a manzana y plátano. Excelente para ensaladas, verduras y pescado Capacidad 500 ml</p>		<p>Precio: <b>9,40€</b></p>
<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCA</b></p>	<p>Con sabor suave , aroma muy fresco y frutado con un toque final ligeramente picante. Exquisito para pastas ,arroz y carnes. Capacidad 500 ml</p>		<p>Precio: <b>7,50€</b></p>



<p><b>ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b></p>	<p>Equilibrado, con aroma fresco y un leve toque picante. Recomendado para el uso diario de todo tipo de recetas Capacidad 500 ml</p>		<p>Precio: 7'50€</p>
<p><b>EL VINAGRE BALSÁMICO PONS</b></p>	<p>Se elabora en la región de Módena en Italia. Una de sus particularidades más relevantes es su equilibrio entre acidez y gusto dulce. Recomendado para ensaladas, vegetales y carne. Capacidad 250 ml</p>		<p>Precio: 8'50€</p>



<p><b>VINAGRE AGRIDULCE</b></p>	<p>Procede de vinos de la variedad de uvas merlot. Su aroma intenso y paladar dulce con reminiscencias de vainilla, regaliz y frutas del bosque confieren un toque exótico a los platos. Recomendado para ensaladas, carnes blancas y vegetales. Capacidad 250 ml</p>		<p>Precio: 4'50 €</p>
<p><b>VINAGRE BLANCO</b></p>	<p>Pons procede de vinos dulces de la variedad de uva blanca Moscatel. Elaborado lenta y cuidadosamente, conserva las excelentes propiedades sensoriales de los vinos empleados. Recomendado para pescados, mariscos, postres de fruta y chocolate. Capacidad 250 ml</p>		<p>Precio: 3€</p>





**Cerveza de estilo American Brown Ale. Grado 4,5%.**

De color marrón oscuro, cerveza dulce, en cuanto al aroma predomina el cacao, la miel, el sésamo negro, el caramelo y el café, todo matizado por un lúpulo que es deja sentir al final y es prolonga en boca.

La cerveza de este estilo es original del nordeste de Inglaterra, cuando se empezó a hacer cervezas más pálidas que las Porter.



**Cerveza de estilo Dunkel Weizen. Grado 5,6%.**

De color marrón, con cierta tonalidad roja.

Cerveza con un 65% de trigo con espuma muy cremosa y refrescante. En cuanto al sabor encontraremos la vainilla, banana y un punto sutil de cacao.

Estilo típico de Alemania, es una versión oscura de las Weissbier. Dunkel en alemán significa oscura y Weizen Trigo.



**Cerveza de estilo Weissbier. Grado 6,2%.**

Cerveza con un 50% de trigo, de color dorado, es una interpretación algo más amarga y con más alcohol que sus hermanas alemanas. Cerveza muy refrescante y afrutado. Estilo típico de la región de Baviera, en el sur de Alemania.

Se caracteriza por ser una cerveza suave y por lo tanto óptima para combatir el calor del verano.



**Cerveza de estilo American Pale Ale. Grado 7,3%.**

De color dorado, es la cerveza más amarga de nuestra carta. El lúpulo se expresa en toda su amplitud.

Adaptación americana de las English Pale Ale, estas últimas suelen contener menos lúpulo que sus hermanas Americanas.



**2,15 € / por botella de 33 cl.**



Sanas Artesanas

\*Transporte no incluido

# Jabones



<u>Jabón</u>	<u>Precio</u>
Pastel de gelatina	1.80 Euros.
Corazón con piruleta	1.80 Euros.
Piruletas de Varios colores	1.70 Euros.
Osito con piruleta	1.25 Euros.
Pastilla flor con aceite de oliva y Aloe vera	2.20 Euros.
Pastilla en flor	1.80 Euros.
Caramelos colores 3 Unids.	1.80 Euros.
Cucuruchos en colores 2 Unids.	2.00 Euros.
Pastelito grande	2.00 Euros.
Pastelito pequeño	1.25 Euros.
Polos mordido de colores	2.00 Euros.
Figuritas varias 2 Unids.	1.80 Euros.

La suavidad de estos jabones los hacen ideales para todo tipo de pieles, incluso las más sensibles y la de los niños.

Decoran y ambientan con sus agradables aromas, dando ese toque natural que tanto nos gusta, motivo por el cual lo hace también adecuado para tener un bonito detalle para regalar.



