



CANGARUS.COM +34 972 193 564
PARATGE LA CLOTA S/N, 17730 LLERS
i @cangarus t @can_garus f @can_garus

CAN GARÚS

MICRO SABORES MACRO EXPERIENCIAS



CAN GARÚS
ES SINÓNIMO
DE PASIÓN
Y DE TRABAJO
BIEN HECHO.

Nos dedicamos a aquello que más nos gusta y queremos formar parte del cambio y de la mejora de nuestro sector. Con humildad y constancia, trabajamos para continuar liderando y participando del cambio de paradigma de la agricultura moderna.

En el año 2002, nos especializamos en hortalizas para el sector gourmet. Somos una explotación agrícola de carácter familiar que, combinando tradición con innovación, transformamos los campos y los huertos que teníamos en pequeños talleres de microagricultura. Gracias a este cambio, fuimos los primeros del mercado en ofrecer todo tipo de microverduras, microbrotes, hierbas, tops, hojas y flores.

Dejamos de ser hortelanos para convertirnos en hortfebres. Producimos vegetales pensados para la gastronomía y queremos contribuir al cambio gastronómico para mejorarlo y hacerlo avanzar. Seleccionamos lo mejor de cada cosecha para que el producto final sea de gran calidad.

En Can Garús nos gustan los desafíos y los nuevos retos, y evolucionamos constantemente gracias a las sugerencias de nuestros principales clientes; los cocineros. No nos conformamos con ser un proveedor más, queremos ser el mejor aliado del chef.

En nuestro catálogo podréis encontrar

UN ABANICO INACABABLE DE COLORES, SABORES Y AROMAS

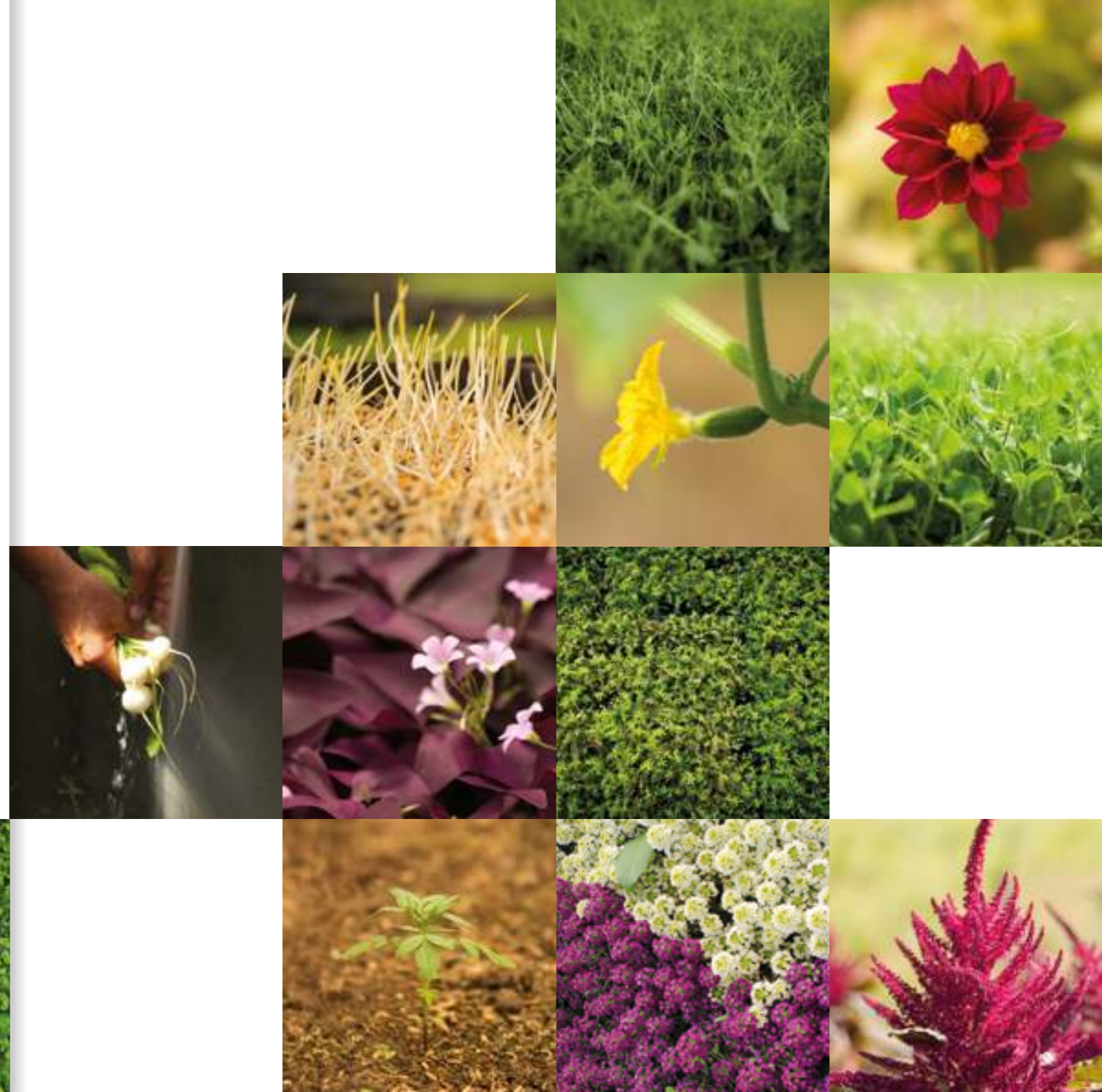
que no os dejarán indiferentes y que os permitirán imaginar combinaciones sensoriales y organolépticas donde el único límite será vuestra imaginación.

