CATALOGO

CAN GARÚS

Agricultura gastronómica

En Can Garús creemos que lo auténtico nace de lo pequeño. Por eso cultivamos con dedicación y respeto por la tierra, para llevar a cada mesa productos frescos, sostenibles y llenos de vida.

Devoción y agradecimiento a todos los que
disfrutan de la gastronomía.

Orígenes

Hace más de 25 años decidimos ser más que una empresa agrícola: quisimos ser el puente entre la naturaleza y la alta cocina, un lugar donde sabores, colores e ideas se encuentran para transformar los platos en historias.

En Can Garús transformamos lo pequeño en algo extraordinario.

Somos pioneros en dar protagonismo a los detalles que inspiran a los mejores chefs. Nuestro origen está en el Empordà, una tierra fértil donde el mar, la tramontana y montaña se unen para crear un entorno único.

Este paisaje nos inspira cada día y da carácter a todo lo que hacemos: un producto con identidad, nacido en un entorno donde naturaleza y gastronomía se entienden de forma natural.

Can Garús es un proyecto vivo fruto de las personas que lo hacen posible: agricultores, técnicos, creativos y cocineros que comparten pasión por lo auténtico.

Crecemos en equipo y en colaboración con chefs, restaurantes y distribuidores que, como nosotros, buscan diferenciarse y emocionar a través de la gastronomía.

2001
Primeros en cultivar **lechugas vivas en hidroponía** en España

2002
Presentamos las mini lechugas ***Crowns*** para el restaurante Miramar

2003
Creamos el **primer mix de microbrotes**. Nace el nombre **Micromezclum®**, una categoría propia creada por Can Garús

2004
Introducimos las primeras **monovariedades** y lanzamos el concepto de **tops de hierbas y hojas**

2005
Ampliamos la gama: nuevos **Micromezclum Rojo y Suave**

2006
Creamos el primer **Micromezclum Floral** y desarrollamos las **microverduras**

2007
Alcanzamos **17 microbrotes y 3 micromezclum** (normal, rojo, picante, suave)

2008
En plena crisis, apostamos por las **flores comestibles**

2009
Empezamos a llegar **a toda España**

2010
Llegamos a **24 microbrotes y micromezclum con pétalos**

2011
Nuevas gamas: más **verduras y flores**

2012
Un incendio golpea nuestras instalaciones...

2013
...Y remontamos con fuerza: **27 variedades nuevas**

2014
Empezamos a colaborar con **escuelas de hosteleria**

2015
Entramos en una etapa de **crecimiento acelerado**

2016
Premio **Quintana a la innovación en el mundo rural**

2017
Crecimiento récord, consolidando nuestra posición en el sector

2018
Exportamos a chefs españoles en **Alemania, Dubái y Catar**

2019
Certificación **Global GAP**

2020
En plena COVID, lanzamos nuestro **e-commerce**

Distinción para nuestro CEO al **mejor joven empresario de la zona**

2023
Celebramos 21 años en el sector con el concurso **El Gran Banquet**

2024
Alcanzamos el **nivel más alto de la certificación Global GAP**

2025
Nuevo formato **Huerto del Chef sin plásticos,** innovación fiel a nuestros valores

2026
Celebraremos **25 años de Can Garús**, reafirmando nuestro apoyo a la gastronomía y nuestra apuesta por seguir inspirando

¿Qué destacan nuestros clientes?

“Los Joyeros de los brotes”

“Una paleta de colores y sabores”

“Conexión con chefs y creativos”

“Producto con intención”

“Autenticidad y disrupción”

Flores

Más que un detalle: son matices de aroma, sabor y color que **despiertan los sentidos.**

Nuestras flores comestibles convierten cualquier plato en una **experiencia única.**

Pensamientos
mini colores

Geranio
varios colores

Salvia frutas

Salvia escarlata

Salvia piña

Verbena

Pétalos de rosa
variado

Clavel
varios colores

Begonia blanca/
roja/rosa

Dalia
varios colores

Conejito
varios colores

Calendula
naranja

Tagete mini

Tagete
varios colores

Calabacín
hembra

Calabacín
macho

Capuchina

Calendula
amarilla

Sechuan

Hinojo

Mix de pétalos

Mix temporada

Borraja
azul/blanca

Farinacea azul

Salvia officinale

Lavanda

Romero

Alhelí

Aliso bicolor
lila/blanco/
morado/rosa

Margarita
varios colores

Malva

Prímula
varios colores

Rosa mini
varios colores

Rábano

Tomillo

Oxalis/morado

Puerro

Guisante

Menta Azteca

Rúcula

Ajo Suave

Haba

Jazmín

Brotes

Los brotes son **nuestra esencia**: pequeños en tamaño, pero enormes en sabor, textura y color.

Cada uno es una **joya vegetal** pensada para dar carácter y frescura a los platos más creativos.

