

VE DE GUST

PORTAT A CASA



archs cellers

Empresa familiar que estem elaborant uns vins d'alta qualitat a partir dels raïms collits a les nostres pròpies vinyes. En el conreu, apliquem els principis de l'**agricultura ecològica**, de manera que som el màxim de respectuosos amb el medi ambient, aconseguim una verema de la major qualitat possible.



NEGRE JOVE 2011 "ARCHS"



Varietats: Merlot

Grau: 13% vol.

Nota de Cata: Vi negre jove collita 2011, d'aroma intens, típic de la varietat, amb notes de fruites madures, fins i tot confitures. ideal per acompanyar, embotits i tot tipus de carns.

Fermentació: controlada entre 25 i 28°C

Conservació: en lloc fresc i sec

Servir: entre 17-18°C

OFERTA
2,40 €
L'AMPOLLA

Caixa de 6 ampolles
14,4 €

BLANC 2010 "ARCHS"



Varietats: Xarel.lo i Chardonnay

Grau: 13% vol

Nota de cata: Vi blanc molt refrescant i afruitat amb aromes intensos a fruita dolça i cítrics. Color palla brillant i límpid.

Fermentació: Controlada, entre 13-15°C

Conservació: En lloc fresc i sec

Servir: entre 8 i 10°C

OFERTA
1,80 €
L'AMPOLLA

Caixes de 12 ampolles
21,6 €

NEGRE SEMICRIANCA 2009 "FONDET"



Varietats: Merlot i Cabernet

Grau: 12,5% vol

Nota de cata: Vi negre amb bona capa de color. Càlid en boca i amb aromes a vainilla.

Fermentació: controlada entre 25-28°C

Conservació: en lloc fresc i sec

Nota de Criança: 6 mesos en bótes de roure francès i americà i un mínim d'un any en ampolla.

Servir: entre 17-18°C

OFERTA
3,10 €
L'AMPOLLA

Caixa de 6 ampolles
18,6 €

NEGRE CRIANÇA 2008 "ARCHS"



Varietats: Merlot i Cabernet

Grau: 13,5%

Nota de cata: Color amb tons teula. En nas s'hi noten les espècies i torrats a l'inici i fruites del bosc al final. En boca, càlid i corpulent, amb tanins agradables que s'afinaran amb la criança en botella.

Fermentació: controlada, entre 25-28°C

Conservació: en lloc fresc i sec.

Nota de Criança: 12 mesos en bótes de roure francès i americà i mínim d'un any en ampolla.

Servir: entre 17-18°C

OFERTA
4,75 €
L'AMPOLLA

Caixa de 6 ampolles
28,50 €

CAVA BRUT NATURE "ARCHS"



Varietats: Xarel.lo, Macabeu i Parellada

Grau: 11,5%

Nota de cata: Cava de color daurat palla, d'aspecte brillant amb despreniment de bombolles uniforme i formació de corona permanent, amb connotacions de mel i fruits secs. En boca és fresc, harmoniós i ben conjuntat.

Fermentació: Controlada, entre 13-15°C

Conservació: en lloc fresc i sec.

Nota de Criança: una criança mitjana de 36 mesos.

Servir: entre 6-8°C

OFERTA
4,58 €
L'AMPOLLA

Caixa de 6 ampolles
27,48 €

VE DE GUST

PORTAT A CASA

ELS MILLORS FORMATGES

FORMATGE NATURAL 100% de CABRA Tipus GARROTXA

Cal conservar-lo en lloc fresc. Per evitar que es ressequi, s'ha de cobrir amb un drap humit.



CURAT "Garrotxa"

Peça	1/2 Kg.	11,90 €
Peça	1 Kg.	23,90 €
Peça	2,5 Kg.	53,90 €



CURAT GRAN RESERVA 3 ANYS

Peça	1/2 Kg.	23 €
------	---------	-------------



CURAT A L'OLI D'OLIVA

Pot tacs	1 Kg.	19,90 €
Pot tacs	300 g.	7,50 €
Pot esfèrics	1 Kg.	19,90 €
Pot esfèrics	300 g.	7,90 €



SEMI "Garrotxa"

Peça	1/2 Kg.	10,90 €
Peça	1 Kg.	22,00 €
Peça	2,5 Kg.	51,90 €



ESFÈRICS

All i

Julivert

Al Pebre

A l'Orenga

Al Romani

Pot esfèrics	1 Kg.	20,20 €	20,30 €	20,40 €	20,60 €
Pot esfèrics	300 g.	7,10 €	7,30 €	7,50 €	7,70 €



SEMI AL ROMANÍ "Garrotxa"

