

Guanelá

9000

CATÁLOGO

ÍNDICE

-Salsa romesco

-Ajoaceite

-Escalivada

-Fuet

- Olivada Negra

-Crema catalana

-Carquinyolis

-Bull negre

- Galletas Birba

SALSA ROMESCO

Descripción Es una salsa que se realiza con verduras asadas y frutos secos muy típica de la gastronomía catalana.

Ingredientes

Tomates maduros, ajo, ñoras, almendras y avellanas tostadas, vinagre, aceite de oliva, pan tostado, pimentón dulce y sal.

Precio: 1,65€



AJOACEITE

Descripción

Salsa típica de la gastronomía mediterránea formada por la emulsión de aceite de oliva y ajo.

Ingredientes

Aceite de oliva y ajo.

Precio: 1,09€



ESCALIVADA

Descripción

La escalivada es un plato típico del levante español presente en la gastronomía de regiones españolas.

Ingredientes

Berenjena, pimiento rojo y verde, cebolla, tomate, sal, también puede llevar chorizo, criollo y chistorra.

precio: 3,55€



FUET

Descripción

El fuet es un embutido muy popular en la gastronomía catalana y muy apreciado.

Ingredientes

Los ingredientes son el cerdo, tocino, pimienta negra pero el ingrediente principal es la carne de cerdo.

Precio: 2,15€



CREMA CATALANA

Descripción

Crema pastelera con yema de huevo cubierta por una capa de azúcar caramelizado.

Ingredientes _____ Leche, piel de naranja, rama de canela, yemas de huevo, azúcar, piel de limón y maicena.

Precio: 1,55€



CARQUINYOLIS

Descripción Pan tostado dulce, con almendras muy típicas de Cataluña.

Ingredientes

Harina de trigo, azúcar, almendras, huevo, ralladura de limón, canela y sal.

Precio: 4,05€



BULL NEGRE

Descripción _____ Un paltruc o bull es la butifarra más gruesa.

Ingredientes

Carne magra de cerdo, panceta, sangre, sal y pimienta.

Precio: 6,10€



GALLETAS BIRBA

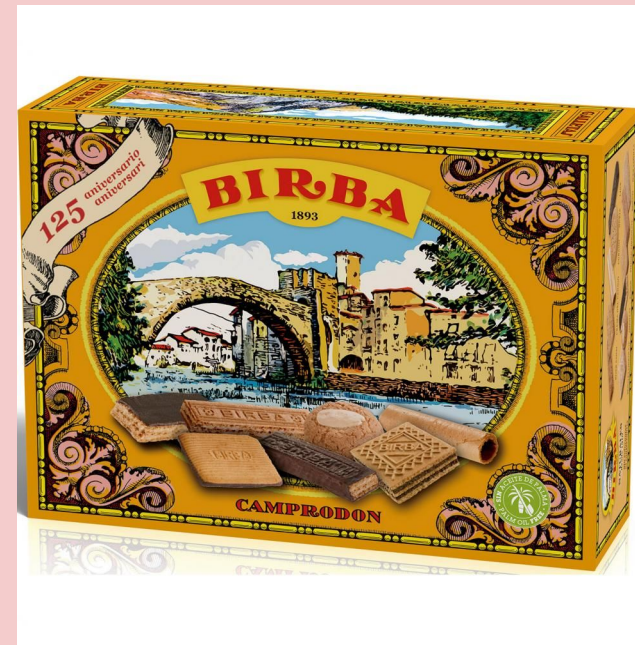
Descripción

Los surtidos BIRBA son una combinación de excelentes galletas con diferentes variedades, texturas y sabores únicos.

Ingredientes

Aceite de oliva, avellanas, almendras, nibs de cacao, chocolate, azúcar, leche harina de trigo, mantequilla, huevos.

PRECIO: 6,99€



OLIVADA NEGRA

Descripción

La olivada és un puré de aceitunas que se suele usar para untar pan, aunque también es útil para aliñar ensaladas, carnes e incluso pescados.

Ingredientes

4 tomates secos, 5 hojas de albahaca, $\frac{1}{2}$ diente de ajo, aceite de oliva, oliva negra.

Precio: 5,25€



TOTS ELS BENEFICIS RECAUDATS SERÁN DONATS A...



-ANIMAL RESCUE



-FUNDACIÓ KALILU JAMMEH

