



# Formatges i vins

Inseparables  
Insuperables

# FORMATGES I VINS el tàndem perfecte



Els amants del formatge estan de sort. A Bonpreu i Esclat posem al seu abast un ampli assortiment de formatges. Maridant-los amb vins i caves de casa nostra, el plaer s'eleva a la màxima potència.

**E**l nostre país té una dilatada trajectòria en la producció de formatges i vins. Tots dos són productes molt arrelats al territori. De fet, l'orografia i el clima de l'indret on s'elaboren són els que els doten d'una personalitat única, plena de matisos gustatius i olfactivos que fan que siguin tota una experiència per als sentits. El mateix succeeix amb alguns que procedeixen d'altres indrets de l'Estat, fins i tot d'altres països.

De formatges n'hi ha de sabor suau o intens, tous o fermes, grassos o magres, tendres o curats, de vaca, de cabra o d'ovella... La major part són fruit del treball de petits productors que sovint els elaboren artesanalment, seguint receptes centenàries i cuidant cada detall per oferir-nos un producte que compleix els estàndards de qualitat més alts. Molts d'ells els podràs trobar als nostres establiments, ja sigui en peces senceres o tallades, o bé a llesques o falques a punt per consumir-los. Els nostres xarcuters i xarcuteres et podran assessorar sobre els formatges que més s'avenen amb els teus gustos

i també te'ls podran preparar com vulguis.

## Joies enològiques

La tradició vitivinícola de Catalunya es remunta fins a l'època dels grecs i els romans. Aquesta expertesa mil·lenària es tradueix en una indústria del vi i del cava sòlida i competitiva que

## Els nostres experts en formatge et podran assessorar sobre els que més s'avenen amb els teus gustos i també te'ls podran preparar com vulguis

s'articula a l'entorn de dotze denominacions d'origen, onze de vi i una de cava, on s'elaboren autèntiques joies enològiques que serveixen com a complement perfecte d'una bona fusta de formatges. Negres, blancs, escumosos, ecològics... Tots amb un pas per boca, unes aromes i un cos únics, que permeten gaudir al màxim de l'experiència. Al celler dels nostres supermercats hi posem al teu abast alguns d'aquests vins i caves. Què esperes per tastar-los?

## Al costat del petit productor

Bonpreu i Esclat col·laborem amb Lactium, la mostra de formatges catalans. Donem suport a l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA) per tal de potenciar els productors de formatges artesanals i de Km 0, un gran ventall dels quals trobaràs a les nostres botigues. També hi podràs adquirir els formatges aplegats sota el segell Llet de Cabres Catalanes, creat per un grup de ramaders de cabres i formatgers amb l'objectiu de promocionar els formatges elaborats amb llet de cabra d'explotacions catalanes amb qualitat certificada. De la mateixa manera, donem suport als vins guardonats amb els premis Vinari, el concurs de vins de Catalunya organitzat pel diari digital *Vadevi.cat*. Es tracta de vins elaborats al país i que destaquen per la seva qualitat i les seves característiques organolòptiques.

# Formatges frescos i tendres

Els formatges frescos, suaus i versàtils a la cuina, presenten un alt contingut d'aigua i gairebé mai duen escorça. Poden ser de llet de vaca, cabra o ovella, i no necessiten curació. Els tendres, en canvi, requereixen entre set i trenta dies de curació per assolir el punt òptim, i es caracteritzen per la delicadesa i una textura cremosa.



## FRESC DE CABRA MONTBRÚ

Moianès (Catalunya)

Cabra

Fresc



## PER QUÈ ENS AGRADA?

Perquè és un formatge treballat a mà, de principi a fi.

La premsada amb drap li dona forma, i el seu punt òptim de sal magnifica un sabor delicat i la dolçor de la llet de cabra amb la qual s'elabora. Tasta'l amb mel o melmelada, o afegeix-lo a l'amanida en forma de dauets.



## MATÓ UBACH

Osona (Catalunya)

Vaca

Fresc



## PER QUÈ ENS AGRADA?

Perquè s'elabora seguint la tradició, que es remunta fins a l'època medieval. I per la seva pasta blanca, de textura suau i flonja, que fa que sigui alhora tendre, humit i delicat. És deliciós amb mel, però també amb fruita seca, fruita dolça i confitures.



