

**Endinsa't
en el món dels
gustos oblidats**



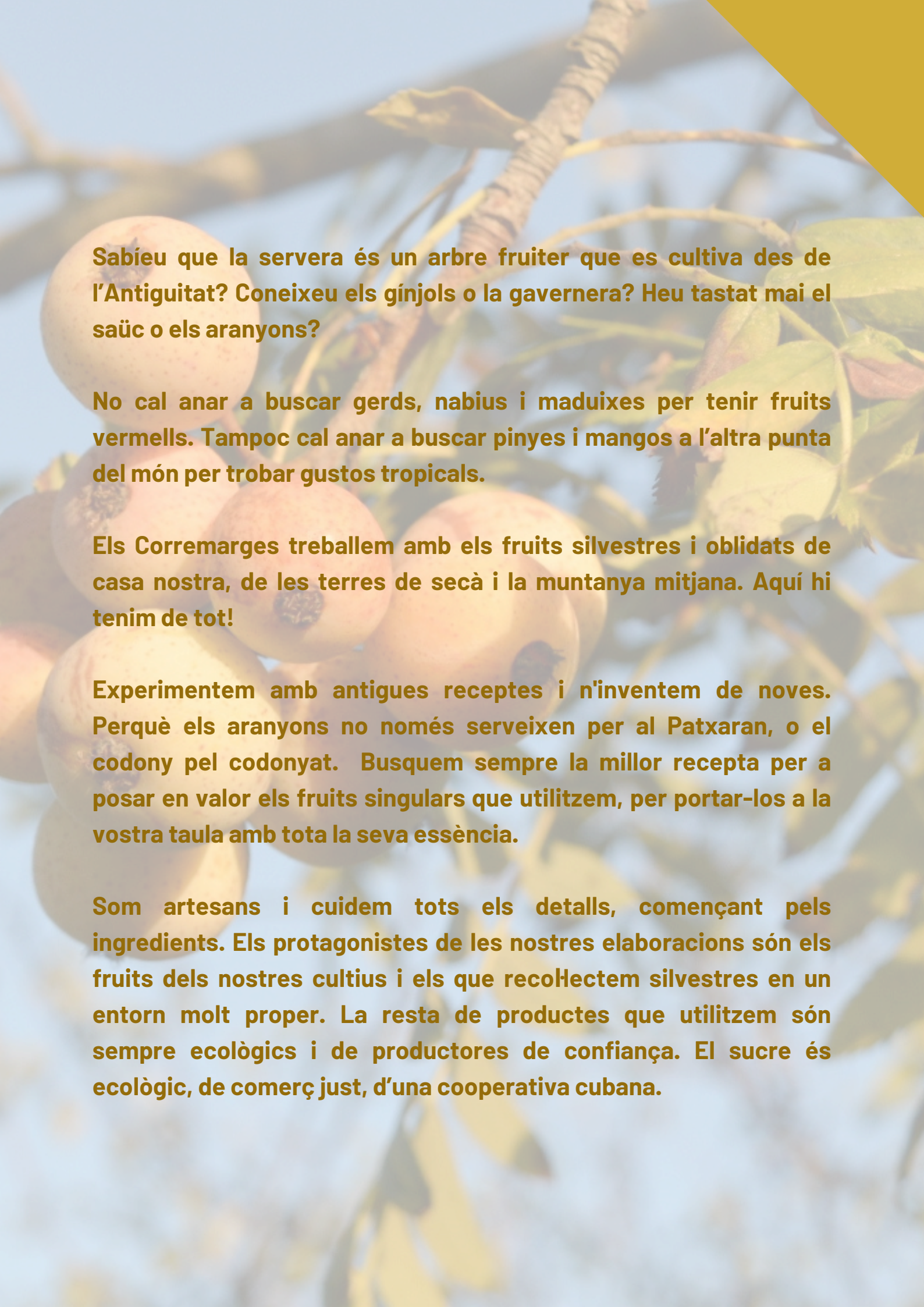
**CORREU
MARGES**

CATÀLEG DE PRODUCTES

2024/25

The background features a close-up of a tree branch with a textured bark, set against a soft-focus background of other branches and leaves. A single, round, reddish-brown fruit is visible on the right side. A large, solid yellow geometric shape, composed of several overlapping triangles, is positioned in the bottom-left corner, partially obscuring the branch.