Con la gran gama de productos que os presentamos, podréis crear recetas únicas y experimentar con nuevos sabores. Las diferentes especies y variedades son tratadas y trabajadas de manera individual y diferenciada, procurando las mejores condiciones de suelo, luz, temperatura y humedad. ¿El resultado de nuestro trabajo? Un catálogo extenso y particular que se adapta a las estaciones del año y que va creciendo en función de las inquietudes de nuestros clientes.

Os invitamos a conocer las hortalizas y las flores de nuestra casa. ¿Os atrevéis a adentraros en un mundo en miniatura de sabores intensos, saludables, puros y auténticos?

ÍNDICE PICTOGRÁFICO DE SABORES DESTACADOS

- ♥ Dulce
- ♣ Salado
- ▲ Ácido
- ▼ Amargo
- ♠ Picante





La alta cocina y nuestra agricultura comparten los mismos valores y las mismas características. Es por ello que

NOS GUSTA DEFINIR NUESTRO TRABAJO COMO 'ALTA AGRICULTURA'.

En Can Garús queremos ser el mejor agricultor para el chef, y lo queremos ser ofreciéndole lo que necesita. ¿Cómo? Recolectando y seleccionando bajo demanda.

Haciendo que llegue en 24 horas para así garantizar que está en las mejores condiciones para su uso.

Los cocineros y sus demandas son elementos clave que se suman a nuestra pasión por la agricultura y a nuestro empeño por adaptarla a las corrientes gastronómicas.

Os invitamos a proponernos retos para idear nuevas propuestas y así conseguir sabores inéditos y resultados sorprendentes.

Microbrotes



Acedera tallo rojo
Acidulado, vinagre de manzana.



Acelga tallo amarillo
Fresca, carnosa, acelga dulce.



Acelga tallo rojo
Fresca, carnosa, acelga dulce.



Albahaca genovesa
Albahaca fresca, ligeramente mentolada.



Albahaca morada
Albahaca fresca.



Alcaravea
Recuerdos a apio, tierra, anisado.



Amaranta
Sabor suave a tierra.



Berro de agua
Suave dulzor, chile picante.



Berro de tierra
Picante, nuez, mostaza antigua.



Berro wasabi
Picante a raíz wasabi, ligeramente dulce.



Brócoli
Sutilmente amargo, dulzón con mucho sabor.



Cilantro
Cítrico, fruto seco (nuez), dulzón.



Col lombarda
Ligeramente dulce, col, toque amargo.



