



TIENDA

Cocinamos para ti

5a Gama de calidad

*Cocina natural, sin conservantes, aditivos,
ni potenciadores de sabor*



“Nuestros cocineros cocinan para ti”

Cuinats Jotri, como nuestros guisos, ha ido haciendo “chup chup” a fuego lento. Nuestra historia empezó con unos canelones, que cocinamos la Navidad de **1982** en la carnicería de Josep y Trini. El éxito de esa receta, nos animó a dedicarnos a cocinar más y más platos, hasta llegar a las más de 400 referencias que tenemos hoy.

Ofrecemos una cocina **casera** y de **calidad** con dos vertientes; una línea de cocina **tradicional**, con ingredientes de proximidad y temporada. Y una línea de **innovación**, con recetas originales e ingredientes seleccionados de todo el mundo.



Leyenda de iconos

De nuestros platos

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | Platos frescos |  | Regeneración en microondas |
|  | Platos ultracongelados |  | Regeneración en sartén |
|  | Indicación de línea de platos 100% vegetales |  | Regeneración en freidora |
|  | Fecha de caducidad producto fresco (D = días) |  | Regeneración en olla |
|  | Fecha de caducidad producto congelado (D = días) |  | Regeneración en baño María |
|  | Regeneración en horno / horno de vapor |  | Platos de temporada señalizados con una franja roja |

Cuinats Jotri

La excelencia en la **5a** gama



No solo vendemos platos cocinados, vendemos: tiempo
a través de una 5a gama de calidad, lista en tan solo unos minutos

Las recetas tradicionales requieren **LARGAS COCCIONES** por eso, se están perdiendo

Este **TIEMPO** (que hoy pocas personas tienen) nosotros lo invertimos en cocinar para ti

Esto te permite ofrecer a tu cliente (que no tiene tiempo) platos de calidad **LISTOS EN SOLO UNOS MINUTOS**

Por lo tanto, puedes incrementar tu oferta de producto, satisfaciendo **NECESIDADES** del cliente de hoy en día

A la vez, puedes invertir el **TIEMPO** que ahorras en atención al cliente y en la rentabilidad de tu negocio

Llevar un negocio ya tiene bastante complicación, simplifica
tu gestión y reduce procesos, consiguiendo una estabilidad que no tiene precio



DISFRUTA
de un control de costes y escandallos exactos



REDUCE
tus costes de preparación y las mermas (en caso de que cocines tú)



HAZ TRANQUILO
con una estabilidad en el sabor, los puntos de cocción y los gramajes



SIMPLIFICA
tu proceso de compra

Tu valor está en una buena selección,
nosotros ofrecemos un producto de alta calidad en el ámbito de la industria gastronómica



En nuestra cocina no añadimos conservantes ni aditivos artificiales



Hacemos una cocina natural con recetas tradicionales, sin potenciadores de sabor



Prevenimos los riesgos sanitarios a través de estrictos controles de producción



Garantizamos la inocuidad de nuestros platos y su trazabilidad

Platos fríos

Con ingredientes seleccionados y una regeneración tan sencilla como sacarlos de la nevera



Con queso tipo feta y tomate cherri



Cada verdura con su punto óptimo de cocción

Plato de temporada de verano

1001. Ensalada de pasta griega

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de verano

1003. "Esqueixada" de bacalao

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



1004. Ensaladilla rusa

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada primavera

1005. Ensalada de arroz con vinagreta de mostaza y curri

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Con bacalao de Islandia

Plato de temporada de verano

1006. "Empedrat"

