



CONSERVES ARTESANES

agrària
VALLÈS



Sota la marca

Horta del Vallès

l'Agrària ofereix diverses conserves de cremes i salses vegetals, totes elles en format ecològic provinents dels camps i els horts dels socis de la cooperativa. L'obrador de l'Agrària les elabora per mitjà d'un procés artesanal i natural.



CREMA DE
CARBASSA

CREMA DE
CARBASSÓ

Pot de vidre
de 200ml



TRITURAT DE
TOMÀQUET

SALSA DE CALÇOT

Pot de vidre
de 370ml



NOUS PRODUCTES

COOPERATIVA AGRÀRIA DEL VALLÈS

L'Agrària amplia la gamma de conserves.

Es tracta d'un **HUMMUS** de cigró basat en la recepta tradicional.



I un **HUMMUS** de mongeta del ganxet caracteritzat per una recepta innovadora basada en la frescor de les herbes mediterrànies.

Procedents de la producció agrària ecològica local i elaborats al propi obrador de la cooperativa. Amb un format de **pot de vidre de 200ml** els trobareu disponibles pels mitjans habituals:

llegums@agrariavalles.coop

La Cooperativa Agrària del Vallès. Som més de 300 agricultors professionals que creiem en el futur dels productes agroalimentaris de qualitat i proximitat.

Produïm, elaborem i comercialitzem, aliments dels nostres camps perquè arribin a casa vostra, de manera **artesanal i natural**.

Recuperem varietats locals com la **Mongeta del Ganxet i el Cigró Menut** llegums de gran qualitat.

Bona part dels nostres llegums són **ecològics**, amb tècniques de producció respectuoses amb el medi ambient, el territori i amb les persones.

"PRODUCCIÓ
ECOLÒGICA"

"LLEGUMS
DE QUALITAT
I PROXIMITAT"

info@agrariavalles.coop

93 846 36 36

www.agrariavalles.coop



On ens pots trobar



a les nostres
AGROBOTIGUES

Les Franqueses del Vallès

Camí Antic de Vic S/N | 08520 Llerona

93 846 36 36

De dilluns a divendres: 8:30-13:00 i 15:00-19:00
Dissabtes: 9:00-13:30



Sabadell

Cuba, 9 | 08205 Sabadell

93 727 00 70

De dilluns a divendres: 8:30-13:30 i 16:00-19:00
Dissabtes: 8:30-13:30

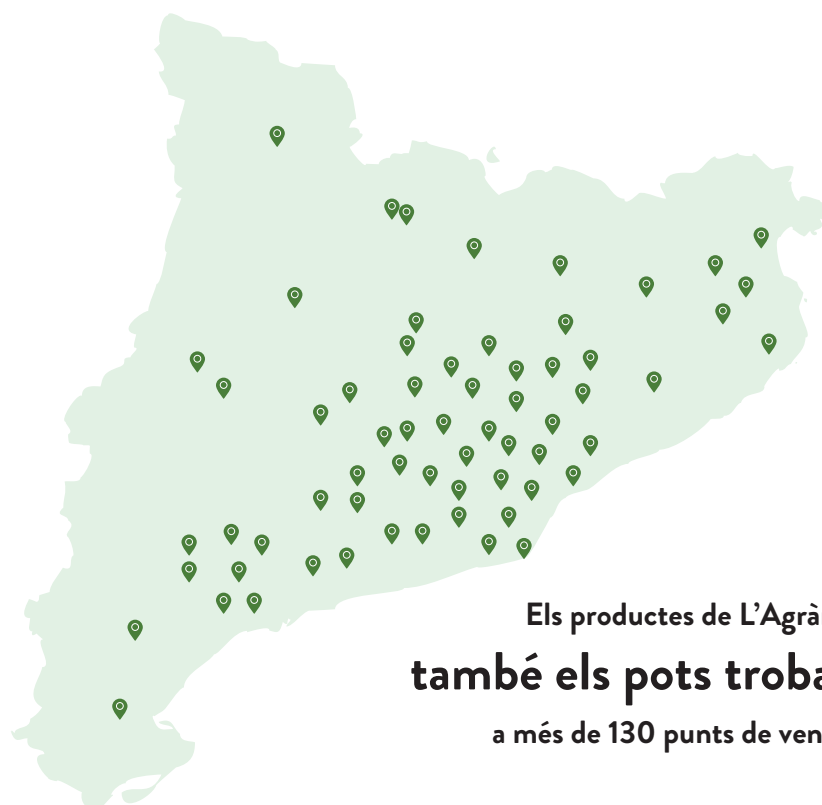


Vilanova del Vallès

La Cruïlla | 08410 Vilanova del Vallès

93 845 81 31

De dilluns a divendres: 8:30-13:30 i 16:00-19:00
Dissabtes: 8:30-13:30 i diumenge: 9:30-13:00



Els productes de L'Agrària
també els pots trobar
a més de 130 punts de venda



LLEGUMS del VALLÈS

COOPERATIVA AGRÀRIA DEL VALLÈS

"LES MILLORS
CONSERVES DEL MÓN"



"LLEGUMS I CONSERVES
DE QUALITAT"

MONGETA DEL GANXET

L'autèntica mongeta del ganxet amb **DOP**, de qualitat extraordinària, de gust suau, cremositat deliciosa i pell imperceptible.

