

productes de
l'Empordà



Arròs de Pals
Botifarra dolça
Brunyols de l'Empordà
Ceba de Figueres
Fesol de l'ull ros
Gamba de Palamós
Poma de *relleno*
de Vilabertran
Recuit

Marca de
garantia!





Marca de garantia!

La marca de garantia “Productes de l’Empordà” neix per voluntat dels consells comarcals de l’Alt i el Baix Empordà i un col·lectiu de productors, amb l’objectiu de personalitzar i reconèixer els productes propis de l’Empordà i ajudar a promocionar la comercialització i venda d’aquests productes empordanesos.

La marca de garantia va ser atorgada el mes de setembre de 2003, i garanteix que tots els productes adherits són produïts o elaborats, transformats i envasats a l’Empordà, i segons les seves tradicions. A més a més, els productors també han de passar periòdicament els controls d’un laboratori alimentari que en certifica la qualitat en les diferents fases del producte.

.....

*L*a marca de garantía “Productes de l’Empordà” nace por la voluntad de los consejos comarcales del Alt y Baix Empordà y un colectivo de productores, con el objetivo de personalizar y reconocer los productos propios del Empordà y ayudar a promocionar la comercialización y venta de estos productos ampurdaneses.

La marca de garantía fue otorgada el mes de septiembre de 2003, y garantiza que todos los productos adheridos están producidos o elaborados, transformados y envasados en el Empordà, y según sus tradiciones. Además, los productores también tienen que pasar periódicamente los controles de un laboratorio alimentario que certifica su calidad en las diferentes fases del producto.

.....

*L*e label de qualité « Productes de l’Empordà » (Produits de l’Empordà) est né du souhait des conseils des comarques de l’Alt et du Baix Empordà et d’un regroupement de producteurs. Son objectif est de personnaliser et de faire reconnaître les produits typiques de l’Empordà mais aussi d’aider à promouvoir la commercialisation et la vente de ces produits régionaux.

Le label de qualité a été attribué en septembre 2003 et garantit que tous les produits le recevant sont produits ou élaborés, transformés et conditionnés dans l’Empordà, conformément à ses traditions. Par ailleurs, les producteurs doivent se soumettre à des contrôles réguliers réalisés par un laboratoire alimentaire qui certifie la qualité lors des différentes phases du produit.

.....

*T*he “Productes de l’Empordà” (Empordà Products) brand was created as a result of the desire of the county councils of the Alt and Baix Empordà regions and a group of producers to personalise and recognise local Empordà products and to help to promote the commercialisation and sale of these products from the region.

The brand denoting quality was awarded in September 2003 and guarantees that all the products with the brand name are produced or prepared, transformed and packaged in the Empordà region, following local traditions. The producers also have to undertake periodical controls by a food laboratory to certify the quality of the different phases of the product.

productes de l'Empordà



Productors adherits

Productores adheridos / Producteurs adhérents / Member producers

Arròs de Pals

1 Arròs Estany de Pals
Ctra. de Pals a Torroella Km. 3
17256 Pals
Tel. 972 66 78 38
info@arrosetanydepals.cat
www.arrosetanydepals.cat

2 Arròs Molí de Pals
Ctra. de Pals a Torroella
Km. 343,9
17256 Pals
Tel. 972 63 67 06
info@arrosmolidepals.com
www.arrosmolidepals.com

Botifarra dolça

3 Carnisseria Perpiñà
C. Àngel Guimerà, 1
17251 Calonge
Tel. 972 65 00 61
perpinnyamas@gmail.com

4 Casa Puigmal de Darnius
C. De la neu, 21
17722 Darnius
Tel. 972 53 51 46
casapuigmal@gmail.com

5 Carnisseria Joan Costa
C. Cresques Elies
17600 Figueres
Tel. 972 50 44 83
carnisseriajoancosta@hotmail.es

6 Carnisseria Joan Vilà Plana
C. Juli Garreta, 18
17600 Figueres
Tel. 972 67 39 59
carnisseriaj.vilaplana@gremicam.com

7 Carnisseria Manera
C. Vilafant, 51
17600 Figueres
Tel. 972 50 09 47
xavimanera@hotmail.com

8 Carnisseria Martí
C. Besalú, 5
17600 Figueres
Tel. 972 51 04 15
info@can-marti.com
www.carnsiembotitscanmarti.com

9 Carnisseria Tubau
Av. Marignane, 22
17600 Figueres
Tel. 972 50 94 55
info@elgraner.net
www.elgraner.net

10 Carnisseria Raliu
C. Major, 67
17143 Jafre
Tel. 972 76 80 18
info@canraliu.com
www.canraliu.com

11 Carnisseria Raliu
Plaça Major, 16
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 06 03
info@canraliu.com
www.canraliu.com

