



**Aliments de la
nostra terra**

km 0

Aliments de la terra

A Bonpreu i Esclat ens sentim molt arrelats al territori perquè tenim un país excepcional. La seva orografia, la seva varietat climàtica, la seva composició geològica, fan que tinguem una varietat de productes d'una qualitat extraordinària. Per això fem costat als nostres pagesos, pescadors i artesans oferint un ampli assortit de productes de proximitat. Encara no saps per què són tan bons els productes de proximitat? Continua llegint!

1. Qualitat nutricional

Aliments saludables, saborosos i amb tots els atributs nutricionals, perquè no s'han de transportar durant llargs trajectes.

2. Elaboració tradicional

Productes fabricats seguint els millors processos, transmesos molts cops de pares a fills als obradors, els molins, els cellers, les explotacions agrícoles i ramaderes, etc., del país.

3. De temporada

Productes frescos que respecten els processos naturals d'elaboració i maduració, segons la temporada de cada aliment.

4. Aposta sostenible

Com que requereixen menys transport, els productes de proximitat generen menys emissions de CO₂ i, per tant, tenen una petjada de carboni menor.

5. Respecte per la biodiversitat

Els productors de proximitat respecten al màxim la biodiversitat dels indrets on es conreen, capturen i elaboren les fruites i verdures, els formatges, els arrossos, els peixos i mariscs, els olis, així com els vins, els caves i les cerveses.

6. Benestar animal

En el cas dels productors càrnics, Bonpreu i Esclat apostem pel benestar animal al llarg de tota la cadena productiva. Aquest respecte s'evidencia encara més en les nostres carns certificades amb el segell Welfair de benestar animal.

7. Dinamització econòmica

Col·laborar amb proveïdors i elaboradors de l'entorn dinamitza l'economia local i el teixit empresarial que la conforma, a més d'ajudar a mantenir milers de llocs de treball vinculats al territori.



8. Microgestió

A Bonpreu i Esclat adaptem els assortits de les nostres botigues perquè s'hi puguin trobar productes típics de les zones on som presents. Perquè no hi ha res més bo que el fet a casa.

9. De la terra al plat

Els aliments de proximitat permeten establir un lligam amb la nostra cultura culinària i serveixen per posar en valor la gastronomia de cada regió.



Verdures i fruites acabades de collir

**Als nostres supermercats hi trobaràs una àmplia
varietat de fruita i verdura de quilòmetre zero.**

**Estem compromesos amb l'entorn i t'oferim els millors
productes de cada territori.**

A Bonpreu i Esclat t'oferim fruita i verdura de quilòmetre zero que compleix els estàndards de l'agricultura sostenible i els criteris de sostenibilitat que estableix el Consell Català de Producció Integrada. Aquest sistema minimitza l'ús de productes agroquímics, disminueix els residus i millora els mètodes de producció. D'altra banda, aquest sistema busca assolir un creixement

sostenible dels cultius i reduir el risc mediambiental. Per fer-ho, es basa en cinc principis clau: l'afavoriment de la biodiversitat del camp, aprofitant la fauna útil; la garantia de traçabilitat des del camp fins al punt de venda; la prioritització dels mètodes de lluita biològica, tot racionalitzant l'aplicació de productes fitosanitaris; la minimització del consum

d'aigua mitjançant una correcta gestió, i la certificació oficial garantida per entitats acreditades per l'Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC).

Support als agricultors locals

Oferint aliments de proximitat i de temporada, aconseguim disminuir la petjada de carboni i ajudem els agricultors locals. A aquesta fita hi contribuïm amb les fruites i verdures que trobaràs als nostres establiments, com ara préssecs, nectarines i cireres de les comarques de Tarragona i de Lleida; maduixots de les Guilleries; castanyes del Montseny; enciams, bledes, espinacs



La fruita seca, també de proximitat

A Bonpreu i Esclat també tenim fruita seca de proximitat, com ametlles i avellanes procedents de les comarques de Lleida, de Girona i de Tarragona, així com nous quan arriba la temporada. La fruita seca és una gran aliada de la salut cardiovascular i una font excel·lent de minerals, com ara calci, fòsfor i magnesi. No deixis passar l'oportunitat d'emprar-les en postres o en picades per a salses i guisats, i també per fer un mos ben saludable!



i api del Maresme, i carxofes del Prat. Menció apart mereixen alguns dels nostres productors de capçalera, com El Progrés-Garbí, Conca de la Tordera, Kopgavà, Verdcamp, Vila i Xarxa Agrosocial Mans.