Peça	1/2 Kg.	12,99 €
Peça	1 Kg.	23,90 €



SEMI AL PEBRE "Garrotxa"

Peça	1/2 Kg.	12,30 €
Peça	1 Kg.	23,60 €



SEMI A L'ORENGA "Garrotxa"

Peça	1/2 Kg.	12,10 €
Peça	1 Kg.	23,50 €

D'OVELLA SEMI



SERRAT D'OVELLA, SEMI

Peça	1/2 Kg.	11,80 €
Peça	1 Kg.	22,00 €
Peça	2,5 Kg.	51,90 €

SEMI, RIU CORB



CABRA VACA

Peça	600 g.	9,95 €
Peça	1 Kg.	14,90 €

FORMATGE SEMI



CABRA VACA OVELLA

Porcions	370 g.	4,20 €
Peça	2,7 Kg.	29,90 €



TENDRE "Garrotxa"

Porció	200 g.	3,90 €
Peça	1/2 Kg.	7,90 €
Peça	1,2 Kg.	17,95 €



CABRA TOU

Peça	280 g. aprox.	5,5 €
------	---------------	--------------



CABRA "RULO"

Safata	2 peces	7,90 €
Peça	1 Kg.	14,90 €



CABRA FRESC tipus "BURGOS"

Terrina	350 g.	4,30 €
Plat	800 g.	8,90 €
Barra	1,2 Kg.	14,80 €



CABRA tipus "TUPI"

Terrina	300 g. aprox.	7,5 €
---------	---------------	--------------



CABRA SEMI, tipus "A L'ANTIGA"

Peça	1 Kg. aprox.	23,5 €
------	--------------	---------------

MATÓ FRESC DE CABRA

Plat	350 g.	4,30 €
Plat	800 g.	8,90 €
Barra	1,2 Kg.	14,50 €



MATÓ FRESC DE VACA

Pack 2	250 g.	2,40 €
Plat	350 g.	3,30 €
Barra	800 g.	6,35 €

IOGURT VACA NATURAL

Pack 2 gots	0,250 L.	0,80 €
Envàs	0,5 L.	1,20 €
Envàs	1/L.	2,10 €



IOGURT CABRA NATURAL

Pack 2 gots	0,250 L.	1,10 €
Envàs	0,5 L.	1,40 €
Envàs	1/L.	2,70 €

VE DE GUST

PORTAT A CASA

CROQUETES GOURMET congelades



Croquetes de Ceps ❄️

Bossa de 200 g. 10/u € 4,85

Croquetes de Pernil ❄️

Bossa de 200 g. 10/u € 4,85

Croquetes de Fondue de Formatge ❄️

Bossa de 200 g. 10/u € 3,75

Croquetes de Gallina Rostida ❄️

Bossa de 200 g. 10/u € 4,85

CROQUETES CASOLANES

Croquetes de Pollastre

Safata 400 g. aprox. 4,80 €



Croquetes de Bacallà

Safata 400 g. aprox. 5,99 €

Croquetes de Pernil

Safata 400 g. aprox. 4,80 €

BROTXETES DE PINXOS ARREBOSSATS congelats

Brotxeta de Gamba arrebossada ❄️

Bossa de 10/u € 8.00



Brotxeta de Sardina arrebossada ❄️

Bossa de 10/u € 6,20

SALSSES congelades



Salsa al Pil-Pil ❄️

Bossa de 6/u € 7,99

Salsa Marinera ❄️

Bossa de 6/u € 5,90

Salsa Beixamel ❄️

Bossa de 6/u € 4,56

APERITIUS, BROTXETES DE MINI TRUITES congelades

Brotxetes, mini truita de Ceba 24 g. ❄️

Bossa de 12/u € 4,80



Brotxetes, mini truita de Xoriço 24 g. ❄️

Bossa de 12/u € 4,80

CANELONS GOURMET congelats



Canelons de Llamàntol i ceps, ❄️ sense salsa beixamel.

Bossa de 20/u € 43,00

Canelons de Faisà, Foie i Poma, ❄️ sense salsa beixamel.

Bossa de 20/u € 43,00

CANELONS CASOLANS

Canelons ❄️ congelats, de carn de vedella, pollastre i porc sense salsa beixamel.

Caixeta de 20/u € 15,90

Canelons refrigerats, de carn de vedella, pollastre i porc, amb salsa beixamel i formatge rallat.

