

La croqueta, icona d'una nova empresa

La Croqueteria, de Riudellots de la Selva, augmenta els punts de venda de les seves croquetes artesanes



Pilar Rebollar, una de les societes de la Croqueteria, fregint unes croquetes. Foto: JOAN SABATER.

Croquetes artesanes d'alta qualitat sense conservants ni colorants. Aquest és el producte que ofereix La Croqueteria, una empresa de nova creació amb seu a Riudellots de la Selva que es va presentar públicament en la darrera edició del Firatast –on va esgotar els 75 quilos de croquetes que hi va presentar– i que des d'aquesta setmana passada ha ampliat els punts de venda. Can Calderó, a Riudellots de la Selva, és la seu de La Croqueteria, lloc on fan les croquetes i, fins fa poc, únic punt de venda. Ara, però, a partir de finals de la setmana que ve, les seves vuit especialitats de croquetes es podran trobar també a quatre establiments més de les comarques gironines: Can Colls, a Vidreres; la carnisseria Josep Güell, de Riudellots, la carnisseria Rigo, de Girona i la botiga de delicatessen 5titius d'Olot. Pel que fa a la matèria primera, “tots els proveïdors són de les comarques gironines”, explica un portaveu dels socis, Daniel Soler, que insisteix a destacar la qualitat del producte i que es pretén mantenir el nom, evitant la marca blanca.

Tres parelles, sis socis, formen aquesta empresa que va començar a operar el setembre passat, que està en la fase de creixement i que aspira a obrir un local propi per comercialitzar les croquetes a Girona ciutat. Ara, a més dels punts de venda físics, les croquetes es poden adquirir a través del web www.lacroqueteria.cat [http://www.lacroqueteria.cat]. N'hi ha de foie amb figues, de botifarra negra amb festucs, de brandada de bacallà, de rocafort amb nous, d'escalivada al foc de llenya, de rostit de pollastre, de bolets i de botifarra de perol amb mongetes de Santa Pau. També en fan sense lactosa i sense ou.

“Volíem fer la croqueta de sempre, la de casa”, afirma Pilar Rebollar, una altra de les societes de l'empresa. A banda dels punts de venda, La Croqueteria també serveix a restaurants, tot i que en la majoria dels casos la seva procedència queda en l'anonimat. Fan unes 1.000 croquetes al dia, uns 140 quilos a la setmana i les venen en dues varietats de paquets. Ara, però, estan dissenyant unes caixes de cartró per poder-les comercialitzar d'una manera més atractiva.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-01-2013 Pàgina 13

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/613545-la-croqueta-icona-duna-nova-empresa.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=portada&utm_source=rss&utm_medium=portada&utm_campaign=rss