



El Berguedà
terra de futurs

CATÀLEG XARXAZON

MAPES:





El Berguedà
terra de futurs

PRODUCTES:

1- Viñas: galetes, torrons, neules...



2- Cal rovira: fuet, xoriço, testet, llonganissa...



3-Avi Lluís: Mel, productes de cosmètica...



COSMÈTICA
a base de Mel
i Oli d'Oliva





El Berguedà
terra de futurs

4- Casabella natura: Cremes de verdures, galetes de ceps, risotto...



5- Monbolet: barreja de bolets, crema balsàmica, pasta de bolets, pasta de bolets i verdures...



PASTA DE BOLETS
250 g



PASTA DE BOLETS I VERDURES
250 g



PASTA DE CEP
250 g



Monbolet
BARREJA DE BOLETS
20 g



Monbolet
CREMA BALSÀMICA DE MÒDENA AMB
TÒFONA NEGRA
250 ml



Monbolet
MOIXERÓ
20 g



PASTA DE TROMPETA
250 g

Són productes artesanals només fet de bolets passant per varies modalitats d'hostaleria, de salses fins a pastes de bolets de tot el berguedà, **amb preus molt economics**



El Berguedà
terra de futurs

6-Boletdor: Fideua de ceps, pasta de boixaro, Barreja de bolets...

Boletdor és una empresa familiar, ubicada al pre-pirineu català, dedicada al món del bolet. Treballen els seus productes de manera totalment artesanal i natural amb cura i sense afegir additius de cap mena. Amb dedicació elaboren productes típics de la seva comarca rica en bolets. Formem part de l'Associació de Productors Agroalimentaris del Berguedà.

Per a Boletdor hem dissenyat la línia d'etiquetatge dels seus productes, tenint en compte la uniformitat d'aquests i la màxima visibilitat del contingut interior.



7- Salt del colom:

Elaboració de xocolata artesana amb ingredients de la màxima qualitat. Utilitzem aromes naturals com la llimona, la canyella, el romaní o la menta per aromatitzar els nostres productes de xocolata. Elaborem de forma artesana el nostre propi crocant,



El Berguedà
terra de futurs

per garantir un sabor personalitzat dels nostres bombons. Tenim una àmplia gamma de productes amb fruits secs: de nous, festucs, ametlles i avellanes. Àmplia varietat de productes elaborats de xocolata blanca, amb llet i negra. Disposem de rajoles de xocolata blanca, negra i amb llet, de diferents mides. Tenim bombons de xocolata blanca, negra i amb llet, amb una varietat de fruits secs, praliné...

De cada època de l'any us oferim els productes típics de xocolata com són els torrons i les mones de Pasqua. Aconsellem que encarreguin els productes que desitgin abans de venir a la botiga, per tal d'assegurar-ne la disponibilitat.

També hi venen Carn ecològica però ens centrarem en la xocolata.

(En cas de tenir més informació de la carn artesana i/o saber el preu dels productes contactar amb nosaltres)



RAJOLES DE
XOCOLATES



BOMBONS
ARTESANS



PRODUCTES DE
TEMPORADA

SALT DEL COLOM
Camí Serrat
08614 L'Espunyola
tel. 636 200 833
xocolata@saltdelcolom.com
www.saltdelcolom.com

8-Ballarà: Lidia

Des de 1919, treballen en allò que millor saben fer, rebosteria de qualitat. L'esforç, la il·lusió i la dedicació constants són el seu compromís diari.

Filosofia: El seu compromís va més enllà d'oferir productes de qualitat; volen emocionar i quan es provin els seus cakes sigui en una experiència deliciosa.



El Berguedà
terra de futurs

... cada dia per millorar en totes les fases de la seva activitat, la seguretat, la responsabilitat ambiental i el servei. El rigor i el compromís per aconseguir els reptes que es proposen, així com la tenacitat en totes les fases del procés, són les claus del seu èxit. **per saber el preu contactar amb nosaltres.**

Pa de pessic de llimona, de vainilla, xocolata pastanaga, brownie, fruites, taronja...



10-La Vallan: botifarra blanca, peus de porc, pernil, bacó fumat...



11- Ca L'agustí: ametlla mallorquina, albercoc sec, anguila del delta de l'Ebre...



A-Ametlla
Mallorquina



Alibercoc sec



Albergínia bonica



Albergínia
Mallorquina



All de Banyoles



All de Bellall



Alloli de codony



Ametlla garapinyada



Andito



Ànec mut del
Penedès



Anguila del Delta de
l'Ebre



Anxova de l'Escala



Anyell d'Eivissa



Aromes de la
Segarra



Aromes de
Montserrat

12- Blat de Moro escairat:

El blat de moro escairat blanc és una varietat de muntanya típica de Berguedà, tot i que es troba puntualment en altres zones.

És un gra de color blanc perlat, gran i rodó. Gràcies a el procés de escairat (pelat a baixa velocitat) conserva gran part de les propietats nutricionals del gra complet, ja que només s'elimina parcialment el segó i es manté tot el germen. Destaca per contenir fibra, hidrats de carboni, proteïnes, fòsfor, potassi i vitamina E, i especialment per l'absència de gluten. Al coure'l, el gra pren l'aparença de «crispeta bullida» i es manté sencer, a diferència d'altres varietats blanques, que durant la cocció es desfan parcialment. Es pot trobar a un preu de 6,60 euros/kg a la web de l'escairador. www.escairador.com





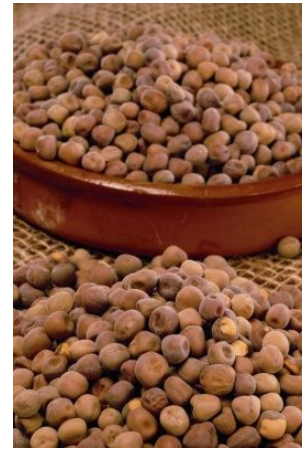
El Berguedà
terra de futurs

13- Pesols Negres:

Aquesta varietat de pèsol es va començar a cultivar al Berguedà i a altres zones de muntanya al segle XVIII, provinent de la Vall de Lord. Es tracta d'una lleguminosa que es cultiva en zones de muntanya i en quantitats molt petites i en descens, ja que és una varietat delicada pel corc, sobretot si es fa al pla. El seu preu ronda desde 2 a 6 euros/kg

Podeu trobar més informació a:

http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/pesol_negre/



14- Casa Fígols: Llonganissa Celler, Llonganissa Extra Pagès, Llonganissa Extra Cansalada, Llonganissa Extra Pebre Sencer, Fuet Extra, Secallona, Secallona Prima, Xoriço extra picant.

WEB: [enllaç](#)





El Berguedà
terra de futurs

19- Formatge Bauma:



20- Indullong artesana:



CANSALADERIA
GUITART

Família amb 6 generacions
d'experiència treballant la carn

