



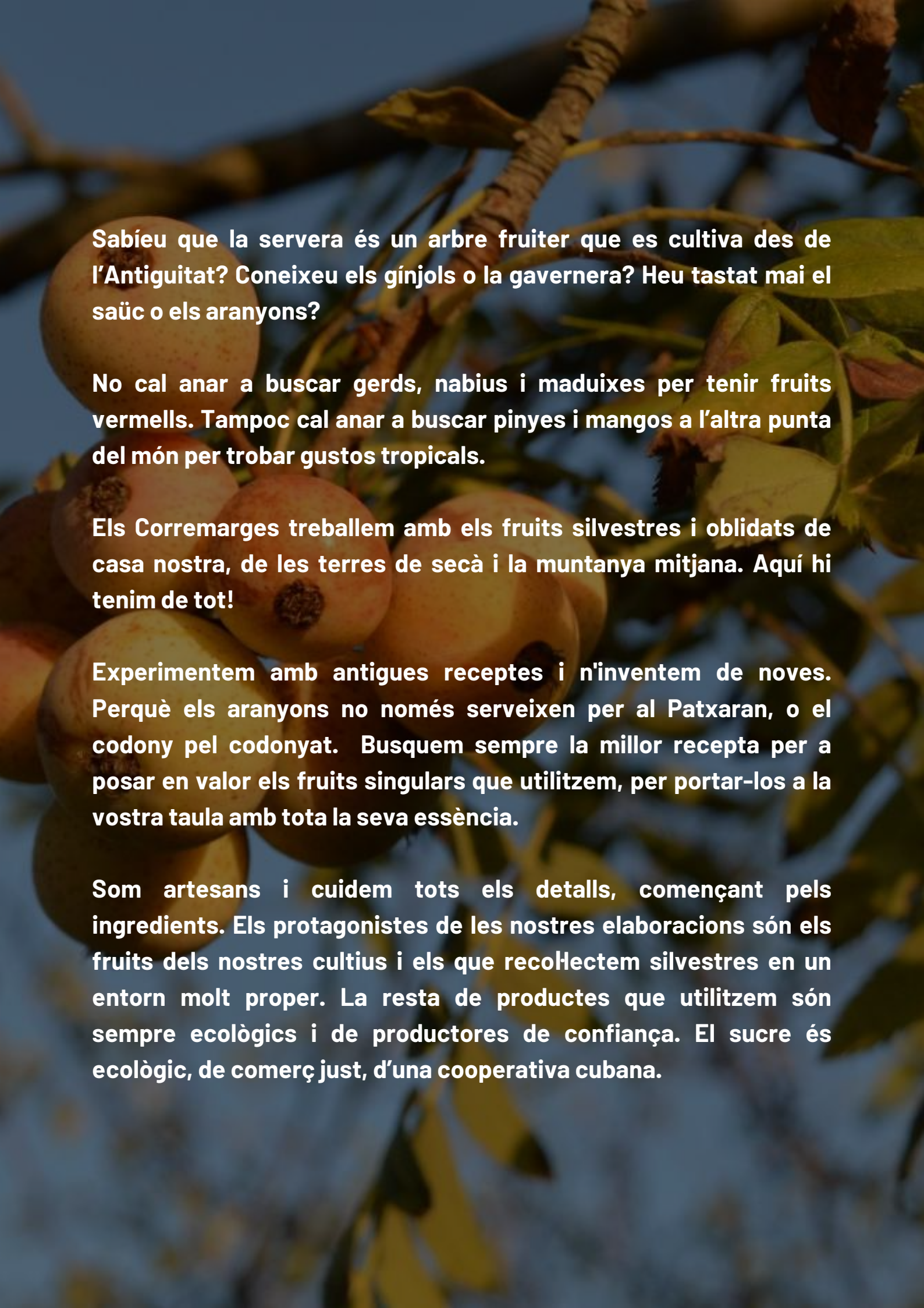
**CORREU
MARGES**



CATÀLEG DE PRODUCTES 2025-26

Endinsa't en el món dels gustos oblidats

**FRUITS
SILVESTRES
I OBLIDATS**



Sabíeu que la servera és un arbre fruiter 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.

MELMELADES

A les publicitats s'hi diu sovint que una cosa és 'com la de l'àvia', encara que vingui d'una fàbrica i dugui multitud d'additius. En el nostre cas no es tracta de publicitat enganyosa, sinó de la pura realitat.

The background of the entire image is a dense, close-up photograph of sliced figs and green grapes. The figs are cut into halves or quarters, revealing their reddish-brown, textured interiors. The grapes are small, round, and have a greenish-yellow hue. The overall color palette is warm and natural, dominated by the yellows, greens, and browns of the fruit.

