



Calendari 2014

Receptes de cuina
Maridatges
Productors i elaboradors

CONSELL COMARCAL DE L'ANOIA

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**



Caprici de iogurt

Restaurant Masia La Figuera de l'Astor-Pujalt

Ingredients per a una persona:

- Una tassa de iogurt de Veciana
- Dues cullerades de cafè de mermelada de móra
- Dues cullerades de cafè de mermelada de kiwi
- Una cullerada de sucre de canya
- Una avellana recoberta de xocolata
- Xocolata desfeta per decorar

Preparació: en el fons d'una copa de vidre disposarem, primer de tot, la mermelada de kiwi, després una capa de iogurt de Veciana, un altre capa de mermelada, en aquest cas de móra, una capa de iogurt de Veciana i, per últim, la decoració segons les nostres preferències.

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

GENER 2014

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1[○]

Cap d'Any

2

3

4

5

6

Reis

7

8[◐]

9

10

11

12

13

14

15

16[●]

17

18

19

20

21

22

23

24[◑]

25

26

27

28

29

30[○]

31



Maridatge,
Gramona Gra a Gra /
Vi dolç, sense ser empalgós,
untuós i fresc.
Cellers Gramona

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

Restaurant Masia La Figuera de l'Astor-Pujalt. Està situat en un entorn privilegiat, rouredes, prats verds tot l'any i al vell mig d'un poble amb un nucli medieval molt ben conservat.

Pl. Àlex Botines, 2, 08182 l'Astor Pujalt. Tel. 93 868 13 14 / Mòbil 652 418 625 / Correu-e masialafiguera@gmail.com / www.masialafiguera.cat



Mini cassoleta de l'Anoia

Restaurant El Mirall

Ingredients per a quatre persones:

400 g de cigronet de l'Anoia cru
 200 g de botifarra negra de Calaf
 4 quarts de confit d'ànec
 Unes porcions de botifarra crua o cansalada
 Caldo de verdures
 Una llesca de pa torrat

Preparació: s'han de posar en remull els cigronets el dia abans amb una cullerada de bicarbonat i aigua que els cobreixi un pam. El dia següent s'escorren i es posen a bullir amb aigua nova.

Elaboració: agafem botifarra negra de Calaf, en aquest cas, els cigronets de l'Anoia cuits, el confit d'ànec i la botifarra crua o cansalada. Tot això en una cassoleta de fang al forn amb una mica de caldo i pa ratllat per damunt.

El forn a temperatura alta uns 250 graus, perquè el què volem és que es torri de sobre; un cop torradet ho posem al foc i que redueixi una miqueta.

FEBRER 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1 2

3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16

17 18 19 20 21 22 23

24 25 26 27 28



Maridatge,
 Gabarró Isart /
 Cava Brut Nature franc, sec, fresc,
 amb suaus tocs de pastisseria.
 Cava Gabarró

**L'ANOIA
 DEL CAMP
 ALA
 TAULA**

Restaurant El Mirall. Oferim als nostres clients una carta mediterrània i de mercat, amb una variada carta de plats de peix, marisc i arrossos. Disposem d'un menú diari, d'una ampla carta de vins i d'un gran assortit de postres artesanals.
 Passeig Verdaguer, 6, 08700 Igualada. Tel. 652 418 625



Galtes de porc rostides

Hotel Robert

Ingredients per a quatre persones:

- 4 Galtes de porc
- 6 Pastanagues
- 3 Patates monalisa
- 1 Porro
- 2 Cebes
- 1 Vas de vi blanc
- Oli, sal, pebre i herbes aromàtiques

Preparació: netejar, salpebrar i deixar reposar un dia abans de rostir les galtes amb el vi i les herbes.

Tallar les verdures a daus menys les patates. Primer, sofregir l'all i després afegir la resta, uns 15 minuts.

Afegir-hi les galtes, que prèviament haurem rostit durant una hora i coure-ho junt al forn uns 5 minuts.

A part, bullirem les patates i després les pelem i tallem a daus per fregir-les i posar-les de guarnició.

