



Catálogo Productos

TERMINATION

BELLY



Índice



1. Fuet	6. Secallona	11. Butifarra (embutido)
2. Alli Oli	7. Setas	12. Longaniza
3. Queso Catalan	8. Carquiñoles	13. Olivas
4. Turrón	9. Romesco	14. Catanias
5. Salsa Xató	10. Bizcocho	15. Mermelada

Fuet

Descripción

Es un embutido típico de la gastronomía catalana. El fuet es una longaniza delgada, larga y recta. El microclima de cada zona y el tiempo de curación son parámetros característicos que marcan la diferencia entre los fuets de las diferentes regiones catalanas.

Ingredientes:	Nutrientes:	Cantidad (100g):
Carne de cerdo	Kcal:	421
Tocino	Hidratos de carbono (g):	1.4
Pimienta negra	Proteínas (g):	27.5
	Grasa (g):	34



Precio: 3.59 €

Peso: 2 x 0.18 kg

01

Alli Oli

Descripción

Es una salsa que se obtiene por la emulsión de la yema de huevo, ajo y aceite vegetal



Ingredientes:

Aceite de girasol

Huevo

Sal

Nutrientes:

Kcal:

Hidratos de carbono (g):

Proteínas (g):

Grasa (g):

Cantidad (100g):

746

1.3

1.1

81.9

Precio: 0.54 €

Peso: 0.07 l

02

Queso Catalan

Descripción

El queso Curado es cuando su proceso entre 3 y 7 meses de curacion



Ingredientes:

Leche
Huevo
Sal

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

406
1.0
24
34

Precio: 2.94 €

Peso: 0.25 kg

03

Turrón

Descripción

Es un turrón con una textura blanda, el cual contiene almendras peladas y miel. Es un turrón bastante dulce.



Ingredientes:

Almendra
Huevo
Miel
Azucar

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

548
37
13
37

Precio: 1.76 €

Peso: 50 g

04

Salsa Xató



Descripción

Es una salsa que está elaborada a partir de ñora como ingrediente característico entre otros. Esta salsa puede acompañar una ensalada de escarola, atun y bacalao.

Ingredientes:

Aceite de girasol
Tomate
Cebolla
Ajo

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

424
4.9
2.7
43



Precio: 2.20 €

Peso: 0.135 kg

05

Secallona



Descripción

La Secallona es un embutido artesanal que contiene un toque de pimienta. Contiene cerdo y no es recomendable para las personas que no lo pueden comer.

Ingredientes:

Carne de cerdo
Grasa de cerdo
Pimienta negra

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

421
1.4
27.5
34



Precio: 4.65 €

Peso: 100 g

06

Setas



Descripción

Es un embutido típico de la gastronomía catalana. El fuet es una longaniza delgada, larga y recta. El microclima de cada zona y el tiempo de curación son parámetros característicos que marcan la diferencia entre los fuets de las diferentes regiones catalanas.

Ingredientes:

Nutrientes:

Cantidad (100g):

Kcal:

22

Hidratos de carbono (g):

3.3

Proteínas (g):

3.1

Grasa (g):

0.3



Precio: 1.09 €

Peso: 0.25 kg

07

Carquiñosles

Descripción

Son una especie de patatas secas que están realizadas con la técnica del biscote, que está producido con pan tostado dulce y almendras



Ingredientes:

Almendras

Huevo

Azúcar

Nutrientes:

Kcal:

Hidratos de carbono (g):

Proteínas (g):

Grasa (g):

Cantidad (100g):

377

62.0

8.6

10.0

Precio: 4.75 €

Peso: 300 g

08

Romesco

Descripción

Esta salsa es ligeramente picante. Sirve para acompañar verduras asadas, pescados y mariscos pero también puede acompañar ensaladas y dar consistencia a otras salsas.

Ingredientes:

Tomate
Aceite de girasol
Pimienta negra

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

423
14
3.4
39



Precio: 1.75 €

Peso: 130 g

09

Bizcocho

Descripción

Tiene una consistencia esponjosa que es elaborada a partir de la emulsión del huevo. También se le puede añadir otros ingredientes como chocolate, frutos secos o fruta.



Ingredientes:

Leche
Huevo
Sal

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

459.26
46.26
5.61
34

Precio: 3.49 €

Peso: 400 g

10

Butifarra (embutido)



Descripción

ES una especie de morcilla gruesa con trozos de carne de cerdo y su sangre. Algunas son de consumo inmediato y otras se conservan para el verano.

Ingredientes:	Nutrientes:	Cantidad (100g):
Carne de cerdo	Kcal:	232
Grasa	Hidratos de carbono (g):	2.1
Sal	Proteínas (g):	19
	Grasa (g):	16



Precio: 1.75 €

Peso: 0.1 kg

Longaniza

Descripción

Está elaborada con carne de cerdo a la que se le ha añadido diferentes especies sencillamente sal y pimienta. Es similar al chorizo, aunque es más delgada



Ingredientes:

Carne de cerdo

Especies

Sal

Nutrientes:

Kcal:

Hidratos de carbono (g):

Proteínas (g):

Grasa (g):

Cantidad (100g):

1766

3.9

29.3

32.5

Precio: 2.49 €

Peso: 0.09 kg

12

Olivas



Descripción

Es una fruta y e color varia del verde al negro cuando esta madura, con un sabor amagro que se debe a un glucósido.



Ingredientes:

Aceitunas ecologicas
Agua
Sal

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

145
0
0.9
15



Precio: 1.99 €

Peso: 170 g

13

Catánias

Descripción

Es un dulce seco elaborado con almendras marconas enteras, recubiertas con una pasta de almendra que despues es recubierto con una fina capa de chocolate negro o cacao.



Ingredientes:

Nutrientes:

Cantidad (100g):

Kcal:

619

Hidratos de carbono (g):

41

Proteínas (g):

6.7

Grasa (g):

47

Precio: 4 €

Peso: 80 g

14

Mermelada

Descripción

Contiene un sabor ligeramente amargo y se elabora mezclando zumo de naranja recién exprimida y parte de la cáscara, después se le incluye azúcar y pectina citrica.

Ingredientes:

Naranja
Gelatina
Sal

Nutrientes:

Kcal:
Hidratos de carbono (g):
Proteínas (g):
Grasa (g):

Cantidad (100g):

236
58
0.5
0



Precio: 0.75 €

Peso: 0.35 kg

15



Tienes alguna duda ?

Canicompany99@gmail.com