**A F E G I M P O C
S U C R E P E R
D O N A R
P R O T A G O N I S M E
A U N S F R U I T S
M O L T
E S P E C I A L S**



Melmelada de gavernera

Aquesta melmelada única, lleugerament àcida, amb aromes resinosos i florals, 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 llavoretes i pèls urticants. Aquesta substància és una bomba de vitamina C i el seu gust intens és inoblidable. Pot de 220g.

Ingredients:

Gavernera (53%), poma eco, sucre de canya eco.

Contingut total de sucres 41g per cada 100g.



Melmelada de Mora

La més clàssica de les melmelades silvestres, el seu sabor et retorna instantàniament a la infància. Nosaltres utilitzem mores de marge (res de varietats híbrides sense espines) hi traiem tot el pinyol i hi afegim molt poc sucre per mantenir el seu esperit salvatge. Pot de 220 g.

Ingredients:

Mora (70%), sucre de canya eco, suc de limon eco.

Contingut total de sucres 49g per cada 100g.



Melmelada de Saüc

El saüquer serveix per curar constipats, per tenyir la llana, per fumar, per xiular, per jugar, per cuidar l'hort... i dels seus fruits en surt una melmelada exquisida. Seleccionem el fruit ben madur, en traiem la grana i hi afegim poma per donar textura i reduir l'ús de sucre. El resultat és una melmelada de color intens, que recorda la mora i el nabiu, amb un toc especial, acidulat i afruitat. Pot de 220g.

Ingredients:

Fruits de saüc (44%), poma eco, sucre de canya eco, suc de limon eco.

Contingut total de sucres 43g per cada 100g.



Melmelada d'aranyons

Era un repte fer una melmelada d'aranyons, i ho hem aconseguit! Hem estat anys buscant la recepta perfecta per a posar en valor aquest fruit espinosíssim. Els aranyons són recol·lectats un per un a les bardisses del nostre entorn i el resultat és una melmelada pels que busquen emocions fortes. Recorda algunes de les llatinadures més comercials, però evidentment amb ingredients 100% naturals. Pot de 220g.

Ingredients:

Aranyons (37%), poma eco, sucre de canya eco, suc de llimó eco.

Contingut total de sucres 40g per cada 100g.



Melmelada de cirereta de pastor

Des de la Serra del Tallat, sota l'ombra d'un molí i mirant cap al mar, us portem el veritable fruit vermell mediterrani. Aquesta melmelada dolça i lleugerament àcida, destaca pel seu sabor autèntic i fresc. Les cireretes, petites i intensament savoroses, aporten una textura suau i un gust inconfusible. Ideal per acompanyar torrades, iogurts o per gaudir-ne directament a cullerades. Pot de 220g.

Ingredients:

Cirereta de pastor (79%), sucre de canya eco, suc de limon eco.

Contingut total de sucres 41g per cada 100g.



Melmelada de Flor de Saüquer

Un gust tropical amb flors de km0, per un autèntic pecat fet melmelada. I com es fa una melmelada de flors? En realitat es tracta d'una melmelada de poma Golden - una de les fruites més neutres que tenim - amb el punt just de sucre i molt infusionada amb la flor de saüquer, que és la protagonista. El resultat és una melmelada gormanda, perfumada i gustosa, que combina bé amb tot el que li posis. Pot de 220 g.

Ingredients:

Poma eco, sucre de canya eco, suc de limon eco, flor de saüquer (1%).

Contingut total de sucres 36g per cada 100g.



Melmelada 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 melmelada transmet l'aroma i l'acidesa de les serves menjades al punt de maduresa, sense amagar totalment la seva astringència. Pels que no la conegueu, val la pena provar-la! Pot de 220 g.

Ingredients:

Serva (76%), sucre de canya eco, suc de limon eco.

43g de sucre per cada 100g de fruita.



Melmelada de Prunes assilvestrades

Prunes assilvestrades i aranyons per a fer una melmelada 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 melmelada de pruna, aquesta mescla explosiva no us deixarà indiferents. Pot de 220g

Ingredients:

Prunes (27%), sucre de canya eco, aranyons, suc de limon eco.

Contingut total en sucres 57g per cada 100g.



Melmelada de Magrana

Les magranes dels nostres marges no tenen res a veure amb les que trobem al comerç: de color roig intens, una acidesa addictiva i molt sucoses. Valia la pena inventar aquesta recepta per transmetre tota la seva potència a les vostres torrades, iogurts o pastissos. Hi combinem el suc de la magrana premsada amb codony, que li dóna les pectines necessàries a la gelificació, i la quantitat justa de sucre per convertir-la en una lllaminadura exquisida. El resultat és una melmelada salvatge que us deixarà parats. Pot de 220g.

Ingredients:

Suc de magrana (40%), sucre de canya eco, codony.

Contingut total de sucres 68g per cada 100g.