Es cultiva fruit d'una llarga tradició de conreu al Vallès, on probablement va arribar del continent americà a finals del s. XIX. Ara, llegum estrella de molts plats i restaurants.



CIGRÓ MENUT

MONGETA DEL CARAI, GENOLL DE CRIST, I DE LA NEU

Són varietats menys conegudes de mongeta però cada vegada més sol·licitades. Cadascuna amb característiques pròpies; la del Carai, amb el seu gust intens, la del Genoll de Crist, inconfusible per la 'decoració' amb taques marrons, i la de la Neu, de forma el·líptica i grana blanca.

És l'alter ego de la mongeta del ganxet. Llegum de mida petita, amb un gust intens i amb una pellofa gairebé imperceptible. Varietat tradicional local, que ha recuperat l'Agrària del Vallès i que forma part d'aquest duet de llegums de casa nostra d'excel·lent qualitat.

LLENTIES

Llentia pardilla de tamany reduït que s'ha popularitzat perquè no cal posar-la en remull i es fàcil de coure. És de pell fosca i molt fina, suau al paladar i té un gran sabor.



Nou ventall de pastes i farines de proximitat



Amb les marques **Pasta del Vallès** i **Farines del País** l'Agrària introdueix al mercat tres referències de pasta alimentària d'alta qualitat i un conjunt de farines elaborades amb cereals de cultiu ecològic produïts pels socis de la cooperativa. Farines integrals panificables, ideals per a múltiples receptes de pa i per a diversos usos culinaris.



En funcionament un molí de tecnologia avançada

La cooperativa fa un pas endavant en l'excel·lència agroalimentària amb la posada en marxa d'un nou molí Treffler, una tecnologia d'avantguarda que redefineix la qualitat de la farina artesanal. A diferència d'altres mètodes, aquest nou sistema amb ganivetes de tall realitza una molta en fred d'alta precisió que evita el sobreescalfament del gra, protegint així els enzims, les vitamines i els olis essencials que moltes vegades es perden en els molins de rodets o de pedra tradicionals.

El resultat és una farina d'una riquesa nutricional superior, amb el germen totalment preservat i una estructura del midó intacta que garanteix fermentacions més estables i pans amb un aroma i sabor autèntics.

Amb aquesta aposta, oferim als nostres clients un producte versàtil, amb una granulometria perfecta preservant tota l'essència del gra sencer, unint el respecte per les varietats de blat antigues i locals amb la millor innovació tecnològica que ens permeti obtenir un pa i una pasta de proximitat més saludables.



Pasta alimentària d'alta qualitat

Elaborada amb sèmola semi integral de **Florenci Aurora**.

El blat Florenci Aurora és una varietat de blat semi-dur que ens proporciona la vitrositat necessària indispensable per a l'elaboració d'una pasta artesanal d'alta qualitat, així com un alt contingut en proteïna i un conjunt de valors nutricionals extraordinaris.

Macarrons
Espaguetis
Espirals

Disponibles
en format de 500 g





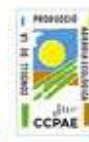
FARINES DEL PAÍS



VARIETATS DE BLAT:
FLORENCI AURORA
MONTCADA
ESPELTA
SÈGOL
CAMUT

Procedència: **el Vallès**

agricultura ecològica



Varietats antigues i del Vallès

Disponibles en formats d'1 Kg, 5 Kg i 25 Kg

Oferim una gamma de farines ecològiques de qualitat excepcional, provinents de varietats de blat antigues i locals adaptades a la nostra climatologia.

L'essència **local**: Amb el blat **Montcada**, recuperem una varietat pròpia del Vallès, oferint una farina amb identitat local que connecta directament amb la tradició agrícola de la nostra comarca.

Tresors **antics**: L'**Espelta**, el **Camut** i el **Sègol** aporten matisos aromàtics únics, perfils nutricionals superiors i una digestibilitat que marca la diferència en cada elaboració.

Elegància i **força**: El **Florenci Aurora**, reconegut per la seva alta qualitat fornera i el seu aroma intens, és el millor aliat per a aquells que busquen pans amb personalitat i una crosta daurada inigualable.

