

AMETLLER ORIGEN

OBRIM EL 26 DE MARÇ a Vilanova i la Geltrú

Avinguda de Cubelles, 64

Vilanova ha sigut una localitat que des de pràcticament els nostres inicis ens ha rebut amb els braços oberts. Per això, amb el nostre afany de tornar als veïns del Garraf tot el que ens han donat, obrim aquesta nova botiga amb el nostre millor assortiment. **Vilanova, el gust és nostre!**



Emporta't dijous 26 de març
una bossa i una pinya
DE REGAL!

Vàlid el 26 de març per compres superiors a 30 € per a clients del Club. Només una unitat per persona. No acumulable. Fins a esgotar existències. El producte pot variar en funció de la disponibilitat.





Fem 25 anys: gràcies per compartir aquest somni amb nosaltres

25
anys *Compartint
un somni*

Aquest any, a Ametller Origen estem de celebració: complim 25 anys!

Durant tot aquest temps hem passat de ser una paradeta al mercat de Vilafranca del Penedès a ser una de les botigues d'alimentació referents al país. Per a nosaltres és un somni fet realitat, i res d'això hauria sigut possible sense la confiança de persones com tu.

Per això, et volem donar les gràcies per triar-nos cada dia i per haver-nos deixat entrar fins al menjador de casa teva.

Amb aquesta nova botiga a Vilanova, continuem creixent amb el mateix compromís de sempre: omplir els teus plats de sabor i nutrients amb productes de la millor qualitat.

Créixer només té sentit si ho fem amb un propòsit, per això, aquesta quarta botiga al municipi és una oportunitat més per transformar la vida de més persones, fent que menjar saludable no sigui un esforç sinó una decisió guiada pel sabor! Esperem poder continuar canviant vides durant 25 anys més!

Productes que han fet història

Fa 25 anys ens vam adonar que era impossible trobar productes que tinguessin el sabor de les receptes que ens cuinaven a casa. Per això, des de llavors hem perseguit l'objectiu que tots els productes que oferim estiguessin fets seguint l'essència del que hem menjat tota la vida a casa.



Trites

Les trites són un dels productes estrella del nostre obrador d'Olèrdola. Estem convençuts que tenen tant d'èxit pel fet que les cuinem com cal: amb els millors ingredients frescos i de temporada, elaborant-les una a una. Les fem sense pressa, per tal de mantenir el seu toc artesanal, i sense pausa perquè tots les pugueu gaudir!



Iogurts

Amb els anys ens hem adonat que hi ha coses que només s'aconsegueixen quan les fas amb les teves pròpies mans. Per això, elaborem els iogurts nosaltres mateixos a l'obrador d'Olèrdola, amb la millor llet de granges gironines i tenint més paciència que ningú a l'hora de fermentar-los.



Crems

Una de les coses que més cops hem sentit dir a les nostres botigues és que les nostres cremes són com les que es fan a casa. Efectivament, fem les cremes a l'obrador d'Olèrdola tal com tu les faries a casa, seguint els truquets de les nostres àvies. Perquè sabem que el gust no menteix!



Fruits secs

T'ha passat alguna vegada que has començat a menjar algun dels nostres fruits secs i no has pogut aturar-te? No ets l'única persona que li passa! Els nostres fruits secs estan tan bons perquè els torrem de manera tradicional amb fusta d'alzina, com s'ha fet tota la vida!

Tocar de peus a terra és **menjar el que toca quan toca**



Hi ha fruites i verdures que tot i agradar-nos molt no les podem menjar sempre que volem. No només es tracta d'un tema de sostenibilitat, la temporalitat també afecta el sabor. Per això, sempre et recomanarem que mengis fruita i verdura de temporada, perquè és més sostenible, més saludable i sobretot més bona!



Maduixes

Les maduixes són una de les fruites amb més contingut de vitamina C. Gaudeix-les al natural, amb suc de taronja o amb nata en les teves postres.



