

Catálogo de productos



B I S B E R A T I V A

Índice

1. Neules solidarias

2. Carquinyolis

3. Olivada

4. Pulseras solidarias

5. Salsa romesco

6. Tumaca

7. Chocolate Jolonch

8. Espaguetis de sepia

9. Punto de libro

10. Soda Geiser

Neules solidarias

Información

Es un dulce que apareció con anterioridad al turrón. Su aspecto es similar al de los barquillos, pero su textura y sabor son ligeramente distintos.

Datos técnicos

Ingredientes: Agua, harina, azúcar, huevos, mantequilla, aceite de girasol, aroma de vainilla, sal i antioxidante natural

Cantidad: 11 unidades



Datos importantes

- Hechos a mano
- Ingredientes de proximidad
- Los beneficios de su venta se destinan al Hospital infantil Sant Joan de Déu
- Cada neula contiene un mensaje escrito por personas en situación de vulnerabilidad

5,95€

Carquinyolis

Información

Los carquinyolis son pastas secas y crujientes típicas del mediterráneo español. La palabra carquinyol proviene del verbo catalán "craquinyar", que en castellano quiere decir "crujir".

Datos importantes

- Ingredientes de proximidad
- Elaborados en Olèrdola (Barcelona)

Datos técnicos

Ingredientes: Harina,
azúcar, almendra (20%),
huevos i sal

Peso: 175 gramos



2,50€

Olivada

Información

El origen de la olivada catalana se le asigna al cocinero Josep Mercader, quien modificó la típica olivada francesa utilizando una variedad de olivas negras y verdes, junto con alcaparras.

Datos importantes

- Producto vegano
- Elaborado en Gurb (Barcelona)

Datos técnicos

Ingredientes: Aceitunas negras y verdes, sal, aceite de oliva, alcaparras y vinagre

Peso: 125 gramos



2,00€

Pulseras solidarias

Información

Estas pulseras son elaboradas por la Asociación Globo Azul, una asociación sin ánimo de lucro que ayuda a familias con hijos/as que padecen autismo y asesoran a colegios.

Datos técnicos

Colores: Las pulseras están disponibles en azul, negro y lila



Datos importantes

- Hechas a mano
- Los beneficios de su venta se destinan financiar la actividad de la asociación

4,25€

Salsa romesco

Información

La salsa romesco es una salsa típica de la gastronomía catalana. De sabor ligeramente picante, se usa para acompañar carnes, verduras y pescados. Su uso más popular es como acompañante de los calçots.

Datos importantes

- Producto vegano
- Ingredientes de proximidad
- Su origen se remonta al 1860, en Tarragona, como acompañante del pescado

Datos técnicos

Ingredientes: Tomate, aceite de girasol, aceite de oliva, agua, almendra tostada, vinagre de vino, ajo, azúcar, pimentón dulce, pimienta negra y sal

Peso: 130 gramos



1,90€

Tumaca

Información

El pan con tomate, conocido también como pantumaca, es un aperitivo tradicional de Cataluña. En Cataluña se usa con "pa de pagès". Puede considerarse entrada, acompañamiento y también plato principal.

Datos importantes

- Producto vegano
- Recomendado aplicar sobre pan tostado

Datos técnicos

Ingredientes: Tomate fresco, aceite de oliva (4%) y sal

Peso: 100 gramos



3,50€

Chocolate Jolonch

Información

Jolonch es la empresa más antigua, especializada en chocolate, de Cataluña. Llevan desde 1770 elaborando sus productos de forma tradicional, tostando el cacao a la leña y moliéndolo a la piedra.

Datos técnicos

Ingredientes: Azúcar, pasta de cacao, harina de arroz, lecitina de soja y canela en polvo

Peso: 350 gramos



Datos importantes

- Receta tradicional
- Apto para fundirse

3,70€

Espaguetis de sepia

Información

Se cree que estos espaguetis son originarios de Japón. Sin embargo, se han convertido en uno de los platos más típicos de la costa catalana. En Salou se celebra cada año un concurso para encontrar la mejor elaboración.

Datos técnicos

Ingredientes: Sémola de TRIGO duro y sepia deshidratada en polvo

Peso: 250 gramos



Datos importantes

- Se recomienda cocinar con cebolla sofrita, gambas pequeñas y angulas

1,30€

Punto de libro solidario

Información

Este punto de libro contiene semillas integradas: plántalo, cuidalo y hazlo crecer. Con este producto estás ayudando a mejorar y reescribir las vidas de las personas atendidas en los centros San Juan de Dios.

Datos técnicos

Tamaño: 40 x 180 mm

Datos importantes

- Hechos con técnicas tradicionales
- Semillas de proximidad
- Los beneficios de su venta se destinan al Hospital infantil Sant Joan de Déu



2,00€

Soda Geiser

Información

La soda de Geiser es una de las bebidas más reconocidas en Barcelona desde el siglo XIX. Hasta los años 80 se fabricaba en la céntrica Avenida de Roma, allí aún puede observarse un icónico reloj con forma de sifón

Datos técnicos

Ingredientes: carbonatada, bicarbonato sódico y sal

Agua

Contenido: 1,50 l



Datos importantes

- Conservar en lugar fresco, protegido de la luz solar
- No agitar antes de usar

1,70€



B I S B E R A T I V A