**FRUITS
SILVESTRES
I OBLIDATS**



Sabíeu que la servera és un arbre fruíter que es cultiva des de l'Antiguitat? Coneixeu els gínjols o la gavernera? Heu tastat mai el saüc o els aranyons?

No cal anar a buscar gerds, nabius i maduixes per tenir fruits vermells. Tampoc cal anar a buscar pinyes i mangos a l'altra punta del món per trobar gustos tropicals.

Els Corremarges treballem amb els fruits silvestres i oblidats de casa nostra, de les terres de secà i la muntanya mitjana. Aquí hi tenim de tot!

Experimentem amb antigues receptes i n'inventem de noves. Perquè els aranyons no només serveixen per al Patxaran, o el codony pel codonyat. Busquem sempre la millor recepta per a posar en valor els fruits singulars que utilitzem, per portar-los a la vostra taula amb tota la seva essència.

Som artesans i cuidem tots els detalls, començant pels ingredients. Els protagonistes de les nostres elaboracions són els fruits dels nostres cultius i els que recol·lectem silvestres en un entorn molt proper. La resta de productes que utilitzem són sempre ecològics i de productores de confiança. El sucre és ecològic, de comerç just, d'una cooperativa cubana.



**A FEGIM POC
SUCRE PER
DONAR
PROTAGONISME
A UNS FRUITS
MOLT
ESPECIALS**



MELMELADES

Melmelada de gavernera

Aquesta melmelada única, lleugerament àcida, amb aromes resinosa i floral, es menja a cullerades. Del fruit de la gavernera, també anomenat gavarra, gavarró, escaramuix, tapacul o gratacul, només se n'aprofita la polpa vermella que envolta llavorettes i pèls urticants. Aquesta substància és una bomba de vitamina C i el seu gust intens és inoblidable.

Pot de 220g.

PVP 6,5€

Melmelada de cireretes de pastor

Des de la Serra del Tallat, sota l'ombra d'un molí i mirant cap al mar, us portem un veritable fruit vermell mediterrani. Aquesta melmelada dolça i lleugerament àcida, feta a base de cireretes de pastor, destaca pel seu sabor autèntic i fresc. Les cireretes, petites i intensament saboroses, aporten una textura suau i un gust inconfusible. Ideal per acompanyar torrades, iogurts o per gaudir-ne directament a cullerades.

Pot de 220g.

PVP 6€

Mermelada d'aranyons

Era un repte fer una mermelada d'aranyons, i ho hem aconseguit! Hem estat anys buscant la recepta perfecta per a posar en valor aquest fruit espinosíssim. Els aranyons són recollectats un per un a les bardisses del nostre entorn i el resultat és una mermelada pels que busquen emocions fortes. Recorda algunes de les llinadures més comercials, però evidentment amb ingredients 100% naturals.

Pot de 220g.

PVP 6€

Mermelada de flors de saüquer

Un gust tropical amb flors de km0, per un autèntic pecat fet mermelada. I com es fa una mermelada de flors? En realitat es tracta d'una mermelada de poma Golden - la fruita més neutra que tenim - amb el punt just de sucre i molt infusionada amb la flor de saüquer, que és la protagonista. El resultat és una mermelada gormanda, perfumada i gustosa, que combina bé amb tot el que li posis.

Pot de 220 g.

PVP 6€

Mermelada de serva

Com hem pogut abandonar la serva i el seu aroma? Era el fruit favorit de la padrina, que les menjava al punt, quan són toves i la seva carn s'ha tornat compota. La servera era un imprescindible de totes les cases pageses de mitja muntanya i per nosaltres era un deure aconseguir fer-ne un producte que la posés en valor. La nostra mermelada transmet l'aroma i l'acidesa de les serves menjades al punt de maduresa, sense amagar totalment la seva astringència. Val la pena provar-la!

