

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Índice de productos

Miel	3
Precios	3
Vino	4
Vino tinto.....	4
Otras variedades	6
Precios	7
Productos de alimentación para festejos y celebraciones.....	8
Precios	11

Miel

Nuestros elaboradores de miel nos han confirmado una dulzura excelente en los productos que os presentamos.

Tenemos dos envases diferentes, el más grande de 1 kg y el otro de 1/2 kg, los dos son de vidrio. Además dos sabores distintos, la miel más oscura es de mil flores y la otra con un toque de romero.



Nº ref. 001

Nº ref. 002



Nº ref. 003

Nº ref. 004

Precios

Nº Referencia	Articulo	Descripción	Precio
Nº 001	Miel mil flores	1/2 kg	3.26 €
Nº 002	Miel mil flores	1 kg	5.92 €
Nº 003	Miel romero	1/2 kg	2.78 €
Nº 004	Miel romero	1 kg	4.95 €


Vinos

Nuestros productos vinícolas son de alta calidad, gracias a las bodegas de nuestra comarca podemos ofrecer una gran variedad, aquí os presentamos nuestra selección.


Vino tinto


	Raimat cabernet Sauvignon negro	
	<p>Nota de cata</p> <p>Vino opulento, con aromas de frutas del bosque, a las que se añade el chocolate glaseado de la magnífica madera de crianza. Fermentado durante 10 días a 30°C. Envejecido 24 meses en barrica de roble y un mínimo de 6 meses en botella.</p> <p>Nº Ref. 005</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p> <hr/> <p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>
	Planeta Syrah	
	<p>Nota de cata</p> <p>Intensa nariz de frutas rojas maduras, especiado, con recuerdos de pimientas. En boca es potente y expresivo, con taninos jóvenes y fruta redonda, acidez equilibrada. Combina con carne de caza, guisos, estofados, cordero, quesos de oveja.</p> <p>Nº Ref. 006</p>	<p>Graduación</p> <p>14% vol.</p> <hr/> <p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>
	Raimat abadía negro	
	<p>Nota de cata</p> <p>Vino de mesa. Criado 6 meses en roble francés y 10 meses en roble americano. Combina con asados, carnes con salsa, pastas con salsa de carne, legumbres, setas, quesos curados.</p> <p>Nº Ref. 007</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p> <hr/> <p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>

Raimat abadia negro medio		
	<p>Nota de cata</p> <p>Vino de mesa.</p> <p>Criado 6 meses en roble francés y 10 meses en roble americano.</p> <p>Combina con asados, carnes con salsa, pastas con salsa de carne, legumbres, setas, quesos curados.</p> <p>Nº Ref. 008</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p>
		<p>Capacidad</p> <p>50 cl.</p>
Siós Les Creus		
	<p>Nota de cata</p> <p>Crianza de corte moderno, buscando un carácter más frutal y fresco.</p> <p>Nueve meses de crianza en barrica de 300 litros de roble francés.</p> <p>Crianza en botella por un periodo no inferior a 6 meses.</p> <p>Nº Ref. 009</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p>
		<p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>
Petit Siós Tinto		
	<p>Nota de cata</p> <p>Sinergia de fruta y balsámicos.</p> <p>Cada variedad se vendimia por separado durante Septiembre y Octubre para asegurar una correcta maduración.</p> <p>Fermentación alcohólica a 22°C durante 15 días.</p> <p>Cuatro meses en barrica de origen francés de 300 litros.</p> <p>Nº Ref. 010</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p>
		<p>Capacidad</p> <p>50 cl.</p>

Mas Ramoneda Joven		
	<p>Nota de cata</p> <p>Es un joven, coupage de 3 vinos del año 2010. Las singularidades que cada vino aporta a este coupage, lo enriquecen y hacen que sea muy agradable en boca.</p> <p>Se ha estabilizado en botella el tiempo necesario para redondear sus 3 sabores en uno solo.</p> <p>Nº Ref. 011</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p>
		<p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>

Otras variedades

Olivera Blanc de Sere		
	<p>Nota de cata</p> <p>El Blanc de Sere es un vino joven con pretensiones, fresco y adecuado para cualquier momento. Fermentado a temperatura controlada, permanece en depósito hasta que es embotellando progresivamente a lo largo del año.</p> <p>Nº Ref. 012</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p>
		<p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>

Mas Ramoneda Rosado		
	<p>Nota de cata</p> <p>A partir de la uva Syrah, cosecha 2010, os ofrecemos este vino Rosado, destacan entre sus características: su frescura, su color y un punto de aguja que lo hacen muy agradable..</p> <p>Nº Ref. 013</p>	<p>Graduación</p> <p>13% vol.</p>
		<p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>