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

MARÇ 2014

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1[○]

2

3

4

5

6

7

8[◐]

9

10

11

12

13

14

15

16[●]

17

18

19

20

21

22

23

24[◑]

25

26

27

28

29

30[○]

31



Maridatge,
Alcor /
Vi negre corpulent, tanins sedosos,
balsàmic amb un fons agradable
de torrats de la fusta.
Can Grau Vell

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

Hotel Robert. Ofereix un menú molt apetitós i variat per als clients tots els dies de la setmana. També disposa d'una àmplia carta amb plats molt variats.
Av. de Catalunya, 1, 08787 La Pobla de Claramunt. Tel. 93 808 60 00 / Fax 93 808 66 39 / Correu-e info@hotel-robert.com / www.hotel-robert.com

Bacallà a la mel

Restaurant Hotel Tall de Conill

Ingredients per a quatre persones:

4 talls de bacallà dessalat de 200 g cada un
2 patates mitjanes
1 ceba
4 fulles de lloret
50 g de mantega
100 g de farina
1 cullerada de mel
2 rovells d'ou
2 grans d'all
1 raget d'oli verge

Preparació: posarem l'aigua a bullir, amb les fulles de lloret, la ceba tallada a la juliana i les patates tallades a rodanxes del gruix d'una moneda. Quan les patates quasi estiguin cuites hi afegirem el bacallà i abaixarem el foc al mínim, que no bulli. Ja tot cuit, ho reservarem en calent a punt d'emplatjar.

Farem un *roux* (mantega i farina) i ho mullarem a l'aigua amb què hem bullit el bacallà. Hi ajuntarem els rovells. Farem un allioli negat.

Muntatge del plat: col·locarem el bacallà sobre les rodanxes de patates. Sobre el bacallà hi posarem la juliana de ceba. Hi tirarem una mica d'allioli negat hi ho naparem amb la salsa. Al final ho glacejarem a la gratinadora.

ABRIL 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Maridatge,
Can Vich Parellada /
Vi blanc sec, dens, complex, amb
clars tocs de fusta.
Celler Can Vich

Dilluns de Pasqua

Divendres Sant

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

Restaurant Hotel Tall de Conill. Una cuina que es defineix com a clàssica i alhora posada al dia, tant de tècniques com d'elaboració i presentació.
Plaça Àngel Guimerà, 11, 08785 Capellades. Tel. 938 010 130 / Fax 938 010 404 / Correu-e talldeconill@talldeconill.com / www.talldeconill.com

Faves a la Catalana

Restaurant Casa Roure

Ingredients per a quatre persones:

4 kg de faves tendres
2 cebes tendres
1 manat d'all tendres
4 talls de cansalada
1 botifarra negra grossa
1/2 litre de vi blanc
Llorer, fulles de menta, pebre vermell, oli i sal

Preparació: es talla la cansalada a trossets i es posa amb oli a sofregir. Quan ja estigui rossa es tira la ceba i els alls tallats petits, les fulles de menta, el llorer i el pebre vermell, i ho sofregiu fins que la ceba estigui tova.

Afegiu les faves pelades, el vi blanc i la sal i es deixa coure fins que les faves canvien de color; aproximadament al cap d'una hora i mitja.

Per últim es posa la botifarra negra a trossos grossos perquè no se'ns desfaci; ho deixem deu minuts més i ja les tenim a punt.

MAIG 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

1

Festa del Treball

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31



Maridatge,
Can Feixes Tradició /
Vi negre amb fusta. Amb cos,
intens i persistent.
Huguet de Can Feixes

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

Restaurant Casa Roure. Situat a la cèntrica plaça de l'ajuntament, rodejats de fusta i pedra, elaborem Cuina en Miniatura, tant tradicional com d'autor amb els millors ingredients i un denominador comú, la passió per la feina ben feta.
Pl. Ajuntament, 11, 08700 Igualada. Tel. 93 804 54 93

Crema de meló i menta amb bunyols de préssec

Restaurant el Kubb

Ingredients per a la crema de meló:

1 kg de meló ben madur
8 fulles de menta
Passar tots els ingredients pel turmix i reservar a la nevera.