Formato fresco 250g · 400g · 1kg





Plato de temporada de Navidad

1103. Mousse de escalivada con anchoas

Formato fresco 1,1kg



Plato de temporada de Navidad

1104. Mousse de pescado de roca

Formato fresco 1,1kg



Plato de temporada de verano

1130. Brazo de atún

Formato fresco 400g - 1,1kg



Con patata natural



1200. Escalivada

Formato fresco 210g · 400g · 1kg



1201. Pimiento asado

Formato fresco 400g i 1kg



1202. Berenjena asada

Formato fresco 750g



Cebolla de Figueres

1203. Cebolla asada

Formato fresco 750g



Plato de temporada de verano

1300. Gazpacho

Formato fresco caja 6u. (1L/u)
Formato fresco caja 3u. (5L/u)



Seleccionamos la verdura y la asamos al horno, siguiendo el método tradicional

Platos calientes

Ideales para empezar una buena comida, llenos de sencillez y sabor,
¡listos en menos de 5 minutos!



2100. Brazo de carne gratinado

Formato fresco 400g



Plato de temporada de invierno

2103. "Trinxat" de la Cerdanya

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



2106. Espinacas a la catalana

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



2200. Caracoles

Formato fresco 30u · 1kg



Guarniciones

Para complementar cualquier plato

Con albahaca fresca



1011. Arroz thai salteado con cebolla y ajo tierno

Formato fresco 400g · 1kg



1012. Arroz salteado con cebolla y pasas

Formato fresco 250g · 1kg



2007. Verduras salteadas al aceite de albahaca

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



2101. Milhojas de patata

Formato fresco 150g · 370g



Primeros platos y guarniciones **ultracongeladas**



Formato fresco disponible en Navidad

6030. Sopa de pescado
Formato ultracongelado caja 18u.
(300g/u)



Formato fresco disponible en Navidad

9201. Vieira rellena
Formato ultracongelado caja 16u.
(150g/u)



2107. Patatas bravas
Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2410. Sticks de pies de cerdo
Formato ultracongelado 1kg



Nuestras croquetas

Con las mejores materias primas, que les aportan todo el sabor sin necesidad de potenciadores

Elaboramos las croquetas seleccionando las mejores **materias primas**: jamón de bellota, un buen asado de pollo, espinacas salteadas, bacalao de Islandia, boletus... El sabor de cada croqueta se lo aportan sus propios ingredientes, no añadimos ni potenciadores de sabor ni aditivos artificiales. Las elaboramos con leche fresca de Fonteta que es de tipo A2, y por lo tanto, más fácil de digerir. Finalmente, las rebozamos con una selección de pan, para conseguir un rebozado crujiente. Las servimos en formato fresco, fritas o sin freír y también en formato ultracongelado.

Nuestras croquetas llevan distintas **semillas**, que sin alterar su sabor, facilitan la identificación de cada una. La croqueta de boletus y queso de cabra lleva chía y la de jamón de bellota, sésamo. Las croquetas de bacalao y las de espinacas, las podremos reconocer por su color. Y las de asado y de pollo, por su forma.

Con semillas de sésamo



2301. Croquetas de pollo

Formato fresco fritas 8u · 16u
Formato fresco (sin freír) 16u
Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2302. Croquetas de asado

Formato fresco (fritas) 8u · 16u
Formato fresco (sin freír) 16u
Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)
Formato ultracongelado croqueta aperitivo de 15g. Caja 4u. (1kg/u)



2304. Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota

Formato fresco (fritas) 8u · 16u
Formato fresco (sin freír) 16u
Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



Con semillas de chía



2305. Croquetas de boletus y queso de cabra

Formato fresco (fritas) 8u · 16u
Formato fresco (sin freír) 16u
Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



2306. Croquetas de bacalao de Islandia

Formato fresco (fritas) 8u · 16u
Formato fresco (sin freír) 16u
Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