## PASTÍS DE FORMATGE MASGRAU

Osona (Catalunya)

Vaca

Tendre

## CAVA RESERVA CASTELL DE PERELADA

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

8-10 °C

## PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel gust suau i la textura esponjosa, que el converteixen en la cirereta de qualsevol àpat. Inspirat en la recepta original del barri de Brooklyn, a Nova York, s'elabora al bany maria i combina el formatge cremós i la crema de llet. Irresistible!

## MARIDA'L AMB...

Aquest cava elegant: un dels més sofisticats dels Perelada, de color groc pàl·lid i amb un bon despreniment de bombolla. Els quinze mesos de cria donen com a resultat una aroma fina i de tocs afruitats.



## L'encant de les coses senzilles

### IL·LUSIÓ

Moianès, Osona, Conca de Barberà i Segrià (Catalunya)

Cabra

Tendre



### PER QUÈ ENS AGRADA?

Perquè és un formatge solidari, sorgit en plena pandèmia per donar suport al sector del cabrum català. També perquè és un formatge de barra tendre i sense additius que captiva tothom. Tasta'l en dauets a l'amanida o en llesques a l'entrepà.



### VI BLANC ELS NANOS

DO Conca de Barberà

Macabeu

8 °C



### MARIDA'L AMB...

Aquest vi blanc molt fresc i aromàtic, elaborat amb raïm de vinyes velles de macabeu. És un vi de color groc pàl·lid amb reflexos daurats, amb notes de fruites blanques i cítrics sobre un fons floral.



### TOU D'OVELLA MONTBRÚ

Moianès (Catalunya)

Ovella

Tendre



### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per l'interior cremós i dens, i per les aromes de bolet fresc i cruixent que li aporta l'escorça. En boca hi predomina el sabor vegetal al principi i el gust de llet d'ovella al final. És ideal per acompanyar *crudités*, com verdures tallades, o un bon pa de cereals o nous.



“ Els formatges frescos poden ser dolços o àcids. El mató, el recuit de drap, el burgos, el villalón i el quark són alguns dels que conformen el primer grup, mentre que en el segon hi trobem el quark alemany, el cottage anglès, el feta grec i el formatge blanc francès. ”





### MAS EL GARET AMB PEBRE NEGRE

Osona (Catalunya)

Cabra

Tendre



### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per la intensitat aromàtica i les notes lleugerament picants. També pel contrast entre l'escorça, recoberta de pebre negre, i la pasta, de color blanc trencat i amb textura mantegosa.



### MAS EL GARET AMB FINES HERBES

Osona (Catalunya)

Cabra

Tendre



### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per l'olor característica de bosc, que s'explica per la presència d'herbes aromàtiques a l'escorça. La pasta, blanca, compacta i tova, de textura delicada, es fon cada cop que en fem un mos.



### MAS EL GARET TENDRE

Osona (Catalunya)

Cabra

Tendre



### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per la seva intensitat, que ens evoca la llet de cabra, i perquè, tot i tractar-se d'un tendre, sembla un formatge més madurat. El color blanc marfil i la seva pasta, també blanca i farcida de petits ulls, el fan únic.



# Formatges semicurats

Els formatges semicurats necessiten entre vint i trenta-cinc dies de curació, depenent de la mida. La textura pot anar des de cremosa fins a compacta, però si hi ha alguna cosa que es manté igual és el gust: intens i fort, amb tocs àcids, sobretot si s'elabora amb llet de cabra o ovella.



## SARRÓ DE MONTBRÚ

Moianès (Catalunya)

Cabra

Semicurat

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor intens i fresc, lleugerament cítric, i la textura mantegosa. També perquè és un formatge lligat a mà i escorregut en un drap que floreix lentament a les càmeres de maduració. Resulta ideal com a aperitiu, acompanyat de pa amb tomàquet, fruita seca i codony.



