


























SUCRE SOBRE 6 GR 500 UNITATS			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800091
DESCRIPCIÓ GENERAL	Sucre refinat en sobres individuals de 6 grams cadascun, elaborat a partir de cristalls blancs obtinguts de la canya de sucre o remolatxa. Aquest sucre està compost per sacarosa, un carbohidrat simple que proporciona energia ràpida. Ideal per a endolcir begudes calentes o fredes, cada sobre ofereix una dosi precisa i higiènica		















DETALLS			
FORMAT	Sobre unidosi de 6 g, en caixes de 500	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	6 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			















CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Color blanc brillant, amb un aspecte uniforme i pur que es manté sec i cristal·lí
OLOR	Inodor o amb una lleugera dolçor perceptible, sense cap aroma forta
TEXTURA	Granulat i sec, amb petits cristalls que es dissolen fàcilment en líquids

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	400 kcal
PROTEÏNES	0,0 g
HIDRATS DE CARBONI	100,0 g
SUCRES	100,0 g
GREIXOS	0,0 g
GREIXOS SATURANTS	0,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,0 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

CAMAMILLA 100 SOBRES				
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800009	
DESCRIPCIÓ GENERAL	La camamilla és una planta medicinal coneguda per les seves propietats digestives, calmants i antiinflamatòries. Es presenta en forma de petites flors seques amb un aroma suau i agradable que es desprèn en infusió, ideal per relaxar-se i alleugerir molèsties digestives. Cada sobre està dosificat per a una dosi, facilitant la preparació d'infusions de manera pràctica i higiènica			
DETALLS				
FORMAT	Sobre unidosi de 15 g, en caixes de 100	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Groc pàl·lid quan es dissol en aigua, amb un to lleugerament translúcid que evoca frescor natural			
OLOR	Aroma suau i herbaci que evoca sensació de calma i relaxació natural			
TEXTURA	Líquid suau quan es prepara, amb una textura lleugera i relaxant			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	0 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	1,0 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g			

EDULCORANT SOBRE					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800008		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Edulcorant en sobres individuals dissenyat per oferir una alternativa al sucre, ideal per a endolcir begudes amb menys calories. Combinació de substàncies edulcorants que proporcionen un gust dolç sense aportar sucres ni calories addicionals				
DETALLS					
FORMAT	Sobre unidosi de 1 g, en caixes de 500	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	6 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Blanc opac amb una aparença consistent, ideal per endolcir begudes sense afegir color				
OLOR	Inodor, ideal per endolcir sense afegir aroma a les begudes o aliments				
TEXTURA	Fina i granulada, es dissol ràpidament sense deixar residus				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	3 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	1,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















PURE PATATES 2 KG					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800081		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Puré de patates instantani elaborat amb patates deshidratades, ideal per a preparar guarnicions cremoses i lleugeres. Ofereix un sabor suau i una textura fina que es manté homogènia després de la preparació. Només cal afegir aigua o llet per aconseguir una crema de patates saborosa i fàcil de fer				
DETALLS					
FORMAT	Sacs de 2 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Color blanc cremós i suau després de preparar-se, amb un to homogeni que suggereix frescor				
OLOR	Aroma suau de patata cuita, amb un toc de calidesa reconfortant				
TEXTURA	Suau i cremosa quan es prepara, amb una textura homogènia i consistent				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	358 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	81,6 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	4,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,4 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	6,3 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				















SALSA CÈSAR			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800042
DESCRIPCIÓ GENERAL	Salsa Cèsar clàssica, elaborada amb una base de maionesa, anxoves, mostassa i parmesà, que aporta un sabor intens i cremós ideal per acompanyar amanides. És perfecta per acompanyar plats freds, aportant un toc gourmet i distintiu a les preparacions. La seva textura suau facilita la integració amb els ingredients		















DETALLS			
FORMAT	Pot de 320 ml	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			












CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Beix clar amb petits trossos de formatge visibles, donant un aspecte atractiu i apetitós
OLOR	Aroma cremós amb un toc d'all i parmesà que suggereix intensitat
TEXTURA	Cremosa i espessa, amb petits trossos que aporten textura addicional















INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	368 kcal
PROTEÏNES	0,9 g
HIDRATS DE CARBONI	5,2 g
SUCRES	2,0 g
GREIXOS	38,0 g
GREIXOS SATURANTS	4,0 g
FIBRA	0,2 g
SAL	1,8 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input checked="" type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

