



*Tasta la vida!*

ECO & SOCIAL

# ÍNDICE/ ÍNDIX

<b>Aliments Onyar. Eco &amp; Social</b>	<b>2</b>
– Pasta fresca	4
– Pizzas frescas / Pizzes fresques	8
– Elaborados y conservas / Elaborats i conserves	12
– Frutos secos y fruta deshidratada / Fruits secs i fruita deshidratada	14
– Shiitake / Xiitake	17
– Aceitunas / Olives	20
<b>+ Productores Ecológicos / + Productors Ecològics</b>	<b>21</b>
– Bebidas vegetales / Begudes vegetals	22
– Quesos / Formatges	24



# ALIMENTS ONYAR

Productos ecológicos de calidad y de proximidad, con alto valor social

Productes ecològics de qualitat i de proximitat, amb alt valor social

## ECO...

Aliments Onyar son productos ecológicos con valor social elaborados en la Fundación Ramon Noguera. Estamos especializados en la elaboración de pasta fresca, pizzas frescas, salsas, patés vegetales y otros elaborados y conservas. También ofrecemos productos de la gama de los frutos secos.

### ECOLÓGICOS\*

Todos los ingredientes que utilizamos en la elaboración de los alimentos provienen de la **agricultura ecológica** y, en el proceso de transformación, no añadimos ni conservantes, ni colorantes, ni otros aditivos de origen químico. Nuestros alimentos son 100% naturales.

### DE CALIDAD Y DE PROXIMIDAD

**Seleccionamos los productos** en su origen y trabajamos para ofrecer alimentos de proximidad con la máxima calidad.

### Y, SOBRETUDO, BUENÍSIMOS

Nuestro objetivo es ofrecer al consumidor **el mejor resultado para su paladar**: saborear **Aliments Onyar** es saborear la vida.

*Aliments Onyar són productes ecològics amb valor social elaborats a la Fundació Ramon Noguera. Estem especialitzats en l'elaboració de pasta fresca, pizzes fresques, salses, patés vegetals i altres elaborats i conserves. També oferim productes de la gamma dels fruits secs.*

### ECOLÒGICS\*

*Tots els ingredients que utilitzem en l'elaboració dels aliments provenen de l'agricultura ecològica i, en el procés de transformació, no afegim ni conservants, ni colorants, ni altres additius d'origen químic. Els nostres aliments són 100% naturals.*

### DE QUALITAT I DE PROXIMITAT

**Seleccionem els productes** en el seu origen i treballem per oferir aliments de proximitat amb la màxima qualitat.

### I, SOBRETOT, BONÍSSIMS

*El nostre objectiu és oferir al consumidor el millor resultat per al seu paladar: tastar Aliments Onyar és tastar la vida!*

## ... & SOCIAL

Aliments Onyar es un proyecto con un gran valor añadido: **nuestra finalidad es la inserción laboral de personas con discapacidad.**

Consumir nuestros alimentos ecológicos es clave para la creación y mantenimiento de puestos de trabajo para estas personas y, a su vez, **para contribuir a una sociedad justa y sostenible.**

Es un proyecto social de la **Fundación Ramon Noguera.**

\*Nuestra producción ecológica está garantizada mediante el certificado del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE): CT/002063/PE



*Aliments Onyar és un projecte amb molt valor afegit: **la nostra finalitat és la inserció laboral de persones amb discapacitat.***

*Consumir els nostres aliments ecològics és clau per a la creació i manteniment de llocs de treball per a aquestes persones i, alhora, **per contribuir a una societat justa i sostenible.***

*És un projecte social de la **Fundació Ramon Noguera.***

\*La nostra producció ecològica està garantida mitjançant el certificat del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE): CT/002063/PE



DIÀRIOLÒGIC / CATALUNYA 2024

# PASTA FRESCA

## PASTA FRESCA LAMINADA

**El ingrediente principal de nuestra pasta fresca es la sèbola de trigo duro ecològic,** una materia prima que nos permite obtener una masa de una calidad excelente. Se complementa con otros ingredientes para elaborar las distintas variedades que ofrecemos, incluyendo opciones veganas.

*L'ingredient principal de la nostra pasta fresca és la sèbola de blat dur ecològic, una matèria prima que ens permet obtenir una massa d'una qualitat excel·lent. Es complementa amb altres ingredients per elaborar les diferents varietats que oferim, incloent les opcions veganes.*



### ESPAGUETIS DE ESPINACAS ESPAGUETIS D'ESPINACS



Sèbola de trigo duro, AOVE, espinacas y sal.  
Sèbola de blat dur, OOVE, espinacs i sal.

250 g

Bolsa EAM | Bossa EAM

6 u

60 días | 60 dies

Refrigerado 4°C | Refrigerat 4°C



### ESPAGUETIS AL HUEVO ESPAGUETIS D'OU

Sèbola de trigo duro, AOVE, huevo, cúrcuma y sal.  
Sèbola de blat dur, OOVE, ou, cúrcuma i sal.

250 g

Bolsa EAM | Bossa EAM

6 u

60 días | 60 dies

Refrigerado 4°C | Refrigerat 4°C



### TALLARINES DE ESPINACAS TALLARINES D'ESPINACS



Sèbola de trigo duro, AOVE, espinacas y sal.  
Sèbola de blat dur, OOVE, espinacs i sal.