Pimpinela

Pino

Perejil

Albahaca canela

Albahaca Genovesa

Albahaca limón

Mostaza wasabi

Albahaca Thai

Alcaravea

Sisho verde

Zanahoria

Berro de agua

Berro wasabi

Berza

Brócoli

Cilantro

Pak Choi

Colirrábano

Eneldo

Girasol

Guisante dulce

Hinojo

Kale

Komatsuna

Komatsuna roja

Rúcula

Mandarina

Mizuna

Perifollo

Acelga tallo amarillo

Maíz

Verdolaga

Col Lombarda

Acedera sanguina

Mostaza Dijon

Acelga tallo rojo

Rábano

Mostaza rizada

Amaranta

Remolacha

Rábano púrpura

Sisho morado

Albahaca morada

Hojas

A lo largo de los años, nuestra relación con los chefs nos ha propuesto desafíos que se han convertido en variedades únicas, cultivadas para **inspirar y emocionar** en cada plato.

Hojas singulares que aportan **matices** inesperados.

Achojcha

Capuchina

Capuchina grande

Ice Plant

Keffir lime

Lemongrass

Melisa

Mejorana

Menta Azteca

Menta chocolate

Menta fresa

Menta jengibre

Menta frutas del bosque

Menta hierba buena

Menta limón

Menta manzana

Menta naranja

Menta piña

Menta pomelo

Oxalis morado

Oxalis verde

Ostra

Queso

Quirquiña

Romero

Salty Finger

Salvia frutas

Salvia officinalle

Salvia piña

Sisho bicolor

Sisho púrpura

Sisho verde

Tomillo

Tomillo cítrico

Wasabi

Zanahoria

Huakatay

Verduras

Las **microverduras** son un guiño a la naturaleza en su estado más puro: **delicadas y potentes al mismo tiempo.**

Una alternativa innovadora y sostenible para elevar cada plato.

Ají cereza

Ají pinguita de mono

Ají limo

Ají charapita

Pepino micro
con flor

Calabacín amarillo
baby/micro

Calabacín redondo
amarillo baby

Calabacín
verde/amarillo
micro con flor

Calabacín redondo
verde

Calabacín verde
baby

Berenjena redonda
baby blanca

Berenjena redonda
baby morada

Berenjena larga
blanca/morada micro

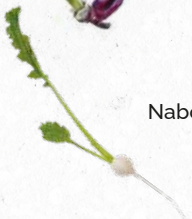
Alcachofa morada
micro

Cebolla blanca
baby/micro

Cebolla roja
baby/micro

Hinojo bulbo
baby/micro

Judía micro
en gramos



Nabo baby/micro

Puerro
baby/micro

Remolacha baby

Zanahoria amarilla
baby/micro

Zanahoria colores
baby/micro

Zanahoria blanca
baby/micro

Zanahoria morada
baby/micro

Zanahoria manchada
baby/micro

Zanahoria baby/micro

Micromezclum®

Hace 20 años inventamos el nombre de **Micromezclum®**. Los inicios nunca son fáciles, y trabajamos hasta que se consolidó y hoy es una categoría reconocida en la gastronomía.

Una selección única de microbrotes pensada para aportar equilibrio, sabor y coherencia visual a cada plato. No es una mezcla al azar: es innovación con identidad, nacida de escuchar al sector y evolucionar junto a los chefs.

Clásico

Ácido

Constelación

Floral

Mini Hojas

Suave

Pétalos

Picante

Rojo

El huerto del chef

Esta gamma es más que un producto, es una **experiencia gastronómica:** un huerto portátil que lleva la frescura del campo directamente a la cocina.

Una herramienta creativa para sorprender, inspirar y transformar cada servicio en algo único.

Hemos evolucionado la propuesta inicial para ofrecer un producto 100% libre de plásticos, fiel a nuestra filosofía de sostenibilidad con alma.

Amaranta

Mostaza rizada

Rábano morado

Albahaca morada

Shisho morado

Acedera sanguina

Rábano Hong Vit

Micromezclum

Puerro chino

Kale

Tomillo

Berro wasabi

Perifollo

Rúcula

Albahaca Genovesa

Albahaca canela

Guisante

Shisho verde

Brócoli

Albahaca limón

Tahoon

Capuchinas

Más variedades disponibles:

Anís, Borraja, Cilantro, Mix de lechuga, Mandarina, Mostaza Dijon, Perejil, Apio y Verdolaga

Descubre nuestra área de profesionales

Un espacio reservado para profesionales que buscan la excelencia. Formación, recursos técnicos, gráficos y ventajas exclusivas para ofrecerte todo el que necesitas para facilitar tu día a día.

Contacta con nosotros y accede a un universo de soluciones hecho a medida para expertos como tú.

Notas,

tu espacio para inspirarte.

CAN GARÚS

www.cangarus.com

+34 972193564
info@cangarus.com

@cangarus

Paratge la Clota S/N, 17730 Llers