## EL XITXAREL·LO

Penedès

Xarel·lo

6-8 °C

### MARIDA'L AMB...

Aquest blanc tan arrelat al territori. És un vi brillant groc i amb reflexos verds, amb aroma de fruita blanca dominada per un fons cítric. Al pas per boca és sedós i fresc, i té un final lleugerament àcid i amb tocs afruitats.

## MAÓ COINGA

Maó (Menorca)

Vaca

Semicurat

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor làctic persistent i amb reminiscències de mantega i fruites seques torrades, així com per la textura mantegosa i la superfície llisa i brillant. És deliciós per picar, per gratinar-lo o a la clàssica torrada balear amb sobrassada i mel.



## MASIA FREYÉ

Penedès

Parellada i muscat

5-6 °C

### MARIDA'L AMB...

Aquest blanc suau i llaminer, alhora fresc, amb aromes florals marcades per notes de rosa i de fruites exòtiques i àcides. A la boca és elegant i persistent.

## ◦ La combinació més harmoniosa ◦

### URGÈLIA

📍 Alt Urgell i Cerdanya (Catalunya)

🐄 Vaca

🏠 Semicurat

### MIREIA

📍 Penedès

🍷 Gewürztraminer, muscat i sauvignon blanc

🌡️ 10 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Perquè és l'únic formatge català reconegut amb la DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya. També per la cremositat i la pasta premsada de color marfil, plena de forats irregulars.

### MARIDA'L AMB...

Aquest blanc amb cos, de paladar sedós, melós, llarg i harmònic. De color groc brillant i tons verdosos, destaca per una aroma de notes florals amb rerefons de fruita.



### CHAMOIS D'OR

📍 País del Loira (França)

🐄 Vaca

🏠 Semicurat

### RAIG DE RAÏM

📍 Terra Alta

🍷 Garnatxa i macabeu

🌡️ 6-8 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per la pasta tova i el sabor cremós i delicat, amb matisos de nata fresca, que es fon a la boca tot just tastar-lo. Elaborat amb llet de vaca pasteuritzada i de pell flonja, vellutada i comestible, és tot un clàssic a França. Deliciós!

### MARIDA'L AMB...

Aquest blanc d'acidesa refrescant, de color daurat i amb aromes intenses de fines herbes, amb tocs de

fruita blanca fresca i pell d'albercoc. És un vi saborós i molt fàcil de beure.



“ Has de saber que... abans de consumirlos, convé que els formatges es temperin. La temperatura de servei idònia per als de pasta tova oscil·la entre 18 i 20 °C i, per als de pasta semidura, entre 22 i 24 °C. ”

### MUNTANYOLA

📍 Bages (Catalunya)

🐄 Cabra

🏠 Semicurat



### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per l'escorça amb les aromes vives i intenses. Té una potència exterior que, val a dir-ho, contrasta amb la suavitat del formatge quan el tastem. Realment sorprenent!



# Formatges curats

Els formatges curats contenen molt poca aigua. Segueixen un procés de curació més llarg, d'entre tres i set mesos, i per això tenen un sabor intens, amb tocs que sovint recorden les fruites i les espècies. Alguns també se sotmeten a tècniques com la salació, el fumatge o l'assaonament amb espècies o vi.



## UBACH CURAT DE CABRA 349

Osona (Catalunya)

Cabra

Curat



## PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor suau, lletós i salat, un punt picant, i amb notes sucoses i herbàcies. També perquè és un formatge artesà envellit entre set i vuit mesos, amb una pasta semicuita densa, de color ivori i amb una aroma captivadora.



## TÊTE DE MOINE AOP

Vall del Jura (Suïssa)

Vaca

Curat



## PER QUÈ ENS AGRADA?

Per la textura mantegosa i fudent, fruit d'una recepta que es remunta vuit-cents anys enrere. Aquest formatge suís, cilíndric i amb crosta rentada, no es talla, sinó que se n'extreuen rosetes amb un estri anomenat *girolle*.

## GARCÍA BAQUERO LA CAVA BARUS

Alcázar de San Juan, Ciudad Real (Castella-la Manxa)

Ovella

Curat

## GARNATXA FOSCA

Priorat

Garnatxa

16-18 °C

## PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor de fruites mediterrànies, amb matisos acaramel·lats i torrefactes, i lleugerament picant assolit a les caves naturals de la marca. La seva aroma, intensa i profunda, i la seva textura, untuosa i plena d'ulls petits i irregulars, sedueixen tothom.

