

Catálogo productos

J.B. Traditional Cooperative



Índice

1.	Tabla de alérgenos	Pág. 3
2.	Fuet catalán	Pág. 4
3.	Mermelada	Pág. 5
4.	Salsa romesco	Pág. 6
5.	Aceite catalán	Pág. 7
6.	Paté catalán	Pág. 8
7.	Chocolate Torras	Pág. 9
8.	Miel	Pág. 10
9.	¿Quiénes somos?.....	pág.11

Tabla de alérgenos



Mostaza



Granos de Sésamo



Contiene Gluten



Altramuces



Nueces



Cacahuetes



Huevos



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Lácteos



Soja



Apio



Dióxido de Azufre y Sulfitos



Fuet catalán

Un snack irresistible

Hecho con diferentes partes de la carne de cerdo y condimentado con pimienta negra y sal, sus resaltantes manchas blancas le aportan un aroma y gusto único.

Su origen se remonta al Barroco, dónde recetas de comida escritas por monjes ya lo citaban. Recibe ese nombre porque en catalán fuet significa látigo dado a su particular forma.



Lácteos



Contiene
Gluten

P.V.P.: 4 €



Mermelada

Añade dulzura a tu día

La mermelada de frambuesas típica de la zona de Urgell, Pallars y Ribagorça, se elabora con frambuesas, azúcar blanco y zumo de limón. Son perfectas para condimentar nuestras tostadas por la mañana o endulzar platos de carne y pescado como bacalao al horno.

P.V.P.: 3 €/325G



Salsa romesco

Condimento vital para la comida

Es una salsa que va acompañada de pan, que en unas recetas va frito y en otras se utiliza el muelle sin freír. Elaborado con tomates, ajos, almendras, avellanas, pimientos rojos secos, aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta. Se dice que el antecesor del romesco fue un plato marinero llamado romescada, creada en Tarragona en el año 1890.



P.V.P.: 3,95 €/300 g



Aceite catalán

El mejor para la cocina

Como un buen vino, el aceite de oliva expresa las notas de su tierra, que quizás es lo que lo hace tan atractivo al paladar y podría explicar por qué ha sido un alimento básico de la dieta mediterránea durante tanto tiempo.

P.V.P.:
4 €/250 ml



Paté catalán

Tienes que probarlo

Se suele tomar sobre una tostada, o como aperitivo cortado en dados, además se añade en preparaciones culinarias innovadoras.

Es una preparación cocida a partir de diferentes productos de origen cárnico que solemos comer acompañado de pan, en el cual se puede untar o poner un trozo encima, sin aplastarlo ni extenderlo.

Entre sus elementos, el paté lleva grasa animal e hígado, y se aromatiza con diferentes aderezos que le aportan aquel sabor característico.



P.V.P.: 4,50 €



Chocolate

El chocolate más dulce

Chocolates con azúcar elaborados con Azúcar de caña, pasta cacao, manteca de cacao, sésamo tostado, polen, emulgente (lecitina de girasol), aroma de miel natural, aroma natural, vainilla, contiene: sésamo y puede contener trazas de: soja, frutos de cáscara y leche.



Lácteos



Contiene
Gluten

P.V.P.: 2,85 €



Miel catalana

Cuando tu día sea amargo agregale un poco de miel

Las abejas chupan el néctar de las flores y lo transforman en miel. El proceso de elaboración de la miel concluye cuando con el paso del tiempo, el néctar creado se une con las enzimas y la cera; obteniendo así la miel su sabor dulce tan característico.

Para eliminar los restos de cera que pueda haber, tras recoger el producto, los apicultores lo dejan en decantación durante unos días. Tras reposar unos días, el producto es filtrado y envasado. El color, la composición y el gusto varía según la floración y las condiciones climáticas.

P.V.P.: 6 € 375G

¿Quiénes somos?

Somos un grupo de alumnos y alumnas (7 chicas y 2 chicos) de 4º ESO del Instituto Jaume Botey en Hospitalet de Llobregat. Hemos coincidido en elegir la asignatura de Emprendimiento, donde se nos enseña a crear y organizar una empresa teniendo como proyecto principal la administración de una cooperativa.



Escogimos el nombre representativo de **J.B. Traditional Cooperative** para nuestra cooperativa, ya que consideramos que refleja los elementos más importantes a destacar. Las siglas del nombre de nuestro instituto (Jaume Botey): Traditional, pues refleja los valores que queremos transmitir aparte de mostrar el tipo de comida que vamos a vender y Cooperative pues muestra lo que es. Como objetivos tenemos aprender a emprender y ver cómo funciona una empresa.

La idea que tenemos es comprar productos típicos de otra comunidad autónoma y venderlos a nuestros vecinos en el mercado de nuestro barrio. De los beneficios que saquemos vendiendo, una gran parte irá a la ONG que elijamos. Estamos trabajando en este proyecto con muchas ganas y esperamos que se sienta reflejado en nuestros resultados. Podéis contactar con nosotros en jb.t.cooperative@gmail.com y en nuestro Instagram: [j.b._cooperative](https://www.instagram.com/j.b._cooperative)

Saludos, J.B. Traditional Cooperative.

