

A **Flor de Romaní** elaborem de manera artesanal i a partir d'ingredients naturals de primera qualitat, pròpis de la dieta mediterrànea, un assortit de salses, olis aromatitzats i vinagretes, per acompanyar i enriquir els teus plats.

La selecció acurada dels ingredients és la base dels nostres productes que en certa manera, ens recorden a la cuina dels nostres avis però servida de manera ràpida, amb originalitat i aprofitant la varietat del nostres dies.

Flor de Romaní, conscient que el ritme de vida actual no permet dedicar molt temps a cuinar, aposta per un assortit de productes com a complement ideal per una alimentació sana, natural i rica en sabors i contrastos. La demanda creixent en el mercat d'aquest tipus de productes permet que **Flor de Romaní** es desmarqui de la resta amb la realització de productes gustosos, sans i de qualitat, molt senzills d'incloure a la dieta del dia a dia.

Per això us presentem unes quantes receptes amb amanides, verdures, carns, peixos,... per tal de que tingueu noves idees però sobretot **amb bon gust**.



PRODUCTES

VINAGRETES:

Vinagreta de mel i romaní
Vinagreta de pesto

OLIS:

Oli picant
Oli d'oliva

SALSES:

Patè d'olives negres
All i oli d'oliva
Salsa brava
Salsa de gírgoles
Salsa romesco
Salsa per calçots
Salsa napolitana
Preparat per macarrons
Preparat per truita
Salsa de carxofes
Salsa de "piquillos"
Salsa d'espàrrecs verds
Salsa picant

CREMES:

Crema de carbassó
Crema de carbassa

CREMA DE VERDURES:

Crema de xampinyons
Vichissoise
(Crema de porros)
Gaspatxo

ESCALIVADES:

Escalivada
Pebrot escalivat

CONSERVES DE PEIX:

Tonyina vermella del Mediterrani
Anxoves amb oli d'oliva

CONSERVES VEGETALS:

Bolets deshidratats
Conserva de bolets
Olives arbequines

MEL:

Mel de flors
Mel de romaní
Mel d'eucaliptus
Mel de taronger
Mel dels Pirineus

CODONYAT:

Amb fructosa
Sucre de canya
Taronja

LLEGUMS CUITS:

Cigró petit extra
Llentia pardina extra
Mongeta blanca extra

EMBOTITS:

Bull blanc/negre
Xoriç extra
Fuet extra
Llonganissa extra
Pa de fetge
Baiona curada

VINS I CAVES:

Vinya Júlia - Blanc
Vinya Martina - Rosat
Vinya Mar - Negre
Brut Nature Reserva
Brut Nature Reserva - Rosat

RECEPTARI 2

*Per menjar
de manera sana i ràpida
aliments de qualitat*

La millor sel·lecció d'embotits artesans

BULL BLANC/NEGRE
XORIÇ EXTRA
FUET EXTRA
LLONGANISSA EXTRA
PA DE FETGE
BAIONA CURADA

www.florderomani.com

RECEPTES

10 MONGETA VERDA AMB SALSÀ PICANT ESTIL MEXICÀ



Mongeta verda rodona, salsa picant.

Es couen les mongetes al vapor, una vegada cuites es col·loquen en un plat i es barreja amb la salsa. És un plat senzill de fer, nutritiu i molt bo.

11 TALLARINES AMB SALSÀ DE CARXOFES

Tallarines, salsa de carxofes i formatge ratllat per a pasta.

Es couen les tallarines al "dente", una vegada cuites, s'escorren i abans no quedin escorreguts del tot, es barreja amb la salsa (sinó esperem a que quedin ben secs, ens estalviem el posar la mantega o l'oli i així sempre són mes lleugers, i menys greixosos), es disposa en un plat, i el formatge al gust. Les tallarines es poden substituir per qualsevol altra pasta.



12 AMANIDA DE TARONJA I CEBÀ AMB VINAGRETA DE MEL I ROMANÍ



Canonges, enciam, taronja, ceba tendra i seca i vinagreta de mel.

Netejar l'enciam i els canonges, i tallar-ho petit. Pelar la taronja i tallar-la a rodanxes ni massa fines ni massa gruixudes. Tallar la ceba en mitja lluna molt fina. Si pica molt es pot posar en sal per tal que perdi l'acidesa, i després esbandir-la en aigua. Es munta el plat amb un fons de canonges tot voltant, al centre l'enciam, a sobre la taronja i la ceba i es cobreix amb la vinagreta de mel i romaní.



13 TORRADA AMB SALSÀ D'ESPÀRRECS VERDS I PARMESÀ, AMB PERNIL IBÈRIC

1 llesca de pa rodó, salsa d'espàrrecs i pernil ibèric.

Es torra la llesca de pa, estenem la salsa d'espàrrecs per sobre de la torrada, i damunt i posem una llesca de pernil ibèric esmicolada.



14 LLUÇ AMB CREMA DE PIQUILLO



2 rodelles ó filets de lluç, crema de llet per cuinar, salsa de piquillo, julivert, sal i pebre.

Es salpebra el lluç, i es posa a coure en una paella, una vegada cuit es reserva. En la mateixa paella, es posa la salsa de piquillo, la crema de llet i el julivert picat, una vegada la salsa s'ha reduït a la meitat, es posa el lluç i es deixa 2 minuts. Emplatem i servim. Podem substituir el lluç per bacallà.

15 AMANIDA DE BACALLÀ AMB OLI D'OLIVES NEGRES

Escarola, bacallà esqueixat i dessalat, pebrot verd i vermell, tomàquet madur i ferm, olives negres d'Aragó, oli d'oliva i patè d'olives negres.

Rentar i tallar l'escarola, tallar el pebrot a daus; buidar el tomàquet de llavors i tallar-lo a daus. Preparar l'oli d'olives negres: 1 cullerada de pate d'olives per 4 cullerades d'oli d'oliva. Es munta el plat amb un fons d'escarola, a sobre s'hi barreja el pebrot i el tomàquet i el bacallà escampats pel plat; també unes olives negres i l'oli d'olives negres per tot arreu.



Per més receptes consulteu el nostre web

Bon profit!