Aliments d'origen

Algunes de les fruites i de les verdures produïdes a Catalunya, com les pomes de Girona, les clementines de les Terres de l'Ebre, els calçots de Valls o les patates

de Prades, tenen la certificació d'indicació geogràfica protegida (IGP). Les peres de Lleida, en canvi, tenen la certificació de denominació d'origen protegida (DOP). Tots dos segells de qualitat agrupen els productes agroalimentaris que procedeixen d'una zona geogràfica concreta del país a la qual deuen les seves característiques tan singulars. En aquests indrets es posa en valor l'estreta

relació entre el producte, l'entorn geogràfic, el saber fer i el talent humà, la qual cosa dona com a resultat productes autòctons, amb unes característiques excepcionals i un sabor inimitable. Tenen una personalitat i una qualitat úniques, especialment arrelades al territori. Tasta les fruites i verdures amb IGP i DOP que posem al teu abast als nostres supermercats i hi notaràs la diferència.



Formatges

de quilòmetre zero



Hi ha poques coses tan plaents com una bona taula de formatges. Per sort, a Catalunya se n'elaboren de molts tipus i de molt bons. Tots ells es nodreixen del nostre clima i la nostra orografia, i això es nota tan bon punt els tastem.

De sabor suau o intens, tous o fermes, grassos o magres, tendres o curats, de vaca, de cabra, d'ovella... Sortosament, al país tenim un bon gruíx de petits productors que treballen de valent per obtenir uns formatges que no només destaquin per un sabor únic, sinó per una qualitat excel·lent.

Èxit garantit

Molts dels formatges més llorejats arreu del món són formatges de quilòmetre zero, que s'enriqueixen de les particularitats del territori i alhora les posen en valor en cadascun dels seus

matisos. Aquest tarannà casa de ple amb la nostra aposta pels elaboradors de formatge de proximitat, als quals donem suport oferint els seus productes a les nostres botigues. Els nostres experts en formatges t'aconsellaran sobre quin és el que millor s'adapta a cada moment d'un ampli ventall, en el qual trobem el mató Ubach, el Sarró de Montbrú, i els semicurats de vaca Muuu Beee i de cabra Muntanyola, entre d'altres. Si prefereixes els curats, tria'n un de cabra, com el Rústic.

Lactium, el mercat de formatges catalans

Bonpreu i Esclat col·labora amb Lactium, la mostra de formatges catalans que any rere any esdevé la festa del formatge català, el mercat de formatges més gran de Catalunya. Els visitants, a més de comprar, poden participar en una gran varietat d'activitats relacionades amb la cultura del formatge artesà.

Sobre el terreny

Bonpreu i Esclat 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 quilòmetre zero. Als nostres establiments hi podràs comprar els formatges aplegats sota el segell Llet de Cabres Catalanes, creat per un grup de ramaders de cabres i formatgers —com Montbrú, Sant Gil, Mas El Garet i Cal Quitèria— amb l'objectiu de promocionar els formatges elaborats amb llet de cabra d'explotacions catalanes amb qualitat certificada. També hi trobaràs el formatge de barra tendre Il·lusió, nascut per donar suport a la ramaderia de cabrum catalana que no podia vendre llet a causa de la crisi de la COVID-19.

