

Condicions generals

gastroteca.cat



El portal gastroteca.cat és una eina al servei dels productors, elaboradors, comerciants i distribuïdors, restauradors i gastrònoms, entitats i públic en general, que treballen entorn els productes agroalimentaris catalans de qualitat i/o estan interessats en la seva promoció.

Si una empresa o entitat té interès en facilitar-nos informació de productes, establiments, restaurants o cases de menjar, receptes, rutes gastronòmiques, esdeveniments..., per tal que aquesta consti en el portal gastroteca.cat, caldrà que ompli i ens retorni el/s formulari/s corresponen/s. En aquest/s formulari/s:

- el/la sol·licitant declara que totes les dades que aporta són certes, i que es compromet a que en cas de modificació d'aquestes, ho traslladarà a l'equip gestor de gastroteca.cat;
- el/la sol·licitant, en cas de facilitar dades i/o material gràfic, autoritza formalment l'ús d'aquestes per al portal gastroteca.cat;
- en el cas de productes i/o establiments, el/la sol·licitant declara que aquests compleixen degudament la corresponent normativa que en cada cas els afecta.

Nota: L'equip gestor del web es reservarà el dret d'inclusió en el portal gastroteca.cat en cas d'incompliment dels corresponents criteris d'inclusió.

Criteris per a la inclusió de restaurants i cases de menjar al web

gastroteca.cat





S'inclouran al web els restaurants, allotjaments rurals, hotels i cases de menjar que, a part de les condicions generals, compleixin els següents criteris d'inclusió:

S'inclouran al web els restaurants, allotjaments rurals, hotels i cases de menjar que, a part de les condicions generals, compleixin els següents criteris d'inclusió:

- que almenys un 35% dels productes utilitzats en l'elaboració de plats oferts a la carta siguin productes recollits en aquest portal, fent constar en la carta el nom, procedència i/o distintiu d'origen i qualitat d'aquests productes;
- que almenys el 35 % dels vins i caves inclosos en la carta sigui amb denominació d'origen catalana;
- que un mínim del 35% dels plats oferts a la carta siguin propis de la cuina tradicional catalana, o bé interpretacions creatives d'aquesta;
- i que l'establiment ofereixi uns criteris mínims de qualitat en la presentació dels plats, les instal·lacions i el servei, que es posaran a consideració per part de la comissió tècnica de gastroteca.cat emparant-se en diferents fonts d'informació sectorial i/o territorial.

Nota: Aquests criteris estan subjectes a possibles modificacions i/o alteracions establertes per l'equip gestor de gastroteca.cat.

Fitxa de sol·licitud d'alta		gastroteca.cat		
Restaurants i cases de menjar		 		
Nom del restaurant que voleu que consti a la gastroteca.cat:				
Indiqueu si sou també: <input type="checkbox"/> productor <input type="checkbox"/> elaborador <input type="checkbox"/> botiga				
Establiment	Nom:	NIF:		
	Adreça:			
	Població:	CP:	Comarca:	
	Telèfon:	Telèfon mòbil:	Fax:	
	Correu electrònic:	Web:		
	coordenades GPS:			
Contacte	Nom:	NIF:		
	Adreça:			
	Població:	CP:	Comarca:	
	Telèfon:	Telèfon mòbil:	Fax:	
	Correu electrònic:	Web:		
Més informació	Feu menú?	Preu mitjà de la carta:	Horari:	
	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
	Heu rebut alguna distinció o premi especial? Quin?		Vacances	
	Tipus de cuina		Pagament amb targeta de crèdit	
			Si No	
Criteris	Quin percentatge de vins i caves de la carta són d'origen català? _____ %			
	Quin percentatge dels plats de la carta són propis del receptari català? _____ %			
	Quin percentatge de productes utilitzats en l'elaboració dels plats són produïts a Catalunya? _____ %			
Productes	Quins són els principals plats elaborats amb producte de qualitat català?			
	Nom del plat:			
Altra informació	Quin distribuïdor de productes catalans a la teva comarca recomanaries a la gastroteca.cat?			
	Nom:	correu electrònic		
	Adreça:	Pàgina web:		
		Telèfon:		
	Esteu vinculats a alguna ruta enogastronòmica del vostre territori? Quina?			
	Formeu part d'alguna associació o gremi de restauració? Quina/es?			
	Participeu periòdicament en fires i exposicions? Quines?			
	El vostre establiment està inclòs en alguna guia gastronòmica/turística? Quines?			
Participeu en algunes jornades gastronòmiques? Quines?				
Els punts d'informació turístics del vostre municipi/comarca tenen informació del vostre establiment? Quins?				
INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:				
En/ha (nom i cognom) assumeix com a (càrrec dins de l'empresa), la veracitat de la informació anotada en aquesta fitxa així com el compliment de la normativa vigent que afecta a l'activitat empresarial que fa el cas, i que d'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre sobre la protecció de dades, autoritza al Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya a la difusió i publicació de les dades que s'apunten en aquest document, així com el material gràfic cedit al respecte, per a totes aquelles accions i comunicacions que aquest organisme porti a terme en el marc del Programa de Comercialització Agroalimentària del mateix Departament.				
La signatura d'aquest document implica l'autorització a l'Administració de la Generalitat de Catalunya per a la funció de comprovació d'ofici de les dades relatives al compliment de les obligacions relatives a l'activitat empresarial que fa el cas. La persona pot denegar expressament aquest consentiment; en aquest cas haurà d'aportar la certificació administrativa corresponent.				
En el cas de voler exercir el dret d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades facilitades en aquesta fitxa, us podeu adreçar al Departament d'Innovació, Universitats i Empresa, C/ Provença, 339, 08037 Barcelona.				
Data i signatura:				

