

CATALÈG DE PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP BCN



**MARCA
ORIGEN
PRODUCTE
PRESENTACIÓ**

CRITERIS D'ASSORTIMENT



Productes ecològics

Com que no s'han utilitzat productes químics en la producció, són més saludables i sostenibles.



Proximitat

Produïts a prop, mantenen millor les propietats i tenen una petjada ecològica menor.



Preu just

Una remuneració digna per a les productores i un preu assumible per les consumidores és justícia.



Temporada

Consumint els productes de temporada gaudim de totes les propietats i de preus més baixos i reduïm l'impacte ambiental.



Bones condicions de treball

Les bones pràctiques sobre la salut, la seguretat i la retribució de les persones treballadores es donen a tota la cadena.



Interculturalitat

Per promoure una comunitat inclusiva l'assortiment ha de reflectir la diversitat cultural de la societat.



Venda a granel

La venda a granel o en envasos reutilitzables permet disminuir la generació de residus.



Transparència

Les consumidores saben què hi ha darrera del que compren, des de la procedència a les condicions de producció.



Arrelament territorial

La relació de les productores amb el territori pot generar impactes positius socials, econòmics, culturals i ambientals.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: BAULA

PRODUCTE: NETEJA

ORIGEN: BARCELONA



Baula és el nom de la tortuga més gran del món y d'una de les espècies més amenaçades per la contaminació dels oceans amb envasos plàstics. Les pastilles Baula són una aposta clara per reduir l'ús del plàstic en els productes de neteja que regularment comprem en format líquid. Aquest producte fabricat a Barcelona és lliure de derivats de petroli o microplàstics i compta amb segell de sostenibilitat me-diambiental. Es pot adquirir en pastilles individuals o també amb dispensador.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: MOS DE TROS

PRODUCTE: CONSERVES

ORIGEN: VALLVERD



La Lídia i en Jaume elaboren melmelades, conserves i acompanyaments culinaris de manera artesanal a Vallverd (Pla d'Urgell).

El seu fet diferencial és la qualitat: les seves conserves no duen cap mena de colorant ni conservant artificial.

A Foodcoop BCN podeu trobar la seva samfaina, l'escalivada, el freginat i un deliciós paté d'albergínia amb un deliciós punt de fumat!



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: FORN MIMO

PRODUCTE: PA

ORIGEN: BARCELONA



La Claire elabora pa de manera artesanal al Forn Mimo, al barri del Clot de Barcelona. El seu projecte neix d'un amor profund pel pa fet amb calma, consciència i respecte pels ingredients.

El seu fet diferencial és la cura: tots els pans estan fets amb massa mare, farines ecològiques i sense cap mena d'additiu ni producte congelat. Cada peça es fa a mà, amb fermentacions lentes que en potencien el gust, l'aroma i la digestibilitat.

A Foodcoop BCN podeu trobar-hi una selecció dels seus pans de massa mare, saborosos i saludables, fets amb farines de blats antics i molta dedicació. És pa de veritat, que nodreix i fa festa a taula.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: **EMBOTITS L'ESQUIADOR**

PRODUCTE: **EMBOTITS**

ORIGEN: **RIPOLL**



Petita empresa familiar d'embotits artesans fundada a l'any 1942, actualment portada per la tercera generaci, els cosins Joan Carles i Florenci. Per culpa de l'estany de Banyoles són a Ripoll! L'avi Florenci, cansat que els embotits no s'assequessin bé va decidir buscar un lloc de clima sec i amb unes condicions ideals per fer embotits.

Fa embotits artesans tradicionals buscant la millor matèria primera, amb condicions de cria i creixement controlades i un sacrifici sense estrès.

A Foodcoop BCN tenim, entre altres, el seu fuet com a producte de cistella bàsica.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: BIRRA 08

PRODUCTE: CERVESA

ORIGEN: BARCELONA



A més de produir cerveses de gran qualitat, Birra 08 té com a objectiu fomentar la cultura de la cervesa urbana. Es tracta d'una empresa socialment responsable que va ser fundada l'any 2010 al barri barceloní del Clot.