Ampli ventall d'embotits tradicionals



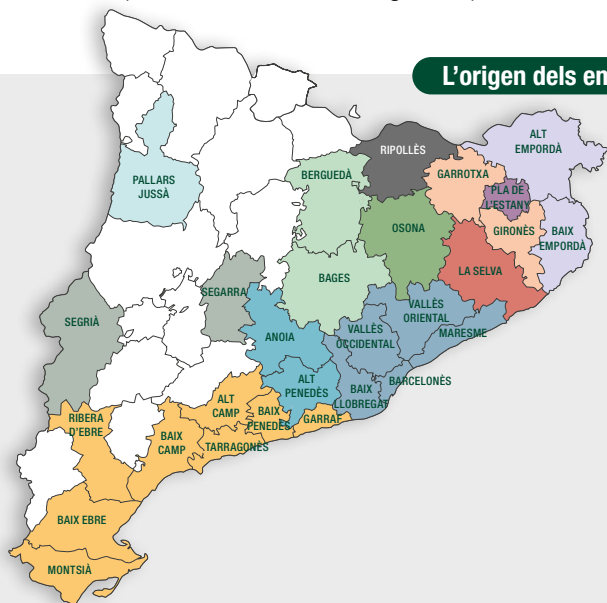
Als nostres supermercats hi trobaràs embotits elaborats a casa nostra de manera tradicional. El vincle amb el territori també es posa en valor en els embotits frescos, curats i cuits que posem al teu abast.

A les nostres xarcuteries s'hi pot trobar una àmplia representació dels embotits de productors locals. De Can Pistragues ens arriba llonganissa seca, botifarra —blanca i negra— i bull —blanc i negre. Un altre producte per excel·lència és la llonganissa de la IGP Vic i que nosaltres elaborem amb la nostra marca bonpreu.

De la comarca d'Osona, també tenim la somalla, el fuet, la llonganissa i el bull —blanc i negre— d'Embotits La Gleva. I de l'Alt Empordà ens arriba el singular bull de fetge, un producte elaborat per Embotits Ginjaume. Qui vulgui una botifarra de qualitat pot tastar la selecció de Riudellots de la Selva Jaume Abras, i a qui li vingui de gust un perrill extra de

primera qualitat, res millor que un perrill La Selva. Del Ripollès, el Berguedà, la Garrotxa i el Vallès Oriental treballem amb productors com Embotits Esquiador, de Ripoll, que elaboren fuet, secallona i llonganissa xoriçada; Casa Fígols, al Berguedà, amb la llonganissa de celler grossa i les quatre varietats de bull blanc i negre, i Embotits d'Oix, a la Garrotxa, que elabora fuet, llonganissa i xoriç. També tenim productes de porc Duroc de Mallart Artesans Xarcuters, de la Llacuna.

L'origen dels embotits de km 0 a Bonpreu i Esclat



- **LA SELVA** – Abras
- **ALT EMPORDÀ / BAIX EMPORDÀ** – Embotits Ginjaume / Gori
- **PLA DE L'ESTANY** – Oix / Gori
- **GIRONÈS / GARROTXA** – Gori / Embotits i Patés Costabona
- **PROV. TARRAGONA / GARRAF / BAIX PENEDES** – Can Pistragues
- **BERGUEDÀ / BAGES** – Casa Fígols / Ausa
- **B. LLOBREGAT / VALLÈS / MARESME / BARCELONÈS** – Casa Pedragosa
- **LLEIDA** – Esmet
- **PALLARS JUSSÀ** – Cal Tomàs / Llania
- **OSONA** – Aspar / Casa Oms / La Gleva / Sendra
- **RIPOLLÈS** – Aspar / Esquiador / Vilardaga
- **ALT PENEDES** – Mallart
- **ANOIA** – Mallart



Arròs conreat a casa nostra



La tradició arrossera del país troba en els arrossos de Pals i del delta de l'Ebre els màxims exponents. El primer es cultiva als aiguamolls del Parc Natural del Montgrí, les Medes i el Baix Ter, mentre que l'origen del segon s'ubica en ple Parc Natural del Delta de l'Ebre. Tots dos paratges són l'escenari de produccions selectes.

Arròs extra Segadors del Delta km 0

Segadors del Delta té el Segell de Qualitat Alimentària, així com denominació d'origen protegida (DOP) i certificada per la Comunitat Europea, distintius que garanteixen l'autenticitat d'un ventall de productes entre els quals destaca aquest arròs extra, cultivat en un clima humit i temperat amb mètodes respectuosos amb el medi ambient. La cura de l'entorn també es fa palesa en el fet que l'1 % del preu de venda de cada paquet es destina a accions de conservació del parc natural on es conrea.



ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE

Autenticitat, identitat i qualitat

Als camps d'arròs repartits arreu de les 22.000 hectàrees que ocupa el Parc Natural del Delta de l'Ebre s'obtenen cada any 45 milions de quilos d'arròs. La tradició arrossera de la zona es remunta més de 160 anys enrere. Des d'aleshores hi ha dues coses que es mantenen intactes: el compromís dels productors per obtenir un producte segur, saborós i de la màxima qualitat, i el respecte absolut per l'entorn natural on duen a terme la seva activitat.



ARRÒS DE PALS

El que mai es passa

El primer molí arrosser de Pals data del segle xv, moment fins al qual es remunta la tradició arrossera de la vila. Aquell molí és avui propietat d'una de les famílies que encara es dedica al cultiu d'aquest cereal tan valuós tant per a la població com per a la restauració de la zona. I és que l'arròs de Pals, natural i de gust exquisit, té una textura única que fa que sempre quedi al punt i difícilment es passi. Aquesta fita és mèrit d'un grup de pagesos que es dediquen en cos i ànima al conreu d'un arròs que no deixa ningú indiferent, en especial si es tasta en un dels plats típics del municipi, com ara l'arròs a la cassola.

Arròs Avi Trias integral km 0 de Pals

Vet aquí la versió integral de l'arròs conreat a cal Trias, una varietat a la qual només han tret la pellofa i que conserva totes les propietats nutritives. Aquest tipus d'arròs requereix més temps de cocció i més aigua.



Arròs Avi Trias km 0 de Pals

Els aiguamolls que envolten Pals són l'indret on l'avi Trias va començar a conrear els arrossos ara fa gairebé vuit dècades. Aleshores tan sols era un nen. Quan l'avi va fer 85 anys, la família va decidir envasar el primer paquet d'arròs com a homenatge a la dedicació del membre més veterà del clan. Avui, amb la tercera generació al capdavant, l'avi continua supervisant tot el procés de sembra, creixement i sega. Aquest arròs llarg és natural i saborós, com la resta de les varietats que conrea la família.

Peix i marisc

de les nostres costes

El Mediterrani ens ofereix una gran varietat de peix i marisc. Per aquesta raó, a les nostres botigues recomanem els peixos i mariscs de les nostres costes, inclosos els musclos, les cloïsses i les ostres del delta de l'Ebre.





No hi ha res millor que gaudir del sabor i la qualitat del peix i el marisc fresc. Aquestes tres qualitats —sabor, qualitat i frescor— conflueixen en els exemplars de proximitat, els pescats a les nostres costes, on els pescadors surten cada dia a feinejar. Al cap de poques hores, aquestes peces arriben a les llotges, les quals es transformen en un aparador vibrant de peixos i mariscs de tots els colors i les mides, per a tots els gustos.

Tot un privilegi

Per als amants del peix i el marisc en totes les formes, tenir el Mediterrani a tocar és una sort. Si a l'equació hi sumem l'estima que els nostres pescadors senten tant per l'ofici com pel mar on diàriament duen a terme la seva feina, la sort s'eleva a la màxima potència. El peix i el marisc de proximitat es crien a la mar, en llibertat, i en tan sols unes hores van

del mar a la llotja i de la llotja a la peixateria, conservant al màxim tota la frescor. Els nostres peixaters i peixateres t'assessoraran encantats dels exemplars més populars i també dels menys coneguts, però igualment gustosos, així com de les mil i una maneres de cuinar-los. Demana'ls també que te'ls netegin i

A Bonpreu i Esclat triem el peix de les nostres costes, el criat a la mar, en llibertat

preparin al teu gust. En alguns dels nostres supermercats disposem d'un forn de cocció al vapor. Tot està pensat perquè no tinguis cap excusa a l'hora de consumir el peix de proximitat tan deliciós i variat que trobem al Mediterrani.

Mol·luscos del delta de l'Ebre



A les nostres peixateries també hi trobaràs musclos, cloïsses i ostres del delta de l'Ebre, una de les zones més prolífiques pel que fa a mol·luscos. Les badies del Fangar i Alfacs són l'indret que serveix com a bressol perquè tots ells es desenvolupin i embeguin aquest sabor inconfusible de mar.