SALMOREJO					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	40218000103		
DESCRIPCIÓ GENERAL	El salmorejo és una sopa freda espanyola elaborada amb tomàquets madurs, pa, oli d'oliva verge extra i all, que ofereix una textura espessa i un sabor intens i refrescant. Ideal com a plat d'estiu, es serveix sovint amb ou dur i encenalls de pernil per enriquir-ne el sabor i la presentació				
DETALLS					
FORMAT	Bric de 1 litre amb tap roscat	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Taronja intens, brillant i homogeni que evoca la frescor dels tomàquets ben madurats				
OLOR	Aroma fresca de tomàquet i all, amb notes d'hortalisses madures i oli d'oliva				
TEXTURA	Espessa i cremosa, amb una textura homogènia que cobreix fàcilment				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	349 kcal	 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	1,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	6,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	2,5 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	6,0 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,9 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	1,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,8 g				

COLA CAO SOBRES 18 GR 50 UNITATS					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800006		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Cola Cao en sobres individuals de 18 grams, elaborat amb cacau de qualitat que ofereix un sabor dolç i cremós ideal per a barrejar amb llet o begudes vegetals. Cada sobre conté la dosi perfecta per a una tassa, facilitant-ne la preparació de manera pràctica i higiènica				
DETALLS					
FORMAT	Sobre unidosi de 18 g, en caixes de 50	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Color marró fosc, uniforme i brillant que es dissol fàcilment, donant un color intens				
OLOR	Aroma dolça i intensa de cacau, amb un toc de vainilla				
TEXTURA	Fina i polsosa, es dissol fàcilment en líquids calents o freds				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	377 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	4,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	82,4 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	73,7 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	2,6 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	1,6 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	4,8 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				

SALSA BEIXAMEL					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800060		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Salsa beixamel cremosa elaborada amb una combinació de llet, mantega i farina, amb una textura suau i un gust lleugerament mantegós. Ideal per gratinats, lasanyes i altres preparacions, aportant riquesa i sabor als plats. La seva consistència homogènia facilita l'aplicació en capes o com a cobertura				
DETALLS					
FORMAT	Sacs de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Beix clar en estat sec, que es transforma en un blanc cremós quan es barreja amb llet o aigua calenta				
OLOR	Aroma suau i lleugerament lacti amb notes de crema cuinada				
TEXTURA	Fina i polsosa en estat sec, que es dissol fàcilment en líquids per formar una salsa espessa i homogènia				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	102 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	2,6 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	7,2 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	3,5 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	7,1 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	4,5 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	0,3 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,6 g				















BROU VEGETAL 1 KG					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800087		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Brou vegetal concentrat elaborat amb una barreja equilibrada de verdures deshidratades que aporten un sabor suau i natural. És ideal per a preparar sopes, cremes i arrossos, o com a base per enriquir diferents plats, oferint un toc de sabor vegetal sense afegits artificials				
DETALLS					
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 1 kg	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	3 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Marró clar quan es dilueix en aigua, amb un color consistent que suggereix sabor equilibrat				
OLOR	Aroma suau de verdures cuites, amb un toc de frescor i lleugeresa				
TEXTURA	Líquid i lleuger quan es prepara, amb una textura homogènia i clara				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	378 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	6,8 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	86,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	27,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,1 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	1,3 g	 API	<input checked="" type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	1,2 g				















GASPATXO			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800104
DESCRIPCIÓ GENERAL	El gaspatxo és una sopa freda tradicional, elaborada amb tomàquets, pebrot, cogombre, ceba i all, que ofereix un sabor fresc i lleugerament àcid, ideal per als dies calorosos. Aquesta combinació d'ingredients crus proporciona una beguda refrescant i rica en vitamines, perfecta com a entrant o aperitiu estiuenc		















DETALLS			
FORMAT	Bric de 1 litre amb tap roscat	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			















CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Vermell clar i suau, amb reflexos naturals que evoquen els ingredients frescos de verdures
OLOR	Aroma fresca i lleugerament àcida de verdures, especialment de tomàquet
TEXTURA	Sucosa i líquida, amb una textura lleugerament gruixuda d'ingredients frescos















INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	39 kcal
PROTEÏNES	0,9 g
HIDRATS DE CARBONI	2,8 g
SUCRES	1,8 g
GREIXOS	2,6 g
GREIXOS SATURANTS	0,3 g
FIBRA	0,6 g
SAL	0,5 g















AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>












CAFÈ DESCAFEÏNAT EN GRA					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800074		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Sal fina de qualitat, formada per clorur de sodi, un mineral essencial utilitzat per potenciar el sabor dels aliments. La seva granulació fina permet que es dissolgui ràpidament en qualsevol preparació. Ideal per a guisats, sopes, plats freds i cremes, aporta un toc de sal equilibrat i contribueix a millorar textures				
DETALLS					
FORMAT	Pot metàl·lic amb tapa de plàstic de 600gr	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	6 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Caixes de 6 unitats				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Gra de cafè de color marró fosc uniforme, amb brillantor lleugera pròpia del torrat. Pot variar segons el grau de torrat (suau, mitjà o fort).				
OLOR	Aroma intensa i agradable, característica del cafè torrat, sense presència d'olors químics o estranys.				
TEXTURA	Grans sencers, secs i durs al tacte. Un cop molt i infusionat, desenvolupa un cos suau i una crema lleugera.				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	0 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	100,0 g				