12 Carnisseria Raliu
Plaça Joan Carreras i Degas, 5
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 55 84
info@canraliu.com
www.canraliu.com

13 Carnisseria Sart l'Armentera
C. Major, 26
17472 L'Armentera
Tel. 972 55 04 22
info@carnisseriasart.com
www.carnisseriasart.com

14 Carnisseria Isma Casa Puigmal
C. d'Olot nº39
17744 Navata
972110517
casapuigmal@gmail.com

15 Carnisseria Can Navarra
C. Forn, 1
17491 Peralada
Tel. 972 53 80 24
carnisseriacannavarra@gremicam.com
www.carnisseriacannavarra.com

16 Carnisseria Can Prujà
C. Gavarres, 9
17252 Sant Antoni de Calonge
Tel. 972 65 12 34
info@carnisseriacanpruja.com

17 Carnisseria Can Prujà
Plaça Catalunya, 6
17252 Sant Antoni de Calonge
Tel. 972 65 22 62
info@carnisseriacanpruja.com

18 Carnisseria Enric Torrent
C. Espolla, 14
17751 Sant Climent Sescebes
Tel. 972 56 30 08
info@pelai.com
www.pelai.com

19 Carnisseria Assumpció
Ctra. Torroella, 2
17475 Sant Miquel de Fluvià
Tel. 972 56 80 45
ferrer.lauro@gmail.com

20 Carnisseria SELI
C. Primitiu Artigas, 4
17257 Torroella de Montgrí
Tel. 972 75 85 75
toni@carnisseriaseli.cat
www.carnisseriaseli.cat

21 Carnisseria Fribel
C. Progrès, 2
17142 Verges
Tel. 972 78 00 38
fribelsa@gmail.com

22 Carnisseria Fribel
C. Disseminat 45
17142 Verges
Tel. 972 78 04 05
fribelsa@gmail.com

23 Carnisseria Fribel
C. Puig i Sais, 1
17136 Verges
Tel. 972 78 80 08
fribelsa@gmail.com

24 Carnisseria Can Modest
C. Empordà, 5
17760 Vilabertran
Tel. 972 51 08 72

25 El Graner Artesania de l'Embotit
C. Santa Llogaia, 17
17740 Vilafant
Tel. 972 67 22 22
info@elgraner.net
www.elgraner.net

26 Carnisseria Marcel Puigmal
C. Santa Llogaia, 13
17740 Vilafant
Tel. 972 51 14 62
info@elgraner.net
www.elgraner.net

Brunyols de l'Empordà

27 Forn Sanés
C. Riba Nemesi Llorens, 2
17488 Cadaqués
Tel. 972 25 88 10
fornsanés@hotmail.com

28 Maia
C. Sant Mori, 11
17487 Empuriabrava
Tel. 972 45 09 10
info@maiaflequers.com
www.maiaflequers.com

29 Maia
Plaça de la Palmera, 9
17600 Figueres
Tel. 972 67 24 97
info@maiaflequers.com
www.maiaflequers.com

30 Maia
C. Besalú (cantonada C. Sant Pere)
17600 Figueres
Tel. 972 51 44 00
info@maiaflequers.com
www.maiaflequers.com

31 Pastisseria Parc Bosch
C. Cresques Elies, 7 baixos
17600 Figueres
Tel. 972 50 30 02
info@pastisseriaparcbosch.com
www.pastisseriaparcbosch.com

32 Pastisseria Parc Bosch
C. Vilafant, 19
17600 Figueres
Tel. 972 98 87 23
info@pastisseriaparcbosch.com
www.pastisseriaparcbosch.com

