



PRODUCTOS DE LA COOPERATIVA 4th COOP



Este catálogo muestra todos los productos que venderá nuestra cooperativa el día 12 de Mayo del 2018 en el *Passeig de la Indústria* durante la Feria de Cooperativas.

Institut Serra de Noet



Berga 08600

C/Programari Lliure, 9



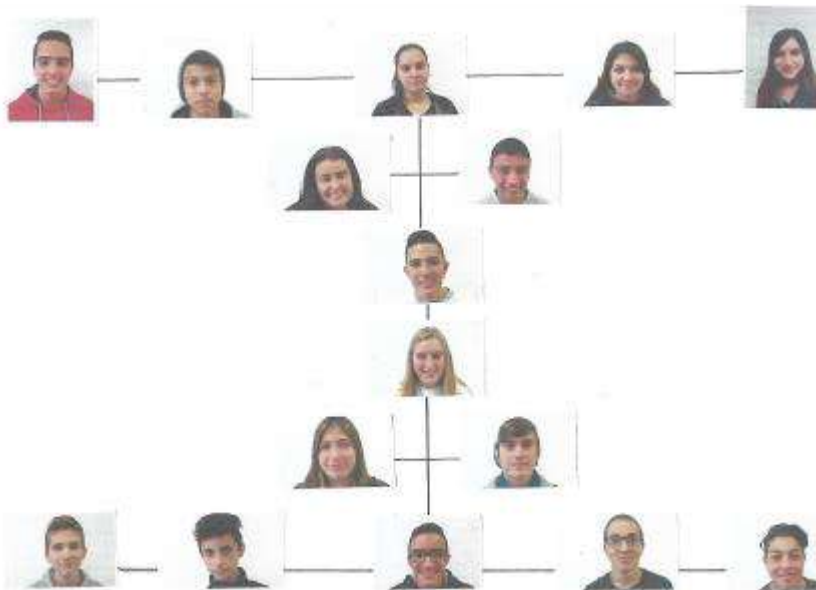
QUIÉN SOMOS

Somos los alumnos de cuarto de la ESO del Instituto Serra de Noet. Nos encontramos en Berga, una pequeña ciudad de la provincia de Barcelona. Hemos creado una cooperativa siguiendo

los pasos del proyecto EJE. La cooperativa se llama 4th COOP y está formada por un grupo de 10 alumnos y 6 alumnas

OBJETIVOS

Nuestro principal objetivo es conocer el funcionamiento de una cooperativa real así como pasárnoslo bien durante el proceso de aprendizaje.



ÍNDICE DE LOS PRODUCTOS

- Frutos Secos



- Embutidos



- Repostería



- Llaveros de la Patum



- Cremas



- Cereales



- Galletas



FRUTOS SECOS

Los frutos secos son llamados así porque todos tienen una característica en común: en su composición natural tienen menos de un 50 % de agua.

Son alimentos muy energéticos, ricos en grasas y en proteínas. Según el tipo de fruto seco, también pueden aportar buenas cantidades de vitaminas.



FRUTOS SECOS

DISPONIBLES:

CACAHUTES:

1 bolsa (100g cada una)
= 1,00€

3 bolsas (100g cada una)
= 2,50€

PIPAS:

1 bolsa (100g cada una)
= 1,00€

3 bolsas (100g cada una)
= 2,50€

Ref: CA-001

Ref: PI-001

REPOSTERÍA

PLUMCAKE: Un plumcake es una pequeña porción de torta para una persona. Se hornean en un molde igual que el de magdalenas y *muffins*. En el molde se colocan unos papeles llamados cápsulas.



REPOSTERÍA

DISPONIBLE:

CHOCOLATE

1 paquete de 2
porciones = 0,50€

BROWNIE

1 paquete de 2
porciones = 0,50€

MANZANA Y CANELA

1 paquete de 2
porciones = 0,50€

LIMÓN

1 paquete de 2
porciones = 0,50€

Ref: CH-002

Ref: BR-002

Ref: MC-002

Ref: LI-002

CREMAS

SOPA DE TOMATE: Una crema de tomate con un toque de albahaca que ha evolucionado de crema a sopa y que es ideal para un primer plato ya que contiene todas las propiedades del tomate natural y la albahaca. Una combinación de licopeno y carotenos con propiedades antioxidantes que controlan la hipertensión y mejoran la digestión, además de prevenir la retención de líquidos. Saborearla hará las delicias de todos sus sentidos!



SOPA DE
TOMATE:

500ml = 2,70€

Ref: 003

CEREALES

KAMUT: Da un toque diferente a sus sopas y ensaladas con nuestro ka-mudo cocido, una variedad de trigo que ya se cultivaba en el antiguo Egipto y que le aportará un alto contenido de proteínas, minerales y vitaminas. Ideal para mantener en forma nuestra salud cardiovascular y para combatir la obesidad. De muy bajo contenido en gluten, es muy digerible y rico en ca-rotan y minerales.



KAMUT:

270g = 2,90€

Ref: 004

CEREALES

ESPELTA PETITA: Sus ensaladas y sopas ya no volverán a ser lo mismo cuando añadas esta variedad salvaje de la espelta de cultivo muy escaso. Es una variedad de trigo antigua que se caracteriza por ser muy nutritiva y energética. Es rica en minerales y vitaminas del grupo B y E, además de contar con propiedades digestivas como consecuencia de su bajo índice en gluten. Especialmente indicada para dietas de bajo peso.