En els tastos i tallers que organitzen, no només ofereixen una oportunitat per degustar les seves creacions, sinó que també submergeixen els participants en el fascinant món de l'elaboració cervesera.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: **LA TORRE**

PRODUCTE: **LÀCTICS**

ORIGEN: **SALLENT**



A finals del segle XIX, a la masia Torre d'en Roca, va començar la venda de llet i la granja de vaques fou el negoci principal de la finca. Cent anys més tard s'inicià l'envasament de llet fresca i la producció de iogurts, quefirs i postres. Són pioners en llet betacaseïna A2.

Els seus iogurts artesans elaborats amb llet fresca destaquen per ser fermes i alhora cremosos i poc àcids. A més a més produeixen melmelades.

A Foodcoop BCN tenim llet i iogurts.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: LILÀ COSMÈTICS

PRODUCTE: COSMÈTICA

ORIGEN: CALONGE DE SEGARRA



Des de fa deu anys aquesta empresa elabora tota mena de productes cosmètics certificats amb el segell Bioinspecta, que garanteix que fa cosmètica natural de debò. Entre les seves línies de producció hi ha els bàsics d'hidratació, higiene, protecció, aromàtics, sense perfums, per a nadons o reafirmants. El 2024 tres dels seus productes han estat guardonats pels ORGÀNICS CLEAN AWARDS! (Premis que reconeixen els millors productes de cosmètica natural).



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: **MAS CLAPEROL**

PRODUCTE: **LÀCTICS**

ORIGEN: **OLOT, LA GARROTXA**



Mas Claperol és una empresa familiar fundada per Emili Domènech Tort on, des de fa més de quaranta anys, s'hi elabora una gran varietat de productes làctics ecològics. Destaca per la producció de formatges de diversos tipus i iogurts. Tenen vaques pròpies, cadascuna amb el seu nom. Els iogurts i formatges són elaborats de manera artesanal, sense colorants, conservants, aromes ni llet en pols.

A Foodcoop BCN tenim iogurts i d'altres productes làctics i es pot retornar els envasos de vidre.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: ECOTECH

PRODUCTE: NETEJA

ORIGEN: SALINES, ALACANT



Aquesta empresa elabora i distribueix productes ecològics (a granel + envasos) per a la neteja de tots els racons de la llar: banys, cuines, roba.

Tots els detergents estan elaborats amb fórmules hipoal·lèrgèniques d'origen vegetal respectuoses amb la pell. Per assolir l'objectiu d'una neteja conscient utilitzen productes sens tòxics que protegeixen la salut i redueixen la petjada de carboni. A més a més segueixen la filosofia de les tres R: Reutilitzar, Reduir i Reciclar.

A Foodcoop BCN tenim gels, xampús i sabons.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: **ECO ARTESA**

PRODUCTE: **FARINES, LLEGUMS**

ORIGEN: **ARTESA DE SEGRE - LLEIDA**



Hort del Silenci és una empresa agrícola amb una producció diversa amb la qual potencia el producte local i ecològic. Entre els seus objectius està el de generar possibilitats en la gent jove dins el món rural per a evitar el despoblament i animar altres joves del món urbà a establir-se en l'economia de la Catalunya rural. Les matèries primes que utilitzen procedeixen en la major part de cultius propis a Catalunya amb certificació ecològica i de proximitat. Les seves elaboracions es fan amb el màxim de professionalitat, artesanalment i amb segells certificats de garantia alimentària.

A Foodcoop BCN tenim farines i llegums.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: CHOCOLATES SOLÉ

PRODUCTE: XOCOLATA

ORIGEN: BARBERÀ DEL VALLÈS



Un fabricant històric de xocolata a Catalunya des de fa temps té una àmplia gamma de productes ecològics certificats, lliure de fertilitzants i pesticides, o substàncies com la lecitina, present en les membranes de les cèl·lules vegetals i animals. Els principals ingredients com el cacau provenen al 100% de la República Dominicana i la canya de sucre sense refinar del Brasil.

