

CATÁLOGO



COOPERATIVA
PROFESSIONAL
Berguedana

2016-2017

INTRODUCCIÓN

Somos la Cooperativa Professional Berguedana, del Programa “Pla de Transició al Treball” (PTT) de Berga (Catalunya). Está compuesta por los alumnos de formación profesional de vendas, oficina y atención al público. Somos 12 personas entre 16 y 17 años.

A continuación os presentamos nuestro catalogo de productos. Hay una variedad de productos típicos de nuestra comarca a un precio asequible.

Todos los productos los vendemos a precio de coste y en el cual no está incluido el coste del transporte.

Saludos,



ref 1

FUET



Peso: 200 gr unidad

Esta hecho de carne magra de cerdo, tocino picado y, todo, adobado con pimienta negra y sal.

Secada en las montañas de los Pirineos, elaborado en la comarca estrella de los embutidos: El Berguedà (Catalunya).

1,87 € unidad

ref 2

BULL BLANC



Peso: 400 gr unidad

2,80 € unidad

Es un relleno de carne picada y adobada del propio cerdo.

Producto de la comarca de El Berguedà.



ref 3

LLANGONISSA DE PAGÉS



Peso: 400 gr unidad

La “llangonissa” se hace con carne magra de cerdo y tocino picado, sazonado con sal y especias.



5,44 € unidad

ref 4

AMETLLATS



Es una galleta artesana compuesta de un 80% de almendra y 100% natural. Producida por un auténtico especialista desde 1924.

Peso: 100 gr caja



2,12 € caja

ref 5

XOCONUTS



Peso: 100 gr caja

Es una galleta artesana 100% natural elaborada con una masa de almendra y chocolate.



1,64 € caja

ref 6

PETS DE MONJA



Peso: 100 gr bolsa

Es una de las galletas mas típicas y clásicas de Catalunya. Creadas por un pastelero de Barcelona en el siglo XIX. El nombre original era “pit de monja” (*pecho de monja*), en alusión a su forma, pero con el tiempos “pit” se convirtió en “pet” (*pedo*).



1,14 € bolsa

ref 7 a 16

CONFITURAS

Una selecció de las mejores confituras de la comarca de El Berguedà, con gustos peculiares y especiales, para combinar con distintos alimentos.



Peso: 280 gr

3,20 € unidad

Peso: 170 gr

2,40 € unidad

Peso: 50 gr (mini)

3,20 € pack 2 sabores ; **4,80 €** pack 3 sabores



CONFITURAS

SABORES:

ref 7 Naranja amarga con miel
(Taronja amarga amb mel)

ref 8 Melón con menta
(Meló amb menta)

ref 9 Sandia con menta
(Síndria amb menta)

ref 10 Pera con canela
(Pera amb canyella)

ref 11 Manzana con canela
(Poma amb canyella)

ref 12 Patata con tomillo
(Patata amb farigola)

ref 13 Plátano con limón
(Plàtan amb llimona)

ref 14 Fresones con Módena
(Maduixots amb Mòdena)

ref 15 Tomate con orégano
(Tomàquet amb orenga)

ref 16 Mandarina con cacao
(Mandarina amb cacau)

ref 17

BLAT DE MORO “ESCAIRAT”



Peso: 500 gr

Este tipo de maíz (*blat de moro*) tiene un color blanco característico que se consigue mediante el proceso de “escairar”, que no es más que pelar o quitar la cáscara al cereal. Se obtiene de una variedad antigua de maíz que se cultiva en el Alt Berguedà.

No contiene gluten.

2,25 € bolsa

BLAT DE MORO “ESCAIRAT”

RECETA

- Pondremos el “blat de moro escairat” en remojo durante 24 horas.
- Seguidamente lo lavaremos a chorro de grifo y lo pondremos al fuego en una olla con 5 litros de agua.
- Se hará hervir entre 3-4 horas.
- Una vez hervido le añadiremos el caldo.
- El caldo estará elaborado con verduras y productos de cerdo (morro, huesos, cola, oreja, manteca y tocino).
- Lo dejaremos hervir todo junto durante un mínimo de media hora. Rectificaremos el punto de sal a partir de media cocción.



ref 18

BOLSA DE MERIENDA



Una bolsa de merienda con el estampado típico de Catalunya, el “*mocador de farcell*”, pañuelo muy grande para transportar cosas de un lugar a otro.

Bolsa ideal para llevar los Pirineos hasta los patios de los colegios de Múrcia.

4,50 € unidad

ref 19

LETRAS ARTESANAS



Una selección de letras artesanas decoradas con papel “d’scrap”, para componer palabras, nombres y que tu habitación quede muy bonita e iluminada.



4,50 € unidad

3,60 € unidad, con un mínimo de 10 unidades

ref 20 a 21

MIEL

ref 20 Miel de “romani”

ref 21 Miel de “Mil flors”



Peso: 500 gr tarro

4,70 € tarro

Peso: 1000 gr tarro

8,00 € tarro

ref 22

QUESO

ref 23



Peso: 500 gr

El atadillo de cabra

“El farcell de cabra”

Queso tradicional, hecho a mano tal como hacían nuestros abuelos. Aroma natural y florecido. Recuerda los quesos que se comían antiguamente a la luz de la lumbre.

9,98 € unidad



Peso: 500 gr

El cabra cremoso del Pirineo

“El cabra cremós del Pirineu”

Un queso con aroma único. Su textura es cremosa y se funde en la boca. Tiene un gusto particular con final de nueces

9,48 € unidad

ref 24

QUESO

ref 25



Peso: 300 gr



Peso: 500 gr

El ecológico de oveja

El ecológico de vaca

Quesos de materia prima natural y textura suave.

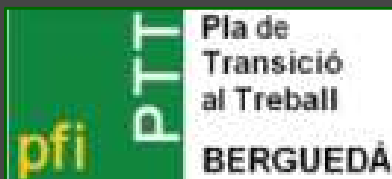
Leche rica en ácido linoleico con un 70% más de ácidos OMEGA 3, más vitaminas y más minerales. Sin aditivos, ni pesticidas.

Unos productos con leche de Calidad AA, “la más alta posible”.

6,89 € unidad

8,98 € unidad

CATÁLOGO



COOPERATIVA
PROFESSIONAL
Berguedana

2016-2017