

SALBRU.

GLUTEN  FREE



DISTRIBUCIÓ DE PRODUCTES CERTIFICATS SENSE GLUTEN



SALBRU

Productes amb certificació

MISSIÓ

Garantir que qualsevol persona amb celiaquia o sensibilitat al gluten pugui gaudir d'una alimentació variada i segura.

QUI SOM

Som un equip apassionat per l'alimentació inclusiva i la seguretat alimentària. Treballem amb marques de confiança seleccionant productes que compleixen els estàndards més estrictes de certificació sense gluten.

VISIÓ

Convertir-nos en el distribuïdor de referència de productes certificats sense gluten al nostre territori, aportant confiança i benestar

EL NOSTRE KNOW HOW

- **Cerfitficació garantida:** tots els nostres productes disposen de segell oficial que assegura l'absència de gluten
- **Selecció curada:** Treballem amb marques i productors que comparteixen els nostres valors de qualitat, seguretat i innovació

- **Distribució eficient:** oferim un servei de lliurament àgil i flexible adaptat a les necessitats de cada client

- **Compromís amb el client:** Assessorament a establiments, restauració i col·lectivitats per ampliar i ordenar la seva oferta sense gluten

A QUI ENS ADRECEM

- Supermercats i botigues especialitzades
- Restaurants / caterings i grups de restauració
- Hotels i centres de Salut

ÍNDEX

ALIMENTACIÓ

A MAR ES ESPECTACULAR	PAG 5
SALBRU NOUCELAND	PAG 6
CASA ZOLLE	PAG 7
FARNES VALLORS	PAG 8
ARRELS DE TRAMUNTANA	PAG 9
CARGOLS ALISTE	PAG 10
CAN CARRIOT	PAG 11
PAELLALIA	PAG 12
GRUP SAMUGA	PAG 13
LES GARRIGUES	PAG 14
NUASETS	PAG 15

BEGUDES

CERVESA KIBUS	PAG 17
CERVESA ALBERA	PAG 18
VITAE	PAG 19
TE PONE	PAG 20
LICORS QUEVALL	PAG 21



ÍNDEX

A Mar es Espectacular, empresa de productes gourmet de tradició familiar fundada el 2022. Vam néixer i créixer a Vilassar de Mar, un encantador poble del Maresme on el mar sempre ha estat part de la nostra identitat. Seleccionem acuradament els millors productes. Estimem el sol, el mar i l'aperitiu, i tenim un propòsit clar: protegir els oceans perquè continuïn sent font de vida i salut per a les generacions futures. Cadascun dels nostres productes és un homenatge al mar i a la vida.



Escopinyes al natural
FORMAT: 35/45



Escopinyes al natural
FORMAT: 45/55



Navalles al natural
FORMAT: 8/10



Ventresca de tonyina



Almejas japónicas
FORMAT: 10/16



Sardinas millesimees
FORMAT: 3/4



**Patatas artesanas
con sal marina**



**Salsa a mar d'amunt
de Paco Pérez**
FORMAT: 200ml i 40 ml



**Olives marinades
amb salsa "a mar d'amunt"**
FORMAT: llauna



**Olives marinades
amb salsa "a mar d'amunt"**
FORMAT: Pot de vidre



**Olives farcides
d'anxova**
FORMAT: llauna



Gilda gordal

Salbru Nouceland et porta una àmplia gamma de productes certificats SENSE GLUTEN elaborats artesanalment en el seu obrador. Juntament amb Espiga Blanca, han tret un assortiment de productes de pa i pastisseria aptes per celíacs perquè tots puguin gaudir-los. Tot el sabor i qualitat ara, SENSE GLUTEN.



Picos camperos
Sense Gluten
bossa de 50gr
Caducitat 6m



Crackers
Sense Gluten
bossa de 140gr
Caducitat 6m



Torradetes
Sense Gluten
bossa de 100gr (8 u/c)
Caducitat 6m



Cookies xocolata negra
Sense Gluten
bossa de 100gr (12 u/c)
Caducitat 8m.



Cookies xocolata blanca i llimona
Sense Gluten
bossa de 100gr (12 u/c)
Caducitat 8m



Cookie xocolata negra
Sense Gluten
1 unitat de 50gr (13 u/c)
Caducitat 8m.



Cookies xocolata blanca i llimona
Sense Gluten
1 unitat de 50gr (13 u/c)
Caducitat 6m.



Cookie de poma i caramel
Sense Gluten
1 unitat de 50gr (13 u/c)
Caducitat 6m.

A Friol, envoltada de natura gallega i de vaques que donen una llet excepcional, neix **Casa Zolle**. Una fàbrica que pot semblar discreta per fora, però que a dins revela el seu veritable caràcter: un espai pensat per fer les coses bé, amb rigor i passió.

