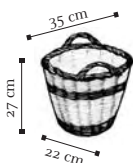




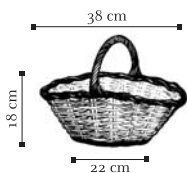
- 1 cove de pallar
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 ampolla de vi blanc Castell Roig / DO Penedès / 75cl
- 1 pot d'olives arbequines / Cal Valls / 35og
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 35og aprox.
- 1 ampolla de cava Ferret Guasch Gran Reserva Brut Nature / 75cl
- 1 ampolla de vi negre Costers del Gravet Capçanes DO Montsant / 75cl
- 1 ampolla de garnatxa de Capçanes/DO Montsant/5ocl
- 1 torró d'alacant / Mullor i Serra / 35og aprox.
- 1 pot espàrrecs blancs/La Churta/Navarra/pes net: 46og
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de confitura de ceba / Fil d'or / 375g
- 1 llauna de paté d'ànec / Can Manent / 65g
- 1 llauna de foie gras d'ànec / Can Manent / 65g
- 1 pot de flor de sal de La Camarga / 125g
- 1 pot de dàtil Medjoul / Gispert / 145g
- 1 pot de formage de cabra en oli / Bauma La Solana-Borredà
- 1 capsa de 12 bombons variats / Oriol Balaguer



cistell A



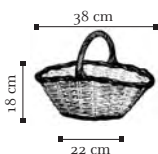
- 1 cistell de bolets
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 llauna d'oli d'oliva verge extra Merula / Badajoz / 500ml
- 1 ampolla de vinagre al Pedro Ximénez Don Millán / Alcobendas / 250ml
- 1 capsa de carquinyolis de festuc fets amb llenya Mas Palou / 225g / Ripoll
- 1 pot de tomàquet sec confitat en oli d'oliva / Gispert / 240g aprox.
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110g
- 1 capsa de bomboles d'ametlla / Enric Rovira / 100g
- 1 rajola de xocolata a la pedra / Boages / 200g
- 1 pot de mel ecològica de mil flors / Mel Pagès / 500g
- 3 farcellets d'herbes / Gispert
- 1 llauna de foie gras d'ànec / Can Manent / 65g
- 1 molinet amb quatre pebres diferents



cistell B



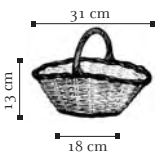
- 1 cistell de bolets
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 pot de tomàquet sec confitat en oli d'oliva
Gispert / 240g
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 ampolla de vi negre Mas Collet / Capçanes
DO Monsant / 75cl
- 1 pot d'espàrrecs blancs La Churta / Navarra
pes net : 460g
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g
- 1 pot d'olives arbequines / Cal Valls / 350g
- 1 pot de mel de romaní o taronger / D'antany / 500g
- 1 ampolla de vi blanc Castell Roig
DO Penedès / 75cl
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya/Gispert/100g
- 1 ampolla d'oli verge extra Thuelma
Sierra Magina / 50cl
- 1 llauna de foie gras d'ànec / Can Manent / 65g
- 1 capsa bola-bola de blat de moro amb xocolata
negra / Oriol Balaguer / 100g
- 1 pot de paté d'olives arbequines / Bionsan / 140g



cistell C



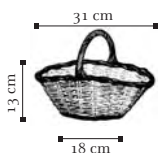
- 1 cistell de bolets
- 1 mocador de fer farcells
- 1 gratat de fruita seca amb closca
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de dàtil Medjoul / Gispert / 145g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 ampolla de mistela de Capçanes / Gispert / 50cl
- 1 pot de pinyó de Girona / Gispert / 120g
- 1 pot de pansa de Màlaga / Gispert / 120g
- 1 pot de figa Coll de Dama / Gispert / 145g
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g



cistell D



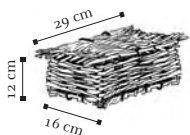
- 1 cistell de bolets
- 1 mocador de fer farcells
- 1 gratat de fruita seca amb closca
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 ampolla de vinagre de Mòdena/La Torinese/25cl
- 1 pot d'olives arbequines / Cal Valls / 350g
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g
- 1 capsa bola-bola d'arròs inflat amb xocolata negra / Oriol Balaguer / 100g
- 1 truita de Maials d'ametlla amb sucre Gispert / 100g
- 1 ampolla d'oli d'oliva verge extra Oleum Flumen / DO Les Garrigues / 25cl
- 1 pot de paté d'olives negres / Bionsan / 140g
- 1 llauna de paté d'ànec / Can Manent / 65g
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya/Gispert/100g