250 g

Bolsa EAM | Bossa EAM

6 u

60 días | 60 dies

Refrigerado 4°C | Refrigerat 4°C



### TALLARINES AL HUEVO TALLARINES D'OU

Sèbola de trigo duro, AOVE, huevo, cúrcuma y sal.  
Sèbola de blat dur, OOVE, ou, cúrcuma i sal.

250 g

Bolsa EAM | Bossa EAM

6 u

60 días | 60 dies

Refrigerado 4°C | Refrigerat 4°C

# PASTA FRESCA RELLENA/ FARCIDA

Ofrecemos una **gran variedad de sabores**, con rellenos a base de verduras, setas, quesos, carne y pescado. Nuestros ingredientes han sido seleccionados para conseguir una fórmula con mucho sabor y totalmente natural. **Evitamos añadir aditivos a nuestra pasta, pasteurizándola y envasándola en atmósfera modificada**, así aseguramos el mantenimiento en óptimas condiciones durante toda su vida útil.

*Ofereim una gran varietat de sabors, amb farcits a base de verdures, bolets, formatges, carn i peix. Els nostres ingredients han estat seleccionats per aconseguir una fórmula amb molt sabor i totalment natural. Evitem afegir additius a la nostra pasta, pasteuritzant-la i envasant-la en atmosfera modificada, així assegurem el manteniment en òptimes condicions durant tota la seva vida útil.*

## — RECOMENDACIÓN

Para alcanzar la cocción óptima de la pasta, lo idóneo es hervirla entre 1 y 2 minutos.

## — RECOMANACIÓ

*Per assolir la cocció òptima de la pasta, el més idoni és bullir-la entre 1 i 2 minuts.*



### CRESTAS DE ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA CRESTES D'ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA

Sémola de trigo duro, AOVE, cebolla, berenjena, pimiento rojo, queso de cabra, ñora y especias.

Sèmola de blat dur, OOVE, ceba, albergínia, pebrot vermell, formatge de cabra, nyora i espècies.

 250 g	
 Bolsa EAM   Bossa EAM	
 6 u	
 60 días   60 dies	
 Refrigerado 4°C   Refrigerat 4°C	



### RAVIOLI CUATRO QUESOS RAVIOLI QUATRE FORMATGES

Sémola de trigo duro, cebolla, queso gouda, queso gorgonzola, queso azul, mozzarella, pan rallado, AOVE, sal marina, huevo y pimienta negra.

Sèmola de blat dur, ceba, formatge gouda, formatge gorgonzola, formatge blau, mozzarella, pa ratllat, OOVE, sal marina, ou i pebre negre.

 250 g	3 Kg
 Bolsa EAM Bossas EAM	Caja   Caixa
 6 u	-
 60 días   60 dies	2 años   2 anys
 Refrigerado 4°C Refrigerat 4°C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### RAVIOLIS DE QUESO AZUL Y CEBOLLA CARMELIZADA

### RAVIOLIS DE FORMATGE BLAU I CEBÀ CARMEL·LITZADA

Sémola de trigo duro, AOVE, cebolla, queso azul y pimienta.

Sèmola de blat dur, OOVE, ceba, formatge blau i pebre negre.

 250 g	3 Kg
 Bolsa EAM Bossas EAM	Caja   Caixa
 6 u	-
 60 días   60 dies	2 años   2 anys
 Refrigerado 4°C Refrigerat 4°C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### RAVIOLIS DE TOMATE, ALBAHACA Y ACEITUNAS RAVIOLIS DE TOMÀQUET, ALFÀBREGA I OLIVES

Sémola de trigo duro, AOVE, cebolla, tomate, paté de aceituna de Aragón, pimentón, albahaca, sal y pimienta.

Sèmola de blat dur, OOVE, ceba, tomàquet, paté d'oliva d'Aragó, pebre vermell, alfàbrega, sal i pebre negre.

 250 g	3 Kg
 Bolsa EAM Bossas EAM	Caja   Caixa
 6 u	-
 60 días   60 dies	2 años   2 anys
 Refrigerado 4°C Refrigerat 4°C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### RAVIOLIS DE QUESO DE CABRA Y ZANAHORIA

### RAVIOLIS DE FORMATGE DE CABRA I PASTANAGA

Sémola de trigo duro, AOVE, zanahoria, cebolla, queso de cabra, huevo y especias.

Sèmola de blat dur, OOVE, pastanaga, ceba, formatge de cabra, ou i espècies.

 250 g	3 Kg
 Bolsa EAM Bossas EAM	Caja   Caixa
 6 u	-
 60 días   60 dies	2 años   2 anys
 Refrigerado 4°C Refrigerat 4°C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### RAVIOLIS DE TERNERA A LAS FINAS HIERBAS RAVIOLIS DE VEDELLA A LES FINES HERBES

Sémola de trigo duro, AOVE, ternera, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento rojo, sal, huevo, ajo y especias.

Sèmola de blat dur, OOVE, vedella, ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell, sal, ou, all i espècies.

