



Arròs de Pals

Arròs produït a l'Empordà que es comercialitza sota la marca “Arròs de Pals”, de qualitat extra i que es presen- ta de forma envasada. És ideal per a tota mena de plats, especialment per cuinar l'arròs a la cassola, plat típic empordanès, ja que l'arròs no es pasta i queda grenyal.

ÈPOCA DE SEMBRA
De finals d'abril a principis de maig.

ÈPOCA DE RECOL·LECCIÓ
De finals de setembre a finals d'octubre.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE
Resistència del gra un cop cuit.

VARIETATS
Bahia, tebre, sènia, carnaroli, bomba, nembo, loto, thaibonnet i montsiannell.

ENVÀS
Bossa de plàstic normal i envasat al buit d'1 i 5 Kg.

CONSERVACIÓ
Protegir de la llum solar, conservar en lloc fresc i sec.

.....

Arroz producido en el Empordà que se comercializa bajo la marca “Arros de Pals”, de calidad extra y que se presenta de forma envasada. Es ideal para todo tipo de platos, especialmente para cocinar arroz a la cazuela, plato típico ampurdanés, ya que no se pasta y queda poco cocido.

ÈPOCA DE SIEMBRA
De finales de abril a principios de mayo.

ÈPOCA DE RECOLECCIÓN
De finales de septiembre a finales de octubre.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Resistencia del grano una vez cocido.

VARIEDADES
Bahia, tebre, senia, carnaroli, bomba, nembo, loto y montsiannell

ENVASE
Bolsa de plástico normal y envasado al vacío de 1 y 5 kg.

CONSERVACIÓN
Proteger de la luz solar, conservar en lugar fresco y seco.

.....

Riz produit dans l'Empordà commercialisé sous la marque « Arròs de Pals », de qualité supérieure, vendu conditionné. Il est idéal pour tout type de plats, notamment pour le riz à la casserole, plat typique de l'Empordà, car ce riz ne colle pas et les grains se détachent bien.

PÉRIODE DE SEMIS
De fin avril à début mai.

PÉRIODE DE RÉCOLTE
De fin septembre à fin octobre.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
Résistance du grain après cuisson.

VARIÉTÉS
Bahia, tebre, sènia, carnaroli, bomba, nembo, loto, thaibonnet et montsiannell.

CONDITIONNEMENT
Sachet en plastique normal et emballé sous vide de 1 à 5 kg.

CONSERVATION
Protéger de la lumière, conserver dans un endroit frais et sec.

.....

Rice produced in the Empordà that is commercialised under the brand name “Arros de Pals” (Pals Rice), which is very good quality and is sold in packets. It is ideal for all kinds of dishes, particularly for cooking ar- ròs a la cassola or rice casserole, a typical Empordà dish, as the rice does not stick or overcook.

SOWING TIME
From the end of April to the beginning of May.

HARVESTING TIME
From the end of September to the end of October.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT
Resistance of the rice when cooked.

VARIETIES
Bahia, Tebre, Sènia, Carnaroli, Bomba, Nembo, Loto, Thaibonnet and Montsiannell.

PACKAGING
Normal plastic bag and vacuum packs of 1 and 5 kg.

STORAGE
Protect from sunlight, store in a cool, dry place.

Botifarra dolça

Es tracta d'un embotit cru o curat elaborat de forma tra- dicional des del segle XIV. Es pot trobar en diferents car- nisseries i xarcuteries de l'Empordà durant tot l'any. Es menja d'aperitiu, de plat principal i per postres.

ÈPOCA D'ELABORACIÓ
Tot l'any.

INGREDIENTS
Carn magra de porc, sucre, llimona, sal i opcionalment canyella.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE
Es pot consumir crua o seca.

ENVÀS
A granel.

CONSERVACIÓ
Crua: conservar-la en fred.
Seca: conservar-la en lloc sec.

.....

Se trata de un embutido crudo o curado elaborado de forma tradicio- nal des del siglo XIV. Se puede encontrar en diferentes carnicerías y charcuterías del Empordà durante todo el año. Se come de aperitivo, de plato principal y de postre.

ÈPOCA DE ELABORACIÓN
Todo el año.

INGREDIENTES
Carné magra de cerdo, azúcar, limón, sal y opcionalmente canela.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Se puede consumir cruda o seca.

ENVASE
A peso.

CONSERVACIÓN
Cruda: conservarla en frío.
Seca: conservarla en lugar seco.

