



Plantes aromatiques de la Segarra
- Sant Miquel de Tudela -



CATÁLOGO DE NAVIDAD
2023

Aceite de Oliva Virgen Extra

De Sant Miquel de Tudela



¡Es nuestra propia cosecha lo que lo convierte en un aceite único!

Frutado maduro, es un aceite dulce que equilibra la acidez y el picante.
Es adecuado para cualquier tipo de plato y ayuda a preservar el sabor de los alimentos que cocina.

Este aceite tiene una gran riqueza aromática.

Frasco de 500 ml. Boquilla incluida.

Precio: 20 €

Nuestras Hierbas Aromáticas



El clima particular de la región: seco, frío en invierno y muy caluroso en verano, favorece su sabor y sus beneficios!

¡Le darán un sabor sutil a su carne, pescado, verduras y panes!

Nuestra selección: Tomillo, Romero, hojas de hinojo, Bayas de Enebro Rojo

- * **Tomillo (15 grs)**
- * **Romero (15 grs)**
- * **Hojas de Hinojo (15 grs)**
- * **Bayas de Enebro Rojo (40 grs)**



Tarros de vidrio.

Precio: 3,50 euros

Las Garrapiñadas

Nuestra especialidad de la casa!



Mezcla de las variedades Larguetas y Marconas.

Son crujientes y su sabor es dulce y perfumado.

¡Serán perfectas para acompañar tus cafés, digestivos, o innovar y ponerlos en tus ensaladas o postres!

Bolsa de 100 grs:

Precio: 7 €

Bolsa de 150 grs:

Precio: 9 €

Las Mermeladas Caseras



¡Menos azúcar y más fruta! Este es nuestro lema...

- * **Mora**
- * **Higo**
- * **Saüco**
- * **Membrillo**
- * **Endrino**



Pot de 200 ml.

Prix: 6.00 €

Las Jaleas Caseras



Nuestras jaleas va bien con foie gras, queso de cabra, o carnes.
También pueden usarlas simplemente en tostadas con mantequilla o para
napar sus postres.

- * Flores de Saüco : subtil gusto floral
- * Grenadas : sabor azucarado y ligeramente ácido
- * Bayas de Enebro Rojo: dulce perfume de resina

Tarro de 200 ml.

Precio: 6.00 €

La Granadina

¡La verdadera!

Hecha de pulpa de Granada 100%.



Sirope sin alcohol, perfecto para aromatizar agua o limonada o añadir en sus cócteles o postres.

Rico en vitamina C, minerales y oligoelementos!

Botella de 500 ml. Boquilla incluida.

Precio: 15 euros



**Nuestras ideas de regalos
para las fiestas**

Los Dúos



Dúo Dulce

Bonita caja de craft que contiene una selección de 2 mermeladas o jaleas.

Escoger entre: Mora, higo, saüco, membrillo, endrino, flores de saüco, Granada o bayas de Enebro rojo.

Precio: 12 €



Dúo Sant Miquel

- * 1 botella de aceite de olive extra virgen de 500ml
- * 1 botella de Granadina de 500 ml

Boquilla incluida para cada botella.

Precio: 35 €

Los Tríos



Trío Herbes Aromatiques

Selección de 3 hierbas.

Escoger entre: tomillo, romero, semillas de hinojo, hojas de hinojo y bayas de Enebro Rojo

Precio: 10 €



Trío Gourmet

- * 1 botella de Granadina de 500 ml
- * 1 bolsa de garrapiñadas de 150 grs
- * 1 jalea de bayas de Enebro Rojo

Precio: 30 €



Trío Salado

- * 1 botella de aceite de olive extra virgen de 500 ml
- * 2 hierbas a escoger

Precio: 25 €

Les Tríos



Trío Dulce

Bonita caja de craft que contiene una selección de 3 mermeladas o jaleas.

Escoger entre: Mora, higo, saüco, membrillo, endrino, flores de saüco, Granada o bayas de Enebros rojo.



Las cestas gourmet

Estas cestas tradicionales, hechas a mano en palma natural, consisten en una selección de nuestros productos artesanales, elaborados en la finca.



Cesta Gourmet

- * 1 botella de aceite de oliva virgen extra de 500ml
- * 1 bolsa de garrapiñadas de 150 grs
- * 1 tarro de hierba de su elección
- * 1 tarro de mermelada de su elección

Precio: 40 €



Cesta Gourmet Deluxe

- * 1 botella de aceite de oliva virgen extra de 500ml
- * 1 botella de Granadina de 500 ml
- * 1 bolsa de garrapiñadas de 150 grs
- * 1 tarro de hierba de su elección
- * 1 tarro de mermelada su elección
- * 1 jabón natural
(elaborado con nuestra aceite y leche de almendras)

Prix: 60 €

Transporte/Entrega



**¡Podemos enviar sus regalos directamente a sus seres queridos
y a tiempo para las fiestas!**

Las entregas son gratuitas a Barcelona, Cervera y Segarra.

Contáctenos para un presupuesto:

Por correo electrónico: santmiqueldetudela@yahoo.com

Por teléfono/whatsapp: + 34 639 303 833



¡Haz tus pedidos antes del 15 de diciembre!