Ingredients bunyols de préssec:

1 kg farina de força
200 g sucre
200 g mantega
50 g pastilla de llevat
250 g ou líquid
50 g rovell
15 g sal
200 g aigua
10 g millorant
préssecs

Elaboració: amassar tots els ingredients, amb la màquina de batre, amb el ganxo.

Deixar fermentar en bloc tota la massa.

Un cop ha fermentat, funyir amb el pes de 20 g cada bola. Posar-hi a dins dauets de préssec sense pell.

Coure a la fregidora amb oli de girasol a 140°C.

Finalment, ensucrar-los.

Muntar el plat amb tres bunyols i la sopa de meló amb menta.

JUNY 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

1

2 3 4 5 ◐ 6 7 8

9 10 11 12 13 ● 14 15

16 17 18 19 ◐ 20 21 22

23 24 25 26 27 ○ 28 29

Sant Joan

30



Maridatge,
Es poma de la vinyeta /
Vi dolç de Mistela amb poma.
Intens, fresc, untuós i afruitat.
Celler La Vinyeta

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

El Kubb. El nou espai de Sesoliveres, a Igualada. Un espai pensat només per a un grup, des d'una taula de 10, fins a un grup de 50 comensals; on la gastronomia es transforma per a cada client. Cuina en directe amb barbacoa? A taula? Festa amb pica-pica a peu dret? Esmorzar de forquilla i ganivet? Un espai també de treball equipat amb les darreres tecnologies multimèdia.

Grup Jardí 2008, sl Camí Ral, 4-10 08700 Igualada. Tel. 93 804 91 64 / Correu-e info@grupjardi.com / www.grupjardi.com



Amanida d'estiu

Somiatruites espai gastronòmic

Ingredients:

Enciams variats
 Tomàquets cirera
 Tomàquets de Copons
 Síndria, meló o fruita del temps
 Formatge fresc de la Tossa
 Oli d'oliva verge extra
 Vinagre de poma
 Mostassa *Dijonaise*
 Sal i pebre

Preparació: netegem, escorrem i barregem els ingredients; enciams, tomàquets i formatge fresc o els ingredients que tinguem a l'abast o que ens agradin més i ho posem tot dins d'un pot de vidre.

Preparem la vinagreta dins un pot petit de vidre, barrejant 2/3 d'oli d'oliva i 1/3 de vinagre de poma. Salpebrem la barreja i posem una culleradeta de mostassa *dijonaise*.

L'interessant d'aquest plat és que l'amanida ens la podem emportar a qualsevol lloc, d'excursió amb la família o els amics i preparar la barreja en un moment. Només haurem de portar els dos pots, anteriorment preparats, tirar la vinagreta dins del pot de l'amanida i barrejar-los.

JULIOL 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

	1	2	3	4	5 ◐	6
7	8	9	10	11	12 ●	13
14	15	16	17	18	19 ◐	20
21	22	23	24	25	26	27 ○
28	29	30	31			



Maridatge,
 Rosat Merlot 2012 /
 Vi ecològic fresc, equilibrat i suau.
 Castell d'Age

**L'ANOIA
 DEL CAMP
 ALA
 TAULA**



Coca de farina d'espelta amb bolets i botifarra de Calaf

La Fonda del Saumell

Ingredients:

250 g farina blanca ecològica
250 g farina espelta integral ecològica
10 g sal
200 g aigua
100 g oli

Preparació: mesquem els sòlids fins que quedi una massa homogènia. Afegim aigua i oli i seguim amassant fins que quedin tots els ingredients ben mesclats. Guardem la massa resultant en un bol tapat amb film, a la nevera una mitja hora. Passat aquest temps amassem la bola, l'estirem bé i li donem la forma de la placa de forn.

Per al farcit: sofregim la ceba primer; hi afegim les bledes (o espinacs...). Un cop sofregit, hi afegim les gírgoles i deixem coure uns minuts fins que la gírgola estigui cuita. Ho retirem del foc i deixem refredar.

En una cassola amb oli hi afegim primer la botifarra crua i després la negra, estirem el farcit per sobre la massa de manera que quedi ben repartit. A continuació cal afegir les botifarres de manera que quedin ben repartides també. Preescalfar el forn a 190° i deixar coure uns 10/12 minuts a 180°.

