

LA CASSOLA CATALANA

Recuperem la cassola catalana

Aquest projecte neix de la passió per les tradicions gastronòmiques de la costa catalana, on els suquets en són un dels plats per excel·lència. Tradicionalment, aquests guisats s'han cuinat amb l'anomenada "cassola de la barca" o "cassola catalana".

Aquesta cassola de gran espessor cou els aliments a foc ben viu, lligant el potent sabor dels peixos de roca amb les patates, i aconseguint un suquet lleugerament dens amb un gust únic.



Imatge: © Fons V. Comes. Museu de la Pesca

Tot el procés productiu està fet a Catalunya amb proveïdors locals amb mètode manual on cada peça realitzada es diferent a l'anterior, mes que una cassola es un producte d'artesanania.



CASSOLA D'ALUMINI

La cassola catalana es fabrica amb el disseny i mesures tradicionals.

150 mm - 250 mm - 300 mm - 350 mm

Possibilitat d'acabat negre o bicolor sota comanda.