

CATÀLOGO DE PRODUCTOS

Institut Escola Gornal

2024

g4shop@ie-gornal.cat



ÍNDICE

PROYECTO 2023-2024

PAGINA 1- INDICE

PAGINA 2- CARTA DE ALÉRGENOS

PAGINA 3- SECALLONA Y NEULAS

PAGINA 4- CARQUIÑOLIS Y GALETS

PAGINA 5- SALSA ROMESCO Y
CATANIES

PAGINA 6- COCA DE VIDRE Y
PASTISSETS DE TORTOSA

PAGINA 7- CATALOGO DE PRODUCTOS
Y PRECIOS

CARTA DE ALÉRGENOS



EL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Secallona se elabora con carnes magras de cerdo, normalmente, del jamón y de la paleta, y una pequeña cantidad de grasa, concretamente de panceta, para que resulte más jugosa. Estas carnes se pican, se amasan con sal y pimienta, se embuten en tripas de cerdo o de cordero y se dejan secar.



Una Neula es una galleta muy fina y crujiente que se elabora con forma de canutillo. Se trata de un dulce que tiene su origen, como muchos otros en el ámbito religioso. La receta tradicional se elabora con harina, azúcar, claras de huevo y mantequilla. Se aromatizan con canela, vainilla o ralladura de cítricos.

EL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los **Carquiñolis** contienen harina de trigo, almendra, azúcar, huevo líquido, aroma natural cítrico (almidón de trigo), canela y aroma de vainilla. Puede contener trazas de leche y derivados, sésamo, y soja.



Los **Galets** es la sopa, un caldo obtenido del bulto de todos los ingredientes, colado y en el que se caen algunos fideos y un poco de arroz redondo. La escudella mezclada (sopa mezclada) es una variante, en la que se incorporan algunos ingredientes al caldo.

EL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La salsa Romesco

es una salsa tradicional catalana que parece tener su origen en Tarragona, concretamente en el pueblo pesquero de Cerrallo. El término Romesco también se refiere a una caldereta de pescadores elaborada con marisco y pescado y, como no, este aliño.



Las catànies son una irresistible combinación de frutos secos y chocolate. Elaboradas artesanalmente con la reina de las almendras, la Marcona mediterránea, y recubiertas con un exquisito praliné blanco y una envoltura final de cacao en polvo de primera calidad.

EL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pastissets de tortosa Se trata de una pasta seca y crujiente, de fácil conservación, que toma forma de cresta, de media luna. Se sirve azucarada por encima, y se elabora con aceite, mistela, anís, harina y relleno de habitualmente de **cabello de ángel** aunque pueden encontrarse también con **requesón**. Pueden tomarse para desayunar o merendar, aunque también es una buena opción o entre horas.



El nombre **Coca de vidre** viene de la capa de aspecto vítreo que se forma después de ser horneada con abundante aceite de oliva y azúcar. Una vez fuera del horno, la coca se rocía con anís y se crea una costra de sabor muy agradable y de aspecto frágil y quebradizo que recuerda al vidrio.

CATALOGO PRODUCTOS GORNAL



SECALLONA

160 g de secallona de carne de cerdo. Pieza entera.

€3,65



NEULA

90gr sin azucar

€4,50



CARQUIÑOLIS

100 gr en bolsas (unas 12 unidades)

€3,10



GALETS

500g Pasta elaborada artesanalmente en Cataluña.

€3,10



CATANIES

80gr 100gr Viene en formato cajita o estuche

€3,30



ROMESCO

130 gr La salsa romesco Ferrer viene en un tamaño de

€1,80



COCA DE VIDRE

200g Coca de vidrio La Rústica en caja de

€3,75



PASTISSETS DE TORTOSA

340 g Pastisssets de cabello de angel envase

€0,70



G4SHOP