 250 g	3 Kg
 Bolsa EAM Bossas EAM	Caja   Caixa
 6 u	-
 60 días   60 dies	2 años   2 anys
 Refrigerado 4°C Refrigerat 4°C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### RAVIOLIS DE ESPINACAS, MANZANA Y PASAS

### RAVIOLIS D'ESPINACS, POMA I PANSES

Sémola de trigo duro, AOVE, espinacas, cebolla, manzana, pasa sultana, sal y pimienta.

Sèmola de blat dur, OOVE, espinacs, ceba, poma, pansa sultana, sal i pebre negre.

 250 g	3 Kg
 Bolsa EAM Bossas EAM	Caja   Caixa
 6 u	-
 60 días   60 dies	2 años   2 anys
 Refrigerado 4°C Refrigerat 4°C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### RAVIOLIS DE SHIITAKE Y CALABACÍN RAVIOLIS DE XIITAKE I CARBASSÓ

Sémola de trigo duro, AOVE, shiitake, cebolla, calabacín, tamari, sal y pimienta.

Sèmola de blat dur, OOVE, xiitake, ceba, carbassó, tamari, sal i pebre negre.

 250 g	3 Kg
 Bolsa EAM Bossas EAM	Caja   Caixa
 6 u	-
 60 días   60 dies	2 años   2 anys
 Refrigerado 4°C Refrigerat 4°C	Congelado -18°C Congelat -18°C



# PIZZAS FRESCAS/ PIZZES FRESQUES

## BASES DE PIZZA FRESCAS/ FRESQUES

Nuestras bases frescas de pizza se elaboran a partir de masa madre, que les proporciona el intenso aroma y el gran sabor que las caracteriza. **Se producen artesanalmente, sin aditivos, a partir de una selección de harinas ecológicas**, una combinación que nos permite trabajar la masa y obtener unas bases ligeramente finas y crujientes.

*Les nostres bases fresques de pizza s'elaboren a partir de massa mare, que els proporciona l'intens aroma i el gran sabor que les caracteritza. **Es produeixen artesanalment, sense additius, a partir d'una selecció de farines ecològiques**, una combinació que ens permet treballar la massa i obtenir unes bases lleugerament fines i cruixents.*



### BASES DE PIZZA DE TRIGO BASES DE PIZZA DE BLAT

Harina de trigo, harina de maíz, AOVE, sal y levadura.

Farina de blat, farina de blat de moro, OOVE, sal i llevat.

 Pack 2 u x 180 g	Pack 2 u x 180 g
 30 cm	30 cm
 Bolsa EAM Bossa EAM	Bolsa EAM Bossa EAM
 6 Packs	9 Packs
 54 días   54 dies	6 meses   6 mesos
 Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18° C Congelat -18°C



BASE  
ESPELTA



### BASES DE PIZZA DE ESPELTA INTEGRAL BASES DE PIZZA D'ESPELTA INTEGRAL

Harina integral de espelta, harina de maíz, AOVE, sal y levadura.

Farina integral d'espelta, farina de blat de moro, OOVE, sal i llevat.

 Pack 2 u x 180 g	Pack 2 u x 180 g
 30 cm	30 cm
 Bolsa EAM Bossa EAM	Bolsa EAM Bossa EAM
 6 Packs	9 Packs
 54 días   54 dies	6 meses   6 mesos
 Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18° C Congelat -18°C



100%  
INTEGRAL



### BASES DE PIZZA 100% INTEGRAL TRIGO BASES DE PIZZA 100% INTEGRAL DE BLAT

Harina integral de trigo, harina de maíz, AOVE, sal y levadura.

Farina integral de blat, OOVE, sal i llevat.

 Pack 2 u x 180 g	Pack 2 u x 180 g
 30 cm	30 cm
 Bolsa EAM Bossa EAM	Bolsa EAM Bossa EAM
 6 Packs	9 Packs
 54 días   54 dies	6 meses   6 mesos
 Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18° C Congelat -18°C

## PIZZAS FRESCAS/ PIZZES FRESQUES

Los ingredientes de primera calidad que forman nuestras pizzas frescas, hechas con bases de masa madre, han sido seleccionados para ofrecer sabrosas y saludables combinaciones, desde las pizzas más clásicas hasta variedades veganas, o con base de espelta integral.

Els ingredients de primera qualitat que formen les nostres pizzes fresques, fetes amb bases de massa mare, han estat seleccionats per oferir saboroses i saludables combinacions, des de les pizzes més clàssiques fins les varietats veganes, o amb base d'espelta integral.



### PIZZA INTEGRAL BOLOÑESA VEGANA PIZZA INTEGRAL BOLONYESA VEGANA

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla, soja texturizada, pimiento rojo, zanahoria, AOVE, tamari, ajo, especias, orégano, harina de trigo integral, harina de maíz y levadura.

Salsa de tomàquet, mozzarella, ceba, soja texturitzada, pebrot vermell, pastanaga, OOVE, tamari, all, espècies, orenga, farina de blat integral, farina de blat de moro i llevat.