Safata de 6 canalons € 8,75



GUARNICIONS congelades

Tian de Verdures ❄️

Bossa de 6/u € 7,55



Gratin de Patates ❄️

Bossa de 6/u € 9,80



Tian de Bolets ❄️

Bossa de 6/u € 13,99



Trinxat de Col i Patates ❄️

Bossa de 6/u € 7,80



Bossa de Gambetes i Musclos ❄️

Bossa de 200 g. € 4,20

VE DE GUST

PORTAT A CASA

“CALLOS”

“Callos” amb suc, amb tripa i cap de la vedella, sal, xoriç, pernil, ceba, all, oli, llorer, caiena, vi, tomàquet, pebre i cansalada ibèrica.

Safata 500 g. aprox. **4,90 €**



BOTIFARRA BLANCA

Elaborada a base de magre, papades, cansalada, freixures, sal i pebre

Bossa al vuit. 400 g. aprox. **5,40 €**

BOTIFARRA NEGRE

Elaborada a base de magre, papades, cansalada, freixures, sang de porc, sal i pebre

Bossa al vuit. 400 g. aprox. **4,36 €**



LASSANYA CARN

Carn de vedella, carn de porc, ceba, pastanaga, porro, tomàquet, formatge ratllat, sal, una copa de vi, farina, nou moscada, mantega, oli.

Safata 500 g. aprox. **8,50 €**

VEDELLA AMB BOLETS

Carn de vedella, tria de bolets, ceba, tomàquet, aigua, ametlles, avellanes, sal i julivert

Safata 400 g. aprox. **5,50 €**



GALTES AL FORN

Galties de Porc, tria de bolets, ceba, tomàquet, patates, aigua, vi blanc, sal, pebre i julivert

Safata 400 g. aprox. **4,96 €**

MANDONGUILLES CASOLANES

Carn de vedella, carn de porc, ceba, tomàquet, farina, mantega, llet, sal i julivert



Mandonguilles a la Jardinera

Safata 400 g. aprox. **4,90 €**

Mandonguilles amb sèpia

Safata 400 g. aprox. **5,25 €**



POLLASTRE AMB GAMBES

Cuixetes de pollastre, gambes, ceba, tomàquet, alls, aigua, vi blanc, ametlles, avellanes, oli, sal i pebre.

Safata 400 g. aprox. **6,5 €**

CUIXA CONFIT D'ÀNEC

Paquet de 10 Cuixes **46 €**

Envasades al buit individualment
cadascuna surt a **4,6 €**



GARRÓ DE PORC

Paquet 12 unitats **67,8 €**

Envasades al buit
cadascuna surt a **5,65 €**.

PINXOS DE CARN DE PORC

Pinxos elaborats amb carns del cap de l'illom.

Safata 400 g. aprox. **4,10 €**



VE DE GUST

PORTAT A CASA

LA MILLOR CARN

FILET DE BOU o VEDELLA

* Peça de filet de bou o vedella

Peça de 1,8 Kg. a 33,9 €/Kg. **61,02 €**



* LA PEÇA DE FILET DE BOU o VEDELLA NO TÉ UN PES EXACTE I POT ANAR DE 1,8 Kg a 3 Kg.



CARPACCIO DE BOU, congelat

Carpaccio de bou ❄️

Bossa de 70 g. **2,99 €**

FILET DE NEBRASKA

Filet de Bou Angus Negre de Nebraska, originari de Canadà / EUA . La seva alimentació amb pastures naturals, proporciona una carn molt apreciada, sana, natural i nutritiva.

* Peça de filet de Nebraska

Peça de 2 Kg. a 45 €/Kg. **90,00 €**



* LA PEÇA DE FILET DE BOU NEBRASKA NO TÉ UN PES EXACTE I POT ANAR DE 2 Kg. a 6 Kg.

FILET DE PREMIUM KOBE WAGYU

L'alt preu de la carn de Kobe Wagyu, el anomenat "Caviar de la Carn bovina" ve donat, no només per la seva escassetat, sinó per la forma en que aquests animals són criats.

Sake en les seves dietes, música i massatges constants són part del seu desenfadat estil de vida. Al romandre lliure de qualsevol tipus de patiment, aquests animals proporcionen la més sucosa carn del mercat, convertint-se en una delicatessen molt apreciada pels més exigents, a l'abast de només uns pocs paladars.

* Peça de filet Premium Kobe Wagyu

Peça de 1,5 Kg a 143 €/Kg. **214,50 €**



* LA PEÇA DE FILET DE BOU PREMIUM WAGYU, NO TÉ UN PES EXACTE I POT ANAR DE 1,5 Kg. a 3 Kg.

EL MILLOR FOIE



“FOIE” FETGE D'ÀNEC EXTRA

Fetge d'ànec extra, fresc

Peça de 0,5 kg. **25,9 €**

Envasat al buit, caduca als 7 dies.

