

AMETLLER ORIGEN

Tenim notícies fresques, tant com nosaltres!

NOVA BOTIGA A LA DRETA DE L'EIXAMPLE!

C/ Roger de Llúria, 29

Obrim el 25 d'abril!

Vine a descobrir totes les novetats!

Hi trobaràs la fruita i la verdura de temporada més fresca, una ampla gamma de productes refrigerats i els plats elaborats amb les millors receptes. Un espai de sushi, una selecció dels millors formatges i un rebost ple de conserves, cereals, fruita seca, espècies, farines i molt més!



**UNITATS
LIMITADES**

ET REGALEM

una bossa de tela
#FemCamí i una pinya!

Vàlid el dia 25 d'abril per compres superiors a 25 € per a clients del Club. Només una unitat per persona. No acumulable. Fins a esgotar existències.

La fruita i la verdura? Fresca i de temporada

Sabies que si compres fruita i verdura de temporada estalvies?

Això es deu al fet que quan és el seu moment es troba a millor preu. I saps el millor de tot? Que en fer-ho també ets sostenible! A més, l'OMS recomana consumir 5 porcions de fruita i verdura al dia, ja que està demostrat que aquests aliments milloren la salut cardiovascular, redueixen el risc de patir obesitat i fins i tot disminueixen el risc de patir determinats tipus de càncer. A què esperes doncs?

Gerds, Nabius i Mores

Combina'ls com vulguis!



3x3,50€
safates

Tomàquet rosa

ORIGEN: ALMERIA
COLLITA PRÒPIA



2,59
€/kg

Alvocat u. CATEGORIA I



3x4,50€
unitats
PVP 1,89 €/u.

Promocions vàlides per a clients del Club del 25 d'abril al 9 de maig a la botiga de C/ Roger de Llúria, 29.
El producte fresc pot variar segons disponibilitat.

Ja són aquí els nostres gaspatxos!

D'elaboració pròpia i tots ells fets amb productes 100% naturals al nostre obrador d'Olerdola. Tasta'ls!



100% natural

Gaspaxo
Ametller Origen 1 L
3'29
€/u.
PVP 3,99 €/u.



AMETLLER ORIGEN

Escopinyes, cloïsses, zam- burinyes, musclos i/o pet- xinot Ametller Origen 63-65 g



-50%
2a u.

PVP 1'99-6'29 €/u.
Dte. al de menor import

Assortiment fruita seca XL Ametller Origen 550-750 g



-50%
2a u.

PVP 7'99-9'99 €/u.
Dte. al de menor import

Pa de vidre llescat i/o 100 % integral Ametller Origen 300 g



-50%
2a u.

PVP 2,85-2,39 €/u.
Dte. al de menor import

Pit de gall dindi i/o pernil cuït Duroc tallat al dia Ametller Origen 200 g



-50%
2a u.

PVP 4,69-4,99 €/u.

Truita de patata amb o sense ceba Ametller Origen 410 g



2x6€

PVP 3,99 €/u.

Gamma olives pot de vidre Ametller Origen



-50%
2a u.

PVP 1'49-4'19 €/u.
Dte. al de menor import

Mozzarella de vaca, de búfala i/o mini boletes Ametller Origen 125 g



-50%
2a u.

PVP 1,49-2,19 €/u.
Dte. al de menor import

Iogurt llet A2 natural, desnatat i/o de maduixa Llet Llet 125 g 4 u.



2x4€

PVP 2,19-2'49 €/u.

Entrecot vedella ECO s/os Ametller Origen



22,80
€/kg

PVP 28,50-€/kg

Steak tartar Ametller Origen 250 g



10,32
€/u.

PVP 12,90 €/u.

Pit de galldindi al pebre vermell Aldelis



9,20
€/kg

PVP 11,50 €/u.

Hamburguesa pollastre crispy Aldelis 240 g



1,99
€/u.

PVP 2,49 €/u.

