

Escampar la boira





À propos de nous

Escampar la Boira : une manière de vivre, de prendre soin de nous et de partager.

Escampar la boira

Escampar la Boira naît d'un tournant de vie.

Il y a quelques années, après une longue période à un rythme personnel et professionnel effréné en ville, j'ai senti qu'il fallait m'arrêter. Mon corps me disait que je ne l'écoutais plus depuis longtemps. J'avais besoin d'air, de repos, de silence et de renouer avec l'essentiel.

Ainsi a commencé un chemin qui m'a mené loin du bruit, de la hâte et d'un mode de vie trop déconnecté de la nature. Je suis arrivé sur un bout de forêt, avec les vestiges d'un ancien

mas en ruine, et j'y ai imaginé une nouvelle vie : plus paisible, plus cohérente et plus enracinée dans la terre.

C'est de cette décision qu'est né Can Buch.

Gerard Bofill



Notre mas

Can Buch, un mas d'écotourisme enraciné dans la vallée de Llémèna.



Can Buch est un mas de 1621 restauré avec des matériaux naturels, un savoir-faire traditionnel et le travail d'artisans. C'est aujourd'hui un petit lieu d'écotourisme dans la vallée de Llémèna, entre nature, montagnes, calme et silence.

Mais Can Buch est bien plus qu'un hôtel. C'est un espace vivant. Une manière de comprendre la vie à travers le respect, la durabilité et le soin de ce qui nous entoure.

Le mas fonctionne aux énergies renouvelables, suit les principes de la permaculture et préserve l'équilibre entre les personnes, les animaux et le milieu grâce à l'agriculture régénératrice. Chaque décision vise à prendre soin de la terre et à lui rendre une part de ce qu'elle nous offre.

**À Can Buch, la durabilité n'est pas une idée.
C'est une pratique quotidienne.**



Nos produits

Ainsi naît Escampar la Boira.

**Escampar la Boira naît de la volonté
de partager cette manière de vivre
et de se nourrir.**

Une ligne de produits créée à Can Buch
pour rapporter chez soi un peu de cet univers :
le bien-être, la proximité, le respect du territoire
et le soin du détail.

Du potager, de la forêt et du mas naissent des
créations artisanales en production limitée :
huile d'olive vierge extra, ratafia, crème de
ratafia, bières, confitures, vins et autres
produits pensés pour être savourés sans hâte.

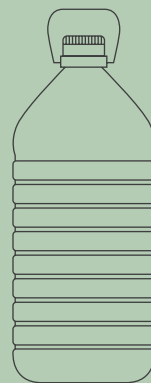
Mais aussi des objets du quotidien avec une
âme : céramique, bougies, parfum, gourdes ou
pièces qui conservent l'esprit naturel et simple
de Can Buch.

Huile d'olive vierge extra

Élaborée avec des olives arbequina et picual,
récoltées avant leur maturité
pour en préserver toute l'intensité.
Une huile vierge extra de couleur verte
avec une pointe d'amertume.



Bouteille 0,5 L



Bidon 5 L



Sans
gluten



Végan



Élaboration
traditionnelle



La Garrotxa

Production limitée : 300 litres/an



Crème de ratafia

Élaborée avec des noix vertes et quarante herbes sauvages des environs du mas, cueillies le jour de la Saint-Jean. Une recette ancestrale, douce et onctueuse, qui conserve l'essence du ratafia traditionnel.



Bouteille 0,5 L

Escampar la boira



Sans
gluten



Contient
lactose



Élaboration
traditionnelle



La Garrotxa

Production limitée : 200 bouteilles/an

Ratafia

Préparé avec des noix vertes et plus de quarante herbes sauvages cueillies à la main le jour de la Saint-Jean, selon une recette traditionnelle transmise par les grands-mères de notre village, Sant Esteve de Llémèna.



Bouteille 0,5 L



Sans
gluten



Végan



Élaboration
traditionnelle



La Garrotxa

Production limitée : 270 bouteilles/an



Confitures



Confiture de mandarine, amandes et romarin

Une combinaison fraîche et aromatique, où la touche d'agrumes de la mandarine se mêle au croquant de l'amande et à la douceur du romarin. De texture plus gélifiée, c'est une confiture pleine de contrastes et de nuances. Avec des amandes et du romarin cueillis dans nos champs à leur point optimal de maturité.

Production limitée : 350 pots/an
Conservation : 70 % de sucre



Confiture de prune, cannelle et café

Le goût intense de la prune acidulée s'unit à la chaleur de la cannelle et à la note torréfiée du café. Une confiture à la texture plus fluide, idéale à tartiner ou pour apporter une touche spéciale aux desserts. Avec les fruits de nos pruniers sauvages, cueillis à leur point optimal de maturité.

Production limitée : 300 pots/an
Conservation : 65 % de sucre. Pasteurisée au four à 95 °C



Confiture de poire, verveine et mélisse

Préparée avec les poires de nos arbres, aromatisée à la verveine et à la mélisse. Douce, équilibrée, à la texture épaisse mais légère, elle conserve la fraîcheur naturelle du fruit. Avec les fruits de nos arbres fruitiers, cueillis à leur point optimal de maturité.

