

## Llista de productes panera de Nadal – Fedac

Aquests productes han estat escollits tenint en compte criteris de qualitat i proximitat adquirits als establiments del barri de Sant Andreu del Palomar, Barcelona.

- Pasta Rigatoni di Gragnano
- Crema de pebrot i albergínia de La Chinata- Cáceres
- Carxofes confitades de La Chinata- Cáceres
- Olives d'Aragó de Iruela
- Flor de sal al vi negre de les Salinas de Fuencaliente- illa de La Palma
- Vi blanc so serè de Castellroig 2018- Alt Penedès
- Vi negre so negre de Castellroig 2020- Alt Penedès
- Moscatell Floralis de Torres- Alt Penedès
- Corpinnat Gramona Imperial 2017-Alt Penedès
- Xocolata cappuccino de Simon Coll- Alt Penedès
- Catànies de Cudié- Alt Penedès
- Carquinyolis artesans de pastisseria Aveda
- Te de Nadal, te negre amb canyella i taronja de Chocolat
- Xocolata Blanxart- Barcelona Text
- Galetes de poma i canyella de Paul i Pippa- Catalunya
- Paté de perdiu de La Alacena
- Crema de formatge i ceba de La Chinata- Cáceres
- Pics de pa
- Nous de Doña Lola- Raimat, LLeida
- Melva en oli d'oliva de Felisa- Cádiz
- Musclos de Felisa- Cádiz
- Escopinyes de les Ries Gallegues de Felisa
- Pernil ibèric, quatre sobres
- Formatge semicurat de cabra Montrú- Moianès
- Melmelades artesanes de tomàquet, ceba i poma de Calada- Sant Pol de Mar
- Paraigües de xocolata amb llet de Simon Coll- Alt Penedès
- Oli d'oliva verge extra Mallafré- Baix Camp

Amb tots aquests productes hem creat un:

## **Menú per passar un dia de festa**

### **Esmorzar Reconfortant:**

- Una tassa fumejant de xocolata calenta, la pots servir amb núvols fosos i un pessic de canyella. Acompanyament: Galetes de Poma i Canyella.

Aquest esmorzar indulgent és la combinació perfecta de sabors reconfortants i aromes acollidors per començar el teu dia amb energia i alegria. Gaudeix de cada glop i mos!

### **Aperitiu Mediterrani de Mariscs:**

- Musclos sucosos. Servits amb una rodanxa de llimona per a un toc cítric.
- Escopinyes banyades en una deliciosa salsa de vi blanc i julivert, aportant un toc vibrant a l'experiència.
- Melva amb olives negres, ruixeu-ho amb un bon oli d'oliva per ressaltar-ne el sabor.

Gaudeix daquest aperitiu amb el teu Corpinnat per realçar els sabors marins.

Aquest aperitiu et transportarà a les costes mediterrànies amb la seva barreja de sabors del mar i aromes frescs d'herbes. A gaudir!

### **Dinar Fusió Gastronòmica: Delícies Italià-Catalanes**

- Rigatoni servits amb una exquisida salsa de pebrot i albergínia. Un toc de formatge parmesà completa aquesta deliciosa combinació.
- Carxofes fresques saltades a la perfecció amb suc de llimona, all i julivert. Un acompanyament lleuger i ple de sabor que complementa a la perfecció la rica pasta.

Acompanya aquest deliciós menjar amb un vi blanc ben equilibrat.

Per les postres, com prova un tros de xocolata cappuccino amb carquinyolis i un mos de moscatell?

Gaudeix d'aquest menú de pasta amb sabors intensos i combinacions irresistibles!

### **Berenar d'hivern:**

- Serveix-te una tassa de te negre de Nadal, una barreja d'espècies com canyella, clau de girofle, gingebre i pell de taronja. Acompanya'l de les catànies per gaudir del teu te.

## Sopar Nit de Sabors:

### Taula de Formatge i Pernil

- Formatge de cabra artesanal acompanyat de selecció de nous, ametlles i avellanes torrades. Maridat amb les melmelades casolanes vingudes del Maresme.

- Torrades amb paté cremós de perdiu i pa amb tomàquet i pernil ibèric.

La combinació de dolç i salat complementa a la perfecció els formatges i patés.

- Acompanyeu aquest sopar amb un vi negre robust.

Un sopar gourmet amb formatge de cabra, melmelades, patés, pernil i nous per delectar els teus sentits!

Recorda decorar la taula d'aquests àpats de manera festiva amb llums, espelmes o elements decoratius per crear un ambient acollidor i ple d'esperit nadalenc. Esperem que gaudiu d'aquest **dia de festa!**

