

*“Sin buen
producto, no
hay cocina”*

Santi Santamaria



Siente el origen

Hay valores fundamentales que debemos preservar. **El respeto por el origen**, por los elementos que intervienen y sus procesos naturales; el agua, la tierra, la brisa, el sol y también el fuego de nuestros fogones. Queremos preservar esa cocina elemental, para impulsar la gastronomía de los sentidos.

La cocina se vive con los 5 sentidos, se sienten sus aromas, se llena de sonidos, se devora con los ojos, y se disfrutan sus texturas. **Despierta el lado más salvaje, da vida a al instinto.**

PS

Legado y Sabor

Santi Santamaria nunca se apartó del discurso en defensa de los productos y de la buena cocina. Hoy la gastronomía lo sitúa como un visionario, y sus ideas están más vivas que nunca. Ese orgullo de sus orígenes, la reivindicación de la despensa más próxima, **el contacto estrecho con los pequeños productores**, el placer de descubrir buenas cocinas, el restaurante entendido mucho más allá del plato, o la pasión por la lectura, la escritura, la pintura y la sobremesa, son rasgos de él que definen una filosofía que hoy nos marca el camino a seguir.



IG



PS

PS | PAU
SANTAMARIA

Pau Santamaria, hijo del reputado chef Santi Santamaria, siguiendo la filosofía familiar con la **pasión por la agricultura y la gastronomía**. Reúne un equipo de agricultores que tienen como objetivo el proporcionar, hortalizas y verduras de temporada de alta calidad, cultivando deliciosas verduras naturales, con gran sabor y con unas excelentes calidades nutritivas. **Gestionando todo el ciclo, con métodos basados en el respeto al medioambiente y la buena utilización de los recursos naturales.**



www.fontgs.com



Quienes somos

FONT
Gastronomic Services

En Font Gastronómic, llevamos 50 años buscando la excelencia en producto para todos nuestros clientes, por eso uno de nuestros objetivos es ofrecer **la mejor solución gastronómica** para cada uno de ellos. Desde el asesoramiento, con expertos en cada gama de producto, podemos garantizarte la mejor atención. Nuestra experiencia nos permite ofrecer un **servicio riguroso y de excelente calidad para ser tu proveedor de confianza.**

Catálogo de otoño

*Nuestra
selección
de verduras
frescas*





Micro Mezclum

Bandeja de 50 gr de micro mezclum en brotes, con 8 variedades, micro rábano verde, micro rábano rojo, micro tatsoi, micro mizuna verde, kale roja, micro kale verde, micro amaranto, micro berza, micro rúcula, micro pak choi, micro remolacha, micro remolacha amarilla, micro wassabina. Una mezcla de variedades de brotes con la proporción perfecta en cuanto a color, textura, **sabor y aroma que la hacen una mezcla muy apreciada entre los chefs.**

FORMATO

50gr

TEMPORALIDAD

Enero - Diciembre





Escarola Frisé

Brotes tiernos blancos de escarola frisé.
Producto limpio, desinfectado y envasado al vacío en bolsas de plástico de 1 kg, y, también en otros gramajes, según preferencias del cliente. **Producto de proximidad, de origen Cataluña.**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Enero - Diciembre



Mezclum Básico

Mezclum mix de 3 hojas, maravilla, batavia y escarola. Producto limpio, desinfectado y envasado en bolsa de plástico de 1 kg, y, también en diferentes gramajes según preferencias del cliente, en caja de cartón. **Producto de proximidad de origen Cataluña.**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Enero - Diciembre





Alcachofa cortada en cuartos

Alcachofa trabajada, limpia y cortada en cuartos. Envasada al vacío para su óptima conservación. Las alcachofas de calidad deben presentar un tamaño apropiado al cultivar, con un peso habitualmente entre 200 a 300 g. Las cabezuelas deben ser compactas, con brácteas succulentas (no coriáceas), sin o con escaso desarrollo de espinas, y sin manchas.

FORMATO

500gr

TEMPORALIDAD

Octubre - Mayo



Alcachofa cortada en laminas

Alcachofa trabajada, limpia y cortada en láminas. Envasada al vacío para su óptima conservación. Las alcachofas de calidad deben presentar un tamaño apropiado al cultivar, con un peso habitualmente entre 200 a 300 g. Las cabezuelas deben ser compactas, con brácteas succulentas (no coriáceas), sin o con escaso desarrollo de espinas, y sin manchas.

