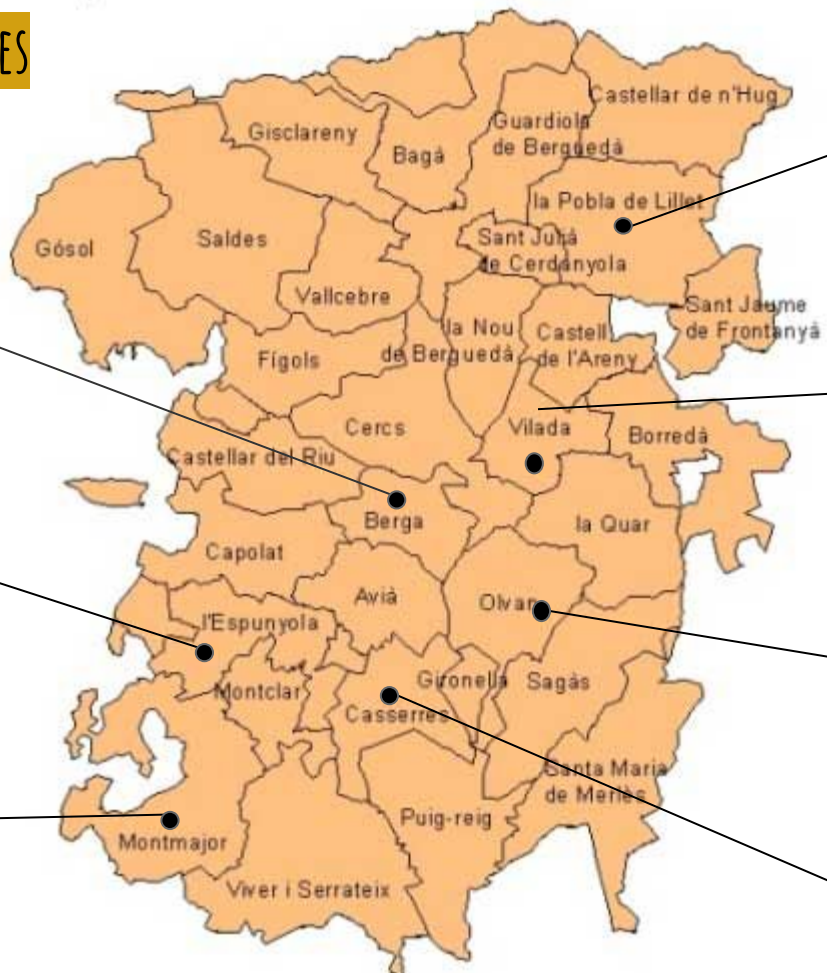


CATÁLOGO MERCACOOPER

NUESTROS PROVEEDORES



¿QUÉ ES EL BERGUEDÀ?

- El Berguedà es una comarca catalana de la provincia de Barcelona (España) que incluye también el municipio leridano de Gósol. Participa tanto los relieves montañosos del Pirineo como de la llanura de la Depresión central catalana.

GASTRONOMIA:

- El Berguedà es una comarca con mucha riqueza de productos alimenticios autóctonos. Productos de la tierra como el maíz y el trigo "esquinado", el guisante negro, la cebolla larga, las patatas y los nabos, setas y un largo etcétera. También los embutidos y quesos artesanos, las carnes de nuestros ganaderos de montaña y un conjunto de productos elaborados siguiendo la tradición, respetando la calidad y sobre todo el gusto por todos los paladares.
-

PRODUCTOS ESPECIALIZADOS

LAS CARNES

Los ganaderos de montaña del Berguedà trabajan desde hace años para ofrecer la garantía de un sistema de engorde totalmente natural que hace que podamos saborear la ternera, el pollo, los capones, las pintadas ... de una calidad excelente .

LOS QUESOS

Empresas artesanas y con productos de gran calidad son la garantía formal de este producto con larga tradición en la comarca.

LOS EMBUTIDOS

Secretos que pasan de generación en generación y una larga historia en la elaboraciones de estos embutidos son dos de las razones que los convierten en únicos y que han valido afirmaciones como la del poeta José Ma.de Segarra "Las Reginas" que elaboran a Berga y que son los mejores embutidos del mundo. Os invitamos a comprobarlo probando no es sólo el salchichón, sino también fuet, bull de la lengua, la morcilla, el chorizo y tantos otros.

