

Sabores de mayo en Catalunya: productores locales, tradiciones y productos que encuentras en Caprabo

13 may 2026



Mayo en Catalunya sabe a fresas y cerezas, a pan con tomate con embutido local, a vermut al sol y a mejillones del Delta. Descubre todos los productos locales catalanes que puedes encontrar en Caprabo, y nota la diferencia.

**Por qué
comprar
producto
catalán:
territorio,**

economía circular y sostenibilidad

Cuando compras producto catalán pasan muchas más cosas de las que parece. No solo te llevas a casa un producto más fresco, de calidad y con sabor a recién elaborado, sino que también ayudas a los productores y a pequeñas empresas que mejoran la economía y la identidad de las localidades donde están situadas. Asimismo, al reducir el transporte, se reduce la huella ecológica.

En Caprabo encontrarás una gran variedad de productos de proximidad para elegir, desde frutas y verduras hasta vinos, quesos, embutidos y algunos con el sello oficial europeo de Denominación de Origen Protegida (DOP).

Frutas y verduras de temporada: lo que el campo catalán ofrece en mayo

Fresas y cerezas catalanas: dulzor de temporada con origen verificado

Cuando eliges cerezas de la Ribera d'Ebre y Alcarràs eliges sabores de toda la vida, dulces, jugosas, de textura firme y con el tamaño perfecto para comer una detrás de otra. Las fresas tampoco pueden faltar en tu carro de mayo porque están en su mejor momento.

Ambas, no solo están buenísimas, sino que te aportan la vitamina C, hierro, potasio y calcio que necesitas.

Mejillón del Delta del Ebro: el marisco más local del Mediterráneo

El mejillón del Delta del Ebro sabe a Mediterráneo, porque se cría en un lugar de cultivo único en toda la costa catalana. Además de su sabor intenso, destaca por ser rico en proteínas de alta calidad, hierro, potasio y por su bajo contenido en grasa, perfecto para un aperitivo ligero y local.

Verduras de huerta local: lechugas, habas y lo mejor de la temporada

En Caprabo también encontrarás [hortalizas de la temporada](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059710-verduras-y-hortalizas/>] como patatas, cebollas, ajos tiernos, judías verdes, acelgas, lechugas, tomates, col, brócoli, pepino y melón, que llegan al supermercado con todo su sabor y textura.

Y no te olvides las habas, porque no hay nada más local que unas buenas habas a la catalana con pan.

DO y sellos de calidad catalanes: vinos, quesos y carnes con origen

Vinos DO catalanes: identidad líquida del territorio

Si quieres llevarte un vino con denominación de origen, en Caprabo hay una amplia selección de vinos DO catalanes, que reflejan el carácter de cada comarca. Puedes elegir entre blancos, tintos, rosados o espumosos de 12 DO distintas con una larga tradición detrás.

Un ejemplo para llevarte a la cesta sería el [vino blanco joven DO Penedés Gessamí](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/17379223-vino-blanco-joven-do-penedes-gessami-botella-75-cl/>], perfecto para maridar un plato de pescado o una comida ligera en la terraza o de picnic.

Quesos catalanes: de la DOP del Alt Urgell a los artesanos de montaña

En Cataluña el queso también forma parte de la cultura, sobre todo de la vida de montaña. Por eso, uno de los más conocidos es el [queso Urgèlia DOP](#) [

<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/12735494-queso-urgelia-dop-cadi-al-corte-compra-minima-250-g/>] Alt Urgell-Cerdanya, el único queso catalán con Denominación de Origen Protegida.

La leche con la que se elabora el queso Cadí proviene exclusivamente de las comarcas del Alt Urgell y la Cerdanya, situadas en el Pirineo de Cataluña. Después, madura en cavas durante al menos 45 días, consiguiendo esa cremosidad, consistencia y cuerpo característico que queda perfecto con el pan con tomate.

Temporada de barbacoa catalana: butifarra, embutidos y carne de proximidad

Butifarra Can Duran y embutidos catalanes: el alma de la parrilla

El alma de la parrilla siempre son las chistorras, la morcilla y las butifarras, no nos engañemos. Así que en Caprabo puedes comprar las butifarras Can Duran junto con una [longaniza extra](#) [

<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16008419-longaniza-extra-can-duran-exentis-pieza-280-g/>] o fuet extra reserva.

También puedes ampliar la barbacoa con una tabla de embutidos de El rebost de l'Avi y la llonganissa de Vic IGP, un clásico catalán reconocido por su sabor, textura y elaboración artesanal.

Carne de proximidad: cerdo y pollo con historia y trazabilidad

Para los más pequeños o para hacer una barbacoa más healthy, el pollo, el pavo o el cerdo de calidad son un acierto siempre. En Caprabo puedes elegir opciones de crianza más responsable y transparente.

Recuerda que toda la carne la tienes disponible también en Capraboacasa con entrega a domicilio.

Receta del mes: habas a la catalana

Las [habas a la catalana](#) [<https://www.instagram.com/reels/DIOMOIxt6qD/>] son uno de los platos tradicionales que resume perfectamente la primavera en Cataluña. Ese olor de las habas frescas recién desgranadas con ajo, cebolla, butifarra, panceta, hierbas aromáticas haciendo chup-chup...solo puede mejorar si lo intentas hacer tú mismo.

Caprabo: el supermercado de proximidad que conecta con el territorio

Caprabo entiende que detrás de cada producto hay una cadena de personas que hacen posible que llegue a tu mesa. Por eso apuesta por los productos de proximidad que protegen la sostenibilidad del entorno, la economía local y mantienen viva la cultura gastronómica.

Cuando tú eliges producto local catalán, también formas parte del cambio.



Novedades de mayo en Caprabo: temporada, promociones y el surtido más completo [

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

Mayo es ese mes en el que la compra cambia de color. De repente, el carro se llena de frutas y verduras que apetecen. Descubre todas las novedades de mayo en Caprabo y llena tu carrito sin pasar de los 70€.