Cada matí rebem la llet fresca que dóna vida als formatges. I abans que les màquines es posin en marxa, ho fan els protocols que garanteixen la màxima qualitat: control de temperatura, revisió de tancs, registres constants i unes sales on la higiene és una norma innegociable. Treballen amb tecnologia moderna, però sempre al servei del producte.



Formatge madurat de Llet Crua amb Pebre vermell d'Herbó D.O.P.

Produït amb llet crua de vaca.

MINI 350 g – 400 g aprox.

PETIT 700 g – 1 kg. aprox

BARRA 1 kg aprox.



Formatge madurat de Llet Crua amb Pebre vermell picant de la vera D.O.P.

Produït amb llet crua de vaca.

MINI 350 g – 400 g aprox.

PETIT 700 g – 1 kg. aprox

BARRA 1 kg aprox.

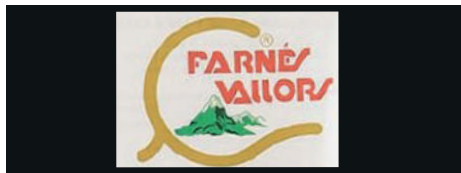


Formatge tendre país, de llet crua

Produït amb llet crua de vaca.

MINI 350 g – 400 g aprox.

PETIT 700 g – 1 kg. aprox



Farnés Vallors Descobreix la nostra llonganissa artesana. Elaborada segons la tradició i amb carn de porc seleccionada, és el resultat d'un procés acurat que garanteix sabor, textura i qualitat a cada tall. Curada lentament, ofereix un gust equilibrat, intens i autèntic. Està elaborada sense sulfits, sense lactosa, sense gluten, sense ou, sense sucres afegits, sense colorants i sense soja, perquè en puguis gaudir amb total tranquil·litat.

Ideal per degustar sola, amb pa amb tomàquet o com a protagonista d'un bon aperitiu, la nostra llonganissa és perfecta tant per al dia a dia com per a ocasions especials. Un producte de proximitat, fet amb passió i respecte pel bon fer, que porta a taula l'essència de la cuina tradicional.



Llonganissa Extra
Sense Gluten
1 unitat 370 gr/aprox.

PRODUCTES SENSE AL·LÈRGENS



Sulfits



Gluten



Ous



Làctics



Colorant



Soja

ALIMENTACIÓ

Arrels de Tramuntana, oli de l'Empordà. La varietat autòctona Argudell només la trobem a la nostra zona, sens dubte, una varietat rústica adaptada perfectament a la Tramuntana. Produeix un oli de complexitat notable, amb aromes que recorden a fonoll, ametlla i anissos, essent amarg i picant en boca. És possible trobar restes de decantació, prova de la seva autenticitat.



Oli d'Oliva verge Argudell
Llauna 250 ml.



Oli d'Oliva verge Argudell
Ampolla de vidre 750 ml.



Oli d'Oliva verge Argudell
Garrafa de 2 i 5 l.



Cargols d'Aliste Excel·lència natural des del cor d'Aliste. Cargols d'Aliste porten la helicultura a un nivell superior. Des de la seva explotació a la comarca d'Aliste (Zamora), creuen i seleccionen els cargols amb un procés rigorós, sostenible i totalment traçable. Al seu obrador, certificat amb el segell d'Artesania Alimentària, transformem cada cargol en un autèntic producte gourmet. Ofereixen cargol viu, cuit o ultracongelat, sempre amb una qualitat impecable i un sabor pur que marca la diferència.



Cargols cuits
Pot de vidre 720gr.
Pes escorregut 330gr.



Caviar de Cargol
Pot de vidre 50 gr.



Cargols cuits
Bossa de 2130 gr.
Pes escorregut 1000gr.

ALIMENTACIÓ

Casa Carriot és una marca de productes alimentaris de cuina artesana, arrelada a la terra d'on n'és originària: la plana de l'Alt Empordà. Elabora cremes de verdures, salses i brous de qualitat extraordinària, amb ingredients 100% naturals, sense additius ni conservants, vegans i Sense Gluten.

Productes pensats per a tota la família, dirigits a un públic que valora la bona cuina, li agrada menjar bé, però a vegades té menys temps del que voldria per cuinar.



Brou per a arròs i fideuà
Ampolla de vidre



Brou per a suquet de peix
Ampolla de vidre



Escudella
Ampolla de vidre



Brou per a arròs negre
Ampolla de vidre



Crema de carbassa
Ampolla de vidre
Format 1 litre i 485 gr.



Crema de porros
Ampolla de vidre
Format 1 litre i 485 gr.



Crema de verdures
Ampolla de vidre
Format 1 litre i 485 gr.