ESPELTA PETITA:

300g = 2,90€

Ref: 005

CEREALES

RISOTTO ECOLÓGICO DE CEPES: Este risotto es una opción rápida y fácil para comer sano. Disfrute de este exquisito arroz que sólo hay que cocer con agua y sal, y que es rico en fibra y minerales y elaborado con ingredientes ecológicos. El aroma de las cepsas no os dejará indiferentes y podrá apreciar su ligereza y sabor. Son el toque distintivo a este producto imprescindible de la gama de Casabella Natura.



RISOTTO ECOLÓGIC DE CEPS:

375g = 3,50€

Ref: 006

CEREALES

BARREJA DE CEREALES, LLEGUMS I VERDURES: Una original mezcla de cereales nutricionalmente equilibrada formada por verduras, legumbres y cereales como el arroz integral, la lenteja pardina, el kamut, la espelta, la cebada, la sopa juliana y el alga combus que está especialmente indicada para mantener una dieta equilibrada con todos los nutrientes.



350gr

BARREJA DE CEREALES, LLEGUMS I VERDURES:

350g = 3,50€

Ref: 007

GALLETAS

PETS DE MONJA: El nombre de este postre no tiene nada que ver con las ventosidades: su inventor fue un pastelero italiano de Barcelona que las llamó *petto di monaca*, en referencia a su forma de pecho (pecho de monja), y que derivó en el nombre de pets de monja.



PETS DE MONJA:

1 caja = 45 unidades

Precio caja = 2,00€

Ref: 008

GALLETAS

ATMETLLATS: Los almendrados, son unas galletas muy buenas, fáciles y rápidas de hacer. También son aptos para celíacos porque no llevan harina



ATMETLLATS:

1 caja = 20 unidades

Preció caja = 3,50€

Ref: 009

GALLETAS

PREDILECTOS-CHOCOLATE: Una galleta con chocolate es una galleta que se originó en los Estados Unidos con chispas de chocolate como ingrediente distintivo. La receta tradicional combina una masa a base de mantequilla y azúcar moreno o blanco con chocolate semi-dulce.

Las variaciones incluyen recetas con otros tipos de chocolate o ingredientes adicionales, como nueces o avena.



PREDILECTOS-CHOCOLATE:

1 caja = 20 unidades

Precio caja = 4,00€

Ref: 010

GALLETAS

XOCONUTS: Estas galletas son muy fáciles de hacer, y además están riquísimas. Son las típicas galletas americanas con trocitos de chocolate. Quedarán geniales si alguien viene a visitarte, o simplemente puedes llevarte un par de ellas a clase para tomar algo entre clase y clase y no desmayarte en tu intento de ser un superestudiante.



XOCONUTS:

1 caja = 20 unidades

Preció caja = 2,50€

Ref: 011

EMBUTIDOS

SOBRASADA: La Sobrasada mini es un embutido artesano elaborado de manera tradicional con las mejores carnes magras del cerdo, tocino, sal, pimientos rojos, licor y tripa 100% natural.

Es un embutido sometido a un proceso curación muy lenta que aporta solidez y exquisito al gusto.

Es un producto ideal para degustar de manera templada en tostadas.



SOBRASADA:

1 unidad = 3,50€

(245g)

Ref: 012

EMBUTIDOS

SOBRASADA CON MIEL Y QUESO: La Sobrasada mini con miel i queso es un embutido artesano elaborado de manera tradicional con las mejores carnes magras del cerdo, tocino, sal, pimientos rojos, licor, queso de vaca, miel de romero y embutido con tripa 100% natural.



SOBRASADA CON MIEL Y QUESO:

1 unidad = 4,00€

(245g)

Ref: 013

EMBUTIDOS

LONGANIZA EXTRA: Es un embutido elaborado a partir de las mejores carnes del cerdo, sal, pimienta y embutido con tripa 100% natural para ser sometido a un proceso lento de curación y un secado controlado diariamente.

Es una longaniza tradicional, y esto quiere decir que es un embutido 100% sin alérgenos, ya que no contiene (lactosa ni derivados lácteos, no contiene gluten ni azúcares añadidos).



LONGANIZA EXTRA:

1 unidad = 3,00€

(340g)

Ref: 014

EMBUTIDOS

FUET: Embutido elaborado con la selección de las mejores carnes de cerdo aderezado con granos de pimienta negra y sales para dar un sabor distinguido y exquisitez al paladar.

Es un embutido 100% sin alérgenos ya que no contiene (lactosa ni derivados lácteos, no contiene gluten ni azúcares añadidos)



FUET:

1 unidad = 2,00€

(190g)

LLAVEROS

LLAVEROS: Es un llavero de la Patum. La Patum de Berga es una manifestación popular cuyo origen se remonta a las festividades que acompañaban a las procesiones del Corpus en la Edad Media. Representaciones teatrales y desfiles de personajes diversos animan las calles de este municipio catalán situado al norte de Barcelona. Es una tradición muy importante de Berga.

