

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.

200 g - 3,40 €



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.

100 g - 1,45 €



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.

100 g - 3,85 €

100 g - 2,75 €



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.

450 g - 5,36 €



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.

200 g - 3,17 €



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.

150 g - 3'12 €



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.

6 unidades - 9 €



9. ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

El dulce de feria favorito

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



85 g - 3,00 €



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.



120 g - 1,35 €



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



140 g - 1,50 €



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.

130 g - 1'75 €





13. QUESO SEMICURADO

Este queso catalán te encantará

Queso catalán de proximidad.

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



250 g - 2,60 €