CAFÉ EN SOBRES DESCAFEINAT				
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800083	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Cafè descafeïnat en sobres individuals que conserva l'aroma i el sabor intens del cafè tradicional, però sense el contingut de cafeïna. Cada sobre conté la dosi exacta per a una tassa, oferint una preparació pràctica i higiènica. Ideal per gaudir d'un cafè suau a qualsevol moment del dia			
DETALLS				
FORMAT	Sobre unidosi de 2 g, en caixes de 100	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Marró fosc amb brillantor, suggerint la intensitat d'un cafè recentment torrar sense cafeïna			
OLOR	Aroma suau de cafè torrat, mantenint la intensitat sense la cafeïna			
TEXTURA	Fina i polsosa, amb una textura suau que es barreja fàcilment en aigua o llet			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	2 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g			













BROU DE POLLASTRE 1 KG					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800078		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Brou de pollastre concentrat, elaborat amb una combinació d'ingredients seleccionats que aporten un gust profund i autèntic a les preparacions. Ideal per a sopes, guisats i arrossos, proporciona una base rica i saborosa als plats, amb l'essència del pollastre en cada cullerada				
DETALLS					
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 1 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	3 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Groc pàl·lid i lleugerament translúcid, amb un to suau que suggereix sabor delicat				
OLOR	Aroma concentrat de pollastre cuinat amb una essència lleugera d'espècies				
TEXTURA	Líquid i espés, amb una textura clara i sense residus				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	402 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	12,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	67,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	15,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	9,4 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	2,8 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,8 g	 API	<input checked="" type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	6,5 g				




AMETLLA TORRADA					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800039		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Ametlla torrada amb un sabor intens i una textura cruixent, ideal com a snack saludable o per afegir un toc especial a diferents receptes. Rica en greixos saludables, proteïnes i fibra, aquesta ametlla es presenta en un format pràctic que conserva la seva frescor i aroma després de la torrada				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 1 k	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Marró clar amb tocs daurats d'una torrada uniforme, suggerint una textura cruixent				
OLOR	Aroma suau i lleugerament dolça de fruits secs amb un toc torrat				
TEXTURA	Crocant i ferma, amb una textura trencadissa que es manté consistent				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	612 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	21,1 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	5,4 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	4,3 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	55,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	4,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input checked="" type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	11,8 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				









CAFÉ DESCAFEINAT EN GRA				
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800011	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Cafè descafeïnat de sabor intens i aroma suau, ideal per gaudir del gust del cafè sense els efectes de la cafeïna. Està elaborat amb grans seleccionats i processat per mantenir totes les seves propietats, oferint una experiència de cafè autèntica però suau, perfecta per a qualsevol moment del dia			
DETALLS				
FORMAT	Paquet de 1 k	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Marró profund i brillant, reflectint una intensitat de sabor amb l'aroma d'un cafè sense cafeïna			
OLOR	Aroma suau de cafè amb un toc de torrefacció i sense intensitat de cafeïna			
TEXTURA	Fina i polsosa, es barreja bé en líquids sense deixar residus, creant una infusió suau			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	2 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g			












CAFÉ MOLT BARREJA					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800080		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Cafè molt elaborat amb una barreja de grans seleccionats per oferir un equilibri perfecte entre aroma i intensitat. Amb un sabor rodó i una textura suau, és ideal per preparar cafè en filtres o cafeteres italianes, aportant una experiència completa i satisfactòria en cada tassa				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 250 g	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Marró intens amb una brillantor delicada, evoca la riquesa d'una barreja de grans frescos				
OLOR	Aroma intensa de cafè acabat de torrar, suggerint una barreja de grans frescos				
TEXTURA	Fina i polsosa, amb una textura homogènia que facilita la preparació en infusions				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	4 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,4 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,1 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