Els xocolates que tenim a Foodcoop Bcn porten tots el segell de comerç just "Fair Trade", un dels més antics i reconeguts. També col·laboren amb empreses d'inserció de treballadors amb diversitat funcional.

Chocolates Solé és una empresa d'origen familiar que va néixer al barri del Clot a Barcelona el 1946.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



PROJECTE: PA DE KILO

PRODUCTE: PANS

ORIGEN: BARCELONA



Pa de Kilo aposta per fer un pa d'excel·lència, amb mètodes tradicionals: només farina, aigua, sal i massa mare.

Tot i que no tenen pretensions de ser forners creatius, sí que porten una gran inquietud i curiositat respecte a la elaboració del pa. Pans clàssics, farines tradicionals i un toc d'innovació als processos. A més, canvien paradigmes de la feina dels forns: cada treballador fa 8 hores i res més.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: **PAN DO MAR**

PRODUCTE: **CONSERVES**

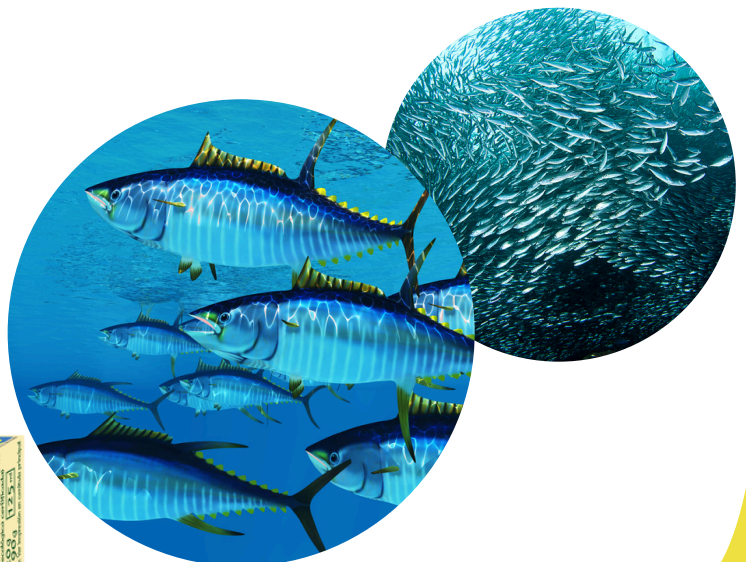
ORIGEN: **PONTEVEDRA**



Conservas Antonio Pérez Lafuente és una empresa familiar que, des de principis del segle XX, es dedica a l'elaboració de conserves de productes del mar. La seva marca és Pan do Mar, un nom amb el que volen mostrar la seva història i la seva filosofia de treball basada en l'aprofitament dels recursos marins de forma racional i sostenible.

El processament dels productes el fan mitjançant tècniques tradicionals. Tot i així no renuncien als avenços tècnics en matèria de control i seguretat alimentària.

A Foodcoop BCN tenim llaunes de tonyina, sardines i musclos.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



FUNDACIÓ ESPIGOLADORS

MARCA: ES-IMPERFECT

PRODUCTE: MELMELADES, PATÉS

ORIGEN: EL PRAT DE LLOBREGAT



A la Fundació, sense ànim de lucre, es lluita per l'aprofitament alimentari, garantir el dret a una alimentació saludable i crear oportunitats laborals per a col·lectius en situació de risc d'exclusió social. Per tal d'assolir els seus objectius realitza acords amb productors i productores. Mitjançant recullen fruites i verdures que són descartades del circuit comercial per diversos motius, com ara una reducció dels preus, un excés d'oferta o per qüestions estètiques, entre d'altres.

Amb els productes que obtenen elaboren les seves conserves. A Foodcoop BCN tenim melmelades de la marca Es im-perfect de diversos gustos, com maduixes, préssecs, taronges o prunes i patés de pastanaga, d'albergínia i de carbassó.



