

COMPANYIA MARE GASTRONÒMICA
NOSTRVM



SALSES I MELMELADES DE QUALITAT
Des del 1997

A casa els meus sogres a Maçanet de la Selva, tenien un hortet on cultivaven un munt de fruites i hortalisses i la Victòria en feia unes conserves excepcionals, amb ella vaig aprendre a fer les primeres mermelades.

Fins que un dia vaig decidir fer de la meva passió el meu petit negoci.

Les nostres mermelades i salses, estan elaborades en el petit obrador a on es cuinen artesanalment, amb fruites i hortalisses de qualitat, i de màxima proximitat possible, sense conservants ni colorants, amb produccions petites per garantir les millors aromes i sabors.



Més fruita i menys sucre, el percentatge de fruita pelada i sense pinyol de les nostres mermelades, és del 65%, i el contingut total en sucres és de 42%.

SALSSES

Allioli

Salsa Allioli, recomanada per acompanyar barbacoes de tota mena, receptes de carn i peix, guisats o al forn, arrossos, caragols, patates braves i el que la imaginació vulgui.

Es diu que el seu origen és molt antic: tant egipcis com romans, coneixies alguna salsa similar. I els grecs, ja que Aristòfanes el fa sortir a la comèdia Els cavallers. El botifarrer respon així a un altre: "I jo, Dem, si no et vull i no t'estimo, que m'esquarterin i em coquin amb allioli. I si no em dones crèdit, que em ratllin damunt d'aquesta taula per a fer una salsa d'allis i formatge, i que, enganxat dels collons, m'arrosseguin cap al Ceràmic".

Ingredients:

Oli de gira-sol, alls frescos, aigua, goma xantana i àcid cítric.



Brava

Per patates fregides Braves, graellades de carn, peix i vegetals, fondues...

L'origen de les patates braves no està molt clar, hi ha qui ho atribueix a Casa Pellico i d'altres a la Casona, tots dos bars madrilenys, ja desapareguts. El que sí que és cert, és que va ser cap al 1960 i que les cues al voltant d'aquests dos bars sols per tastar les patates braves van ser mítiques.

Ingredients:

Tomàquets, oli de gira-sol, sucre, all, pebre de Caiena, pebre, sal i goma xantana



Calçots

Pels tradicionals calçots. També està molt bona amb escalivada, verdures i hortalisses a les graelles o a la planxa.

Alguns diuen que la tradició dels calçots va començar al segle XIX quan un pagès anomenat Xat de Benaiges va decidir tastar una nova forma de plantar cebes blanques: les deixava germinar i créixer una mica, les desenterrava i després d'un temps les tornava a plantar però només a mitges, deixant mig bulb a l'aire i afegint terra al seu voltant a mesura que aquest anava creixent, aconseguint així que la ceba s'estirés. A aquesta tècnica li va dir "calçar", i per això el nom de "calçot". Alguns historiadors situen la història del calçot molt més enrere, en ple imperi romà, gràcies a una pintura del segle III en la que apareix una figura devorant el porrus capitatus (denominat així a la literatura llatina), nom que els romans atorgaven a aquestes cebes allargades.

Ingredients:

Tomàquet, oli de gira-sol, **ametlles**, **avellanes**, alls, pimentó dolç, **pa**, vi negre, vinagre de vi i espècies.



Sofregit de Tomàquet

Recepta original casolana de l'àvia Elvira, cuinat amb paciència i cura. Ho utilitzarem per cuinar guisats, o directament com a salsa.

Ingredients:

Tomàquets madurs, cebes, oli d'oliva, oli de gira-sol, pastanagues, alls, pebrot verd i vermell, espècies i sal.



MELMELADES



Poma i Canyella

La poma és originària de les zones temperades d'Europa, probablement és el primer arbre conreat per l'ésser humà. És rica en fibra, pectina, antioxidants i vitamines C i A i potassi. La canyella prové d'un arbre, el canyeller de la família del llorer, i els seus canonets s'obtenen de l'escorça de l'arbre.

Ingredients:

Pomes, sucre, canyella, pectina de cítrics i àcid cítric. Elaborat amb 65g de fruita pelada i espinjolada per 100g de producte. Contingut amb sucres és del 42%.



Kiwi

Originari de la Xina, va arribar a Nova Zelanda cap al 1904 gràcies a la neozelandesa Isabel Fraser. El seu nom és en homenatge a l'ocell nacional de Nova Zelanda, ja que els dos són petits, marrons i peluts.

És ric amb vitamina C, antioxidants, potassi, fosfat i fibra.

Ingredients:

Kiwi, sucre, pectina de cítrics i àcid cítric. Elaborat amb 65g de fruita pelada per 100g de producte. El contingut amb sucres és del 42%.



Tomàquet

Arriba a Europa al segle XVI, portat per Hernan Cortés, més petits i grocs, eren els que els Asteques cultivaven. Durant molt temps va ser considerat tòxic, i s'utilitzava per decorar les taules. Es coneixen més de 10.000 varietats. És en un 94% aigua. Conté un potent antioxidant, el licopè, que li confereix el color vermell, a més de fibra, vitamines A, B1, B3, B6, C, K i E.

Ingredients:

Tomàquet, sucre, pectina de cítrics, àcid cítric. Elaborat amb 65g de fruita pelada per 100g de producte. El contingut amb sucres és del 42%.

Pinya i Coco



La pinya va ser descoberta al Brasil, pels colonitzadors espanyols i portuguesos, no és una sola fruita, sinó centenars de fruits petits. En la planta de la pinya com la resta de les bromèlies, les flors que donaran lloc als fruits creixen al voltant d'una tija, donant petits fruits que s'acaben fusionant. El coco és el fruit tropical més consumit al món, es creu que prové de l'Àsia tropical. L'origen del seu nom és confós, però es creu que ve de la seva semblança a una persona, té tres foradets que poden semblar una cara, però prou lletja o sigui el "coco".

Ingredients:

Pinya, sucre, coco, pectina de cítrics i àcid cítric. Elaborat amb 65g de fruita pelada per 100g de producte. El contingut amb sucres és del 42%.

Mango



De la mateixa família botànica que l'anacard i el festuc, es creu que l'arbre del mango té l'origen al peu de l'Himàlaia. El primer cultiu de mango del qual es té coneixement es remunta fins fa més de cinc mil anys en la zona del sud de l'Índia, Myanmar i les illes d'Andaman. Ric en vitamina C, A i E, amb magnesi, potassi, i àcids tartàric i màlic.

Ingredients:

Mango, sucre, pectina de cítrics i àcid cítric. Elaborat amb 65g de fruita pelada i espinyolada per 100g de producte. El contingut amb sucres és del 42%.

