



ARRIBA EL BON TEMPS I'ÉS MOMENT DE LES REUNIONS FAMILIARS, DE LES TROBADES
AMB AMICS, DE SORTIR DEL NIU I DE GAUDIR MÉS QUE MAI DE LA TECA.

LA BONA TECA!

AL BON TEMPS,

BONA TECA

AMB LES RECEPTES DE LA XEF **ADA PARELLADA**

ELS RAIGS DE SOL COMENCEN A ESCALFAR I AIXÒ SIGNIFICA QUE ÉS MOMENT D'ENTREtenir LA GANA. I NO ENS ENGANYAREM, D'AIXÒ NOSALTRES EN SABEM, I MOLT.

FEM EL VERMUT?

@CONCUCHARAYTENEDOR

T'ensenyen a preparar un aperitiu en menys de 5 minuts!

ESCLAT DE MADUIXES A BON PREU!

amb la xef Ada Parellada

120 G DE MADUIXES SENCERES
120 G DE SUC DE LLIMONA
1 CULLERADA DE POSTRES DE MEL
AIGUA AMB GAS
GEL
MENTA FRESCA

PER NOMÉS 2€

APUNTA-HO!

Tot el que necessites per preparar un aperitiu d'escàndol també a BonpreuEsclat online!

bonpreuesclat.com

EL REI DE LA FESTA. CONSELLS PER SERVIR UN VERMUT!

Com més fresc, millor!
Serveix-lo entre 6-8 °C si és blanc i entre 8-10 °C si és negre.

Amb quin got?
Amb un got de vidre de boca ampla o amb una copa de còctel.

Un punt afruitat!
Acompanya'l amb una rodanxa de taronja si és un vermut negre o de llimona si és blanc.

L'oliva: el toc final!
Recorda que ha de ser fresca i sense pinyol.

UN APERITIU AMB RITME!

Descobreix l'Hora Enderrock a Bonpreu i Esclat a Spotify, una llista musical per donar veu a la música en català!

PATATES

Un aperitiu sense elles no és un aperitiu

Aprofita el suc per condimentar una amanida

OLIVES

En tens per triar i remenar!

ESCOPINYES

Acompanya-les amb una mica de vinagre, pebre vermell i negre

SEITONS

En oli de gira-sol i macerats en vinagre

ANXOVES DE L'ESCALA

Un clàssic de casa nostra!

...
SALUT!

**VERMUT
ESPINALER NEGRE**

Ideal per acompanyar amb
escopinyes, embotits ibèrics o una
bona taula de formatges curats.

**VERMUT
MIRÓ BLANC**

Amb notes d'herbes aromàtiques,
espècies dolces i cítrics refrescants!

**CERVENA
MATAGALLS RED IPA**

La IPA de sempre amb un
toc caramel·litzat!

**CERVENA
ALMOGÀVER IPA**

marida-la amb plats
ben especiats i picants!

**DAMM
LEMON**

6 parts de cervesa
i 4 de llimona:
la combinació
perfecta.

BONES CERVESES, BONS RITUALS!

Tant si t'agrada forta o suau, com si ets més de sabors clàssics o d'aquells que estan per sorprendre... no hi ha dubte que la cervesa és l'estrella del bon temps i que beure-la és tot un ritual. T'expliquem fil per randa tot el que necessites saber!

UTILITZAR EL GOT ADEQUAT ÉS CLAU!



Gerra:
ideal per mantenir ben fresca la
cervesa més comuna: la lager!



Got de tub:
s'acostuma a utilitzar per a cerveses
tipus lager o pilsner.



Copa tulipa:
si ets dels que prefereixen una cervesa
de sabor fort i d'alta graduació,
serveix-la amb aquesta copa.



Got pilsner:
és la millor opció per a cerveses
lleugeres d'estil lager o pilsner.



Copa oberta:
perfecta per a cerveses de sabor
intens, com les ales belgues o les
d'abadia.

T'ATREVEIXES A SERVIR-LA?

Abans de començar el ritual, t'has
d'assegurar que el got estigui ben fred,
però mai glaçat.

Inclina el got a 45° i, quan el líquid
i l'escuma arribin a la vora, és moment
de parar.

Segueix el ritual posant el got dret
i acaba'l d'omplir completament.

Recorda que una cervesa sense
escuma és com un dia sense pa!
L'escuma ha de formar una corona
d'uns 2 o 3 centímetres.

TRUC!

Si prefereixes una escuma més compacta,
fes el tiratge en diverses tongades, deixant
que el líquid vagi reposant.

SABIES QUE...

la millor manera per conservar les
cerveses és guardar-les en un lloc
ventilat, fresc i lluny de la llum del sol!

Compra cerveses sense cues
i sense carregar pes, amb el servei
de compra online.



Compra ara!

AL BON TEMPS, BONES BARBACOES

La bona teca està servida quan la posem a la graella! Què seria del bon temps sense una trobada amb familiars o amics al costat d'una bona brasa? T'expliquem tot el que necessites per ser un autèntic expert!