Una regeneración óptima



Freidora
2-3 minutos
con aceite
bien caliente,
a 180°



Freír
Pocas
unidades
con aceite
abundante



Importante
Dejar
remontar la
temperatura
después de
cada cocción



Croqueta
Peso 31g



Croquetón
Peso 52g



730D **Croquetas y croquetones ultracongelados** 



2313. Croquetas de espinacas, gorgonzola y nueces
Caja 4u. (1kg/u)



2318. Croquetas de vaca vieja madurada
Caja 4u. (1kg/u)



2301. Croquetón de pollo
Caja 4u. (1kg/u)



2302. Croquetón de asado
Caja 4u. (1kg/u)



2304. Croquetón de jamón de bellota
Caja 4u. (1kg/u)



2305. Croquetón de boletus y queso de cabra
Caja 4u. (1kg/u)



2306. Croquetón de bacalao de Islandia
Caja 4u. (1kg/u)



2313. Croquetón de espinacas, gorgonzola y nueces
Caja 4u. (1kg/u)



Nuestros canelones

Con pasta fresca de elaboración propia y bechamel hecha con leche fresca

Receta original de Trini



3000. Canelones de carne sin bechamel (10cm)

Formato fresco bandeja 6u · bandeja 14u
Formato ultracongelado caja 84u. (6 bandejas de 14u)



3002. Canelones de carne con bechamel y queso (10cm)

Formato fresco bandeja 12u · 6u · 3u
Formato fresco gratinado bandeja 6u · 3u
Formato ultracongelado caja 12 bandejas (3u/bandeja)



3003. Canelones de espinacas con bechamel y queso (10cm)

Formato fresco 12u · 6u · 3u
Formato fresco gratinado 6u · 3u
Formato ultracongelado caja 12 bandejas (3u/bandeja)



Formato fresco disponible en Navidad

Formato fresco disponible en Navidad

Formato fresco disponible en Navidad

3004. Canelones de pescado y marisco Con bechamel de pescado (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/bandeja)



3005. Canelones de confit y foie de pato Con bechamel de manzana (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/bandeja)



3006. Canelones de boletus y verduras Con bechamel de boletus (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/bandeja)



Formato fresco disponible en Navidad

Formato fresco disponible en Navidad

3007. Canelones de pollo asado Con bechamel de cebolla caramelizada (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/bandeja)



3013. Canelones de pollo del Empordà y trufa Con bechamel tradicional y trufa (14cm)

Formato ultracongelado caja 8 bandejas (2u/bandeja)



La historia de Cuinats Jotri empezó con unos **canelones**, así que podríamos decir que éste es nuestro plato icónico.

Elaboramos los **rellenos** de los canelones, haciendo unos asados que **cuecen durante horas y horas**, con la mejor selección de ingredientes. Los envolvemos con **pasta fresca** de elaboración propia y los cubrimos con una bechamel elaborada con **leche fresca A2**, de excelente cremosidad. Cada canelón tiene su propia bechamel, ya sea con ingredientes que lleva el relleno o con maridajes. Por ejemplo: Los canelones de boletus y verduras llevan bechamel de boletus y los canelones de pollo asado llevan bechamel de cebolla caramelizada.

Ofrecemos los canelones de carne y espinacas en formato fresco y ultracongelado, y los canelones especiales en formato ultracongelado, con o sin bechamel. Durante la época de Navidad, ofrecemos toda nuestra variedad de canelones también en formato fresco.



730D Canelones ultracongelados sin bechamel



3000. Canelones de carne sin bechamel (10cm)
Caja 84u
(6 bandejas de 14u)



3003. Canelones de espinacas sin bechamel (10cm)
Caja de 84u
(6 bandejas de 14u)



3004. Canelones de pescado y marisco (14cm o 20cm)
Caja 42u
(6 bandejas 7u)



3005. Canelones de confit y foie de pato (14cm o 20cm)
Caja 42u
(6 bandejas 7u)



3006. Canelones de boletus y verduras (14cm o 20cm)
Caja 42u
(6 bandejas 7u)



3007. Canelones de pollo asado (14cm o 20cm)
Caja 42u
(6 bandejas 7u)



3013. Canelones de pollo del Empordà y trufa (14cm o 20cm)
Caja 42u
(6 bandejas 7u)



Más platos con bechamel

¡Gratinados dorados, crujientes y sabrosos!