MARCA: DEGUSTUS

PRODUCTE: OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

ORIGEN: LLEIDA



Degustus és la marca de la Cooperativa de La Granadella, que es va crear l'any 1920 per poder oferir l'oli del pagès direc-tament al consumidor final. Unint esforços entre tots els pagesos, ens ofereixen la millor qualitat i sabor.

A FoodCoop Bcn tenim dos dels seus productes: un oli magnífic de producció integrada, en dos formats, i un oli ecològic excel·lent. Les olives són 100% arbequines i de proximitat, amb oliveres que es troben a Les Garrigues Altes (a la comarca de La Garriga).



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



MARCA: LO VILOT
PRODUCTE: CERVESES
ORIGEN: LLEIDA



Aquest projecte de cerveses artesanal és un 10!
Forma part d'aquest petit cercle arreu del món - i
són els únics a Catalunya - on tot passa per les
seves mans: el cultiu (ordi, llúpols, etc.),
l'obrador i la distribució.

Responen a molts dels criteris de Foodcoop:
cerveses ecològiques, de proximitat, algunes de
temporada, algunes de fermentació espontània, a més
de ser una cooperativa.

Al súper hi trobaràs diferents varietats, amb la
intenció de donar-vos a conèixer la gran diversitat
del seu catàleg. Principalment us oferirem cerveses
i, a vegades, altres begudes i licors, com el gin.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



PROJECTE: **NATURSOY**

PRODUCTE: **TOFU**

ORIGEN: **CASTELLTERÇOL**



NATURSOY té com a objectiu facilitar a les persones una alimentació saludable, ecològica, saborosa i de la màxima qualitat.

Els tres pilars fonamentals de la marca són la qualitat, els productes ecològics i la salut.

Elaboren aliments vegetals frescos ecològics (tofu, seitan i derivats), de màxima qualitat i confiança, contribuint així a la necessitat d'una alimentació sana basada en el respecte a les persones i al medi ambient.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



PROJECTE: CAL VALLS

PRODUCTE: CONSERVES VEGETALS

ORIGEN: VILANOVA DE BELLPUIG



Cal Valls és una empresa familiar compromesa a oferir a les persones una alimentació saludable i ecològica des de fa més de 45 anys.

Per això, elaboren conserves vegetals i suc de fruita provinents d'una agricultura ecològica i biodinàmica de qualitat, propera i respectuosa amb la salut de les persones, de la terra i l'entorn.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



PROJECTE: **GOOD GRANELS**

PRODUCTE: **PRODUCTES DE NETEJA**

ORIGEN: CARDEDEU



Goodgranel vol crear un futur sostenible, construint un model econòmic responsable que posi a la naturalesa i les persones per davant dels beneficis i el creixement a qualsevol preu.

Per aconseguir restaurar l'equilibri en el seu entorn i reduir la seva petjada ecològica, la seva missió com a productors és promoure l'economia circular i la compra sense residus amb la venda a granel dels productes d'ús quotidià, ajudar al comerç local i així acostar el consumidor a la cultura zero waste.



PROJECTE: **LA CLEDA**

PRODUCTE: **LÀCTICS**

ORIGEN: **CANOVELLES**



La Cleda és una petita formatgeria, amb un ramat propi d'unes 400 ovelles, dedicada a l'elaboració de iogurts i formatges d'ovella de manera totalment artesanal.

A la formatgeria, les fortes mans de la Dolors i en Jordi s'encarreguen de transformar i donar forma a la llet d'aquestes ovelles per elaborar la millor llet pasteuritzada, iogurts o formatges.



PROJECTE: **DALIA**

PRODUCTE: **PAPER HIGIÈNIC I EIXUGAMANS**

ORIGEN: **BESALÚ**



Els productes Dalia utilitzen únicament energies renovables com a biomassa i fotovoltaica. És per això que han pogut obtenir el segell EcoVadis Gold, que certifica la màxima puntuació possible en sostenibilitat.

El packaging de cartró reciclat i reciclable és una excel·lent alternativa als tradicionals wrappings plàstics.

Utilitzen fibres parcialment reciclades i lliures de processos químics de blanqueig. Per això tenen un color marró clar molt característic.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



PROJECTE: **ANMA**

PRODUCTE: **CONDIMENTS I ESPÈCIES**

ORIGEN: **BARCELONA**



Anma està impulsada per Teb, una cooperativa social que des de 1965 ha desenvolupat iniciatives donant suport professional i socialment a persones amb discapacitat intel·lectual i en risc d'exclusió social.

Promovem el consum conscient com una manera de fomentar la construcció dun món més just i equitatiu.



TÚ eres
PARTE DEL
CAMBIO

PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



PROJECTE: **CAL NOTARI**

PRODUCTE: **FRUITES I VERDURES**

ORIGEN: **BAIX LLOBREGAT**



Cal Notari és un projecte agrícola seguint els criteris agroecològics i basat en la promoció d'un consum de proximitat, coherent i que cuidi el medi ambient i al territori.

Des de Cal Notari estan convençudes que es pot revaloritzar el treball del camp, mantenir les terres agrícoles fora de l'especulació i consumir hortalisses de temporada, fresques i de qualitat a un preu just.



PROJECTE: **LA TAVELLA**

PRODUCTE: **OUS**

ORIGEN: **VALLÈS ORIENTAL**



La Tavella és un projecte d'integració sociolaboral de persones amb discapacitat intel·lectual i/o malaltia mental i la voluntat de recuperar l'agricultura tradicional.

A La Tavella son productors i comercialitzen directament fruita, verdura, ous i conserves, juntament amb altres productes ecològics, sempre de la màxima proximitat i de temporada. Col·laborem amb la preservació de les varietats autòctones, posant en valor el treball i l'experiència de la pagesia.



PROJECTE: **ELS OUS DE L'ORIO**

PRODUCTE: **OUS**

ORIGEN: **CABRIANES**



Els Ous de l'Oriol és un projecte de cria de gallines a Cabrianes (Manresa), i producció i venda d'ous ecològics, que té tots els certificats de qualitat.

L'objectiu de l'Oriol és apropar el món agrari com a estil de vida quotidiana de la gent i que tot aquell qui ho vulgui senti la terra des de qualsevol lloc del món, i que formi part del projecte!



PROJECTE: **SALT DEL COLOM**

PRODUCTE: **VEDELLA**

ORIGEN: **BERGUEDÀ**



Salt del Colom és una casa de pagès on tota la família s'involucra en les tasques que s'hi realitzen. Des dels treballs de conrear la terra i la cria del bestiar fins a l'elaboració i distribució del producte final.

El tracte amb la terra i els animals és molt més que un treball, és una filosofia de respecte i companyarisme cap a qui realment ens dóna els fruits d'aquesta vida. L'objectiu és el d'oferir el millor producte, amb total transparència, fins a arribar al consumidor final.



PROVEÏDORS I PROVEÏDORES DE FOODCOOP



PROJECTE: LLETERA CAMPLLONG

PRODUCTE: LÀCTICS

ORIGEN: CAMPLLONG



La Cooperativa Lletera Campllong va ser fundada l'any 1995. El 2017 es van incorporar ramaders de la Cooperativa de Mollerussa i junts, cooperativament, afronten amb millors garanties els reptes de la ramaderia i l'agricultura actual.

Treballen plegats perquè les granges i les famílies que les exploten puguin fer arribar al consumidor una llet d'una qualitat excel·lent.

Proximitat, qualitat i, sobretot, gust.



PROJECTE: DPAGÈS

PRODUCTE: PORC

ORIGEN: SOLSONA



A dpagès tenen una de les poques granges certificades de producció ecològica a Catalunya. Actualment és una explotació porcina amb 50 mares en cicle tancat: s'hi allotgen les mares i totes les seves cries fins al final de l'engreix. La reposició de les futures mares reproductores també es realitza a la mateixa granja.

En aquest sentit, treballen la seva pròpia línia genètica basada en la raça de porc Gascó, que els diferencia i els dona l'exclusivitat que busquen.