33 Forn Marull
Plaça de l'Estació del Carrilet, 6
17463 Flaçà
Tel. 972 48 82 14
fornmarull@hotmail.com

34 Forn Marull
C. Jaume II, 25
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 16 11
fornmarull@hotmail.com

35 Forn Marull
C. St. Feliu, 1
17133 Parlavà
Tel. 972 76 90 17
fornmarull@hotmail.com

Ceba de Figueres

36 Agraria Mas Nofre
Mas Nofre, s/n
17469 Vilamalla
Tel. 972 52 51 16
bionofre@bionofre.com
www.bionofre.com

Fesol de l'ull ros

37 Can Puig Macaià
Can Puig Macaià
17230 Palamós
Tel. 609.71.24.59
oli@puigmacaia.cat

38 Horta Marisa
Mas Camp del Porxo
17256 Palau-sator
678 204 582
horticolamarisa@hotmail.com

39 Can Puig
C/ Sant Pere nº 30
Vilacolum - Torroella de Fluvià
607435719
www.can-puig.cat

Gamba de Palamós

40 Confraria de Pescadors
Moll Pesquer, s/n
17230 Palamós
Tel. 972 31 44 37
confraria@confraria.cat
www.confraria.cat

Poma de relleu de Vilabertran

41 Associació Els Xiprers de Vilabertran
Tel. 660 618 832 /
657 996 108
firavilabertran@hotmail.com
http://pomederelleu.blogspot.com.es

Recuit

42 Recuits de Fonteta
C. Fitor, 2
17110 Fonteta
Tel. 972 64 15 48
quimmartell@hotmail.com
www.recuitsfonteta.com

43 Recuit Mas Marcé
C. Ribera, 5
17469 Siurana d'Empordà
Tel. 972 52 51 99
masmarce@masmarce.com
www.masmarce.com



Arròs de Pals

Arròs produït a l'Empordà que es comercialitza sota la marca "Arròs de Pals", de qualitat extra i que es presenta 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 montsianell.

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 "Arròs 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.

ÉPOCA DE SIEMBRA

De finales de abril a principios de mayo.

ÉPOCA DE RECOLECCIÓN

De finales de septiembre a finales de octubre.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Resistencia del grano una vez cocido.

VARIEDADES

Bahía, tebre, senia, carnaroli, bomba, nembo, loto y montsianell

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 montsianell.

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 "Arròs 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 arròs 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 Montsianell.

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 tradicional des del segle XIV. Es pot trobar en diferents carnisseries 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: en fred. Seca: en lloc sec.

Se trata de un embutido crudo o curado elaborado de forma tradicional 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.

ÉPOCA DE ELABORACIÓN

Todo el año.

INGREDIENTES

Carne magra de cerdo, azúcar, limón, sal y opcionalmente canela.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Se puede consumir cruda o seca.

ENVASE

A peso.

CONSERVACIÓN

Cruda: en frío. Seca: 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 charcuteries 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, conserver au frais. Sec, conserver 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

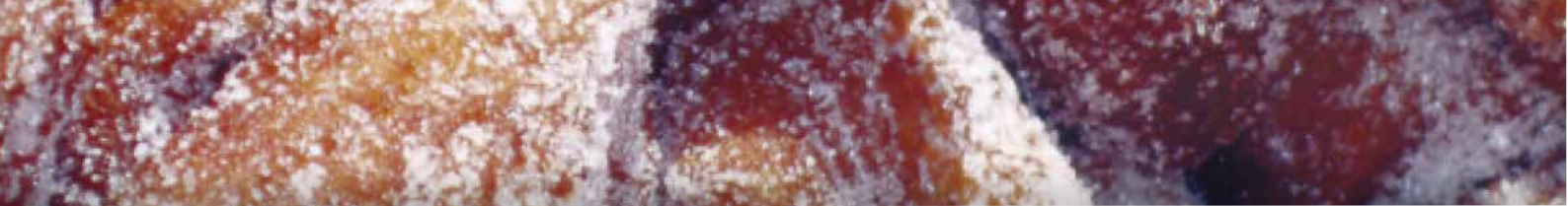
It can be eaten raw or dried.

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, matafaluga, 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 matafaluga 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 Cuaresma y es durante la Semana Santa cuando tiene su momento culminante. Se pueden encontrar en pastelerías y panaderías del Empordà.

ÉPOCA 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 características diferenciales es el ligero gusto de matalahúga y que no tienen agujero.

ENVASE

A peso.

CONSERVACIÓN

A temperatura ambiente.

.....

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 déguster pendant le 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 texture 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

À température ambiante.

.....

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.

AVAILABILITY

All year round.

