



BO

C O O P E R A T I V A

C A T Á L O G O

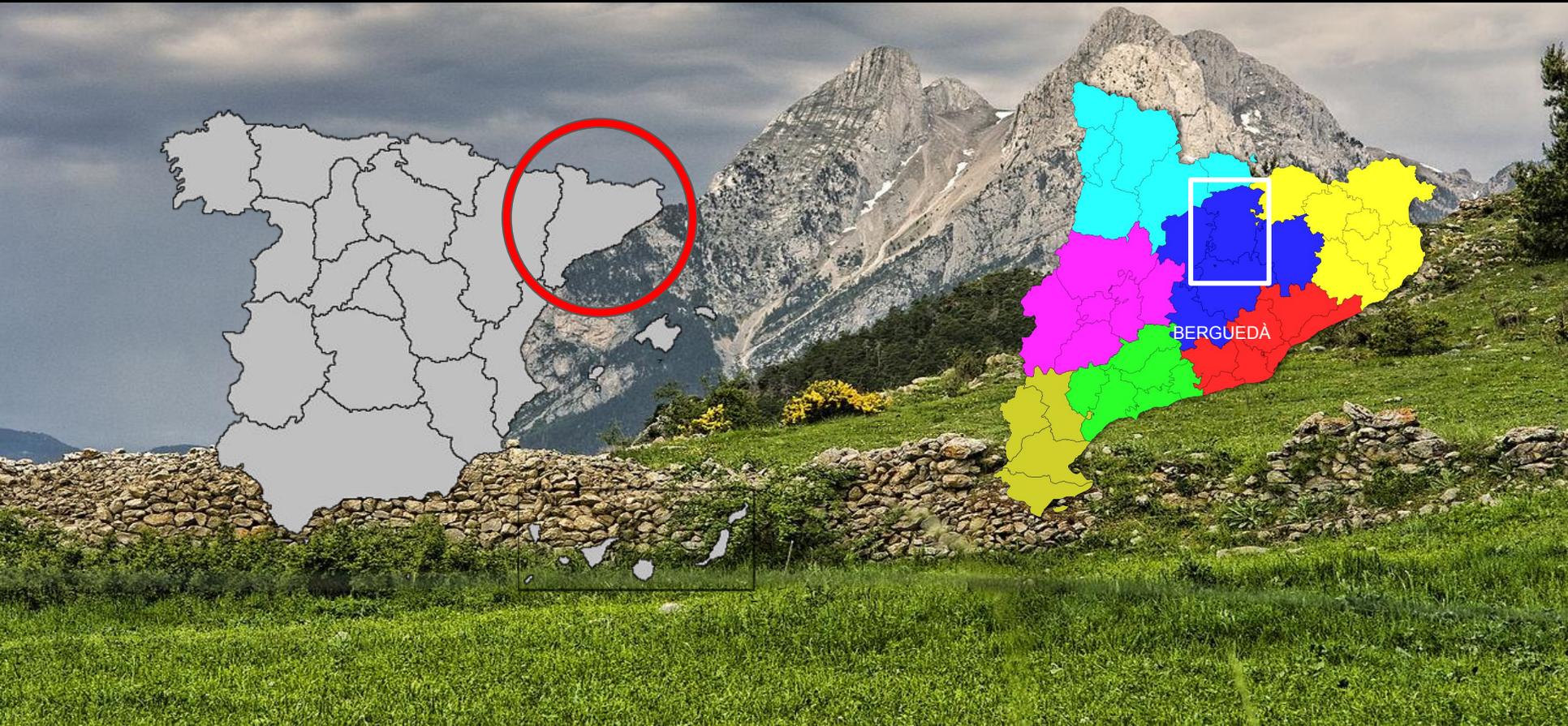
# BERGUEDÀ

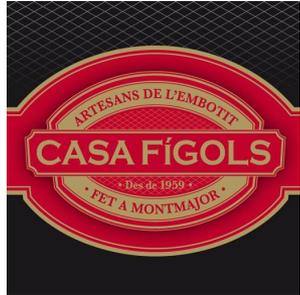
-El Berguedà es una comarca de Catalunya concretament de la província de Barcelona y su capital es Berga.





# BERGUEDÀ





# RISOTTO DE SETAS

Núm:001

## INGREDIENTES:

Arroz, boletus edulis \* (5% aprox.), Ajo, perejil ,Producto deshidratado.

## PESO:

500 g

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto 100% natural, sin colorantes ni conservantes ni aromas artificiales. Elaborado con arroz redondo extra, con diferentes tipos de setas y otros ingredientes deshidratados. Se puede utilizar como primer plato o como guarnición o acompañamiento de segundos. Para disfrutar de un plato exquisito además de muy saludable y una forma de disfrutar de todos los beneficios de las setas. Bote de cristal.

