

Els productes Mar-Tret es fabriquen de manera totalment artesanal. La producció de partides petites de cada tipus de producte , ens permet controlar la nostra qualitat acuradament

No tenen conservants, colorants ni cap tipus d'additiu. Es conserven gràcies a productes naturals (com l'oli, el vinagre o la sal) i a l'esterilització a altes temperatures, que permet que el producte no caduqui fins al cap de tres anys.

Als nostres clients els agrada menjar bé i es decanten pels aliments més sans, però alhora fàcils i ràpids de preparar.

Si a tu també t'agrada menjar bé i et preocupes per menjar sa, tasta'ls! Tens molt per a triar!



## CONSERVES VEGETALS

### PEBROT ESCALIVAT



Els pebrots seleccionats i triats entre els millors del mercat es couen lentament al foc de brasa, girant-los a mà fins que són en el seu punt òptim de cocció. Es pelen també a mà, per tal de mantenir-ne tot el sabor.

Després es posen als nostres pots hexagonals amb oli d'oliva verge. Sense cap tipus de conservant ni colorant.

**Formats:** 250 gr, 500 gr, Horeca

### ALBERGÍNIA A LA BRASA



Només utilitzem albergínies violetes (també anomenades ratllades), que són més dolces que les negres que acostumem a veure en els mercats. Es couen lentament, es pelen a mà i s'envasen en pots de vidre amb oli d'oliva verge. Sense conservants ni colorants.

**Formats:** 250 gr, 500 gr, Horeca

### ESCALIVADA



Plat tradicional fet de manera artesana: coent pebrot, albergínia i ceba, en la seva justa proporció a cada pot, obtenim una escalivada llesta per a menjar.

Com tots els nostres productes, no conté conservants, colorants ni cap tipus d'additiu.

**Formats:** 250 gr, 500 gr, Horeca

### L' ALTRA ESCALIVADA



Una variant de la escalivada tradicional. En aquest cas coem pebrot ,albergínia i carabassó. Conservat amb oli verge d'oliva. El seu gust es diferent a qualsevol altre , i completa qualsevol carn a la planxa, amanida, llesca de pa torrat....

**Formats:** 250 gr

### ESPINACS AMB PANSES I PINYONS



Utilitzant només les fulles més tendres dels espinacs, amb oli d'oliva, panses sultanes i pinyons, aconseguim un plat llest per a consumir. Només cal escalfar-ho a la paella o al microones.

**Formats:** 250 gr

## LLEGUMS:

*Els nostres llegums es couen utilitzant només aigua i sal. No s'afegeix cap tipus de conservant, colorant o additiu per conservar-les o millorar els seu aspecte. La cocció es realitza de forma individual , dins de cada pot. Això garanteix que quan obrim un pot som la primera persona que esta manipulant aquell llegum cuit.*

### MONGETES DEL GANXET



Cultivades en terres del Vallès Oriental, només cal veure-les per saber d'on ve el seu nom. De forma corbada, la pell no es nota, raó per la qual el seu tacte al paladar és molt delicat. Les mongetes del ganxet es un dels nostres productes de més consum!

**Formats:** 340 gr, 500 gr, Horeca

### MONGETES DE SANTA PAU



Aquest tipus de mongeta es típica de Sta Pau (Girona). Es petita i arrodonida. El seu sabor es suau. Molt recomanable per preparar amanides o com acompanyament de qualsevol plat. Només saltejant-les amb una mica d'oli i all....Estan delicioses!

**Formats:** 340 gr, 500 gr, Horeca

### LLENTIA BELUGA:



La seva denominació ve donada pel seu aspecte en cru. És negra i fa 3x2 mm aproximadament. Aquestes llenties no es cultiven en grans quantitats. Això fa que no siguin tan conegudes com la castellana o la pardina, però se'ls pot donar el mateix tipus d'utilització. . Son un element perfecte per la cuina mes creativa ja que donen un aspecte molt vistós a qualsevol plat fred o calent.

**Formats:** 340 gr, 500 gr, Horeca

### LLENTIA BELUGA AMB ARRÒS (nou!)



Quan en un plat es troben dos aliments com la llentia beluga i l'arròs integral, tenim la certesa d'estar davant d'un àpat amb molt baix contingut en greix, importants quantitats de ferro, de vitamines del tipus B, i alt contingut proteic, similar al de la carn..

Pel nostre procés artesanal de fabricació podem , garantir que tota l'aigua que trobareu dins del pot, conserva les sals minerals i proteïnes solubles del proces de cocció.