Pot de 220 g.

PVP 6€

Mermelada de figa

La mermelada més dolça i versàtil, acompanya dolç, salat i el que convingui. Nosaltres utilitzem una combinació de figa blanca, verda i negra provinent dels marges dels conreus, resultat d'una selecció varietal amb segles d'història. Hi afegim molt poc sucre per deixar expressar tots els matisos del fruit.

Pot de 220 g.

PVP 5,5€

Mermelada de gínjol

Una mermelada eixerida com aquest fruit injustament oblidat. D'origen llunyà, el gínjol es cultiva a casa nostra des de fa segles. La seva fusta és apreciada dels lutiers i altres artesans de la fusta, i amb el seu fruit en podem fer una mermelada sorprenent. El gust i la textura recorden el dàtil o la figa seca, amb qui comparteix propietats emol·lients i potència nutritiva.

Pot de 220 g.

PVP 5,5€

Mermelada de codony

Quan hi traiem el sucre, resulta que el codony és més bo que el codonyat! No oblidem que els codonys s'utilitzen per a perfumar l'armari de la roba, i és que el seu aroma és realment penetrant. És tant intens, que nosaltres hi hem afegit poma per a suavitzar-ne una mica el seu gust i la seva acidesa.

Pot de 220 g.


PVP 5,5€

Mermelada de prunes i aranyons

Prunes assilvestrades i aranyons per a fer una mermelada realment salvatge. Utilitzem diverses varietats de prunes trobades als marges del nostre entorn: rodones i ovalades, blaves, verdes i grogues, i les combinem amb l'aranyó, el seu parent silvestre. Si creieu que us agrada la mermelada de pruna, aquesta mescla explosiva no us deixarà indiferents.

Pot de 220g

PVP 6€



**T'ATREVEIXES A
TASTAR AQUESTES
SALSES?**

**TROBARÀS VIDA MÉS
ENLLÀ DEL
QUÈTXUP!**



SALSSES

Salsa de magranes agres

La millor recepta mediterrània per aprofitar les magranes de marge, agres, bordes, silvestres, menyspreades. La recepta original prové d'Orient mitjà, on la magrana és un ingredient molt habitual i on es combina la seva acidesa amb tot tipus de plats. A Mallorca també és tradicional menjar-ne per acompanyar la porcella de Nadal. Nosaltres hem adaptat la recepta per fer-ne una salsa ideal per acompanyar carns, peixos, amanides... o a cullerades!

Atenció: el resultat és una salsa altament addictiva.
Ampolla de 250 ml.

PVP 7€

Mostassa de codony

Dolceta amb un punt picant, una salsa pels amants de les salses originals. La mostassa es cultiva fàcilment a les nostres terres de secà, com és que no la fem servir més? Nosaltres la combinem amb els codonys dels nostres marges, per donar-li el punt dolcet i l'acidesa justa, tot aportant-li aromes afruitats. Deixeu-vos seduir per aquesta salsa, familiar i original a la vegada!

Pot de 220 g.

PVP 6€

LLISTAT DE PREUS

PVP MELMELADES

- 6.50 Mermelada de gavernera
- 6.00 Mermelada de cirereta de pastor
- 6.00 Mermelada d'aranyons
- 6.00 Mermelada de flors de saüquer
- 6.00 Mermelada de serva
- 6.00 Mermelada de prunes i aranyons
- 5.50 Mermelada de figa
- 5.50 Mermelada de gínjol
- 5.50 Mermelada de codony

SALSES

- 7,00 Salsa de magranes agres
- 6,00 Mostassa de codony

CONDICIONS DE VENDA I ENVIAMENT

1. Transport i enviaments:

- Repartim o fem enviaments a tot Catalunya amb una comanda mínima d'una caixa.
- L'enviament és gratuït.

