

Escampar la boira





Sobre nosotros

Escampar la Boira: una manera de vivir, cuidarnos y compartir.

Escampar la boira

Escampar la Boira nace de un cambio de vida.

Hace unos años, tras un largo periodo inmerso en un ritmo personal y laboral frenético en la gran ciudad, sentí que debía parar. El cuerpo me hizo ver que hacía demasiado tiempo que no lo escuchaba. Necesitaba aire, descanso, silencio y reconectar con lo esencial.

Así empezó un camino que me llevó lejos del ruido, de las prisas y de una forma de vivir demasiado desconectada de la naturaleza. Llegué a un trozo de bosque, con los restos de

una antigua masía en ruinas, y allí imaginé una nueva vida: más tranquila, más coherente y más arraigada a la tierra.

De aquella decisión nació Can Buch.

Gerard Bofill



Nuestra Masía

Can Buch, una masía de ecoturismo arraigada en la Vall de Llémèna.



Can Buch es una masía de 1621 restaurada con materiales naturales, técnicas tradicionales y el trabajo de artesanos. Hoy es un pequeño ecoturismo en la Vall de Llémèna, rodeado de naturaleza, montañas, calma y silencio.

Pero Can Buch es mucho más que un hotel. Es un espacio vivo. Una forma de entender la vida desde el respeto, la sostenibilidad y el cuidado de lo que nos rodea.

La masía funciona con energías renovables, sigue los principios de la permacultura y trabaja para mantener un equilibrio entre personas, animales y entorno a través de la agricultura regenerativa.

Cada decisión busca cuidar la tierra y devolverle una parte de todo lo que nos da.

En Can Buch, la sostenibilidad no es una idea. Es una práctica diaria.



Nuestros productos

Así nace Escampar la Boira.

Escampar la Boira nace de la voluntad de compartir esta forma de vivir y de alimentarse.

Una línea de productos creada en Can Buch para llevar a casa una parte de este entorno: el bienestar, la proximidad, el respeto por el territorio y el cuidado de los detalles.

Del huerto, del bosque y de la masía nacen elaboraciones artesanas de producción limitada: aceite de oliva virgen extra, ratafía, crema de ratafía, cervezas, mermeladas, vinos y otros productos para disfrutar sin prisas.

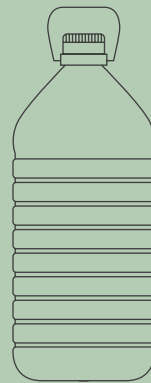
También objetos cotidianos con alma: cerámica, velas, perfume, cantimploras o piezas que conservan el espíritu natural y sencillo de Can Buch.

Aceite de oliva virgen extra

Elaborado con aceitunas de las variedades arbequina y picual, recogidas antes de su maduración para preservar toda su intensidad. Un aceite virgen extra de color verde y con un toque amargo.



Botella 0,5 L



Garrafa 5 L



Sin
gluten



Vegano



Elaboración
tradicional



La Garrotxa

Producción limitada: 300 litros/año





Crema de Ratafia

Elaborada con nueces verdes y cuarenta hierbas silvestres de los alrededores de la masía recogidas el día de San Juan. Una receta ancestral, suave y cremosa, que conserva la esencia de la ratafia tradicional.



Botella 0,5 L

Escampar la boira



Sin
gluten



Contiene
lactosa



Elaboración
tradicional



La Garrotxa

Producción limitada: 200 botellas/año

Ratafia

Hecha con nueces verdes y más de cuarenta hierbas silvestres recogidas a mano el día de San Juan, siguiendo una receta tradicional transmitida por las abuelas de nuestro pueblo, Sant Esteve de Llémèna.



Botella 0,5 L



Sin
gluten



Vegano



Elaboración
tradicional



La Garrotxa

Producción limitada: 270 botellas/año



Mermeladas



Mermelada de mandarina, almendras y romero

Una combinación fresca y aromática, donde el toque cítrico de la mandarina se funde con el crujiente de la almendra y el dulzor del romero. De textura más gelatinosa, es una mermelada llena de contrastes y matices. Con almendras y romero recogidos en nuestros campos en su punto óptimo de maduración.

Producción limitada: 350 tarros/año
Conservación: 70 % de azúcar



Mermelada de ciruela, canela y café

El sabor intenso de la ciruela ácida se une a la calidez de la canela y el punto tostado del café. Una mermelada de textura más fluida, ideal para untar o para dar un toque especial a los postres. Con la fruta de nuestros ciruelos silvestres recogida en su punto óptimo de maduración.

Producción limitada: 300 tarros/año
Conservación: 65 % de azúcar. Pasteurizada al horno a 95 °C



Mermelada de pera, verbena y melisa

Hecha con peras de nuestros árboles, aromatizada con verbena y melisa. Suave, equilibrada y con una textura espesa pero ligera, conserva la frescura natural de la fruta. Con la fruta de nuestros frutales recogida en su punto óptimo de maduración.