Elaboramos nuestras **lasañas** con láminas de **pasta fresca** y rellenas con verduras o carne; y un buen sofrito de cebolla de Figueres. Para cocinar la lasaña de verduras cortamos las verduras en dados, para poder apreciar las diferentes texturas y sabores en el relleno. El relleno de la lasaña de carne, lo hacemos con magro de cerdo, ajo, zanahoria y tomate.

Por otro lado, cocinamos una deliciosa receta de **berenjena** cocida al horno, cubierta de bechamel. Hacemos la berenjena en el horno y la rellenos con su pulpa, carne magra de cerdo hembra y verduras. Picamos y cocinamos la carne del relleno, añadiendo solo sal y pimienta, de esta forma aseguramos que esté libre de aditivos. Por último, añadimos una bechamel bien cremosa para que nos aguante el gratinado y para apreciar visualmente el relleno.

Ofrecemos estos dos platos gratinados y sin gratinar, frescos y ultracongelados, para adaptarnos a las necesidades de cada cliente.



3100. Lasaña de carne

Formato fresco 300g · 500g · 1,75kg
Formato fresco gratinado 275g · 450g · 1,65kg
Formato ultracongelado caja 12u. (300g/u)



3101. Lasaña de verduras

Formato fresco 300g · 500g · 1,75kg
Formato fresco gratinado 275g · 450g · 1,65kg
Formato ultracongelado caja 12u. (300g/u)



3120. Berenjena rellena

Formato fresco 3u
Formato fresco gratinado 1u · 2u
Formato ultracongelado caja 8u. (220g/u)





Platos de pasta

100% sémola de trigo duro, una pasta de alta calidad

Cocinamos estos platos con pasta elaborada **100% con sémola de trigo duro**. La sémola se obtiene de moler el trigo duro con unos cilindros especiales estriados, que cortan el trigo en vez de reducirlo a harina.

Con esta técnica se consigue un grano pequeño de color amarillo natural y se **preserva lo mejor del trigo**. Esto nos permite ofrecer un producto de alta calidad de un color ámbar, translúcido y resistente a la rotura; no se deforma ni se deshace. Retiene los nutrientes y una vez cocida conserva su color amarillo característico.



730D Pasta fresca precocida **ultracongelada**



6150. Pasta macarrones IQF
 Formato ultracongelado caja 12u. (200g/u)
 Formato ultracongelado caja 3u. (1kg/u)
 Gran formato caja 15kg



6151. Pasta espaguetis IQF
 Formato ultracongelado caja 9u. (200g/u)
 Formato ultracongelado caja 3u. (1kg/u)
 Gran formato caja 10kg



6152. Pasta tagliatella IQF
 Formato ultracongelado caja 10u. (200g/u)
 Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)
 Gran formato caja 10kg



6153. Pasta rigatone IQF
 Formato ultracongelado caja 12u. (200g/u)
 Formato ultracongelado caja 3u. (1kg/u)
 Gran formato caja 15kg



Con sofrito de tomate y cebolla
y carne de cerdo asada



4000. Macarrones a la boloñesa

Formato fresco 300g · 400g · 1kg



4100. Espaguetis a la boloñesa

Formato fresco 300g · 400g · 1kg



4200. Fideuá

Formato fresco 300g · 400g · 1kg



Una receta original
tailandesa



4601. Noodles con verduras y salsa tamari

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



4602. Noodles con pollo y salsa teriyaki

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



4604. Pad thai

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Platos de pasta precocida **ultracongelada con salsa**



4000. Macarrones a la boloñesa
Caja 12u. (350g/u)

4100. Espaguetis a la boloñesa
Caja 12u. (360g/u)

4103. Espaguetis a la carbonara
Caja 12u. (360g/u)

4104. Espaguetis al pesto
Caja 12u. (310g/u)



Arroces

Paellas de arroz cocinadas con una selección de ingredientes de calidad



Sugerència de presentació



4309. Paella de arroz mixta

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



4301. Paella de arroz con verduras

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



4300. Preparado para paella mixta
Utilizar como base para otros platos

Formato fresco 450g (4 raciones)