Colirábano
Ligeramente dulce, col, rábano.



Eneldo
Perejil, bulbo de apio, anisado, gengibre.



Guisante dulce
Guisante, regaliz, dulce.



Judía mung
Judía, regaliz, suave dulzor.



Kale
Repollo, suave, crujiente.



Komatsuna
Dulce, fresca, ligeramente picante.



Maíz
Sabor a regaliz, maíz dulce.



Mandarina
Cítricos, lemongrass, fresca.



Mizuna
Dulce, suave, frutos secos.



Mostaza Dijon
Mostaza antigua, con final picante.



Mostaza rizada
Mostaza, picante de pimienta.



Mostaza wasabi
Mostaza picante, wasabi, ají.



Perejil
Fresco, pimienta recién molida, apio.



Perifollo
Perejil, sabor anisado dulce.



Pimpinela
Herbáceo intenso, apepinado.



Pino
Piñón crudo, herbáceo intenso, terroso.



Rábano
Algo picante, toque a gengibre, rábano.



Rábano púrpura
Rábano, picante al masticar.



Remolacha
Remolacha hervida, ligeramente a tierra, dulzón.



Rúcula
Picante suave, toque a almendra, café, bosque.



Zanahoria
Dulce, aroma a césped recién cortado.


LOS PRODUCTOS DESTACADOS ESTÁN DISPONIBLES TAMBIÉN EN VIVO
 EL HUERTO DEL CHEF

Micromezclum



Micromezclum suave

Mezcla de las variedades más suaves de sabor, sin picante.



Micromezclum

Selección de microbrotes según temporada, color y sabor.



Micro mix acelgas

Mezcla de acelgas y remolachas.



Micromezclum picante

Mezcla de brotes intensos, variedades principalmente picantes.



Micromezclum con pétalos

Selección de microbrotes con un toque de pétalos de temporada.



Micro mix constelación

Selección de brotes de tonalidades verdes con flores azules de temporada.



Micromezclum floral

Selección de microbrotes y flores de cada temporada.



Micro mix rojo

Selección de variedades de color rojo y púrpura de cada temporada.



Verduras



Ají cereza
Muy picante pero con sabor a bayas.
15u JUL > OCT



Ají charapita
Muy picante y afrutado.
30u JUL > OCT



Ají limo
Muy aromático y picante agradable.
15u JUL > OCT



Ají pinguita de mono
Extremadamente picante.
15u JUL > OCT



Berenjena blanca micro
Sabor suave, dulzón.
10u MAY > OCT



Berenjena larga micro
Berenjena, agradablemente amarga.
10u MAY > OCT



Berenjena redonda micro
Berenjena, agradablemente amarga.
10u MAY > OCT



Judía micro
Ligeramente dulce, muy crujiente.
25g JUN > SEP



Calabacín micro con flor
Flores blancas, almendras
10u ABR > OCT



Cebolla roja baby/micro
Dulce, ligeramente picante.
25u / 40u



Cebolla blanca baby/micro
Dulce, ligeramente picante.
25u / 40u



Nabo baby/micro
Crujiente, con mucha agua, terroso.
25u / 40u



Puerro baby/micro
Cebolla, cebolleta, puerro.
25u / 40u



Zanahoria baby/micro
Dulce, crujiente, tierra.
25u / 40u



Zanahoria amarilla baby/micro
Dulce, crujiente, tierra.
25u / 40u



Zanahoria blanca baby/micro
Dulce, crujiente, tierra.
25u / 40u



Zanahoria morada baby/micro
Dulce, crujiente, tierra.
25u / 40u



Zanahoria manchada baby/micro
Dulce, crujiente, tierra.
25u / 40u



Flores



Mix de temporada
15u



Ajo
Picante, recuerda al diente de ajo fresco.
FEB > SEP



Aliso blanco/morado
Aroma de miel de flores, anisado, miel.
ABR > OCT



Begonia racimo
Manzana ácida, crujiente, carnosas, vinagreta.
ABR > NOV



Malva
Suave con un toque de dulzor.
MAR > SEP



Menta Azteca
Sabor muy dulce y mentolado.
MAY > SEP



Mostaza
Mostaza, mostaza de Dijon.
ABR > SEP



Oxalis rojo/verde
Manzana ácida, yuzu.
MAR > NOV



Begonia roja
Manzana ácida, crujiente, carnosas, vinagreta.
MAY > DIC



Borraja blanca/azul
Sabor a pepino dulce.
ABR > OCT



Caléndula
Agradablemente amarga.