MAIONESA 3600 ML			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800043
DESCRIPCIÓ GENERAL	Maionesa cremosa i saborosa, elaborada amb oli de qualitat, ous i un toc de llimona, que li dona una textura suau i un gust equilibrat. Ideal per acompanyar amanides i plats freds, aportant una consistència i un sabor versàtils que complementen una gran varietat de preparacions		
DETALLS			
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 3,6 l	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES			
COLOR	Blanc cremós amb una aparença brillant, suggerint una textura suau i espessa a l'interior		
OLOR	Aroma suau i lleugerament àcid amb notes d'oli i ou fresc		
TEXTURA	Espessa i cremosa, amb una textura suau i uniforme		
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS	
ENERGIA	680 kcal	 OUS <input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA <input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	1,0 g	 PEIX <input type="checkbox"/>	 SÈSAM <input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	1,3 g	 CACAUET <input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS <input type="checkbox"/>
SUCRES	1,0 g	 SOIA <input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS <input type="checkbox"/>
GREIXOS	75,0 g	 LLET <input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS <input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	6,5 g	 FRUITS AMB CLOSCA <input type="checkbox"/>	 GLUTEN <input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API <input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS <input type="checkbox"/>
SAL	1,8 g		










AVELLANA TORRADA KG					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800025		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Avellana torrada que destaca pel seu sabor intens i la seva textura cruixent, ideal com a snack saludable o per enriquir plats dolços i salats. Rica en greixos saludables, proteïnes i fibra, és un ingredient versàtil que aporta nutrients i un toc gourmet a les receptes				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 1 k	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Marró clar amb tocs torrats, suggerint una textura cruixent i un sabor dolç intens				
OLOR	Aroma suau i lleugerament dolça amb un toc torrat de fruits secs				
TEXTURA	Crocant i ferma, amb una textura resistent que es trenca fàcilment en mossegar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	628 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	14,8 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	16,7 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	4,3 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	60,8 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	4,5 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input checked="" type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	9,7 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				














ALLIOLI 2 KG			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800089
DESCRIPCIÓ GENERAL	Allioli tradicional elaborat amb oli, all i sal, que aporta un sabor intens i una textura cremosa, perfecte per acompanyar carns, patates o arrossos. Amb el seu característic gust d'all, és un condiment clàssic de la cuina mediterrània que enriqueix una gran varietat de plats		
DETALLS			
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 2 kg	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES			
COLOR	Groc pàl·lid i homogeni, amb una aparença suau i cremosa que en reflecteix la riquesa		
OLOR	Aroma fort d'all amb una essència cremosa que evoca el sabor intens de l'all fresc		
TEXTURA	Espessa i cremosa, amb una textura homogènia i suau		
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS	
ENERGIA	540 kcal	 OUS <input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA <input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	1,8 g	 PEIX <input type="checkbox"/>	 SÈSAM <input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	5,5 g	 CACAUET <input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS <input type="checkbox"/>
SUCRES	1,3 g	 SOIA <input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS <input type="checkbox"/>
GREIXOS	54,0 g	 LLET <input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS <input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	7,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA <input type="checkbox"/>	 GLUTEN <input type="checkbox"/>
FIBRA	0,3 g	 API <input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS <input type="checkbox"/>
SAL	1,2 g		






MAIONESA SOBRE INDIVIDUAL 14G			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800019
DESCRIPCIÓ GENERAL	Maionesa en sobres individuals de 14 grams, amb una textura suau i cremosa, ideal per acompanyar amanides i plats freds. Elaborada amb ingredients de qualitat, cada sobre ofereix una dosi higiènica i pràctica per a un ús		
DETALLS			
FORMAT	Sobre unidosi de 14 g	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Caixes màxim 500 sobres		
SOSTENIBILITAT			
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES			
COLOR	Blanc brillant i uniforme amb una textura cremosa que suggereix frescor i suavitat		
OLOR	Aroma suau i lleugerament àcid, amb una essència fresca d'ou i oli		
TEXTURA	Espessa i cremosa, amb una textura suau i fàcil de distribuir		
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS	
ENERGIA	680 kcal	 OUS <input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA <input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	1,0 g	 PEIX <input type="checkbox"/>	 SÈSAM <input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	1,3 g	 CACAUET <input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS <input type="checkbox"/>
SUCRES	1,0 g	 SOIA <input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS <input type="checkbox"/>
GREIXOS	75,0 g	 LLET <input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS <input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	6,5 g	 FRUITS AMB CLOSCA <input type="checkbox"/>	 GLUTEN <input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API <input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS <input type="checkbox"/>
SAL	1,8 g		















SAL FINA 1 KG				
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800001	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Sal fina de qualitat, formada per clorur de sodi, un mineral essencial utilitzat per potenciar el sabor dels aliments. La seva granulació fina permet que es dissolgui ràpidament en qualsevol preparació. Ideal per a guisats, sopes, plats freds i cremes, aporta un toc de sal equilibrat i contribueix a millorar textures			
DETALLS				
FORMAT	Paquet de 1 k	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	6 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Blanc brillant amb petits cristalls, que manté un aspecte sec i homogeni			
OLOR	Inodor, amb una puresa que no aporta aroma a les preparacions			
TEXTURA	Granulat i sec, amb petits cristalls que es dissolen fàcilment			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	0 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	100,0 g			