.....

Il s'agit d'une charcuterie crue ou sèche de fabrication traditionnelle depuis le XIVe siècle. On le trouve dans les boucheries et les charcuté- ries de l'Empordà toute l'année. On le mange en apéritif, comme plat principal et en dessert.

PÉRIODE D'ÉLABORATION
Toute l'année.

INGRÉDIENTS
Viande maigre de porc, sucre, citron, sel et parfois cannelle.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
Se consomme cru ou sec.

CONDITIONNEMENT
En vrac.

CONSERVATION
Cru, il se conserve au frais ; sec, il se conserve dans un endroit sec.

.....

This is a raw or cured sausage that has been made in a traditional way since the 14th century. They can be found in butchers in the Empordà throughout the year. They can be eaten as an appetiser, a main course or for dessert.

AVAILABILITY
All year round.

INGREDIENTS
Lean pork, sugar, lemon, salt and optionally, cinnamon.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT
It can be eaten raw or dried.

PACKAGING
Sold loose.

STORAGE
Raw - keep cool; dried - store in a dry place.

.....

Brunyols de l'Empordà

Els *brunyols*, tal com s'anomenen a l'Empordà, i no pas *bunyols*, és un plat de postres que es comença a menjar per Quaresma i és durant la Setmana Santa quan té el seu moment culminant. Es poden trobar en pastisseries i fleques de l'Empordà.

ÈPOCA D'ELABORACIÓ
Tot l'any.

INGREDIENTS
Farina, aigua o llet, llevat de París, sal, matalafuga, greix de porc, oli d'oliva o mantega, llimona, ous, sucre, anís o garnatxa.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE
La forma habitual és inflada, com d'una esfera aixafada. La seva textura és compacta tirant més aviat a densa. Una de les seves característiques diferencials és el lleuger gust de matalafuga i que no tenen forat.

ENVÀS
A granel.

CONSERVACIÓ
A temperatura ambient.

.....

Los buñuelos son un plato de postre que se empieza a comer en Cuare- sma y es durante la Semana Santa cuando tiene su momento culminante. Se pueden encontrar en pastelerías y panaderías del Empordà.

ÈPOCA DE ELABORACIÓN
Todo el año.

INGREDIENTES
Harina, agua o leche, levadura de París, sal, matalahúga, grasa de cerdo, aceite de oliva o mantequilla, limón, huevos, azúcar, anís o garnacha.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
La forma habitual es hinchada, como una esfera chafada. Su textura es compacta tirando más bien a densa. Una de sus característicás diferenciales es el ligero gusto de matalahúga y que no tienen agujero.

ENVASE
A peso.

CONSERVACIÓN
Cruda: conservarla en frío.

.....

Les brunyols, tels qu'ils sont appelés dans l'Empordà – à ne pas confondre avec les bunyols – sont un dessert que l'on commence à dé- guster pendant la Carême mais surtout pendant la Semaine Sainte. On les trouve dans les pâtisseries et les boulangeries de l'Empordà.

.....

PÉRIODE D'ÉLABORATION
Toute l'année.

INGRÉDIENTS
Farine, eau ou lait, levure de boulangerie, sel, anis vert, saindoux, huile d'olive ou beurre, citron, œufs, sucre, anis ou grenache.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
Leur forme habituelle est gonflée, comme une boule écrasée. Leur tex- ture est compacte voire dense. Leurs spécificités sont entre autres le léger goût d'anis vert et le fait qu'ils n'aient pas de trou.

CONDITIONNEMENT
En vrac.

CONSERVATION
Caisse de 10, 12 et 15 kg ou en sac.

.....

Brunyols, as they are called in the Empordà region –unlike the rest of Catalonia where they are called bunyols– are pieces of fried dough. They are a typical dessert particularly found during Lent and over Easter. They can be found in bakers and pastry shops throughout the Empordà region.

.....

Brunyols, as they are called in the Empordà region –unlike the rest of Catalonia where they are called bunyols– are pieces of fried dough. They are a typical dessert particularly found during Lent and over Easter. They can be found in bakers and pastry shops throughout the Empordà region.

THE SOWING PERIOD
December and January.

HARVESTING TIME
From June to July.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT
It is a reddish, slightly purple colour and it has a somewhat flattened shape.

PACKAGING
Sold loose.

STORAGE
Boxes of 10, 12 and 15 kg or bags.

.....

.....