Amanir la coca amb un oli d'all i julivert o bé un oli picant o unes gotes d'oli de tòfona.

Servir amb unes fulles d'enciam i unes rodanxes de tomàquet, si n'és temporada.

AGOST 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1

2

3

4[◐]

5

6

7

8

9

10[●]

11

12

13

14

15

16

17[◑]

Mare de Deu d'Agost

18

19

20

21

22

23

24

25[○]

26

27

28

29

30



Maridatge,
Erumir negre /
Vi negre amb criança, fresc, amb
tanins suaus i dolços, afruitat i
fàcil de beure.
Celler Can Bonastre

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

La Fonda del Saumell. Hi podreu trobar productes de la terra, de proximitat i de temporada. Vins i caves de la DO Penedès, cervesa artesanal, botifarres de Can Torrens (St. Martí Sesgueioles), ous ecològics de l'Anoia, cigronets de l'Anoia, xai ecològic de Cal Serrats (Argençola), farines i cereals de Josep Mestre (Argençola), fruites i verdures Ecoverdures Montse (La Torre de Claramunt) i de Vallbona.

Calle Major, 116, 08785 Vallbona d'Anoia. Tel. 93 771 92 16 / Correu-e restaurant@lafondadelsaumell.cat / www.lafondadelsaumell.cat

Conill rostit amb cargols de vinya

Masia Restaurant Samuntà

Ingredients per a quatre persones:

1 conill d'un kg tallat a trossos petits
2 cebes mitjanes tallades en quatre trossos
1 cap d'all
2 tomàquets madurs
Llorer, farigola, menta, un bitxo picant, un manadet de julivert
2 kg de vinyales (cargols de vinya)
1/4 de litre d'oli d'oliva
1 copeta de vi ranci
50 g d'ametlles torrades, una llesca de pa torrat, sal i oli

Preparació: després de rentar els cargols, els enganyem (en una cassola amb abundant aigua tèbia a foc lent, fins que s'adormin fora de la closca). Escollirem els que estiguin perfectes.

Els tornarem a posar a la cassola, secs, amb una mica de sal, a coure fins que quedin secs una altra vegada. Els reservem.

En una altra cassola posem oli i, quan estigui calent, afegim el conill salpebrat. Saltegem el conill, baixem el foc al mínim i afegim la ceba, els tomàquets, el llorer, la farigola, el bitxo, la menta i la copeta de vi ranci, tapem i deixem que faci xup-xup.

Preparem una picada amb les ametlles, el pa torrat, el julivert, dos trossos de la ceba ja rostida i el fetge del conill ja fregit i dues dents d'all ja rostides.

Quan el conill estigui tendre, s'hi afegeixen els cargols, la picada i es rectifica de sal, es deixa coure tot junt 5 minuts més i ja es pot servir.

SETEMBRE 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
1	2 ◐	3	4	5	6	7
8	9 ●	10	11	12	13	14
15	16 ◐	17	18	19	20	21
22	23	24 ○	25	26	27	28
29	30					



Maridatge,
Sentits Negre /
Vi negre de garnatxa. Suau,
sedós, golós i equilibrat.
Bodegas Puiggròs

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

Masia Restaurant Samuntà. Situat a la Masia del segle xv de "cal Pau Magi" en plena natura, trobareu la cuina catalana més tradicional amb productes de proximitat gran bodega i gran assortit de postres. Sales privades, aparcament particular.

Ctra. C-37, Z, s/n, 08711 Òdena. Tel. 93 804 15 01 / Correu-e info@restaurantsamunta.cat / www.restaurantsamunta.cat