## MARIDA'L AMB...

Un vi negre equilibrat, elegant, complex i saborós com aquest. Aquest vi de color bordeus elaborat en vinyes de més de seixanta anys presenta aromes de fruita vermella amb tocs minerals i de pissarra.



## ◦ Potència elevada al quadrat ◦

### ROCAFORT SOCIETÉ DOP

📍 Sud-oest de França

🐄 Ovella

🏠 Curat

### VIA TERRA

📍 Terra Alta

🍇 Garnatxa blanca

🌡️ 8-10 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor intens i sorprenent, resultat d'un procés de fermentació que té lloc en unes coves naturals ubicades al sud-oest de França. També per la pasta semitova i amb taques verdes per la presència de fongs.

### MARIDA'L AMB...

Aquest vi blanc original, fresc i gastronòmic, amb aromes de fruita fresca, com ara pera i meló.



## ◦ Duel de titans ◦

### MAS ROVIRA RÚSTIC

📍 Osona (Catalunya)

🐄 Cabra

🏠 Curat

### SIRONA

📍 Priorat

🍇 Cabernet sauvignon,  
garnatxa i carinyena

🌡️ 16-18 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per la textura compacta amb petits ulls al tall i el gust excel·lent. La darrera incorporació a la família Mas Rovira, un formatge de cabra de pasta no prensada i de pell florida, és ideal amb melmelada de tomàquet.

### MARIDA'L AMB...

Aquest vi negre afruitat i carnós, de pas agradable en boca. Les seves notes minerals evocuen el sòl de pissarra on s'ubiquen les vinyes.



### UBACH VACA DE PASTURA

📍 Osona (Catalunya)

🐄 Vaca

🏠 Curat

### ABADAL

📍 Pla de Bages

🍇 Picapoll, macabeu,  
chardonnay i sauvignon blanc

🌡️ 10 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Perquè s'elabora a partir de llet de vaques que pasturen lliurement als prats de Collsuspina, a tocar de Vic, la qual cosa es tradueix en un sabor suau i dolç de llet, rematat amb notes de fruita seca i un gust final mantegós. És un formatge equilibrat i ple de matisos.

### MARIDA'L AMB...

Un vi blanc persistent, seductor i amb un toc exòtic com aquest. De color pàl·lid i amb reflexos verdosos, destaca per unes aromes que evocuen el sotabosc, amb notes florals, cítriques i de fruita tropical.





## La parella més autèntica

### BETARA

📍 Lluçanès (Catalunya)

🐐 Ovella

🏠 Curat

### BLANC DE BLANCS

📍 Penedès

🍇 Parellada i macabeu

🌡️ 6-8 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor nítid, cremós i suau, així com per l'aroma refrescant. Aquest formatge artesà i ecològic, elaborat a la primera granja-escola ecològica catalana, és un dels productes estrella de la casa.

### MARIDA'L AMB...

Aquest vi blanc suau, flagrant i lleuger. El color verdós amb tons grocs, i les aromes florals i afruitades, fan que sigui d'allò més persuasiu.



### PISTONUT

📍 Osona (Catalunya)

🐐 Cabra

🏠 Curat

### EMENDIS

📍 Penedès

🍇 Sumoll

🌡️ 15-17 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Perquè és un producte artesà sorgit fa dos anys després que el còmic Peyu unís les seves dues passions, les cabres i el formatge, sota la marca Les Cabres d'en Peyu. Es tracta d'un formatge de pasta no premsada, de pell blanca i gust suau, amb tocs de fruita seca.

### MARIDA'L AMB...

Aquest vi amb tonalitat grana, fresc i llaminer. Es tracta d'un negre amb intenses aromes de fruita fresca —com mora, grosella i cítrics— i amb espècies que ens recorden l'anís i la regalèssia negra sobre un fons de violeta.



