# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

**COOPERATIVA: COPEM QUALITY** 





# ÍNDICE

- 1. Fuet
- 2. Carquinyolis
- 3. Neules
- 4. Galletas viñas
- 5. Bull blanc
- 6. Secallona
- 7. Pets de monja

- 8. Panellets
- 9. Almendras garrapiñadas
- 10. Crema catalana
- 11. Allioli
- 12. Romesco
- 13. Queso semicurado



### 1.FUET



#### El mejor embutido de Cataluña

Se elabora como embutidos rectos, del grosor de entre uno y dos dedos, redondos o más comúnmente, aplanados. Su piel suele ser blanca. Fuet en catalán significa látigo, recibe este nombre por su forma.

Producto apto para celíacos y no contiene lactosa.





# 2.CARQUINYOLIS



#### Una tradición que nunca pasará de moda

Son una especie de pastas secas realizadas con la técnica del biscote, produciendo un pan tostado dulce con almendras muy típicas de Valencia y Cataluña, aunque se han extendido también por Baleares y Aragón.

150 g - 3'89 €



# **3.NEULES**



#### Llena tu boca con dulces neulas

Las neulas es un dulce típico de Cataluña que se suele tomar normalmente en navidad.

Ingredientes: harina de trigo, clara de huevo, mantequilla, azúcar, piel de limón, y puede contener vainilla y leche.



# **4.GALLETAS VIÑAS**



#### Galletas para los más dulces de la casa

Galletas creadas por una empresa de Vilada, además es un producto no apto para celíacos

Hay 2 tipos diferentes de galletas, almendrados y xoconuts.



# **5.BULL BLANC**



#### Si tienes hambre, bull blanc la mejor opción

Es un embutido hecho a partir de la vejiga o del intestino grueso del cerdo relleno de carne picada y grasa adobadas.

Es apto para celíacos y no contiene lactosa.

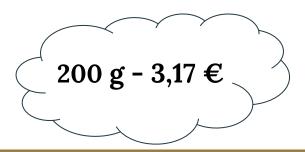


# **6.SECALLONA**



#### Con un bocadillo de secallona te hará un buen día

Es uno de los embutidos más populares. Podríamos definirla como una longaniza seca, de ahí su nombre. Apto para celíacos.





# **7.PETS DE MONJA**



#### El dulce catalán que te encantará

Son unas galletas típicas de Cataluña. No apto para celíacos Ingredientes: huevos, azúcar, harina y nueces.





# **8.PANELLETS**



#### El postre más rico nunca visto

Estos dulces son típicos de Cataluña, se comen en "Todos los santos".

Contiene: patata, almendra molida, azúcar y huevo.

Información intolerancia: productos lácteos, frutos secos, huevos y derivados.



# 9.ALMENDRAS GARRAPIÑADAS



#### El dulce de feria favorito

Son almendras recubiertas de azúcar caramelizado. Se elaboran con azúcar, almendras crudas y agua.



# **10.CREMA CATALANA**



#### Endúlzate con la dulce crema catalana

Ingredientes: Yemas de huevo, azúcar, harina de trigo o de maíz, leche aromatizada con canela y piel de limón o de naranja. Contiene: Gluten, huevo y lactosa.





### 11.ALLIOLI



#### El producto más catalán que encontrarás

El alioli es una salsa tradicional de Cataluña. Ingredientes: aceite de girasol, agua, ajo, zumo de limón y sal. Apto para celíacos





# 12.ROMESCO



#### El mejor acompañamiento para los calçots

Es una salsa tradicional de Cataluña.

Ingredientes: tomates, ajos, ñora, almendras, avellanas, vinagre de vino, aceite de oliva, pan.





# **13.QUESO SEMICURADO**



#### Este queso catalán te encantará

Queso catalán de proximidad. No apto para gente intolerante a las proteínas de la leche.