Capuchinas
Toque a mostaza picante y dulce.



Pensamientos
Sabor bastante neutro, frutos de cáscara.



Rábano
Sabor a rábano.
MAY > SEP



Rúcula
Picante ligero, hoja de rúcula.
ABR > AGO



Salvia
Dulce, floral.
ABR > SEP



Cebollino
Sabor delicado a cebollino.
JUN > AGO



Clavel
Sabor neutro con toques a perfume floral.
ABR > DIC



Conejito
Fruta de verano, acuosa.
ABR > OCT



Estrella de Egipto
Dulzor suave.
MAR > DIC



Salvia escarlata
Fruta intensa, miel de caña.
ABR > NOV



Salvia frutas
Muy dulce, sabor a multifrutas.
FEB > JUL



Salvia piña
Aroma intenso a piña, fruta del trópico, muy dulce.
ABR > DIC



Sichuan
Efecto electrizante, potencia el sabor y abre las papilas gustativas.



Flor de judía
Suave sabor a judía.
NOV > MAY



Fucsia
Ligeramente ácida.
MAR > SEP



Geranio
Aroma a infusión de manzanilla, rama de canela.



Guisante
Algo dulce, con sabor a guisante crudo.
ENE > MAY



Tagetes
Lemongrass, cítrico, jengibre, miel de azahar.
MAR > DIC



Tagetes mini
Lemongrass, cítrico, jengibre, miel de azahar.
MAR > DIC



Verbena
Bastante neutro.
MAR > NOV



Top Hierbas



Hoja de capuchina

Picante suave, toque amargo.



Hoja de wasabi

Picante, raíz wasabi.



Hoja de zanahoria

Ligeramente dulce, hierba recién cortada, bosque, tierra, zanahoria.



Huakatay

Piel de cítrico, cilantro, ligeramente menta.



Menta pomelo

Aroma y sabor a menta, con toques amargos y ácidos de pomelo.



Oxalis morado

Manzana ácida, lima, vinagreta.



Oxalis verde

Manzana ácida, lima, vinagreta.



Iceplant

Carnosa, toque marino, fresca.



OCT > JUN



Lemongrass

Limón en estado puro, sin acidez.



Mejorana

Orégano.

ABR > OCT



Menta azteca

Aroma y sabor muy intenso a menta, muy dulce.



Quirquiña

Cilantro, suave cítrico.

ABR > NOV



Salvia officinale

Hoja muy dulce.

ABR > SEP



Sisheo bicolor

Sabor anisado y mentolado.

ABR > OCT



Menta chocolate

Sabor muy intenso, agradablemente amarga, aftereight.

ABR > OCT



Menta fresca

Aroma y sabor a menta, fresca, bosque.

ABR > OCT



Menta frutas del bosque

Aroma y sabor a menta, fuerte a frutos salvajes, rojos.

ABR > OCT



Menta gengibre

Aroma y sabor a menta, toque de gengibre.

ABR > OCT



Sisheo verde

Suave picante, cítrico, canela.

ABR > OCT



Sisheo púrpura

Anisado con toques a menta, comino.

ABR > OCT



Tomillo cítrico

Tomillo común, cítrico, piel de cítrico.



Menta limón

Aroma y sabor a menta fresca, cítrico, piel de limón.

ABR > OCT



Menta manzana

Aroma y sabor a manzana, menta.

ABR > OCT



Menta naranja

Aroma y sabor a menta, toque de naranja, piel de cítrico.

ABR > OCT



Menta piña

Aroma a menta, fruta tropical, piña.