2. Condicions de comanda:

- Les caixes són de 12 pots o 6 ampolles i poden omplir-se amb productes diferents.
- Tots els productes van en pots de 220 g, excepte la Salsa de magranes, que va en ampolles de 250 mL.

3. Descomptes per establiments:

- Per la compra de menys de 24 unitats: **20%** de descompte sobre el PVC.
- Per la compra de 24 unitats o més: **25%** de descompte sobre el PVC.

4. Preus amb IVA inclòs:

- Tots els preus indicats inclouen el 10% d'IVA.



QUI SOM ELS CORREMARGES?

Som pageses, recol·lectores i elaboradores artesanes.

Des del 2012, elaborem melmelades, salses i altres experiments amb les plantes que ens envolten.

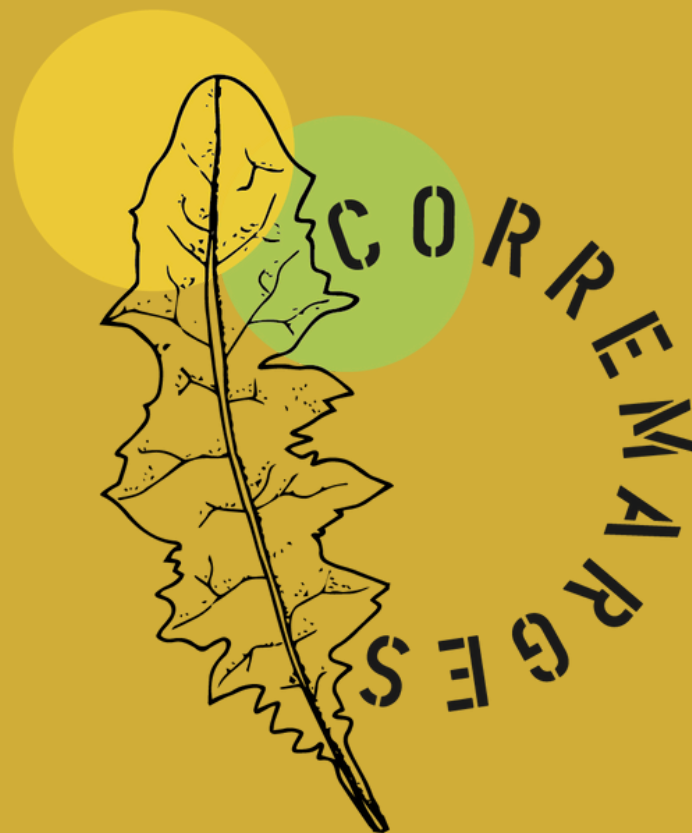
Corremarges vol dir recórrer els marges del nostre mosaic agroforestal per a trobar-hi els fruits més gustosos. També vol dir desplaçar els marges del que mengem habitualment, fer córrer la frontera entre el silvestre i el cultivat, redescobrir i posar en valor plantes oblidades i menyspreades.

Els tresors de la natura són per compartir. Recuperem els usos populars de la vegetació i en fem difusió:

- Fem recerca etnobotànica
- Tallers de cuina silvestre
- Passejades etnobotàniques
- Tallers infantils
- Jardineria sostenible
- Assessorament a entitats

Som cooperativa de treball i fem xarxa amb d'altres projectes transformadors. Per la sobirania alimentària, l'agroecologia, la protecció de la biodiversitat i un món rural viu!

Obrador compartit de Tres Cadires - Xarxa Mosaic de Secà - Associació Vall del Corb - Mengem Ponent - Col·lectiu Eixarcolant - Xarxa per a la Conservació de la Natura - Flora Catalana



www.elscorremarges.cat

cooperativa@elscorremarges.cat - 657 16 80 58

43425 La Sala de Comalats

Impulsa:



Promou:



Finança:



Ruralitats Comunitàries és un projecte d'intercooperació del cooperativisme de reactivació econòmica integral finançat per <https://economiasocial.coop/>: <https://economiasocial.coop/>