LES NOSTRES

GALETES

ARTIPA

DAVID ROVIRA

ENS

PRESENTEM

PASSIÓ PER LA NOSTRA FEINA

Artipà, fleca artesana que neix l'any 2014 amb una filosofia clara: elaborar productes artesans retornant al seu origen, utilitzant fermentacions llargues i amb massa mare 100%, sense l'ajuda dels llevats convencionals.

LES NOSTRES

FARINES

A Artipà som transparents, partim de productes d'alta qualitat, per això treballem amb farines ecològiques mòltes artesanalment amb un molí de pedra per tal de que conservin les propietats nutritives i organolèptiques del cereal com són el sabor, l'olor, el color i la textura.

Ens assegurem que tota l'essència es trobi al producte final.

ELABORACIÓ ARTESANAL

Gaudim de les nostres galetes, elaborant una gran varietat 100% autèntiques, nutritives i sobretot, saludables. Les galetes d'Artipà, destaquen sobretot pel seu gust i textura.

FITXES TÈCNIQUES

Les galetes d'Artipà, junt amb les varietats de pans que oferim són sens dubte el nostre producte estrella. Estan elaborades a mà i de forma tradicional.

Demana'ns les fitxes tècniques i podràs consultar tots els nostres al·lèrgens i valors nutricionals.

D'ESPELTA

L'espelta és una subespècie de farina del blat que no ha estat mai modificada genèticament, és més digestiu i menys al·lergen que el blat tradicional.

Destaca per aportar més quantitat de carbohidrats, fibra i proteïnes. Aporta vuit aminoàcids essencials. Conté vitamina B1 i B2, i minerals com el potassi i el zinc. Ajuda a regular el trànsit intestinal, no conté colesterol.

DE KAMUT

És el blat més antic que es coneix, per tant, no és un híbrid i no produeix al·lèrgies com el blat actual, a més no aporta grasses saturades. No té gaire fibra, ja que és un gra de pell molt fina. Té una proporció d'aigua més baixa que el blat convencional i és més ric en minerals i vitamines del grup B. Això li dóna un gust més ric i saborós i alhora en millora la digestió. Té un gran efecte antioxidant gràcies a l'aportació de seleni i de vitamina E. És important menjar-se en casos de problemes cardiovasculars, ja que ajuda a evitar l'oxidació del colesterol.

DE FAJOL

És un pseudocereal sense gluten. També conegut com a blat negre. Conté les proteïnes de més valor biològic del regne vegetal, riques en aminoàcids essencials. Destaca pel seu contingut en magnesi, zinc, fòsfor i potassi. El seu gra conté en petites quantitats un glucòsid que retarda la sensació de gana. El fajol és molt nutritiu, té un índex de glucèmic baix, el que el fa ideal per a persones amb problemes amb el sucre.

D'ARRÒS

Juntament amb blat, és l'aliment més consumit. No se'n coneixen intoleràncies. És un cereal ric en vitamines del grup B, potassi, fòsfor, magnesi i fibra. Segons la medicina xinesa, té propietats depuratives i curatives. En general, és un cereal que equilibra i calma el sistema nerviós. Ajuda especialment en èpoques d'ansietat i de màxima concentració.

GALETES AMB

FARINA DE FAJOL I ARRÒS

FAJOL & MUESLI

Ingredients: *Farina de fajol integral mòlta en molí de pedra, mantega, melassa d'arròs*, ou i muesli superfood.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5000

ARRÒS & AMETLLA

Ingredients: *Farina d'arròs, oli d'oliva, melassa d'arròs* i farina d'ametlla.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5100

FAJOL & XOCOLATA

Ingredients: *Farina de fajol integral mòlta en molí de pedra, mantega, melassa d'arròs*, ou i gotes de xocolata.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5155

FAJOL TARONJA & XOCOLATA

Ingredients: *Farina de fajol integral mòlta en molí de pedra, mantega, sucre integral de canya, ou, taronja i gotes de xocolata.*

REFERÈNCIA
5154

GALETES AMB

FARINA DE CASTANYA

SENSE · SIN · FREE · SANS · GLUTEN

FARINA DE CASTANYA

La castanya, fruit del castanyer, és rica en hidrats de carboni i en fibra, i té poc greix. A més, conté proteïnes, vitamines i minerals. Les castanyes també contenen gran quantitat de potassi i poc sodi, per la qual cosa les podem incloure en la dieta dels hipertensos.

La farina de castanya s'utilitza molt sovint en la dieta de la gent gran, per la gran quantitat de nutrients que aporta, com el calci, important per a la conservació dels ossos.

CASTANYA & XOCOLATA

REFERÈNCIA
5103

Ingredients: *Farina de castanya de Viladrau, mantega, sucre integral de canya, ou i cobertura de xocolata.*

GUANYADORA DEL PREMI INNOFÒRUM 2017 "GUST MÉS ORIGINAL".