Sofritos, marcas, arroces y albóndigas

ultracongeladas

Con cebolla de Figueres



4210. Sofrito de cebolla
Utilizar como base de otros platos
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



4211. Sofrito oscuro de cebolla
Utilizar como base de otros platos
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



4202. Marca de pescado
Utilizar como marca para elaborar paella o fideuá
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



Con pescado de roca pequeño



6021. Fumet de pescado
Formato congelado caja 3u. (1L/u)



¡Listo en 6 minutos!

4302. Preparado para paella marinera (fumet y marca + arroz precocido con marisco)
Formato ultracongelado 240g + 370g = 610g
Caja 6u. Formato tienda con cajita.
Caja 9u. Formato horeca sin cajita.



¡Listo en 6 minutos!

4303. Preparado para arroz negro (fumet y marca + arroz precocido con marisco)
Formato ultracongelado 175g + 405g = 580g
Caja 6u. Formato tienda con cajita.
Caja 9u. Formato horeca sin cajita.



¡Lista en 5 minutos!

4200. Fideuá (fumet y marca + fideos dorados con marisco)
Formato ultracongelado 150g + 525g = 675g
Caja 6u. Formato tienda con cajita.
Caja 8u. Formato horeca sin cajita.



¡Listo en 6 minutos!

4308. Arroz a banda (fumet y marca + arroz precocido)
Formato congelado 175g + 360g = 535g
Caja 9u. Formato horeca sin cajita.



4401. Risotto con salsa funghi porcini
Formato ultracongelado caja 12u. (350g/u)



4402. Risotto con salsa 4 quesos
Formato ultracongelado caja 12u. (350g/u)



7005. Albóndigas fritas
Formato ultracongelado caja 4u. (1kg/u)



Elaboramos las albóndigas picando magro de ternera, de cerdo y de pollo, directamente en nuestras instalaciones, para garantizar un producto sin aditivos. Con esto conseguimos unas albóndigas esponjosas y suaves.



Guisos, asados y asiáticos

Recetas tradicionales catalanas y asiáticas que hacen “chup-chup” durante horas y horas

Ofrecemos recetas tradicionales de la cocina catalana, guisos y asados cocinados con sofrito de **cebolla de Figueres** mediante unas largas cocciones, que nos aportan unos sabores únicos. Cocinamos también recetas de la cocina tradicional **japonesa e hindú**, yendo a buscar los ingredientes en todo el mundo, para conseguir la mejor calidad.

En definitiva, ¡innovamos siempre para sorprenderte!





7000. Pies de cerdo con salsa

Formato fresco 1 pie (400g)



7004. Ternera con setas

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de invierno

7013. Habitas y guisantes a la catalana

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de otoño

7015. Albóndigas con setas

Formato fresco 200g · 400g · 1kg



Plato de temporada de verano

7016. Albóndigas con verduras

Formato fresco 250g · 400g · 1kg



Plato de temporada de Navidad

8006. Pollo relleno con ciruelas y piñones, con salsa de manzana

Formato fresco ración 350g
Formato fresco entero con salsa 2,2kg



Plato de temporada de Navidad

8008. Pollo relleno con bacon y setas, con salsa Pedro Ximénez

Formato fresco ración 350g
Formato fresco entero con salsa 2,2kg



7202. Pollo tikka masala con arroz thai salteado con cebolla y pasas

Formato fresco 250g · 400g
7203. Pollo tikka masala formato fresco 1kg



7206. Pollo al curri con arroz thai con cebolla y ajo tierno

Formato fresco 250g · 400g
7206. Pollo al curri formato fresco 1kg



Caldos y hervidos

Con ingredientes seleccionados, naturales y de proximidad

Cocinamos nuestro **caldo** con una cocción lenta de las carnes y verduras; se trata de un producto natural, colado y desengrasado, por tanto, es apto para dietas bajas en grasa.