	<p align="center">Raimat Clamor tinto, blanco, rosado Roble</p>	
	<p>Nota de cata</p> <p>Clamor destaca por tener esencia en sus tres variedades, haciendo así una homogeneidad de sabores para comidas con pescado y carne.</p> <p>Nº Ref. 014 Tinto Nº Ref. 015 Blanco Nº Ref. 016 Rosado</p>	<p>Graduación</p> <p>14% vol. Tinto. 13% vol. Rosado y Blanco</p> <hr/> <p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>
	<p align="center">Olivera Brut Nature Cava</p>	
	<p>Nota de cata</p> <p>Espumoso personal, de larga crianza, que entra en otros registros: presencia más discreta del carbónico, oxidación.</p> <p>Tirada y reposo en cava un mínimo de treinta meses. Degüelle progresivo de lotes pequeños.</p> <p>Nº Ref. 017</p>	<p>Graduación</p> <p>9% vol.</p> <hr/> <p>Capacidad</p> <p>75 cl.</p>

Precios

Nº Referencia	Artículo	Descripción	Precio
Nº 005	Raimat cabernet Sauvignon negro	Tinto	8,02 €
Nº 006	Planeta Syrah	Tinto	7.43 €
Nº 007	Raimat Abadia Negro	Tinto	4.66 €
Nº 008	Raimat Abadia Negro Medio	Tinto	3.29 €
Nº 009	Siós Les Creus	Tinto	5.10 €
Nº 010	Petit Siós Tinto	Tinto	3.94 €
Nº 011	Mas Ramoneda Joven	Tinto	5.32 €
Nº 012	Oliver Blanc de Sere	Blanco	5.72 €
Nº 013	Mas Ramoneda Rosado	Rosado	5.32 €
Nº 014	Raimat Clamor Tinto	Tinto	3.21 €
Nº 015	Raimat Clamor Blanco	Blanco	3.21 €
Nº 016	Raimat Clamor Rosado	Rosado	3.21 €
Nº 017	Olivera Brut Nature	Cava	8.25 €

Productos de alimentación para festejos y celebraciones

	<p>Barquillos Vainilla</p> <p>Descripción: Barquillos recubiertos por una capa fina de vainilla en espiral.</p> <p>Peso: 200 g</p> <p>Nº Ref. 018</p>
<p>Barquillos Fresa</p> <p>Descripción: Barquillos recubiertos por una capa fina de vainilla con fresa en espiral.</p> <p>Peso: 200 g</p> <p>Nº Ref. 019</p>	
	<p>Barquillos Cacao</p> <p>Descripción: Barquillos recubiertos por una capa fina de chocolate con leche en espiral.</p> <p>Peso: 200 g lol</p> <p>Nº Ref. 020</p>

	<p>Maleta Carquiñoles</p> <p>Descripción: Los carquiñoles son una especie de pastas secas realizadas con la técnica del biscote, produciendo un pan tostado dulce, con almendras muy típicos de Cataluña</p> <p>Peso: 250 g</p> <p>Nº Ref. 021</p>
<p>Estuche Abanicos</p> <p>Descripción: Hechos artesanalmente y envasados los abanicos están hechos con la misma pasta que los barquillos, pero estos están doblados de una forma diferente .</p> <p>Peso: 100 g</p> <p>Nº Ref. 022</p>	
	<p>Estuche Creps Bombón</p> <p>Descripción: Las creps bombón son pastas rectangulares rellenas de cacao.</p> <p>Peso: 100 g</p> <p>Nº Ref. 023</p>

	<p>Estuche Tabulado al cacao</p> <p>Descripción: Se asemejan mucho a los barquillos ya que su pasta es la misma, pero estos tienen un baño de chocolate.</p> <p>Peso: 100 g</p> <p>Nº Ref. 024</p>
<p>Estuche Choconeules</p> <p>Descripción: Las neulas son un producto catalán que se asemeja mucho a los barquillos, pero estas utilizan una pasta mucho más fina. Están bañadas con chocolate.</p> <p>Peso: 125 g</p> <p>Nº Ref. 025</p>	
	<p>Estuche duetto</p> <p>Descripción: Combinamos las neulas naturales con las neulas bañadas con chocolate.</p> <p>Peso: 100 g</p> <p>Nº Ref. 026</p>

	<p>Estuche neulas</p> <p>Descripción: Producto catalán similar a los barquillos pero con una pasta mucho más fina.</p> <p>Peso: 100 g</p> <p>Nº Ref. 027</p>
<p>Estuche neulas supremas</p> <p>Descripción: Son neulas hechas con una cocción al estilo artesano</p> <p>Peso: 100 g</p> <p>Nº Ref. 028</p>	

Precios

Nº Referencia	Artículo	Precio
Nº 018	Barquillos Vainilla	1.55 €
Nº 019	Barquillos Fresa	1.55 €
Nº 020	Barquillos Cacao	1.55 €
Nº 021	Maleta Carquiños	3.20 €
Nº 022	Estuche Abanicos	1.70 €
Nº 023	Estuche Creps Bombón	1.09 €
Nº 024	Estuche Tabulado al Cacao	1.09 €
Nº 025	Estuche Choconeules	1.09 €
Nº 026	Estuche Duetto	1.09 €
Nº 027	Estuche Neulas	0.89 €
Nº 028	Estuche Neulas Supremas	1.00 €



Hoja de comanda

Nº Referencia	Descripción	Precio Unidad	Cantidad	Total
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				
Nº				

Precio total:

--