VINAGRE VI 5 L					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800086		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Vinagre de vi elaborat a partir de la fermentació de vi, amb un sabor àcid i intens que realça i equilibra els plats. Ideal per a marinats i salses, afegeix un toc de frescor i profunditat a les preparacions culinàries, enriquint el perfil gustatiu dels aliments				
DETALLS					
FORMAT	Ampolla de plàstic de 5 l	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Color transparent amb tocs daurats, amb una aparença líquida que suggereix frescor i acidesa				
OLOR	Aroma àcida i intensa que suggereix acidesa i frescor penetrant				
TEXTURA	Líquid i lleuger, amb una textura totalment homogènia i sense residus				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	18 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,4 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	0,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				












CREMA DE PORROS					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800096		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Crema de porros suau i saborosa, elaborada amb porros frescos, que ofereix una textura cremosa i un gust lleugerament dolç. Ideal com a primer plat o acompanyament, és una opció nutritiva i reconfortant que es pot consumir calenta o freda, adaptant-se a qualsevol estació de l'any				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 719 gr	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Verd pàl·lid i homogeni, amb un to cremós que evoca una textura suau i espessa				
OLOR	Aroma suau de porros cuits amb un toc de dolçor natural				
TEXTURA	Espessa i suau, amb una textura cremosa i lleugerament espessa				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	50 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	1,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	6,5 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	2,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	2,1 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,5 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	1,8 g	 API	<input checked="" type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,8 g				















CEBA SOFREGIDA PICADA				
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800057	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Ceba sofregida de textura tendra i gust caramel·litzat, preparada per ser afegida directament a plats com guisats, llegums, pastes o cremes. Ofereix el sabor dolç i profund de la ceba fregida, estalviant temps en la cuina i aportant un toc especial a les preparacions			
DETALLS				
FORMAT	Pot metàl·lic de 2,6 kg	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Marró daurat amb tons caramel·litzats que indiquen un bon punt de cocció			
OLOR	Aroma dolça i intensa de ceba caramel·litzada, amb notes lleugerament torrades			
TEXTURA	Cruixent a l'exterior però suau per dins, amb una picada que es desfà fàcilment en la mossegada			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	222 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	1,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	6,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	3,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	2,3 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,3 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	3,5 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,4 g			

PRUNA AMB OS					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800031		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pruna deshidratada amb os, de textura carnosa i gust dolç amb un toc lleugerament àcid. Rica en fibra, vitamines i minerals, és ideal com a snack saludable o per enriquir receptes dolces i salades, aportant una textura suculenta i un sabor intens i natural a les preparacions				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 1 k	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Vermell fosc i brillant, amb un aspecte suculent que reflecteix maduresa i frescor				
OLOR	Aroma dolça i afruitada amb un toc de maduresa natural				
TEXTURA	Sucosa i tendra, amb una textura carnosa que es desfà fàcilment				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	240 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	2,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	63,9 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	38,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,4 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	7,1 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				

HERBES PROVENÇALS					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800071		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Barreja aromàtica d'herbes provençals que inclou romaní, farigola, orenga i altres herbes mediterrànies, coneguda pel seu aroma intens i gust fresc. Ideal per condimentar carns, peixos, verdures i salses, aportant un toc tradicional i equilibrat que enriqueix el sabor dels plats				
DETALLS					
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 250 g	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Verd sec amb lleugers tocs marrons, suggerint una barreja d'herbes aromàtiques seques				
OLOR	Aroma intensa i herbàcia amb notes de romaní, farigola i altres herbes fresques				
TEXTURA	Seca i cruixent, amb una textura lleugerament polsosa i herbàcia				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	272 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	42,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	4,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	6,5 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,7 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	31,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				

SUCRE 1 KG				
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800005	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Sucre refinat, elaborat a partir de cristalls blancs obtinguts de la canya de sucre o remolatxa. Aquest sucre està compost per sacarosa, un carbohidrat simple que proporciona energia ràpida. Ideal per a cuina i rebosteria, es dissol fàcilment en líquids i aporta un gust dolç i equilibrat a les preparacions			
DETALLS				
FORMAT	Paquet de 1 k	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	6 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Blanc brillant, uniforme i cristal·lí, amb un aspecte sec i granular			
OLOR	Inodor o amb una lleugera dolçor perceptible sense cap aroma fort			
TEXTURA	Granulat i sec, amb cristalls que es dissolen ràpidament en líquids			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	400 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	100,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	100,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g			

