



El Graner

El Graner

L'embotit de casa El embutido de casa

EL GRANER és l'obrador de la família Puigmal. Els germans Francesc i Marcel disposen de 200 m² de superfície al cor de l'Alt Empordà equipats amb la tecnologia necessària i comptant amb la tècnica de grans professionals que els permet elaborar un embotit artesà de primera qualitat.

El que era abans un graner per guardar el pinso del bestiar, funciona, doncs, des del 2005, com un magnífic obrador amb totes les condicions per aconseguir un gran assortit d'embotits cuits i assecats elaborats a partir de matèries primeres de confiança.

L'experiència de la família Puigmal en aquest sector s'estén des de fa més de 25 anys, quan tenien l'obrador annex a la carnisseria que regenten a l'avinguda Marignane de Figueres, però, amb l'obertura d'aquest nou espai i la comoditat que això representa per al seu treball diari, han optimitzat encara més el procés de producció de tots els productes que elaboren.

10

**ANYS JUNTS
AÑOS JUNTOS**

EL GRANER es el obrador de la familia Puigmal. Los hermanos Francesc i Marcel disponen de 200 m² de superficie en el corazón del Alto Ampurdán equipados con la tecnología necesaria y contando con la técnica de grandes profesionales que les permite elaborar un embutido artesano de primera calidad.

Lo que era antes un granero para guardar el pienso del ganado, funciona, pues, desde el año 2005, como un magnífico obrador con todas las condiciones para conseguir un gran surtido de embutidos cocidos y secados elaborados a partir de materias primas de confianza.

La experiencia de la familia Puigmal en este sector se extiende desde hace más de 25 años, cuando tenían el obrador anexo a la carnicería que regentan en la avenida Marignane de Figueres, pero, con la apertura de este nuevo espacio y la comodidad que eso representa para su trabajo diario, han optimizado todavía más el proceso de producción de todos los productos que elaboran.







Els Bulls

❶ Bull de fetge

❷ Bull negre

❸ Bull blanc

❹ Bull de Perol

❺ Bull de cap

Bull de hígado

Bull negro

Bull blanco

Bull de Perol

Bull de cabeza

Ampli assortit de bulls cuits tradicionals —també coneguts com a paltrucs o bisbes— elaborats amb budell natural, que comprèn des del bull blanc, apte per a tots els públics, fins al bull de fetge, altament saborós, o el bull de cap, elaborat amb llengua, galta i morro de porc tallats a mà.

Amplio surtido de bulls cocidos tradicionales —también conocidos como ciegos— elaborados con tripa natural gruesa, que comprende desde el bull blanco, apto para todos los públicos, hasta el bull de hígado, muy sabroso, o el bull de cabeza, elaborado con lengua, carrilleras y morro de cerdo cortado a mano.





Botifarres

- | | |
|----------------------|--------------------|
| ❶ Botifarra d'ou | Butifarra de huevo |
| ❷ Botifarra negra | Butifarra negra |
| ❸ Botifarra de Perol | Butifarra de Perol |

Botifarres cuites de calibre estret, elaborades amb budell prim natural. Un embotit tradicional i molt saborós per menjar al tall o fet a la brasa. La botifarra d'ou és una menja típica de Dijous Gras.

Butifarras cocidas de calibre estrecho, elaboradas con tripa fina natural. Un embutido tradicional y muy sabroso para ser degustada a lonchas o a la brasa. La butifarra de huevo es una comida típica de Jueves Lardero.





Botifarra catalana

Butifarra catalana

Botifarra cuïta i caracteritzada pel seu alt contingut en carn magra i un punt especiat que li dóna una facilitat per ser degustada a rodanxes. El seu caràcter melós en fa la delícia dels més menuts de la casa.

Butifarra cocida y caracterizada por su alto contenido en carne magra y un punto especiado que le da una facilidad para ser degustada a lonchas. Su carácter meloso hace la delicia de los más pequeños de la casa.



Botifarra dolça

- ❶ Dolça seca
- ❷ Dolça tendra

- Butifarra dulce seca
- Butifarra dulce tierna

Producte típic alt empordanès famós per ser un dels capritxos a la taula del geni Dalí. Gairebé a parts iguals de carn i sucre, sal i ratlladura de llimona. Es menja tal qual quan és seca —curació d'uns 15 dies— o cuïta en una paella amb aigua fins que aquesta redueix.

Producto típico alto ampordanés y famoso por ser uno de los caprichos en la mesa del genio Dalí. Casi a partes iguales de carne y azúcar, sal y ralladura de limón. Se come tal cual cuando es seca —curación de unos 15 días— o se cocina en sartén con agua hasta que ésta reduce.



Pernil cuit

Jamón cocido

Elaborat amb cuixa sencera, desossada i cuita al buit en un motlle al bany Maria, és un embotit sa i complet —sense al·lèrgens—, a l'abast de tothom. Un cop degustat al paladar, és difícil dir prou.

Elaborado con la pierna entera, deshuesada y cocida al vacío en un molde al baño María, es un embutido sano y completo —sin alérgenos—, al alcance de todos. Una vez degustado en el paladar, es difícil poner fin.



