



LLÀGRIMES DEL CANIGÓ

Llàgrimes del Canigó (Canigoil) es el resultado de un apasionante proyecto emprendido por dos jóvenes durante la pandemia de Covid-19. Un abogado y un diseñador gráfico, uniendo sus talentos y pasiones, decidieron aprovechar la estructura familiar del Trull d'Agullana para crear recetas únicas de aceites de oliva infusionados y así conseguir gustos exquisitos. De esta visión nació la marca Llàgrimes del Canigó.







El proyecto se centra en la artesanía, la proximidad y el Empordà, una hermosa región en el noreste de España. Trabajando principalmente con una variedad de aceituna autóctona, de producción muy limitada, se ha logrado crear una marca joven con gran ambición y dedicación por el producto. Su objetivo principal es llevar el espíritu del Empordà a cada una de sus botellas y compartirlo con el mundo.









Sabor: Picante, intenso y sazonado.

Ideal para: Acompañar pizzas o pastas. También

para adobar carnes.

Formato: 250ml y 500ml

Precio: a consultar

ALBAHACA





Sabor: Intenso y refrescante con un toque dulce.

 ${\bf Ideal\ para:Ensaladas,\ pastas,\ pizzas,\ carnes,}$

pescados y verduras.

Formato: 250ml

SETAS





Sabor: Robusto e intenso.

Ideal para: Acompañar risottos, pastas, salsas o

quiches.

Formato: 250ml

Precio: a consultar

TRUFA NEGRA



Sabor: Muy aromático, extremadamente

fragante con un sabor intenso.

Ideal para: Acabar cremas o arroces.

Formato: 250ml

TRUFA BLANCA







Sabor: Intenso y terroso, con notas de nuez.

Ideal para: Acompañar pastas y risottos.

Formato: 250ml

Precio: a consultar

ORO COMESTIBLE





Sabor: Lujoso y brillante.

Ideal para: Acabar los platos más

refinados y gourmet. Formato: 250 ml

TOMILLO







Sabor: Aroma intenso, fragante y ligeramente terroso.

Ideal para: Acabados en crudo, especialmente

carnes rojas. Formato: 250ml

Precio: a consultar

ESCAMAS DE LIMÓN





Sabor: Muy fresco y dulce, con un toque $\,$

cítrico.

 ${\bf Ideal\ para:\ Realzar\ el\ sabor\ de\ pescados}$

y ensaladas.

Formato: 250ml