“FOIE” FETGE D'ÀNEC PRIMERA

Fetge d'ànec primera, fresc

Peça de 0,5 kg. **19,2 €**

Envasat al buit, caduca als 7 dies.



FETGE D'ÀNEC MI-CUIT

Fetge d'ànec bloc, Mi-Cuit

Llauna de 1 kg. **39 €**

Foie gras Mi-Cuit o Semi-Conserva. Sotmès a una semi cocció de 72 ° a 85 ° C, que permet una caducitat de 3 a 6 mesos.

Se sol tallar amb un ganivet calent.

FETGE GRAS D'ÀNEC Congelat

Fetge d'ànec escalopat, ❄️

Paquet de 0,5 Kg. **25,5 €**



VE DE GUST

PORTAT A CASA



BACALLÀ MORRO EXTRA

Bacallà (Gadus Morhuja) d'Islàndia, sense espines. Pescat amb ham.

Safata 400 g. **9,90 €**

BACALLÀ FILET

Bacallà (Gadus Morhuja) d'Islàndia, sense espines (95 %). Pescat amb ham.

Safata 300 g. **5,80 €**



BACALLÀ PENCA BAIXA

Bacallà (Gadus Morhuja) d'Islàndia, sense espines (95 %). Pescat amb ham.

Safata 300 g. **4,90 €**

BACALLÀ ESQUEIXAT EXTRA

Morros esqueixats de bacallà (Gadus Morhuja) d'Islàndia, sense espines. Pescat amb ham.

Safata 200 g. **5,40 €**



BACALLÀ ESQUEIXAT PRIMERA

Esqueixat de bacallà (Gadus Morhuja) d'Islàndia, sense espines. Pescat amb ham.

Safata 200 g. **3,40 €**

VE DE GUST

PORTAT A CASA

ELS MILLORS IBÈRICS



IBÈRIC DE GLA

Espatlla Ibèrica de gla

Bossa de 100 g. **6,30 €**

Autèntic pernil ibèric, de les deveses d'alzines i sureres de la serralada de Huelva. Tallat fi, envasat al buit.

IBÈRIC DE GLA DESOSSAT

Espatlla d'Ibèric de gla, 2 Kg. Nets

2 Kg. nets, en 20 bosses de 100 g. **120 €**

En una còmode i original caixeta de 30 cm. x 20 cm. Espatlla desosada de Ibèric de gla, tallat fi envasades al buit.



IBÈRIC D'ENCEBALL

Espatlla Ibèrica d'enceball

Bossa de 100 g. **4,5 €**

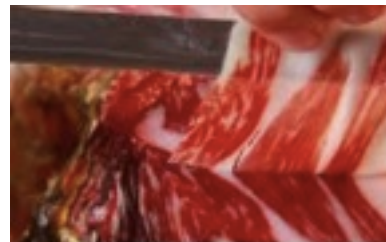
Autèntic pernil ibèric, de les deveses d'alzines i sureres de la serralada de Huelva. Tallat fi, envasat al buit.

IBÈRIC D'ENCEBALL DESOSSAT

Espatlla d'Ibèric d'enceball, 2 Kg. Nets

2 Kg. nets, en 20 bosses de 100 g. **62,64 €**

En una còmode i original caixeta de 30 cm. x 20 cm. Espatlla desosada de Ibèric de gla, tallat fi envasades al buit.



LLONGANISSA IBÈRICA

Llonganissa Ibèrica a talls

Bossa de 100 g. **2,85 €**

Llonganissa ibèrica, tall fi, en bossa de 100 g. envasat al buit.



XORIÇ IBÈRIC

Xoriç Ibèric a talls

Bossa de 100 g. **2,75 €**

Xoriç ibèric, tall fi, en bossa de 100 g. envasat al buit.



www: vedegust.com

e-mail: vedegust@vedegust.com

VE DE GUST

PORTAT A CASA

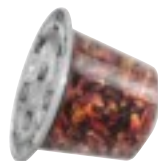
EL MILLOR CAFÈ EN CÀPSULES COMPATIBLES AMB CAFETERES NESPRESSO



- ☉ CAFÈ INTENS
- ☉ CAFÈ SUAU
- ☉ CAFÈ DESCAFEÏNAT

Estoig tipus Nespresso	5/u	2,00 €
Caixeta 30 estoigs	150/u	50,00 €

EL MILLOR TE EN CÀPSULES COMPATIBLES AMB CAFETERES NESPRESSO



- ☉ TE FRUTAS DEL BOSQUE
- ☉ TE NEGRO
- ☉ TE VERDE
- ☉ TEA LIFE SILVET

Estoig tipus Nespresso	5/u	2,00 €
Caixeta 30 estoigs	150/u	50,00 €