Production limitée : 250 pots/an
Conservation : 65 % de sucre. Pasteurisée au four à 95 °C



Pack de 3



Escampar la boira



Sans
gluten



Végan



Artisanal



La Garrotxa

Bières



Végan



Artisanal



La Garrotxa

Red Ale

Au goût doux, elle se distingue par le rôle central du malt. Dans nos recettes, nous jouons avec différents types de malt pour lui donner du corps et du caractère, tout en conservant un degré d'alcool modéré. Une bière équilibrée et facile à boire.



Blonde Ale

Légère, rafraîchissante, aux notes subtiles de céréales et d'épices fraîches. Élaborée avec des ingrédients naturels (eau, malt d'orge, houblons et levure) et des houblons artisanaux biologiques de notre région. Une bière douce, à l'amertume délicate et à l'esprit méditerranéen.



IPA

Élaborée à partir d'une base simple de malts qui apportent le sucre fermentescible nécessaire à sa fermentation naturelle. Aromatique et à l'amertume juste, c'est une bière vivante, directe et pleine d'intensité.



Pack de 3



Pack de 2
Blonde Ale | IPA



Pack de 2
Red Ale | Blonde Ale



Pack de 2
Red Ale | IPA

Escampar la boira



Vin blanc / Vin rouge

Le raisin est biologique et biodynamique, récolté dans différentes zones de Catalogne pour rechercher l'expression la plus intéressante de chaque terroir. Nous avons créé un assemblage d'auteur qui transmet la simplicité d'un vin jeune, avec la présence de plusieurs cépages qui rendent l'expérience en bouche tout à fait singulière.



Vin blanc « Arribar »
Bouteille 75 cl

Vin blanc jeune, léger et peu transformé, élaboré à partir d'un assemblage propre à Can Buch de grenache blanc, grenache gris, muscat et picapoll noir.



Vin rouge « Quedar-se »
Bouteille 75 cl

Vin rouge jeune, léger et peu transformé, élaboré à partir d'un assemblage propre à Can Buch de grenache, syrah et picapoll noir.



Fermentation aux levures indigènes



Élevé en foudres de chêne



Végan



Élaboration traditionnelle

Production limitée :
1 000 bouteilles/an

Des objets avec une âme

Des détails qui rendent
chaque espace unique.

Pour vivre



Escampar la boira



Parfum « Arrels »

Eau de Cologne 100 % naturelle, élaborée avec bergamote, pin, camomille et lavande aspic.

Un parfum naturel et végétal, sans produits chimiques, respectueux de l'environnement et pensé pour un usage quotidien à la maison. Sa composition associe des notes hespéridées, herbacées et florales qui favorisent la détente, le repos et le sommeil, en créant une atmosphère de calme et de bien-être.

Escampar la boira

Ingrédients :

Orange amère, citron, bergamote, lavandes, lavande papillon, camomille, petitgrain, romarin, pin d'Alep, genévrier et girofle.

Il est conseillé de l'appliquer sur des textiles comme les rideaux, les canapés, le linge de lit ou les coussins, où le parfum se fixe mieux et dure plus longtemps. Sa formulation permet aussi le contact avec la peau, mais elle est surtout pensée pour la maison et les textiles.



100 % naturel



Végan



Sans produits chimiques

Pièces uniques

Elles incarnent la beauté de l'imperfection. Chaque pièce est unique, aux légères variations de forme et de couleur, reflet du travail artisanal et du caractère de la céramique et de la pierre.

Idéales pour servir, décorer ou apporter une touche spéciale à la table ou à tout espace. Inspirées par la simplicité et l'authenticité de la vie à la campagne.



Tous les bénéfices issus des produits en céramique (assiette à pain, paire de porte-couverts et vases décoratifs) sont intégralement reversés à la Fondation Vicente Ferrer.

Les pièces en céramique sont fabriquées artisanalement avec de l'argile naturelle et des émaux respectueux de l'environnement. Les bougeoirs ont été réalisés en pierre de Gérone et façonnés selon des procédés manuels.

Assiettes à pain



Paire de porte-couverts



Vase décoratif



Bougeoirs en pierre



Petites gourdes

Conçues pour vous accompagner partout où vous allez : à la campagne, à la montagne ou au quotidien.

Les gourdes Escampar la Boira sont en acier inoxydable, légères et durables. Elles conservent la température des boissons et évitent l'utilisation de plastiques à usage unique.



350 ml

Grandes gourdes



600 ml

Bouteille en verre

Une bouteille en verre réutilisable pensée
pour accompagner la table et renforcer
l'univers visuel de Can Buch.

Une pièce du quotidien, simple et fonctionnelle,
en accord avec une manière de vivre
plus consciente et avec moins de déchets.



Bouteille 0,5 L

Pour la table, la maison ou le quotidien.



T-shirts et sweat-shirts





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