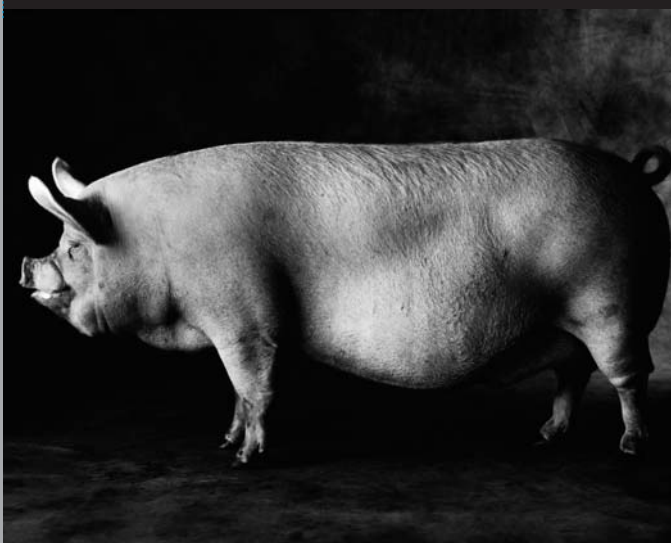




Què tenen en comú una flor de sal,  
un oli d'oliva verge extra, un vi de Somontano,  
un bloc d'ànec, una fideuà al puntet  
de calamar, una confitura de xocolata i un paté  
de bolets? Tots són productes gourmet que fan  
emocionar als paladars més exigents.  
LA CAPSA GOURMET de MAS XARCUTERS  
és una explosió de textures, olors i sabors  
perfectament combinats que ens transporten a  
un món de sensacions.



*¿Qué tienen en común una flor de sal,  
un aceite de oliva virgen extra, un vino de  
Somontano, un bloc de pato, una fideuà al  
puntito de calamar, una confitura de chocolate  
y un paté de setas? Todos son productos gourmet  
que hacen emocionar a los paladares más  
exigentes. LA CAPSA GOURMET  
de MAS XARCUTERS es una explosión de  
texturas, olores y sabores perfectamente  
combinados que nos transportan  
a un mundo de sensaciones.*



Yo antes era un cerdo. Un hermoso cerdo que  
retozaba por los bosques persiguiendo bellotas  
sin mayor objetivo que el de hacerse con las  
más grandes. Pero un día húmedo detecté  
un perfume insólito y, siguiendo mi intuición  
genética, empecé a escarbar bajo un árbol  
hasta que di con un manjar ¡Era una trufa!  
Mientras la mordisqueaba se me saltaban las  
lágrimas de gozo y daba gracias a los dioses  
por tan delicioso regalo. Fue entonces cuando  
tembloroso y profundamente conmovido, pensé  
ya sé lo que quiero ser en el futuro: un manjar. 

Jo abans era un porc. Un esplèndid porc que  
gaudia pels boscos empaitant aglans sense cap  
altre objectiu que trobar-n'hi el més gros. Però  
un dia humit vaig detectar un perfum insòlit i,  
seguint la meva intuïció genètica, vaig començar  
a gratar sota un arbre fins que em vaig trobar  
amb una menja sublim. Era una tòfona! Mentre  
la tastava em queien les llàgrimes de plaer i  
donava les gràcies als déus per aquell regal tan  
deliciós. Va ser aleshores quan tot tremolant i  
profundament commogut, vaig pensar: ja sé el  
què vull ser en el futur: una delicatessen. 





## CAPSA GOURMET de MAS XARCUTERS

Set joies gastronòmiques  
Siete joyas gastronómicas



### OLI / ACEITE COUPAGE MARQUÉS DE VALDUEZA

Marqués de Valdeueza ha elaborat amb molta cura aquest oli d'oliva verge extra ideal per donar un toc gourmet a tot tipus d'amanides, pastes, carns i el que la imaginació et proposi.

*Marqués de Valdeueza ha elaborado con mimo este aceite de oliva virgen extra ideal para dar un toque gourmet a todo tipo de ensaladas, pastas, carnes y lo que la imaginación te proponga.*



### BLOC D'ÀNEC / DE PATO NATURAL 200gr MAS PARÉS

Bloc natural 98% de fetge d'ànec elaborat seguint el mètode tradicional, amb una emulsió que li dóna una extraordinària finesa en boca. Es pot maridar amb vi blanc o cava rosat amb tocs afruitats.

*Bloc natural 98% de hígado de pato elaborado siguiendo el método tradicional, con una emulsión que le da una extraordinaria finura en boca. Se puede maridar con vino blanco o cava rosado con toques afruitados.*



### PATÉ DE BOLETS PATÉ DE SETAS

Ceps, rossinyols, verdures, oli d'oliva, espècies i sal són els ingredients d'aquest paté gourmet de bolets.

*Setas de Burdeos, cabrillas, verduras, aceite de oliva, especias y sal son los ingredientes de este paté gourmet de setas.*



### FIDEUÀ AL PUNTET / PUNTITO DE CALAMAR JUST MARRIED

El puntet de calamar i el brou concentrat de peix de roca casen íntimament amb els fideus torrats a foc lent. Una original proposta de la innovadora marca Just Married.

*El puntito de calamar y el caldo concentrado de pescado de roca casan íntimamente con los fideos tostados a fuego lento. Una original propuesta de la innovadora marca Just Married.*



### CONFITURA DE XOCOLATA CONFITURA DE CHOCOLATE

Producte artesà elaborat a Bellver de Cerdanya a base de fruita fresca, sucre, cacau, taronja, poma i espècies.

*Producto artesanal elaborado en Bellver de Cerdanya a base de fruta fresca, azúcar, cacao, naranja, manzana y especias.*



### SAL MALDON

La sal anglesa de Maldon és una flor de sal exquisida, amb una textura sorprenent, ideal per a potenciar els sabors de les carns a la brasa, les amanides, els llegums i els peixos un cop ja cuinats.

*La sal inglesa de Maldon es una flor de sal exquisita, con una textura sorprendente, ideal para potenciar los sabores de las carnes a la brasa, las ensaladas, las legumbres y los pescados una vez ya cocinados.*



### VI BLANC / VINO BLANCO VARIETALES PYRGOS

Prestigiós vi blanc de Somontano, 100% Chardonnay, on destaquen els tocs de fruites madures i exòtiques i un atractiu groc brillant.

*Prestigioso vino blanco de Somontano, 100% Chardonnay, donde destacan los toques de frutas maduras y exóticas y un atractivo amarillo brillante.*



www.masxarcuters.com