Ceba de Figueres

Ceba produïda a l'Empordà que deu les seves caracte- rístiques a les condicions climàtiques i geogràfiques de la zona. El seu sabor és dolç i la seva consistència tova.

ÈPOCA DE SEMBRA
Desembre i gener.

ÈPOCA DE RECOL·LECCIÓ
De juny a juliol.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE
Té un color rossenc, una mica lil·lós i la seva forma és un xic aplanada.

ENVÀS
A granel.

CONSERVACIÓ
Caixa de 10, 12 i 15 kg o en bossa.

.....

Cebolla produïda en el Empordà que debe sus características a las condiciones climáticas y geográficas de la zona. Su sabor es dulce y su consistencia blanda.

ÈPOCA DE SIEMBRA
Diciembre y enero.

ÈPOCA DE RECOLECCIÓN
De junio a julio.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Tiene un color dorado, un poco liloso y su forma es un poco aplanada.

ENVASE
A peso.

CONSERVACIÓN
Caja de 10, 12 y 15 kg o en bolsa.

.....

Cebolla produïda en el Empordà que debe sus características a las condiciones climáticas y geográficas de la región. Son goût est doux et sa consistance est molle.

.....

Oignon produit dans l'Empordà qui doit ses caractéristiques aux condi- tions climatiques et géographiques de la région. Son goût est doux et sa consistance est molle.

.....

PÉRIODE DE SEMIS
Décembre et janvier.

PÉRIODE DE RÉCOLTE
De juin à juillet.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
Il a une couleur dorée avec des nuances mauves. Sa forme est légère- ment aplatie.

CONDITIONNEMENT
En vrac.

CONSERVATION
Caisse de 10, 12 et 15 kg ou en sac.

.....

An onion produced in the Empordà with the characteristics it has thanks to the climate and geographical conditions of the area. It has a sweetish flavour and is soft.

.....

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT
It is a reddish, slightly purple colour and it has a somewhat flattened shape.

PACKAGING
Sold loose.

STORAGE
Boxes of 10, 12 and 15 kg or bags.

.....

Fesol de l'ull ros

El fesol de l'ull ros o el monget de l'ull ros és un llegum típic de l'Empordà conreat des de molt antic. Se sem- bra aproximadament per sant Ponç (11 de maig) i es re- col·lecta a mà. Pels voïts d'agost, es cull el fesol tendre, el d'escol·levar, i pel setembre, si és per consumir sec. Es menja normalment en sec, però és exquisit consumit tendre. El plat tradicional és el fesol de l'ull de ros bullit acompanyant una botifarra de perol.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE
Té un calibre petit de sabor suau i de pell fina que permet una cocció fàcil. Presenta una tonalitat groguenca amb una taca marró al mig. Té una forma de ganxo menut poc pronunciat.

ORIGEN DEL PRODUCTE
Conreat i envasat exclusivament a l'Empordà.

ENVÀS
Es comercialitza el fesol en sec principalment en envasos de 500 grams o bé d'1 quilogram. I el fesol cuit, principal- ment en envasos de 750 grams.

CONSERVACIÓ
Cal conservar-lo en lloc sec, fosc i a temperatura ambient.

.....

La alubia pequeña (fesol de l'ull ros) es una legumbre típica del Ampur- dán, cultivada desde la antigüedad. Se siembra aproximadamente en el día de San Poncio (11 de mayo) y se recoge a mano. Alrededor de agosto, se recoge la alubia tierna, si es para descascarla, o en septiembre, si es para consumirla seca. Normalmente se consume en seco, pero es exquisita en su forma tierna. El plato tradicional es la alubia pequeña hervida y acompañada de butifarra de perol.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Presenta un calibre pequeño, de sabor suave y de piel fina, que per- mite una cocción fácil. Presenta una tonalidad amarillenta, con una man- cha marrón en el medio. Tiene una ligera forma de gancho pequeño.

ORIGEN DEL PRODUCTO
Cosechado y envasado exclusivamente en el Empordà.

ENVASE
La alubia en seco se comercializa principalmente en envases de 500 gramos o de 1 kilogramo, mientras que la alubia cocida, en envases de 750 gramos.

CONSERVACIÓN
Debe conservarse en un lugar seco, oscuro y a temperatura ambiente.

.....