	400 g	400 g
	Bolsa EAM Bossas EAM	Bolsa EAM Bossas EAM
	6 u	9 u
	27 días   27 dies	6 meses   6 mesos
	Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### PIZZA DE JAMÓN DULCE Y ACEITUNAS PIZZA DE PERNIL DOLÇ I OLIVES

Salsa de tomate, mozzarella, jamón dulce, aceitunas verdes, orégano, harina de trigo, harina de maíz y levadura.

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, olives verdes, orenga, farina de blat, farina de blat de moro i llevat.

	360 g	360 g
	Bolsa EAM Bossas EAM	Bolsa EAM Bossas EAM
	6 u	9 u
	27 días   27 dies	6 meses   6 mesos
	Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### PIZZA DE VERDURAS PIZZA DE VERDURES

Salsa de tomate, mozzarella, calabacín, pimiento rojo, cebolla, AOVE, sal marina, especias, harina de trigo, harina de maíz y levadura.

Salsa de tomàquet, mozzarella, carbassó, pebrot vermell, ceba, OOVE, sal marina, espècies, farina de blat, farina de blat de moro i llevat.

	445 g/u	445 g/u
	Bolsa EAM Bossas EAM	Bolsa EAM Bossas EAM
	6 u	9 u
	21 días   21 dies	6 meses   6 mesos
	Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### PIZZA CUATRO ESTACIONES PIZZA QUATRE ESTACIONS

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñón, berenjena, aceituna negra, AOVE, especias, sal marina, harina de trigo, harina de maíz y levadura.

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyó, albergínia, oliva negra, OOVE, espècies, sal marina, farina de blat, farina de blat de moro i llevat.

	410 g	410 g
	Bolsa EAM Bossas EAM	Bolsa EAM Bossas EAM
	6 u	9 u
	27 días   27 dies	6 meses   6 mesos
	Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### PIZZA MARGARITA 100% INTEGRAL PIZZA MARGARITA 100% INTEGRAL

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, harina integral de espelta, harina de maíz integral y levadura.

Salsa de tomàquet, mozzarella, orenga, farina integral d'espelta, farina de blat de moro integral i llevat.

	340 g	340 g
	Bolsa EAM Bossas EAM	Bolsa EAM Bossas EAM
	6 u	9 u
	27 días   27 dies	6 meses   6 mesos
	Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18°C Congelat -18°C



### PIZZA CUATRO QUESOS PIZZA QUATRE FORMATGES

Salsa de tomate, mozzarella, queso de cabra, queso gouda, queso azul, orégano, harina de trigo, harina de maíz y levadura.

Salsa de tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, formatge gouda, formatge blau, orenga, farina de blat, farina de blat de moro i llevat.

	380 g	380 g
	Bolsa EAM Bossas EAM	Bolsa EAM Bossas EAM
	6 u	9 u
	27 días   27 dies	6 meses   6 mesos
	Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18°C Congelat -18°C