PEBRE NEGRE MOLT					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800063		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pebre negre molt i aroma intens, conegut pel seu gust picant i profund, que potencia i equilibra els sabors dels plats. Ideal per a carns, peixos, verdures i salses, aquest condiment versàtil s'utilitza àmpliament per aportar un toc especiat i aromàtic a les receptes				
DETALLS					
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 1 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Negre intens amb lleugers tocs grisos, en petites esferes que suggereixen sabor picant				
OLOR	Aroma picant i intens amb notes especiades que evocuen el sabor de pebre fresc				
TEXTURA	Granulat i sec, amb petites esferes cruixents que es trenquen fàcilment				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	255 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	10,4 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	64,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,6 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	3,3 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	1,4 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	25,3 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				















VINAGRE DE MÒDENA					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800082		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Vinagre de Mòdena elaborat a partir de vinagre de vi i most concentrat de raïm, segons la tradició italiana. De sabor agre dolç i aromàtic, amb textura lleugerament densa i color fosc. Ideal per a amanides, marinats i plats gourmet. Producte amb IGP (Indicació Geogràfica Protegida) si s'especifica.				
DETALLS					
FORMAT	Envasat en ampolles de vidre o PET de 250 ml	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Caixes de 6 unitats				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Color marró fosc brillant, amb tonalitats ambre. Aspecte net i translúcid.				
OLOR	Aroma intens i agre dolç, amb notes afruitades i de fusta (si és madurat en bóta).				
TEXTURA	Lleugerament viscós. Líquid dens i suau al paladar, especialment en versions reduïdes o envellides.				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	412 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	19,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	54,7 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	11,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	11,4 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	1,8 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	6,6 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,9 g				















JULIVERT			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800003
DESCRIPCIÓ GENERAL	Julivert sec amb un aroma intens i un gust lleugerament amarg que aporta profunditat a sopes, guisats, peixos i amanides. Afegides durant la cocció, aquestes fulles aromàtiques potencien el gust dels ingredients i donen un toc distintiu i tradicional a les receptes		

DETALLS			
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 100 g	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Verd intens i sec, amb una textura lleugerament cruixent que suggereix frescor i aroma
OLOR	Aroma fresca i herbàcia que suggereix un sabor lleugerament amarg i natural
TEXTURA	Sec i lleugerament cruixent, amb una textura fina i consistent

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	36 kcal
PROTEÏNES	2,9 g
HIDRATS DE CARBONI	6,3 g
SUCRES	0,9 g
GREIXOS	0,8 g
GREIXOS SATURANTS	0,1 g
FIBRA	3,3 g
SAL	0,1 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>















CACAO A LA TASSA 1KG					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800010		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Preparat en pols per a elaborar cacau a la tassa, especialment formulat per obtenir una beguda espessa, cremosa i amb intens sabor a xocolata. Indicats per a consum en restauració, cafeteries i ús domèstic. Només cal dissoldre en llet o beguda vegetal calenta.				
DETALLS					
FORMAT	Paquet 1 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Caixes de 6 unitats				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Pols de color marró fosc uniforme, típic del cacau. Un cop preparat, presenta un color xocolata intens.				
OLOR	Aroma dolça i intensa de cacau i xocolata. No ha de presentar olors estranyes, artificials ni rànçies.				
TEXTURA	Pols fina i homogènia, fàcil de dissoldre. Un cop elaborat, textura espessa, suau i cremosa.				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	404 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	17,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	64,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	7,8 g	 SOIA	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	7,8 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	1,4 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input checked="" type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	4,8 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,6 g				

PANSES			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800026
DESCRIPCIÓ GENERAL	PanSES dolces i suculentas, obtingudes de raïms deshidratats que conserven un alt contingut en fibra, vitamines i minerals. Són ideals com a snack saludable o per enriquir receptes dolces i salades, aportant una textura tendre i un gust intens i natural a les preparacions		

DETALLS			
FORMAT	Paquet de 1 k	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Marró fosc i arrugat, amb un aspecte suau i masticable que suggereix dolçor natural
OLOR	Aroma dolça i suau, amb notes naturals que evocuen la fruita seca
TEXTURA	Masticable i suau, amb una textura lleugerament elàstica

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	299 kcal
PROTEÏNES	3,1 g
HIDRATS DE CARBONI	79,2 g
SUCRES	59,2 g
GREIXOS	0,5 g
GREIXOS SATURANTS	0,1 g
FIBRA	4,5 g
SAL	0,1 g















AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>













LLOLER			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800073
DESCRIPCIÓ GENERAL	Fulles de llorer seques, conegudes pel seu aroma intens i sabor lleugerament amarg que aporta profunditat a sopes, guisats, estofats i plats amb carn. Afegides durant la cocció, aquestes fulles aromàtiques potencien el gust dels ingredients i donen un toc distintiu i tradicional a les receptes		















DETALLS			
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 100 gr	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			















CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Verd fosc i sec, amb una textura cruixent que reflecteix l'aroma intens i fresc
OLOR	Aroma herbaci i intens que suggereix un sabor lleugerament amarg i fresc
TEXTURA	Fulles seques i cruixents, amb una textura trencadissa i resistent, perfecta per aromatitzar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	313 kcal
PROTEÏNES	7,6 g
HIDRATS DE CARBONI	74,9 g
SUCRES	0,7 g
GREIXOS	8,4 g
GREIXOS SATURANTS	2,3 g
FIBRA	26,3 g
SAL	0,1 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

TORRÓ TOU					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800064		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Torró tou d'ametlla, elaborat amb ametlles moltes i mel, que ofereix una textura suau i un gust dolç i intens. És un clàssic de la rebosteria nadalenca, amb un sabor característic que combina el toc torrat de l'ametlla amb la dolçor de la mel, ideal per a moments especials				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 300 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Beix clar amb una textura suau i lleugerament brillant que suggereix dolçor				
OLOR	Aroma dolça d'ametlles amb un toc de caramel i mel que suggereix suavitat				
TEXTURA	Suau i masticable, amb una textura lleugerament cremosa				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	518 kcal	 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	12,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	54,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	50,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	28,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	2,4 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input checked="" type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	4,5 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				

TORRÓ FRUITES					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800065		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Torró amb fruites confitades, que combina una base dolça i cremosa amb trossos de fruites de colors vius com cireres i taronja. Aquesta combinació ofereix una textura suau amb tocs cruixents i un sabor dolç amb una nota afruitada, ideal per a les celebracions nadalenques i postres especials				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 300 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Beix clar amb trossos de fruita de colors vius, amb una aparença festiva i dolça				
OLOR	Aroma dolça amb notes afruitades que evocuen una combinació de fruita i fruits secs				
TEXTURA	Lleugerament cruixent amb trossos suaus de fruita, aportant una textura variada				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	450 kcal	 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	61,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	50,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	20,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	2,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input checked="" type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	5,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















PEBRE VERMELL DOLÇ				
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800084	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pebre vermell dolç en pols, elaborat amb pebrots vermells deshidratats i mòlts, amb un sabor suau i lleugerament fumat que aporta color i profunditat a guisats, arrossos i carns. Aquest condiment és essencial en la cuina mediterrània, afegint un toc característic i aromàtic a les preparacions			
DETALLS				
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 800 g	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	Vermell brillant i polsós, amb un color intens que suggereix un sabor suau			
OLOR	Aroma suau i lleugerament dolça, amb notes de pebre sense picantor			
TEXTURA	Fina i polsosa, amb una textura lleugerament granelluda			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	282 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	14,8 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	34,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	6,9 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	12,9 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	2,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	24,1 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g			











ORENGA			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800041
DESCRIPCIÓ GENERAL	Orenga sec amb un aroma intens i un gust lleugerament amarg i especiat, ideal per a condiments de pizzes, pastes, amanides i plats mediterranis. Aporta un toc fresc i distintiu que potencia el sabor dels ingredients, sent una herba essencial en la cuina tradicional mediterrània		















DETALLS			
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 140 g	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Verd sec amb tocs marrons, amb una aparença consistent i cruixent d'herba aromàtica
OLOR	Aroma intensa i herbàcia amb un toc lleugerament amarg que suggereix frescor
TEXTURA	Seca i cruixent, amb una textura trencadissa i lleugerament granulada

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	265 kcal
PROTEÏNES	9,0 g
HIDRATS DE CARBONI	68,9 g
SUCRES	4,1 g
GREIXOS	4,3 g
GREIXOS SATURANTS	1,6 g
FIBRA	42,5 g
SAL	0,0 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

TORRÓ CREMA					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800066		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Torró de crema amb una textura suau i cremosa, elaborat amb ametlles moltes i una capa fina de sucre caramel·litzat que aporta un toc cruixent. És un dolç tradicional de les festes nadalenques, amb un sabor dolç i intens que combina el toc torrat de l'ametlla amb la delicadesa de la crema				
DETALLS					
FORMAT	Paquet de 300 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Beix clar amb una textura suau i cremosa, suggerint una dolçor delicada				
OLOR	Aroma suau de crema i ametlla, amb una essència dolça i delicada				
TEXTURA	Suau i cremosa, amb una textura delicada i masticable				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	520 kcal	 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	10,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	53,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	50,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	30,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	3,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input checked="" type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	3,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