## Un dels binomis més contundents

### EL PASTOR AMB ROMANÍ

📍 Santa Cristina de la Polvorosa, Zamora (Castella i Lleó)

🐐 Ovella

🏠 Curat

### BRUT RESERVA ALSINA & SARDÀ

📍 Penedès

🍇 Macabeu, xarel·lo i parellada

🌡️ 5-8 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per l'extra de sabor que li confereix la capa de romaní que el recobreix totalment, així com pels matisos làctics que presenta.



### MARIDA'L AMB...

Aquest cava de carbònic viu i brillant, fresc i equilibrat. Destaca per la riquesa olfactiva, amb aromes de fruites blanques i cítriques, brioixeria i llevat fresc.

## ◦ Equilibri en estat pur ◦

### MOLÍ ALZINA

📍 Osona (Catalunya)

🐄 Ovella

🏠 Curat

### VENT DEL MAR

📍 DO Terra Alta

🍇 Garnatxa negra i sirà

🌡️ 12-14 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Perquè és un formatge gras, olorós, de sabor intens i lleugerament picant. Té una pasta groga, compacta i consistent, i una pell fina i llisa, de color entre groguenc i marronós.

### MARIDA'L AMB...

Un vi negre harmònic i vellutat com aquest, de sabor afruitat i equilibrat gràcies a la presència de guindes, nabius, grosella i herbes mediterrànies.



## ◦ Explosió de matisos ◦

### MONTEVERNO AMB TÒFONA

📍 Sardenya (Itàlia)

🐄 Ovella

🏠 Curat

### CABRÓ!

📍 DO Penedès

🍇 Xarel·lo, macabeu i parellada

🌡️ 6-8 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Per la seva singularitat, conferida pels dos ingredients principals (la llet d'ovella i la tòfona d'estiu) i per la seva escorça, resultat del cistell de joncs en què s'elabora.

### MARIDA'L AMB...

Un cava brut elegant i amb bombolla suau com aquest. L'aroma de sotabosc i cítrics combina a la perfecció amb les notes de fruita dolça i ametlla sense torrar que deixa al pas en boca.



### SOTABOSC

📍 Ripollès (Catalunya)

🐄 Vaca

🏠 Curat

### ELS NANOS COLLITA

📍 DO Conca de Barberà

🍇 Ull de llebre, cabernet sauvignon i trepat

🌡️ 12-14 °C

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor de mantega i avellanes, i perquè és un formatge artesà elaborat amb llet crua de vaca. Té una pell ferma i amb fongs naturals de la cava a la qual madura.

### MARIDA'L AMB...

Aquest vi negre tan fresc, llaminer i afruitat en boca. De color cirera i tons violacis, la seva aroma de fruites vermelles, làctics i notes florals captiva tothom.



# Formatges vells i anyencs

Els formatges vells i anyencs són els que tenen un procés de curació més llarg, d'entre set mesos i un any, i de més d'un any, respectivament. En conseqüència, tenen un sabor i una aroma més intensos i persistents. Al tall, els primers mostren un color groc intens, mentre que els segons oscil·len entre l'ivori net i l'ivori fosc.



## COMTÉ DOP 10 MESOS

Vall del Jura (França)

Vaca

Vell



## PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor afruïtat i la textura cremosa, ideal per a *fondues*, plats de pasta i *risottos*. Aquest formatge de pasta dura, certificat amb DOP des de 1996, està fet amb llet crua de vaca de les races *montbéliarde* i *simmental*, i és un dels més populars a França.

## FLOR DE ESGUEVA VIEJO

Valladolid (Castella i Lleó)

Ovella

Vell



## PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor potent i alhora agradable, a més de la textura mantegosa. Aquest formatge elaborat únicament amb llet crua d'ovella i madurat en escorça natural un mínim de set mesos destaca també per l'aroma dolça amb un toc de cereals.

## BOFFARD RESERVA

Valladolid (Castella i Lleó)

Ovella, vaca i cabra

Vell

## PERELADA 3 FINQUES

DO Empordà

Cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa negra i merlot

14-16 °C

## PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor pronunciat, lleugerament picant i persistent a la boca, i per l'aroma subtil de fruita fresca. Aquest formatge s'elabora amb llet crua d'ovella, seguint la tradició castellana, amb una curació mínima de vuit mesos. Resulta ideal acompanyat de fruita seca i fresca.