TALLARINES DE TROMPETAS

Núm: 001

Precio: 3,56€ (Con iva pero sin transporte)

Peso: 250g

Proveedor: Monbolet

Descripción: Producto 100% natural, sin conservantes ni colorantes ni aromas artificiales. Elaborado con diferentes tipos de pasta, fideos, pasta, tallarines... Mezclados con setas deshidratadas y otros ingredientes deshidratados. Se puede utilizar como primer plato o como guarnición de segundos. Es un entrante ideal para cualquier día. La combinación de la pasta con las setas es de éxito seguro.



SALSA DE SETAS

Núm: 002

Precio: 2,52€ (Con iva pero sin transporte)

Peso: 130g

Proveedor: Monbolet

Descripción: Producto 100% natural, sin conservantes ni colorantes ni aromas artificiales. Ideales para complementar platos de pasta de todo tipo, carnes, pescado, patatas...



CREMAS

Núm: 003

Precio: 2,81€ (Con iva pero sin transporte)

Peso: 500ml

Proveedor: Casabella Natura

Descripción: Cremas naturales llenas de vitaminas, se pueden consumir tanto frías como calientes.



SOMALLA FINA

Núm: 004

Precio: 14,85 (€/kg) (Con iva pero sin transporte)

Peso: 90/120gr

Proveedor: Puig Fitó

Descripción: Somallas con un gusto exquisito y fresco, es durador y vicioso.



MELMELADAS

Núm: 005

Precio: 3,75€ (Con iva pero sin transporte)

Peso: 240g

Proveedor: Aranyonet

Descripción: Deliciosas mermeladas de producción casera y natural, perfecta para el consumo. Sabores a elegir



VINAGRES

Núm: 006

Precio: 4,40€ (Con iva pero sin transporte)

Proveedor: Aranyonet

Descripción: Vinagres ideales para zazonar.



MOREUS

Num:007

Precio:3,50 € (Con iva pero sin transporte)

Peso: 1kg

Proveedor: Cal Pauet

Descripción: Los Moreu rotos, es el grano de Moreu pelado y roto para facilitar su coción y la digestión, ideal para hacer sopas y caldos, potencia el sabor y aumenta las propiedades nutritivas del plato, aumentando la proteína y vitaminas.



BLAT FORMENT

Num: 008

Precio: 3,50 € (Con iva pero sin transporte)

Peso: 1kg

Proveedor: Cal Pauet

Descripción: El blat forment es un tipo de trigo típico de la Cataluña interior (El Berguedà), lo podemos comer en sopas, guisos, en ensaladas frías. Tiene muy buenas propiedades nutritivas.

Alimento ecológico con certificado del CCPAE.



CHORIZO- CASA FÍGOLS

Núm: 009

Precio: 15€/kg (Con iva pero sin transporte)

Peso: 350g

Proveedor: Casa Fígols

Descripción: El chorizo extra picante de Casa Fígols está sometido a un proceso de curación y secado controlado para presentar el producto de la manera más óptima de acuerdo a la tradición que desde siempre se ha mantenido.



LONGANIZA

Num: 010

Preu: 5 €/unidad (Con iva pero sin transporte)

Peso: 350g

Preoveedor: Casa Fígols

Descripción: La longaniza extra bodega se somete a un proceso de curación muy lento para conseguir un sabor que se distingue del salchichón tradicional que nos define como una de longanizas mejores del mercado.



BARROTES-XOCO

Núm: 011

Precio: 9€ (Con iva pero sin transporte)

Peso: 2,35kg

Proveedor: Especialitats Viñas

Descripción: Galletas artesanas 100% naturales, alargadas, rústicas y muy crujientes, están recubiertas de chocolate.



SOBRASADA

Núm: 012

Preu: 2 € (Con iva pero sin transporte)

Pes: 250g

Proveïdor: Casa Figols

Descripción: Es el complemento ideal para poner al lado de la longaniza, el látigo y la somalla, adobado con un buen pimentón, secado con la brisa adecuada y de sabor excelente.