INGREDIENTS

Flour, water or milk, baker's yeast, salt, anise, lard, olive oil or butter, lemon, eggs, sugar, Anis or Garnacha.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

It usually comes in an inflated shape, like a squashed sphere. It has a compact, somewhat dense texture. One of its differentiating characteristics is the slight taste of anise and the fact that it does not have a hole in the middle.

PACKAGING

Sold loose.

STORAGE

At room temperature.



Ceba de Figueres

Ceba produïda a l'Empordà que deu les seves característiques 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 lilós i la seva forma és un xic aplanada.

ENVÀS

A granel.

CONSERVACIÓ

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

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

ÉPOCA DE SIEMBRA

Diciembre y enero.

ÉPOCA 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.

Oignon produit dans l'Empordà qui doit ses caractéristiques aux conditions 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 légèrement 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.

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.



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 sembra aproximadament per sant Ponç (11 de maig) i es recol·lecta a mà. Pels volts d'agost, es cull el fesol tendre, el d'esclovellar, 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, principalment 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 Ampurdán, 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 descascararla, 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 permite una cocción fácil. Presenta una tonalidad amarillenta, con una mancha 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 œil 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 œil 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

À conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et à température 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 harvested 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 PRODUCE

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 qualitat 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 0° i 4°C) des del mar fins al consumidor final.

ORIGEN DEL PRODUCTE

Es limita a la gamba fresca de l'espècie *Aristeus antennatus*, extreta de les aigües de la costa de Palamós.

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Cos vermellós i textura ferma. La marca de garantia assegura que la gamba que arriba al client manté el màxim nivell de qualitat: un sabor exquisit, una aroma inconfusible, 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, en el tratamiento y la manipulación de las gambas en toda la cadena de distribución, y con un control exhaustivo de la cadena del frío (temperatura entre 0° y 4° 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 gamba 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.

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 manipulation 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 antennatus*, pêchée dans les eaux des côtes de Palamós.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Corps rouge et texture ferme. Le label de garantie assure que la crevette parvient au client avec la meilleure qualité: un goût exquis, un arôme unique, un aspect appétissant et un niveau de fraîcheur incomparable.

CONDITIONNEMENT

En vrac.

CONSERVATION

Conserver 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 distribution chain and an exhaustive control of the cold chain (temperatures 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, an unmistakable aroma, an attractive appearance and unbeatable freshness.

PACKAGING

Sold loose.

STORAGE

Keep cool.



Poma de relleu 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 pomes de relleu 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 taula 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 anomenada 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 pomes utilitzades tenen la polpa molt ferma, compacta i consistent 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 u.).

CONSERVACIÓ: Conservar en fred.

.....

Las manzanas de relleu 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 tradición y ahora lo transmite a las nuevas generaciones mediante la feria que se celebra cada año en la población a mediados de septiembre.

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

INGREDIENTES: Manzana "capçana" (territorialmente conocida como "capçada"), verde donzella o reineta; carne de butifarra dulce, huevo, anís, almendra tostada, limón, galletas (tipo Maria, "ametllats", barquillos ...), azúcar, harina, aceite de oliva, canela en rama, chocolate negro y azúcar caramelizado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO: La variedad de manzanas utilizadas tienen la pulpa muy firme, compacta y consistente y aguantan largas cocciones. Han estado elaboradas y cocidas de manera tradicional. Durante dos o tres días se cuecen a fuego lento en diversas sesiones para conseguir su punto óptimo.

ENVASE: Cajas transparentes de diversas unidades (de 2 hasta 7 u.).

CONSERVACIÓN: Conservar en frío.

.....

Les pommes farcies figurent parmi les desserts typiques de l'Empordà et sont 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 hérité et a su les conserver. Aujourd'hui, il les transmet aux nouvelles générations notamment lors de la foire qui se tient chaque année, mi-septembre.

PÉRIODE D'ÉLABORATION: De courte durée : août et septembre seulement.

INGRÉDIENTS: Pomme capçana (à l'Empordà connue comme pomme "capçada"), verda donzella ou reinette de l'Empordà; chair de boudin doux, œuf, anis, amande grillée, citron, biscuits (Petit-Beurre, tuiles...), sucre, farine, huile d'olive, branches de cannelle, chocolat noir et sucre caramélisé.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT: La variété de pommes utilisées a une chair très ferme, compacte et consistante. Elle supporte les longues cuissons. Elles sont élaborées et cuites de manière traditionnelle. Elles cuisent à feu doux pendant deux ou trois jours, en plusieurs fois, afin d'obtenir la cuisson parfaite.