La **verdura**, la cocinamos al vapor y por separado; de esta forma cocemos cada ingrediente en su punto óptimo. Con esta cocción logramos garantizar las propiedades organolépticas y nutricionales de las verduras.



6203. Garbanzos

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



6204. Judía

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



6205. Lentejas

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



En su punto de cocción óptimo



6206. Frijoles

Formato fresco 400g · 1kg
Formato ultracongelado caja 8u. (400g/u)



6207. Ensaladilla verde

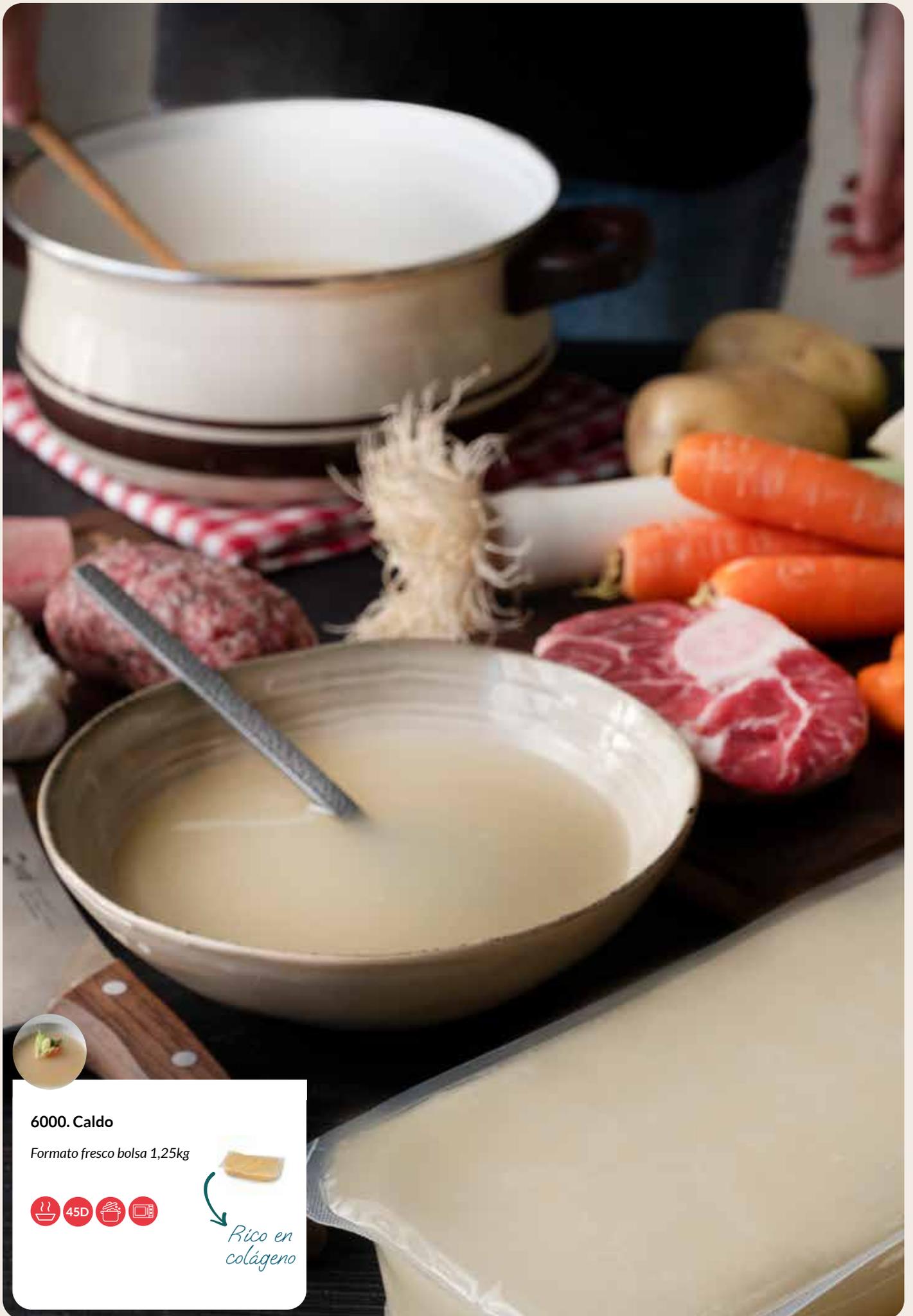
Formato fresco 400g · 1kg



6208. Verdura al vapor

Formato fresco 300g





6000. Caldo

Formato fresco bolsa 1,25kg



Rico en colágeno

Salsas

730D **ultracongeladas** ❄️

Cocinamos las salsas en nuestra cocina y las **ultracongelamos** con nitrógeno para que no se modifique su estructura interna y evitar la formación de cristales. De esta forma, cuando se descongela mantiene la estructura, el gusto y el aroma.

Los **formatos de 500g** permiten utilizar la cantidad justa que se necesita, por tanto, controlar el stock y evitar mermas. Su ventaja es que una vez abiertas cada salsa tiene 7 días de caducidad.

Como referencia, se aconseja incorporar **85g** de salsa por cada 100g de pasta cocida.



6106. Salsa carbonara
Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6112. Salsa pesto
Formato ultracongelado caja 22u. 100g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6113. Salsa curri
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6114. Salsa tomate
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6116. Salsa masala
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6119. Salsa boloñesa original
Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6100. Salsa cuatro quesos
Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6101. Salsa boloñesa italiana
Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



6102. Salsa funghi porcini