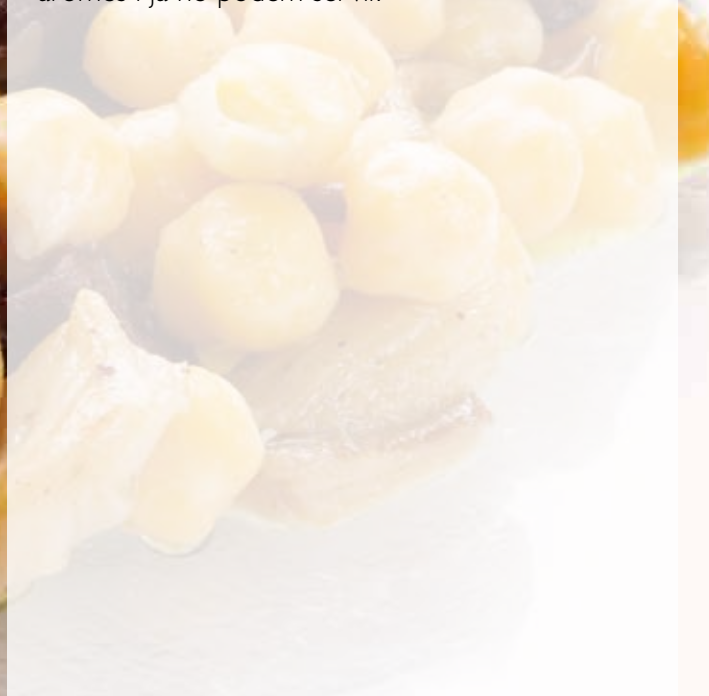
Cigronets de l'Anoia saltats amb bolets al perfum de botifarra negra de la Llacuna

Restaurant Xarop's

Ingredients per a quatre persones:

400 g de cigronet cuit
 1 botifarra negra
 250 g de bolets
 1 ceba petita
 Alls, oli d'oliva, sal, pebre negre i julivert

Elaboració: en una paella sofregim la ceba amb la botifarra negra i els bolets, tot tallat en trossets petits. Quan estigui sofregit hi afegim els cigronets, l'all i el julivert picadets. Ho salpebrem, li donem unes voltes fins que ens agafin totes les aromes i ja ho podem servir.



OCTUBRE 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

		1 [◐]	2	3	4	5
6	7	8 [●]	9	10	11	12
13	14	15 [◐]	16	17	18	19
20	21	22	23 [○]	24	25	26
27	28	29	30	31 [◐]		



Maridatge,
 3 Negres /
 Vi negre potent, estructurat
 i untuós.
 Celler Puig-Romeu

**L'ANOIA
 DEL CAMP
 ALA
 TAULA**

Restaurant Xarop's. A la carta podem trobar una interessant barreja de cuina tradicional i cuina innovadora feta amb productes d'alta qualitat seleccionats amb molta cura. També s'hi poden trobar ingredients de la nostra comarca, com ara el conegut cigronet de l'Anoia, el xai de cal Puigpelat i els embotits de la Llacuna.

Ctra N-Illa Km. 548,40, 08719 Jorba. Tel. 93 809 40 37 / Correu-e info@xarops.com / www.xarops.com

Rissoto de bolets de temporada amb formatge de cabra de la Tossa

Restaurant Nou Urbisol

Ingredients per a quatre persones:

300 g de bolets de temporada (ceps, rovellons, camagrocs, etc)
60 g de mantega
1 formatge petit de cabra
600 g d'arròs "Cameroli"
2 escalunyes
2 litres de suc de rostit

Elaboració: en una paella antiadherent poseu 30 g de mantega i els bolets, que es coquin una mica, i a mitja cocció hi afegiu les escalunyes picades. Deixeu-ho enrossir i finalment ho salpebreu i hi afegiu l'arròs. Ho sofregiu un instant i ja podeu abocar el suc de rostit ben calent. Ho feu bullir durant 17 minuts, ho traieu del foc i hi afegiu el formatge prèviament ratllat i la mantega que us quedava. Tot plegat ho aneu remonent fins que l'arròs quedi ben cremós.

Nota: el suc de rostit s'ha de fer amb una gallina rostida a la catalana i només aprofiteu-ne el brou.

Presentació: posar l'arròs en un plat amb un motlle, i a sobre posar algun bolet fregit prèviament amb una mica de farina i una mica de formatge de la Tossa ratllat.

