



I si voleu tastar producte ètic i ecològic, no dubteu a apostar per Delicious & Sons. Les seves olivades i alliols estan elaborats exclusivament amb productes mediterranis. No us perdeu el paté d'olives negres i els alliols de safrà i taronja o d'alfabrega i llimona. Condiments no modificats genèticament, aptes per a vegans i vegetarians. Envàs de 180 g, 5,99 €.

● Deliciousandsons.com



Per tancar l'àpat

I no hi ha Nadal sense dolços. Per això, Oriol Balaguer us proposa uns avets molt festius elaborats amb galeta i ametlla caramel·litzada, que es banyen amb xocolata 70% cacau grand cru, xocolata amb llet 40% i xocolata



blanca, i liofilitzat de gerd i de festuc. 45 €/unitat.

● Oriolbalaguer.com

Podeu acompanyar les postres amb la Crema de Ratafia de l'Àvia, elaborada per Destil·leries del Maresme Brands, un licor extremadament cremós que desprèn les habituals notes de nou verda i herbes de la ratafia. Ampolla de 70 cl, 8,50 €.

● Dmbrands.es

O amb una bona ginebra com Ginraw, nascuda a Barcelona per part d'un mestre perfumer, un mixòleg, un xef i un sommelier. S'elabora a partir d'un sistema de destil·lació a baixa temperatura i el resultat és una ginebra fresca, amb suaus notes cítriques i florals. Ampolla de 70 cl, 47 €.

● Ginraw.com

Que tingueu bon profit!

