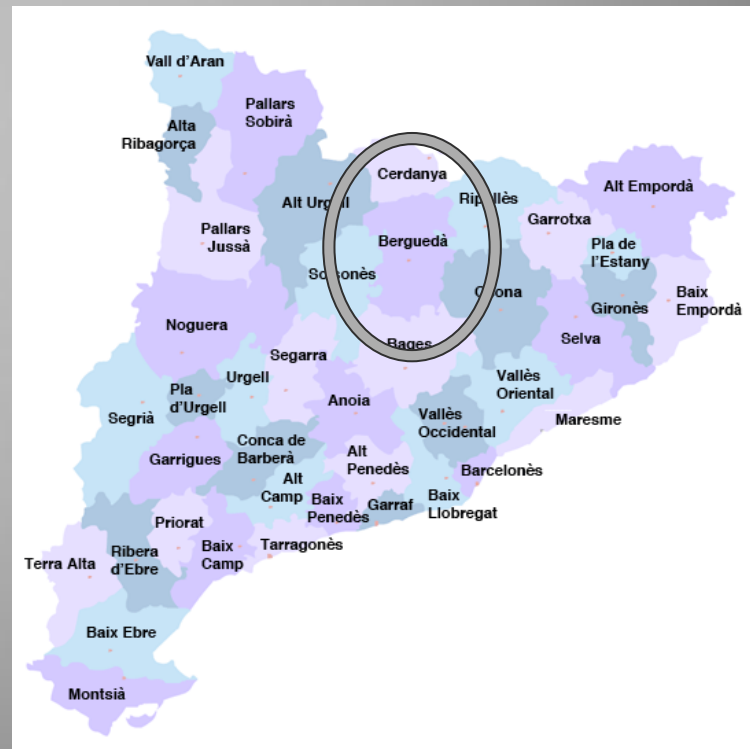




CLAN DEL BERGUEDÀ

# CATÁLOGO

INS PERE FONTDEVILA  
GIRONELLA  
2017



# INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este catálogo contiene una selección de los mejores productos de la comarca del Berguedà, todos ellos elaborados artesanalmente con productos autóctonos por empresas familiares.

Todos los precios incluyen el IVA.

NO está incluido el precio del transporte

# GALLETAS VIÑAS

Galletas artesanas hechas en la comarca del Berguedà (Vilada), con almendra, chocolate y coco.

3 variedades:

- Xocunuts. Ref 01
- Ametllats. Ref 02
- Predilectos. Ref 03



Precio:

1,80€ xocunuts

2 € ametllats y predilectos

Peso: 100 g

# MIEL DEL BERGUEDÀ

Miel de los bosques de la comarca.  
Diferentes variedades:

- De mil flores. Ref 04
- De montaña. Ref 05
- De romero. Ref 06
- Del bosque. Ref 07
- De castaño. Ref 08

Precio: 3.25 €

Peso: 500 g



# MERMELADAS VARIAS

Les mermeladas varias están hechas con productos naturales.

- Fresas. Ref 09
- Melocotón. Ref 10
- Higos. Ref 11
- Naranja amarga. Ref 12

Precio: 3,50 €

Peso: 250 g



# ALIOLI DE MEMBRILLO

El alioli de membrillo es un producto típico de la cocina del Berguedà, ideal para untar pan tostado o acompañar cualquier tipo de carne.

Ref 13

**Precio: 2,80€**

**Peso: 300 g**



# BUTIFARRA NEGRA

Butifarra negra

Es un embutido hecho a base de carne de cerdo elaborado artesalmente en nuestra población.

Es una butifarra muy sabrosa

Presentación: envasadas al vacío individualmente.

**Precio:**

**kilo 9,00**

**Unidad 0,66 €**

Ref 14





# BULL BLANCO

Bull blanco

Es un embutido hecho a base de carne de cerdo, elaborado artesanalmente en nuestra población.

Presentación: envasadas al vacío individualmente.

**Precio:**

kilo 10,70 €

Unidad 3,50€

Ref 15





# LONGANIZA

La Llonganiza se produce con carne magra y se embute en tripa cular o semicircular. Se seca de forma natural.

Presentación: envasadas al vacío individualmente.

**Precio:**

**kilo 22,50 €**

**Unidad 6,15 €**

**Ref 16**



# TASTET SEC ( FUET )

Tastec sec “Fuet” es muy parecido a la longaniza pero con un diámetro distinto, lo que hace que el tastet se pueda consumir antes.

Presentación: envasadas al vacío individualmente.

**Precio:**

**kilo 18,50€**

**Unidad 4,10€**

**Ref 17**



# QUESO FARRÚS

Queso madurado de pasta blanda elaborado con leche de cabra pasteurizada, de sabor intenso.

Presentación en dos tamaños

Ref 18 800 g

Ref 19 400g

**Precio:**

**kilo 21,00€**



# QUESO GARROTXA

Queso curado de cabra con corteza enmohecida.  
Presentación en dos tamaños

Ref 20 1 kg aprox.

Ref 21 400 gr aprox.

**Precio:**

**kilo 19,50 €**



# SERRAT D'OVELLA

Queso curado de leche cruda de  
oveja.

Precio:

Kilo: 20,20 €

Peso:

800g aprox

Ref 22



# QUESO TUPÍ

Queso de cabra o vaca típico de los Pirineos catalanes.

És un queso fermentado de larga maduración, és una pasta untuosa con sabor fuerte e intenso.

PRECIO:

Unidad 4,50 €.

Ref 23



# CREMA DE VERDURAS

Hechas con verduras ecológicas. Hay distintos tipos:

- calabaza y mango. Ref 24
- espinacas con piñones. Ref 25
- tomate con albahaca. Ref 26
- guisantes con menta. Ref 27



Presentación: tarros de cristal de 500ml.

**Precio: 2,00 €**



# CALDOS ECOLÓGICOS

Dos variedades:

- Depurativo hecho con alcachofa, apio, col, limón y boldo. Ref 28
- Diurético hecho con cebolla, apio, perejil y ortiga. Ref 29

Presentación: tarros de cristal de 500ml.

**Precio: 1,50 €**



# RISSOTO DE BOLETUS

Listo para cocer en agua y disfrutar de un exquisito arroz de producción totalmente ecológica.

**Precio: 2,40 €**

**Peso: 375 g**

**Ref 30**



# GUISANTES NEGROS

Els pèsols negres (guisantes negros) constituyen un producte de tradició hivernal en nostra comarca. Viene listos para calentar y comer.

Precio: 3,20 €

Peso: 430 g

Ref 31



# JABÓN VEGETAL DE LECHE DE BURRA

Jabón de leche de burra es ideal para la piel sensible, mejora la hidratación y da sensación de suavidad y elimina las toxinas de la piel.

Puede ser con perfume:

- Naranja. Ref 32
- Lavanda Ref 33
- Menta Ref 34
- Clásico Ref 35

**Precio: 2,50 €/u**



# SACOS PERFUMADOS

Estos saquitos los hemos hecho en clase, están decorados y en su interior pueden llevar una pastilla de jabón o hierbas aromáticas.

PRECIO: 1€

Ref. 36



## CONTACTO:

Cooperativa Clan del Berguedà

INS PERE FONTDEVILA

GIRONELLA - Barcelona

e-mail: [clanbergueda@gmail.com](mailto:clanbergueda@gmail.com)

Telefono: 93 822 86 60