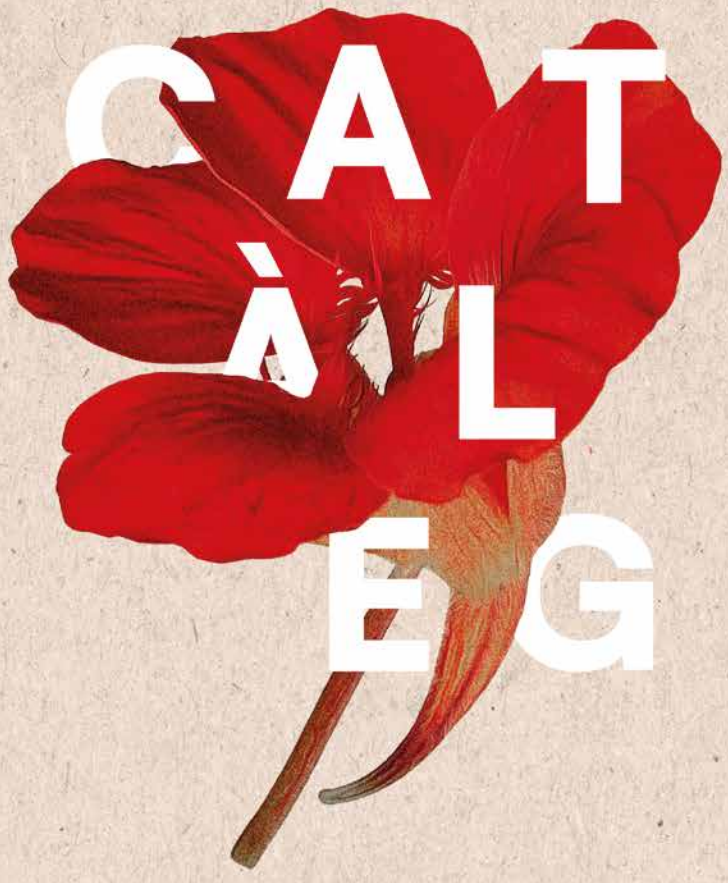


CATÀLEG

CAN GARÚS

Agricultura gastronòmica

A Can Garús creiem que l'autèntic neix d'allò més petit. Per això cultivem amb dedicació i respecte per la terra, per portar a cada taula productes frescos, sostenibles i plens de vida.

Devoció i agraïment a tots els que gaudeixen de la gastronomia.

Orígens

Fa més de 25 anys vam decidir ser més que una empresa agrícola: vam voler ser el pont entre la natura i l'alta cuina, un lloc on sabors, colors i idees es troben per transformar els plats en històries.

A Can Garús transformem allò petit en quelcom extraordinari.

Som pioners a donar protagonisme als detalls que inspiren els millors xefs. El nostre origen és a l'Empordà, una terra fèrtil on el mar, la tramuntana i la muntanya s'uneixen per crear un entorn únic.

Aquest paisatge ens inspira cada dia i dona caràcter a tot el que fem: un producte amb identitat, nascut en un entorn on la natura i la gastronomia s'entenen de manera natural.

Can Garús és un projecte viu fruit de les persones que el fan possible: agricultors, tècnics, creatius i cuiners que comparteixen la passió per l'autèntic.

Creixem en equip i en col·laboració amb xefs, restaurants i distribuïdors que, com nosaltres, busquen diferenciar-se i emocionar a través de la gastronomia.