Iberda

\*Transporte no incluido



# Artesanía



<u>Productos</u>	<u>Precios/Unidad</u>
Collares	15€
Corazones de fieltro	4€
Pulsera plata	14€
Collar largo cuero oro	28€



Merda

\*Transporte no incluido

# Artesanía



<u>Productos</u>	<u>Precios/Unidad</u>
Pulsera cubista	9€
Bolsas de roba bordadas	2,20€
Marraco de fieltro pequeño	2,20€
Marraco de fieltro gran	3,80€



ilerda

\*Transporte no incluido

# Artesanía



<u>Productos</u>	<u>Precios/Unidad</u>
Hoja de fieltro con aguja	1,50€
Collar de chapas	4,80€
Fresas de fieltro aguja	1,60€
Madalena hecha a mano	3,50€



ilerda

\*Transporte no incluido

# Artesanía



<u>Productos</u>	<u>Precios/Unidad</u>
Piruleta fieltro corazón	2,50€
Bolsas aromáticas	1,40€
Velas fantasía aromes	3,20€



ilerda

\*Transporte no incluido

# Artesanía



<u>Productos</u>	<u>Precios/Unidad</u>
Flor artesanal capsula café	3,60€/una flor
Flor artesanal capsula café	6,70 €/dos flores

# Referencias

<u>Ref</u>	<u>Producto</u>
1	Mermelada de melocotón
2	Mermelada de ciruela
3	Mermelada de manzana
4	Mermelada de pera
5	Mermelada de higo
6	Mermelada de tomate
7	Mermelada de tomate verde
8	Mermelada de cereza
9	Mermelada de membrillo
10	Mermelada de fresa
11	Mermelada de nectarina
12	Mermelada de paraguay
13	Mermelada de albaricoque
14	Mermelada de pimiento verde
15	Mermelada de pimiento rojo
16	Mermelada de calabaza

<u>Ref</u>	<u>Producto</u>
51	Nuez de macadamiza salada
52	Xocolines
53	Avellana garapiñada
54	Almendra caramelizada
55	Nuez caramelizada
56	Torta de almendras
57	Almendra garapiñada
58	Almendra marcona
59	Almendra torrada
60	Almendra caramelizada
61	Aceite de oliva virgen extra picual
62	Aceite de oliva virgen extra ecológico
63	Aceite de oliva virgen extra arbequina
64	Aceite de oliva virgen extra hojiblanca
65	Aceite de oliva virgen extra
66	Vinagre balsámico



Iberda

\*Transporte no incluido

# Referencias

17	Mermelada de cebolla	67	Vinagre agridulce
18	Mermelada de chocolate	68	Vinagre blanco
19	Mermelada de café	69	Cerveza artesana LO TERRÓS
20	Mermelada de cava brut nature	70	Cerveza artesana BOIRA
21	Mermelada de vi negro	71	Cerveza artesana DUNKEL DUNK
22	Macedonia	72	Cerveza artesana FLOR DE LLÚPOL
23	Melocotón en almíbar	73	Pastel de gelatina
24	Pera en almíbar	74	Corazón con piruleta
25	Tomate pelado	75	Piruletas de varios colores
26	Ceba caramelizada	76	Osito con piruleta
27	Crema de pera	77	Pastilla flor con aceite de oliva y aloe vera
28	Crema de poma	78	Pastilla en flor
29	Crema de melocoton	79	Caramelos colores 3 unids.
30	Crema de tomate	80	Cucuruchos en colores 2 unids.
31	Xolís d'adons	81	Pastelito grande
32	Secallona	82	Pastelito pequeño
33	Paté de campanya	83	Polos mordido de colores



ilerda

\*Transporte no incluido

# Referencias

34	Paté de pistatxos	84	Figuritas varias 2 unids.
35	Paté de trufa	85	Collares
36	Tupina	86	Corazones de fieltro
37	Xoriç Vermell	87	Pulsera plata
38	Sobrasada	88	Collar largo cuero oro
39	Pa de fetge	89	Hoja de fieltro con aguja
40	L'avegoda	90	Collar de chapas
41	Pa de fetge	91	Fresas de fieltro aguja
42	L'avegoda	92	Madalena hecha a mano
43	Cansalada	93	Pulsera cubista
44	Lomo	94	Bolsas de roba bordadas
45	Abadal, blanco exotico	95	Marraco de fieltro pequeño
46	Abadal, picapoll autoctono	96	Marraco de fieltro gran
47	Abadal, rosado golós	97	Piruleta fieltro corazón
48	Abadal, cabernet franc tempranillo seductor	98	Bolsas aromáticas
49	Abadal, crianza equilibrio	99	Velas fantasía aromes
50	Abadal, 5 merlot tipicitat	100	Flor artesanal capsula café
		101	Flor artesanal capsula café



ilerda

\*Transporte no incluido