

AMETLLER ORIGEN

Tenim notícies fresques, tant com nosaltres!

NOVA BOTIGA A SANT ANTONI!

C. Rocafort, 45

Obrim el 13 de juny!

Vine a descobrir totes les novetats!

Hi trobaràs la fruita i la verdura de temporada més fresca, una amplia 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, una
safata de cherrys i un
enciam roure vermell!**

Vàlid el dia 13 de juny 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?

Albercoc perla safata 500g
CATEGORIA EXTRA
ORIGEN: COMARQUES DE LLEIDA
COLLITA PRÒPIA



2x4,50€
safates

Alvocat
CATEGORIA I



2x2,50€
unitats

Tomàquet rosa
CATEGORIA EXTRA
ORIGEN: ALMERIA
COLLITA PRÒPIA



2,59
€/kg

Promocions vàlides per a clients del Club del 13 al 27 de juny a la botiga de C. Rocafort, 45.
El producte fresc pot variar segons disponibilitat.

Encara no has tastat els nostres gaspatxos?

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

100% natural



Gaspatxo i/o suau
Ametller Origen 1 L
3'29
€/u.
PVP 3,99 €/u.

Lemon & roll i/o lemon tropic
Ametller Origen 1 L



2x4€
PVP 2,69 €/u.

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



2x4€
PVP 2,19-2,49 €/u.

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



-50%
2a u.
PVP 4,69-4,99 €/u.
Dte. al de menor import

Truita de patata amb o sense ceba
Ametller Origen 410 g



2x6€
PVP 3,99 €/u.

Fuet
Ametller Origen 180 g



2x5€
PVP 2,99 €/u.

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

Gamma olives pot de vidre
Ametller Origen 160-455g



-50%
2a u.
PVP 1,49-4,19 €/u.
Dte. al de menor import

Cerveses
La Fresca 33 cl



3x2 Gratis la 3a u.
PVP 1,49-1'89 €/u.
Dte. al de menor import

Escopinyes, cloïsses, zamburinyes, musclos i/o petxinot Ametller Origen 63-65 g



-50%
2a u.
PVP 1,99-6,29 €/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

Macarrons bolognesa i/o espaguetis carbonara
Ametller Origen 250 g



-50%
2a u.
PVP 2,99-3,49 €/u.
Dte. al de menor import

Llet fresca sencera
Llet Llet 1,5 L



1,89
€/u.
PVP 2,15 €/u.

Promocions vàlides per a clients del Club del del 13 al 27 de juny a la botiga de C. Rocafort, 45.
El producte fresc pot variar segons disponibilitat.

Torrem la nostra fruita seca amb fusta d'alzina

Un dels secrets del sabor de la nostra fruita seca és que la torrem de manera artesanal amb fusta d'alzina. Així aconseguim un sabor d'allò més autèntic.

Fruita seca XL
Ametller Origen 550-750g

**-50%
2a u.**

PVP 7,99-9,99 €/u.



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 13 i 14 de juny de 2024 per als clients del club!



**20%
dte**

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 13 i 14 juny de 2024 per a tots els clients del Club!



**20%
dte**

Carns amb el segell de benestar animal

Emporta't a casa carn de primera qualitat i elabora deliciosos plats amb vedella, pollastre, porc, cabrit, conill i molt més amb un 25% de descompte en productes seleccionats els dies 13, 14 i 15 de juny de 2024 per a tots els clients del Club!

**25%
dte.**
En productes seleccionats



celebrar sant joan desperta l'estiu que portes dins

Celebrar la nit més curta de l'any amb els nostres productes desperta l'estiu que portes dins. Descobreix les nostres coques de Sant Joan, el cava, el pernil, els embotits i la fruita tallada. Aquest Sant Joan tenim tot el que necessites per despertar l'estiu que portes dins!

Coques de Sant Joan

**-2€
dte.**

7 210165 180759

Porta aquest retallable a botiga i gaudeix de la promoció! Del 20 al 24 de juny per a clients del Club a la botiga de C. Rocafort 45.



**50%
Raça IBERICA**

Tot el que tastes, aquí té un perquè

A Ametller Origen ens agraden els clients exigents com tu, que ens posin contínuament a prova i que valorin la feina ben feta. Per això, darrere de cada un dels productes que trobes a les nostres botigues hi ha un perquè i una manera de fer.



Cuidem i estimem el camp

Som pagesos, i per això cuidem la terra des del respecte pel medi ambient en les més de 1600 ha de camp que abasteixen les nostres botigues de fruita i verdura. A més, defugim de les grans produccions d'aliments perquè posem el sabor per davant de tot.