Crema de carbassó
Ampolla de vidre
Format 1 litre i 485 gr.

Paellalia és la marca comercial del grup MEDITERRANEA FOOD SOLUTION, S.L., amb base a Elda (Alacant) Va néixer amb la unió d'empresaris i professionals amb més de 15 anys d'experiència en cuina independent i restauració. Opera una central de producció gastronòmica amb una "Cuina d'Assemblatge" que permet elaborar productes de quarta i cinquena gamma, centrats en la cuina artesanal i tradicional però amb tecnologia moderna. Té abast tant pel canal HORECA com pel consum domèstic i online.



Fondo de montaña
FORMAT: 10/12 racions



Fondo de montaña
FORMAT: 5/6 racions



Fondo de pescado
FORMAT: 10/12 racions



Fondo de pescado
FORMAT: 5/6 racions



Fondo de verdura
FORMAT: 10/12 racions



Fondo de verdura
FORMAT: 5/6 racions



Salmorreta clásica
Sofregit



Salmorreta marinera
Sofregit



Salmorreta marisquera
Sofregit



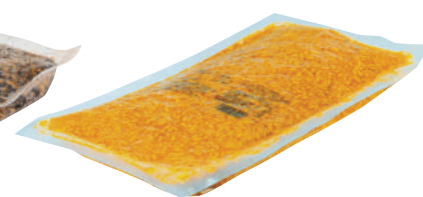
Arrós precuinat
Base de carn
FORMAT: 660 gr.



Arrós precuinat
Base de peix
FORMAT: 660 gr.



Arrós precuinat
Base de peix negre
FORMAT: 660 gr.



Arrós precuinat
Base de verdures
FORMAT: 660 gr.

Grup Samuga Des de 1989, treballen per oferir hamburgueses d'autor que marquen la diferència. Seleccionen carns de proximitat i condiments d'alta qualitat per garantir un sabor autèntic i constant. Disposen de diferents formats i gramatges, 100, 150 i 200g. que els permeten adaptar-se a tot tipus de negocis i propostes gastronòmiques. Cada recepta està pensada fins al mínim detall per oferir un producte saborós, equilibrat i de màxima qualitat, amb un valor afegit essencial: totes les hamburgueses són sempre sense gluten.



Hamburguesa de vedella:
100gr, 150gr i 200gr
PRODUCTE CONGELAT



Hamburguesa de pollastre:
100gr, 150gr i 200gr
PRODUCTE CONGELAT



Hamburguesa criolla:
100gr, 150gr i 200gr
PRODUCTE CONGELAT



Hamburguesa vaca madurada:
100gr, 150gr i 200gr
PRODUCTE CONGELAT

Fruits Secs Les Garrigues* Qualitat d'origen, sabor autèntic. A Les Garrigues elaborem fruits secs premium amb més de 40 anys d'experiència. Seleccionem, torrem i envasem cada producte amb cura artesana i tecnologia avançada per garantir un sabor intens, natural i sempre fresc. Oferim una gamma exclusiva d'ametlles, festucs, nous i avellanes en formats atractius i pràctics, pensats per a botigues gourmet, restauració i consumidors que busquen qualitat superior.



Fruits secs
Envasats en Pot
FORMAT: 130 gr



Barretes energètiques de festuc
FORMAT: 45 gr



Fruits secs
Bossa amb tancament zip
FORMAT: 80 gr



Diferents dissenys de pots i bosses zip, envasem el producte al buit aconseguint una conservació perfecta fins al moment del seu consum, sense haver de preocupar-se de les caducitats ja que el buit, dona una llarga vida útil.

Nuaset vol ser la referència dins el món dels productors de l'avellana amb la seva producció de la varietat negra, reconeguda per la seva dolçor i el seu cruït en boca. És la passió per la terra, el respecte per l'entorn, la il·lusió posada en la cura transgeneracional dels camps familiars i un bon treball en equip, són les emocions que ens mouen, són l'essència de Nuaset. Elaborem tots els nostres productes amb molta cura, dedicació i delicadesa per fer-vos tastar i assaborir aquests sentiments.



**Avellana torrada
amb sal**
FORMAT: 140 gr



**Avellana torrada
amb clova**
FORMAT: 250 gr



**Avellana torrada
sense clova**
FORMAT: 200 gr



Avellana torrada
FORMAT: 1 Kg



**Avellana torrada
trossets nuaset**
FORMAT: 1 Kg



**Avellana crua
sense clova**
FORMAT: 200 gr



**Avellana crua
sense clova**
FORMAT: 1 Kg



Avellana crua
FORMAT: 1 Kg

SALBRU.
GLUTEN  FREE



S A L B R U

B E G U D E S

Kibus és una empresa fabricant de cerveses artesanes dedicada a la cultura de la cervesa catalana, i un lloc on expressar tots els seus estils i personalitats.