Promocions vàlides per a clients del Club del 25 d'abril al 9 de maig a la botiga de C/ Roger de Llúria, 29.
El producte fresc pot variar segons disponibilitat.

ESSENCIALS

Ompler el rebost per molt menys amb Essencials!

Essencials és més estalvi!

Hi ha coses que no poden faltar mai a casa. I ara, amb els nous productes de la gamma Essencials podràs omplir la nevera i el rebost de tot allò que necessites al millor preu. Embotits, iogurts, enciams, pasta, mel, pa de motlle, tomàquet fregit, melmelades, escopinyes, coquetes, llegums, oli...



Tradició Balear

Productes de les illes que envaeixen els sentits

HORNO STO CRIS
PASTELERIA Y CONFITERIA
desde 1910
ESPECIALIDAD EN ENSAIMADAS
PALMA - ISLES BALEARES

Formatges tallats a mà

Si no pots concebre una nevera sense formatge dins, t'encantarà la nostra formatgeria. Un espai ple de formatges d'especialitat tallats a mà.

Gaudeix dels teus formatges preferits amb un 20 % de dte. els dies 25 i 26 d'abril de 2024 per als clients del club!



Ets un amant del sushi?

Gaudeix de l'art de la cuina japonesa elaborada per Sushi Daily by Hideki Matsuhisa.

El millor sushi cada dia a la teva botiga i a punt per emportar amb un 20% de descompte els dies 25 i 26 d'abril de 2024 per a tots els clients del Club!

La carn millor del nostre obrador!

Un espai on trobaràs carn tallada al moment i elaborats fets cada dia. La seleccionem des de l'origen per oferir-te la millor qualitat!

Llibrets de llom, pollastre, albergínia, carbassó i/o formatge blau



-20% dte.

Broquetes de pollastre, vedella, gall dindi, porc i/o moruna



-20% dte.

Carpaccio de vedella i/o amb pomesà



-20% dte.

PRO+

Proteïna per als
“esportistes” de la vida

2x5€

PVP 2,99 €/u.

Pro+ crema de verdures
i/o de cigrons
Ametller Origen 485 ml

0%
materia
grassa

Vegana

Si el teu esport de risc preferit
és anar de vacances amb nens
**aquesta també és la teva
gamma de proteïcs!**

AMETLLER ORIGEN



Ingredients:

- 16 unitats d'espàrrecs verds
- 16 llesques de pernil salat
- Formatge emmental ratllat

Espàrrecs verds gratinats amb pernil salat i emmental



Menys de
30 minuts



4

Dificultat



1. Bull els espàrrecs un parell de minuts en aigua. Escorre'ls i asseca'ls bé.
2. Un cop llestos, enrotlla'ls amb les llesques de pernil i posa'ls en una safata de forn.
3. Posa-hi el formatge per sobre i enfora'ls a 200 °C durant 3-4 minuts fins que es gratinin.
4. Serveix-los.

BEGUDES DE
**CIVADA
AMB
FRUITA**

NOU

70%
2a u.

PVP 2,19-2,39 €/u.

**Unim el millor
de dos mons**

- Vitamines A i C
- Calci
- Sense sucres afegits

Taronja i plàtan i/o amb préssec i plàtan
Ametller Origen 1 L



Click&Collect

Ho compres online. Ho reculls a botiga.



**Sense
comanda
mínima**



**Servei
totalment
gratuït**



**Tots els
productes
disponibles**

*Fes la teva
comanda!*



ametllerorigen.com

Descompte vàlid en la teva primera compra per a clients del Club a partir del 25 d'abril. Per compres superiors a 40 €. Recollida a la botiga C/Roger de Llúria, 29 - Barcelona. Vàlid una única vegada.

**5€
dte.**

CODI DE DTE.

HOLAROGERLLURIA2



Gaudeix també del servei a domicili

Compres a la botiga i t'ho portem a casa.



C/ Roger de Llúria, 29
Barcelona



De dilluns a dissabte
de 9 a 21h



604 931 318