Gall dindi cuit

Pavo cocido

Amb pit de gall dindi 100% obtenim un embotit sa amb insignificant contingut en greix, però amb un sabor i textura que no tenen res a envejar a un embotit de porc. Una dieta sana i baixa en greix deixa de ser un sacrifici per al paladar amb aquest producte.

Con pechuga de pavo 100% obtenemos un embutido sano con insignificante contenido en grasa, pero con un sabor y textura que nada tienen que envidiar a un embutido de cerdo. Una dieta sana y baja en grasa deja de ser un sacrificio para el paladar con dicho producto.



Foie entier micuit

Foie entier micuit

Amb els millors fetges dels ànecs de raça Mulard i la recepta tradicional francesa s'elabora el foie micuit, senzillesa i alhora exquisidesa al paladar. Sublim si l'acompanya amb contrastos dolços mitjançant mermelades —de ceba, figa, mango...— sobres fines torrades.

Con los mejores hígados de los patos de raza Mulard y la receta tradicional francesa se elabora el foie micuit, sencillez y al mismo tiempo exquisitez en el paladar. Sublime si se le acompaña con contrastes dulces mediante mermeladas —de cebolla, higo, mango...— sobres finas tostadas.





Llom

- ❶ Llom
- ❷ Llom Duroc
- ❸ Llom Ibèric
- ❹ Cap de llom

Ampli assortit de lloms curats procedents de diferents races de porc —Ibèric, Duroc o del país—, assaonats i curats lentament. A diferència de la resta, el cap de llom s'elabora amb la part del coll. Les característiques vetes de greix en fan un llom altament melós.

- Lomo
- Lomo Duroc
- Lomo Ibérico
- Cabeza de lomo

Amplio surtido de lomos curados procedentes de diferentes razas de cerdo —Ibérico, Duroc o del país—, sazonados y curados lentamente. A diferencia del resto, la cabeza de lomo se elabora con la parte del cuello. Las características vetas de grasa lo convierten en un lomo muy meloso.





Panxeta curada

Panceta curada

Com el seu nom indica es tracta de la part del ventre del porc, assaonat i curat lentament. Molt apreciada passada per la paella acompanyant verdures o llegums, encara que també es pot menjar a daus o rodanxes.

Como su nombre indica se trata de la parte de la panceta del cerdo, sazonada y curada lentamente. Muy apreciada salteada en la sartén acompañando verduras o legumbres, aunque también se puede comer a tacos o lonchas.



Magret curat

Magret curado

Del pit dels millors ànecs de raça Mulard, alimentats amb gra de blat de moro, s'aconsegueix el magret d'ànec que assaonat i curat deriva en un producte de sabor inconfusible i inolvidable.

De la pechuga de los mejores patos de raza Mulard, alimentados con cereal de maíz, se consigue el magret de pato que sazonado y curado deriva en un producto de sabor inconfundible e inolvidable.



Llonganissa

- ❶ Llonganissa Longaniza
- ❷ Llonganissa picant Longaniza picante

La llonganissa és un referent en el món dels embotits. Es tracta d'un producte artesanal elaborat amb carn magra amb un toc picant i amb una curació llarga i lenta que permeten aconseguir un sabor intens però agradable al paladar.

La longaniza es un referente en el mundo de los embutidos. Se trata de un producto artesanal elaborado con carne magra con un toque picante y con una curación larga y lenta que permiten conseguir un sabor intenso pero agradable al paladar.



Fuet

Fuet

Combinació de magres de porc, amb un punt dolç en l'amaniment, i amb una curació d'uns 15 dies, el fuet és un embotit que es menja tal qual i combina molt bé amb pa de sucre.

Combinación de magros de cerdo, con un punto dulce en el aliño, y con una curación de unos 15 días, el fuet es un embutido que se come tal cual y combina muy bien con pan de azúcar.



Xoriço

- ❶ Xoriço
- ❷ Xoriço picant

Chorizo
Chorizo picante

Mitjançant la combinació dels millors pebres vermells extremeños i orejat s'aconsegueix un xoriço una mica peculiar i caracteritzat pel seu sabor suau i per la facilitat per ser degustat al tall.

Mediante la combinación de los mejores pimentones extremeños y oreado se consigue un chorizo algo peculiar y caracterizado por su sabor suave y por la facilidad para ser degustado al corte.



Sobrassada

- ❶ Sobrassada
- ❷ Sob. de pagès

Sobrasada
Sobrasada de payés

Directament arribada dels artesans de Mallorca, un embotit típic de les illes, especiat i curat aconseguint un producte saborós, es pot potenciar sobre una torrada calenta i amb un toc de mel.

Directamente llegada de los artesanos de Mallorca, un embutido típico de las islas, especiado y curado consiguiendo un producto sabroso, pudiéndolo potenciar sobre una tostada caliente y con un toque de miel.

Santa Llogaia 17
17740 Vilafant, Girona
Alt Empordà
info@elgraner.net
T 972 672 222



www.elgraner.net