Carn

de proximitat i qualitat



A Bonpreu i Esclat apostem pels ramaders de proximitat. Són ramaders compromesos amb el respecte pels animals i el medi ambient, que treballen sempre amb unes bones pràctiques agràries i ramaderes, que respecten l'entorn i que contribueixen a mantenir el paisatge del país i de la vida rural.

Als nostres establiments Bonpreu i Esclat hi pots trobar la nostra carn de l'Era, 100 % de proximitat, provinent de grangers i escorxadors del país que seleccionen les millors races de cabrit, conill, pollastre de pagès i aus. La carn de l'Era de vedella, porc i xai prové d'elaboradors que cuiden especialment el procés d'engreix i producció. En el cas de la vedella, el nostre ramader és Confialiments Ter, una empresa situada al cor de la comarca d'Osona que compta amb diverses granges on es crien femelles destinades exclusivament a carn de l'Era. D'altra banda, el porc de l'Era que trobaràs a les nostres botigues prové d'un negoci familiar amb seu al Pla de l'Estany, Artigas Alimentària, mentre que la carn de xai de l'Era, tan tendra i saborosa, prové

de Pla d'Abella, ubicada al Solsonès, al capdavant de la qual trobem la tercera generació de la família.

Experts carnisers

A Bonpreu i Esclat som especialistes en carn. Gràcies a l'àmplia experiència que

La carn de l'Era de vedella, porc i xai dels nostres supermercats prové d'elaboradors que cuiden especialment el procés d'engreix i elaboració

tenim rere els taulells, sabem quin és el millor tall per assaborir cadascuna de les carns que venem als nostres supermercats i quina és la més adequada per al plat que vols preparar.

Benestar animal

El 93% de les nostres carns estan certificades amb el segell de benestar animal Welfair. Es tracta del primer segell de benestar animal desenvolupat per l'Institute of Agrifood Research and Technology (IRTA) i l'Institut Basc d'Investigació i Desenvolupament Agrari. Amb aquest segell, garantim que els animals tenen una bona alimentació, un subministrament adequat d'aigua i un bon espai amb temperatures adients i facilitat de moviment.





Un país de vins i caves



La tradició vitivinícola de Catalunya es remunta a l'època dels grecs i els romans. Des d'aleshores, la indústria del vi i la del cava han aconseguit fer-se un nom propi gràcies a la tasca de milers de professionals que treballen al sector.



La indústria vitivinícola catalana és una de les més competitives arreu del món, fita a la qual contribueixen els centenars de cellers embotelladors que treballen sobre el terreny. Moltes de les vinyes on arrenca el procés d'elaboració dels vins i caves catalans s'engloben en una de les 12 denominacions d'origen (DO) que hi ha al país. De la DO Alella, posem al teu abast el vi Parvus Eco; de Costers del Segre, Lo Viro; de l'Empordà, el Masia Olivada; del Montsant, el Jaspí; del Penedès, el Mireia Pinord; del Pla de Bages, el Petit Bernat; del Priorat, el Formiga; de Tarragona, el Tèptació, i de la Terra Alta, el Secrets de Mar, entre d'altres. A la llista cal sumar-hi també els cellers que conformen les DO Catalunya i Conca de Barberà, així com els caves elaborats amb la DO Cava, com el rosat Mirgin Laietà. A cadascuna d'elles, la passió dels viticultors per l'ofici es fa palesa dia rere dia i anyada rere anyada.

Qualitat, diversitat i pluralitat

Els vins negres, blancs i rosats, i els caves elaborats a cadascuna d'aquestes 12 DO destaquen per ser de qualitat, diversos i sostenibles. També n'hi ha d'històrics i d'ecològics. Com que són de proximitat,

Moltes de les vinyes catalanes s'engloben en una de les 12 DO que hi ha al país.

ajuden a dinamitzar l'economia local, una fita a la qual Bonpreu i Esclat també volem contribuir. Per això ocupen una posició privilegiada a les prestatgeries dels nostres cellers.

Així mateix, donem suport als vins guardonats amb els premis Vinari, el concurs de vins de Catalunya organitzat pel diari digital Vadevi.cat, alguns dels quals també trobaràs als nostres cellers, degudament identificats

amb un distintiu amb el logotip del concurs.