TE 100 SOBRES					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800033		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Te d'infusió elaborat amb una selecció de fulles i herbes, que ofereix una experiència aromàtica i relaxant. Ideal per a moments de calma, pot variar en sabor i propietats depenent de la combinació d'ingredients, proporcionant una opció saludable i deliciosa per gaudir en qualsevol moment del dia				
DETALLS					
FORMAT	Sobre unidosi de 15 g, en caixes de 100	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Marró clar quan es dissol en aigua, amb un to translúcid que suggereix frescor natural				
OLOR	Aroma suau i herbaci amb notes lleugerament amargues que evoken frescor				
TEXTURA	Líquid lleuger quan es prepara, amb una textura suau i relaxant al paladar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	1 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















VINAGRE NEGRE 1 LT			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800072
DESCRIPCIÓ GENERAL	Vinagre negre de gran qualitat elaborat a partir de vi negre, amb un gust més intens i profundament aromàtic que el vinagre de vi convencional. És ideal per a amanides, vinagretes, marinats i reduccions, afegint una nota àcida i rica que potencia i equilibra el sabor de les carns i verdures		















DETALLS			
FORMAT	Bric de 1 litre amb tap roscat	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			














CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Marró fosc i brillant, amb un to que reflecteix acidesa i intensitat
OLOR	Aroma àcida i intensa amb notes de fermentació que suggereixen frescor
TEXTURA	Líquid i lleuger, amb una textura uniforme sense cap tipus de residu

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	18 kcal
PROTEÏNES	0,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,4 g
SUCRES	0,1 g
GREIXOS	0,0 g
GREIXOS SATURANTS	0,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,0 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

TIL·LA 100 SOBRES					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800017		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Infusió de til·la en sobres individuals, amb un aroma fresc i un gust lleugerament picant, ideal per a infusions i per afegir un toc refrescant a salses, amanides i plats dolços. Reconeguda per les seves propietats digestives i refrescants, aquesta herba aromàtica en sobres ofereix comoditat i frescor natural en cada preparació				
DETALLS					
FORMAT	Sobre unidosi de 15 g, en caixes de 100	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Groc pàl·lid quan es prepara amb aigua, amb un color relaxant i suau				
OLOR	Aroma suau i floral que evoca sensació de calma i relaxació				
TEXTURA	Líquida quan es prepara, amb una textura suau i relaxant				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	1 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				

MENTA 100 SOBRES					
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021800032		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Menta en sobres individuals, amb un aroma fresc i un gust lleugerament picant, ideal per a infusions i per afegir un toc refrescant a salses, amanides i plats dolços. Reconeguda per les seves propietats digestives i refrescants, aquesta herba aromàtica en sobres ofereix comoditat i frescor natural en cada preparació				
DETALLS					
FORMAT	Sobre unidosi de 15 g, en caixes de 100	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Verd pàl·lid quan es prepara amb aigua, amb un to que suggereix frescor natural				
OLOR	Aroma fresca i mentolada que suggereix una sensació refrescant i natural				
TEXTURA	Líquida quan es prepara, amb una textura refrescant i lleugerament intensa				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	1 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	0,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,3 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















CURCUMA					
CATEGORIA		CODI ARTICLE	4021800101		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Curcuma en pols, una especia d'or brillant coneguda per les seves propietats antioxidants i antiinflamatòries. Amb un sabor terros i lleugerament picant, és ideal per a aromatitzar arrossos, currys i plats de verdures, aportant un toc de color i salut a les preparacions culinàries				
DETALLS					
FORMAT	Pot de plàstic amb tapa 900 g	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Groc intens, amb una aparença polsosa i brillant que evoca un sabor especiat				
OLOR	Aroma lleugerament amarg i especiat, amb una intensitat que suggereix sabor exòtic				
TEXTURA	Fina i polsosa, amb una textura homogènia i lleugerament granulada				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	354 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,8 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	65,5 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	3,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	9,9 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	3,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	21,1 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				

CREMA MARISC 624gr			
CATEGORIA	ECONOMAT	CODI ARTICLE	4021600045
DESCRIPCIÓ GENERAL	Preparat base i/o condiments en pols que en afegir aigua permeten obtenir una crema per consumir elaborada a base de marisc, com gambes, crancs i cloïsses, amb un sabor intens i salí. Sol ser utilitzada com a entrant o com a base per a altres plats. La seva textura és suau		

DETALLS			
FORMAT	Envàs en format 624gr	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Taronja fosc, brillant
OLOR	Aroma suau de marisc cuinat
TEXTURA	Cremosa i lleugerament espessa

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	318 kcal
PROTEÏNES	18,0 g
HIDRATS DE CARBONI	4,7 g
SUCRES	1,2 g
GREIXOS	5,9 g
GREIXOS SATURANTS	0,6 g
FIBRA	4,3 g
SAL	15,3 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input checked="" type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input checked="" type="checkbox"/>
 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input checked="" type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input checked="" type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>