cistell E



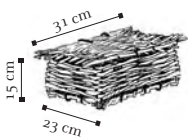
- 1 panera de clavells
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 ampolla de vinagre de xerès aromatitzat amb herbes i espècies / Gispert / 50cl
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110g
- 1 ampolla d'oli verge extra aromatitzat amb herbes i espècies / Gispert / 50cl
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g
- 1 pot de melmelada de figa / Renart / 360g
- 1 capsa de bola-bola de blat de moro amb xocolata negra Oriol Balaguer / 100g



cistell F



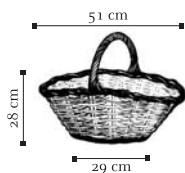
- 1 panera de clavells
- 1 mocador de fer farcells
- 1 gratat de fruita seca amb closca
- 1 ampolla d'oli Santa Oliva de Siurana / 50cl
- 1 ampolla de vi negre Mas Collet / Capçanes DO Montsant / 75cl
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 350g aprox.
- 1 melmelada de figa / Renart / 360g
- 1 llauna de foie gras d'ànec / Can Manent / 65g
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 bossa de polvorons / Mullor i Serra / 10 unitats
- 1 pot d'espàrrecs blancs La Churta / Navarra pes net: 460g
- 1 capsa de bomboles de taronja o d'ametlla Enric Rovira / 100g



cistell G



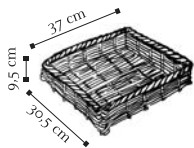
- 1 cistell de bolets
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 ampolla de cava Ferret Guasch Gran Reserva Brut Nature / 75cl
- 1 ampolla de vi negre Isis / Els Guiamets / 75cl
- 1 ampolla de vi blanc Vall Sellada / Els Guiamets / 75cl
- 1 capsa de carquinyolis d'avellana fets amb llenya Mas Palou / 225g / Ripoll
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 confitura de fruita i xocolata / Gispert / 280g
- 1 pot d'espàrrecs blancs La Churta / Navarra / 460g
- 1 ampolla d'oli d'oliva verge extra Sta Oliva / Siurana / 50cl
- 1 capsa de neules / Graupera / 25 unitats / 110g
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 350g aprox.
- 1 barreta amb quatre pebres diferents
- 1 pot tomàquet sec confitat amb oli oliva/Gispert/240g aprox.
- 1 risotto amb albergínia / Lodigiana / 250g
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g
- 1 capsa de bomboles d'ametlla / Enric Rovira / 100g
- 1 pot de pansa de Màlaga / Gispert / 120g
- 1 pot de safrà / Gispert / 3g
- 1 confitura d'oliva / Señorío de Vizcántar / 250g
- 1 xocolata a la tassa / Enric Rovira / 330g
- 1 truita de Maials d'ametlla amb sucre / Gispert / 100g
- 1 bossa de nous pelades del país / Gispert / 85g



cistell H



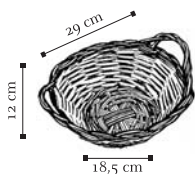
- 1 safata de canya
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 ampolla d'oli d'oliva verge extra / Oleum Flumen / 250ml
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 350g aprox.
- 1 confitura de fruita i xocolata / Gispert / 280g
- 1 barreta amb quatre pebres diferents
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110g
- 1 capsa de minirajoles de xocolata 70% cacau / Enric Rovira / 12x6g
- 1 pot de mel ecològica de mil flors / Mel Pagès / 500g
- 1 pot de paté d'olives arbequines / Novaterra / 140g
- 2 farcellets d'herbes / Gispert
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g



cistell I



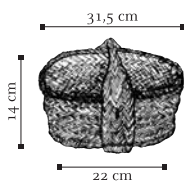
- 1 cistell pedreter
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 llauna d'oli verge extra Merula / Badajoz / 500ml
- 1 ampolla de vinagre Gardeny de Riesling / 375ml
- 1 pot de safrà / Gispert / 1g
- 1 capsa de bomboles d'ametlla / Enric Rovira / 100g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de paté d'olives verdes / Señorío de Vizcántar / 220g
- 1 confitura de fruita i xocolata / Gispert / 280g
- 3 farcellets d'herbes / Gispert



cistell J



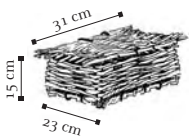
- 1 senalla de torrats
- 1 mocador de fer farcells
- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 ampolla d'oli verge extra aromatitzat amb herbes i espècies / Gispert / 50cl
- 1 barreta amb quatre pebres diferents
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 350g aprox.
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g
- 1 confitura d'oliva / Señorío de Vizcántar / 250g
- 1 pot de nous de macadàmia garapinyades / Gispert / 140g
- 1 bossa de nous del país pelades / Gispert / 85g
- 1 barreta de fruita seca / Gispert / 160g aprox.



cistell K



- 1 panera de clavells
- 1 mocador de fer farcells
- 1 gratat de fruita seca amb closca
- 1 ampolla de cava brut nature Gispert / 75cl
- 1 ampolla de mistela de Capçanes / Gispert / 50cl
- 1 capsa de neules / Graupera / 25 unitats / 110g
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110 g
- 1 confitura de xocolata amb gerds / Gispert / 280g
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g
- 1 rajola de xocolata negra Valrhona / 75g
- 1 capsa de bomboles de taronja o d'ametlla Enric Rovira / 100g
- 1 pot d'orellana d'albercoc macerada en mistela de Capçanes / Gispert / 275g aprox.



cistell L



Amb aquesta paperina podeu demanar
els lots a la vostra mida.

Podeu triar els productes que vulgueu,
ja que disposem de diferents mides de paperina.

lot paperina Gispert



A part de les dues opcions que us oferim, també podeu triar vosaltres els productes, sempre adaptats a la mida de la caixa.

lot caixa Gispert

lot caixa Gispert 1

- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 molinet amb 4 pebres diferents
- 1 pot de mostassa a les fines herbes / Renart / 220g
- 1 capsa de minihexàgons de xocolata 70% cacau
Enric Rovira / 12x6g
- 1 capsa de bomboles de taronja o d'ametlla
Enric Rovira / 100g
- 1 pot de salsa de tomàquet / Capell / pes net: 350g
- 1 pot d'olives arbequines / Cal Valls / 350g
- 1 pot de tomàquet sec confitat en oli d'oliva / Gispert
240g aprox.
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110 g
- 2 rajoles de xocolata negra Valrhona / 75g
- 1 llauna d'espècies Nomu / 100g
- 1 pot de sal d'Es Trenc amb herbes aromàtiques
Mallorca / 150g
- 1 bossa de pasta tallarines Primavera / Fattoria
del l'oca blanca / 500g
- 1 ampolla d'oli Santa Oliva de Siurana / 50cl

lot caixa Gispert 2

- 1 grapat de fruita seca amb closca
- 1 ampolla de vi negre Lo Mets / Guiamets
DO Montsant / 75cl
- 1 ampolla de cava brut Gispert / 75cl
- 1 capsa de neules / Graupera / 25 unitats / 110g
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110 g
- 1 bossa de polvorons / Mullor i Serra / 10 unitats
- 1 capsa de minihexàgons de xocolata 70% cacau
Enric Rovira / 12x6g
- 1 rajola de xocolata amb fruita seca / Gispert / 85g
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 350g aprox.
- 1 pot d'espàrrecs blancs La Churta / Navarra
pes net: 460g
- 1 paperina de Rooibos amb espècies / Gispert / 100g
- 1 llauna de foie gras d'ànec / Can Manent / 65g



Tenim dues mides de caixa de fusta, d'un pis i de dos pisos. Us fem tres propostes. Però també teniu l'opció de triar els productes, sempre adaptats a la mida de les caixes.

lot fusta Gispert

lot fusta Gispert 1

UN PIS

- 1 ampolla de mistela de Capçanes / Gispert / 50cl
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110 g
- 1 capsa de minihexàgons de xocolata 70% cacau Enric Rovira / 12x6g
- 1 capsa de bomboles de taronja o d'ametlla Enric Rovira / 100g
- 1 pot confitura de xocolata amb gerds / Gispert / 280g
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 350g aprox.

lot fusta Gispert 2

UN PIS

- 1 ampolla d'oli verge extra aromatitzat amb herbes i espècies / Gispert / 50cl
- 1 pot d'ametlla torrada i salada / Gispert / 100g
- 1 pot d'olives arbequines / Cal Valls / 350g
- 1 ampolla de vinagre de Cabernet Sauvignon Forum / Cellers Puig & Roca / 25cl
- 1 llauna de foie gras d'ànec / Can Manent / 65g
- 1 pot de tomàquet sec confitat en oli d'oliva Gispert / 240g aprox.
- 1 pot de flor de sal La Camarga / 125g
- 1 llauna de pebre vermell dolç de La Vera Gualtaminos / 100g aprox.
- 1 bossa cel·lofana amb 4 pebres diferents/Gispert/80g

lot fusta Gispert 3

DOS PISOS

- 1 ampolla vi negre Isis/Guiamets/DO Montsant/75cl
- 1 ampolla vi blanc Castell Roig/DO Penedès/75cl
- 1 ampolla de cava Ferret Guasch Gran Reserva Brut Nature / 75cl
- 1 capsa de neules / Graupera / 25 unitats / 110g
- 1 pot d'ametlla torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot d'avellana torrada amb llenya / Gispert / 100g
- 1 pot de barreja de garapinyats / Gispert / 110 g
- 1 torró de xixona / Mullor i Serra / 350g aprox.
- 1 torró d'alacant / Mullor i Serra / 350g aprox.
- 1 torró de massapà / Mullor i Serra / 350g aprox
- 2 rajoles de xocolata negra Valrhona / 75g
- 1 capsa bomboles de taronja o d'ametlla/E.Rovira/100g
- 1 confitura de xocolata amb gerds / Gispert / 280g
- 1 bossa de polvorons / Mullor i Serra / 10 unitats
- 1 llauna de foie gras d'ànec / Can Manent / 65g

cistelleria popular



panera de clavells

Panera rectangular de canya sense nansa i amb tapa articulada.

Teixida a l'estil dels canyissos, i amb les vores relligades amb vímet natural. Servia per transportar els clavells des del camp al carro i també com a caixa d'embalatge destinada al transport aeri. Actualment han estat substituïdes per caixes de cartró i només mantenen el seu ús ornamental per a floristes i decoradors.

cistell de bolets

Cistell ovalat de vímet i canya, amb cul de queixal i amb la boca molt més ampla.



Els vímets dels muntants i la nansa amb ànima gruixuda acaben fent la vora recargolant-se ordenadament. N'hem trobat de moltes mides i formes a totes les comarques. És un cistell en plena vitalitat encara avui dia, per anar a buscar, aplegar o caçar bolets.

pollera

Cistella de canya amb dues nanses i tota coberta de filat de galliner, amb una tapa mòbil a cada banda per a poder-hi ficar i treure els animalons amb comoditat.



Una separació al mig permet posar pollets en un costat i anegüets a l'altre. N'hem vist al mercat de Granollers i al de Vilafranca del Penedès.

cistelleria popular

cove de manança

Espècie de panera rodona, bastant ampla de cul i de poca alçada. Teixida amb vímet negre i canya o tot de vímet. Acabada amb vora cargolada i amb dues nanses ben valentes.

Servia per a presentar els trossos del porc un cop especejat. El cove el cobrien amb un drap de fil, mocador de fer farcells o amb fulles de col ben grosses.

Així les peces lluien més i tothom podia admirar la qualitat de la carn.



cistell de maduixots

Cistell de canya esberlada i vímet natural amb el cul de queixal, nansa ampla i vora cargolada, semblant al dels bolets, però amb menys alçada i la boca molt més oberta. Serveix per collir i exposar els maduixots al mercat i, alhora fa de mesura, n'hi ha de quatre i cinc quilos.

Poden servir d'embalatge retornable, per això en trobem amb les inicials del venedor pintades en una de les parets.



cove de pallar

Cove gros i alt, bastant ample i panxut, amb cul de queixal, ben acostellat, amb vora cargolada i nanses molt consistents. Teixit amb vímet natural i canya esberlada o vímet sol. Sovint els de canya

duen un reforç de vímet, la faixa, a mitja alçada per donar-los més consistència. És un estri que encara avui s'utilitza per a aplegar la palla i dur-la al bestiar.