NOVEMBRE 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

dissabte

diumenge

1 2

Tots Sants

3 4 5 6[●] 7 8 9

10 11 12 13 14[◐] 15 16

17 18 19 20 21 22[○] 23

24 25 26 27 28 29[◑] 30



Maridatge,
Torrens Moliner Rva. Particular /
Cava equilibrat, fresc, varietal.
Celler Torrens Moliner

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

Restaurant Nou Urbisol. Cuina catalana de mercat, d'exquisita simplicitat, preparada amb molta cura. Una cuina pensada per potenciar l'autèntic sabor que els productes naturals ens ofereixen i gaudir-los en delicioses receptes.

Ctra. Nacional II, Km. 562, 08719 Castellolí. Tel. 93 808 40 03 / 93 808 41 62 / Correu-e info@nouurbisol.com / www.nouurbisol.com



Pollastre de pagès farcit amb foie

Castell d'Orpí

Ingredients per a quatre persones:

1 pollastre de pagès de 2,5 kg desossat
Ceba, all, tomàquet, sal, pebre, canyella, aigua, vi ranci, oli d'oliva i fetge d'ànec o oca fresc
Paper film transparent i malla per lligar la peça.

Elaboració: per la farsa, agafem un fetge d'ànec o d'oca fresc, és a dir cru. El netejem el trossejem, salpebrem i reservem al frigorífic.

És opcional afegir-hi ratlladura de tofona, bacó, nous, poma...

Posem el pollastre amb la pell cap a baix sobre del film, salpebrem distribuïm la farsa deixant lliure els extrems. Ajudant-nos amb el film, anem enrollant-lo fins que ens quedi una peça tancada i el guardem una estona al congelador. Retirem el paper de film i la lliguem amb la malla. Salpebrem i marquem la peça per sellar la carn i donar-li un bonic color.

En una safata disposem el pollastre la cebes a juliana, els tomàquets per la meitat, els alls sencers, una branca de canyella i ho salpebrem. Hi afegim una mica d'aigua, vi ranci i un rajolí d'oli d'oliva. Ho fem al forn a 180° durant 1h i 15 min. donant voltes de tant en tant i afegint una mica d'aigua si veiem que s'ha assecat molt. Per fer la salsa, traiem el pollastre de la safata de forn i tota la resta (verdures, suc) ho triturarem amb la túrmix. A continuació, ho passem per un passapuré i la salsa ja està a punt.

La presentació la podem realitzar de diferents maneres. Tallant el rodó de pollastre a talls i la salsa per sobre. També podem presentar-ho sencer en una bonica safata amb la salsa a part i tallar-ho davant dels convidats.

DESEMBRE 2014

○ Lluna nova ◐ Quart creixent ● Lluna plena ◑ Quart minvant

dilluns dimarts dimecres dijous divendres dissabte diumenge

1 2 3 4 5 6 ● 7

Dia de la Constitució

8 9 10 11 12 13 14 ◐

L'Immaculada Concepció

15 16 17 18 19 20 21

22 ○ 23 24 25 26 27 28 ◐

Nadal

Sant Esteve

29 30 31



Maridatge,
Fermí /
Vi negre elegant, càlid, mineral,
varietal.
Celler Bohigas

**L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA**

Castell d'Orpí Restaurant. Situat en un entorn exclusiu on la pau, la natura i la història es fonen en un escenari ideal per gaudir de les delicioses receptes de la cuina d'autor i de la cuina tradicional catalana.

Castell d'Orpí, s/n, 08787 Orpí. Tel. 93 808 00 21 / Mòb. 619 745 498 / www.castellorpi.com

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

L'Anoia, del Camp a la Taula és un projecte de suport al teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat. Una iniciativa destinada a la promoció i difusió dels productes produïts, elaborats o transformats a la comarca per petits i mitjans empresaris que han fet de la seva passió per la feina ben feta un emblema de la qualitat dels productes alimentaris de l'Anoia. En aquesta edició hem volgut mostrar algunes de les receptes elaborades per restaurants que aposten per aquests productes. Alhora hem fet un maridatge amb vins de proximitat, proposat per Sònia Farran —sommelier— 1er premi Catavi 2012, Nariz de oro Catalunya 2008, premi Marques de Riscal 2009, de la Botiga de vi / Restaurant Kan Bakus*

Esperem que gaudiu dels nostres productes tots els mesos de l'any!

Segueix-nos:  