Melmelada de Nopal

El nopal, figa de moro, figa d'Índia, figa de pala...és sens dubte un dels tresors més menyspreats del nostre paisatge. Li diuen immigrant i invasora, tot i que fa cinc segles que és amb nosaltres i que la pobra està essent massacrada per un insecte. Com pot ser que no li traguem més suc a aquesta planta rústica i super-productiva, inclús en terrenys pobres i en climes àrids? Per a nosaltres era tot un repte aconseguir treballar aquest fruit, amb totes les dificultats que comporta, per posar en valor TOTA la riquesa del nostre paisatge, sense discriminacions ni prejudicis. Pot de 220g.

Ingredients:

Nopal (80%), sucre de canya eco, suc de limon eco.

Contingut total de sucres 35g per cada 100g.



Melmelada de Figa

La melmelada 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.

Ingredients:

Figa (78%), sucre de canya eco, suc de limon eco.

41g de sucre per cada 100g de fruita.



Melmelada de Gínjol

Una melmelada eixerida com aquest fruit injustament oblidat. D'origen llunyà, el ginjoler 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 melmelada sorprenent. El gust i la textura recorden el dàtil o la figa seca, amb qui comparteix propietats emollients i potència nutritiva. Pot de 220 g.

Ingredients:

Ginjol (82%), sucre de canya eco, suc de limon eco.

43g de sucre per cada 100g de fruita.



Melmelada de Codony

Quan hi traiem el sucre, resulta que el codony és més bo que el codonyat! No oblidem que els codonys s'utilitzaven 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 220g.

Ingredients:

Codony (54%), poma eco, sucre de canya eco, suc de limon eco.

24g de sucre per cada 100g de fruita.

S A L S E S

El dolç és important a la vida, però el salat també ens agrada. Tasteu els nostres condiments silvestres, us deixaran parats! Actualment aquestes són les varietats que tenim. La nostra producció és limitada, experimentem molt, i cada any traiem productes nous.



Salsa de Magrana

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.

Ingredients:

Suc de magrana (77%), sucre de canya eco.

Contingut total en sucre 53g per cada 100g.



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 un punt dolcet i afruitat, i amb vinagre de poma per aportar-li l'acidesa justa. Deixeu-vos seduir per aquesta salsa, familiar i original a la vegada! Pot de 220g.

Ingredients:

Codony (32%), ceba, MOSTASSA (16%), vinagre de poma, sucre, all de Belltall, oli d'oliva, bitxo, sal. Tots els ingredients son ecològics.



Especiada de Figa

Enguany tornem a elaborar l'Especiada de figa, la nostra salsa de figa amb espècies, o xútney de figues, amb una recepta una mica més gormanda! Hi combinem la dolçor de la figa (sense sucres afegits!), amb un sofregit de ceba i all, un punt de vinagre i mostassa, i algunes espècies seleccionades entre les que destaquen el ginebró i el pebre de Sichuan de collita pròpia. El resultat és una salsa equilibrada, que combina de meravella amb carns a la brasa, patates braves o verdures en tempura. Deixeu-vos seduir, que hi ha vida més enllà del quètxup i la maionesa! Pot de 220g.

Ingredients:

Figa, ceba, MOSTASSA, vinagre de poma, all, gingebre, fonoll, ginebrons, pebre de Sichuan, sal, oli de oliva.



T'ATREVEIXES A
TASTAR AQUESTES
SALSES?

TROBARÀS VIDA MÉS
ENLLÀ DEL
QUÈTXUP!

CONDICIONS DE VENDA I ENVIAMENT

1. Repartim o fem enviaments a tot Catalunya amb una comanda mínima d'una caixa.

2. Per facilitar l'enviament i evitar trencaments, les comandes han de ser en caixes de 12 unitats.

3. Les caixes poden ser de productes variats, excepte la Salsa de magranes que té un format diferent.

4. L'enviament és gratuït per comandes a partir de dues caixes (24 unitats). Per comandes inferiors, s'haurà d'abonar 8€ en concepte de ports.

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



QUI SOM ELS CORREMARGES?

Som pageses, recol·lectores i elaboradores artesanes.

Des del 2012, fem melmelades, salses i altres productes amb les plantes que ens envolten.

Corremarges significa explorar els marges del nostre paisatge agroforestal per trobar els fruits més gustosos i redescobrir plantes oblidades.

Els tresors de la natura són per compartir. Des de la nostra passió per la vegetació i els seus usos tradicionals, oferim una varietat d'activitats per promoure el coneixement i la connexió amb la natura:

- **Recerca etnobotànica**
- **Tallers de cuina silvestre**
- **Passejades etnobotàniques**
- **Tallers infantils**
- **Tallers de memòria popular**
- **Jardineria sostenible**
- **Assessorament a entitats**

Si esteu interessats en organitzar alguna d'aquestes activitats, no dubteu en posar-vos en contacte amb nosaltres!

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 - Col·lectiu
Eixarcolant - Xarxa per a la Conservació de la
Natura - Flora Catalana - Federació de
cooperatives de treball de Catalunya



www.elscorremarges.cat

cooperativa@elscorremarges.cat - 657 16 80 58

43425 La Sala de Comalats