Destaquen pel:

- Compromís amb el territori
- Essència artesanal
- Sostenibilitat i proximitat

S' involucren en la cultura cervesera, projectes i col·laboracions que tenen la recuperació d'espècies locals al centre, com el cas de l'ordi català, tant en projectes impulsats per persones innovadores i talentoses del territori com en l'àmbit europeu.



Pale Ale Quinoa BIO
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12



La Bruna BIO
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12



IPA Jiao
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12



Blonde Wheat BIO
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12



Red Ale BIO
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12



Lager Quinoa BIO
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12



Hibisc Ale BIO
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12



Collita 24
Sense Gluten

FORMAT: 33cl.
Pack de 12

Albera és un projecte nascut a la falda de l'Albera. Una cervesa elaborada artesanalment a l'Alt Empordà i inspirada en la seva gent, vegetació i espais. Albera és una cervesa viva per compartir i continuar gaudint de la vida amb tot allò que tenim al nostre abast.

Nippon
Sense Gluten
Lager d'estil asiàtic
Format: 33cl.
Caixa de 12



Curculla
Sense Gluten
Hoppy Pils
Format: 33cl.
Caixa de 12



Dolmen
Sense Gluten
Dark mild
Format: 33cl.
Caixa de 12



Orilina
Sense Gluten
i sense alcohol
Ipa
Format: 33cl.
Caixa de 16



BEGUDES



Fermentació natural. Qualitat certificada. **VITAE Kombucha** és una beguda viva i ecològica elaborada amb fermentació tradicional, ingredients 100% orgànics i aigua mineral d'origen volcànic. No es pasteuritza, mantenint totes les seves propietats actives. L'empresa compta amb certificació IFS Food, processos de màxima qualitat i una gamma variada pensada per al canal retail i Horeca. Productes baixos en sucre, envasats en vidre i amb una identitat clara: salut, autenticitat i sostenibilitat.



Vitae Kombucha
Lemon ginger
Format: 250ml.



Vitae Kombucha
Granada & aloe
Format: 250ml.



Vitae Kombucha
Mandarina & maracuyà
Format: 250ml.



Vitae Kombucha
Mango & strawberry
Format: 250ml.



Vitae Kombucha
Frutos rojos & açai
Format: 250ml.



Vitae Kombucha
ginger
Format: 250ml.



Vitae Kombucha
Apple & cinnamon
Format: 250ml.



Vitae Kombucha
Té verde. Pura vida!
Format: 500ml.



Vitae Kombucha
té con limón
Format: 500ml.

BEGUDES

Què és **TéPone**

- TéPone és un "hard iced tea" (té gelat alcohòlic).
- Té un 5 %. D'alcohol
- Una beguda sense gas
 - sense sucres afegits
 - sense gluten
 - 28 kcal per cada 100 ml
- Apte per a vegans.

Una opció més lleugera i "moderna" d'alcohol: menys calories i menys sucre que les begudes alcohòliques

Com a iced tea, té l'aroma i gust de te (o sabors derivats de te) amb l'afegit de l'alcohol, ideal per a un refresc una mica diferent.



TÉPONE
hard ice tea
 Llimona i menta
 Sense gluten. Vegà
 Format: 33 cl.



TÉPONE
hard ice tea
 Maracujà
 Sense gluten. Vegà
 Format: 33 cl.

A **Quevall** la nostra filosofia és fer licors artesans de la millor qualitat, 100% naturals i de proximitat, sense essències, aromes o colorants, només utilitzant plantes, fruites, herbes, arrels i fulles. Algunes de les fruites i herbes les cultivem nosaltres mateixos a l'entorn de Llançà com les llimones, les taronges o la camamilla. Per la resta, estem en permanent contacte amb pagesos de tot el país. Els nostres licors son licors de paisatge, i els paisatges canvien perquè hi ha anys molt freds, anys molt secs, anys molt càlids i anys molt humits, i els nostres licors canvien, com canvien els paisatges.



Licor de llimona



Licor de taronja



Licor d'herbes



Licor de Camamilla



Licor de cafè



Licor de cireres



Licor de té negre



Licor de poma



Patxarà



Ratafia clandestina
de la Rep. Catalana



Ratafia de Codony



Ratafia de nous



Ratafia de les bruixes



Catalonia single malt whisky



Rom mariner



Vodka Katalonski



Cap de Creus Dry Gin



Gingerd



Gin Cadaques

BEGUDES



Salbru
Carles Brugat // Alba Sala
650202582 // 616712382
c.brugat@sbglutenfreeworld.com
a.sala@sbglutenfreeworld.com

SALBRU.
GLUTEN  FREE