CONDITIONNEMENT: Emballages transparents de plusieurs unités (de 2 à 7 u.).

CONSERVATION: Conserver au froid.

.....

Stuffed apples are a typical dessert in the Empordà region which are at their best during the August and September festivals. In Vilabertran, it has been traditional to eat cooking apples in the interval during the dance at the festivals for centuries. Many people in the region travelled expressly to the village of Vilabertran to enjoy this exquisite dessert. The village of Vilabertran inherited this tradition and has managed to maintain it and now transmits this knowledge to new generations thanks to the fair that is held every year in mid-September.

PREPARATION TIME: A short period: only August and September.

INGREDIENTS: Capçana apples (locally known "capçada" apples), verda donzella or 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.



Recuit

Elaborat principalment amb llet d'ovella o de cabra pasteuritzada procedent d'explotacions ramaderes de l'Empordà, i quallat mitjançant quall vegetal o animal. Es menja per postres acompanyat de sucre o mel.

ÈPOCA D'ELABORACIÓ: Tot l'any

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE: Producte de color blanc lletós i brillant de textura tova i gelatinosa. Sabor fresc, dolç i lletós.

ENVÀS: Terrines (80 g - 140 g) i a granel en envasos d'1 a 3 kg. // CONSERVACIÓ: Al frigorífic aproximadament uns vuit dies.

Recuit de drap

Elaborat principalment amb llet de cabra, ovella o vaca pasteuritzada procedent d'explotacions ramaderes de l'Empordà, quallat mitjançant quall vegetal i/o animal i de pasta tova escorreguda. Es menja per postres acompanyat de mel o de sucre.

ÈPOCA D'ELABORACIÓ: Tot l'any

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE: Producte de color blanc lletós i brillant de textura tova i cremosa. No presenta escorça definida però exteriorment presenta els gravats del recipient on s'ha escorregut. Sabor fresc, dolç i lletós.

ENVÀS: En drap. // CONSERVACIÓ: Al frigorífic aproximadament uns cinc dies.

Producto elaborado principalmente con leche de oveja o de cabra pasteurizada procedente de explotaciones ganaderas del Empordà y cuajado mediante cuajo vegetal o animal. Se toma de postre acompañado de azúcar o miel.

ÉPOCA DE ELABORACIÓN: Todo el año.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO: Producto de color blanco lechoso y brillante de textura blanda y gelatinosa. Sabor fresco, dulce y lechoso.

ENVASE: En terrina (80 g - 140 g) y a peso en envases de 1 a 3 Kg. // CONSERVACIÓN: En el frigorífico aproximadamente unos ocho días.

RECUIT DE DRAP (REQUESÓN DE TRAPO): Producto elaborado principalmente con leche de cabra, oveja o vaca pasteurizada procedente de explotaciones ganaderas del Empordà, cuajado mediante cuajo vegetal y/o animal y de pasta blanda escurrida. Se toma de postre acompañado de miel o azúcar.

ÉPOCA DE ELABORACIÓN: todo el año.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO: producto de color blanco lechoso y brillante de textura blanda y cremosa. No tiene la corteza definida, pero exteriormente presenta los grabados del recipiente donde se ha escurrido. Sabor fresco, dulce y lechoso.

ENVASE: En trapo. // CONSERVACIÓN: En el frigorífico aproximadamente unos cinco días.

Produit essentiellement élaboré à partir de lait de brebis ou de chèvre pasteurisé provenant d'élevages de l'Empordà et caillé à l'aide de présure végétale ou animale. On le mange en dessert avec du sucre ou du miel.

PÉRIODE D'ÉLABORATION: Toute l'année.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT: Produit de couleur blanc laiteux et brillant, à la texture molle et gélatineuse. Goût frais, doux et laiteux.

CONDITIONNEMENT: En pots (80 g - 140 g) et en vrac dans des conditionnements de 1 à 3 kg.

CONSERVATION: Se conserve au réfrigérateur environ huit jours.

FROMAGE BLANC «AU TORCHON» : Produit essentiellement élaboré à partir de lait de chèvre, de brebis ou de vache pasteurisé provenant d'élevages de l'Empordà et caillé à l'aide de présure végétale ou animale. On le mange en dessert avec du sucre ou du miel.