LLISTAT DE PRODUCTES DE LA GASTROTECA.CAT

Última actualització: maig 2010

gastroteca.cat



Nom de l'empresa:

Albergínia bonica	Cervesa +Lupulus	Galetes del Maginet
All de Banyoles	Cervesa +Malta	Gall del Penedès
All de Belltall	Cervesa +Negra	Gall dindi dels Ramaders de Muntanya del Berguedà
Allioli de codony	Cervesa d'Autor DeDues	Gamba de Palamós
Ametlla garapinyada	Cervesa Rosita	Garoina
Andito	Cigró d'Oristà	Garrofa
Ànec mut del Penedès	Cígronet de l'Alta Anoia	Garrofetes del Papa Luna
Anguila del Delta de l'Ebre	Cirera d'en Roca	Girella
Anxova de l'Escala	Cirera de Ribera de l'Ebre	Gossets
Aromes de la Segarra	Cirera del Baix Llobregat	Granados
Aromes de Montserrat	Cirera del Baix Llobregat de Producció Ecològica	Greixons
Aromes de Queralt	Clementina IGP de les Terres de l'Ebre	Herbes aromàtiques de l'Alt Urgell
Aromes de Rupit	Cóc de brossat	Iogurt de la Cooperativa la Fageda
Arròs de Pals	Cóc de maçanes de l'agredolç	Iogurt ecològic
Arròs DOP del Delta de l'Ebre	Coca amb ou per sobre	Jaumets de Sant Hilari
Arròs Ecològic del Delta de l'Ebre Riet Vell	Coca d'Igualada	Keks, cervesa de fajol
Arròs Molí de Rafelet	Coca de Farners	La Fargueta- Oli Ecològic
Avellana de la Selva	Coca de forner	Licor de camamilla
Avellana DOP de Reus	Coca de llardons	Llagostí de Sant Carles de la Ràpita
Bacallà	Coca de Lliavaneres	Llardons de porc
Baldana d'arròs	Coca de Perafort	Llet ecològica de cabra
Baldana de ceba	Coca de samfaina	Llom curat
Batata de la Noguera	Coca de Sant Joan	Llonganissa
Bitxo de Girona	Coca de tomata	Llonganissa IGP de Vic
Blat de moro escairat	Coca de Vilafranca	Llonguet
Blat escairat	Coca enramada	Maduixa del Maresme
Bleda del Baix Llobregat	Coca especial de la Cerdanya	Malvasia de Sitges
Bolets secs de l'Alta Ribargorça	Coca tapada de Sarroca	Mandarina de Producció Integrada
Bombons amb Marca Q	Codonyat	Mantega DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Borrego de Cardedeu	Col d'hivern de la Cerdanya	Mató
Botifarra blanca	Col de pell de galàpet	Mató ecològic
Botifarra catalana	Col verda manresana	Mel
Botifarra crua	Confitura	Mel amb Marca Q
Botifarra d'ou	Confitura Extra	Mel del Perelló
Botifarra de corder o Botifarra de Mondongo	Conill amb Marca Q	Melindro
Botifarra de perol	Coqueta	Melmelada
Botifarra dolça	Coqueta de sagí	Melmelada de gerdons
Botifarra negra	Coqueta panadó	Melmelada Extra
Botifarra traïdora	Currutacos	Meló d'Artesa de Segre
Braç de gitano	Escamarlà	Menjar blanc de Reus
Brandí del Penedès	Escarlot	Merlets
Bringuera	Escarola de cabell d'àngel	Moixaines i carícies
Brossat	Espàrrec de Gavà	Mona de Pasqua
Brotons i espigalls	Estrelles de Nostra Senyora del Claustre	Mongeta de Castellfollit del Boix
Brunyol de l'Empordà	Fajol	Mongeta de Collsacabra
Bufat del Vendrell	Farcit de Carnaval	Mongeta DOP del Ganxet Vallès - Maresme
Bull blanc	Farro	Moscateil de Montbrí del Camp
Bull de cap	Fesol de l'ull ros	Mostillo de mel
Bull de donja	Fesol de Santa Pau	Muscios del Delta de l'Ebre
Bull de fetge	Figa d'Alguaire	Nap de Tallendre
Bull de llengua	Flaones	Nap negre de muntanya
Bull de ronyó	Formatge amb Marca Q	Nectarina de Producció integrada
Bull negre	Formatge amb oli	Neules
Bunyol de vent	Formatge Blau d'Osona - Cingles de Bertí	Nyàmera
Cabra blanca de Rasquera	Formatge Corba- Vilavella	Oli Cocons - Extraverge d'oliva arbequina
Calçot IGP de Valls	Formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya	Oli DOP de l'Empordà
Cansalada amb pebre	Formatge de tupí	Oli de Producció Integrada
Cansalades (dolços de Banyoles)	Formatge del Montsec	Oli DOP Baix Ebre- Montsià
Capó amb Marca Q	Formatge fresc	Oli DOP de la Terra Alta
Capó de Ramaders de Muntanya del Berguedà	Formatge fresc ecològic	Oli DOP Les Garrigues
Capseta	Formatge Garrotxa	Oli DOP Siurana
Caramels del Patufet	Formatge madurat de cabra	Oli Ecològic
Cargol punxenc de Vilanova	Formatge madurat de cabra ecològic	Oli Ecològic DOP Siurana
Carquinyolis	Formatge madurat de vaca	Oliva Arbequina
Carxofa Prat	Formatge serrat d'ovella	Olivada
Carxofa del Delta de l'Ebre	Formatge tendre	Orelletes
Castanya	Formatge Tou dels Til·lers - Formatgeria Tros de Sort	Ostrons del delta de l'Ebre
Cava DO Cava	Fuet	Ou de reig
Ceba de Figueres	Galera	Ou ros del Penedès
Ceba vigatana	Galetes amb Marca Q	Ovella Ripollesa
Cep	Galetes de Santa Coloma	