FORMATO

500gr

TEMPORALIDAD

Octubre - Mayo





Corazón de Alcachofa

Alcachofa trabajada, limpia y en entero. Envasada al vacío para su óptima conservación. Las alcachofas de calidad deben presentar un tamaño apropiado al cultivar, con un peso habitualmente entre 200 a 300 g. Las cabezuelas deben ser compactas, con brácteas succulentas (no coriáceas), sin o con escaso desarrollo de espinas, y sin manchas. El capítulo floral debe presentar un desarrollo incipiente de las flores (pelos) en el receptáculo (fondo)

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Octubre - Mayo





Surtido de verduras trabajadas

Pack de verduras de calidad gourmet, zanahorias mini normal y lila, calabacín mini, espárrago, puerros mini, rabanito, coliflor morada y amarilla y brócoli. Perfecto para saltear y como acompañamiento de cualquier carne o pescado. **Producto de proximidad de origen Cataluña.**

FORMATO

130gr

TEMPORALIDAD

Enero - Diciembre



Surtido de verduras de temporada

Pack de verduras de calidad gourmet, zanahoria, nabo, tirabeques, cebolla, ajos tiernos, coliflor azul, coliflor amarilla, brócoli, brécol, calabacín, remolacha, judías verdes de diferentes colores, calabaza y shiitake. Perfecto para saltear y como acompañamiento de cualquier carne o pescado. Envasadas al vacío en bolsas de plástico de 1 kg, y, también, en otros gramajes según preferencias del cliente. **Producto de proximidad de origen Cataluña.**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Enero - Diciembre





Salteado de verduras y Shiitake

Pack con verduras de calidad gourmet, espárragos, puerros, ajos tiernos y shiitake. Para saltear y como acompañamiento de cualquier carne o pescado. Envasadas al vacío en bolsas de plástico de 1 kg, y, también en otros gramajes, según preferencias del cliente. **Producto de proximidad de origen Cataluña.**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Enero - Diciembre



Rabanitos de colores

El **rabanito** es una raíz que se consume como verdura. Es pobre en carbohidratos y más aún en grasas y proteínas, y por eso su aporte de calorías es muy bajo. Entre sus minerales destacan el potasio, que es el más abundante, y el yodo. Además de dichos nutrientes, el rabanito, al igual que otras variedades de rábano, **contiene compuestos de azufre que le confieren ese sabor picante tan característico.**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Septiembre - Diciembre





Zanahoria mini morada

Zanahoria lila mini de calidad. Brotes tiernos de zanahoria que se recolectan cuando su tamaño aún es bastante pequeño. Envasada en bandeja de cartón de 15 unidades. **Producto de proximidad de origen Cataluña.**

FORMATO
15 unidades

TEMPORALIDAD
Enero - Diciembre



Zanahoria mini

Zanahoria mini de calidad. Brotes tiernos de zanahoria que se recolectan cuando su tamaño aún es bastante pequeño. Envasada en bandeja de cartón de 15 unidades. **Producto de proximidad de origen Cataluña.**

FORMATO
15 unidades

TEMPORALIDAD
Enero - Diciembre





Surtido de zanahorias

Las zanahorias amarillas son las variedades que se cultivan específicamente por su sabor dulce al final de masticar, al tiempo que mantienen una buena textura, (la raíz principal no es leñosa o fibrosa). El sabor de la zanahoria morada es casi igual al de la zanahoria naranja aunque podríamos decir que es más dulce y tiene cierto toque 'picante'. Lo mejor de la zanahoria morada es su color, en un oscuro púrpura que destaca y viste mucho los platos.

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Abril - Mayo
Agosto - Noviembre





Guisante lágrima

Hablar del **guisante lágrima** es hablar de una legumbre excepcional que presenta varias diferencias respecto a los típicos y habituales. Comparten color verde sí, pero el guisante de lágrima es de menor tamaño (de unos cinco milímetros), de forma más achatada y, por supuesto, mucho más delicado y frágil. **Todo ello deriva en una textura muy laureada y en una gran experiencia en boca.**

FORMATO
1000gr

TEMPORALIDAD
Diciembre - Mayo



Guisante lágrima en vaina

Caja de guisantes lágrima en su vaina. Producto de proximidad **con origen en el Maresme**, Cataluña. Hablar del guisante lágrima es hablar de una legumbre delicada, excepcional que presenta varias diferencias respecto a los habituales. Comparten color verde sí, pero el guisante de lágrima es de menor tamaño (de unos cinco milímetros), de forma más achatada y, por supuesto, mucho más delicado y frágil. **Todo ello deriva en una textura muy laureada y en una gran experiencia en boca.**

FORMATO
3500gr

TEMPORALIDAD
Diciembre - Mayo





Guisante pequeño del Maresme

El **camagroc o trompeta amarilla** es una seta comestible excelente. Se caracteriza por su forma de trompeta, su sombrero amarronado de entre 3 y 6 centímetros de diámetro y su pie amarillo anaranjado, hueco en su interior. Es una seta muy delicada, finísima, con poca carne, pero exquisita. Muy apreciada en nuestra gastronomía y un ingrediente con muchas y muy interesantes aplicaciones en la cocina.