Formato ultracongelado caja 18u. (160g/u)
Formato ultracongelado caja 6u. (500g/u)



Responsabilitat Social

Treballem per estalviar electricitat i aigua. Llitem contra el malbaratament alimentari.



En Cuinats Jotri nos enfocamos a la vanguardia tanto en nuestros platos como en nuestras instalaciones, siendo una empresa consciente que opta por **cuidar nuestro planeta** a través de las acciones que están a nuestro alcance.

En la cocina, hemos realizado una serie de cambios en la maquinaria que nos permiten optimizar procesos y por tanto, poder **ahorrar tanto electricidad como agua**. Además, como en toda empresa, tenemos un grueso considerable de documentación, y estamos enfocándonos hacia la digitalización para reducir al máximo el papel.

El pasado 2022 empezamos a introducirnos en el mundo de las energías renovables instalando en nuestra sede **placas solares**. Hoy podemos decir que el ahorro energético está siendo considerable y muy positivo.

Dentro del sector de la alimentación somos conscientes también del problema que supone el **desperdicio alimentario**, tanto para nuestra sociedad como para el medio ambiente. Por eso contribuimos en esta causa, con todos los recursos que tenemos a nuestro alcance.

Funcionamos **bajo pedido**. En nuestra cocina, no se realiza una producción masiva de platos cocinados. Gracias a este sistema de producción conseguimos durante el año 2022 y también durante el 2023, que el 99% de nuestra producción llegara a sus hogares. Esto dejó tan sólo unas pérdidas del **1%**, que también se aprovecharon en su totalidad para la producción de biogás y biodiésel.

Además, un 4% de toda la producción anual se distribuye gratuitamente a **entidades sin ánimo de lucro de la zona**, como el Banco de Alimentos de Gerona o el Centro La Sopa (datos de 2024).de Girona o el Centre La Sopa (dades de 2024).

Cuinats Jotri colobra con las siguientes entidades:





Mas Saguer, nº 1
17462 Juià (Girona)
T. 972 396 561
contacte@cuinatsjotri.cat