

CATÁLOGO

Cooperativa 22-23



INSTITUT ESCOLA GORNAL

ÍNDICE



1. Presentación.....pág. 3
2. Fuet.....pág.4
3. Butifarra blanca.....pág.5
4. Chorizo.....pág.6
5. Butifarra negra.....pág.7
6. Sobrasada.....pág.8
7. Escalivada.....pág.9
8. Membrillo.....pág.10
9. Cataniespág.11
10. Carquiñolis.....pág.12
12. Datos de contacto.....pág. 13

PRESENTACIÓN

Hola a todos, somos la cooperativa Gornalnyam08 y somos del Instituto Escuela Gornal y estos son los productos que hemos elegido.

Gornal
NYAM08



FUET



Descripción:

Es uno de los embutidos más populares de nuestro territorio. Un alimento típico de la gastronomía catalana que suele servirse crudo, tanto como tapa, aperitivo o condimento de algunas comidas. Se elabora con carne de cerdo triturada . Toma su nombre de la palabra látigo en catalán, debido a su característica forma.

Gramos: 250 aprox

3.50€

Envasado al vacío con etiqueta sanitaria

BUTIFARRA BLANCA



Descripción:

Embutido tradicional y uno de los más populares. Su textura varía según cómo sea troceada la carne. Elaborada con carne de cerdo trinchada o cortada en pequeños trozos, sal y pimienta creando una pasta que se embute en una tripa de cerdo. Cocido a fuego lento.

Gramos: 250

3€

Envasado al vacío con etiqueta sanitaria

CHORIZO



Descripción

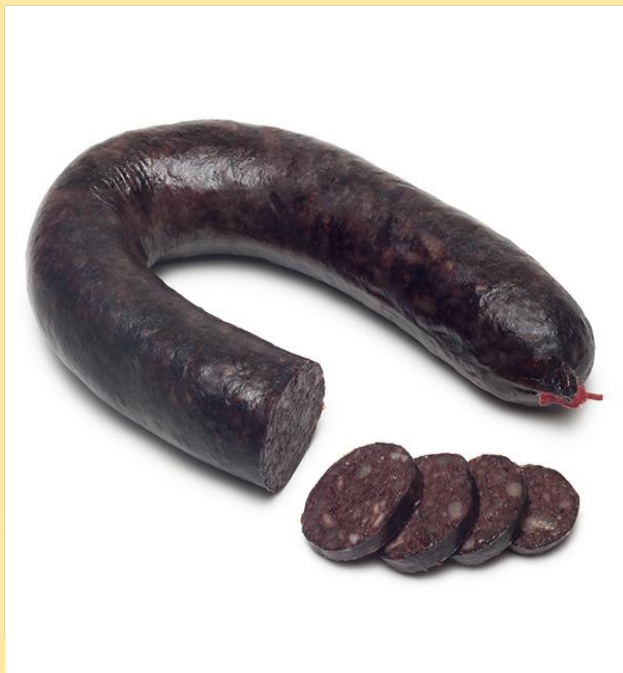
El chorizo se elabora con carne picada y grasa de cerdo, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural. El color rojo tan característico del chorizo, se lo da el pimentón.

Gramos: 250

3€

Envasado al vacío con etiqueta sanitaria.

BUTIFARRA NEGRA



Descripción:

Producto cocido hecho con magro y grasa de cerdo, sangre, sal y pimienta. Está compuesto de tripa natural.

Gramos: 200 aprox

3€

Envasado al vacío con etiqueta sanitaria

SOBRASADA



Descripción:

Embutido elaborado con magro y tocino de cerdo, especiado con pimienta roja y sal. Curado de manera sabrosa.

Gramos: 300

5€

Envasado al vacío con etiqueta sanitaria.

ESCALIVADA



Descripción:

Plato típico catalán de pimiento y berenjena El nombre proviene de la técnica escalivar, que significa en castellano asar. Tiene su origen en las comunidades rurales. Un plato de verano para aprovechar los productos de la huerta.

Gramos: 250

3.75€

Envasado en caja con etiqueta sanitaria.

MEMBRILLO



Descripción:

El membrillo es una confitura dulce y blanda que se puede comer sola , con queso o con galletas. También se suele mezclar con yogur.

Gramos: 200

3.25€

Envasado en caja con etiqueta sanitaria.

CATÀNIES



Descripción:

Dulce típico de Vilafranca del Penedès, elaborado con almendras enteras, tostadas y caramelizadas, recubiertas de pasta de almendra, avellana y leche, y después recubierto de una fina capa de chocolate negro o cacao y azúcar refinado.

Gramos:100

3,99€

Envasado en caja con etiqueta S

CARQUIÑOLIS



Descripción:

Los carquiñolis son un dulce tradicional de la repostería catalana. Pequeñas rebanadas de pan dulce, muy crujientes y con muchas almendras enteras en su interior que le dan un sabor delicioso. Su intenso aroma a canela y vainilla es irresistible.

Gramos: 175

2,69€

Envasado en caja con etiqueta sanitaria.

Teléfono: 933356098

Cooperativa: GornalNYAM08

Dirección: Avinguda Carmen Amaya, 44