Carxofes

Les carxofes són una de les hortalisses amb més contingut de potassi i fòsfor, que ajuden al funcionament del sistema nerviós i al manteniment dels ossos.

Pèsols del Maresme

Menja pèsols amb gust a pèsols

Diuen que no has tastat els pèsols de veritat fins que no tasses els pèsols del Maresme. I és que poques experiències s'assemblen a tastar un pèsol fresc amb aquesta qualitat.

Aquest llegum és tan apreciat perquè només es pot gaudir fresc quan és de temporada, i a part de les nostres botigues, només el trobaràs en els millors restaurants

Treu tot el partit a les maduixes

Fes-les servir en amanides per donar un toc de sabor i color o en la preparació de postres com melmelades i compotes. També pots barrejar-les amb altres ingredients per preparar batuts o cuinar-les lleugerament per fer salses que acompanyin carns blanques.



Pastisset de civada amb maduixes i xocolata blanca



Més d'una hora



Dificultat



50 g de flocs de civada

50 ml de llet o beguda vegetal

1 culleradeta de xarop d'atzavara o edulcorant al gust

1 culleradeta de llevat

1 ou

2 maduixes

1 unça de xocolata blanca

Ametlla picada

Crema d'ametlles

Pas 1

Tritura els flocs de civada amb la llet, l'ou, el xarop d'atzavara i el llevat fins a obtenir una barreja homogènia

Pas 2

Aboca la massa en un bol petit o tassa apta per al forn

Pas 3

A continuació, afegeix les maduixes tallades a trossets i la xocolata blanca, i barreja suaument

Pas 4

Decora per sobre amb una mica més de maduixa, xocolata i ametlla picada

Pas 5

Cou-ho a l'airfryer durant uns 20 minuts a 180 °C o al forn fins que quedi quallat i lleugerament daurat

TIP!

Dona-li el toc final afegint-hi una mica de crema d'ametlles per sobre.



ARNALL & AMETLLER

Descobreix tota la nostra varietat d'embotits i les carns de la millor qualitat. Un ampli assortiment de carns i un servei excepcional amb el segell de la carnisseria gironina Arnall.

Gaudeix d'un **20% de descompte** en elaborats i xarcuteria els dies 26 i 27 de març de 2026 per als clients del Club!



Ets un amant del **sushi**?

Amb producte fresc i la recepta del xef amb Estrella Michelin Hideki Matsuhisa. Gaudeix a casa de l'art de la cuina japonesa i un sushi de restaurant.

El millor sushi cada dia a la teva botiga i a punt per emportar amb un **20% de descompte** els dies 26 i 27 de març de 2026 per als clients del club!



Formatges tallats a mà

Si no pots concebre una nevera sense formatge dins, t'encantarà la nostra formatgeria. Tant si ets de sabors suaus o intensos, t'hi espera un espai ple de formatges d'especialitat tallats a mà.

Gaudeix dels millors formatges amb un **20% de descompte** els dies 26 i 27 de març de 2026 per als clients del Club!



Gaudeix i cuida't menjant amb el nostre **menú** **setmanal**

Gaudeix d'una alimentació
variada, saborosa, sostenible
i de temporada!

Descarrega't el menú que
t'hem preparat per a tota
una setmana elaborat
pel nostre equip de
nutricionistes.



Descarrega't la nostra app i comença **a gaudir de tots** **els avantatges del Club**

Com a premi de benvinguda gaudeix
de 4 descomptes especials.



Activa els teus vals descompte
i bescanvia'ls a caixa



Consulta el teu estalvi, redueix el consum
de paper amb els tiquets digitals



Gaudeix de les notícies dels nostres
camps i dels nous productes.





El gust és nostre

AMETLLER ORIGEN

ametllerorigen.com

Av. de Cubelles, 64 (Vilanova i la Geltrú)
De dilluns a dissabte de 9 a 21h