
CATÀLEG COOPPOP

Productes Empordanesos
de Proximitat

C/Pelai Martinez, 1 INS Cendrassos Telf: 972 50 79 08 Ecorreu: cooppopcendrassos@gmail.com

DESCRIPCIÓ CATÀLEG

EN AQUEST CATÀLEG VEUREU PRODUCTES ARTESANALS I FETS A LA NOSTRA COMARCA, DE MOLT BONA QUALITAT I AL MILLOR PREU!

Els productes ja venen amb IVA, el preu del transport no està inclòs.

Si necessiteu el catàleg amb format editable (power point) us el podem enviar per ecorreu!



Teules de Figueres

Forn la Barceloneta

Les teules de Figueres, són un petit detall, molt típic de la ciutat, són unes galetes molt cruixents i peculiars.

Pes: 250g

Preu de venda recomanat: 4€

Preu de cost: 3 €



Rosquilles

El Forn la Barceloneta

Les rosquilles, peça de pasta dolça i forma de rodona, banyada amb sucre glas i aromatitzada molt lleugerament d'anís.

Pes: 250g

Preu de venda recomanat: 4,50€

Preu de cost: 3,50€



Carquinyolis

Forn la Barceloneta

Els carquinyolis, són una galeta típicament catalana, elaborada amb farina, ous, sucre i avellanes. Es formen unes barres i un cop cuites es tallen a mà.

Pes: 250g

Preu de venda recomanat: 4,50€

Preu de cost: 3€



Llacets i ulleres

Forn la Barceloneta

Elaborat bàsicament de farina i margarina, s'estira la massa i se li dona forma de fulls, i aquests es superposen diverses vegades.

Pes: 250g

Preu de venda recomanat: 4€

Preu de cost: 3€



Melmelada de pebrot escalivat

El Rebost de l'Empordanet

És una melmelada boníssima amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent, que està feta amb pebrots escalivats a la brasa amb vermut vermell i herbes, que es pot combinar amb formatges.

Pes: 175g

Preu de venda recomanat: 4,50€

Preu de cost: 3,50€



Melmelada de ceba amb panses i vi de Garnatxa

El Rebost de l'Empordanet

Aquesta melmelada per als amants de la ceba, és una de les millors melmelades que actualment El Rebost de l'Empordà està elaborant, amb ceba confitada amb sal i oli, la transformem amb melmelada a foc lent i amb l'ajut de les panses i el vi dolç. Queda molt bé amb salmó.

Pes: 180g

Preu de venda recomanat: 4,50€

Preu de cost: 3,50€



Melmelada de poma amb nous i ratafia

El Rebost de l'Empordanet

La melmelada està feta amb ingredients de l'Empordà, és una melmelada extra amb un 40% de sucre i un 60% de fruita. És molt recomanable per combinar amb productes com el foie, les carns d'au i alguns formatges.

Pes: 180g

Preu de venda recomanat: 4,50€

Preu de cost: 3,50€



Gominola Sucre

Exclusives F&C

Gominoles de sucre variades presentades en tarrines de plàstic. Podràs gaudir de les millors gominoles amb sucre amb un gust únic. Comparteix amb els que més estimes.

Pes: 250grs

Preu de venda recomanat: 2€

Preu de cost: 1,50€



Cacauet Garrapinyat

Exclusives F&C

El cacauet garrapinyat és un snack dolç elaborat amb cacauet pelat, sucre i essències. El almíbar es caramel·litza, creant la textura dolça i crocant que el caracteritza. El producte està envasat en terrines de plàstic.

Pes: 250g

Preu de venda recomanat: 2€

Preu de cost: 1,50€



Ametlla Garrapinyada

Exclusives F&C

Ametlles garrapinyades de molt bona qualitat. El almíbar es caramel·litza, creant la textura dolça i crocant que el caracteritza. El producte està envasat en terrines de plàstic.

Pes: 250g

Preu de venda recomanat: 3€

Preu de cost: 2€



Mel de muntanya

Abellaires empordanesos

Color ambre, aroma que recorda la regalèssia, caramel...
Sabor intens, dolç i persistent, amb pics amargs.

Pes: 500g

Preu de venda recomanat: 6,50€

Preu de cost: 5€



Mel de taronger

Abellaires empordanesos

Color blanc extra, aroma intens i fl oral que recorda el seu origen, la flor de taronger. Gust molt dolç i persistent amb notes àcides.

Pes: 500g

Preu de venda recomanat: 7€

Preu de cost: 5,50€



Mel de castanyer

Abellaires empordanesos

Color ambre, aroma molt intens, que recorda la fusta, torrats.
Gust dolç, que queda amagat per la presència de sals minerals, tocs salats, presenta notes amargues.

Pes: 500g

Preu de venda recomanat: 7,50€

Preu de cost: 5,50€



Mel de les alberes

Abellaires empordanesos

Color ambre extraclar, aroma floral i afruitat, gust suau que es va intensificant amb lleugers pics àcids, persistent.

Pes: 500g

Preu de venda recomanat: 6,50€

Preu de cost: 5€



Fuet

Carnisseria Joan i Elena de Cabanes

El fuet és un embotit llarg i prim elaborat amb ingredients de primera qualitat.

Pes: 200g

Preu de venda recomanat: 3€

Preu de cost: 2€



Xoriç picant

Carnisseria Joan i Elena de Cabanes

El xoriç picant és un embotit que té un gust fort i lleugerament picant.

Pes: 200g

Preu de venda recomanat: 2,50€

Preu de cost: 1,50€



Llonganissa

Carnisseria Joan i Elena de Cabanes

La llonganissa és un embotit que podem degustar en totes les èpoques de l'any. Elaborat amb ingredients de primera qualitat.

Pes: 350g

Preu de venda recomanat: 5€

Preu de cost: 3,50€



Formatge Tendre D'ovella Ecològic

Làctics Peralada

És un formatge de pastor el·laborat amb llet ecològica d'ovella Lacoue (llet crua del propi ramat). Formatge tendre d'ovella, madurat 1 mes en càmara, maduració en càmara a 90° d'humitat i 14° o 15° de temperatura. Formatge tipus extra-gras.

Pes: 350g

Preu de venda recomanat: 9.55€

Preu de cost: A consultar amb CoopPop



Formatge Madurat D'ovella Ecològic

Làctics Peralada

És un formatge de pastor el·laborat amb llet ecològica d'ovella Lacoue (llet crua del propi ramat). Formatge madurat entre 3 i 6 mesos, maduració en càmera a 90° d'humitat i 14 ó 15 graus de temperatura. Formatge tipus extra-gras.

Pes: 300g

Preu de venda recomanat: 9.55€

Preu de cost: A consultar amb CoopPop