2001
Primers a cultivar **enciams vius en hidroponia** a Espanya

2002
Presentem els mini enciams ***Crowns*** per al restaurant Miramar

2003
Vam crear el **primer mix de microbrots.** Neix el nom **Micromezclum®**, una categoria pròpia creada per Can Garús

2004
Introduïm les primeres **monovarietats** i llancem el concepte de **tops d'herbes i fulles**

2005
Ampliem la gamma: nous **Micromezclum Vermell y Suau**

2006
Creem el primer **Micromezclum Floral** i desenvolupem les **microverdures**

2007
Aconseguim **17 microbrots i 3 micromezclum** (normal, vermell, picant i suau)

2008
En plena crisi, apostem per les **flors comestibles**

2009
Comencem a arribar a tot **Espanya**

2010
Arribem a **24 microbrots i micromezclum amb pètals**

2011
Noves gammes: més **verdures i flors**

2012
Un incendi colpeja les nostres instal·lacions...

2013
...I ens refem amb força: **27 varietats noves**

2014
Comencem a col·laborar amb **escoles d'hostaleria**

2015
Entrem a una etapa de **creixement accelerat**

2016
Premi **Quintana a la innovació en el món rural**

2017
Creixement rècord, consolidant la nostra posició en el sector

2018
Exportem a **xefs espanyols** a **Alemanya, Dubai i Qatar**

2019
Certificació **Global GAP**

2020
En plena COVID, llancem el nostre **e-commerce**

Distinció per al nostre CEO com a **millor jove empresari de la zona**

2023
Celebrem 21 anys al sector amb el concurs **El Gran Banquet**

2024
Assolim el **nivell més alt** de la certificació **Global GAP**

2025
Nou format **Huerto del Chef sense plàstics**, una innovació fidel als nostres valors

2026
Celebrarem **25 anys de Can Garús**, reafirmant el nostre suport a la gastronomia i la nostra aposta per continuar inspirant

Què destaquen els nostres clients?

“Els Joiers dels brots”

“Una paleta de colors i sabors”

“Connexió amb xefs i creatius”

“Producte amb intenció”

“Autenticitat i disrupció”

Flors

Més que un detall: són matisos d'aroma, sabor i color que **desperten els sentits.**

Les nostres flors comestibles converteixen qualsevol plat en una **experiència única.**

Pensaments
mini colors

Begònia blanca/
vermella/rosa

Caputxina

Gerani
diversos colors

Dàlia
diversos colors

Calèndula
groga

Sàlvia fruites

Conillet
diversos colors

Sechuan

Sàlvia escarlata

Calèndula
taronja

Fonoll

Sàlvia pinya

Taget mini

Mix de pètals

Verbena

Taget
diversos colors

Mix temporada

Pètals de rosa
variat

Carbassó
femella

Borratja
blava/blanca

Clavell
diversos colors

Carbassó
mascle

Farinàcia blava

Sàlvia officinale

Lavanda

Romaní

Alhelí

Aliso bicolor lila/blanc/ morat/rosa

Margarita diversos colors

Malva

Prímula diversos colors

Rosa mini diversos colors

Rave

Farigola

Oxalis/morat

Porro

Pèsol

Menta Azteca

Rúcula

All suau

Fava

Gessamí

Brots

Els brots són la **nostra essència**: petits en mida, però enormes en sabor, textura i color.

Cadascun és una **joia vegetal** pensada per donar caràcter i frescor als plats més creatius.

Pimpinela

Pi

Julivert

Alfàbrega canyella

Alfàbrega Genovesa

Alfàbrega llimona

Mostassa wassabi

Alfàbrega Thai

Alcaravea

Sisho verd

Pastanaga

Créixens d'aigua

Créixens wassabi

Berza

Brócoli

Coriandre

Pak Choi

Colinap

Anet

Girasol

Pèsol dolç

Fonoll

Kale

Komatsuna

Komatsuna vermella

Rúcula

Mandarina

Mizuna

Cerfull

Bleda tija groga

Blat de moro

Verdolaga

Col Llombarda

Acedera sanguina

Mostassa Dijon

Bleda tija vermella

Rave

Mostassa arrissada

Amaranta

Remolatxa

Rave porpra

Sisho porpra

Alfàbrega porpra

Fulles

Al llarg dels anys, la nostra relació amb els xefs ens ha proposat reptes que s'han convertit en varietats úniques, cultivades per **inspirar i emocionar** en cada plat.

Fulles singulars que aporten **matisos** inesperats.