Producción limitada: 250 tarros/año
Conservación: 65 % de azúcar. Pasteurizada al horno a 95 °C



Pack 3 unidades



Escampar la boira



Sin
gluten



Vegano



Artesanal



La Garrotxa

Cervezas



Vegano



Artesanal



La Garrotxa

Red Ale

De sabor suave, destaca por el protagonismo de la malta. En las recetas jugamos con distintos tipos de malta para darle cuerpo y carácter, manteniendo una graduación moderada. Una cerveza equilibrada y fácil de beber.



Blonde Ale

Ligera, refrescante y con notas sutiles de cereales y especias frescas. Elaborada con ingredientes naturales (agua, malta de cebada, lúpulos y levadura) y con lúpulos artesanos ecológicos de nuestro entorno. Una cerveza suave, de amargor delicado y espíritu mediterráneo.



IPA

Elaborada con una base sencilla de maltas que aportan el azúcar fermentable necesario para su fermentación natural. Aromática y con el punto justo de amargor, es una cerveza viva, directa y llena de intensidad.



Pack 3 unidades



Pack 2 unidades
Blonde Ale | IPA



Pack 2 unidades
Red Ale | Blonde Ale



Pack 2 unidades
Red Ale | IPA

Escampar la boira



Vino blanco / Vino tinto

La uva es ecológica y biodinámica, recogida en diferentes zonas de Cataluña para buscar la expresión más interesante de cada tierra. Hemos creado un coupage de autor que transmite la sencillez de un vino joven, con la presencia de diversas variedades de uva que hacen de la experiencia en boca algo totalmente especial.



Vino blanco «Arribar»
Botella 75 cl

Vino blanco joven, ligero y poco procesado, elaborado a partir de un coupage propio de Can Buch con garnacha blanca, garnacha gris, moscatel y picapoll negro.



Vino tinto «Quedar-se»
Botella 75 cl

Vino tinto joven, ligero y poco procesado, elaborado a partir de un coupage propio de Can Buch con garnacha, syrah y picapoll negro.



Fermentación con levaduras indígenas



Afinado en fudres de roble



Vegano



Elaboración tradicional

Producción limitada:
1.000 botellas/año

Objetos con alma

Detalles que hacen único
cada espacio.

Para vivir



Escamper la boira



Agua de colonia 100 % natural, elaborada con bergamota, pino, manzanilla y espliego.

Una fragancia natural y vegana, sin químicos, respetuosa con el entorno y pensada para el uso cotidiano en el hogar. Su composición combina notas cítricas, herbáceas y florales que favorecen la relajación, el descanso y el sueño, creando un ambiente de calma y bienestar.

Escampar la boira

Ingredientes:

Naranja amarga, limón, bergamota, lavandas, cantueso, manzanilla, petitgrain, romero, pino carrasco, enebro y clavo.

Se recomienda aplicarla sobre tejidos como cortinas, sofás, ropa de cama o cojines, donde la fragancia se fija mejor y se mantiene más tiempo. Su formulación también permite el contacto con la piel, aunque su uso principal está pensado para el hogar y los tejidos.

Piezas únicas

Son una muestra de la belleza de la imperfección. Cada pieza es única, con pequeñas variaciones de forma y color que reflejan el proceso artesanal y el carácter de la cerámica y la piedra.

Ideales para servir, decorar o dar un toque especial a la mesa o a cualquier espacio. Inspirados en la sencillez y la autenticidad de la vida de campo.



Todos los beneficios obtenidos de los productos de cerámica (plato de pan, pareja de reposacubiertos y jarrones decorativos) se destinan íntegramente a la Fundación Vicente Ferrer.

Las piezas de cerámica están hechas artesanalmente con barro natural y esmaltes respetuosos con el medio ambiente. Los portavelas han sido elaborados con piedra de Girona y modelados mediante procedimientos manuales.

Platos de pan



Pareja de reposacubiertos



Jarrón decorativo



Portavelas de piedra



Cantimploras pequeñas

Hechas para acompañarte allá
donde vayas: al campo, a la montaña
o en tu día a día.

Las cantimploras Escampar la Boira son de acero inoxidable,
ligeras y duraderas. Conservan la temperatura de las bebidas y
evitan el uso de plásticos de un solo uso.



350 ml

Cantimploras grandes



600 ml

Escampar la boira

Botella de vidrio

Una botella de vidrio reutilizable pensada para acompañar la mesa y reforzar el universo visual de Can Buch.

Una pieza cotidiana, sencilla y funcional, alineada con una forma de vivir más consciente y con menos residuos.



Botella 0,5 L

Para la mesa, el hogar o el día a día.



Escampar la boira

Camisetas y sudaderas





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