

Regals gastronòmics: sorprèn amb productes locals i gurmets aquest Nadal

07/12/2025

Aquest Nadal, gasta't els diners en alguna cosa que realment valgui la pena. No diuen que la millor manera de conquerir és per l'estómac? Doncs aquí tens idees per sorprendre els teus amb regals handmade, productes locals i gurmets o un lot gastronòmic. Anima't, i emporta't el guardó al millor regal de l'any.

Idees de regals gastronòmics casolans amb toc local

Ara que tothom ho té tot, com sona un regal casolà? Si vols fer un regal únic, original i de proximitat, acosta't a Caprabo. Allà trobaràs tota una secció de productes km-0 per crear el teu regal casolà gastronòmic. L'assortiment de productes de proximitat és molt ampli, així que hi trobaràs just el que necessites.

Melmelades casolanes amb fruites de temporada

Les melmelades, a més de ser fàcils de preparar, converteixen una torrada al matí en un esmorzar digne de dissabte o nadalenc. Si vols fer melmelada casolana amb fruites de temporada, ara és el moment d'utilitzar taronges, mandarines, kiwis, caquis, pomes i peres.

Si t'animes amb la melmelada de pera, a Caprabo pots trobar la DOP Pera de Lleida en tres varietats: limonera, conference i blanquilla. En el cas que prefereixis fer la de poma, tens opcions des de les més àcides fins a les més dolces; diuen que la millor per a la melmelada és la varietat Granny Smith, i també la trobaràs a Caprabo.

Com a idea, aquí et deixem la [recepta de Chef Caprabo](https://www.youtube.com/watch?v=2kJFp2uERHo) [<https://www.youtube.com/watch?v=2kJFp2uERHo>] per a una melmelada de taronja i pastanaga.



Ingredients:

500gr.de taronja Eroski NATUR

125gr. de pastanaga ratllada Eroski NATUR

300gr de sucre

3 branquillons de menta

Cocció:

Cuina tots els ingredients a foc mitjà fins que s'evapori l'aigua i aconseguixis la consistència i textura de melmelada. Retira del foc i deixa refredar abans de servir.

Galetes especiades artesanals

Què tal unes galetes de civada, alvocat i nous? Un caprici que, a més d'estar boníssim, cuida de la teva salut gràcies a totes les propietats nutricionals de l'alvocat i les nous.

Si vols alguna cosa més nadalenca, prova de preparar les galetes típiques de Nadal amb gingebre i canyella, trobaràs tots els ingredients en el teu supermercat Caprabo més pròxim. Si prefereixes regalar una cosa més clàssica, al web de Chef Caprabo trobaràs 4 opcions de galetes artesanals:

- Galetes amb nous
- [Galetes cruixents de taronja i avellanes](#) [</shared/.content/recetas/320-Galletas-crujientes-de-naranja-y-avellanas.html>]
- Galetes de xocolata blanca i festucs
- Galetes de xocolata i ametlla

A més, a Caprabo també tenim un assortiment de galetes sense gluten perfectes per a qualsevol ocasió, com les maxi xoco de Schär o les cookies tres xocolates Eroski sense gluten.

Licor d'herbes catalanes

Elaborar un licor d'herbes pot ser l'opció perfecta per regalar. Primer hauràs de triar amb quines plantes aromàtiques vols fer la mescla, fàcils de trobar a Caprabo, i després deixar macerar i esperar que sorgeixi la màgia.

Si decideixes preparar ratafía, que és el licor tradicional català per excel·lència, la recepta té una infinitat de possibilitats: menta, marialluïsa, farigola, romaní, sàlvia, espígol, til·la, malva, etc. El resultat és un autèntic regalàs.

Lots gourmet llestos per regalar a Capraboacasa

Si no tens temps i cerques un regal pràctic, però elegant, tens disponibles [els lots de Nadal](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/lotessnavidad/>] de Caprabo, també disponibles a capraboacasa. Aquesta elecció és perfecta perquè els lots inclouen vins, cava, formatges, embotits locals, torrons gourmet, fins i tot altres promocions irresistibles com la 2a unitat al 70% en Ofertasses. La varietat és molt àmplia, lots de tota mena i per a totes les butxaques.

Recorda també que, si formes part del Club Caprabo, gaudiràs de descomptes exclusius i avantatges addicionals.

Consells per triar el regal gastronòmic perfecte

La varietat per regalar és molt àmplia, el difícil és encertar i marcar la diferència amb un bon regal gastronòmic. Aquí et deixem alguns consells clau per triar un bon regal:

- **Els gustos del destinatari.** Si coneixes els seus gustos, encertar serà molt més fàcil. Tingues en compte que, si és un foodie, el teu regal haurà de ser més gourmet; si és més tradicional, opta per productes locals i típics.
- **No vagis a última hora.** Tots estan en la mateixa situació que tu, així que si ets de les persones que va a última hora, tal vegada no trobes el que cerques. A més, si ho planifiques amb antelació, pots aconseguir algun cupó personalitzat de l'app Caprabo i estalviar.
- **Cuida la presentació.** A vegades, només una nota personalitzada marca la diferència.

Qui et vol bé, et fa millor el Nadal!



Receptes nadalenques amb ingredients locals i de temporada [</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00061.xml>]

Nadal és el moment perfecte per gaudir de la cuina i la família. Continua llegint i descobreix algunes receptes nadalenques fàcils de preparar, amb ingredients locals i de temporada.