Le haricot « Ull ros », haricot à ail blond, est un légume sec typique de l'Empordà cultivé depuis des temps très anciens. Il se sème autour de la Saint-Pons (11 mai) et se récolte à la main. Courant août, le haricot est cueilli frais, puis écosé; en septembre, il est prêt à être consommé sec. Il est le plus souvent mangé sec, mais il est tous aussi délicieux frais. Le plat traditionnel réunit le haricot à ail blond cuit à l'eau et un boudin catalan, « la botifarra de perol ».

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
De petite taille, sa saveur est douce. Sa peau fine facilite sa cuisson. Sa couleur jaunâtre est ponctuée d'une petite tache marron en son centre. Sa forme en petit crochet est peu prononcée.

ORIGINE DU PRODUIT
Cultivé et conditionné exclusivement dans l'Empordà.

CONDITIONNEMENT
Le haricot est principalement commercialisé sec en paquet de 500 g ou d'un kilo. Le haricot cuit est vendu en conditionnement de 750 g.

CONSERVATION
A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et à tempé- rature ambiante.

.....

The fesol de l'ull ros (blond-eyed bean) is a type of dried bean that is typical of the Empordà region and that has been grown here for a very long time. It is planted close to Sant Ponç saint's day (11th May) and is harvested by hand. In around August, the fresh beans are har- vested and then shelled and by September they are dried and ready to be eaten. They are normally eaten dried, but they are exquisite when they are fresh too. The traditional dish is boiled fesol de l'ull de ros beans served with boiled sausage.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT
They are small with a mild flavour and a fine skin, meaning they are easy to cook. They are a yellowish colour with a brown stain in the middle. They are slightly hooked shaped.

ORIGIN OF THE PRODUCT
Grown and packaged exclusively in the Empordà region.

PACKAGE
The dried bean is mainly sold in 500-g or 1-kg packages. If already cooked, it usually comes in 750-g containers.

STORAGE
Store in a dry, dark place at room temperature.

.....

Gamba de Palamós

La gamba de Palamós té una marca de garantia de qua- litat pròpia, la marca de garantia Gamba de Palamós. Aquesta marca regula la qualitat de la gamba a través de l'aplicació de normes estrictes en el procés de pesca, en el tractament i la manipulació de les gambes en tota la cadena de distribució, i amb un control exhaustiu de la cadena del fred (temperatura entre 0º i 4ºC) des del mar fins al consumidor final.

ORIGEN DEL PRODUCTE
Es limita a la gamba fresca de l'espècie *Aristeus antenna- tus*, extreta de les aigües de la costa de Palamós.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE
Cos vermellós i textura ferma. La marca de garantia as- segura que la gamba que arriba al client manté el màxim nivell de qualitat: un sabor exquisit, una aroma inconfusi- ble, un aspecte atractiu i un grau de frescor immillorable.

ENVÀS
A granel.

CONSERVACIÓ
Conservar en fred.

.....

La gamba de Palamós tiene una marca de garantía de calidad propia, la marca de garantía Gamba de Palamós. Esta marca regula la calidad de la gamba a través de la aplicación de normas estrictas en el proceso de pesca, el tratamiento y la manipulación de las gambas en toda la ca- dena de distribución, y con un control exhaustivo de la cadena del frío (temperatura entre 0º y 4º C) desde el mar hasta el consumidor final.

ORIGEN DEL PRODUCTO
Se limita a la gamba fresca de la especie *Aristeus antennatus*, extraída de las aguas de la costa de Palamós.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Cuerpo rojizo y textura firme. La marca de garantía asegura que la gam- ba que llega al cliente mantiene el máximo nivel de calidad: un sabor exquisito, un aroma inconfundible, un aspecto atractivo y un grado de frescura inmejorable.

ENVASE
A peso.

CONSERVACIÓN
Conservar en frío.

.....

Les pommes farcies figurent parmi les desserts typiques de l'Empordà et se très présentes pendant les fêtes d'août et de septembre. Pendant des siècles, il était habituel à Vilabertran de manger des pommes farcies à la moitié du bal. Nombreux étaient ceux qui se rendaient dans le village de Vilabertran pour déguster ces délicieux desserts. Vilabertran en a ainsi hé- rité et a su les conserver. Aujourd'hui, il les transmet aux nouvelles géne- rations notamment lors de la foire qui se tient chaque année, mi-septembre.

.....

La crevette de Palamós a un label de qualité indépendant : Gamba de Palamós. Ce label réglemente la qualité de la crevette par le biais de normes strictes s'appliquant à la pêche, au traitement et à la manipu- lation des crevettes pendant toute la chaîne de distribution, avec un contrôle exhaustif de la chaîne du froid (température entre 0° et 4 °C) de la mer au consommateur final.

