

AMETLLER ORIGEN

TORNEM EL 6 D'AGOST a Olot

Passeig de Barcelona, 6

Hi seguiràs trobant la fruita i la verdura de temporada més fresca, una àmplia gamma de nous productes refrigerats i els plats elaborats amb les millors receptes. També una selecció de formatges d'especialitat tallats a mà i la nova carnisseria Arnall i Ametller. Gaudeix pròximament d'un espai de sushi fet al moment i del forn de pa Dorca. **Olot, el gust és nostre!**



Emporta't dijous 6 d'agost
una bossa i una pinya
DE REGAL!

Vàlid el 6 d'agost per compres superiors a 25 € 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: volem compartir aquest somni amb tu

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!

El gust és nostre

El gust és un privilegi que la natura ens ha regalat i volem que tothom el faci servir, per això, fa 25 anys que el protegim per portar-lo a la taula. Per aquesta raó a la nostra botiga sempre hi trobaràs producte de temporada, perquè precisament, és el que té el millor gust.



Meló u.
CATEGORIA I

2x4 €



Tomàquet rosa
CATEGORIA EXTRA
COLLITA PRÒPIA

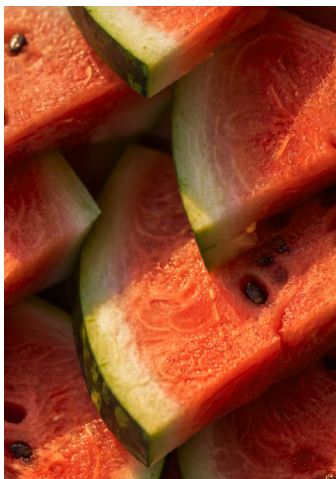
2,99
€/KG



Paraguaià, préssec
vinya i/o nectarina
safata granel
COLLITA PRÒPIA

1,99
€/KG

Promocions vàlides per a clients del Club del 6 al 13 d'agost a la botiga Ametller Origen del Passeig de Barcelona, 6. El producte fresc pot variar segons disponibilitat.



La síndria, la reina de l'estiu

Tenim 36 hectàrees de camps propis al Baix Ebre on cultivem les nostres síndries, i ara estan en el seu millor moment. Et deixem alguna idea per treure tot el partit!

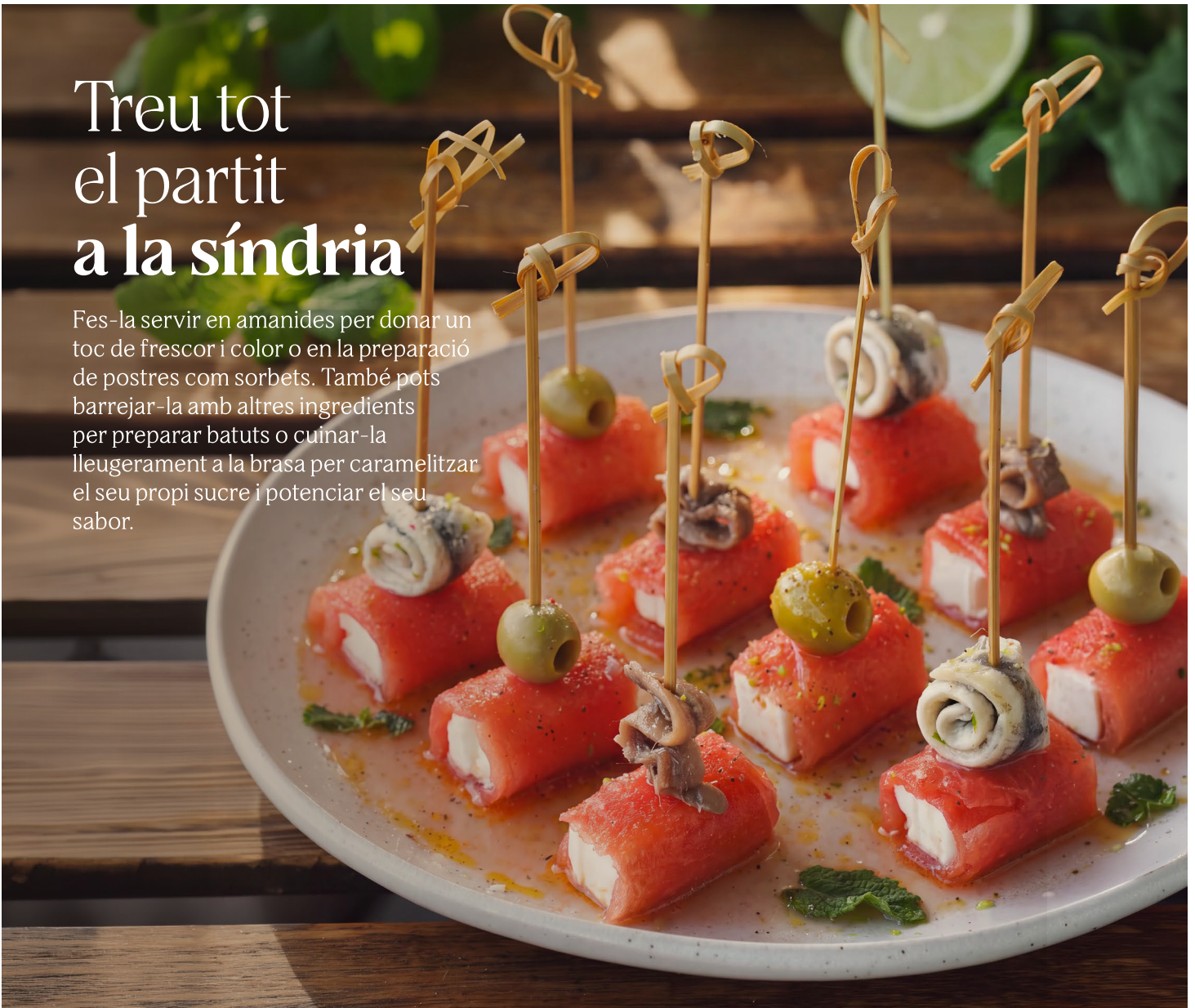


Les cireres, les llaminadures del camp

Les cireres són les altres reines de l'estiu. Petites, dolces i irresistibles. Afegeix-les en una amanida amb formatge de cabra i menta si vols tastar-les d'una manera diferent!

