

Escampar la boira





Sobre nosaltres

Escampar la Boira: una manera de viure, cuidar-nos i compartir.

Escampar la Boira neix d'un canvi de vida.

Fa uns anys, després d'un llarg període immers en un ritme personal i laboral frenètic dins la gran ciutat, vaig sentir que havia de parar. El cos em va fer entendre que feia massa temps que no l'escoltava. Necessitava aire, descans, silenci i tornar a connectar amb allò essencial.

Així va començar un camí que em va portar lluny del soroll, de les presses i d'una manera de viure massa desconnectada de la natura. Vaig arribar a un tros de bosc, amb les restes d'una

antiga masia en runes, i vaig imaginar-hi una nova vida: més tranquil·la, més coherent i més arrelada a la terra.

D'aquella decisió va néixer Can Buch.

Gerard Bofill



La nostra Masia

Can Buch, una masia d'Ecoturisme arrelada a la Vall de Llémena.



Can Buch és una masia del 1621 restaurada amb materials naturals, tècniques tradicionals i el treball d'artesans. Avui és un petit ecoturisme a la Vall de Llémena, envoltat de natura, muntanyes, calma i silenci.

Però Can Buch és molt més que un hotel. És un espai viu. Una manera d'entendre la vida des del respecte, la sostenibilitat i la cura del que ens envolta.

La masia funciona amb energies renovables, segueix els principis de la permacultura i treballa per mantenir un equilibri entre persones, animals i entorn a través de l'agricultura regenerativa.

Cada decisió busca cuidar la terra i retornar-li una part de tot allò que ens dona.

**A Can Buch, la sostenibilitat no és una idea.
És una pràctica diària.**



Els nostres productes

Així neix Escampar la Boira.

Escampar la Boira neix de la voluntat de compartir aquesta manera de viure i alimentar-se.

Una línia de productes creada a Can Buch per portar a casa una part d'aquest entorn: el benestar, la proximitat, el respecte pel territori i la cura pels detalls.

De l'hort, del bosc i de la masia en neixen elaboracions artesanes i de producció limitada: oli d'oliva verge extra, ratafia, crema de ratafia, cerveses, melmelades, vins i altres productes pensats per gaudir sense pressa.

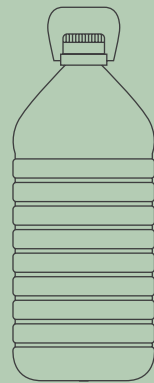
També objectes quotidians amb ànima: ceràmica, espelmes, perfum, cantimplores o peces que conserven l'esperit natural i senzill de Can Buch.

Oli d'oliva verge extra

Elaborat amb olives de les varietats arbequina i picual, recollides abans de la seva maduració per preservar-ne tota la intensitat.
Un oli verge extra de color verd i amb un toc amarg.



Ampolla 0,5 L



Garrafa 5 L



Sense
gluten



Vegà



Elaboració
tradicional



La Garrotxa

Producció limitada: 300 litres/any





Crema de Ratafia

Elaborada amb nous verdes i quaranta herbes silvestres dels voltants de la masia recollides el dia de Sant Joan. Una recepta ancestral, suau i cremosa, que conserva l'essència de la ratafia tradicional.



Ampolla 0,5 L

Escampar la boira



Sense gluten



Conté lactosa



Elaboració tradicional



La Garrotxa

Producció limitada: 200 ampolles/any

Ratafia

Feta amb nous verdes i més de quaranta herbes silvestres recollides a mà el dia de Sant Joan, seguint una recepta tradicional transmesa per les àvies del nostre poble, Sant Esteve de Llémena.



Ampolla 0,5 L



Sense
gluten



Vegà



Elaboració
tradicional



La Garrotxa

Producció limitada: 270 ampolles/any



Escampar la boira

Melmelades



Melmelada de mandarina, ametlles i romaní

Una combinació fresca i aromàtica, on el toc cítric de la mandarina es fon amb el cruixent de l'ametlla i la dolçor del romaní.
De textura més gelatinosa, és una melmelada plena de contrastos i matisos. Amb ametlles i romaní recollits als nostres camps en el seu punt òptim de maduració.

Producció limitada: 350 pots/any
Conservació: 70 % de sucre



Melmelada de pera, verbena i melissa

Feta amb peres dels nostres arbres, aromatitzada amb verbena i melissa. Suau, equilibrada i amb una textura espessa però lleugera, conserva la frescor natural de la fruita.
Amb la fruita dels nostres fruiters recollida en el seu punt òptim de maduració.

Producció limitada: 250 pots/any
Conservació: 65 % de sucre. Pasteuritzada al forn a 95 °C



Melmelada de pruna, canyella i cafè

El gust intens de la pruna àcida s'uneix a la calidesa de la canyella i el punt torrat del cafè. Una melmelada de textura més fluida, ideal per untar o per donar un toc especial a les postres.
Amb la fruita dels nostres pruners silvestres recollida en el seu punt òptim de maduració.