.....

ORIGINE DU PRODUIT
Il s'agit uniquement de la crevette fraîche de l'espèce *Aristeus anten- natus*, pêchée dans les eaux des côtes de Palamós.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
Corps rouge et texture ferme. Le label de garantie assure que la cre- vette parvient au client avec la meilleure qualité : un goût exquis, un arôme unique, un aspect appétissant et un niveau de fraîcheur incom- parable.

CONDITIONNEMENT
En vrac.

CONSERVATION
Conservar au froid.

.....

Prawns from Palamós have a quality brand guarantee of their own, the Gamba de Palamós quality brand. This brand regulates the quality of the prawns through the application of strict regulations in the fishing process, the treatment and handling of the prawns throughout the dis- tribution chain and an exhaustive control of the cold chain (tempera- tures of between 0° and 4°C) from the sea through to the end consumer.

ORIGIN OF THE PRODUCT
It is limited to fresh prawns of the *Aristeus antennatus* species, fished in waters off the coast of Palamós.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT
Red body and firm texture. The quality brand ensures that the prawn that reaches the end client maintains the maximum levels of quality, an exquisite flavour, a unmistakable aroma, an attractive appearance and unbeatable freshness.

.....

Preparation Time: A short period: only August and September.

INGREDIENTS: Capçana apples (locally known "capçada" apples), ver- da donzella o Reinette de l'Empordà; sweet sausage meat, egg, anise, toasted almond, lemon, biscuits (digestive or similar), sugar, flour, olive oil, cinnamon sticks, plain chocolate and caramelised sugar.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT: The variety of apples used has very firm, compact, consistent flesh and can withstand a long cooking time. They are prepared and cooked in the traditional way. For two or three days they are cooked over a low heat in various sessions to obtain the optimum result.

PACKAGING: Transparent boxes with several units (from 2 to 7 units).

STORAGE: Keep cool.

.....

Product in process of certification

Poma de relleño de Vilabertran

Són unes postres típiques de l'Empordà que assoleixen la seva màxima esplendor en les festes d'agost i setembre. Des de segles passats a Vilabertran, era típic menjar pom- es de relleño a la mitja part del ball. Molta gent de la contrada s'apropava expressament al poble de Vilabertran per gaudir d'aquestes postres tan exquisides. El poble de Vilabertran les ha heretat i les ha sabudes mantenir a tau- la i, ara, les transmet a les noves generacions a través de la fira que se celebra cada any a mitjan setembre.

ÈPOCA D'ELABORACIÓ: Curta durada, agost i setembre.

INGREDIENTS: Poma capçana (territorialment anomena- da capçada), verda donzella o reineta; carn de botifarra dolça, ou, anís, ametlla torrada, llimona, galetes (tipus Maria, ametllats, teules...), sucre, farina, oli d'oliva, brots de canyella, xocolata negra i sucre caramel·litzat.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE: La varietat de po- mes utilitzades tenen la polpa molt ferma, compacta i con- sistent i aguanten llargues coccions. Han estat elaborades i cuites de manera tradicional. Durant dos o tres dies es couen a foc lent en diverses sessions per tal d'aconseguir el punt òptim.

ENVÀS: Capses transparents de diverses unitats (de 2 fins a 7 unitats).

CONSERVACIÓ: Conservar en fred.

.....

Las manzanas de relleño de Vilabertran son unos postres típicos del Empordà que alcanzan su máximo esplendor en las fiestas de agosto y septiembre. Desde hace siglos que en Vilabertran era típico comer manzanas rellenas en el intermedio del baile de las fiestas y mucha gente se acercaba al pueblo para degustar estos exquisitos postres. El pueblo de Vilabertran ha heredado y mantenido este producto y tradi- ción y ahora lo transmite a las nuevas generaciones mediante la feria que se celebra cada año en la población a mediados de septiembre.

ÈPOCA DE ELABORACIÓN: Corta duración: solo agosto y septiembre.

INGREDIENTES: Manzana "capcana" (territorialmente conocida como "capça- da"), verde donzella o reineta; carne de butifarra dulce, huevo, anís, alimen- tra tostada, limón, galetitas (tipo Maria, "amettlats", barquillos...), azúcar, ha- rina, aceite de oliva, canela en rama, chocolate negro y azúcar caramelizado.