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Diciembre - Mayo



Huevos de rei o reig

Es la **reina de las setas**, la más mágica que podemos consumir en fresco, la más buscada y popular. Su carne es blanca y su pie entre crema y amarillo parecida a una yemita de huevo, su sabor es dulce como una nuez y su aroma delicado y agradable. En cuanto a su calidad gastronómica es realmente alta. **Revueltas con huevos en la sartén, salteadas en una cacerola y asadas en plancha sobre brasas.**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Septiembre - Diciembre





Trompetas amarillas

El **camagroc** o **trompeta amarilla** es una seta comestible excelente. Se caracteriza por su forma de trompeta, su sombrero amarronado de entre 3 y 6 centímetros de diámetro y su pie amarillo anaranjado, hueco en su interior. Es una seta muy delicada, finísima, con poca carne, pero exquisita. Muy apreciada en nuestra gastronomía y un ingrediente con muchas y muy interesantes aplicaciones en la cocina.

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Septiembre - Diciembre



Rebozuelos

El **Rebozuelo** o, como lo conocemos aquí, el **Rossinyol**, es una seta del hongo **Cantharellus cibarius**. Es de color miel dorado y se abre como una flor en otoño y en primavera. Tiene textura y sabor suave, por lo que a veces se compara con el albaricoque. **Presenta notas picantes y a frutos secos**. Se consume salteada o en revuelto; también se puede incorporar en elaboraciones de duxelles, caldos y salsas. Es un buen acompañamiento de guisos de carnes, así como una de las mejores setas para utilizar en repostería, e incluso en helados y sorbetes.

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Mayo - Julio
Septiembre - Noviembre





Boletus Edulis

También es conocida como **seta calabaza** o seta de calabaza. Se trata de una seta de notables dimensiones, cuyo sombrero puede medir entre 7 y 20 centímetros de diámetro, y el pie puede alcanzar la misma altura. Es una de las setas más apreciadas debido a su **sabor dulce**, parecido al de las avellanas, y su textura, ya que su carne es compacta y fibrosa en el pie. Producto limpio, desinfectado y envasado en bandejas de 1 kg, y, también en otros gramajes, según preferencias del cliente, en bandejas. **Producto de proximidad de origen.**

FORMATO
1000gr

TEMPORALIDAD
Abril - Mayo
Agosto - Noviembre





Níscalos o Rovellones

Los **rovellones** son un tipo de seta conocido por este nombre principalmente en Cataluña y la Comunidad Valenciana. Su nombre más extendido es el de níscolo. Los rovellones son muy versátiles y se pueden utilizar en multitud de recetas: en cremas, como relleno de triángulos de pasta filo, en risotto, en quiches, como condimento de pizzas... además, **se pueden preparar solos al ajillo, a la plancha, o incluso a la brasa.**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Septiembre - Diciembre



Níscalos de botón

Los **rovellones o níscalos de botón** son seleccionados especialmente por su calibre o tamaño. Su calibre más pequeño lo sitúan en uno de los preferidos por su exquisito sabor y su excelente calidad de la carne ; y de los mejor valorados para **guisos, en tortillas o ensaladas, para hacer conservas, como tapa de temporada, o como acompañamiento..**

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Septiembre - Diciembre





Trompetas de la muerte

Las **trompetas de la muerte**, muy en contraposición con su nombre, son una de las setas más destacadas en la gastronomía. Están dotadas de una apariencia bastante peculiar que nos permite diferenciarlas sin problemas del resto, y aunque puede no resultar muy atractiva a simple vista, es una de las más apreciadas por su sabor. Por esto, existen multitud de recetas como **revueltos, pastas, arroces, guisados, estofados, tortillas, carnes o pescados**, que se realizan con este tipo de setas tan populares.

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Septiembre - Diciembre



Llanegas

Entre otros nombres populares en castellano podemos encontrar **llanega, llanega negra, babosa negra, señorita, mucosa...** És un hongo excepcional para acompañar guisos de larga cocción. Se puede comer en tortilla, salteada con ajo y perejil, a la brasa... pero **es a los guisos donde da el máximo de sí misma**. Unos buenos pies de cerdo, o un redondo de ternera serán grandes acompañantes de esta exquisita seta.

FORMATO

1000gr

TEMPORALIDAD

Septiembre - Diciembre



*“Producto y aliño,
la verdad de
la cocina”*

Santi Santamaria