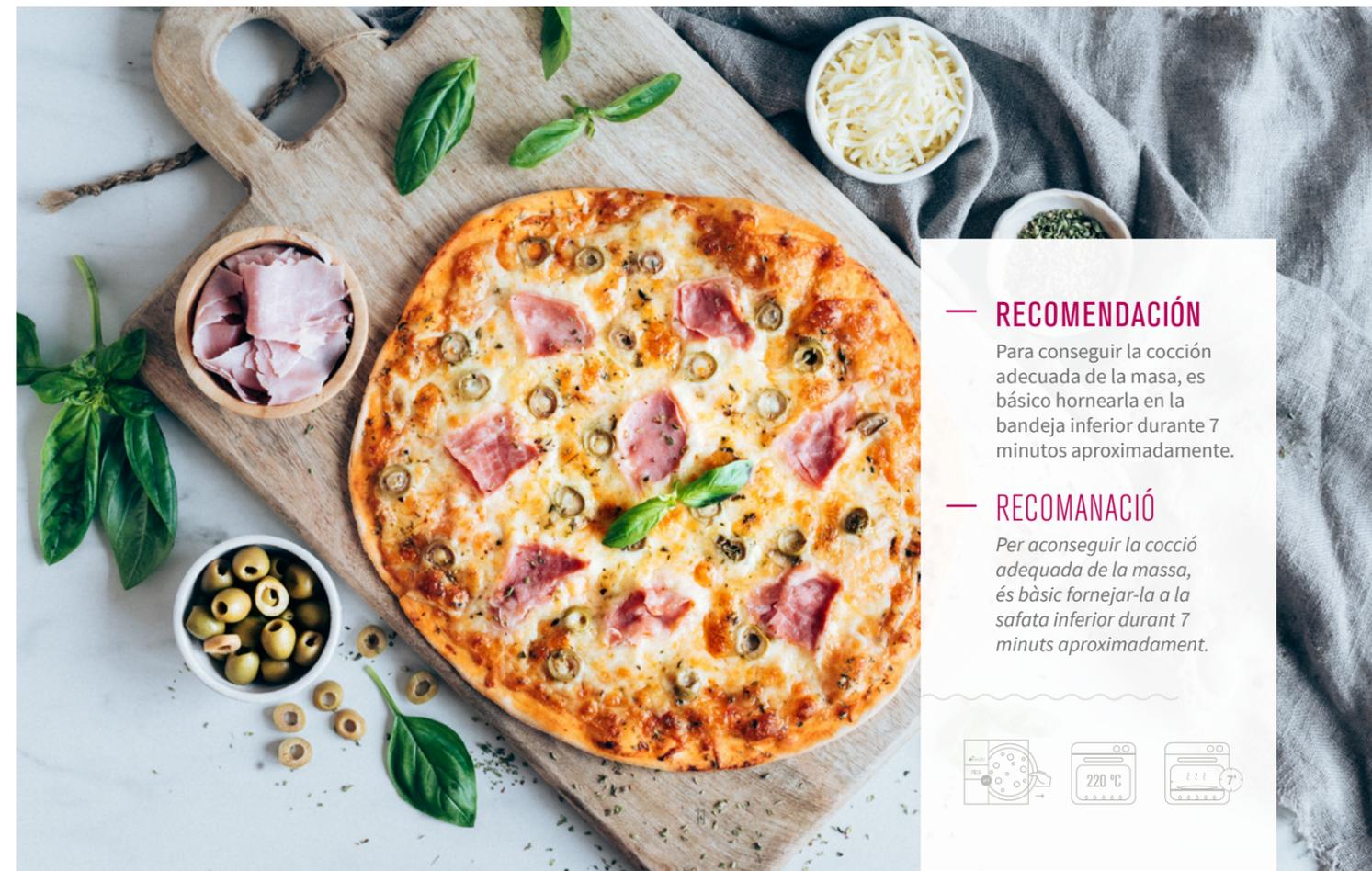


### PIZZA DE ESPINACAS Y CHAMPIÑONES PIZZA D'ESPINACS I XAMPINYONS

Salsa de tomate, mozzarella, espinacas, champiñones, orégano, harina de trigo, harina de maíz y levadura.

Salsa de tomàquet, mozzarella, espinacs, xampinyons, orenga, farina de blat, farina de blat de moro i llevat.

	385 g	385 g
	Bolsa EAM Bossas EAM	Bolsa EAM Bossas EAM
	6 u	9 u
	27 días   27 dies	6 meses   6 mesos
	Refrigerado 4° C Refrigerat 4° C	Congelado -18°C Congelat -18°C



#### — RECOMENDACIÓN

Para conseguir la cocción adecuada de la masa, es básico hornearla en la bandeja inferior durante 7 minutos aproximadamente.

#### — RECOMANACIÓ

Per aconseguir la cocció adequada de la massa, és bàsic fornejar-la a la safata inferior durant 7 minuts aproximadament.





# ELABORADOS Y CONSERVAS/ ELABORATS I CONSERVES

Nuestros productos elaborados son ideales para acompañar y aderezar platos. **Los patés, salsas y otros elaborados que ofrecemos están hechos a partir de ingredientes ecológicos** seleccionados que aportan un toque único y diferencial a cualquier propuesta gastronómica.

*Els nostres productes elaborats són ideals per acompanyar i condimentar plats. Els patés, salses i d'altres elaborats que oferim estan fets a partir d'ingredients ecològics seleccionats que aporten un toc únic i diferencial a qualsevol proposta gastronòmica.*



## SALSA BOLOGNESE VEGETAL

Tomate, cebolla, soja texturizada, pimiento rojo, zanahoria, AOVE, azúcar, tamari, ajo, alga nori y especias.

Tomàquet, ceba, soja texturitzada, pebrot vermell, pastanaga, OOVE, sucre, tamari, all, alga nori i espècies.

200 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

12 u

2 años | 2 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## SALSA CALÇOTS

Tomate, almendra, avellana, aceite de girasol, vinagre de manzana, pan rallado, pimentón dulce, AOVE, sal, ajo y pimentón picante.

Tomàquet, ametlla, avellana, oli de girasol, vinagre de poma, pa ratllat, pebre vermell dolç, OOVE, sal, all i pebre vermell picant.

290 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

6 u

3 años | 3 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## SALSA ROMESCO

Tomate, almendra, avellana, aceite de girasol, vinagre de manzana, pan rallado, pimentón dulce, AOVE, sal, ajo y pimentón picante.

Tomàquet, ametlla, avellana, oli de girasol, vinagre de poma, pa ratllat, pebre vermell dolç, OOVE, sal, all i pebre vermell picant.

140 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

6 u

3 años | 3 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## TOMATE CONFITADO TOMÀQUET CONFITAT

Tomate deshidratado, AOVE y especias.  
Tomàquet deshidratat, OOVE i espècies.

180 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

12 u

2 años | 2 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## PATÉ DE ALCACHOFA PATÉ DE CARXOFA

Alcachofa, AOVE, limón, sal marina, orégano y pimienta.  
Carxofa, OOVE, llimona, sal marina, orenga y pebre negre.

100 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

12 u

2 años | 2 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## PATÉ DE BERENJENA PATÉ D'ALBERGÍNIA

Berenjena, AOVE, crema de sésamo blanco, limón y sal marina.  
Albergínia, OOVE, crema de sèsam blanc, llimona i sal marina.

100 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

12 u

2 años | 2 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## PATÉ DE ACEITUNA ARBEQUINA PATÉ D'OLIVA ARBEQUINA

Pasta de aceitunas arbequinas.  
Pasta d'olives arbequines.