La galeta artesana de castanya i xocolata va guanyar el premi Innofòrum 2017 en la categoria del gust més original. El jurat va valorar "l'aspecte, l'aroma i el gust en boca"

CASTANYA

REFERÈNCIA
5101

Ingredients: *Farina de castanya de Viladrau, mantega, sucre integral de canya i ou .*

GALETES AMB

FARINA D'ESPELTA

ESPELTA CACAU & MELASSA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, mantega, gotes de xocolata, ou, melassa d'arròs* i cacau.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5200

COOKIES & ESPELTA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, gotes de xocolata, mantega, sucre integral de canya i ou.*

REFERÈNCIA
5310

ESPELTA & CACAU

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, mantega, sucre integral de canya, gotes de xocolata, ou i cacau.*

REFERÈNCIA
5321

CARQUINYOLIS D'ESPELTA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, sucre integral de canya, ametlla amb pell, farina d'ametlla, ou i bicarbonat.*

REFERÈNCIA
5300

REFERÈNCIA
5323

ESPELTA & CÚRCUMA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, mantega, sucre integral de canya i cúrcuma.*

REFERÈNCIA
5326

ESPELTA POMA & NABIUS

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, mantega, sucre integral de canya, nabius deshidratats, poma deshidratada i ou.*

REFERÈNCIA
5329

ESPELTA & TARONJA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, mantega, sucre integral de canya i taronja.*

REFERÈNCIA
5336

ESPELTA XOCOLATA & ANÍS

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, oli d'oliva, melassa d'arròs*, anís en gra i gotes de xocolata.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

GALETES AMB

FARINA D'ESPELTA

ESPELTA
TARONJA & CANYELLA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, oli d'oliva, melassa d'arròs*, canyella i taronja caramelitzada.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5337

ESPELTA
& COCO

Ingredients: *Cobertura de xocolata, coco rallat, farina d'espelta, mantega, sucre integral de canya i ou.*

REFERÈNCIA
5322

ESPELTA
NABIUS & XOCOLATA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, mantega, sucre integral de canya, nabius deshidratats, cobertura de xocolata i ou.*

REFERÈNCIA
5327

ESPELTA
& XOCOLATA

Ingredients: *Farina d'espelta mòlta en molí de pedra, mantega, sucre integral de canya, ou i cobertura de xocolata.*

REFERÈNCIA
5332

GALETES AMB

FARINA DE KAMUT

KAMUT
CANYELLA & MELASSA

Ingredients: *Farina de kamut, oli d'oliva, melassa d'arròs* i canyella.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5250

KAMUT
ESPÈCIES & LLAVORS

Ingredients: *Farina de kamut, oli d'oliva, melassa d'arròs*, lli marró, pipes de girasol i espècies (mostassa, fenogrec, gingebre, curcuma, canyella).*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5251

KAMUT
TE VERD MATCHA & MELASSA

Ingredients: *Farina de kamut, mantega, melassa d'arròs*, ou i te verd matcha.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5253

KAMUT
POMA, NABIUS & MELASSA

Ingredients: *Farina de kamut, mantega, melassa d'arròs*, ou, nabius deshidratats i poma deshidratada.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

REFERÈNCIA
5252

GALETES AMB

FARINA DE KAMUT

KAMUT
& CANYELLA

Ingredients: *Farina de kamut, oli d'oliva, sucre integral de canya, ou i canyella.*

REFERÈNCIA
5350

KAMUT
XOCOLATA & AVELLANA

Ingredients: *Farina de kamut, mantega, sucre integral de canya, ou, avellana torrada i gotes de xocolata.*

REFERÈNCIA
5356

KAMUT
GINGEBRE & LLIMONA

Ingredients: *Farina de kamut, oli d'oliva, sucre integral de canya, ou, llimona caramelitzada i gingebre.*

REFERÈNCIA
5352

KAMUT
& TE VERD MATCHA

Ingredients: *Farina de kamut, mantega, sucre integral de canya, ou i te verd matcha.*

REFERÈNCIA
5355

KAMUT
GINGEBRE, LLIMONA & MELASSA

REFERÈNCIA
5450

Ingredients: *Farina de kamut, llimona caramelitzada, oli d'oliva, melassa d'arròs* i gingebre.*

**En aquesta galeta hem substituït el sucre de canya per melassa arròs, aconseguint baixar l'índex glucèmic.*

GALETES AMB

FARINA DE CIVADA

CIVADA
& LLIMONA

REFERÈNCIA
5390

Ingredients: *Farina de civada, mantega, sucre de canya i llimona caramelitzada.*

BOTIGUES

GURB, 12 — VIC
T 93 010 89 99

TRAVESSERA DE GRÀCIA, 245 — BCN
T 93 137 66 77

PASSEIG ARENAL, 21 — TARADELL
M 654 745 471

info@artipa.cat
artipa.cat