Cuinem i produïm al nostre obrador

Produïm les nostres truites, sopes, cremes, plats cuinats, iogurts i formatges frescos al nostre obrador d'Olèrdola, on cuinem de manera molt similar a com tu ho fas a casa per tal d'oferir productes amb un sabor únic i que mantenen l'essència casolana que tant agrada a tothom.



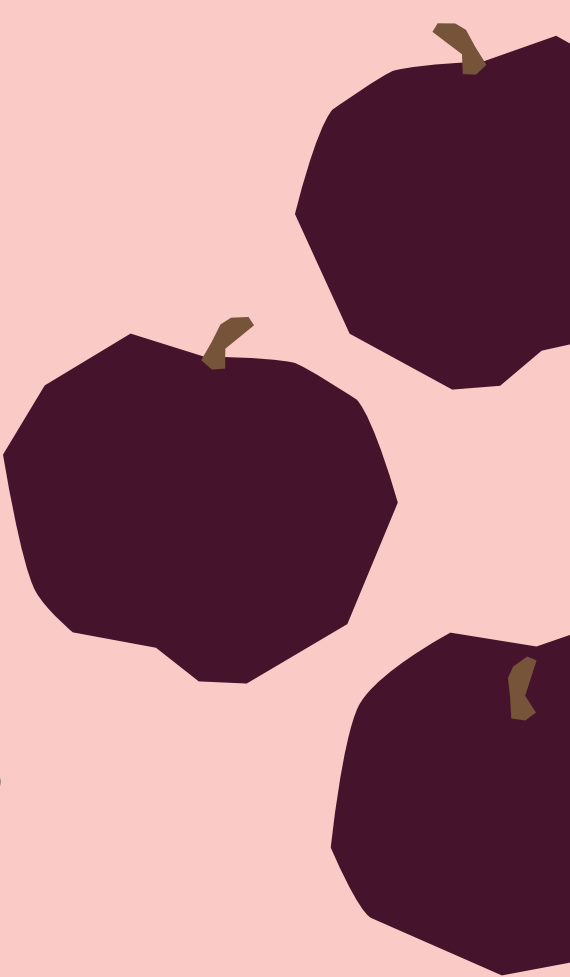
Compartim la nostra vocació a botiga

Som experts en el que venem, per això sabem com aconsellar-te i com tractar el producte com es mereix. A més, el nostre equip comercial vetlla perquè a les prestatgeries només hi arribin productes de la millor qualitat que s'alineïn amb els nostres estàndards i els nostres valors.

Nectarina: 5 propietats d'aquesta fruita de pinyol

De forma rodona, polpa sucosa i molt semblant al préssec, la nectarina és una de les fruites de pinyol més famoses de la temporada. A més de deliciosa, és plena de nutrients i beneficis per a la salut:

- **Poc calòrica**, perquè la major part del seu pes és aigua
- **Font de fibra**, que ajuda al teu trànsit intestinal i cuida la microbiota
- **Vitamina C**, potent antioxidant
- **Vitamina A** en forma de betacarotens, essencial per a la vista, la pell i el sistema immunitari
- Font de minerals, especialment **potassi**, que ajuda en la prevenció de malalties cardiovasculars, i **magnesi** que ajuda al correcte funcionament dels músculs i els nervis



Gelat de nectarina i cirera

INGREDIENTS

- 6 nectarines
- 100 ml de llet de coco
- 150 g de cireres
- 5 nous pacanes triturades

1. Pela i talla les nectarines
2. Congela-les al frigorífic durant 8 hores.
3. Treu l'os a les cireres i tritura'n la carn fins que quedi una textura cremosa.
4. Passades les 8 hores, tritura amb una batedora potent les nectarines amb la llet de coco fins a obtenir una textura de gelat.
5. Tira per sobre la crema de cireres i barreja-ho una mica perquè els colors es dilueixin..
6. Serveix en bols i decora amb nous pacanes com a decoració.

 30 minuts

 4

 Dificultat
● ○ ○ ○

Servei a domicili

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



Consulta'ns
les condicions
a caixa



Escull la franja
que millor
s'adapti a tu

Servei gratuït per compres
superiors a 100 €

Gaudeix també del servei Click&Collect

Compra online i ho reculls a botiga.

ametllerorigen.com



Fes la teva
comanda!



5€
dte.

CODI DE DTE.

HOLAROCAFORT

Descompte vàlid en la teva primera compra per a clients
del Club del 13 al 27 de juny. Per compres superiors a 40 €.
Recollida a la botiga C. Rocafort, 45 - Barcelona.
Vàlid una única vegada.