

AMETLLER ORIGEN

OBRIM EL 7 DE SETEMBRE a Terrassa

C. Independència, 92

La nostra relació amb Terrassa és molt especial. Sabem que aquí us encanten els nostres productes, per això obrim ni més ni menys que la nostra quarta botiga a la ciutat. Una botiga molt especial on no hi ha faltarà de res. **Terrassa, el gust és nostre!**



Emporta't dilluns 7 de setembre
una bossa i una pinya
DE REGAL!

Vàlid el 7 de setembre 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 fi ns al menjador de casa teva.

Amb aquesta nova botiga a Terrassa, 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.



Raïm blanc, negre i/o rosat s/llavors safata ORIGEN MÚRCIA

Combina'ls com vulguis!

2x3 €



Préssec vinya, Vermell, Nectarina i/o paraguaia safata granel COLLITA PRÒPIA

1,99 €/KG



Tomàquet cherry rodó branca safata 500 g COLLITA PRÒPIA

50% 2A U.

Promocions vàlides per a clients del Club del 7 al 14 de setembre a la botiga Ametller Origen del C. Independència, 92. El producte fresc pot variar segons disponibilitat.



L'snack infallible

El raïm és una fruita que és pura comoditat i sabor. Cruixent, dolç i molt refrescant. Destaca per una pell fina que es trenca a cada mossegada, i és ideal per picar entre hores o donar un toc fresc a les amanides.



Quin gust de textura!

Hi ha sabors que s'esperen tot l'any, i les figues són un d'ells. Nosaltres les deixem madurar fins que arriben al seu punt just i les collim a mà a primera hora del dia perquè arribin perfectes a botiga.

Treu tot el partit a la nectarina

La nectarina és una de les grans estrelles de l'estiu. La seva pell fina i llisa amaga una polpa cruixent, dolça i carnos. Pots gaudir-la ben fresca al natural, en amanides, batuda en smoothies o fins i tot passada per la graella per ressaltar-ne la dolçor.



Focaccia de nectarina i gorgonzola

1 focaccia Ametller Origen (310 g)
1 nectarina
Formatge blau Gorgonzola DOP Igor
Ruca
Oli d'oliva verge extra

 30 minuts

 1

Dificultat
● ○ ○ ○

Pas 1

Renta la nectarina i talla-la a rodanxes fines.

Pas 2

Escalfa una planxa amb un raig d'oli d'oliva i cuina-hi les rodanxes de nectarina volta i volta fins que quedin lleugerament daurades.

Pas 3

Obre la focaccia per la meitat i unta la base amb una capa generosa de formatge Gorgonzola DOP Igor.

Pas 4

Cuina la focaccia a la fregidora d'aire a 180 °C durant 2 minuts, seguint les indicacions de l'envàs, fins que el formatge quedi ben fos.

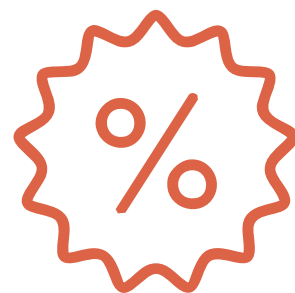
Pas 5

Afegeix la nectarina a la planxa sobre el formatge fos i acaba amb un bon grapat de ruca fresca.

Pas 6

Tanca la focaccia, serveix-la ben calenta i gaudeix-ne.

Amb aquestes
promocions, és un
gust donar-te
la benvinguda a
la nova botiga de
Terrassa



**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.



**Truita de
patates amb o
sense ceba**
Ametller Origen 410 g

2x6€

PVP 3,99 €/u.



**Croquetes
fregides de l'àvia,
de bacallà i/o de
pernil**
Ametller Origen 250 g

**50%
2A U.**

PVP 3,99 – 4,29 €/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 Club del 7 al 20 de setembre a la botiga Ametller Origen de Terrassa del carrer Independència, 92



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 7 i 8 de setembre de 2026 per als clients del Club!



Panet
— 1962 —

Vine i tira de la ruleta,
pots aconseguir un val de 50€
per a les teves compres!

*Premis ruleta fins exhaurir existències.



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 7 i 8 de setembre de 2026 per als clients del club!

Sushi fet
al moment

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

El 7 i 8 de setembre te'l pots emportar amb un **20% de descompte** per als clients del club!



torrents

Per cada compra
realitzada a la peixateria,
1kg de musclos de regal!

*Vàlid només el dia de l'obertura.



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