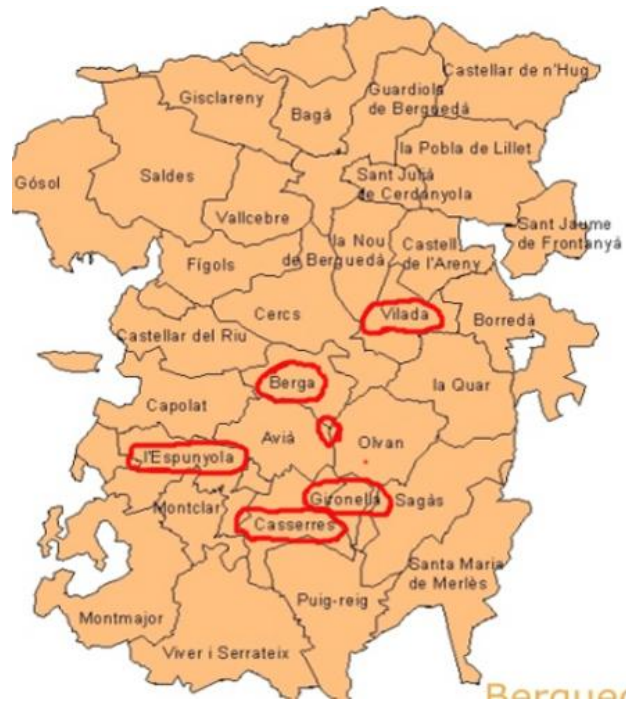


CATÁLOGO



BAIX BERGUEDÀ COOPERATIVA

BBCOOP

INS PERE FONTDEVILA, GIRONELLA

CHOCOLATE SALT DEL COLOM

Tableta de chocolate blanco 100 gr 2,25€/unidad

Tableta de chocolate con leche 100 gr 2,25€/unidad

Tableta de chocolate negro 80% de cacao 100 gr 2,25€/unidad

Producto de proximidad (L'Espunyola, comarca del Berguedà).



XOCONUTS (VIÑAS)

Precio: 2 €

Descripción: Galletas artesanales

de coco y chocolate.

Estuche de 12 unidades.

Producto de proximidad (Vilada, comarca del Berguedà).



PREDILECTES (VIÑAS)

Precio: 2,25 €

Descripción: Galletas artesanales de almendras.

Estuche de 10 unidades.

Producto de proximidad (Vilada, comarca del Berguedà).



AMETLLATS (VIÑAS)

Precio: 2,25 €

Descripción: Galletas artesanales con una almendra en el centro, Estuche de 12 unidades. Producto de proximidad (Vilada, comarca del Berguedà).



MELS DEL BERGUEDÀ

Precio: 3,5€

Descripción: Mieles autóctonas de Catalunya de distintos sabores: castaño, romero, mil flores, de bosque, de montaña y de naranjo.

Pueden estar envasadas en tarro de cristal o de plástico y son de medio quilo.

El apicultor tiene su sede en Berga, capital de la comarca.



QUESOS BLANCAFORT

Queso Garrotxa: Queso maduro elaborado con leche de cabra pasteurizada, corteza lisa.

Hay el grande y el pequeño.

Precio: 20,60 €/K.

Peso aproximado de la pieza:

1K o el pequeño de 400 gr.

Caducidad a los 10 meses.

Producto de proximidad de Casserres (comarca del Berguedà).



Queso Ferrús: Queso maduro de pasta blanda elaborado con leche de cabra pasteurizada. Su textura es compacta y su sabor es intenso debido a su proceso de maduración.

Formato grande o pequeño

Precio: 22,60€/k

Peso aproximado de la pieza:

800 gr. o 400 gr,

Caducidad a los 12 meses.



Queso Serrat d'Ovella: Queso maduro que elaboran únicamente con leche cruda de oveja, de pasta prensada. Su sabor es intenso y ligeramente láctico, su textura es compacta. El queso se caracteriza por una corteza fina y un interior de color amarillo. El Serrat es un formatge tradicional del Pirineu Català.

Precio: 20,10 €/K

Peso aproximado de la pieza: 800 gr.

Caducidad a los 12 meses.



Queso Tupí: Queso de cabra típico dels Pirineus Catalans. Tradicionalmente se elabora con quesos viejos, secos o que presentan algún defecto de forma, siendo un producto típico de la gastronomía catalana. Esta forma de elaboración da como resultado un queso con mucha personalidad, de sabor fuerte e intenso.

Precio: 4,75 € unidad.



JABÓN DE LECHE DE BURRA

Precio: 2,75€/unidad.

Descripción: Jabón elaborado con leche de burra, es de 100 gramos.

Producto de proximidad: Fuïves (granja de recuperación de la raza de burros catalanes).



ANTIGA CA LA MARGARET - ESTER

Llonganissa: 6,65€ unidad o 24.2€/kg

Tastet sec: 4.4€ unidad o 19.8€/kg

Secallona: 1,65€ unidad o 19.8€/kg

Botifarra negra: 0,66€ o 9.9€/kg

Bull blanc: 3.75€ o 11.60€/kg

Embutidos elaborados artesanalmente
en Gironella, nuestra población.





SAQUITOS Y CESTITAS DE MIMBRE

Precio: 1 €

Descripción: Tanto los saquitos como las pequeñas cestas de mimbre los hemos hecho nosotros en clase.

Los saquitos pueden personalizarse y contienen una pequeña pastilla de jabón.

Las cestas de mimbre podéis decorarlas con hierbas aromáticas del bosque (no incluidas).