Només cal abocar el contingut del pot al plat, i afegir un raig d' oli d'oliva .Tant fred com calent, tindrem un menjar saludable i nutricionalment molt complet.

**Formats:** 340 gr

## CIGRONS DE PAGÉS:



D'entre tots els tipus de cigrons que hi ha al mercat, hem triat la classe *pedrosillano* per la seva excel·lent qualitat. Són cigrons cultivats en terreny de secà i terra rica, cosa que fa que no siguin de grans dimensions, però sí amb un intens sabor.

Bullits amb aigua i sal i esterilitzats a 120<sup>o</sup>, no necessiten res més per a conservar-se durant tres anys en perfectes condicions de consum.

**Formats:** 340 gr, 500 gr, Horeca

## PÈSOL NEGRE DEL BERGUEDÀ



El pèsol negre es un tipus de lleguminosa que es produeix en zones de muntanya, en quantitats molt reduïdes. Va estar a punt de desaparèixer i es una espècie que s'ha recuperat de l'oblit.

El gra quan esta cru es de color verd grisenc, però un cop cuit te un color entre marró i negre.

**Formats:** 340 gr

## SALSES

### SOFREGIT DE TOMÀQUET:



Per aconseguir un bon sofregit només calen bons ingredients i paciència per respectar el temps de cuita remenant a poc a poc. Així es com es fa el sofregit de tomàquet Mar-tret. Tomàquet, oli d'oliva, ceba i una mica d'all son els ingredients que un cop triturats es barregen poc a poc fins aconseguir un sofregit vermell i espès, amb un punt de gust d'all.

**Formats:** 180 gr.

### SALSA ROMESCO



Salsa lleugerament picant que s'utilitza per acompanyar carn, peix, verdures i amanides. També es fa servir per fer xató.

Amb la combinació de tomàquet, oli d'oliva verge extra, ametlles, pebrot, all, pebre, etc., obtenim una salsa molt gustosa i que combina amb qualsevol plat!

**Formats:** 180 gr.

### SALSA CALÇOTS



Salsa pensada per a menjar amb els típics calçots. Feta amb tomàquet, pebrot, all, avellanes, ametlles, oli d'oliva verge extra..., també es pot utilitzar per acompanyar amanides, peix o carn.

**Formats:** 180 gr.

### SALSA VERDA



Salsa feta amb espinacs, oli d'oliva, ceba, suc de llimona, alfàbrega, fruits secs, espècies. Té un tast molt suau que combina perfectament amb el peix, i també amb la pasta.

**Formats:** 180 gr.

### ALL I OLI CASOLÀ (nou!)



Oli d'oliva verge, all i una mica de llimona. Aquests són els tres ingredients que componen el nostre all i oli. El gust de all és suau, i combina amb qualsevol tipus de carn, acompanyant una fideuà, o sobre una llesca de pa torrat.

**Formats:** 180 gr.

## ALTRES PRODUCTES:

### SOPA DE CEBA:



Seguint una antiga recepta tradicional, només utilitzem ceba, oli verge d'oliva, tomàquet, sal, all, especies i herbes aromàtiques. Així obtenim una deliciosa sopa de ceba . Per a consumir-la s'ha d'afegir aigua en la proporció indicada al pot. Es pot prendre freda o calenta, afegint a, ou o formatge ratllat i gratinant.

**Formats:** 340 gr.

### CEBETES A LA BRASA AMB VINAGRE DE MÓDENA (nou !)



Cebetes cuites a foc molt lent, pelades i posades en vinagre de Mòdena. Sabor intens que combina molt bé amb qualsevol amanida, o com aperitiu.

**Formats:** 180 gr.

### TOMAQUETS ASSECATS AL SOL DE LA MEDITERRÀNIA (nou!)



Tomàquets dessecats al sol, macerats en una barreja d'oli i orenga. Tenen un sabor suau però que roman al paladar.

Es poden menjar com a acompanyament de carns i peixos, en amanides, o amb qualsevol tipus de pasta, bé trossets en cru, saltejats a la paella, o fent amb ells un "pesto" triturant-los amb part de l'oli del propi envàs.

**Formats:** 180 gr.

MAR-TRET TECA, S.L

Ctra. C-55 Km 2.

Masia Can Cortadelles

08292 Esparreguera

Tel. 937 773 180

Fax 937 778 416

[info@mar-tret.com](mailto:info@mar-tret.com)

[www.mar-tret.com](http://www.mar-tret.com)