100 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

12 u

2 años | 2 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## PATÉ DE ACEITUNA DE ARAGÓN PATÉ D'OLIVA D'ARAGÓN

Pasta de aceitunas de Aragón.  
Pasta d'olives d'Aragó.

100 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

12 u

2 años | 2 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## PATÉ DE SHIITAKE PATÉ DE XIITAKE

Shiitake, cebolla, AOVE, boletus edulis, tamari, patata, ajo, sal y pimienta.

Xiitake, ceba, OOVE, boletus edulis, tamari, patata, all, sal i pebre negre.

100 g

Bote de vidrio | Pot de vidre

12 u

2 años | 2 anys

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

# FRUTOS SECOS Y FRUTA DESHIDRATADA/ FRUITS SECS I FRUITA DESHIDRATADA

Nuestros frutos secos y frutas deshidratadas provienen de cultivos ecológicos certificados, por lo que son snacks naturales y saludables que ofrecemos en un envase 100% reciclable.

*Els nostres fruits secs i fruites deshidratades provenen de cultius ecològics certificats, per tant són snacks naturals i saludables que oferim en un envàs 100% reciclable.*



## CÓCTEL DE FRUTOS SECOS CÒCTEL DE FRUITS SECS

Pasas sultanas, nueces, almendras y anacardos.  
Panses sultanes, nous, ametlles i anacards.

100 g

Bolsa Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

Uzbekistán, Moldavia, Cataluña y Vietnam | Uzbekistan, Moldàvia, Catalunya i Vietnam



## ANACARDO CRUDO ANACARD CRU

100 g

Bolsa Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

Vietnam | Vietnam



## AVELLANA CRUA AVELLANA CRUDA

100 g

Bolsa Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

Cataluña | Catalunya



## ALMENDRA CRUDA AMETLLA CRUDA

100 g

Bolsa Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

Cataluña | Catalunya



## PISTACHO CRUDO PELADO FESTUC CRU PELAT

100 g

Bolsa | Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

Castilla La Mancha | Castella La Manxa



## CACAHUETE CON CÁSCARA TOSTADO CACAUET AMB CLOVA TORRAT

250 g

Bolsa Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

China | Xina



## DÁTIL FRESCO DÀTIL FRESC

200 g

Bolsa Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

Tunisia | Tunísia



## PISTACHO TOSTADO SALADO FESTUC TORRAT SALAT

100 g

Bolsa | Bossa

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

Castilla La Mancha | Castella La Manxa

Los frutos secos proporcionan energía y son una fuente rica en omega 3, fibra, vitaminas y minerales. Los nuestros, además, se seleccionan en función de sus propiedades organolépticas, sobretodo a nivel de aroma y textura.

*Els fruits secs proporcionen energia i són una font rica en omega 3, fibra, vitamines i minerals. Els nostres, a més, se seleccionen en funció de les seves propietats organolèptiques, sobretot a nivell d'aroma i textura.*



**NUEZ CRUDA**  
NOU CRUA

100 g	1 kg
Bolsa Bossa	Bolsa Bossa
Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
Moldavia   Moldàvia	



**NUEZ CRUDA CON CÁSCARA**  
NOU CRUA AMB CLOVA

500 g	
Bolsa   Bossa	
Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
Francia   França	



**PIÑÓN DEL PAÍS**  
PINYÓ DEL PAÍS

80 g	200 g
Bolsa Bossa	Bolsa Bossa
Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
Andalucía   Andalusia	



**HIGO SECO**  
FIGA ASSECADA

200 g	
Bolsa Bossa	
Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
Extremadura   Extremadura	



**ARÁNDANO DESHIDRATADO**  
CON JUGO DE MANZANA  
NABIU DESHIDRATAT AMB SUC DE POMA

100 g	1 kg
Bolsa Bossa	Bolsa Bossa
Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
Canadá   Canadà	



**PASA SULTANA**  
PANSÀ SULTANA

250 g	1 kg
Bolsa Bossa	Bolsa Bossa
Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
Uzbekistán   Uzbekistan	



## SHIITAKE/ XIITAKE



**SHIITAKE DESHIDRATADO**  
XIITAKE DESHIDRATAT



25 g	50 g
Bolsa Bossa	Bolsa Bossa
10 u	5 u
1 año 1 any	1 año 1 any
Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
Cataluña   Catalunya	

Nuestro shiitake es de gran calidad, y lo ofrecemos deshidratado y como ingrediente de nuestros productos. Se trata de un hongo con muchas propiedades medicinales, además de tener un sabor y textura únicos.

*El nostre xiitake és de gran qualitat, i l'ofereim deshidratat o com un ingredient dels nostres elaborats. Es tracta d'un fong amb moltes propietats medicinals, a més de tenir un sabor i textura únics.*



# ACEITUNAS/ OLIVES

Las aceitunas son un alimento muy saludable, básico de la dieta mediterránea, además de ser un gran aperitivo, o un acompañante ideal de muy variadas propuestas gastronómicas.

Les olives són un aliment molt saludable, bàsic de la dieta mediterrània, a més de ser un gran aperitiu, o un acompanyant ideal de molt variades propostes gastronòmiques.



## ACEITUNA DE ARAGÓN CON ACEITE OLIVA D'ARAGÓ AMB OLI

Aceituna de Aragón y AOVE.  
Oliva d'Aragó i OOVE.