Treu tot el partit a la síndria

Fes-la servir en amanides per donar un toc de frescor i color o en la preparació de postres com sorbets. També pots barrejar-la amb altres ingredients per preparar batuts o cuinar-la lleugerament a la brasa per caramelitzar el seu propi sucre i potenciar el seu sabor.



Rolls de síndria

 30 minuts

 2

Dificultat
●●○○

Síndria

1 terrina de Feta

3 cs d'oli d'oliva

1 llima

1 cp xarop d'atzavara

1cs vinagre de poma

6-8 fulles de menta fresca

Anxoves i seitons

Olives sense pinyol

Sal i pebre negre

Pas 1

Talla la síndria a làmines ben fines amb un pela patates o un ganivet.

Pas 2

Barreja l'oli, el suc de llima, el xarop d'atzavara, el vinagre i la menta picada.

Pas 3

Marina les làmines de síndria i deixa-les reposar 10-15 minuts a la nevera. Talla el formatge feta en bastonets.

Pas 4

Col·loca un bastonet de feta sobre cada làmina de síndria i enrotlla-la amb cura.

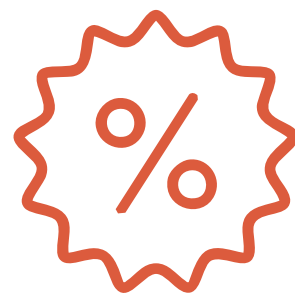
Pas 5

Posa una anxova, seitó o oliva a sobre de cada roll de síndria.

Pas 6

Acaba el plat amb la marinada, sal en escames, pebre negre i ratlladura de llima.

Amb aquestes
promocions, és un
gust donar-te
la benvinguda a
la nova botiga d'Olot.



**Gaspatxo o
gaspatxo suau**
Ametller Origen 1L

**3,19
€/U**

PVP 3,99 €/u.



Logurts bífidus
Ametller Origen 125g 4 u

**50%
2A U.**

PVP 2,19 – 3,49 €/u.



**Pernil cuit, duroc
curat i/o gall
dindi**

Ametller Origen 80–100 g

**50%
2A U.**

PVP 2,69 – 4,59 €/u.



**Truita de
patates amb o
sense ceba**
Ametller Origen 1L

2x6 €

PVP 3,99 €/u.



**Tota la gamma
de pizzes**

**20%
DTE**



**Tota la gamma
de fruita seca**

**20%
DTE**



**Tota la gamma
de cafès**

**20%
DTE**



**Tota la gamma de
patates fregides i
snacks**

**20%
DTE**



**Tota la gamma
de conserves
vegetals**

**20%
DTE**

*Promocions vàlides per a clients del Club del 6 al 20 d'agost a la botiga Ametller Origen d'Olot.



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 6 i 7 d'agost de 2026 per als clients del Club!



Formatges tallats a mà

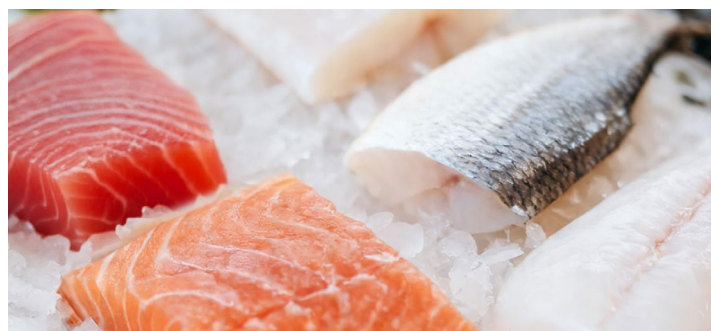
Si no pots concebre una nevera sense formatge dins, t'encantarà la nostra formatgeria.

Tasta'ls amb un **20% de descompte** els dies 6 i 7 d'agost de 2026 per als clients del club!

Peix fresc

Saps detectar quan un peix és fresc tan sols en tastar-lo? Aleshores no et pots perdre la nostra secció de peix fresc.

Gaudeix de l'autèntic sabor del mar amb un **20% de descompte** els dies 6 i 7 d'agost de 2026 per als clients del club!



I pròximament...



A partir del 18 d'agost gaudeix de la fleca i pastisseria artesana Dorca. Amb més de 125 anys d'història, quatre generacions i una mateixa passió per l'ofici.

Sushi fet al moment

Amb producte fresc i la recepta del xef amb Estrella Michelin Hideki Matsuhisa.

A partir del 18 d'agost gaudeix del millor sushi cada dia a la botiga d'Olot. El 21 i 22 d'agost te'l pots emportar amb un **20% de descompte** 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.



Descobreix la nova 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



Aparca al pàrquing **30 min. GRATUÏTS***!

*Per compres superiors a 15€

AMETLLER ORIGEN

ametllerorigen.com

Passeig de Barcelona, 6 (Olot)
De dilluns a dissabte de 9 a 21h