## MARIDA'L AMB...

Aquest negre de gran personalitat i un color vermell cirera que eclipsa. Les aromes de fruites vermelles i negres, el sabor rodó i fresc, i el postgust llarg i envoltant completen la seva carta de presentació.





## ◦ Amor a primera vista ◦

### KALTBACH GRUYÈRE

📍 Lucerna (Suïssa)

🐄 Vaca

🏠 Anyenc

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor fort, picant i ple d'essències que recorden la fruita seca, i la característica pell de color marró, resultat d'un procés de maduració a les coves suïsses de Kaltbach. La seva pasta premsada i cuita també és força venerada.

### ÀNEC MUT

📍 Penedès

🍇 Garnatxa i sirà

🌡️ 12-14 °C

### MARIDA'L AMB...

Aquest vi negre ecològic de color vermell i tonalitats violàcies, que té una aroma en la qual predominen la fruita vermella fresca i les espècies. És un vi fresc, equilibrat i afruïtat.



## ◦ El sabor intens de la natura ◦

### POK

📍 Alcázar de San Juan, Ciudad Real (Castella-la Manxa)

🐑 Ovella

🏠 Anyenc

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel sabor picant, penetrant i ple de matisos que evoca el quall de la llet d'ovella, la qual cosa també es fa notar en l'aroma. Aquest formatge fet artesanalment amb escorça natural i de color bru també sorprèn per la textura untuosa i consistent alhora.

### FINCA CAL JANÉS

📍 Penedès

🍇 Merlot

🌡️ 14-16 °C

### MARIDA'L AMB...

Un vi negre de color púrpura i reflexos violacis com aquest, d'aromes intenses de fruita vermella i notes balsàmiques i torrefactes. És un vi amb força, fresc, estructurat i especiat, molt versàtil.



## L'aposta guanyadora

### MICHELANGELO PARMA REGGIANO

Nord d'Itàlia

Vaca

Anyenc

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pel gust ple de matisos i per la textura granulosa i terrosa tan característica. El Parma Reggiano és un formatge anyenc de fama mundial que pertany a la família de formatges italians *grana*. S'elabora a les petites granges lleteres, o *casselli*, de la vall del Po. Irresistible!



### CÀTAR

DO Montsant

Garnatxa i samsó

16-18°C



### MARIDA'L AMB...

Aquest vi d'entrada agradable en el qual destaca la fruita, i amb un postgust suau i elegant, de color vermell de cirera picota. Un negre carnós, elegant, rodó i afruitat que no deixa ningú indiferent.

### GARCÍA BAQUERO RESERVA MAESTRO

Alcázar de San Juan, Ciudad Real (Castella-la Manxa)

Ovella, vaca i cabra

Anyenc

### PER QUÈ ENS AGRADA?

Pels matisos dolços i afruitats, els quals li aporten una calidesa contundent i envoltant. Aquesta creació de mestre formatger sorprèn els paladars més exigents per la intensitat i la complexitat.



Has de saber que... de vegades, el procés de maduració dels formatges anyencs supera els dos anys. Acostumen a ser peces grans que en alguns casos arriben a pesar quaranta quilos.





## RES MILLOR QUE COMPARTIR UNA BONA FUSTA DE FORMATGES

Sorpren els teus convidats preparant una fusta de formatges d'allò més generosa i variada. Per començar, hi hauràs d'incloure entre cinc i set tipus diferents. Inspira't en els frescos i tendres, semicurats, curats, vells i anyencs que hem ressenyat per a tu. Després, recorda treure'ls del frigorífic una hora abans de consumir-los per tal que assoleixin una temperatura, un sabor i una textura adequats. Acompanya'ls amb fruita fresca, mermelades i confitures, codony i fruita seca, i no t'oblidis del pa, els bastonets i les torraderetes. Demana consell als nostres especialistes en formatges i fes de la vetllada un moment memorable!

---

[www.bonpreuesclat.cat](http://www.bonpreuesclat.cat)

---



atencioalclient@bonpreu.cat

☎ 900 500 005

Segueix-nos a:

