

Condicions generals

gastroteca.cat



El portal gastroteca.cat és una eina al servei dels productors, elaboradors, comerciants i distribuïdors, restauradors i gastrònoms, entitats i públic en general, que treballen entorn els productes agroalimentaris catalans de qualitat i/o estan interessats en la seva promoció.

Si una empresa o entitat té interès en facilitar-nos informació de productes, establiments, restaurants o cases de menjar, receptes, rutes gastronòmiques, esdeveniments..., per tal que aquesta consti en el portal gastroteca.cat, caldrà que ompli i ens retorni el/s formulari/s corresponen/s. En aquest/s formulari/s:

- el/la sol·licitant declara que totes les dades que aporta són certes, i que es compromet a que en cas de modificació d'aquestes, ho traslladarà a l'equip gestor de gastroteca.cat;
- el/la sol·licitant, en cas de facilitar dades i/o material gràfic, autoritza formalment l'ús d'aquestes per al portal gastroteca.cat;
- en el cas de productes i/o establiments, el/la sol·licitant declara que aquests compleixen degudament la corresponent normativa que en cada cas els afecta.

Nota: L'equip gestor del web es reservarà el dret d'inclusió en el portal gastroteca.cat en cas d'incompliment dels corresponents criteris d'inclusió.

Criteris per a la inclusió de productors al web

gastroteca.cat



S'inclouran a la gastroteca.cat productors del sector agroalimentari que, complint les condicions generals, produeixin:

- productes que comptin amb una distinció d'origen i/o de qualitat (DO, DOP, IGP, ETG,...) reconeguda pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.
- productes que formin part de l'inventari de *Productes de la Terra* catalogats pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.
- o productes que es considerin d'interès per la seva elaboració diferenciada i/o per altres atributs relacionats amb la seva producció. En aquests casos, la seva inclusió al portal estarà subjecte a l'avaluació de la comissió tècnica de gastroteca.cat.

Nota: Aquests criteris estan subjectes a possibles modificacions i/o alteracions establertes per l'equip gestor de gastroteca.cat.

Nom de l'empresa:

| | | |
|--|--|---|
| Albergínia bonica | Cervesa +Lupulus | Galetes del Maginet |
| Alli de Banyoles | Cervesa +Malta | Gall del Penedès |
| All de Belltall | Cervesa +Negra | Gall dindi dels Ramaders de Muntanya del Berguedà |
| Allioli de codony | Cervesa d'Autor DeDues | Gamba de Palamós |
| Ametlla garapinyada | Cervesa Rosita | Garoina |
| Andito | Cigró d'Oristà | Garrofa |
| Ànec mut del Penedès | Cigronet de l'Alta Anoia | Garrofetes del Papa Luna |
| Anguila del Delta de l'Ebre | Cirera d'en Roca | Girella |
| Anxova de l'Escala | Cirera de Ribera de l'Ebre | Gossets |
| Aromes de la Segarra | Cirera del Baix Llobregat | Granados |
| Aromes de Montserrat | Cirera del Baix Llobregat de Producció Ecològica | Greixons |
| Aromes de Queralt | Clementina de les Terres de l'Ebre | Herbes aromàtiques de l'Alt Urgell |
| Aromes de Rupit | Cóc de brossat | Iogurt de la Cooperativa la Fageda |
| Arròs de Pals | Cóc de maçanes de l'agredolç | Iogurt ecològic |
| Arròs del Delta de l'Ebre | Coca amb ou per sobre | Jaumets de Sant Hilari |
| Arròs Ecològic del Delta de l'Ebre Riet Vell | Coca d'Igualada | Keks, cervesa de fajol |
| Arròs Molí de Rafelet | Coca de Farners | La Fargueta- Oli Ecològic |
| Avellana de la Selva | Coca de forner | Licor de camamilla |
| Avellana de Reus | Coca de llardons | Llagostí de Sant Carles de la Ràpita |
| Bacallà | Coca de Llavaneres | Llardons de porc |
| Baldana d'arròs | Coca de Perafort | Llet ecològica de cabra |
| Baldana de ceba | Coca de samfaina | Llom curat |
| Batata de la Noguera | Coca de Sant Joan | Llonganissa |
| Bitxo de Girona | Coca de tomata | Llonganissa de Vic |
| Blat de moro escairat | Coca de Vilafranca | Llonguet |
| Blat escairat | Coca enramada | Maduixa del Maresme |
| Bleda del Baix Llobregat | Coca especial de la Cerdanya | Malvasia de Sitges |
| Bolets secs de l'Alta Ribargorça | Coca tapada de Sarroca | Mandarina de Producció Integrada |
| Bombons amb Marca Q | Codonyat | Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya |
| Borrego de Cardedeu | Col d'hivern de la Cerdanya | Mató |
| Botifarra blanca | Col de pell de galàpet | Mató ecològic |
| Botifarra catalana | Col verda manresana | Mel |
| Botifarra crua | Confitura | Mel amb Marca Q |
| Botifarra d'ou | Confitura Extra | Mel del Perelló |
| Botifarra de corder o Botifarra de Mondongo | Conill amb Marca Q | Melindro |
| Botifarra de perol | Coqueta | Melmelada |
| Botifarra dolça | Coqueta de sagí | Melmelada de gerdons |
| Botifarra negra | Coqueta panadó | Melmelada Extra |
| Botifarra traïdora | Currutacos | Meló d'Artesa de Segre |
| Braç de gitano | Escamarià | Menjar blanc de Reus |
| Brandí del Penedès | Escarlot | Merlets |
| Bringuera | Escarola de cabell d'àngel | Moixaines i carícies |
| Brossat | Espàrrec de Gavà | Mona de Pasqua |
| Brotos i espigalls | Estrelles de Nostra Senyora del Claustre | Mongeta de Castellfollit del Boix |
| Brunyol de l'Empordà | Fajol | Mongeta de Collsacabra |
| Buflat del Vendrell | Farcit de Carnaval | Mongeta del Ganxet Vallès - Maresme |
| Bull blanc | Farro | Moscatell de Montbrí del Camp |
| Bull de cap | Fesol de l'ull ros | Mostillo de mel |
| Bull de donja | Fesol de Santa Pau | Musclos del Delta de l'Ebre |
| Bull de fetge | Figa d'Alguaire | Nap de Tallendre |
| Bull de llengua | Flaones | Nap negre de muntanya |
| Bull de ronyó | Formatge amb Marca Q | Nectarina de Producció integrada |
| Bull negre | Formatge amb oli | Neules |
| Bunyol de vent | Formatge Blau d'Osona - Cingles de Bertí | Nyàmera |
| Cabra blanca de Rasquera | Formatge Corba- Vilavella | Oli Cocons - Extraverge d'oliva arbequina |
| Calçot de Valls | Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya | Oli de l'Empordà |
| Cansalada amb pebre | Formatge de tupí | Oli de Producció Integrada |
| Cansalades | Formatge del Montsec | Oli DOP Baix Ebre- Montsià |
| Capó amb Marca Q | Formatge fresc | Oli DOP de la Terra Alta |
| Capó de Ramaders de Muntanya del Berguedà | Formatge fresc ecològic | Oli DOP Les Garrigues |
| Capseta | Formatge Garrotxa | Oli DOP Siurana |
| Caramels del Patufet | Formatge madurat de cabra | Oli Ecològic |
| Cargol punxenc de Vilanova | Formatge madurat de cabra ecològic | Oli Ecològic D.O.P. Siurana. |
| Carquinyolis | Formatge madurat de vaca | Oliva Arbequina |
| Carxofa del Baix Llobregat | Formatge serrat d'ovella | Olivada |
| Carxofa del Delta de l'Ebre | Formatge tendre | Orelletes |
| Castanya | Formatge Tou dels Til·lers - Fomatgeria Tros de Sort | Ostrons del delta de l'Ebre |
| Cava DO Cava | Fuet | Ou de reig |
| Ceba de Figueres | Galera | Ou ros del Penedès |
| Ceba vigatana | Galetes amb Marca Q | Ovella Ripollesa |
| Cep | Galetes de Santa Coloma | |