📊 200 g	450 g
📦 Bote vidrio Pot vidre	Bote vidrio Pot vidre
📦 12 u	12 u
⌚ 24 meses 24 mesos	24 meses 24 mesos
📍 Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
🌍 Aragón   Aragó	



## ACEITUNA DE ARAGÓN CON AGUA Y SAL OLIVA D'ARAGÓ AMB AIGUA I SAL

Aceituna de Aragón, agua y sal.  
Oliva d'Aragó, aigua i sal.

📊 200 g	450 g
📦 Bote vidrio Pot vidre	Bote vidrio Pot vidre
📦 12 u	12 u
⌚ 24 meses 24 mesos	24 meses 24 mesos
📍 Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
🌍 Aragón   Aragó	



## ACEITUNA ARBEQUINA OLIVA ARBEQUINA

Aceituna arbequina, agua, sal y tomillo.  
Oliva arbequina, aigua, sal i farigola.

📊 200 g	450 g
📦 Bote vidrio Pot vidre	Bote vidrio Pot vidre
📦 12 u	12 u
⌚ 24 meses 24 mesos	24 meses 24 mesos
📍 Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
🌍 Cataluña   Catalunya	



## ACEITUNA VERDE HOJIBLANCA OLIVA VERDA HOJIBLANCA

Aceituna hojiblanca, agua y sal.  
Oliva hojiblanca, aigua i sal.

📊 200 g	450 g
📦 Bote vidrio Pot vidre	Bote vidrio Pot vidre
📦 12 u	12 u
⌚ 24 meses 24 mesos	24 meses 24 mesos
📍 Lugar fresco y seco   Lloc fresc i sec	
🌍 Andalucía   Andalusia	



# MÁS PRODUCTORES ECOLÓGICOS MÉS PRODUCTORS ECOLÒGICS

Además de nuestra marca propia, en el **catálogo ECO+** ofrecemos una selección de productos de otras marcas, todas ellas de productores ecológicos de proximidad, que cuidan el origen y la calidad de los alimentos que elaboran. **Destacan una amplia variedad de quesos y bebidas vegetales.**

*A més de la nostra marca pròpia, en el **catàleg ECO+** oferim una selecció de productes d'altres marques, totes elles de productors ecològics de proximitat, que tenen cura de l'origen i la qualitat dels aliments que elaboren. **Destaquen una àmplia varietat de formatges i begudes vegetals.***

# BEBIDAS VEGETALES/ BEGUDES VEGETALS



## ALMENDRA AMETLLA



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, azúcar de caña, almendras, lecitina de soja y sal marina.

Aigua, sucre de canya, ametlles, lecitina de soja i sal marina.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## ALMENDRA SIN AZÚCAR AMETLLA SENSE SUCRE



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, almendra, lecitina de girasol y sal marina.

Aigua, ametlla, lecitina de girasol i sal marina.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## SOJA SOJA



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, soja y sal marina.

Aigua, soja i sal marina.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## AVENA CIVADA



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua y avena.

Aigua i civada.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## ARROZ ARRÒS



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, arroz, aceite de girasol y sal marina.

Aigua, arròs, oli de girasol i sal marina.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## ARROZ CON AVELLANAS ARRÒS AMB AVELLANES



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, arroz, pasta de avellana tostada y sal marina.

Aigua, arròs, pasta d'avellana torrada i sal marina.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## ARROZ INTEGRAL ARRÒS INTEGRAL



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, arroz integral, aceite de girasol y sal marina.

Aigua, arròs integral, oli de girasol i sal marina.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## AVENA CON ALMENDRA CIVADA AMB AMETLLA



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, avena, almendras, lecitina de soja y sal marina.

Aigua, civada, ametlles, lecitina de soja i sal marina.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## AVENA CON CALCIO CIVADA AMB CALCÍ



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua, avena, alga lithothamnium calcareum, alga chondrus crispus.

Aigua, civada, alga lithothamnium calcareum, alga chondrus crispus.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec



## AVENA SIN GLUTEN CIVADA SENSE GLUTEN



**Productor:** Liquats Vegetals

Agua y avena sin gluten.

Aigua i civada sense gluten.

1 l

6 u

Bric

Lugar fresco y seco | Lloc fresc i sec

# QUESOS/ FORMATGES

**Mas el Garet es una quesería autosuficiente**, con una producción ecológica de quesos y lácticos de ciclo cerrado. **Cultivan sus propios campos, y con ello alimentan a su ganado, cabras de raza murciano-granadinas** de las que obtienen una leche de gran calidad y de producción tradicional y artesana.

**Mas el Garet es una formatgeria autosuficiente**, amb una producció ecològica de formatges i làctics de cicle tancat. **Cultiven els seus propis camps, amb què alimenten el seu bestiar, cabres de raça murciano-granadines** de les quals obtenen una llet de gran qualitat i de producció tradicional i artesana.