PÉRIODE D'ÉLABORATION: Toute l'année.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT: Produit de couleur blanc laiteux et brillant, à la texture molle et crémeuse. Il n'a pas de croûte définie, mais il porte sur l'extérieur les marques du récipient dans lequel il s'est égoutté. Goût frais, doux et laiteux.

CONDITIONNEMENT: Dans un torchon. // CONSERVATION: De conserve au réfrigérateur environ cinq jours

This product is made from pasteurised goat's or sheep's milk from farms in the Empordà and is curdled by using plant or animal rennet. It is eaten as a dessert accompanied by honey or sugar.

AVAILABILITY: all year round.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT: a white, milky coloured product with a shiny soft, jellylike texture. It has a fresh, sweet, milky flavour.

PACKAGING: in pots (80 g to 140 g) and loose in packages of 1 to 3 kg. // STORAGE: it can be kept in the fridge for around 8 days.

RECUIT DE DRAP (HANDMADE CURDS): This product is made from pasteurised goat's, cow's or sheep's milk from farms in the Empordà and is curdled by using plant or animal rennet. It is eaten as a dessert accompanied by honey or sugar.

AVAILABILITY: all year round.

CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT: a white, milky coloured product with a shiny soft, jellylike texture. It does not have a defined rind, but on the outside you will be able to see the lettering of the recipient in which it was drained. It has a fresh, sweet, milky flavour.

PACKAGING: in a cloth. // STORAGE: it can be kept in the fridge for around 5 days.

Activitats i esdeveniments

DE MARÇ A ABRIL:

- Campanya gastronòmica Pals i la Cuina de l'arròs

DE MAIG A JULIOL:

- Campanya gastronòmica El Menú de la Gamba a Palamós, Calonge i Sant Antoni i Vall-Ilobrega

JUNY:

- Plantada tradicional d'arròs de Pals
- Fira de la Gamba de Palamós

SETEMBRE:

- Fira de l'Horta i la Poma de “relleno” de Vilabertran

OCTUBRE:

- Sega tradicional de l'arròs de Pals
-

Actividades y eventos

DE MARZO A ABRIL:

- Campaña gastronómica Pals y la Cocina del Arroz

DE MAYO A JULIO:

- Campaña gastronómica El Menú de la Gamba en Palamós, Calonge y Sant Antoni y Vall-Ilobrega

JUNIO:

- Plantada tradicional de arroz en Pals
- Feria de la Gamba en Palamós

SEPTIEMBRE:

- Feria de la Huerta y la Manzana de relleno en Vilabertran

OCTUBRE:

- Siega tradicional de arroz en Pals
-

Activités et événements

DE MARS À AVRIL:

- Campagne gastronomique Pals et la cuisine du riz

DE MAI À JUILLET:

- Campagne gastronomique Le Menu de la crevette à Palamós, Calonge et Sant Antoni et Vall-Ilobrega

JUIN:

- “Plantada tradicional d'arròs” – Plantation traditionnelle du riz à Pals
- Foire à la crevette à Palamós

SEPTEMBRE:

- Foire à la pomme farcie à Vilabertran

OCTOBRE:

- “Sega tradicional de l'arròs” – Récolte traditionnelle du riz à Pals
-

Activities and events

FROM MARCH TO APRIL:

- Gastronomic campaign Pals and its Rice Cuisine

FROM MAY TO JULY:

- Gastronomic campaign The Prawn Menu in Palamós, Calonge and Sant Antoni and Vall-Ilobrega

JUNE:

- “Plantada tradicional d'arròs” – Traditional Rice Planting in Pals
- The Prawn Trade Fair in Palamós

SEPTEMBER:

- The Stuffed Apples Trade Fair in Vilabertran

OCTOBER:

- “Sega tradicional de l'arròs” – Traditional Rice Harvesting in Pals



Consell Comarcal del Baix Empordà
Àrea de Turisme
C. Tarongers, 12 - 17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 23 10
turisme@baixemporda.cat
www.visitemporda.com



Consell Comarcal de l'Alt Empordà
Àrea de Turisme
C. Nou, 48 - 17600 Figueres
Tel. 972 51 44 31
turisme@altemporda.org
www.empordaturisme.com



Amb el suport de:



Edició: Consells comarcals de l'Alt i el Baix Empordà

Disseny: Babooh! Disseny i publicitat

Fotografies: Consell Comarcal del Baix Empordà, Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Ajuntament de Palamós i Associació Els Xiprers
Dipòsit legal: GI-1055-2013