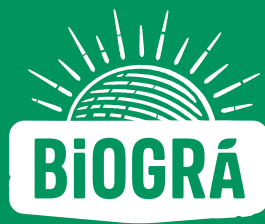




## **Catálogo de productos**

**Alimentación Saludable**  
**#MerecesSaberLoQueComes**





## **Catálogo de productos**

**Alimentación Saludable**  
**#MereceSaberLoQueComes**

# Culminando nuestra renovación

*La tradición y la innovación siguen siendo nuestros ingredientes principales.*



*Fue en 1915 cuando Pere Sorribas abrió el primer herbolario con productos dietéticos y saludables. Con los años, aquel pequeño establecimiento, se amplió a varios locales y a un obrador. Más tarde, su nieto, en un viaje al norte de Europa, quedó cautivado por las bondades de la agricultura ecológica. Su objetivo fue acercar esa maravillosa cultura para que más personas pudieran beneficiarse de una alimentación en armonía con el entorno. Así nació Biogrà en 1986 con un sol como símbolo y sinfín de retos por delante.*



*¿Por qué un sol? Pues porque el sol se renueva cada jornada y alimenta a los seres vivos, les facilita los bienes naturales para que se desarrollen por sí mismos. En Biogrà nos hemos inspirado en esta idea e innovamos cada día porque, al igual que el sol, seguimos aquí, adaptándonos a las nuevas necesidades y con la voluntad de mantener **nuestro compromiso con una alimentación libre de pesticidas químicos y modificaciones genéticas.***

*Hemos llevado este compromiso un paso más allá recuperando el espíritu de Pere Sorribas, nuestro fundador, con el lanzamiento de la **nueva gama de recetas Obrador Sorribas** que, además de nuestra esencia, mantiene nuestro símbolo: el sol. Esta apuesta estratégica responde directamente a un cambio visible en el pensamiento de **los consumidores que ya no entienden el sabor sin renunciar a lo natural.** Esa inquietud se ha traducido en un crecimiento del **33,2% del consumo de productos healthy en los últimos 6 años.***

*Eso sí, hoy en día no podemos entender la alimentación saludable sin tener en cuenta la innovación. Por eso hemos adaptado el obrador a las nuevas necesidades del mercado. A la hora de elaborar las recetas de Obrador Sorribas **hemos***

*apostado por la cocina a baja temperatura. ¿Por qué?, por tres razones. La primera, nos permite mantener las propiedades y nutrientes de los ingredientes. La segunda, preserva las texturas, aromas y sabores consiguiendo un nivel organoléptico superior. Y la tercera, conserva las recetas de forma mucho más natural. Tres conceptos que definen a la perfección los principios de nuestra cocina.*

*Tony Botella, el maestro de la baja temperatura, ha elaborado todas las recetas y ha supervisado todo el proceso. La verdad es que es un auténtico privilegio trabajar con uno de los pioneros de la cocina al vacío y la baja temperatura en nuestro país. Tony creó TBTC en el 2000, una escuela dedicada única y exclusivamente a formar profesionales. Desde entonces, ha formado a muchos de los chefs de referencia de nuestra gastronomía. Podemos decir que su escuela ha creado escuela en nuestro país.*

*Además, verás que hemos incorporado a nuestro portfolio acuerdos de distribución exclusiva con marcas como 'Okami Bio', una gama de superalimentos elaborada por la compañía madrileña 'Nutrigate' y las infusiones ecológicas premium de Alma. El objetivo es poder ofrecerte productos nuevos que respondan a nuestro criterio de calidad y exigencia.*

*Esperamos de todo corazón que este catálogo te guste y sea de gran utilidad. Lo hemos preparado con mucha ilusión, pensando en todos vosotros. Un año más, gracias por vuestra confianza y por seguir creciendo junto a nosotros.*

*Un cálido saludo.*

***Ignasi Aquiló,***

*Director General y el Equipo de Sorribas.*



# Certificado de calidad IFS



En nuestro propósito por acercar la alimentación saludable cada día a más personas, somos conscientes de que saber seleccionar nuestros ingredientes y elaborar recetas respetando sus nutrientes, no es suficiente. La salud no es solo lo que cocinas, sino cómo lo cocinas. Por eso para poder garantizar la máxima seguridad alimentaria, en Sorribas estamos haciendo grandes avances en nuestros sistemas de control que cada día son más sólidos y están evaluados por expertos internos y externos.

Un ejemplo de ello es haber conseguido la **Certificación IFS Food Versión 7.0**, la máxima certificación de seguridad alimentaria y todo gracias a un equipo completamente entregado que sabe hacer las cosas no sólo deliciosas, sino también bien hechas.

**¡FELICIDADES!**



GRADON  
**SORRIBAS**  
desde 1919

**IFS**  
Food

# ¿Qué son los productos ecológicos?

Los alimentos biológicos, también llamados orgánicos o ecológicos, son productos naturales sin insecticidas, herbicidas, fertilizantes, químicos y que tampoco han sido modificados genéticamente. Estos productos han sido controlados en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

Actualmente existen certificaciones ecológicas que garantizan que los alimentos utilizados no contienen ningún componente químico y respetan el medio ambiente. Estos sellos de acreditación ecológica también son garantía de un desarrollo sostenible procedente de una agricultura 100% orgánica

## Procedencia de los alimentos ecológicos

Al no contener elementos químicos, los alimentos biológicos provienen de cultivos que utilizan técnicas de agricultura sostenible respetuosas con el medio ambiente y la fauna del entorno. Asimismo, en su proceso de producción se evita la contaminación del agua y la tierra y se utiliza materia orgánica como abono.





# Ventajas de consumir alimentos procedentes de agricultura ecológica

La alimentación biológica presenta beneficios tanto para el medio ambiente como para los consumidores:

- Mayor aprovechamiento de los nutrientes: al no estar modificados genéticamente ni utilizar conservantes artificiales, los alimentos de procedencia ecológica mantienen sus propiedades nutricionales, aportando mayores beneficios de salud para quienes los consumen.
- Evitan la contaminación: al no usar químicos y desarrollar técnicas agronómicas sostenibles, se potencian los recursos naturales de la zona y se evita la contaminación de tierras y ríos.
- Respeto por el entorno de proximidad: los alimentos procedentes de agricultura ecológica tienen en cuenta los recursos de la zona para sus cultivos. De este modo, utilizan semillas autóctonas y respetan la flora y fauna de la zona para no dañar el ecosistema.
- Sellos y certificaciones ecológicas.

## ¿Cómo saber si un producto proviene verdaderamente de un cultivo ecológico?

Fíjate en la certificación. Actualmente existen sellos ecológicos para cada país, que proporcionan diferentes informaciones. En el caso de Biogrà, sus productos tienen el sello de los siguientes organismos de control: CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica) y certificado Bio Organic. Además de estos certificados ecológicos, algunos productos contienen el certificado Vegano y macrobiótico.

AGRICULTURA  
ECOLÓGICA



ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE/ NO UE



VEGETARIANO



VEGANO

**Todos nuestros productos de marca Biogrà tienen certificación ecológica**



# Índice de productos

## BÍO PRODUCTO FRESCO

---

### Obrador Sorribas

Platos preparados	14
Burgers Vegetales	16
Hummus	22

### Biográ

Bio Visttecas Vegetales	28
Bio Embutidos Vegetales con tofu	30
Bio Tofu	32
Bio Seitan	35
Bio Samosas	37
Bio Croquetas	38
Bio Pizzas vegetales	40
Bio Quesos	41




## BÍO PRODUCTO SECO

---


### Biográ

Bio Familia coco	44
Bio Chips	45
Bio Sustituto de Huevo VEGG	45

Bio Arroces	46
Bio Semillas	50
Bio Granos de cereales	54
Bio Sémolas de cereales	58
Bio Copos de avena sin gluten	59
Bio Copos de cereales	59
Bio Harinas de cereales y legumbres	61
Bio Cereales hinchados sin azúcar y sin miel	64
Bio Cereales hinchados y crujientes	66
Bio Desayuno Porridge de Avena	70
Bio Pasta de espelta con superfoods	72
Bio Pasta 100% de legumbres	74
Bio Pasta con verduras	76
Bio Legumbres	78
Bio Sopas de miso	81
Bio Purés, sopas y caldos	82
Bio Derivados cereales y productos ricos en fibra	83
Bio Condimentos	85
Bio Salsas	86
Bio Endulzantes	87
Bio Biscotes	88

	Bio Frutos secos	88
	Bio Mezclas para elaborar panes y bollería	90
	Bio Desayunos	92






### Maku laku

	Bio Dulces (regaliz) - maku laku	93
---	----------------------------------	----






## PRODUCTO DIETÉTICO

---

### Sorribas

	Verduras deshidratadas	96
	Complementos dietéticos - suplementos dieta	96
	Lecitina de soja	96
	Sémola de verduras Kesvit	97
	Leche vegetal	97

### Sello Verde

	Copos de avena	98
	Levadura de cerveza bolsa	98
	Germen + levadura bolsa	98
	Soja texturizada fina bolsa	99
	Soja Texturizada	99



## Obrador Sorribas nace con la innovación y la tradición como ingredientes principales.

En 1915 Pere Sorribas abrió el primer herbolario con productos dietéticos y saludables. Con los años, aquel pequeño establecimiento, se amplió a varios locales y a un obrador. Por eso hemos relanzado Obrador Sorribas, para recuperar el espíritu pionero de nuestro fundador y apostar por la innovación con recetas que respeten al máximo los nutrientes y sabores de sus productos ecológicos.

## Cocinar a baja temperatura nos permite respetar al máximo los nutrientes y sabores.

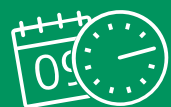
En nuestra obsesión por elaborar platos más saludables y sabrosos, hemos apostado por la cocina a baja temperatura, porque nos permite crear una experiencia organoléptica superior y conseguir tres principios fundamentales de nuestro obrador:



*Mantener al máximo todos los nutrientes de los alimentos.*



*Preservar los sabores, aromas y texturas de todos los ingredientes.*



*Conservar mejor y de manera más natural nuestras recetas.*





Dos platos ecológicos  
siempre en su punto

# Platos preparados

## Arroz con Verduritas y Setas



Elaborado a baja temperatura para que disfrutes de todos sus nutrientes y del arroz siempre en su punto. Es un producto precocinado, por lo que se debe calentar en una sartén o microondas entre 1 y 2 minutos o en un recipiente apto para horno a 140°C durante 5-10 minutos. En verano, disfrutar-lo frío y aliñado con aceite de oliva o una cucharadita de mayonesa.

INGREDIENTES: Arroz cocido\*(64%), setas\* (8,6%): (champiñones\*, shiitake\*), aceite de girasol\*, guisantes\* (4,8%), orejones\*, plátano deshidratado\*, manzana deshidratada\*, alcachofa\* (1,9%), cebolla\* (1,9%), raíz de apio\*, zanahoria\* (1,9%), zumo de limón\*, aceite de oliva virgen extra\*, salsa de soja\*(agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (Aspergillus oryzae)), cúrcuma.\*Procedente de agricultura ecológica.



17717



## Ensalada de 3 Quinoas con Verduras, Manzana y Setas



Elaborada a baja temperatura para mantener todos sus nutrientes y con una combinación de verduras espectacular que hacen que el plato sea una fuente de fibra. Es un producto precocinado, por lo que se debe calentar en una sartén o microondas entre 1 y 2 minutos o en un recipiente apto para horno a 140°C durante 5-10 minutos. En verano, resulta delicioso como ensalada, aliñado con aceite de oliva.

Quinoas cocidas\*(49%): (quinoa blanca\*, quinoa roja\*, quinoa negra\*), setas\*(21%): (champiñones\*, shiitake\*), manzana deshidratada\* (5,2%), plátano deshidratado\*, aceite de girasol\*, alcachofa\* (2,9%), raíz de apio\*, zanahoria\* (2,9%), cebolla\*, aceite de oliva virgen extra\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (Aspergillus oryzae)), caldo de verduras\* (sal marina, harina de arroz\*, extracto de levadura\*, vegetales\* (cebolla\*, ajo\*), aceite de girasol\*), sal marina.\*Procedente de agricultura ecológica.



17718



Menos plástico.

Faja de cartón biodegradable, hecho con caña de azúcar. 100% reciclable.

Con un packaging más sostenible





# ¡Dejamos de freír nuestras burgers!

Más sanas. Más sabrosas. Más sostenibles.



Bio Burgers  
Vegetales





# Baja temperatura

## Burger Coliflor y Gorgonzola



**Burger a base de vegetales con coliflor y queso gorgonzola. Producto pasteurizado. Fuente de proteínas**

INGREDIENTES: Coliflor\* (43,2%), arroz integral hervido\* (21,6%), queso gorgonzola\* (13%), queso blanco\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, pasas sultanas\* (2,8%), cebolla frita\*, vinagre de manzana\*, copos de **avena**\*, azúcar de caña integral\*, sal, nuez moscada\*, pimienta negra\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17730**

160g

## Burger Edamame



**Burger vegetal con edamame y guisantes. Producto pasteurizado. Fuente de proteínas. Fuente de fibra. Bajo en grasas saturadas.**

INGREDIENTES: Edamame (soja)\* (50,5%), guisantes\* (16,8%), salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), agua, harina de **trigo espelta** semiintegral\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, sésamo tostado\*, vinagre de manzana\*, sirope de ágave\*, aceite de maíz\*, arroz integral hinchado\*, aceite de oliva virgen extra\*, caldo de verduras en polvo\* (sal marina, harina de arroz\*, extracto de levadura\*, vegetales\* (cebolla\*, ajo\*), aceite de girasol\*). \*Procedente de agricultura ecológica.



**17763**

160g

## Burger Kale y 3 Quinoas



**Burger vegetal con quinoa y col kale. Producto pasteurizado. Bajo en grasas y grasas saturadas.**

INGREDIENTES: Quinoas cocidas\* (28,3%) (agua, quinoa blanca\* (8,9%), quinoa roja\* (3,1%), quinoa negra\*(1,3%)), sofrito\* (cebolla\*, pimiento rojo\*, zanahoria\*, tomate concentrado\*, pulpa de tomate\*, aceite de girasol\*, plátano deshidratado\*, aceite de oliva virgen extra\*, ajo\*, sal), col kale\* (13,3%), almidón de maíz pregelatinizado\*, azúcar de caña integral\*, harina de **trigo espelta** semiintegral\*, copos de **avena**\*, sal, caldo de verduras en polvo\* (sal marina, harina de arroz\*, extracto de levadura\*, vegetales\* (cebolla\*, ajo\*), aceite de girasol\*) y pimentón dulce\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17715**

160g

## Burger Manzana y Setas



**Burger vegetal con champiñones, manzana y shiitake. Producto pasteurizado. Bajo en grasas saturadas.**

INGREDIENTES: Champiñones\* (39,6%), arroz integral cocido\*, manzana\* (13,8%), almidón de maíz pregelatinizado\*, aceite de girasol\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), copos de **avena**\*, aceite de oliva virgen extra\*, arroz integral hinchado\*, sal, shiitake\* (0,66%), cúrcuma\*, orégano\*, pimienta negra\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17716**

160g

## Burger Salmón y Espinacas



**Burger a base de vegetales con espinacas, queso y salmón. Producto pasteurizado. Bajo en grasas saturadas. Fuente de proteína.**

INGREDIENTES: Arroz integral cocido\* (34%), espinacas\*(20,4%), queso blanco\* (8,2%), arroz integral hinchado\*, salmón ahumado\*(7,5%), copos de **avena**\*, azúcar de caña integral\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, alcaparras\*, harina de **trigo espelta** semiintegral\*, zumo de limón\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal, caldo de verduras en polvo\* (sal marina, harina de arroz\*, extracto de levadura\*, vegetales\* (cebolla\*, ajo\*), aceite de girasol\*) y aroma. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17747**

160g

## Burger Escalivada y Queso de Cabra

17746

160g 6 uds



**Burger a base de vegetales con pimiento rojo, berenjena y queso de cabra. Producto pasteurizado. Fuente de fibra Fuente de proteína.**

INGREDIENTES: Pimiento rojo horneado\* (34,6%), berenjena horneada\* (27,6%), queso de cabra\* (20,7%), almidón de maíz pregelatinizado\*, tomate concentrado\* (3,5%), tomate en polvo\* (2,8%), zumo de limón\*, aceite de oliva virgen extra\*, caldo de verduras\* (sal marina, harina de arroz\*, extracto de levadura\*, vegetales\* (cebolla\*, ajo\*), aceite de girasol\*). \*Procedente de agricultura ecológica.



## Burger Guisantes

17803

160g 6 uds



**NUEVO**

**Burger vegetal a base de guisantes. Producto pasteurizado. Fuente de proteínas. Fuente de fibra. Bajo en grasas saturadas.**

INGREDIENTES: Guisantes\* (64,8%), copos de avena\*, agua, almidón de maíz pregelatinizado\*, arroz integral hinchado\* (4%), cebolla frita\* (cebolla\*, aceite de girasol\*), zumo de limón\* (0,94%), aceite de oliva virgen extra\*, sal\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



## La Otra Burger

17773

200g 5 uds



**Una Burger que evoca la experiencia de disfrutar de una buena hamburguesa completa con pan, pero que también nos aporta los beneficios nutricionales de sus ingredientes vegetales. Una alternativa sin metilcelulosa que la convierte en una receta aún más saludable.**

INGREDIENTES: agua, seitán\* (agua, gluten de trigo\*, harina de trigo\*, ajo\*, cebolla\*), soja texturizada\*, remolacha cocida\* (5,2%), almidón de maíz\*, salsa de soja\* (agua, habas de soja\*, trigo\*, sal), harina de garbanzo\* (3,3%), cebolla\*, tomate concentrado\*, arroz integral hinchado\* (1,8%), aroma natural\*, vinagre de manzana\*, fibra de patata\*, concentrado\* (remolacha\*, zanahoria\*), aceite de coco\*, levadura nutricional\*, ajo tierno\*, aceite de girasol\*, azúcar de caña\*, sal, pimienta negra\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Burger de Mozzarella y Verdura

17811

160g 6 uds



**Burger vegetal con brócoli y mozzarella.**

**Producto pasteurizado.**

INGREDIENTES: Brócoli\* (33,2%), tofu\* (15,9%) (agua, soja\* en grano, coagulantes (nigari\*, sulfato de calcio)), arroz\* integral hervido, queso\* mozzarella (10,6%), copos\* de avena, miel\*, almidón\* de maíz, cebolla\* frita (2,2%) (cebolla\*, aceite\* de girasol), albahaca\* (1,3%), sal, zumo\* de limón. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Burger de Espelta, Queso de cabra y Miel

17812

160g 6 uds



**Burger vegetal con espelta, queso de cabra y miel. Producto pasteurizado.**

INGREDIENTES: Bulgur\* de espelta (trigo) (59,8%), queso\* de cabra (9,3%), copos\* de avena, miel\* (5,3%), agua, almidón\* de maíz pregelatinizado, salsa\* de soja (agua, soja, trigo, sal marina, koji (Aspergillus oryzae)), aceite\* de oliva virgen extra, cebolla\* frita (cebolla\*, aceite\* de girasol), zumo\* de limón (1,3%) y sal. \*Procedente de agricultura ecológica.



# Hechas al horno

## Burger 5 verduras



**Burger vegetal con verduras, seitán y tofu. Producto pasteurizado. Bajo en grasas saturadas Alto contenido de proteínas.**

INGREDIENTES: Salteado de verduras\* (42,6%) [cebolla\* (14,6%), zanahoria\* (10,2%), berenjena\* (4,4%), pimiento rojo\* (4,1%), judía verde\* (2,9%), salsa de soja\*: (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), aceite de oliva virgen extra\*, pimiento verde\* (1,5%), **tofu\*** (18,8%) (agua, soja en grano\*, alga nigari, sulfato de calcio dihidratado), **seitán\*** (12,6%) (gluten de trigo\*, harina de trigo\*, salsa de soja\*: [agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)], sal marina\*, ajo\*, pan rallado\*: (harina de trigo\*, levadura, agua), alga kombu\*, jengibre\*, cebolla\*, levadura de panificación\*, pimentón\*), arroz integral hervido\*, copos de **avena\***, pan rallado\*, harina de trigo\*, sal, perejil\*, pimienta blanca\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



17789

160g



## Burger Algas y Espinacas



**Burger vegetal con tofu, seitán, espinacas y algas. Producto pasteurizado. Bajo en grasas saturadas. Alto contenido de proteínas.**

INGREDIENTES: Tofu\* (18%) (agua, soja en grano\*, alga nigari, sulfato de calcio dihidratado), **seitán\*** (18%) (gluten de trigo\*, harina de trigo\*, salsa de soja\*: [agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)], sal marina\*, ajo\*, pan rallado\*: (harina de trigo\*, levadura, agua), alga kombu\*, jengibre\*, cebolla\*, levadura de panificación\*, pimentón\*), cebolla\* (17,2%), espinacas\* (10,9%), arroz integral hervido\*, copos de **avena\***, pan rallado\*, agua, aceite de oliva virgen extra\*, pasas saultanas\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), harina de trigo\*, algas kombu\* (0,8%), almidón de maíz pregelatinizado\*, perejil\*, sal, pimienta negra\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



17791

160g



## Burger Berenjena



**Burger vegetal con seitán y berenjena. Producto pasteurizado. Bajo en grasas saturadas Alto contenido de proteínas.**

INGREDIENTES: Berenjena\* (23,4%), **seitán\*** (21,8%) (gluten de trigo\*, harina de trigo\*, salsa de soja\*: [agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)], sal marina\*, ajo\*, pan rallado\*: (harina de trigo\*, levadura, agua), alga kombu\*, jengibre\*, cebolla\*, levadura de panificación\*, pimentón\*), cebolla\* (17,9%), arroz integral hervido\* (10,9%), copos de **avena\***, agua, tomate concentrado\*, harina de trigo\*, pan rallado\*, aceite de oliva virgen extra\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), almidón de maíz pregelatinizado\*, sal, perejil\*, orégano\*, ajo tierno deshidratado\*, pimienta\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



17792

160g



## Burger Champiñón



**Burger vegetal con champiñones. Producto pasteurizado Alto contenido de proteínas.**

INGREDIENTES: Champiñón\* (21,9%), cebolla\* (14,6%), arroz integral hervido\* (14,6%), **seitán\*** (gluten de trigo\*, harina de trigo\*, salsa de soja\*: [agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)], sal marina\*, ajo\*, pan rallado\*: (harina de trigo\*, levadura, agua), alga kombu\*, jengibre\*, cebolla\*, levadura de panificación\*, pimentón\*), tofu\* (agua, soja en grano\*, alga nigari, sulfato de calcio dihidratado), pan rallado\*, copos de **avena\***, arroz integral hinchado\*, harina de trigo\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), aceite de oliva virgen extra\*, sal, perejil\* (0,2%) y pimienta blanca\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



17793

160g



## Burger Lenteja y Chía



**Burger vegetal con lenteja roja y semillas de chía. Producto pasteurizado. Bajo en grasas saturadas. Fuente de fibra. Fuente de proteína.**

INGREDIENTES: Agua, polenta\* (agua, aceite de girasol\*, sémola de maíz\*, sal), zanahoria\* (14,3%), cebolla\* (11,4%), lenteja roja\* (8,3%), arroz integral hervido\* (8,2%), semillas de chía\* (4,5%), copos de **avena\***, tomate concentrado\*, pan rallado\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, harina de trigo\*, aceite de oliva virgen extra\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal. \*Procedente de agricultura ecológica.



17794

160g



## Burger Queso Verduras

17795

160g



**Burger a base de vegetales con queso gouda. Producto pasteurizado. Alto contenido de proteínas**

INGREDIENTES: Queso gouda\* (20,8%), tofu\* (agua, soja en grano\*, alga nigari, sulfato de calcio dihidratado), cebolla\* (13,9%), arroz integral hervido\* (14,4%), seitán\* (gluten de trigo\*, harina de trigo\*, salsa de soja\*: [agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal marina\*, ajo\*, pan rallado\*: (harina de trigo\*, levadura, agua, alga kombu\*, jengibre\*, cebolla\*, levadura de panificación\*, pimentón\*), copos de avena\*, pan rallado\*, zanahoria\* (3,5%), harina de trigo\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), aceite de oliva virgen extra\*, sal, perejil\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Burger Zanahoria

17796

160g



**Burger vegetal con seitán, zanahoria y tofu. Producto pasteurizado. Bajo en grasas saturadas. Alto contenido de proteínas.**

INGREDIENTES: Seitán\* (19,2%) (gluten de trigo\*, harina de trigo\*, salsa de soja\*: [agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal marina\*, ajo\*, pan rallado\*: (harina de trigo\*, levadura, agua, alga kombu\*, jengibre\*, cebolla\*, levadura de panificación\*, pimentón\*), zanahoria\* (18,5%), tofu\* (16,3%) (agua, soja en grano\*, alga nigari, sulfato de calcio dihidratado), cebolla\* (14,2%), agua, arroz integral hervido\* (8%), copos de avena\*, pan rallado\*, aceite de oliva virgen extra\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, harina de trigo\*, salsa de soja (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal, perejil\*, pimienta negra\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Burger Fusión

17797

160g



**Burger a base de vegetales con seitán y queso de cabra. Producto pasteurizado. Fuente de proteínas.**

INGREDIENTES: Queso de cabra\* (15,8%), seitán (14,8)\* (gluten de trigo\*, harina de trigo\*, salsa de soja\*: [agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal marina\*, ajo\*, pan rallado\*: (harina de trigo\*, levadura, agua, alga kombu\*, jengibre\*, cebolla\*, levadura de panificación\*, pimentón\*), polenta\* (agua, sémola de maíz\*, aceite de girasol\*, sal), arroz integral hervido\* (10,8%), higos\* (10%), mango\* (10%), cebolla\*, copos de avena\*, miel\*, pan rallado\*, harina de trigo espelta integral\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, aceite de oliva virgen extra\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal, albahaca\*, canela\*, clavo\* y pimienta blanca\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Burger Alcachofa

17790

160g



**Burger vegetal con alcachofa y tofu. Producto pasteurizado. Fuente de proteínas. Bajo en grasas saturadas.**

INGREDIENTES: Alcachofa\* (40%), cebolla\* (20%), salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), aceite de oliva virgen extra\*, tofu\* (20%) (agua, soja en grano\*, alga nigari, sulfato de calcio dihidratado), arroz integral hervido\* (12%), copos de avena\*, pan rallado\*, almidón de maíz pregelatinizado\*, harina de trigo\*, sal, pimienta blanca\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



#MerecesSaberLoQueComes

Tus burgers  
de siempre,  
ahora sin freír.





## Hummus con un toque gourmet

Hummus de Nueces y Romero  
Hummus Tradicional  
Hummus Berenjena asada  
Hummus Olivas de Aragón  
Hummus Kale



# Hummus

## Hummus de Nueces y Romero



Las nueces y el romero aportan aromas y sabores mediterráneos que permiten darle a este hummus un toque muy nuestro, siendo además una fuente de fibra. Se puede tomar como picoteo con tostaditas, crudités de verdura, nachos o pan pita. Usarlo para untar en bocadillos e incluso en pizzas. O simplemente, como acompañamiento del plato principal del día.

INGREDIENTES: Garbanzos cocidos\* (74,8%), aceite de oliva virgen extra\*, nueces\* (3,9%), anacardos\* (nueces de la india) (3,9%), tahin\* (sésamo tostado\*), zumo de limón\*, romero\* (0,8%), ajo\*, sal marina.

\*Procedente de agricultura ecológica.



código fact  
**17733**

240g 6uds

## Hummus Tradicional



Si eres fan del hummus, este te va a encantar. Hemos cogido la receta tradicional, la de casa, y a partir de ingredientes frescos y naturales y sin ningún tipo de aditivo, hemos elaborado esta crema de garbanzos tan sabrosa como saludable. ¡Añádela a cualquiera de tus platos o disfrútala como aperitivo de mesa! Fuente de fibra. Vegano.

INGREDIENTES: Garbanzos cocidos\*(56%), aceite de girasol\*, tahin\*(sésamo tostado\*), aceite de oliva virgen extra\*, zumo de limón\*, sal marina, ajo\*, especias\*.

\*Procedente de agricultura ecológica.



**17727**

240g 6uds

## Hummus Berenjena Asada



Será por ese toque de horno, por su textura cremosa o por lo bien que te sientan sus ingredientes. Bueno, puede que sea por las tres, pero este hummus de berenjena está a punto de convertirse en uno de tus favoritos. Un mix de salud y sabor que alegrará tu cuerpo y tu paladar en esos momentos en los que te apetece picar algo entre horas. Fuente de fibra. Vegano.

INGREDIENTES: Garbanzos cocidos\*(50%), aceite de girasol\*, berenjena asada\*(11,5%), tahin\*(sésamo tostado\*), zumo de limón\*, aceite de oliva virgen extra\*, sal marina, ajo\*, especias\*.

\*Procedente de agricultura ecológica.



**17726**

240g 6uds

## Hummus Olivas de Aragón

17734

240g  6 uds



**Dos aperitivos en uno solo. Te presentamos un híbrido entre la olivada y el hummus tradicional que contiene lo mejor de cada uno: el sabor dulce con toques amargos de la aceituna negra de Aragón y la textura cremosa y suave del hummus clásico. Y no solo eso, está elaborado a base de ingredientes naturales procedentes de la agricultura ecológica. Fuente de fibra. Vegano.**

INGREDIENTES: Garbanzos cocidos\* (55%), aceite de girasol\*, olivas negras de Aragón\* (6%), zumo de limón\*, tahin\* (sésamo tostado\*), aceite de oliva virgen extra\*, ajo\*, sal marina, especias\*.\*

\*Procedente de agricultura ecológica.



## Hummus Kale

17732

240g  6 uds



**Fuente de fibra / Sin azúcares.**

INGREDIENTES: Garbanzos cocidos\* (49%), col Kale (22,8%), aceite de girasol\*, aceite de oliva virgen extra\*, zumo de limón\*, tahin\* (sésamo tostado\*), ajo\*, sal marina.

\*Procedente de agricultura ecológica.





El hummus es una crema de garbanzos aderezada con tahin (crema de sésamo), ajo, limón, hierbas aromáticas y aceite de oliva, elaborado como en casa y con ingredientes naturales procedentes de la agricultura ecológica sin ningún tipo de aditivos. Es una excelente fuente de minerales, fibras y grasas saludables. Su aporte nutricional lo hace tanto atractivo, como necesario para todo tipo de dietas. Lo puedes tomar como picoteo con tostaditas, crudités de verduras, nachos o pan pita. Usarlo para untar en bocadillos, sándwiches e incluso en pizzas. O simplemente, como acompañamiento de tu plato principal del día. ¡Disfruta ahora de nuestra amplia variedad de sabores!



# Producto Fresco

Visttecas  
Frankfurts  
Tofu  
Seitán  
Samosas  
Albóndigas  
Pizzas  
Quesos

*Imagen: Obrador Sorribas Vistteca Espinacas y Gorgonzola*







## Bio Visttecas

Vistteca vegetal de Espinacas y Gorgonzola  
Vistteca vegetal de Quinoa y Verduras

Una rica alternativa a la carne, para aquellos que llevan una dieta basada en proteína vegetal y en un formato muy cómodo. Ricas en grasas poliinsaturadas, cada Vistteca ha sido elaborada con ingredientes de origen 100% vegetal y ecológicos. Se puede consumir como plato principal o en bocadillo y se recomienda acompañarla con ensalada, verduras o legumbres. También se puede sazonar con salsa de tomate, ketchup, mayonesa o mostaza. Modo de uso: Calentar en sartén u horno unos 3 min.

## Vistteca Vegetal - Espinacas y Gorgonzola



Una rica alternativa a la carne, para aquellos que llevan una dieta basada en proteína vegetal y en un formato muy cómodo. Ricas en grasas poliinsaturadas, cada vistteca ha sido elaborada con ingredientes de origen 100% vegetal y ecológicos. Se puede consumir como plato principal o en bocadillo y se recomienda acompañarla con ensalada, verduras o legumbres. También se puede sazonar con salsa de tomate, ketchup, mayonesa o mostaza.

INGREDIENTES: Copos de avena hidratados\*, espinacas\* (21%), cebolla\*, tofu\* (agua, soja\*, gelificante: nigari y sulfato cálcico), queso\* (gorgonzola\* (6%), gouda\*), harina de espelta integral\*, gluten de trigo\*, aceite de girasol\*, fibra de soja\* (okara), nueces\*, ajo\*, sal marina, especias\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



17303

90g



## Vistteca Vegetal - Quinoa y Verduras



Una rica alternativa a la carne, para aquellos que llevan una dieta basada en proteína vegetal y en un formato muy cómodo. Ricas en grasas poliinsaturadas, cada vistteca ha sido elaborada con ingredientes de origen 100% vegetal y ecológicos. Se puede consumir como plato principal o en bocadillo y se recomienda acompañarla con ensalada, verduras o legumbres. También se puede sazonar con salsa de tomate, ketchup, mayonesa o mostaza.

INGREDIENTES: Verduras\* (44%): (berenjena\*, espinacas\*, zanahoria\*, pimiento rojo\* y verde\*, tomate\*, ajo\*), quinoa\* (11%), copos de avena\*, gluten\*, aceite de girasol\*, tofu\* (agua, soja\*, gelificante: nigari y sulfato de calcio), harina de espelta integral\* (5,2%), fibra de soja\* (okara), extracto de levadura, sal marina, especias\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



17305

90g





Bio embutidos  
vegetales con tofu

## Bio embutidos vegetales - Frankfurts de Tofu “Frankfurt”



INGREDIENTES: tofu\*(34,7%); (agua, **soja\***, gelificantes: nigari y sulfato cálcico), gluten de **trigo\***, aceite de girasol\*, harina de **soja\***, almidón de mandioca\*, tomate\*, salsa de **soja\***; (agua, **soja\***, **trigo\***, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), sal marina, especias\*, espesantes: goma xantana y carragenato. \*Procedente de agricultura ecológica.



17239

185g 6uds

## Bio embutidos vegetales - Frankfurts “Largos” de Tofu



INGREDIENTES: Tofu\* (53%); (agua, **soja\***, gelificantes: nigari y sulfato cálcico), **gluten\***, aceite de girasol\*, almidón de tapioca\*, salsa de **soja\***; (agua, **soja\***, **trigo\***, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), tomate en polvo\*, pimentón dulce\*, especias\*, aroma de humo, sal marina, espesante: goma guar. \*Procedente de agricultura ecológica.



17265

260g 6uds



## Bio Tofu

Tofu Fresco  
Tofu Ahumado  
Tofu Finas Hierbas

El tofu Biogrà se elabora con granos de soja de cultivo ecológico certificado. La soja utilizada no ha sufrido manipulación genética. El tofu se puede consumir crudo, en ensaladas o mezclado en platos cocinados de legumbres, verduras o sopas. Ideal para tomar frito, a la plancha y sazonado con salsa de soja. Con el tofu, se pueden preparar deliciosas salsas, paté o mayonesa.



## Tofu Fresco



**Sin colesterol / Rico en calcio: 290mg/100g=36% CDR\* / Rico en proteínas (14%) / Reducido valor energético (155kcal/100g) / La soja contiene isoflavonas**

INGREDIENTES: Agua, soja\*, gelificante: nigari, sulfato cálcico. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Tofu Ahumado



**El tofu ahumado Biográs se elabora siguiendo el método tradicional Japonés. AHUMADO CON MADERA DE HAYA Sin colesterol / Rico en calcio: 290mg/100g=36% CDR\* / Rico en proteínas (14%) / Reducido valor energético (155kcal/100g) / La soja contiene isoflavonas.**

INGREDIENTES: Agua, soja\*, gelificantes: nigari, sulfato cálcico, sal marina, humo. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Tofu Finas Hierbas



**Sin colesterol / Rico en calcio: 290mg/100g=36% CDR\* / Rico en proteínas (15,8%) / Reducido valor energético (164kcal/100g) / La soja contiene isoflavonas.**

INGREDIENTES: Agua, soja\*, gelificante: nigari, sulfato cálcico, sal marina, hierbas aromáticas\*(0,2%), ajo\*, cebolla\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



## Tofu Fresco



**Sin colesterol / Rico en calcio: 290mg/100g=36% CDR\* / Rico en proteínas (14%) / Reducido valor energético (155kcal/100g) / La soja contiene isoflavonas**

INGREDIENTES: agua, soja en grano\*, alga nigari, sulfato de calcio dihidratado. \*Procedente de agricultura ecológica.







# Bio Seitán

Seitán Fresco

Originario de China, el seitán es la proteína del trigo (gluten). Ovalado de aspecto y de color marrón, tiene una textura suave. Por su elevado porcentaje en proteínas, el gluten de trigo es una perfecta alternativa a la carne con más aporte de calcio. Se puede preparar en lonchas y freír tal cual o se puede rebozar. Condimentado con ajo y perejil resulta muy sabroso. Excelente para cocinar troceado y estofado con verduras o setas. El seitán picado es útil para hacer canelones, lasañas, albóndigas de pasta o picadillo. Se recomienda consumir siempre el seitán caliente.

## Seitán - Fresco



**Sin colesterol / Contiene calcio: 103mg/100g=12,9% CDR\* / Rico en proteínas (21%) / Bajo contenido en grasa (1,5g/100g). \*CDR: Cantidad diaria recomendada.**

INGREDIENTES: Gluten\*, harina de trigo\*, salsa de soja\* (agua, soja\*, trigo\*, sal marina, koji (*Aspergillus oryzae*)), pan rallado\* (harina de trigo\*, levadura, agua, levadura panificación\*, ajo\*, cebolla\*, sal marina, alga kombu\*, jengibre\*, pimentón\*.

\* Procedente de agricultura ecológica.



**17107**

300g







# Bio Samosas

Samosa estilo Hindú

Consumir horneadas 12 minutos a 180°C o bien fritas durante 2 minutos.

## Samosa Estilo Hindú



### Fuente de proteínas y fibra.

INGREDIENTES: Masa (50%) (Harina de **espeleta\*** (20%), harina de **espeleta integral\*** (13%), agua, aceite de girasol\*, sal marina, especias\*), Verduras\* (35%) (Col kale\*, zanahoria\*, cebolla\*), Tofu\* (12%) (agua, **soja\***, gelificante: nigari y sulfato de calcio), aceite de coco\*, salsa de **soja\***(agua, **soja\***, **trigo\***, sal marina, koji (*aspergillus oryzae*)), especias\*, sal marina. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17375**

170g





# Croquetas ahora SIN freir

## Croquetas

Croquetas vegetales de espinacas  
Croquetas vegetales de tomate y queso de cabra

Precocinados: calentar en el horno o sartén unos 3 o 4 minutos. Pueden tomarse tal cual, solos o acompañados de cualquier plato o ensalada.

## Croquetas Vegetales - Espinacas



**Fuente de fibra. Bajo en grasas saturadas.**

INGREDIENTES: Bebida de soja\*, pan rallado\*, garbanzo cocido\* (14,3%), mezcla encolante\* (agua, almidón de patata\* y goma xantana), col kale\* (9,56%), espinacas\* (9,56%), copos de patata\*, harina de **trigo espelta** integral\*, aceite de oliva virgen extra\*, cebolla frita\* (1%) (cebolla\*, aceite de girasol\*), sal, zumo de limón\*, espinaca en polvo\* (0,1%), ajo en polvo\*, pimienta negra\*, comino\* y nuez moscada\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17806**

210g 4uds

## Croquetas Vegetales - Tomate y Queso de cabra



**Fuente de fibra. Bajo en grasas saturadas.**

INGREDIENTES: Bebida de soja\*, pan rallado\*, harina de **trigo espelta** integral\*, mezcla encolante\* (agua, almidón de patata\* y goma xantana), copos de patata\*, tomate concentrado\* (6,6%), queso de cabra\* (4,6%), aceite de oliva virgen extra\*, cebolla frita\* (cebolla\* y aceite de girasol\*), sal, aroma\*, orégano\* (0,2), ajo en polvo\*, pimentón dulce\*, pimienta negra\* y nuez moscada\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17808**

210g 4uds



BIOGRÀ | PRODUCTO FRESCO | Bio Pizzas Vegetales

## Pizzas Vegetales

Pizza vegetal Margarita  
Pizza vegetal Espinacas, Pasas y Piñones  
Pizza vegetal de Setas

Modo de empleo: Sacar de la bolsa y aliñar con un poco de Aceite de oliva. Terminar de cocer en el horno a 220 °C durante unos 8 minutos.



## Pizza Vegetal - Margarita



INGREDIENTES: BASE (52%): Harinas de **trigo\*** y **maíz\***, agua, aceite de oliva virgen extra\*, sal y levadura\*. GUARNICIÓN (48%): Tomate\*, **queso mozzarella\*** y **gouda\***, aceite de oliva virgen extra\*, especias\* y sal. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17379**

275g 10<sup>uds</sup>

## Pizza Vegetal - Espinacas, Pasas y Piñones



INGREDIENTES: BASE (47%): Harinas de **trigo\*** y **maíz\***, agua, aceite de oliva virgen extra\*, sal y levadura\*. GUARNICIÓN (53%): Espinacas\* (21%), cebolla\*, tomate\*, **queso mozzarella\*** y **gouda\***, pasas\* (5%), **piñones\*** (1,5%), aceite de oliva virgen extra\*, especias\* y sal. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17388**

300g 10<sup>uds</sup>

## Pizza Vegetal - Setas



INGREDIENTES: BASE (47%): Harinas de **trigo\*** y **maíz\***, agua, aceite de oliva virgen extra\*, sal y levadura\*. GUARNICIÓN (53%): Setas (30%), (Shii-take, champiñones\*, nameco), cebolla\*, tomate\*, **queso mozzarella\*** y **gouda\***, aceite de oliva virgen extra\*, especias\* y sal. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17387**

300g 10<sup>uds</sup>

# Bio quesos

## Queso Rallado para gratinar



INGREDIENTES: **Leche** de vaca\*, cuajo vegetal, sal marina, harina de maíz\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



**17204**

150g

# Producto Seco

Familia coco  
Chips  
Vegg - Sustituto vegetal del huevo  
Arroces  
Semillas  
Granos de cereales  
Sémolas de cereales  
Copos de avena sin gluten  
Copos de cereales  
Harinas de cereales y legumbres  
Cereales hinchados sin azúcar y sin miel  
Cereales hinchados y crujientes  
Desayuno de avena porridges  
Pasta de espelta con superfoods  
Pasta 100% de legumbres  
Pasta con verduras  
Legumbres  
Sopas de miso  
Purés, sopas y caldos  
Derivados cereales y productos ricos en fibra  
Condimentos  
Salsas  
Endulzantes  
Biscotes  
Frutos secos  
Mezclas para elaborar panes y bollería  
Desayunos







# Bio Familia Coco

100% ECOLÓGICO, ORGÁNICO Y BIO. El coco es uno de los alimentos más versátiles y funcionales que existe, y considerado un súper alimento por sus potentes propiedades medicinales, destacando su poder antibiótico, antioxidante y antiinflamatorio. Disfrútalo en la cocina, para dar más sabor a tus salsas o postres; o en tu rutina de belleza, en el cuidado de la piel y del cabello, en el caso del aceite de coco.

## Aceite de Coco Virgen Extra

17395

460g

6 uds

CAJAS COMPLETAS



**100% PURO, ECOLÓGICO, ORGÁNICO Y BIO.** Nuestro aceite de coco virgen extra, es un producto de alta calidad certificado como un aceite puro sin refinar, ecológico y natural, que mantiene todas las propiedades ya que se extrae de la primera presión en frío.

INGREDIENTES: Aceite de coco virgen\* (100%) \*Procedente de cultivo ecológico.



# Bio chips

## Chips de Garbanzo



**Sabrosos y crujientes chips de garbanzos.**

INGREDIENTES: Harina de garbanzos\* ( 34% ), fécula de patata\*, aceite de girasol\*, harina de patatas\*, sal marina. \*Procedente de cultivo ecológico.



**17354**

80g 12 uds

CAJAS COMPLETAS

## Nachos de Maíz



**Hechos de auténtico maíz ecológico con un punto de sal.**

INGREDIENTES: Maíz\* (75%), aceite de girasol\*, sal marina. \*Procedente de cultivo ecológico.



**17355**

110g 12 uds

CAJAS COMPLETAS

Se trata del único sustituto vegetal del huevo BIO del mercado, ideal para dietas veganas y vegetarianas, es apto para diabéticos (la harina de garbanzos es rica en hidratos de carbono complejos que destacan por ser de absorción lenta, tardan mas tiempo en ser digeridos y no producen cambios bruscos en los niveles de glucosa). Ayuda a reducir los niveles de colesterol.

# Bio Sustituto de Huevo

# VEGG sustituto vegetal del huevo

## VEGG Sustituto Vegetal del Huevo



EQUIVALE **25** HUEVOS

**Con esta harina podrás hacer deliciosas tortillas de patata, salsas, rebozados y repostería. Rico en proteína, Fibra, Vitamina B, Hierro y Omega 6. Sin conservantes, colorantes y azúcares añadidos. Bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de garbanzos\*, almidón de maíz\*, gasificantes: bicarbonato sódico, ácido tartárico (procedente de la uva), gelificante: goma guar, cúrcuma.

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17336**

250g 4 uds

CAJAS COMPLETAS

# Bio Arroces

Arroz Integral Redondo  
 Arroz Integral Largo  
 Arroz Redondo Blanco  
 Arroz Basmati Integral  
 Arroz Basmati Blanco  
 Arroz Ribe Blanco

Arroz Vaporizado  
 Arroz Jazmín Integral  
 Arroz Rojo  
 Arroz Nerone  
 Mezcla Arroces Salvajes  
 Arroz con Lentejas

## Arroz Integral Redondo

**17006**

1kg



Cultivado de forma consciente cerca de la cordillera del Himalaya y su entorno único, el arroz integral es uno de los arroces que está descascarillado pero que conserva el pericarpio; una de las cubiertas del grano de cereal, por lo cual es más nutritivo. Como guarnición para 2 personas: llevar a ebullición 125 g de arroz en 250 ml de agua con una pizca de sal y cocer a fuego lento unos 35-40 minutos. Se aconseja dejar en remojo durante la noche.

INGREDIENTES: Arroz integral de grano redondo\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17013**

500g



## Arroz Integral Largo

**17005**

1kg



Cultivado de forma consciente cerca de la cordillera del Himalaya y su entorno único. El arroz integral es un arroz que está descascarillado pero que conserva el pericarpio, una de las cubiertas del grano de cereal, por lo cual es más nutritivo. Posee un cierto sabor dulce.

INGREDIENTES: Arroz integral\*. \*Procedente de agricultura ecológica.



**17014**

500g



## Arroz Redondo Blanco

**17026**

1kg



Cultivado de forma consciente en el Valle del Po y su entorno único, el arroz blanco de grano redondo es una rica fuente de hidratos de carbono, convirtiéndose así en una fuente de energía inmediata para el cuerpo. Es alto en minerales como el calcio y el hierro, y en vitaminas como la niacina, la vitamina D, la tiamina y la riboflavina. Tiene más almidón que el grano largo y es bueno para la piel. El arroz blanco redondo es ideal para elaborar arroz con leche, servir de acompañamiento para diversos platos o para elaborar arroces caldosos. Tiempo aproximado de cocción: 20-30 minutos (por cada tacita de arroz poner 3 de agua fría).

INGREDIENTES: Arroz de grano redondo\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



## Arroz Basmati Integral



Cultivado de forma consciente cerca de la cordillera del Himalaya y su entorno único, este arroz se emplea para platos exóticos asiáticos, también con frutas y condimentos como el curry, jengibre y azafrán. El arroz basmati queda suelto y entero una vez cocido y desprende un maravilloso aroma al prepararlo. Estos granos de arroz se caracterizan por una textura suelta y tersa y un sabor ligero, seco y perfumado. Como guarnición para 2 personas llevar a ebullición 125 g de arroz basmati en 250 ml de agua con una pizca de sal y cocer a fuego lento unos 10-15 minutos. La proporción es de 1-3 (1 vaso de arroz por 3 de agua).

INGREDIENTES: Arroz integral\*. \*Procedente de agricultura ecológica.

**17103**  
500g

## Arroz Basmati Blanco



Cultivado de forma consciente cerca de la cordillera del Himalaya y su entorno único, este arroz se emplea para platos exóticos asiáticos, también con frutas y condimentos como el curry, jengibre y azafrán. El arroz basmati queda suelto y entero una vez cocido y desprende un maravilloso aroma al prepararlo. Estos granos de arroz se caracterizan por una textura suelta y tersa y un sabor ligero, seco y perfumado. Como guarnición para 2 personas llevar a ebullición 125 g de arroz basmati en 250 ml de agua con una pizca de sal y cocer a fuego lento unos 10-15 minutos. La proporción es de 1-3 (1 vaso de arroz por 3 de agua).

INGREDIENTES: Arroz basmati blanco\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.

**17187**  
500g

## Arroz Ribe Blanco



Es el arroz utilizado por excelencia para hacer toda clase de risottos. Los grandes cocineros utilizan este arroz para hacer platos de alta cocina. Se trata de un arroz con menos proteínas y menos fibra, pero con muchos hidratos y fácil digestión. El tiempo de cocción es de 15 min. para arroces caldosos y de 20 min. para arroces secos.

INGREDIENTES: Arroz carnaroli\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.

**17061**  
500g

## Arroz Vaporizado (Parboiled)



El Arroz Vaporizado (Parboiled) de Biográ está parcialmente cocido con vapor de agua y posteriormente secado al vacío. Este procedimiento implica que este arroz contenga menos cantidad de hidratos de carbono que los otros arroces. Gracias a esta característica, su cocción es más rápida y siempre se mantiene al dente. Adecuado para sopas y cualquier plato que no se tenga que consumir de inmediato, ya que con el tiempo no se empasta. Tiempo de cocción: entre 12-15 minutos.

INGREDIENTES: Arroz vaporizado\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.

**17062**  
155g

## Arroz Jazmín Integral

17184

500g



El arroz jazmín de Biogrà es un arroz muy aromático, de grano largo y fino. También conocido como arroz fragante tailandés o arroz Hom Malí. Por lo general, se puede encontrar en toda la parte central de Tailandia. El grano de arroz es prácticamente translúcido y cuando se cocina se convierte en suave y esponjoso. Posee un característico sabor a nuez y un aroma floral.

INGREDIENTES: Arroz Jasmín\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Arroz Rojo

17670

250g



Cultivado de forma consciente en el Valle del Po y su entorno único, es originario de China y muy reconocido en la medicina tradicional china por su importante cantidad de nutrientes y sus beneficios en la salud, que incluyen la reducción del colesterol malo y los triglicéridos en sangre, su contribución a la buena digestión gracias a su contenido en fibra, y su rol antioxidante y regulador de los niveles de azúcar en sangre. Se trata de una variedad de arroz integral que tiene un sabor más intenso que el resto de los arroces, con un recuerdo a frutos secos sobre todo a nuez. Su color se debe a la pigmentación natural de su salvado o cáscara, manteniendo su color al pertenecer al grupo de arroz ecológico integral. Suele aprovecharse su llamativo aspecto para dar color a los platos, ya sea como guarnición, en ensaladas o incluso en risottos. Para consumir-lo, se recomienda cocer-lo con el doble de su volumen de agua aproximadamente 35-40 min.

INGREDIENTES: Arroz rojo integral\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Arroz Nerone

17685

250g



El Arroz Integral Nerone es originario de China y posee un color negro. Según la tradición China, este arroz, también llamado arroz prohibido, era únicamente cultivado para ser consumido por el emperador y su corte. El arroz negro tiene propiedades antioxidantes, ayuda a controlar los niveles de colesterol en sangre y a combatir enfermedades cardíacas. También posee un alto contenido en sales minerales y hierro (lo que lo hace muy recomendable en casos de anemia), así como un notable porcentaje de selenio.

INGREDIENTES: Arroz Nerone\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Mezcla de Arroces Salvajes

17671

250g



Cultivados de forma consciente bajo un clima ideal para el crecimiento, el grano de esta mezcla de arroz salvaje, arroz rojo y arroz basmati integral es largo y conserva su cubierta de color oscuro. Es rico en fibra y su sabor es ligeramente almendrado, muy aromático y con una textura crujiente. Contiene vitaminas y minerales en una proporción semejante al arroz integral, muy superior al arroz blanco normal. Puede utilizarse para sopas, ensaladas o platos, y queda exquisito hervido, salteado o en sofrito. El tiempo aproximado de cocción es de 30-35 minutos aproximadamente, con una proporción de 1 porción de mezcla por 3 porciones de agua.

INGREDIENTES: Arroz basmati integral\*, Arroz rojo integral\*, Arroz Salvaje\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.





## Arroz con Lentejas



NUEVO

Mix de arroz largo y lentejas verdes, amarillas y rojas cuidadosamente seleccionadas. Cocer a fuego lento en el doble de su volumen de agua durante 15 minutos.

INGREDIENTES: Arroz largo\* (80%), mezcla de lentejas\* (20%) (lentejas verdes\*, lentejas rojas\*, lentejas amarillas\*, aceite de girasol\*). \*Procedente de agricultura ecológica.



17774

500g





## Bio Semillas

Lino dorado  
Lino marrón  
Sesamo crudo  
Sesamo tostado  
Sesamo negro

Semillas de Chia  
Pipas de Calabaza  
Pipas de Girasol  
Semillas de Cáñamo peladas  
Mezcla de semillas

## Lino Dorado



Cultivado de forma consciente bajo criterios de biodiversidad y sostenibilidad, el lino dorado contiene fibra y vitaminas, especialmente del grupo B y E; además de minerales como el hierro, calcio, potasio, yodo, cobre, fósforo y zinc. Tiene un efecto saciante por lo que nos ayuda a controlar apetito. También es una alternativa natural para eliminar las toxinas del organismo (efecto diurético), el exceso de líquido y regular el tránsito intestinal. Posee una gran capacidad de hidratación que la hace apto para hacer puddings y en cualquier caso debe tomarse con abundante líquido. Las semillas de lino son una buena opción para complementar nutricionalmente y para decorar multitud de platos y alimentos. Para muesli se recomienda triturar las semillas y para pudding remojarlas previamente en agua o bebidas vegetales. También se pueden tomar en infusiones añadiendo 30 gramos de semillas por cada litro de agua, hirviendo durante un tiempo aproximado de 5 minutos, dejando reposar unos 10 minutos y filtrando con un colador.

INGREDIENTES: Lino dorado\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17156**

500g



**17020**

250g

## Lino Marrón



Las semillas de lino marrón tienen un sabor bastante más suave que las semillas de lino dorado, no obstante las propiedades y valores nutricionales de unas y otras son prácticamente las mismas.

INGREDIENTES: Lino marrón\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17075**

250g

## Sésamo Crudo



El sésamo está cultivado de forma consciente y tostado lentamente respetando su exótica aroma y nutrientes. Las semillas de sésamo crudo aportan calcio y hierro, así como beneficiosos ácidos grasos poliinsaturados que hacen de esta semilla uno de los elementos estrella que no deben faltar en el armario de la cocina, sobre todo teniendo en cuenta su magnífico sabor. El sésamo se usa tradicionalmente en la cocina oriental, africana y asiática. Es un buen ingrediente para pan, pasteles, muesli, gofres y platos hechos al horno. Tostándolo ligeramente es un sabroso condimento para ensaladas y salsas.

INGREDIENTES: Semillas de sésamo 100%.

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17157**

500g



**17021**

250g

## Sésamo Tostado



Las semillas de sésamo tostado natural se tuestan ligeramente para obtener un fuerte sabor a nuez. Las semillas de sésamo tostadas quedan libres de colesterol, por lo que se hace de estas semillas un producto sano y nutritivo.

INGREDIENTES: Semillas de sésamo tostado\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17427**

500g



**17032**

250g



## Sésamo Negro

**17619**

250g



Las semillas de sésamo negro se diferencian de las semillas de sésamo blanco principalmente en que las primeras tienen un mayor contenido en calcio, hierro, y fibra que las segundas. Las semillas de sésamo negro poseen una cantidad elevada de proteínas, además de ser ricas en metionina, un aminoácido esencial.

INGREDIENTES: Semillas de sésamo negro\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Semillas de Chía

**17426**

500g



Las semillas de chía son una variedad de salvia procedente de Centroamérica y Sudamérica. Están cultivadas de forma consciente en las tierras de la antigua cultura Inca. Allí, las semillas de chía se conocen desde hace más de 5.000 años como alimento de alto valor nutritivo. Concretamente, están repletas de vitaminas, minerales, antioxidantes, fibra y beneficiosos ácidos grasos con un alto porcentaje de omega 3. Se pueden consumir mezclándolas con zumos de fruto o verdura, muesli, yogur, productos de panadería y salsas. Una forma muy habitual de comerlas es dejándolas en remojo en agua, leche, o bebida vegetal durante unos 15 minutos y adicionándole fruta o cacao.

INGREDIENTES: Semillas chía\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17063**

250g



INGREDIENTES: Semillas chía\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Pipas de Calabaza (Curcubita)

**17300**

500g



Cultivadas de forma consciente y seleccionadas para garantizar su pureza, las semillas de calabaza son especialmente ricas en proteínas, hierro, vitamina A y C, potasio y fibra. Destacan por sus propiedades antiinflamatorias, cardiovasculares, antioxidantes y antiparasitarias. Estas pipas de calabaza son especialmente crujientes, aromáticas y con un ligero matiz a nuez, ideales para picar. Su calidad especial las convierte en un rico aperitivo y en un delicioso ingrediente para enriquecer sopas, ensaladas, muesli salsas, vinagretas y aderezos. También se pueden utilizar para la elaboración de pan, galletas, bizcochos y dulces.

INGREDIENTES: Semillas de calabaza\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17094**

250g



INGREDIENTES: Semillas de calabaza\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.





## Pipas de Girasol



Cultivadas de forma consciente en el corazón de Europa y sus campos de girasoles únicos por bioagricultores selectos de Europa, las pipas de girasol comparten con otras semillas, como las de calabaza o las de sésamo, nutrientes muy recomendables en la alimentación cotidiana. Las pipas de girasol son útiles para prevenir problemas circulatorios y para mantener una buena actividad cerebral gracias a sus altos niveles de fósforo y magnesio. Son especialmente aconsejables como ingrediente en muesli, pan, pasteles y platos de arroz y verduras.

INGREDIENTES: Semillas de girasol\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17158**

500g



**17031**

250g

## Semillas de Cáñamo Peladas



Cultivadas de forma consciente junto al Mar Báltico y su entorno único, las semillas maduras, secas y peladas de Cannabis sativa L son muy nutritivas y ricas en grasas buenas, proteínas y minerales. Son una fuente natural de proteína vegetal, esencial para mantener una buena salud. Se pueden añadir a yogures, tomar como cereales o tostar e incorporar a platos como ensaladas. En el caso de las dietas veganas o vegetarianas, son un buen reemplazo para la leche de vaca, porque es de gusto dulce y consistencia similar. Es cáñamo comestible, no es una sustancia estupefaciente. Aún así, no se recomienda la ingesta en niños ni recién nacidos

INGREDIENTES: Semillas de cáñamo peladas\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17345**

250g

## Mezcla de Semillas



Cultivadas de forma consciente y seleccionadas para darle un delicioso toque a tus ensaladas, yogures, muesli, o también en masas de pan o pastelería. Se pueden consumir crudas o tostadas.

Ingredientes: Semillas de girasol\* (40%), semillas de sésamo\* (25%), semillas de calabaza\* (15%), semillas de lino marrón\* (10%), semillas de lino dorado\* (10%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17672**

250g



# Bio Granos de Cereales

Mijo Pelado

Maíz en grano para palomitas

Quinoa Real en grano

Quinoa Tricolor

Amaranto en grano

Cebada en grano

Espelta en grano

Trigo en grano

Avena en grano

Trigo Sarraceno

## Mijo Pelado



Cultivado de forma consciente en Polesie, una de las tierras más fértiles del mundo. El mijo pelado es un cereal es rico en minerales, especialmente en hierro, por eso es apto y recomendable para embarazadas y personas que sufran anemia. A pesar de pertenecer al grupo de cereales, tiene un alto contenido en proteínas y en fibra.

INGREDIENTES: Mijo pelado (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Maíz en Grano para Palomitas



Las palomitas de maíz, por su elevada cantidad de vitamina E, es un alimento beneficioso para nuestro sistema circulatorio. Este aperitivo también tiene propiedades antioxidantes. Son muy ricas en fibra, la cual es útil a la hora de ayudarnos a reducir los niveles altos tanto de colesterol como de triglicéridos, ya que ayuda a eliminar el exceso de grasas presente en nuestros vasos sanguíneos y arterias.

INGREDIENTES: Granos de maíz. (100%) . \*Procedente de cultivo ecológico.



## Quinoa Real en grano



Cultivada de forma consciente en los Andes cerca de los 4.000 metros de altitud. La quinoa en grano es considerada un superalimento por sus numerosas propiedades nutritivas. Además, es un alimento de fácil digestión y se puede hacer germinar en poco tiempo. Es rica, al igual que el resto de los cereales, en hidratos de carbono y proteínas vegetales. Se caracteriza por su sabor suave, con ligero gusto a frutos secos. Es ideal como guarnición, como ingrediente de ensaladas creativas o para salteados especiales o platos de sartén. Combina bien con verduras, hierbas aromáticas y absorbe bien los condimentos. Los pequeños granos de quinoa blanca cocidos quedan sueltos y enteros y se pueden emplear en vez de arroz o cuscús.

INGREDIENTES: Quinoa blanca \* (100%). \*Procedente de agricultura ecológica



## Quinoa Tricolor



Mezcla de quinoa roja, blanca y negra ideal como base de ensaladas y guarniciones. Lavar la quinoa con agua caliente para eliminar las sustancias amargas de la superficie. Cocer la quinoa durante 15 minutos con 2,5 veces de agua.

INGREDIENTES: Quinoa blanca\* (60%), quinoa roja\* (20%), quinoa negra\* (20%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**NUEVO**

### Amaranto en grano

17161

500g



El amaranto en grano contiene una gran cantidad de calcio, hierro, magnesio, fósforo y potasio, además de ser de los pocos granos que tienen vitamina C y el aminoácido lisina, uno de los diez aminoácidos esenciales para el ser humano. Se recomienda mezclar este alimento al hacer pan, ensaladas y sopas.

INGREDIENTES: Amaranto en grano\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



### Cebada en grano

17162

500g



La cebada es muy buena fuente de inositol, sustancia que evita la rigidez de los capilares, es tónico cardíaco, regula el colesterol, evita la acumulación de grasa en el hígado, protege el sistema nervioso y combate ansiedad y depresión. La cebada también posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, colina y vitamina K. En materia de minerales, la cebada es buena fuente de potasio, magnesio y fósforo, pero su mayor virtud es la riqueza en oligoelementos: hierro, azufre, cobre, zinc, manganeso, cromo, selenio, yodo y molibdeno.

INGREDIENTES: Cebada en grano\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



### Espelta en grano

17164

500g



La espelta en grano, al igual que otras variedades de trigo, es un alimento rico en hidratos de carbono, proteínas, minerales y vitaminas. Tiene propiedades nutricionales interesantes dentro de una dieta sana y equilibrada. Contiene gluten.

INGREDIENTES: Granos de espelta.

\*Procedente de cultivo ecológico.



### Trigo en grano

17166

500g



El trigo contiene una gran cantidad de minerales, especialmente potasio, calcio, magnesio, hierro y zinc. El trigo en grano es muy rico en vitaminas del complejo B, destacando la tiamina, que cuida especialmente del sistema nervioso, y la niacina, necesario para que el organismo transforme los hidratos de carbono en energía o para mantener la salud de la piel.

INGREDIENTES: Trigo en grano.

\*Procedente de cultivo ecológico.





## Avena en grano



La avena en grano es uno de los cereales más ricos en proteínas, grasas e hidratos de carbono. Este alimento contiene minerales como fósforo, potasio, magnesio, calcio y hierro.

INGREDIENTES: Granos de avena\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



17160

500g 9 uds

## Trigo Sarraceno



El trigo sarraceno, también conocido como alforfón, es un pseudocereal con una riqueza inusual de nutrientes, comparado con otros cereales y con la ventaja de no contener gluten. Posee propiedades nutricionales muy similares a los cereales, pero con algunas ventajas muy importantes, como el hecho de tener más proteínas que otros cereales, que además son de alto valor biológico, es decir, con una cantidad suficiente de aminoácidos esenciales. El trigo sarraceno es particularmente rico en el aminoácido lisina, escaso en los demás cereales. Contiene carbohidratos de los buenos. Hay dos tipos de azúcares, los que nos perjudican, de rápida absorción por el organismo descompensando los niveles de azúcar en sangre; y los que nos benefician, de absorción lenta, presentes fundamentalmente en legumbres, cereales y verduras, paulatinamente absorbidos y regulados por el organismo. El trigo sarraceno, al igual que otros cereales, es rico en fibra, un tipo de carbohidrato que nuestro cuerpo no puede digerir y que sirve como cepillo limpiador de los intestinos.

INGREDIENTES: Trigo sarraceno en grano).

\*Procedente de cultivo ecológico.



17281

500g 8 uds



# Bio Sémolas

Sémola de Maíz (polenta)  
Kesvit Ecológico



## Sémola de Maíz (polenta)

**17012**

500g



La polenta se obtiene principalmente de la molienda del grano de maíz, que previamente ha sido decorticado y desgerminado, pasado por un proceso de calibración y sin la adición de colorantes ni conservantes. Su gran poder energético y su alto contenido en vitaminas naturales convierte a la sémola de maíz en un producto muy nutritivo y de gran interés dietético.

INGREDIENTES: Sémola de maíz\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Kesvit Ecológico

**17744**

250g



Tu producto de siempre, ahora en ecológico. Una deliciosa sémola de verduras hecha con los mejores ingredientes ecológicos. Tan simple como cuscús y verduras, un boom nutritivo. Saludable, sabrosa y rápida de preparar. Hierve ¼ de litro de agua con 25 gr de kesvit, cocina durante 5 minutos y a disfrutar!

INGREDIENTES: Cuscús\* (84,4%): (sémola de trigo\* duro), sal marina (3,2 %), zanahoria\* (3%), puerro\* (3%), pimentón\* (1%), tomate\* (1%), chirivía\* (1%), perejil\* (1%), levístico\* (0,8\*), cebolla\* (0,8%), espinacas\* (0,6%), aceite de girasol\* (0,2%).

\*Procedente de agricultura ecológica.



# Bio Copos de Cereales

Copos de Avena Finos Integrales SIN GLUTEN

Copos de Avena Finos Integrales

Copos de Avena Gruesos Integrales

Copos 4 cereales

## Copos de Avena Finos Integrales SIN GLUTEN



Cultivados de forma consciente en Europa y elaborados lentamente al vapor.

INGREDIENTES: Copos de avena finos\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17683

500g



CAJAS COMPLETAS

## Copos de Avena Finos Integrales



Cultivados de forma consciente en Europa, elaborados al vapor y prensados finamente, los copos se obtienen del grano entero de la avena después de ser aplastado. Únicamente son descascarillados, manteniéndose el pericarpio (o salvado), por lo que se conservan sus características nutricionales. Indicados en dietas para adelgazar, contienen mucha fibra soluble y vitaminas y son perfectos para aligerar la digestión y evitar el estreñimiento. También poseen propiedades para eliminar el cansancio, mejorar el apetito sexual y reducir el estrés. Son especialmente adecuados para preparar desayunos, tortitas, pudding y otros platos. Pueden tomarse directamente con yogur o remojados en bebidas vegetales o zumos. También se pueden cocer o utilizarlos para elaborar galletas, bizcochos, etc.

INGREDIENTES: Copos de avena finos integrales\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



17271

1kg



CAJAS COMPLETAS



17007

500g



CAJAS COMPLETAS

## Copos de Avena Gruesos Integrales

**17429**

1kg  8uds



**17004**

500g  6uds 

Cultivados de forma consciente en Europa y elaborados lentamente al vapor, los copos de avena son lavados y descascarillados. A continuación, se secan, se cuecen suavemente al vapor y se laminan. Indicados en dietas para adelgazar, contienen mucha fibra soluble y vitaminas y son perfectos para aligerar la digestión y evitar el estreñimiento. También poseen propiedades para eliminar el cansancio, mejorar el apetito sexual y reducir el estrés. Son especialmente adecuados para preparar desayunos agregándolos al yogurt o a la leche o en productos de panadería y repostería, tortitas, pudding y otros platos.

INGREDIENTES: Copos de avena gruesos integrales\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Copos 4 Cereales

**17330**

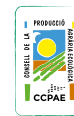
500g  6uds





Ricos en proteínas, vitaminas (B y E), fibra y minerales de gran valor nutritivo. Fácil asimilación. Complemento ideal en la dieta alimenticia en la que se exige un esfuerzo intelectual o físico. Ideal para un desayuno lleno de energía prolongada debido a que es un alimento de absorción lenta y su energía dura más tiempo.

INGREDIENTES: Copos de avena integrales\*, copos de trigo integrales\*, copos de cebada integrales\*, copos de maíz integrales\*. \*Procedente de cultivo ecológico.





Bio harinas de  
cereales y legumbres

## Harina de Arroz

código fact  
**17016**

500g **10**uds



La harina de arroz es un sustituto ideal de la harina de trigo. Tiene un aporte de fibra que contribuye a mejorar la función intestinal. Puede ayudar a controlar los niveles de colesterol gracias a sus aceites naturales que impiden su adhesión a las paredes intestinales. Esta harina se utiliza para preparar infinidad de platillos, en especial panes, galletas, masas, tamales, tortillas, pasta, los rollitos primavera, para espesar salsas, caldos...

INGREDIENTES: Harina de arroz\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Harina de Trigo integral

**17024**

500g **10**uds



La Harina Integral de Trigo se fabrica a partir del grano entero de trigo, el cual no tiene el proceso de refinación de la harina común blanca. De esta manera, conserva toda la cáscara del grano destacando por su alto contenido en fibra. Puede utilizarse para rebozar, hacer pan, pastas, bechamel o espesar salsas. La harina integral de trigo es un alimento sin colesterol y por lo tanto, su consumo ayuda a mantener bajo el colesterol, lo cual es beneficioso para nuestro sistema circulatorio y nuestro corazón.

INGREDIENTES: Harina de trigo integral\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Harina de Espelta Integral

**17045**

500g **8**uds



La harina de espelta integral contiene hidratos de carbono complejos que se absorben más lentamente. Contiene mucha fibra soluble que ayuda a adelgazar, a evitar la acumulación de grasa y a combatir el estreñimiento. Puede utilizarse para rebozar, hacer pan, pastas, bechamel o espesar salsas.

INGREDIENTES: Trigo Espelta\* 100% (Triticum espelta). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Harina de Centeno Integral

**17167**

500g **6**uds



El pan elaborado con verdadera harina integral aporta más vitaminas y minerales que el blanco, ya que se emplea harina producida a partir del grano de cereal completo.

INGREDIENTES: Harina de centeno integral\* (100%). Contiene gluten. \*Procedente de cultivo ecológico.



## Harina de Trigo Sarraceno Integral



Es el cereal más energético y nutritivo. Ideal para tomar en países fríos, o en invierno. Se recomienda tomarla por la noche, aunque no en grandes cantidades, ya que es excitante. Ideal para hacer panes, bizcochos, para masas como creps, buñuelos y para todo tipo de rebozados.

INGREDIENTES: Harina de trigo sarraceno integral\* (100%).  
\*Procedente de cultivo ecológico.



**17290**

500g 8uds



**17402**

1kg

## Harina de Garbanzos



La harina de garbanzo es un tipo de harina que se obtiene a partir de la trituration de garbanzos secos, ideal por sus beneficios nutritivos dentro de una dieta sana. Destaca su textura, frente al resto de harinas, la cual se vuelve cremosa cuando se mezcla con líquidos, y por su tremendo poder aglutinante cuando es cocida al fuego. Es ideal como sustituto del huevo, al ayudar a ligar y apelmazar la masa como lo haría el propio huevo.

INGREDIENTES: Harina de garbanzos\* 100%. . \*Procedente de cultivo ecológico.



**17315**

500g 5uds

## Harina de Avena



La harina de avena es muy rica en fibra soluble, ayudando a reducir el colesterol y el riesgo a sufrir enfermedades del corazón, mejora la digestión y el metabolismo. La harina de avena es capaz de suavizar la piel, por lo que ahora se ha convertido en una excelente opción al momento de tratar la piel seca, demasiado sensible o incluso irritada. Modo de uso: Se puede usar para hacer creps, pasteles, pan o para espesar salsas.

INGREDIENTES: Harina de avena\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17425**

500g 10uds

## Harina de Quinoa



La Harina de Quinoa es un alimento que se obtiene al moler el grano de quinoa previamente lavado.

INGREDIENTES: Harina de quinoa integral (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17327**

300g 8uds

# Bio Cereales Hinchados Sin Azúcar y Sin Miel

- Quinoa Hinchada
- Corn Flakes
- Espelta Hinchada
- Cebada Hinchada
- Arroz Integral Hinchado



## Quinoa Hinchada

17064

125g



CAJAS COMPLETAS



**Ideal para desayuno por su aporte energético.**

INGREDIENTES: Quinoa hinchada\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico



## Corn Flakes

17074

250g



CAJAS COMPLETAS



**Ideal para desayunos y meriendas. Mezclar con leche, bebidas vegetales, yogurt, chocolate, etc...**

INGREDIENTES: Copos de maíz\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



## Espelta Hinchada

17349

125g



CAJAS COMPLETAS



**Ideal para desayunos y meriendas. Mezclar con leche, bebidas vegetales, yogurt, chocolate, etc.**

INGREDIENTES: Espelta\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.







## Cebada Hinchada



**Ideal para desayunos y meriendas. Mezclar con leche, bebidas vegetales, yogurt, chocolate, etc.**

INGREDIENTES: Cebada\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17350**

125g 8uds

## Arroz Integral Hinchado



**Ideal para desayunos y meriendas. Mezclar con leche, bebidas vegetales, yogurt, chocolate, etc.**

INGREDIENTES: Arroz integral\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



**17352**

125g 8uds



BIOGRÀ | PRODUCTO SECO | Bio Cereales Hinchados y Crujientes



# Bio Cereales Hinchados y Crujientes

Bolitas de Maíz con miel  
Bolitas de Maíz con chocolate  
Espelta Hinchada con miel

Trigo hinchado con miel  
Crujientes de Avena con Chocolate Negro  
Crujientes de Avena con Coco

## Bolitas de Maíz con miel



**Ideal para desayunos y meriendas. Mezclar con leche, bebidas vegetales, yogurt, chocolate, etc.**

INGREDIENTES: Maíz\* (74%), azúcar caña int.\*, miel\* (5%), caramelo\* (azúcar de caña\* y agua), sal marina.

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17117**

250g 6uds

## Bolitas de Maíz con chocolate



**Ideal para desayunos y meriendas. Mezclar con leche, bebidas vegetales, yogurt, chocolate, etc.**

INGREDIENTES: Harina de arroz\* (32%), harina de maíz\* (18%), harina de trigo\* (18%), azúcar de caña\*, cobertura de chocolate con leche\* (5%)(azúcar de caña\*, leche en polvo\*, manteca de cacao\*, emulgente (lecitina de soja\*), extracto de vainilla natural\*), jarabe de maíz\*, cacao en polvo bajo en grasas\*, cacao en polvo\*, emulgente (lecitina de soja\*) y sal.

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17121**

250g 6uds

## Espelta hinchada con miel



**Ideal para desayuno por su aporte energético.**

INGREDIENTES: Espelta hinchada\* (80%), miel\* (20%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17178**

150g 8uds

## Trigo hinchado con miel



**Ideal para desayuno por su aporte energético.**

INGREDIENTES: Trigo hinchado\* (80%), miel\* (20%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17182**

150g 6uds

### Crujientes de Avena con Chocolate Negro

17656

325g 



**NUEVO**

**Perfectos para tomar acompañados de tu bebida vegetal preferida, leche o incorporarlos a tu yogur.**

INGREDIENTES: Copos de avena\* (52%), copos de trigo espelta\* (15%), azúcar de caña integral\*, coco rallado\* (8,7%), sirope de agave\*, arroz hinchado\*, aceite de girasol\*, aceite de coco\*, sal marina. \*Procedente de agricultura ecológica.



### Crujientes de Avena con Coco

17729

325g 



**NUEVO**

**Perfectos para tomar acompañados de tu bebida vegetal preferida, leche o incorporarlos a tu yogur.**

INGREDIENTES: Copos de avena\* (52%), copos de trigo espelta\* (15%), azúcar de caña integral\*, coco rallado\* (8,7%), sirope de agave\*, arroz hinchado\*, aceite de girasol\*, aceite de coco\*, sal marina. \*Procedente de agricultura ecológica.







## Bio desayuno: Porridge de avena

Porridge de Avena con Manzana y Canela  
Porridge de Avena con Chocolate

El Desayuno de Avena Biogrà constituye una fuente diaria de energía. Por su contenido en hidratos de carbono de lenta absorción, aporta energía controlada y duradera. Desayuno ideal para toda la familia y para los deportistas. El Desayuno de Avena Biogrà aporta a la dieta, fibra soluble y betaglucanos procedentes de la avena.

### Porridge de avena con manzana y canela



**Sin azúcares añadidos / Bajo contenido en grasas saturadas / Los betaglucanos contribuyen a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.**

INGREDIENTES: Avena\* (92%); (Copos\* y salvado\*), manzana polvo\* y liofilizada\* (6%), canela\* (1,5%), aroma natural. \*Procedente de cultivo ecológico.



17311

220g



### Porridge de avena con chocolate



**Contiene una pequeña cantidad de azúcar mascabado / Bajo contenido de grasas saturadas / Los betaglucanos contribuyen a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.**

INGREDIENTES: Avena\* (82,5%); (Copos\* y salvado\*), azúcar de caña integral\*, cacao en polvo\* (6%), pepitas de cacao\* (4%); (azúcar de caña integral\*, pasta de cacao\*, emulgente: lecitina de soja\*), canela. \*Procedente de cultivo ecológico.



17314

220g



A top-down view of a black plate filled with spaghetti made from green lentil flour. The pasta is garnished with fresh green asparagus spears, sliced green onions, and two halves of a blood orange. The plate is set on a dark, textured surface with a piece of brown burlap fabric visible on the left side.

## Bio pasta de espelta con superfoods

Amplia gama de pastas, elaboradas con harina de espelta y superalimentos.



## Spaghetti espelta y quinoa



**Pasta alimenticia ecológica elaborada con harina de espelta y de quinoa. Ideal para integrar los alimentos superfoods en tu dieta. Tiempo de cocción: 10-12 min. Fuente de proteínas / Bajo contenido en azúcares / Alto contenido en fibra / Muy bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de espelta integral\* (80%), harina de quinoa\* (20%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17365**

250g 10<sup>uds</sup>

## Spaghetti con algas (espirulina y focus)



**El tiempo de cocción es de aproximadamente 8 minutos.**

INGREDIENTES: Harina de espelta semi-integral\* (97%), alga espirulina deshidratada\* (1,5%) y alga fucus deshidratada (1,5%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17029**

250g 10<sup>uds</sup>

## Fideo fino espelta



**El tiempo de cocción es de aproximadamente 8 minutos..**

INGREDIENTES: Espelta integral (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17046**

250g 12<sup>uds</sup>

# Bio pasta de legumbres

Pastas elaboradas 100% con legumbres. Su elaboración artesanal y su secado a baja temperatura, permiten que las proteínas de estas legumbres mantengan todas sus propiedades nutricionales. Estas pastas aportan mejor nivel de proteínas y fibras que las pastas convencionales.



## Espiral de lentejas rojas

17367

250g



Pasta alimenticia ecológica elaborada con harina de lenteja roja 100%. Ideal para integrar las legumbres en la alimentación familiar. Tiempo de cocción: 7-9 min.

**Alto contenido en proteínas / Bajo contenido en grasa / Alto contenido en fibra / Muy bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de lenteja roja\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Espiral de guisantes

17368

250g



Pasta alimenticia ecológica elaborada con harina de guisantes 100%. Ideal para integrar las legumbres en la alimentación familiar. Tiempo de cocción: 7-9 min.

**Alto contenido en proteínas / Bajo contenido en grasa / Alto contenido en fibra / Muy bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de guisante\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Espiral de garbanzos

17369

250g



Pasta alimenticia ecológica elaborada con harina de garbanzos 100%. Ideal para integrar las legumbres en la alimentación familiar. Tiempo de cocción: 7-9 min.

**Alto contenido en proteínas / Bajo contenido en grasa / Alto contenido en fibra / Muy bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de garbanzos\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.





## Spaghetti de guisantes



Pasta alimenticia ecológica elaborada con harina de guisantes 100%. Ideal para integrar las legumbres en la alimentación familiar. Tiempo de cocción: 7-9 min.

**Alto contenido en proteínas / Bajo contenido en grasa / Alto contenido en fibra / Muy bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de guisantes\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17362**

250g 10<sup>uds</sup>

## Spaghetti de garbanzos



Pasta alimenticia ecológica elaborada con harina de garbanzos 100%. Ideal para integrar las legumbres en la alimentación familiar. Tiempo de cocción: 7-9 min.

**Alto contenido en proteínas / Bajo contenido en grasa / Alto contenido en fibra / Muy bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de garbanzo\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



**17363**

250g 10<sup>uds</sup>

## Spaghetti de lenteja roja



Pasta alimenticia ecológica elaborada con harina de lenteja roja 100%. Ideal para integrar las legumbres en la alimentación familiar. Tiempo de cocción: 7-9 min.

**Alto contenido en proteínas / Bajo contenido en grasa / Alto contenido en fibra / Muy bajo contenido en sal.**

INGREDIENTES: Harina de lenteja roja\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



**17373**

250g 10<sup>uds</sup>



BIOGRÀ | PRODUCTO SECO | Bio Pasta con Verduras

## Bio pasta con verduras

Pueden cocinarse hervidos, acompañados con mantequilla o con salsas. La verdura deshidratada utilizada en un paquete de 250g equivale a 25g de espinaca fresca y 40g de tomate fresco.

## Fideo fino con verduras



**El tiempo de cocción es de aproximadamente 8 minutos.**  
 INGREDIENTES: Sémola de trigo duro\*, espinacas deshidratadas (3%)\*, tomate deshidratado (2%)\* y pimentón (1%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.

**17081**  
 250g **12 uds**

## Maravilla - Lluvia con verduras



**El tiempo de cocción es de aproximadamente 8 minutos.**  
 INGREDIENTES: Sémola de trigo duro\*, espinacas deshidratadas (3%)\*, tomate deshidratado (2%)\* y pimentón (1%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.

**17082**  
 250g **18 uds**

## Spaghetti con verduras



**El tiempo de cocción es de aproximadamente 6 minutos.**  
 INGREDIENTES: Sémola de trigo duro\*, espinacas deshidratadas (3%)\*, tomate deshidratado (2%)\* y pimentón (1%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.

**17083**  
 250g **20 uds**

## Spaghetti integral con espinacas



**El tiempo de cocción es de aproximadamente 12 minutos. Fuente de proteínas. Bajo contenido de grasas saturadas. Alto contenido de fibra. Sin sal. Bajo contenido de azúcares.**  
 INGREDIENTES: Sémola de trigo duro\*, espinacas deshidratadas (3%)\*.  
 \*Procedente de cultivo ecológico.

**17788**  
 250g **20 uds**

## Spaghetti integral con cúrcuma



**El tiempo de cocción es de aproximadamente 12 minutos. Fuente de proteínas. Bajo contenido de grasas saturadas. Alto contenido de fibra. Sin sal. Bajo contenido de azúcares.**  
 INGREDIENTES: Sémola de trigo duro\*, cúrcuma\* (2%).  
 \*Procedente de cultivo ecológico.

**17787**  
 250g **20 uds**

# Bio Legumbres

- Azuki 500g
- Garbanzos País 500g
- Guisantes Verdes 500g
- Lentejas Verdes 500g
- Lentejas Verdes (estilo Dupuy)
- Lentejas Rojas 500g (para purés)
- Alubias Blancas 500g
- Soja Texturizada fina 300g
- Soja Verde 500g

## Azuki

**17027**

500g 8 uds



Se emplean en un gran número de preparaciones culinarias: burgers, ensaladas, postres, etc. Modo de empleo: Poner en remojo 8 horas antes de cocer. El tiempo de cocción es de una 1 hora aprox.

INGREDIENTES: Granos de azuki\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Garbanzos País

**17009**

500g 9 uds



Se emplean para elaboración de estofados y ensaladas. El tiempo de cocción es muy relativo y está directamente relacionado con la dureza del agua. Aconsejamos dejar el producto en remojo unas 8 horas. Una vez transcurridas estas horas se pone a hervir partiendo de agua fría y se deja 1 hora (aprox.) En el caso de que necesitemos más agua nunca añadiremos agua fría a la olla de cocción, siempre caliente.

INGREDIENTES: Garbanzos\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Guisantes Verdes

**17033**

500g 12 uds



Tal y como se hace con la mayoría de las legumbres, los guisantes secos se han de poner a remojo durante unas horas antes de proceder a cocinarlos. Los guisantes secos se conservan durante mucho tiempo siempre y cuando se mantengan en un lugar seco, protegido de la humedad y de la luz directa. Conviene guardarlos en un recipiente con cierre hermético.

INGREDIENTES: Guisantes verdes (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Lentejas Verdes

**17034**

500g 12 uds



INGREDIENTES: Lentejas verdes (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.





## Lentejas Verdes (estilo Dupuy)



Cultivadas de forma consciente e ideales para elaborar tus mejores recetas. Contienen un alto contenido en proteínas y fibra. Cocer con el doble de su volumen de agua, aproximadamente 20-30 minutos.

INGREDIENTES: Lentejas verdes (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17035

500g 8uds

## Lentejas Rojas



Cultivadas de forma consciente en un clima Mediterráneo. Este tipo de legumbre, a diferencia de la lenteja pardina, se digiere mejor ya que no tiene piel. Las lentejas rojas son especialmente ligeras y se cocinan rápidamente, quedando suaves y cremosas. En la India, estas lentejas cremosas se usan para preparar el Dhal (sopa de lentejas), un alimento básico. Como guarnición para 2 personas: llevar a ebullición 150 g de lentejas rojas enteras en el doble de agua y cocer a fuego lento unos 10-15 minutos. No añadir sal hasta que estén hechas.

INGREDIENTES: Lentejas rojas (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17104

500g 8uds

## Alubias Blancas



**Preparación:** remojar 12 horas. Por cada taza de alubias poner 3 de agua caliente y salada. Aprox.50 minutos hervir. En olla presión. Se pueden cocinar estofadas, con verduras, ...

INGREDIENTES: Alubias blancas (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17095

500g 12uds

## Soja Texturizada fina

**17686**

200g



Es un alimento muy adecuado para aquellas personas con una dieta pobre en proteínas o que necesitan un aporte extra. La soja texturizada puede imitar fácilmente a la carne debido a su consistencia. Como no tiene apenas sabor admite muy bien cualquier condimento y receta. Si la dejamos en remojo unos minutos queda como carne picada y la podemos utilizar para los espaguetis, albóndigas, croquetas y burgers vegetal.

INGREDIENTES: Soja texturizada fina (100%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



## Soja Verde 500g

**17018**

500g



Cultivada de forma consciente en un proyecto de comercio justo y sostenible.

INGREDIENTES: Granos de soja verde (Vigna radiata)\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.







# Bio sopas de miso

Esta sopa es un acompañamiento básico de la gastronomía japonesa que se sirve tanto en desayunos, almuerzos y cenas. Nunca se sirve como plato único y suele acompañar al arroz blanco y otros alimentos. En invierno suele acompañar a cosas frías como el sushi. Se suele tomar como reconstituyente durante los resfriados. A la hora de tomarlo es habitual servirlo en pequeños cuencos lacados para beberla directamente de ellos sin utilizar cuchara, aunque los ingredientes sólidos se comen con los palillos. Caliente la cantidad de agua que desee y cuando la vaya a servir añada un sobre de Sopa Miso Biogrà por persona y remueva. Añadir pequeños dados de tofu Biogrà

## Sopa Miso con Algas



INGREDIENTES: Miso rojo en polvo \*(94%): (soja\*, arroz integral\*, sal marina), maltodextrina de mandioca\*, cebolla en polvo\*, algas wakame\* (1,5%) (Undaria pinnatifida).

\*Procedente de agricultura ecológica.



17222

40g



MÍNIMO 3 UDS

## Sopa Miso con Setas



INGREDIENTES: Miso rojo en polvo \*(40%): (soja\*, arroz integral\*, sal marina), maltodextrina de mandioca\*, sal marina, setas\* (8%): (shiitake\* 4%) (Lentinula edodes\*), boletus edulis\*, cantharellus cibarius\*, cratereillus cornucopioides\*), verduras deshidratadas\*: (cebollino\*, cebolla\*, perejil\* (1,6%), puerro\* (1,4%)), especias\*.

\*Procedente de agricultura ecológica



17223

40g



MÍNIMO 3 UDS

## Sopa Miso con Verduras



INGREDIENTES: Miso rojo polvo (40%) \*: (soja\*, arroz integral\*, sal marina), maltodextrina de mandioca\*, sal marina, verduras deshidratadas (14%): (tomate\*, cebolla\*, cebollino\*, zanahoria\*, perejil\*, puerro\* (1,5%)), algas kombu\* (1%), especias\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17224

40g



MÍNIMO 3 UDS

# Bio purés, sopas y caldos



## Caldo Vegetal - Cubitos

17112

60g 15 uds  
CAJAS  
COMPLETAS



El Caldo Vegetal Biogrà está elaborado con verduras desecadas, especias, aceite, y sal. No contiene grasa de palma, ni glutamato. Modo de empleo: Se puede utilizar como caldo (1 pastilla por ½ litro de agua caliente). También se puede utilizar para realzar el sabor de diferentes platos.

INGREDIENTES: Sal marina, manteca de karité\*, almidón de maíz\*, verduras deshidratadas\* (7%): (zanahoria\*, puerro\*, cebolla\*, chirivía\*, tomate\*), caldo vegetal\*: (Apio\*, zanahoria\*, cebolla\*), sirope de glucosa\*, azúcar tostado\*(caramelo\*), especias, ajo\*, apio hoja\*, aceite girasol\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Puré de Patatas instantáneo

17011

250g 12 uds



Se emplean para elaboración de estofados y ensaladas. El tiempo de cocción es muy relativo y está directamente relacionado con la dureza del agua. Aconsejamos dejar el producto en remojo unas 8 horas. Una vez transcurridas estas horas se pone a hervir partiendo de agua fría y se deja 1 hora (aprox.) En el caso de que necesitemos más agua nunca añadiremos agua fría a la olla de cocción, siempre caliente.

Copos de patata (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Tapioca Sémola

17159

500g 9 uds



La tapioca no contiene gluten de forma natural, y es un alimento rico en hidratos de carbono. Al cocinarla queda como pequeños granitos transparentes, con consistencia ligeramente gelatinosa. Son sopas perfectas para la cena y su sabor dependerá del caldo utilizado.

INGREDIENTES: Sémola tapioca\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



# Bio derivados de los cereales y productos ricos en fibra

## Salvado de Avena 100%



El salvado de la avena está situado en la parte exterior del grano y contiene gran cantidad de fibra soluble y betaglucanos.

INGREDIENTES: Salvado de avena\* (100%)\*.  
\*Procedente de cultivo ecológico.



17110

500g 8uds

## Pan Rallado (para rebozar)



**Preparación:** remojar 12 horas. Por cada taza de alubias poner 3 de agua caliente y salada. Aprox.50 minutos hervir. En olla presión. Se pueden cocinar estofadas, con verduras, ...

INGREDIENTES: Harina de trigo\*, agua, levadura\*, sal. \*Procedente de cultivo ecológico.  
\*Procedente de cultivo ecológico.



17168

250g 12uds

## Bulgur de espelta integral



**Modo de uso:** Mezclar 1 parte de bulgur espelta con 2 o 3 partes de agua con sal. Cocer a fuego lento durante 10 minutos. Retirar del fuego, tapar y dejar que absorba el resto de agua.

INGREDIENTES: Trigo Espelta\* 100% (Triticum espelta).  
\*Procedente de cultivo ecológico.



17421

500g 8uds

## Bulgur fino

17170

500g 9 uds



El bulgur constituye uno de los alimentos más populares de Oriente Medio. Se trata de trigo partido y la técnica para elaborarlo se remonta a tiempos muy antiguos, creyéndose que ya se preparaba en el Neolítico. Para elaborar el bulgur se germinan los granos de trigo duro, preparando una sémola gruesa que se cuece, se deja secar y se fragmenta.

INGREDIENTES: Sémola de trigo (100%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



## Bulgur grueso

17171

500g 9 uds



El bulgur constituye uno de los alimentos más populares de Oriente Medio. Se trata de trigo partido y la técnica para elaborarlo se remonta a tiempos muy antiguos, creyéndose que ya se preparaba en el Neolítico. Para elaborar el bulgur se germinan los granos de trigo duro, preparando una sémola gruesa que se cuece, se deja secar y se fragmenta.

INGREDIENTES: Sémola de trigo (100%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



## Cus-Cus integral

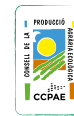
17216

500g 8 uds



Elaborado con sémola de trigo cultivada de forma consciente en Europa para mantener su alto valor nutritivo y organoléptico. Es rico en hidratos de carbono de absorción lenta que nos aportan energía y vitalidad, y fibra alimentaria (sobretudo si es integral). El cuscús es versátil y sabroso, por ejemplo como guarnición, en ensaladas, postres o platos al horno. Antes de cocer el cuscús se puede tostar un poco hasta que cambie el color. Hervir una taza y media de agua con una pizca de sal marina. Apagar el fuego y añadir una taza de cuscús. Dejar reposar de 5 a 10 minutos para que el cuscús absorba el agua. Este cereal también se puede hacer al vapor, cociéndolo de 5 a 10 minutos.

INGREDIENTES: Sémola integral de trigo (100%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



## Cus-Cus natural

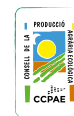
17217

500g 12 uds



Elaborado con sémola de trigo cultivada de forma consciente en Europa para mantener su alto valor nutritivo y organoléptico. Es rico en hidratos de carbono de absorción lenta que nos aportan energía y vitalidad, y fibra alimentaria (sobretudo si es integral). El cuscús es versátil y sabroso, por ejemplo como guarnición, en ensaladas, postres o platos al horno. Antes de cocer el cuscús se puede tostar un poco hasta que cambie el color. Hervir una taza y media de agua con una pizca de sal marina. Apagar el fuego y añadir una taza de cuscús. Dejar reposar de 5 a 10 minutos para que el cuscús absorba el agua. Este cereal también se puede hacer al vapor, cociéndolo de 5 a 10 minutos.

INGREDIENTES: Sémola de trigo (100%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.





# Bio Condimentos

## Gomasio Natural (envase de cristal)



INGREDIENTES: Sésamo tostado\*, sal marina.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17259

120g



MÍNIMO  
3 UDS

# Bio salsas

## Bio-Salsa de Soja-Shoyu-Origen Japón

17146

500cl

6 uds

CAJAS COMPLETAS



Se ha elaborado en Asia, siguiendo un tradicional y milenario método artesano. Se han utilizado granos de soja y trigo de cultivo ecológico y no transgénicos. En el proceso de fermentación, tradicionalmente se usan barricas de madera de roble. Modo de empleo: Excelente para sazonar arroz, legumbres, sopas, ensaladas, verduras y guisos. Utilizar en sustitución de sal.

INGREDIENTES: Agua, habas de soja\*, granos de trigo\*, sal marina, koji (aspergillus oryzae).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Tahín integral tostado

17323

200g

3 uds



La crema tahín tostado o también llamada tahini, es una sabrosa y deliciosa pasta elaborada 100% con semillas de sésamo integral, tostadas a baja temperatura y cuidadosamente molidas. Gracias al tostado se obtiene un sabor más intenso que el crudo. Es ideal para untar directamente en pan, como ingrediente indispensable del hummus y como complemento para otras recetas como bebidas vegetales, repostería, salsas o patés vegetales. Un antioxidante natural, ideal para elaborar desayunos, almuerzos, meriendas, ¡o para dar un toque de variedad a tus platos!

Sin azúcar añadido / Alto contenido de hierro / Alto contenido de calcio / Alto contenido de grasas insaturadas.

INGREDIENTES: Semillas de sésamo integral tostadas (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17408

400g

3 uds

MÍNIMO 3 UDS



## Tahín crudo

17326

200g

3 uds

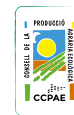


La crema tahín o también llamada tahini, es una sabrosa y deliciosa pasta elaborada 100% con semillas de sésamo crudo. Es ideal para untar directamente en pan, como ingrediente indispensable del hummus y como complemento para otras recetas como bebidas vegetales, repostería, salsas o patés vegetales. Un antioxidante natural, ideal para elaborar desayunos, almuerzos, meriendas, ¡o para dar un toque de variedad a tus platos!

Sin azúcar añadido / Alto contenido de hierro / Alto contenido de calcio / Alto contenido de grasas insaturadas.

INGREDIENTES: Semillas de sésamo peladas (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17409

400g

3 uds

MÍNIMO 3 UDS



# Bio endulzantes

## Sirope de ágave



El sirope de ágave también conocido como néctar de ágave o miel de ágave es el jugo vegetal dulce que se extrae de las hojas o pencas del ágave, planta de aspecto parecido a una yuca o cactus pero que en realidad es una suculenta similar al aloe vera. Considerado como un excelente potenciador del sabor y el aroma, necesitamos añadir menos cantidad a nuestros alimentos para obtener el mismo sabor dulce, por lo que aparentemente se puede valorar como una alternativa más saludable para endulzar nuestros alimentos que el azúcar común. El ágave posee un bajo índice glucémico y su ingestión no causa un aumento rápido de glucosa en sangre. Su absorción es lenta.

INGREDIENTES: Sirope de ágave\* (100%). \*Procedente de cultivo ecológico.



17684

350g



CAJAS COMPLETAS

## Azúcar de Caña Mascabado



NUEVO

Apto para endulzar cualquier preparación.

INGREDIENTES: Azúcar de caña integral\*.

\*Procedentes de agricultura ecológica.



17775

500g



## Azúcar de Caña Demerara Comercio Justo



NUEVO

Apto para endulzar cualquier preparación.

INGREDIENTES: Azúcar de caña, Demerara\*.

\*Procedentes de agricultura ecológica.



17028

500g



17770

1kg



# Bio biscotes

## Biscotes espelta integrales sin azúcar



INGREDIENTES: Harina de espelta\*, aceite de oliva virgen extra\*, levadura, sal marina.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17254

270g



# Bio Frutos secos

## Almendras crudas y peladas

17084

200g



Las almendras poseen un elevado contenido en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico). Contienen cantidades significativas de vitamina E (24 mg). Son muy energéticas y una buena fuente de fibra. Las almendras son una de las fuentes no animales más ricas en Calcio y ayudan a disminuir el Colesterol. Las almendras son un elemento fundamental para prevenir las enfermedades del corazón y para mejorar la circulación sanguínea. Son fundamentales en la Dieta Mediterránea conocida por ser saludable y equilibrada. La almendra es uno de los frutos secos con mayor aporte de vitamina E, una vitamina cuya ingesta a menudo está por debajo de lo que sería recomendable y que ejerce un valioso papel antioxidante. 50 g diarios de almendras crudas cubren las necesidades por día de esta vitamina.

INGREDIENTES: Almendras sin cáscara\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Nueces peladas (mitades)

17086

150g



Las nueces aportan una gran cantidad de fibra, hidratos de carbono y proteínas, así como también es una fuente de vitaminas (A, B1, B6 y E) y minerales como el potasio, fósforo, hierro... Sin embargo, las nueces -como el resto de frutos secos- también aportan una gran cantidad de calorías, por lo que no puede abusarse de este alimento. Resultará beneficioso siempre en pequeñas cantidades. Asimismo, este alimento destaca por sus aceites vegetales poliinsaturados que ayudarán a la prevención de enfermedades cardiovasculares y, a su vez, ayudar a reducir el colesterol de forma natural. Y es que las nueces son un alimento muy rico en omega 3 o ácido linoléico.

INGREDIENTES: Nueces crudas sin cáscara (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Pasas Sultanas (sin hueso)

17036

250g



Las pasas sultanas proceden de los granos de un tipo de uva que no contiene semillas y que han sido secados al sol. Considerado un fruto seco, aporta gran cantidad de energía. Pueden consumirse solas o acompañando platos como ensaladas, cuscús, etc.

INGREDIENTES: Pasas Sultanas\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Coco rallado

17073

150g



El coco rallado es utilizado como cobertor o ingrediente para pasteles o tartas.

INGREDIENTES: Coco rallado (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.





## Ciruelas Claudias sin hueso



Las ciruelas son frutos redondos carnosos y jugosos que son conocidas por evitar el estreñimiento y facilitar el correcto tránsito intestinal, pero además poseen muchísimas propiedades nutricionales que cuidan y protegen a nuestro organismo. Contienen vitaminas A, C, B1, B2, B3, E y K. Poseen minerales como el fósforo, hierro, sodio, magnesio, calcio, cobre, boro o zinc. \* Los flavonoides que contienen las ciruelas poseen acción antioxidante que combate los radicales libres. Son ricas en fibra y poseen gran cantidad de agua. Son diuréticas y evitan la retención de líquidos. Evitan la hipertensión y la arterioesclerosis. Depuran el hígado, los intestinos, los riñones en especial y en general todo el organismo. Favorecen la buena salud del cabello, la piel y las mucosas. Facilitan el buen funcionamiento del sistema nervioso. Nos ayudan a eliminar toxinas.

INGREDIENTES: Ciruelas pasas sin hueso (100%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



**17098**

230g **15** uds

## Dátiles sin hueso



El dátil destaca por ser un fruto tan nutritivo como energético, el cuál aporta ciertamente una buena cantidad de propiedades 100% destacables. Eso sí, su consumo no está recomendado para aquellas personas que se encuentren siguiendo una dieta de adelgazamiento, ya que se trata del fruto seco más calóricos, aportando 248 kcal por cada 100 gramos consumidos. Aporta una gran variedad de minerales (como es el hierro y el magnesio), así como vitaminas (principalmente del grupo B y A). Por los minerales que contiene, es un alimento adecuado tanto para vegetarianos como para personas que sufran de anemia. Además, al ser rico en magnesio, ayuda a combatir el estrés, el cansancio y la fatiga. Previene la aparición de la hipertensión, por su contenido en vitamina A, a la vez que estimula las diferentes funciones del cerebro.

INGREDIENTES: Dátiles sin hueso (100%)\*. \*Procedente de cultivo ecológico.



**17100**

230g **15** uds



BIOGRÀ | PRODUCTO SECO | Bio Mezclas para elaborar panes y bollería

A close-up photograph of a baker's hands shaping a piece of dough on a wooden surface. The dough is light-colored and has a slightly textured appearance. The baker's hands are visible, with some flour on them. The background is dark and out of focus.

Bio Mezclas para elaborar  
panes y bollería

## Mezcla para hacer magdalenas y bizcocho



INGREDIENTES: Azúcar integral de caña\*, harina de espelta\*, almidón de maíz\*, impulsor: bicarbonato sódico y bitartrato potásico. \*Procedente de cultivo ecológico.



17289

510g 3uds

MÍNIMO 3 UDS

## Mezcla para elaborar base de pizzas



Con la mezcla de harina para elaborar bases de pizza Biogrà ud. podrá elaborar en su casa una auténtica masa fresca para conseguir unas pizzas sabrosas y podrá estar seguro de que éstas no contienen aditivos químicos de síntesis. Debido a su fácil preparación ud. Podrá disfrutar del arte de transformar la harina en una sabrosa masa de pizza.

INGREDIENTES: Harina de espelta semi. int. \*, sal marina, cebolla en polvo\*, levadura biológica polvo\*, orégano\*, ajo\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17297

510g 3uds

MÍNIMO 3 UDS

## Levadura pan en polvo - panificación



La Bio-levadura Panificable Biogrà está indicada para fermentar masas de panes y bollería. Posee un gran poder leudante. Modo de empleo: Mezclar siempre con la harina y los ingredientes.

INGREDIENTES: Levadura biológica seca (100%)\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



17728

40x9g 40uds

SIN GLUTEN

CAJAS COMPLETAS

# Bio Desayunos



## Cacao en polvo puro

**17030**

250g 8uds



El cacao puro está considerado como un superfood por su aporte de sustancias activas y minerales. Puede utilizarse para elaborar bebidas, postres, pudings, chocolates deshechos, etc. Disolver 1-2 cucharadas en un vaso de leche o bebida vegetal caliente o fría y remover hasta que esté bien disuelto. Al no contener azúcar añadido, se puede endulzar con ágave, jarabes de cereales, etc.

INGREDIENTES: Cacao puro semidesgrasado\* (100%).

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Chocolate a la taza

**17041**

200g 18uds



**Modo de empleo:** Poner en un vaso una cucharada sopera y colmada de chocolate, añadir un poco de líquido (agua o leche) y remover hasta obtener una papilla sin grumos. Preparado para degustar un delicioso chocolate a la taza. También se puede utilizar para saborizar bebidas vegetales

INGREDIENTES: Azúcar de caña int.\*, cacao semidesgrasado\*, almidón de maíz\*, harina de arroz\*, canela\* y vainilla\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



## Gluten en polvo

**17172**

400g 18uds



**Uso esperado:** Para elaborar pan y seitán. También se utiliza para dar consistencia a los alimentos.

INGREDIENTES: Gluten de trigo\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.



FALTA EAN

## Desayuno de Algarroba



La algarroba es una alternativa saludable al chocolate. No requiere azúcar porque naturalmente ya es de sabor dulce, de ahí que también se la emplee para mejorar el aroma y el sabor de numerosos productos alimenticios. Ideal para desayunos y meriendas. Se puede usar tanto como harina para hacer bizcochos o galletas o como sustituto del cacao para disolver en la leche.

INGREDIENTES: Harina de algarroba\*, azúcar integral de caña\*, canela\*.

\*Procedente de cultivo ecológico.

**17043**  
250g **12** uds

## Bio-café de cereales



Es un delicioso sustituto del café, que no contiene cafeína. Por ser una bebida sin cafeína y por estar elaborada con ingredientes cultivados mediante agricultura ecológica certificada, es muy adecuada para niños y adultos que deseen seguir una alimentación sana.

INGREDIENTES: Centeno\*, malta\*, cebada\*, achicoria\*, higos (1%).

\*Procedente de cultivo ecológico.

**17116**  
100g **6** uds  
CAJAS COMPLETAS

# Bio dulces (regaliz) - maku laku

## Regaliz Tira Larga



**Tira larga de regaliz de 56g.**

INGREDIENTES: Melaza, harina de trigo, sirope de remolacha, extracto de regaliz, sal, aceite de anís.

\*Procedente de cultivo ecológico.

**17218**  
56g **60** uds

## Regaliz Barritas



**Barritas de regaliz de 28 g.**

INGREDIENTES: Melaza, harina de trigo, sirope de remolacha, extracto de regaliz, sal, aceite de anís.

\*Procedente de cultivo ecológico.

**17766**  
28g **36** uds

# Productos dietéticos

## **Sorribas**

Verduras deshidratadas

Complementos dietéticos - suplementos a la dieta

Lecitina de soja

Leche vegetal

Sémola de verduras Kesvit

## **Sello verde**

Copos de avena bolsa 500g

Levadura de cerveza bolsa 150g

Germen + levadura bolsa 250g

Soja texturizada fina bolsa 350g

Soja texturizada gruesa bolsa 250g





## Verduras deshidratadas

### Sopa juliana

10311

150g 14<sup>uds</sup>



Sopa vegetal elaborada con verduras desecadas a baja temperatura. No lleva patata.

INGREDIENTES: Zanahoria, puerro, apio, cebolla.



## Complementos dietéticos - suplementos a la dieta

### Gesvit 10 plus bote 400g

10055

400g 6<sup>uds</sup>



GESVIT 10 es un preparado alimenticio que aporta a la dieta los nutrientes esenciales, así como las vitaminas E y C que poseen propiedades antioxidantes. Modo de empleo: Tomar cada mañana o durante la comida 3 cucharadas soperas de Gesvit-10 Plus disuelto en un zumo de frutas o mezclado con yogurt.

INGREDIENTES: Germen de trigo (30%), levadura de cerveza (14,9%), fructosa, lecitina de soja (13%), polen (13%), lino dorado (4%), mezcla de frutas rojas (fresa, mirtilo, grosella, cereza) (4%), limón en polvo, algas marinas(1%), almidón de maíz, maltodextrina, antioxidante: ácido cítrico, extracto de pepitas de uva (0,40%), vitamina C y vitamina E. fructosa, lecitina de soja (13%), polen (13%), lino dorado (4%), mezcla de frutas rojas (fresa, mirtilo, grosella, cereza) (4%), limón en polvo, algas marinas(1%), almidón de maíz, maltodextrina, antioxidante: ácido cítrico, extracto de pepitas de uva (0,40%), vitamina C y vitamina E.



## Lecitina de soja

### Lecitina de soja 500g

10324

500g 12<sup>uds</sup>



Modo de empleo: 3 cucharaditas diarias (11 g), mezcladas con las comidas o líquidos.

INGREDIENTES: Lecitina de soja granulada (100%). Composición med. aprox.: 97% fosfolípidos -1.5% humedad.





# Leche vegetal

## AMETLLIN SIN AZÚCAR Tarro 850g



El concentrado de almendras AMETLLIN, es una agradable bebida vegetal, elaborada con almendras y fructosa. Con AMETLLIN, se puede preparar una refrescante y sana bebida vegetal que no contiene ni azúcar común (sacarosa), ni glucosa añadida. La bebida vegetal elaborada con AMETLLIN, no contiene lactosa, y un nivel muy bajo de colesterol. Modo de empleo: En un vaso estándar (250cc) o taza disuelva 1 cucharada sopera colmada del producto, con agua fría o caliente.

INGREDIENTES: Fructosa 49%, almendras (21%), agua, emulgente (pectina) y conservador (sorbato potásico).



**10527**

850g 6uds

CAJAS  
COMPLETAS

# Sémola de verduras Kesvit

## Sémola Kesvit



La sopa de sémola tipo verduras KESVIT, es una sopa vegetal cuya composición ha sido científicamente estudiada para conseguir un alimento que reúna las condiciones requeridas por las más actuales normas de la dietética moderna. Su composición basada en una perfecta y equilibrada mezcla de proteínas, carbohidratos, sales y vitaminas, hacen de la Sémola KESVIT un alimento muy completo y sabroso.

**Bajo contenido en grasa / Fuente de fibra.**

INGREDIENTES: Sémola de cereales (arroz, trigo), vegetales deshidratados (zanahoria, tomate, puerro, cebolla, apio, chirivía), sal marina (1,5%), extracto levadura, aceite vegetal de girasol, colorantes: (rivoflavina, caramelo natural, E-133, E151), extracto azafrán, extracto pimentón, maltodextrina, aromas.



**10021**

250g 8uds



**10022**

500g 10uds

## Sémola Zanahoria Kesvit 2



La sopa de sémola tipo KESVIT/2, es una sopa vegetal de fácil y rápida preparación. Su composición está basada en la mezcla de cereales y verduras. Un plato de 25g de producto aporta a la dieta 84,5 kcal (solo 0,62g de grasa por ración).

INGREDIENTES: Sémola (trigo, maíz, arroz), vegetales deshidratados (zanahoria (14%), cebolla, puerro, tomate), sal marina, aceite girasol, extracto levadura, extracto pimentón, aromas, extracto azafrán, maltodextrina.



**10023**

250g 40uds

# Sello Verde

## Copos de avena

**10327**

1kg 9 uds



Los copos de avena finos tienen un tamaño y un grosor menor de manera que resultan más fáciles y rápidos de cocinar. Resulta un alimento energético y muy nutritivo por su riqueza, sobre todo, en vitaminas del grupo B. Modo de uso: Los copos de avena se suelen tomar junto con leche o yogur o bien como ingrediente de papillas, sopas y también de ensaladas y otros platos.

INGREDIENTES: Copos integrales de avena (100%).



## Levadura de cerveza bolsa 150g

**10341**

150g 10 uds



La Levadura de Cerveza es un producto natural que proviene de la elaboración de la cerveza durante el proceso de la fermentación de la cebada, sin embargo, no contiene nada de alcohol. Esta queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío. Después de su lavado y secado ya es apta para su consumo.

INGREDIENTES: Levadura Cerveza (100%).



## Germen + levadura bolsa 250g

**10334**

250g 10 uds



La levadura de cerveza y el germen de trigo son dos alimentos considerados como uno de los más completos para restablecer un correcto equilibrio metabólico. Su importancia radica en que son una fuente rica en Vitaminas, minerales, aminoácidos y Proteínas.

INGREDIENTES: Germen de trigo (75%) y levadura de cerveza (25%).



## Soja texturizada fina bolsa 350g



Es un alimento muy adecuado para aquellas personas con una dieta pobre en proteínas o que necesitan un aporte extra (deportistas, jóvenes en edad de crecimiento, trabajos muy físicos, etc.)

INGREDIENTES: Soja texturizada fina 100%.



**10356**

350g  **12<sup>uds</sup>**

## Soja texturizada gruesa bolsa 250g



Es un alimento muy adecuado para aquellas personas con una dieta pobre en proteínas o que necesitan un aporte extra (deportistas, jóvenes en edad de crecimiento, trabajos muy físicos, etc.)

INGREDIENTES: Soja texturizada gruesa 100%.



**10357**

250g  **10<sup>uds</sup>**





# Índice alfabético de productos

- A** 44 Aceite de coco virgen extra  
 88 Almendras crudas y peladas 200g  
 79 Alubias blancas 500g  
 56 Amaranto en grano 500g  
 97 Ametllin sin azúcar tarro 850g  
 47 Arroz basmati blanco 500g  
 47 Arroz basmati integral 500g  
 49 Arroz con lentejas 500g  
 15 Arroz con verduras y setas  
 65 Arroz integral hinchado s/azúcar y s/miel 125g  
 46 Arroz integral largo 1kg  
 46 Arroz integral largo 500g  
 46 Arroz integral redondo 1kg  
 46 Arroz integral redondo 500g  
 48 Arroz jazmín integral 500g  
 48 Arroz nerone 500g  
 46 Arroz redondo blanco 1kg  
 47 Arroz Ribe 500g  
 48 Arroz rojo 250g  
 47 Arroz vaporizado (parboiled) 500g  
 57 Avena en grano 500g  
 87 Azúcar de caña Demerara Comercio Justo 500g  
 87 Azúcar de caña Demerara Comercio Justo 1kg  
 87 Azúcar de caña Mascabado 500g  
 78 Azuki 500g
- B** 87 Biscotes espelta integrales sin azúcar  
 67 Bolitas de maíz con chocolate 250g  
 67 Bolitas de maíz con miel 250g  
 83 Bulgur de espelta integral 500g  
 84 Bulgur fino 500g  
 84 Bulgur grueso 500g  
 19 Burger 5 verduras  
 20 Burger alcachofa  
 19 Burger algas y espinacas  
 19 Burger berenjena  
 19 Burger champiñón  
 17 Burger coliflor y gorgonzola  
 17 Burger edamame  
 18 Burger escalivada y queso de cabra  
 18 Burger de espelta, queso de cabra y miel  
 20 Burger fusión  
 18 Burger guisantes  
 17 Burger kale y 3 quinoas  
 17 Burger manzana y setas  
 18 Burger mozzarella y verduras  
 18 Burger "La otra burger"  
 19 Burger lenteja y chía  
 20 Burger queso y verduras  
 17 Burger salmón y espinacas  
 20 Burger zanahoria
- C** 92 Cacao en polvo puro 250g  
 93 Café de cereales  
 82 Caldo vegetal - cubitos (estuche 15 x 60g)  
 56 Cebada en grano 500g  
 65 Cebada hinchada s/azúcar y s/miel 125g  
 45 Chips de garbanzo  
 92 Chocolate a la taza
- 89 Ciruelas claudias sin hueso 230g  
 88 Coco rallado 150g  
 60 Copos 4 cereales 500g  
 59 Copos de avena finos integrales 1kg  
 59 Copos de avena finos integrales 500g  
 59 Copos de avena finos integrales sin gluten 500g  
 60 Copos de avena gruesos integrales 1kg  
 60 Copos de avena gruesos integrales 500g  
 98 Copos de avena Sello Verde  
 64 Corn flakes s/azúcar y s/miel 250g  
 39 Croquetas vegetales de espinacas  
 39 Croquetas vegetales de tomate y queso de cabra  
 68 Crujientes de Avena con chocolate negro  
 68 Crujientes de Avena con coco  
 84 Cus-cus integral 500g  
 84 Cus-cus natural 500g
- D** 89 Dátiles sin hueso 230g  
 93 Desayuno de algarroba 250g
- E** 15 Ensalada 3 quinoas con verdura manzana y setas  
 56 Espelta en grano 500g  
 67 Espelta hinchada con miel 150g  
 64 Espelta hinchada s/azúcar y s/miel 125g  
 74 Espiral de garbanzos  
 74 Espiral de guisantes  
 74 Espiral de lentejas rojas
- F** 77 Fideo fino con verduras  
 73 Fideo fino espelta  
 31 Frankfurts de tofu  
 31 Frankfurts largos de tofu
- G** 78 Garbanzos país 500g  
 98 Germen + levadura bolsa 250g  
 96 Gesvit 10 plus bote 400g  
 85 Gomasio natural envase cristal 120g  
 92 Gluten en polvo  
 78 Guisantes verdes 500g
- H** 62 Harina de arroz 500g  
 63 Harina de avena 500g  
 62 Harina de centeno integral 500g  
 62 Harina de espelta integral 500g  
 63 Harina de garbanzos 500g  
 62 Harina de trigo integral (molino de piedra) 500g  
 63 Harina de trigo sarraceno integral 500g  
 63 Harina de trigo sarraceno integral 1kg  
 63 Harina de quinoa 300g  
 23 Hummus berenjena asada  
 23 Hummus de nueces y romero  
 24 Hummus kale  
 24 Hummus olivas de aragón  
 23 Hummus tradicional
- L** 96 Lecitina de soja 500g  
 79 Lentejas rojas 500g (para purés)  
 79 Lentejas verdes (estilo dupuy)  
 78 Lentejas verdes 500g  
 91 Levadura pan en polvo - panificación  
 98 Levadura de cerveza Sello Verde  
 50 Lino dorado 250g  
 50 Lino dorado 500g
- 50 Lino marrón 250g
- M** 55 Maíz en grano palomitas 500g  
 77 Maravilla - lluvia con verduras  
 48 Mezcla de arroces salvajes 250g  
 53 Mezcla de semillas 250g  
 91 Mezcla para elaborar base de pizzas 510g  
 91 Mezcla para hacer magdalenas y bizcocho 510g  
 55 Mijo pelado 500g
- N** 45 Nachos de maíz
- P** 88 Nueces peladas (mitades) 150g  
 83 Pan rallado (para rebozar) 250g  
 88 Pasas sultanas (sin hueso) 250g  
 52 Pipas de calabaza 250g  
 52 Pipas de calabaza 500g  
 53 Pipas de girasol 250g  
 53 Pipas de girasol 500g  
 41 Pizza vegetal de setas  
 41 Pizza vegetal espinacas, pasas y piñones  
 41 Pizza vegetal margarita  
 71 Porridge de avena con chocolate  
 71 Porridge de avena con manzana y canela s/az  
 82 Puré de patatas instantáneo 250g
- Q** 41 Queso rallado para gratinar  
 64 Quinoa hinchada s/azúcar y s/miel 125g  
 55 Quinoa real en grano 250g  
 55 Quinoa real en grano 700g  
 55 Quinoa tricolor
- R** 93 Regaliz tira larga 60 cm  
 93 Regaliz Barritas 28g
- S** 86 Salsa de soja-shoyu-origen japon 500cl  
 83 Salvado de avena 100% 500g  
 37 Samosa estilo hindú  
 35 Seitán fresco  
 53 Semillas de cáñamo peladas 250g  
 52 Semillas de chía 250g  
 52 Semillas de chía 500g  
 58 Sémola de maíz (polenta) 500g  
 97 Sémola Kesvit 250g  
 97 Sémola Kesvit 500g  
 58 Sémola Kesvit ecológico  
 97 Sémola de zanahoria Kesvit 2  
 51 Sésamo crudo 250g  
 51 Sésamo crudo 500g  
 52 Sésamo negro 250g  
 51 Sésamo tostado 250g  
 51 Sésamo tostado 500g  
 87 Sirope de agave 350g  
 99 Soja texturizada fina 350g Sello Verde  
 99 Soja texturizada gruesa 250g sello verde  
 96 Sopa juliana  
 80 Soja texturizada Fina  
 80 Soja verde 500g  
 81 Sopa miso con algas  
 81 Sopa miso con setas  
 81 Sopa miso con verduras  
 73 Spaghetti con algas (espirulina y fucus)  
 77 Spaghetti con verduras

- 73 Spaghetti de espelta con quinoa
- 75 Spaghetti de garbanzos
- 75 Spaghetti de guisantes
- 75 Spaghetti de lenteja roja
- 77 Spaghetti integral con cúrcuma
- 77 Spaghetti integral con espinacas
- T** 86 Tahín crudo 200g
- 86 Tahín crudo 400g
- 86 Tahín integral tostado 200g
- 86 Tahín integral tostado 400g
- 82 Tapioca sémola 500g
- 33 Tofu ahumado
- 33 Tofu finas hierbas
- 33 Tofu fresco
- 56 Trigo en grano 500g
- 67 Trigo hinchado con miel
- 57 Trigo sarraceno 500g
- V** 45 Vegg sustituto vegetal del huevo
- 29 Vistteca vegetal de espinacas y gorgonzola
- 29 Vistteca vegetal de Quinoa y Verduras

Sorribas Productos Naturales S.L.  
c/ Santiago Rusiñol, 19. 08213, Polinyà (España)  
Atención al cliente: tel: +34 937132324 · Fax: +34 937131865 · hola@biogra.eco  
www.biogra.eco

## Síguenos



#MerecerSaberLoQueComes

[www.biogra.eco](http://www.biogra.eco)



La marca de la  
gestión forestal  
responsable