Achojcha

Caputxina

Caputxina gran

Ice Plant

Keffir lime

Lemongrass

Melissa

Marduix

Menta Azteca

Menta xocolata

Menta maduixa

Menta gingebre

Menta fruits del bosc

Menta

Menta llimona

Menta poma

Menta taronja

Menta pinya

Menta aranger

Oxalis porpra

Oxalis verd

Ostra

Formatge

Quirquinya

Romaní

Salty Finger

Sàlvia fruites

Sàlvia officinalle

Sàlvia pinya

Sisho bicolor

Sisho porpra

Sisho verd

Farigola

Farigola cítrica

Wassabi

Pastanaga

Huakatay

Verdures

Les **microverdures** són un gest a la natura en el seu estat més pur: **delicades i potents alhora.**

Una alternativa innovadora i sostenible per elevar cada plat.

Ají cirera

Ají pinguita de mono

Ají limo

Ají charapita

Cogombre micro
amb flor

Carbassó groc
baby/micro

Carbassó rodó
groc baby

Carbassó
verd/groc
micro amb flor

Carbassó rodó
verd

Carbassó verd
baby

Albergínia rodona
baby blanca

Albergínia rodona
baby morada

Albergínia llarga
blanca/morada micro

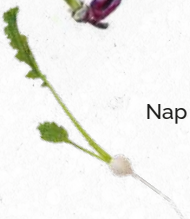
Carxofa morada
micro

Ceba blanca
baby/micro

Ceba vermella
baby/micro

Fonoll bulb
baby/micro

Mongeta micro
en grams



Nap baby/micro

Porro
baby/micro

Remolatxa baby

Pastanaga groga
baby/micro

Pastanaga colors
baby/micro

Pastanaga blanca
baby/micro

Pastanaga morada
baby/micro

Pastanaga tacada
baby/micro

Pastanaga baby/micro

Micromezclum®

Fa 20 anys vam inventar el nom de **Micromezclum®.** Els inicis mai són fàcils, i vam treballar fins que es va consolidar i, avui, és una categoria reconeguda en la gastronomia.

Una selecció única de microbrots pensada per aportar equilibri, sabor i coherència visual a cada plat. No és una barreja a l'atzar: és innovació amb identitat, nascuda d'escoltar el sector i evolucionar al costat dels xefs.

Clàssic

Àcid

Constel·lació

Floral

Suau

Pètals

Picant

Vermell

Més varietats disponibles: Mini Fulles

El huerto del chef

Aquesta gamma és més que un producte, és una **experiència gastronòmica:** un hort portàtil que porta la frescor del camp directament a la cuina.

Una eina creativa per sorprendre, inspirar i transformar cada servei en quelcom únic.

Hem evolucionat la proposta inicial per oferir un producte 100% lliure de plàstics, fidel a la nostra filosofia de sostenibilitat amb ànima.

Amaranta

Mostassa arissada

Rave porpra

Alfàbrega porpra

Shisho porpra

Acedera sanguina

Rave Hong Vit

Micromezclum

Porro xinès

Kale

Farigola

Créixens wassabi

Cerfull

Rúcula

Alfàbrega Genovesa

Alfàbrega canyella

Pèsol

Shisho verd

Bròquil

Alfàbrega llimona

Tahoon

Caputxines

Més varietats disponibles:

Anís, Borratja, Coriandre, Mix d'enciam, Mandarina, Mostassa Dijon, Julivert, Api i Verdolaga

Descobreix la nostra àrea de professionals

Un espai reservat per a professionals que busquen l'excel·lència. Formació, recursos tècnics, gràfics i avantatges exclusius per oferir-te tot el que necessites per facilitar el teu dia a dia.

Contacta amb nosaltres i accedeix a un univers de solucions fet a mida per a experts com tu.

Notes,

el teu espai per inspirar-te.

CAN GARÚS

www.cangarus.com

+34 972193564
info@cangarus.com

@cangarus

Paratge la Clota S/N, 17730 Llers