Ovella Xisqueta	Pollastre amb Marca Q	Torró de crema
Pa d'espelta	Pollastre de l'Empordà	Torró de praliné i trufat de xocolata amb Marca Q
Pa de fetge	Pollastre de pagès dels Ramaders de Muntanya del Berguedà	Torró de Xerta
Pa de figues	Pollastre i capó IGP del Prat	Tortada d'Ametlla de Banyoles
Pa de neu de la Cerdanya	Poma IGP de Girona	Tortell d'Olot
Pa de pagès	Poma de Lleida	Tortell de Rams
Pa de pessic	Porc amb Marca Q	Tortell de Reis
Pa de Sant Jordi	Porro del Baix Llobregat	Tortell de Sant Antoni
Pa de Sant Julià	Préssec d'Ordal	Truita de riu del Pirineu
Pa de tinyol	Préssec de la Ribera d'Ebre	Tupí de confitat de porc
Panadons	Préssec de Producció Integrada	Vedella amb Marca Q
Panellets ETG	Punyetes de Roquetes	Vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà
Panoli	Ratafia	Vedella IGP dels Pirineus Catalans
Pastís de Sant Jordi	Ratafia Bosch	Vedella ecològica
Pastisset de cabell d'àngel	Ratafia Russet	Vedella ecològica dels Pirineus
Patata de Camprodon	Recuit	Vedella Rosada CC
Patata de l'Alt Solsonès	Recuit de drap	Verdures i hortalisses ecològiques
Patata de la Vall d'en Bas	Rossinyol	Vi de la Masia de Vila-Rasa
Patata IGP de Prades	Rotllets del secret	Vi DO Alella
Patata del Bufet d'Osona	Rovelló	Vi DO Catalunya
Patata ecològica	Sabre de Sant Simó	Vi DO Conca de Barberà
Paté de la Llacuna	Sal de les Salines de la Trinitat - Deltasal	Vi DO Costers del Segre
Paté de la Vall d'Aran	Salsa romesco	Vi DO Empordà
Pebrot de la Riera	Salsafí de Girona	Vi DO Montsant
Peix Blau amb Marca Q	Secallona o Somalla	Vi DO Penedès
Peix blau de Tarragona	Tallat	Vi DO Pla de Bages
Pera DOP de Lleida	Tap de Cadaqués	Vi DO Tarragona
Pera de Puigcerdà	Taronja de Producció Integrada	Vi DO Terra Alta
Periquillos	Tastet	Vi DOQ Priorat
Pernil serrà ETG	Tastet Sec	Vimblanc de Vinebre
Pèsol de Llavanes	Tellerina de Roses	Vinagre de mel
Pèsol negre	Tòfona negra	Xai amb Marca Q
Petxina Il·lucient d'Arenys de Mar	Tomàquet de la pera	Xai ecològic
Pintada dels Ramaders de Muntanya del Berguedà	Tomàquet de Montserrat	Xocolata a la pedra d'Agramunt
Piumoc	Tomàquet de Montserrat de Producció Integrada	Xolí
Plantes aromàtiques de cultiu ecològic	Tomàquet del Benach	Xuixo de Girona
Polarda de Ramaders de Muntanya del Berguedà	Torró IGP d'Agramunt	

Indiqueu amb una creu els productes que elaboreu, produiu, teniu a disposició per a la venda o utilitzeu en l'elaboració dels vostres plats

Podeu fer-nos arribar aquesta documentació:

Per fax: 93 551 54 64
Per correu electrònic: info@gastroteca.cat
Per correu ordinari: C/ Provença, 339
08037 Barcelona

Telèfon de contacte: 93 551 54 59 – 93 551 54 57