**PRECIO:** 3,99€



# MERMELADAS “L' ARANYONET”



**PESO:** 250g

**DESCRIPCIÓN:** La mermelada es un producto que se prepara por cocción de frutas, a las que se les añade azúcar hasta que queden con una consistencia semilíquida.

Las mermeladas *l'Aranyonet* son de elaboración artesana y de proximidad, y nos permiten acompañar los desayunos, meriendas y tiene muchos usos en la repostería.

**INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA:** Las mermeladas se comercializan envasadas en tarro de vidrio y con tapa esmaltada. Hay gustos a elegir.

**PRECIO:** 3,40€



# GUSTOS A ELEGIR:

GUSTO	NÚMERO
albaricoque	002
higos	003
manzana y tomillo	004
melocotón	005
ciruela	006
naranja y chocolate	007
tomate	008
frutos del bosque	009
arándanos	010



# QUESO TUPÍ

**NÚM:** 011

**PESO:** 100g

**DESCRIPCIÓN:** El Tupí es un queso de cabra típico de los Pirineos catalanes. Tradicionalmente se elabora con quesos viejos, secos ho que presentan algún defecto de forma, siendo un producto hde la gastronomía catalana de aprovechamiento. Esta forma de elaboración da jresultado udn queso con mucha personalidad, de sabor fuerte e intenso

**PRECIO:**



*Blancafort*  
FORMATGE DEL BERGUEDA

# QUESO GARROTXA



**NÚM:** 012

**PESO:** 400g

**DESCRIPCIÓN:** Es un queso madurado con la piel enmohecida, se llama “Garrotxa” en referencia a la zona geográfica de Catalunya donde se inició su elaboración. Se obtiene de la leche pasteurizada de cabra.

**PRECIO:**



# SURTIDO DE GALLETAS VIÑAS



**NÚM:** 013

**PESO:** 200 g

**DESCRIPCIÓN:** Estas galletas son una delicia. Elaboración artesana con productos 100% naturales y cocidas al horno de leña. Hay 4 variedades...

**PRECIO:** 3.85 €



# MIEL DE CASTAÑO



**NÚM:** 014

**PESO:** 500 g

**DESCRIPCIÓN:** Mel recollida pel mateix apicultor que la resta de les mels del Berguedà, però al no haver castanyers a la comarca té ruscós al Montseny on hi ha una àmplia oferta de castanyers i fa que la mel tingui aquest sabor i color tan peculiars. D'aroma potent, molt agradable. De sabor no gaire dolç i un amarg suau, amb notes de fusta. Color marró fosc.

**PRECIO:** 3,95€



# SOBRASSADA MINI - QUESO Y MIEL



**NÚM:** 015

**PESO:** 250gr

**DESCRIPCIÓN:** La Sobrassada mini es un embutido artesano elaborado de manera tradicional con las mejores carnes magras del cerdo, tocino, sal, pimientos rojos, licor, queso de vaca, miel de romero y embutido con tripa 100% natural. Es un producto ideal para degustar de forma temperada en tostadas.

**PRECIO:** 2,10 €



# SECALLONA



**NÚM:** 016

**PRECIO:** 1,45€

**PESO:** 110gr

**DESCRIPCIÓN:** La Secallona de Casa Fígols es un embutido elaborado artesanalmente y de manera tradicional, con las mejores carnes magras del cerdo aportando nuestra particular esencia tradicional, así como la sal, pimientas y tripa 100% natural.

La particularidad de la Secallona de Casa Fígols es el proceso corto de curación, es un embutido tierno y gustoso dónde su peculiar largura de unos 60 cm hace de esta una pieza muy larga y estrecha

Es un embutido con un sabor suave y dulzón y esto hace que sea muy apreciada por los más pequeños de la familia.



# fuet

**NÚM:** 017

**PRECIO:** 2.20€

**PESO:** 200g

**DESCRIPCIÓN:** Embutido curado elaborado con la selección de las mejores carnes de cerdo aliñadas con granos de pimienta negra y sal para dar un gusto distinguido y exquisitez al paladar. El Fuet Extra de Casa Fígols está sometido a un proceso de curación y secado controlado, así de esta manera cada Fuet sale de Casa Fígols con las mejores condiciones y que tradicionalmente se ha ido manteniendo la artesanía en su elaboración.

Es un embutido 100% sin alérgenos, ya que no contiene (lactosa ni derivados lácticos, gluten ni azúcares añadidos)

El Fuet extra de Casa Fígols se presenta envasado y sin envasar que podràs encontrar en nuestros puntos de venta habituales.



# QUESO RIU



**NÚM:** 018

**PRECIO:** 6'80 €

**DESCRIPCIÓN:** queso madurado de leche cruda de vaca con piel enmohecida de coagulación enzimática.

Peso: 450gr





BO

COOPERATIVA