

Sabors de maig a Catalunya: productors locals, tradicions i productes que trobes a Caprabo

13/05/2026



Maig a Catalunya sap a maduixes i cireres, a pa amb tomàquet amb embotit local, a vermut al sol i a musclos del Delta. Descobreix tots els productes locals catalans que pots trobar a Caprabo i nota la diferència.

**Per què
comprar
producte
català:
territori,**

economia circular i sostenibilitat

Quan compres producte català passen moltes més coses de les que sembla. No només t'emportes a casa un producte més fresc, de qualitat i amb gust de recent elaboració, sinó que també ajudes els productors i petites empreses que milloren l'economia i la identitat de les localitats on estan situades. Així mateix, en reduir el transport, es redueix la petjada ecològica.

A Caprabo trobaràs una gran varietat de productes de proximitat per triar, des de fruites i verdures fins a vins, formatges, embotits i alguns amb el segell oficial europeu de Denominació d'Origen Protegida (DOP).

Fruites i verdures de temporada: el que el camp català ofereix al maig

Maduixes i cireres catalanes: dolçor de temporada amb origen verificat

Quan tries cireres de la Ribera d'Ebre i Alcarràs tries sabors de tota la vida, dolços, sucosos, de textura ferma i amb la mida perfecta per menjar-ne una darrere l'altra. Les maduixes tampoc poden faltar al teu carro de maig perquè estan en el seu millor moment.

Totes dues, no només són boníssimes, sinó que t'aporten la vitamina C, ferro, potassi i calci que necessites.

Musclo del Delta de l'Ebre: el marisc més local del Mediterrani

El musclo del Delta de l'Ebre sap a Mediterrani, perquè es cria en un lloc de cultiu únic a tota la costa catalana. A més del seu sabor intens, destaca per ser ric en proteïnes d'alta qualitat, ferro, potassi i per tenir un baix contingut en greix, perfecte per a un aperitiu lleuger i local.

Verdures d'horta local: enciams, faves i el millor de la temporada

A Caprabo també trobaràs [hortalisses de temporada](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059710-verduras-y-hortalizas/>] com patates, cebes, alls tendres, mongetes verdes, bledes, enciams, tomàquets, col, bròquil, cogombre i meló, que arriben al supermercat amb tot el seu sabor i textura.

I no t'oblidis de les faves, perquè no hi ha res més local que unes bones faves a la catalana amb pa.

DOP i segells de qualitat catalans: vins, formatges i carns amb origen

Vins DOP catalans: identitat líquida del territori

Si vols emportar-te un vi amb denominació d'origen, a Caprabo hi ha una àmplia selecció de vins DOP catalans, que reflecteixen el caràcter de cada comarca. Pots triar entre blancs, negres, rosats o escumosos de 12 DOP diferents amb una llarga tradició al darrere.

Un exemple per afegir al cistell seria el [vi blanc jove DOP Penedès Gessamí](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/17379223-vino-blanco-joven-do-penedes-gessami-botella-75-cl/>], perfecte per maridar un plat de peix o un àpat lleuger a la terrassa o de pícnic.

Formatges catalans: de la DOP de l'Alt Urgell als artesans de muntanya

A Catalunya el formatge també forma part de la cultura, sobretot de la vida de muntanya. Per això, un dels més coneguts és el [formatge Urgèlia DOP](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/12735494-queso-urgelia-dop-cadi-al-corte-compra-minima-250-g/>] Alt Urgell-Cerdanya, l'únic formatge català amb Denominació d'Origen Protegida.

La llet amb què s'elabora el formatge Cadí prové exclusivament de les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya, situades al Pirineu de Catalunya. Després, madura en caves durant almenys 45 dies, aconseguint aquella cremositat, consistència i cos característic que queda perfecte amb el pa amb tomàquet.

Temporada de barbacoa catalana: botifarra, embotits i carn de proximitat

Botifarra Can Duran i embotits catalans: l'ànima de la graella

L'ànima de la graella sempre són les xistorres, la botifarra negra i les botifarres, no ens enganyem. Així que a Caprabo pots comprar les botifarres Can Duran juntament amb una [llonganissa extra](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16008419-longaniza-extra-can-duran-exentis-pieza-280-g/>] o fuet extra reserva.

També pots ampliar la barbacoa amb una taula d'embotits d'El rebost de l'Avi i la llonganissa de Vic IGP, un clàssic català reconegut pel seu sabor, textura i elaboració artesanal.

Carn de proximitat: porc i pollastre amb història i traçabilitat

Per als més petits o per fer una barbacoa més healthy, el pollastre, el gall dindi o el porc de qualitat són sempre un encert. A Caprabo pots triar opcions de cria més responsable i transparent.

Recorda que tota la carn la tens disponible també a Capraboacasa amb entrega a domicili.

Recepta del mes: faves a la catalana

Les [faves a la catalana](#) [<https://www.instagram.com/reels/DIOMOIxt6qD/>] són un dels plats tradicionals que resumeix perfectament la primavera a Catalunya. Aquella olor de les faves fresques acabades de desgranar amb all, ceba, botifarra, cansalada i herbes aromàtiques fent xup-xup... només pot millorar si ho intentes fer tu mateix.

Caprabo: el supermercat de proximitat que connecta amb el territori

Caprabo entén que darrere de cada producte hi ha una cadena de persones que fan possible que arribi a la teva taula. Per això aposta pels productes de proximitat que protegeixen la sostenibilitat de l'entorn, l'economia local i mantenen viva la cultura gastronòmica.

Quan tries producte local català, també formes part del canvi.



Novetats de maig a Caprabo: temporada, promocions i l'assortiment més complet [

</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00078.xml>]

Maig és aquell mes en què la compra canvia de color. De sobte, el carro s'omple de fruites i verdures que venen de gust. Descobreix totes les novetats de maig a Caprabo i omple el teu carro sense passar dels 70 €.