

Com preparar una barbacoa econòmica i deliciosa amb productes de proximitat

30/04/2026

A qui no li ve de gust una barbacoa quan arriba el bon temps? Tant si és al pati, com a la terrassa o al balcó. Si vols saber com preparar una barbacoa catalana econòmica, continua llegint.

Carns de proximitat: sabor autèntic i confiança total



Si no és una barbacoa vegana, la carn és important que sigui de qualitat, perquè serà la base de tot.

Fes la llista de la compra amb tot allò que mai falla en una bona graella: botifarres, costelles, pollastre o les broquetes de carn amb verdures.

I si a més tries les carns locals de Caprabo amb el segell Welfair, que certifica el seu origen i garanteix que han estat criats sota els criteris del [benestar animal](#) [/sites/caprabocom/url/bienestaranimal/], hi sumes a la teva barbacoa un extra de qualitat i traçabilitat.

Verdures de temporada: equilibri i caramel·lització natural

No sabem si tothom estarà d'acord amb aquesta afirmació, però les verdures també tenen el seu lloc en una barbacoa, encara que sigui per equilibrar una mica la quantitat de carn i fer-te la digestió més lleugera.

Les verdures de temporada que millor funcionen a la barbacoa són les carxofes, els espàrrecs verds, les cebes, els pebrots, l'albergínia o el carbassó. Les brases els donen aquell punt fumet i sucós que les fa tan irresistibles.

Aprofita totes les ofertes de Caprabo per endur-te [verdures de proximitat](#) [

<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059710-verduras-y-hortalizas/>], i així sense adonar-te'n obtens dos beneficis: més sabor i suport als productors d'aquí.

Begudes del territori: acompanyament sense trencar el pressupost

Ens falten les begudes! Aquí tens una llista d'opcions per no complicar-te gaire la vida ni gastar de més.

Els clàssics que mai fallen són les cerveses, tipus Estrella Damm o Moritz, amb diverses opcions fins i tot sense alcohol. Si vols donar un toc més local a la barbacoa, afegeix el [vermut Espinaler](#) [

<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/16615270-vermut-negro-espinaler-botella-75-cl/>] per anar obrint boca. I no t'oblidis d'endur-te alguna Daura, que sempre hi ha algú que ho agraeix.

Si sou més de vi, amb la carn mariden molt bé opcions tot terreny com el [Clot d'Encís Negre DO Terra Alta](#) [

<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/16618415-vino-clot-dencis-negro-clot-encis-botella-75-cl/>] o un Masía Freyó Syrah Tempranillo.

Pans, salses i complements que completen l'experiència

La barbacoa comença aquí: amb unes patates Espinaler, les olives farcides i uns embotits de El Rebot de l'Avi mentre es van fent les brases.

I el pa! No pot faltar el pa. Un bon pa de pagès amb tomàquet o una barra rústica on acabes posant la botifarra o sucant en la salsa romesco.

I quan creus que ja no pots menjar més... arriba el postre: un sorbet per fer baixar la barbacoa, un [gelat de vainilla i nous de macadàmia de La Fageda](#) [

<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/13102249-helado-de-vainilla-nueces-de-macadamia-la-fageda-tarri>] o un tros de xocolata Jolonch per arrodonir el dinar perfecte.

Truc definitiu d'estalvi: planifica amb el Club Caprabo

La llista de la compra no és petita, així que el millor és organitzar-se bé i fer una compra intel·ligent perquè el pressupost no es dispari.

Com? Sent del Club Caprabo, activant cupons de descompte des de l'app, aprofitant totes les promocions actives en carns i begudes i combinant frescos amb productes de proximitat de La Nostra Terra.

Una barbacoa amb ànima catalana i estalvi intel·ligent

Si segueixes aquestes idees no només hi guanyes tu, guanya el comerç local, els productors d'aquí i t'afegeixes a una manera de consumir que cuida més del planeta. A més, la barbacoa et sortirà perfecta i a bon preu.

Atreveix-te a ser el nou amfitrió de luxe.



L'impacte positiu del producte local català al territori i a la teva taula [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00073.xml>]

Comprar local no és una moda passatgera, és tornar a fer les coses bé. Apostar pel producte local català significa ser conscient del que menges, donar suport als productors i mantenir viu l'entorn, la tradició i la cultura. Descobreix aquí per què triar productes de proximitat a Caprabo marca la diferència a la teva cistella.