

**tothom
a taula!**



La gastronomia

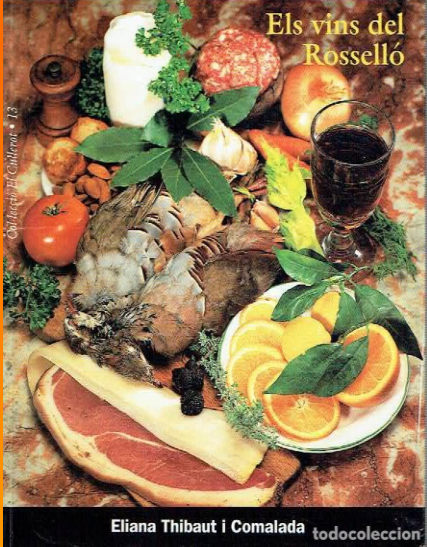
-

Catalunya del Nord



La cuina tradicional de la Catalunya Nord

Els vins del
Rosselló



Eliana Thibaut i Comalada

todocoleccion

La gastronomia

- Tipus de cuina mediterrània i mediterrània de muntanya
- És cuina catalana, familiar
- És cuina amb nous i vells plats burgesos o d'autor, ha adquirit prestigi i, fins i tot, alguna estrella Michelin
- Té el poc consum de l'arròs i el consum de bou a Perpinyà
- Ingredients destacats: fruits

Caragols a la llauna



Boles de picolat



Coques

•Coca de mullador



Coca d'escalivada



•Coca de Sant Joan



Coca de crema



Orelletes

(Bunyetes, crespells, orellanes, garrifes, etc..)



Productes elaborals

•Pernill



Botifarró



Fuet



•Mató



Torró



Tortell



Fonts

[.https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b7/Caracoles_Ilauna.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b7/Caracoles_Ilauna.jpg)

[.https://userscontent2.emaze.com/images/084756a9-309c-4494-a630-3f3e03266a76/b11e4457253a261286f6fb665cd009c1.JPG](https://userscontent2.emaze.com/images/084756a9-309c-4494-a630-3f3e03266a76/b11e4457253a261286f6fb665cd009c1.JPG)

[.https://ca.wikipedia.org/wiki/Gastronomia_de_la_Catalunya_del_Nord](https://ca.wikipedia.org/wiki/Gastronomia_de_la_Catalunya_del_Nord)

Linda Havránková, Pera Burianová