| | | |
|--|---|---|
| Ovella Xisqueta | Pollastre amb Marca Q | Torró de crema |
| Pa d'espelta | Pollastre de l'Empordà | Torró de praliné i trufat de xocolata amb Marca Q |
| Pa de fetge | Pollastre de pagès dels Ramaders de Muntanya del Berguedà | Torró de Xerta |
| Pa de figues | Pollastre i capó del Prat | Tortada d'Ametlla de Banyoles |
| Pa de neu de la Cerdanya | Poma de Girona | Tortell d'Olot |
| Pa de pagès | Poma de Lleida | Tortell de Rams |
| Pa de pessic | Porc amb Marca Q | Tortell de Reis |
| Pa de Sant Jordi | Porro del Baix Llobregat | Tortell de Sant Antoni |
| Pa de Sant Julià | Préssec d'Ordal | Truita de riu del Pirineu |
| Pa de tinyol | Préssec de la Ribera d'Ebre | Tupí de confitat de porc |
| Panadons | Préssec de Producció Integrada | Vedella amb Marca Q |
| Panellets | Punyets de Roquetes | Vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà |
| Panoli | Ratafia | Vedella dels Pirineus Catalans |
| Pastís de Sant Jordi | Ratafia Bosch | Vedella ecològica |
| Pastisset de cabell d'àngel | Ratafia Russet | Vedella ecològica dels Pirineus |
| Patata de Camprodon | Recuit | Vedella Rosada CC |
| Patata de l'Alt Solsonès | Recuit de drap | Verdures i hortalisses ecològiques |
| Patata de la Vall d'en Bas | Rossinyol | Vi de la Masia de Vila-Rasa |
| Patata de Prades | Rotllets del secret | Vi DO Alella |
| Patata del Bufet d'Osona | Rovelló | Vi DO Catalunya |
| Patata ecològica | Sabre de Sant Simó | Vi DO Conca de Barberà |
| Paté de la Llacuna | Sal de les Salines de la Trinitat - Deltasal | Vi DO Costers del Segre |
| Paté de la Vall d'Aran | Salsa romesco | Vi DO Empordà |
| Pebrot de la Riera | Salsafi de Girona | Vi DO Montsant |
| Peix Blau amb Marca Q | Secallona o Somalla | Vi DO Penedès |
| Peix blau de Tarragona | Tallat | Vi DO Pla de Bages |
| Pera de Lleida | Tap de Cadaqués | Vi DO Tarragona |
| Pera de Puigcerdà | Taronja de Producció Integrada | Vi DO Terra Alta |
| Periquillos | Tastet | Vi DOQ Priorat |
| Pernil serrà ETG | Tastet Sec | Vimblanc de Vinebre |
| Pèsol de Llavaneres | Tellerina de Roses | Vinagre de mel |
| Pèsol negre | Tòfona negra | Xai amb Marca Q |
| Petxina lluent d'Arenys de Mar | Tomàquet de la pera | Xai ecològic |
| Pintada dels Ramaders de Muntanya del Berguedà | Tomàquet de Montserrat | Xocolata a la pedra d'Agramunt |
| Piumoc | Tomàquet de Montserrat de Producció Integrada | Xolís |
| Plantes aromàtiques de cultiu ecològic | Tomàquet del Benach | Xuixo de Girona |
| Polarda de Ramaders de Muntanya del Berguedà | Torró d'Agramunt | |

Indiqueu amb una creu els productes que produïu.

Podeu fer-nos arribar aquesta documentació:

Per fax: 93 551 54 64
Per correu electrònic: info@gastroteca.cat
Per correu ordinari: Passeig de Gràcia, 88 1^a planta
08008 Barcelona

Telèfon de contacte: 93 551 54 59 – 93 551 54 57