SABIES QUE...

perquè la carn quedi millor, has de pintar-la amb una mica d'oli abans de coure-la i afegir la sal a mitja cocció?

LA BONA CISTELLA, LA TENIM NOSALTRES!



BOTIFARRA DE PAGÈS

Truc! Si vols que no perdi l'aroma i la tendresa, no la punxis quan la coguis.



XAI

Cou-lo 5 minuts per cada costat i serà un plaer per al paladar.



BROQUETES

De pollastre groc o de porc vermell, encert assegurat!



XURRASCO DE L'ERA DE VEDELLA

Les barbacoes són per gaudir-les sense pressa. Cou la carn a foc lent.



ENTRECOT AMB OS DE L'ERA DE VEDELLA

Compra'l entre 24 i 48 h abans de menjar-te'l i deixa'l reposar a la nevera.

VOLS SABER QUINS SÓN ELS
MILLORS TALLS DE CARN PER
A UNA BARBACOA?



AGAFA PAPER I BOLÍGRAF!

La xef Ada Parellada
t'explica tots els ets i uts per
fer una bona barbacoa.



La bona cistella també a BonpreuEsclat
online. Compra ara les millors carns
i propostes vegetals.



Compra ara!

PROPOSTES PER A TOTHOM!



HAMBURGUESA VEGETAL TERRA I TAST



XORIC VEGETAL

4 minuts al foc i
ves-lo girant amb
freqüència



SALSITXA DE TOFU

ideal per acompanyar amb
unes verdures a la brasa i
salsa romesco



SALSES PER SUCAR-HI PA!

Salses per a tots els gustos a
bonpreuesclat.com 🔍

• **ALLIOLI**
La més nostra de totes!



**SALSA
BARBACOA**



**SALSA
ROMESCO**



**SALSA
CHIMICHURRI**
La salsa per excel·lència
per acompanyar carns a la
graella



PREPARA UN
ALLIOLI CASOLÀ
AMB LA XEF
ADA PARELLADA

Atreveix-te amb la recepta!



- ALL ESCALIVAT
- ALFÀBREGA FRESCA
- PEBRE VERD O VERMELL EN GRA
- 250 ML D'OLI D'OLIVA SUAU
- 1 OU L
- SAL



LES VERDURES... A LA GRAELLA!

El rellotge serà el teu gran aliat!

TEMPS DE COCCIÓ
PER A CADA VERDURA



ALBERGÍNIA 12'

CARBASSÓ 5'

PEBROT 12'

ESPÀRREC VERD 10'

CEBA 6'

SABIES QUE...
si vols cuinar verdures més dures, com les carxofes o les pastanagues, és millor que les cuinis durant 2 minuts al vapor abans de posar-les a la graella?

SOM PANARRES!

PA DE PAGÈS

El clàssic de les barbacoes!

PA DE COCA

Fet per un forner artesà de Folgueroles. Et recomanem torrar la part de la crosta, així la molla quedarà ben esponjosa. Suca la llesca amb tomàquet i afegeix-hi un bon raig d'oli!

PA OVALAT ECO DE SÈGOL 31%

Torra'l a la brasa i encertaràs!

PA RODÓ 1714 MULTICEREALS

Amb una molla densa i un sabor intens.

PA OVALAT BLAT DE MORO 6% I LLAVORS 17%

Amb una crosta ben cruixent, una molla esponjosa i una textura untuosa.

PANET RODÓ MINI AMB PIPES DE CARBASSA 12%

La millor opció si vols preparar entrepans petits!

UN TOC DE SAL!

Sabies que, en la justa mesura, la sal ens ajuda a aconseguir un plat ben rodó?

La sal Maldon, la flor de sal o la sal rosa de l'Himàlaia són tres bones opcions per condimentar les teves barbacoes.

BON PROFIT I BON RAIG!



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA PRIORDEI

Oli d'oliva verge extra, fet amb olives arbequines de la primera collita de la temporada. Amb un toc amarg i picant i ric en aromes secundàries.

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA VERD OVA

Fet a casa nostra, amb olives vera del Vallès, empeltre i arbequina, collides al Vallès Oriental, a la Terra Alta i a la Selva.

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA EL TRULL DEL MONTGRÍ

Oli d'oliva verge elaborat, en fred, en un molí centenari de pedra, que ajuda a mantenir la riquesa nutritiva de les olives a partir de les quals s'obté.

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA ARBEQUINA BONPREU

Elaborat al Molí dels Aubals de Mora la Nova, amb olives cultivades a les Terres de l'Ebre i al Priorat.



ARA QUE JA CONEIXES FIL PER RANDA TOTS
ELS TRUCS PER PREPARAR UN BON À PAT,
ÉS MOMENT D'EMBRUTAR-SE LES MANS. I, RECORDA,
GAUDEIX DEL BON TEMPS I DE LA BONA TECA!



Seguim alimentant-nos de bona teca a xarxes socials!
[@bonpreuesclat](https://www.instagram.com/bonpreuesclat)