ABR > OCT





**EL
HUERTO
DEL
CHEF
CORTAR Y
SERVIR**



EL HUERTO DEL CHEF

BY CAN GARÚS



Firmes en el compromiso por servir nuestro huerto en tu cocina, presentamos: El Huerto del Chef. Nuestra nueva línea de brotes vivos.

Los brotes de El Huerto del Chef llegan y se mantienen en las mejores condiciones, listos para ser cortados momentos antes de servir. Con toda la frescura y las mismas propiedades de una planta del huerto.

¿Te atreves con lo último de la agricultura sostenible y responsable?

Estas son las distintas presentaciones que podéis encontrar, por ahora:



VARIEDAD ÚNICA
A ESCOGER

EL HUERTO DEL CHEF

8 tarrinas de una sola variedad, la que tú elijas del catálogo de brotes vivos El Huerto del Chef. Consulta la disponibilidad.



4 + 4
A ESCOGER

MI SELECCIÓN EL HUERTO DEL CHEF

8 tarrinas. Podrás escoger 2 variedades de la lista de productos disponibles. Es decir, 4 tarrinas de cada variedad.



8 VARIEDADES

SELECCIÓN CAN GARÚS EL HUERTO DEL CHEF

Selección de 8 variedades, que podrán ser las siguientes: Cilantro, acelga de tallo rojo, guisante, rábano morado, mostaza rizada, borraja, sisho rojo y rúcula.

Esta opción estará disponible todo el año, aunque nos reservamos el derecho a cambiar alguna variedad si fuera necesario y según temporada.



2 + 2 + 2 + 2

SELECCIÓN DE LA SEMANA EL HUERTO DEL CHEF

Selección semanal, estará compuesta por 4 variedades, 2 tarrinas de cada. La elección de las variedades que llevará se comunicará semanalmente y será una elección nuestra. En ningún caso se podrán escoger las variedades.

EL HUERTO DEL CHEF

BROTOS VIVOS



Albahaca genovesa
Albahaca fresca.

*
-10 °C ABR
OCT



Amaranta
Sabor suave a tierra.

* ABR
2-5 °C OCT



Berro wasabi
Picante a raíz wasabi,
ligeramente dulce.

*
2-5 °C 🍷



Guisante
Guisante, regaliz, dulce.

*
2-5 °C



Borraja
Sabor suave a pepinado.

*
2-5 °C



Brócoli
Sutilmente amargo, dulzón
con mucho sabor.

*
2-5 °C



Cilantro
Cítrico, fruto seco (nuez),
dulzón.

*
2-5 °C



Mandarina
Cítricos, lemongrass, fresca.

*
2-5 °C



Mostaza Dijon
Mostaza antigua, con un
final picante.

*
2-5 °C 🍷



Mostaza rizada
Mostaza, picante de la pimienta.

* 🍷
2-5 °C



Mostaza wasabi
Mostaza picante, wasabi, ají.

* 🍷
2-5 °C



Perifollo
Perejil, sabor anisado dulce.

* OCT
2-5 °C ABR



LISTO PARA
SERVIR



REGAR
CADA 15 DÍAS



CONSERVAR
EN FRÍO



SE PUEDE
PLANTAR



Puerro
Sabor suave a cebolla dulce.

*
2-5 °C



Rábano picante
Sabor a rábano, muy picante.

*
2-5 °C 🍷



Rábano púrpura
Sabor a rábano, picante y fresco.

*
2-5 °C 🍷



Rúcula
Picante suave, toque a almendra,
café, bosque.

*
2-5 °C



Sisho morado
Sabor suave a comino.

* ABR
-10 °C OCT



Sisho verde
Suave picante, cítrico, canela.

* ABR
-10 °C OCT

OTRAS VARIETADES DISPONIBLES

Acelga de tallo rojo
Albahaca limón
Berro de agua
Col lombarda
Rábano Daikon

VARIETADES POR ENCARGO

Acedera
Acedera sanguínea
Anís
Albahaca morada
Albahaca cinnamon
Albahaca thai
Apio salvaje
Endivia
Espinaca tallo rojo
Iceplant
Kale
Lechugas (varias)
Maíz
Melisa
Mizuna
Salicornia
Tahoon
Tomillo