Producció limitada: 300 pots/any
Conservació: 65 % de sucre. Pasteuritzada al forn a 95 °C



Pack 3 unitats



Escampar la boira



Sense
gluten



Vegà



Artesà



La Garrotxa

Cerveses



Vegà



Artesà



La Garrotxa

Red Ale

De gust suau, destaca pel protagonisme de la malta.
A les receptes hi juguem amb diferents tipus de malta per donar-li cos i caràcter, mantenint un grau d'alcohol moderat.
Una cervesa equilibrada i fàcil de beure.



Blonde Ale

Lleugera, refrescant i amb notes subtils de cereals i espècies fresques. Elaborada amb ingredients naturals (aigua, malt d'ordi, llúpols i llevat) i amb llúpols artesans ecològics del nostre entorn. Una cervesa suau, d'amargor delicat i esperit mediterrani.



IPA

Elaborada amb una base senzilla de maltes que aporten el sucre fermentable necessari per a la seva fermentació natural.
Aromàtica i amb el punt just d'amargor, és una cervesa viva, directa i plena d'intensitat.



Pack 3 unitats



Pack 2 unitats
Blonde Ale | IPA



Pack 2 unitats
Red Ale | Blonde Ale



Pack 2 unitats
Red Ale | IPA

Escampar la boira



Vi blanc / Vi negre

El raïm és ecològic i biodinàmic,
collit en diferents zones de Catalunya
per buscar l'expressió més interessant de
cada terra. Hem fet un cupatge d'autor que
transmet la senzillesa d'un vi jove, amb la
presència de diverses varietats de raïm
que fan de l'experiència en boca quelcom
totalment especial.



Vi blanc «Arribar»
Ampolla 75 cl

Vi blanc jove, lleuger i poc processat,
elaborat a partir d'un cupatge propi
de Can Buch amb garnatxa blanca,
garnatxa gris, muscat i picapoll negre.



Vi negre «Quedar-se»
Ampolla 75 cl

Vi negre jove, lleuger i poc processat,
elaborat a partir d'un cupatge propi
de Can Buch amb garnatxa,
syrah i picapoll negre.



Fermentació amb
llevats indígenes



Afinat en
foudres de roure



Vegà



Elaboració
tradicional

Producció limitada:
1.000 ampolles/any

Objectes amb ànima

Detalls que fan únic
cada espai.

Per viure



Escampar la boira



Perfum «Arrels»

Aigua de colònia 100 % natural, elaborada amb bergamota, pi, camamilla i espígol.

Una fragància natural i vegana, sense químics, respectuosa amb l'entorn i pensada per a l'ús quotidià a la llar. La seva composició combina notes cítriques, herbàcies i florals que afavoreixen la relaxació, el descans i el son, creant un ambient de calma i benestar.

Escampar la boira

Ingredients:

Taronja amarga, llimona, bergamota, lavandes, cap d'ase, camamilla, petitgrain, romaní, pi blanc, ginebró i clau.

Es recomana aplicar-la sobre teixits com cortines, sofàs, roba de llit o coixins, on la fragància es fixa millor i es manté durant més temps. La seva formulació permet també el contacte amb la pell, encara que el seu ús principal està pensat per a la llar i els teixits.



100 % natural



Vegà



Sense químics

Peces úniques

Són una mostra de la bellesa de la imperfecció.
Cada peça és única, amb petites variacions de forma i color que reflecteixen el procés artesanal i el caràcter de la ceràmica i la pedra.

Ideals per servir, decorar o donar un toc especial a la taula o a qualsevol espai.
Inspirats en la senzillesa i l'autenticitat de la vida de camp.



Les peces de ceràmica estan fetes artesanalment amb fang natural i esmalts respectuosos amb el medi ambient. Els portaespelmes han estat elaborats amb pedra de Girona i modelats mitjançant procediments manuals.

Tots els beneficis obtinguts dels productes de ceràmica (plat de pa, parella de reposacoberts i gerros decoratius) es destinen íntegrament a la Fundació Vicente Ferrer.

Plats de pa



Parella de reposacoberts



Gerro de decoració



Portaespelmes de pedra



Cantimplores petites

Fetes per acompanyar-te allà
on vagis: al camp, a la muntanya
o en el teu dia a dia.

Les cantimplores Escampar la Boira són d'acer inoxidable,
lleugeres i duradores. Conserven la temperatura de les begudes i
eviten l'ús de plàstics d'un sol ús.



350 ml

Cantimplores grans



600 ml

Escampar la boira

Ampolla de vidre

Una ampolla de vidre reutilitzable pensada per acompanyar la taula i reforçar l'univers visual de Can Buch.

Una peça quotidiana, senzilla i funcional, alineada amb una manera de viure més conscient i amb menys residus.



Ampolla 0,5 L

Per a la taula, la llar o el dia a dia.



Escampar la boira

Samarretes i dessuadores





Escampar la boira



Mas Can Buch s/n (Veïnat la Barroca)
17154 · Sant Aniol de Finestres, Girona

info@escamparlaboira.com
+34 872 224 477
www.escamparlaboira.com