**QUESO DE CABRA A LAS FINAS HIERBAS**  
FORMATGE DE CABRA A LES FINES HERBES

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra, hierbas, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.  
Llet pasteuritzada de cabra, herbes, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

 de 250 g

 Pieza entera | Peça sencera

 Al vacío | Al buit

 6 meses | mesos

 Refrigerado entre 2°C y 4°C  
Refrigerat entre 2°C i 4°C



**QUESO DE CABRA MADURADO**  
FORMATGE DE CABRA MADURAT

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.  
Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

 de 410 g

 Pieza entera | Peça sencera

 1 año | any

 Entre 11°C y 12°C en ambiente húmedo del 85%  
Entre 11°C i 12°C en ambient humit del 85%



**QUESO DE CABRA A LA PIMIENTA**  
FORMATGE DE CABRA AL PEBRE

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra, pimienta negra, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.  
Llet pasteuritzada de cabra, pebre negre, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

 de 250 g

 Pieza entera | Peça sencera

 Al vacío | Al buit

 6 meses | mesos

 Refrigerado entre 2°C y 4°C  
Refrigerat entre 2°C i 4°C



**QUESO DE CABRA AL ROMERO**  
FORMATGE DE CABRA AL ROMANÍ

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra, romero, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.  
Llet pasteuritzada de cabra, romaní, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

 de 250 g

 Pieza entera | Peça sencera

 Al vacío | Al buit

 6 meses | mesos

 Refrigerado entre 2°C y 4°C  
Refrigerat entre 2°C i 4°C



**QUESO DE CABRA GARROTXA**  
FORMATGE DE CABRA GARROTXA

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.  
Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

 de 440 g

 Pieza entera | Peça sencera

 6 meses | mesos

 Entre 11°C y 12°C en ambiente húmedo del 85%  
Entre 11°C i 12°C en ambient humit del 85%



**REQUESÓN**  
MATÓ

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra y cloruro cálcico.  
Llet pasteuritzada de cabra i clorur càlcic.

 Pack 2 u x 110 g

 Terrina de plástico | plàstic

 18 días | dies

 Refrigerado entre 2°C y 4°C  
Refrigerat entre 2°C i 4°C



**QUESO FRESCO DE CABRA**  
FORMATGE FRESC DE CABRA

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.  
Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

 de 250 g

 Cuña | Tascó

 Al vacío | Al buit

 30 días | dies

 Refrigerado entre 4°C y 8°C  
Refrigerat entre 4°C i 8°C



**QUESO DE CABRA "BROSSAT"**  
FORMATGE DE CABRA BROSSAT

**Productor:** Mas el Garet

Leche pasteurizada de cabra y jugo de limón.  
Llet pasteuritzada de cabra i suc de llimona.

 Pack 2 u x 110 g

 Terrina de plástico | plàstic

 18 días | dies

 Refrigerado entre 0°C y 4°C  
Refrigerat entre 0°C i 4°C

## QUESOS/ FORMATGES

Complementamos la selección de quesos con las casas **Cerrón**, productora de quesos de cabra y de oveja de gran calidad; **Flor de Burgos**, con una variedad clásica de quesos loncheados de vaca; o **Zanetti**, de los que hemos seleccionado el queso parmesano de origen italiano.

*Complementem la selecció de formatges amb les cases **Cerrón**, productora de formatges de cabra i d'ovella de gran qualitat; **Flor de Burgos**, amb una varietat clàssica de formatges llescats de vaca; o **Zanetti**, de qui hem seleccionat el formatge parmesà d'origen italià.*



### QUESO TIERNO DE CABRA FORMATGE TENDRE DE CABRA

**Productor:** Mas el Gareth

Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.

Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

de 250 g

Pieza entera | Peça sencera

Al vacío | Al buit

6 meses | mesos

Refrigerado entre 2°C y 4°C  
Refrigerat entre 2°C i 4°C



### QUESO TIERNO DE CABRA (BAJO EN SAL) FORMATGE TENDRE DE CABRA (BAIX EN SAL)

**Productor:** Mas el Gareth

Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos y cloruro cálcico.

Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, ferments làctics i clorur càlcic.

de 250 g

Pieza entera | Peça sencera

Al vacío | Al buit

2 meses | mesos

Refrigerado entre 2°C y 4°C  
Refrigerat entre 2°C i 4°C



### QUESO PARMESANO FORMATGE PARMESÀ

**Productor:** Zanetti

Leche, sal y cuajo.

Llet, sal i quall.

150 g

Cuña | Tascó

10 u Al vacío | Al buit

6 meses | mesos

Refrigerado entre 2°C y 8°C  
Refrigerat entre 2°C i 8°C



### QUESO PARMESANO RALLADO FORMATGE PARMESÀ RATLLAT

**Productor:** Zanetti

Leche, sal y cuajo.

Llet, sal i quall.

50 g

Rallado | Ratllat

20 u EAM

4 meses | mesos

Refrigerado entre 2°C y 8°C  
Refrigerat entre 2°C i 8°C



**Aliments Onyar**

C/Indústria, 22 17005 Girona  
alimentsonyar@grupfrn.cat | 972 237 611

[alimentsonyar.org](http://alimentsonyar.org)





ALIMENTS

Onyar

**Aliments Onyar**

C/Indústria, 22 17005 Girona  
alimentsonyar@grupfrn.cat  
972 237 611

[alimentsonyar.org](http://alimentsonyar.org)

