

# El codonyat, la nostra raó de ser.

## QUI SOM

Som una empresa agrícola familiar amb més de 25 anys d'experiència en l'elaboració de codony seguint una recepta tradicional.

## ON ESTEM

Situats a Vilafranca del Penedès, en una de les regions vinícoles més boniques d'Espanya, prop de França i el mar Mediterrani.

## ELS NOSTRES VALORS

Compromís amb la **qualitat, textura, sabor i tradició**



Ingredients 100%  
naturals



Cocció  
lenta



Sense conservants  
ni colorants



Recepta  
Tradicional



## La nostra gama

- **Codony ARTESÀ**
- **Codony AMB FRUCTOSA** (Apte per a diabètics)
- **Codony ECOLÒGIC** (Disposem de certificació Eco)



Sense Gluten

- **Codony AMB SABORS**



Ric en Fibra



### Codony de Taronja

Elaborat amb taronges de València fresques que triturem just abans de l'elaboració del codony.



### Codony de Nous

De Lleida



### Codony de xocolata

Xocolata negra 70% Simon Coll



Sense Colesterol



Apte Vegans

# Distincions internacionals 2025



El codonyat artesà ha rebut 2 estrelles d'or en els Superior Taste Awards 2025, atorgat per més de 200 experts de 20 països, destacant el seu sabor, textura i presentació.



Codonyat amb nous, premiat amb el Great Taste Award 2025 pel seu sabor i autenticitat.

## Formats



### LLIURE SERVEI

Unitat individual

Disponible en 350gr o 200gr

### Sabors disponibles per format

	200G	350G	3Kg
ARTESÀ	Disponible	Disponible	Disponible
FRUCTOSA	NO Disponible	Disponible	Disponible
NOUS	Disponible	Disponible	Disponible
TARONJA	Disponible	Disponible	Disponible
XOCOLATA	NO Disponible	Disponible	Disponible
ECOLÒGIC	NO Disponible	Disponible	Disponible

Disponible

NO Disponible

### PEÇA MOSTRADOR / RESTAURACIÓ

Bloc disponible en 3 kg

## Responsabilitat social



**A Valliser col·laborem** amb l'hospital Sant Joan de Deu, un dels centres pediàtrics més importants d'Europa **per a impulsar la recerca prenatal i salut infantil.**