Lligam amb el territori

El vincle de l'activitat vitivinícola amb el territori és indiscutible. El clima, l'orografia i, per descomptat, la varietat de raïms cultivats al país —dels quals la garnatxa i la carinyena són les més habituals— doten els vins catalans d'un caràcter únic. Aquest lligam també es posa en valor amb el cava, un vi escumós de qualitat elaborat principalment amb les varietats blanques macabeu, xarel·lo i parellada seguint un mètode anomenat *champenoise*. Aquest caràcter s'accentua encara més gràcies a una elaboració que, tot i haver-se automatitzat amb el temps, encara conserva pràctiques tradicionals que han afavorit que es creï tota una cultura a l'entorn d'aquestes begudes.

Tot un món de licors

A Catalunya també s'elaboren un ampli ventall de licors. Alguns d'ells, com la ratafia Clandestina o Trabucaires, són molt populars. D'altres, com les ginebres Gin Nut, Tann's o Volcànic; el licor d'herbes Quevall; el licor d'arròs Bomba del Delta o el de mandarina L'Ebre, i el digestiu Aromes de Montserrat, són ideals per a la sobretaula o qualsevol altre moment de celebració.





Terra de vermuts



El primer vermut que va arribar a l'Estat espanyol va fer-ho a través de la ciutat de Reus pels volts de 1840. Els catalans van aficionar-se ràpidament a aquella beguda d'origen italià, fins al punt de començar-la a elaborar ells mateixos. El resultat és un vermut amb una proporció força equilibrada entre ingredients dolços i amargs, macerats en herbes aromàtiques d'alta muntanya. Alguns dels vermouths que pots trobar a les nostres botigues són el Rapitenc i el Terrània, dos negres de categoria.

Les millors cerveses artesanes

Catalunya té fama d'elaborar unes cerveses artesanes excel·lents. Se'n fan de blat, de llúpul groc i de malta; naturals, negres, sense alcohol i sense gluten. L'aigua d'algunes fins i tot prové de fonts naturals del Parc Natural del Montseny. Tasta les que tenim als nostres supermercats, entre elles la Montseny, la Pilster, la Beercat, la Guineu, la Matagalls, l'Ilda's, la Fondi, la Turó de l'Home, l'Almogàver, la Bella Lola o la Vic Brew.



De les nostres oliveres a taula

A Catalunya, l'elaboració d'oli es remunta diversos segles enrere. Cadascun dels olis d'oliva verge extra de casa nostra té un color, una aroma i un sabor diferents, una personalitat única conferida pel terreny on s'origina. Cinc dels productors d'oli d'oliva verge extra del país estan certificats amb denominació d'origen protegida (DOP), signe inequívoc d'excel·lència. Es tracta de les DOP Les Garrigues, Siurana i Empordà, on predomina

la varietat d'oliva arbequina; la DOP Baix Ebre-Montsià, amb l'oliva morruda al capdavant, i la DOP Terra Alta, on predomina l'empeltre. A totes

elles s'hi obté un oli d'oliva verge extra d'unes qualitats organolèptiques excepcionals, amb totes les vitamines i les substàncies naturals de les olives, que fan que sigui un dels aliments més apreciats de la nostra dieta. Als nostres supermercats hi trobaràs olis de gran qualitat, com El Trull, Mas Auró, Lacrimaolea o Ova, entre d'altres, que destaquen per un color daurat intens; per això se l'ha rebatejat com a *or líquid*.





Generació de valor compartit

Si als nostres supermercats tenim una oferta tan àmplia de productes de quilòmetre zero, és gràcies a la tasca dels milers de productors i petits elaboradors que treballen arreu del país. Tots ells són professionals que estimen la terra i l'ofici, en ocasions mil·lenari, que duen a terme moguts per la passió de la feina ben feta i per la responsabilitat d'obtenir uns aliments d'una qualitat i un sabor superiors. Tots ells generen i comparteixen uns valors als quals Bonpreu i Esclat també volem contribuir.

www.bonpreuesclat.cat



atencioalclient@bonpreu.cat

 **900 500 005**

Segueix-nos a:

