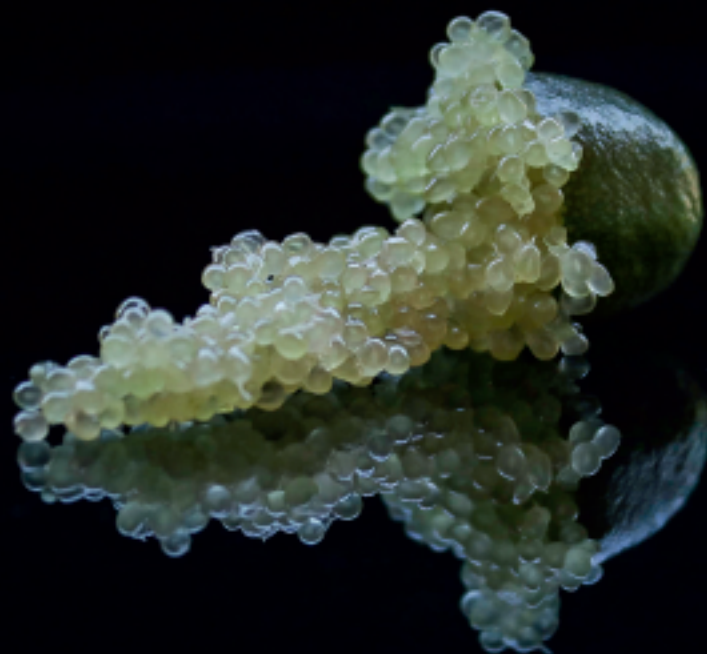


FOOD TO MEET YOU

EN FIESTAS DE GUARDAR Y FESTEJOS COTIDIANOS,
LA COMIDA NOS (RE)ÚNE.
FOR FESTIVITIES TO REMEMBER AND AT
OTHER TIMES, FOOD UNITES US.

POR / BY SILVIA MICOLAU



Caviar citrino de Nacaris Citrus, para aportar un toque cítrico a corderos, platos de pescado, carnes y cócteles (nacarisctrus.com). / Citric caviar from Nacaris Citrus, for adding a citric touch to oysters, fish, meat and cocktails (nacarisctrus.com).



1. Carvosa **Salvaje** Tokyo 3, con té verde y hierba limón (carvosasalvaje.com). 2. Agua mineral natural n°9, artesiana, de glicol, baja en sodio, rica en calcio y magnesio y con pH neutro (superfitvo.com). 3. Agenda de vins catalans 2018 de **Un Dia Un Vi** (undiaunvi.cat). 4. Edición limitada (45 jamones) de **Joselito** Matago 2009 con 8 años de curación embalada con cristales de Swarovski (joselito.com). 5. Queso llem de lletge cruda de vaca **Le Pavé Toubousain** fruto de la colaboración entre **Xavier** - Mellaur Oulier de France Grasse Fromager 2011 - y **Aïah** Mazars, granjero y productor del departamento de Aveyron (Quevures Muriel). 6. **Xolis** seccióllo colaboración con llem y jamón, sal marina y pimienta negra, y presado a mano de **Cal Tomàs** (M-Slors @ Fàbrica Moritz). 7. Polvos **entier ml-cul** con sabor a turrón de **Miljans** (chocolaterias premium). 8. Ostra **Amèlie** Fino de Caltro con IGP Marannes-Océron (hultresamelle.com). 9. Caviar **Nacaris Premium**, sin pescurtar, de esturión sibotano fresco otado al río Garona a su paso por la Val d'Aran (Caviar Nacaris). 10. **Ruby** Chocolate de cacao rosa natural de **Barry Callebaut** (barry-callebaut.com).

1. **Salvaje** Tokyo 3 box, with green tea and lemongrass (carvosasalvaje.com). 2. n°9 mineral water, artisan, glycol, low in sodium, rich in calcium and magnesium and with neutral pH (superfitvo.com). 3. Catalan wine calendar 2018 from **Un Dia Un Vi** (undiaunvi.cat). 4. **Joselito** Matago 2009 limited edition (45 hams) cured for 8 years embalaged with Swarovski crystals (joselito.com). 5. **Le Pavé Toubousain** un-pasteurized cow milk soft cheese, result of a collaboration between **Xavier** - Mellaur Oulier of France Grasse Fromager 2011 - and **Aïah** Mazars, farmer and producer from the Aveyron region (Quevures Muriel). 6. Organic **Xolis** made with llem and ham, sea salt and black pepper, hand-pressed by **Cal Tomàs** (M-Slors @ Fàbrica Moritz). 7. **Polvos entier ml-cul** with nougill flavour, **Miljans** (premium delicatessen). 8. Fino de Caltro oyster **Amèlie** with IGP Marannes-Océron (hultresamelle.com). 9. Premium **Nacaris** caviar, un-pasteurized, from Siberian sturgeon cultivated in the Garonne River as it passes through the Val d'Aran (Nacaris Caviar). 10. **Ruby** Chocolate from natural pink cocoa by **Barry Callebaut** (barry-callebaut.com).