

VALLISER



Since 1999



Els nostres orígens

Cada història té un origen; la nostra, un lloc, un temps i la passió per allò en què creiem.

A Valliser, fa **més de 25 anys** que **elaborem codonyat artesanal**, seguint la recepta familiar que ens defineix.

Des de Vilafranca del Penedès, elaborem **un producte autèntic que combina sabor, textura i tradició**, i que ha travessat fronteres gràcies a més de 10 anys exportant als paladars més exigents del món gourmet.

El nostre codonyat és un homenatge al temps pausat, al plaer de tastar sense presses i a l'experiència d'un producte que transcendeix el quotidià.





L'essència de Valliser

A Valliser, la nostra essència resideix en trencar amb allò convencional des de la tradició: **personalitat artesana**, respecte per la matèria primera i una mirada gastronòmica que combina qualitat, textura, gust i autenticitat.

Cada terrina de codonyat neix d'**ingredients excepcionals**, seleccionats amb cura per oferir un equilibri únic de dolçor, frescor i aroma



Codonys de
Navarra i Lleida
Qualitat i sabor
excepcionals



Sucre
de canya
Dolçor natural i
sabor intens



Llimones
de Múrcia
Frescor
i acidesa

El nostre codonyat ha estat **reconegut amb la medalla d'or als Superior Taste Awards** i amb el distintiu **Great Taste de Londres**, validant-ne l'excel·lència organolèptica davant xefs i experts d'arreu del món. És un producte que convida a ser descobert, degustat i gaudit en la seva màxima expressió gourmet.



El nostre saber fer

És impossible imaginar el nostre codonyat sense **art, cura i paciència**.

Respectem la recepta tradicional mentre busquem la perfecció en cada detall: cocció lenta, textura homogènia i un gust intens que conserva tota l'essència de la fruita.

En combinar tradició i tècnica, aconseguim un **producte elegant, sofisticat i amb personalitat pròpia**, apte per a les millors botigues delicatessen i espais gastronòmics.

Cada terrina reflecteix el nostre compromís: **respecte per allò essencial, creativitat i autenticitat**; un codonyat que transforma un simple mos en una experiència inolvidable.





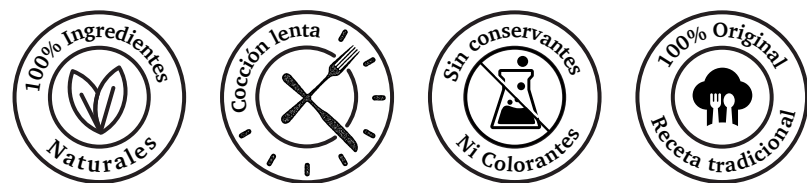
Els codonys

Procedents de petits productors que mantenen viva la tradició del camp, **els nostres codonys combinen un gust intens i una textura perfecta, reflex de la dieta mediterrània i d'un cultiu respectuós amb la terra.**

El nostre assortiment uneix tradició i innovació: codonyat clàssic, amb un toc fresc de taronja, amb xocolata, amb nous i opcions adaptades a les tendències actuals, com el codonyat amb fructosa o l'ecològic, tots elaborats amb ingredients 100% naturals per a un consum més saludable i responsable.

Codonyat Artesà Clàssic

Autèntic, natural i deliciós, un viatge al cor de la tradició.



Barra 3kg
Ref. AR00001



Superior Taste
Awards 2025



Terrina 350g
Ref. AR00005



Terrina 200g
Ref. AR00035
Ref. AR00206 (Exp.)



Expositor d'autoservei
disponible per a
terrina 200g

Codonyat amb Nous

El sabor de la tradició amb textura cruixent



Nous de Lleida, varietat Chandler, seleccionades per la seva Qualitat



Barra 3kg
Ref. AR00011



Great Taste
de Londres
2025



Terrina 350g
Ref. AR00010



Terrina 200g
Ref. AR00200 (Exp.)



Expositor d'autoservei
disponible per a
terrina 200g

Codonyat amb Taronja

L'equilibri ideal entre dolçor, frescor i
l'amargor justa de la taronja



100% taronja natural
acabada de fer

Barra 3kg
Ref. AR00024



Superior Taste
Awards 2026



Terrina 350g
Ref. AR00025 (Exp.)



Terrina 200g
Ref. AR00199 (Exp.)



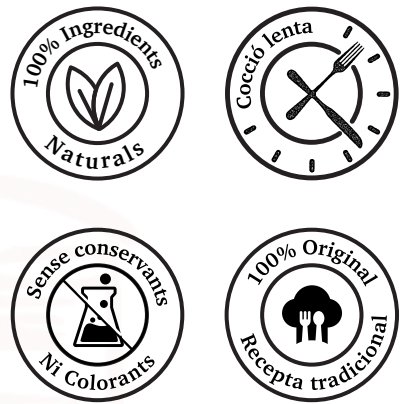
Expositor d'autoservei
disponible per a
terrina 200g

Codonyat amb Xocolata

Doble temptació



Cacau 70%



Terrina 350g
Ref. AR00019

Barra 3kg
Ref. AR00020



Índex glucèmic baix



Terrina 350g
Ref. AR00009

Barra 3kg
Ref. AR00012

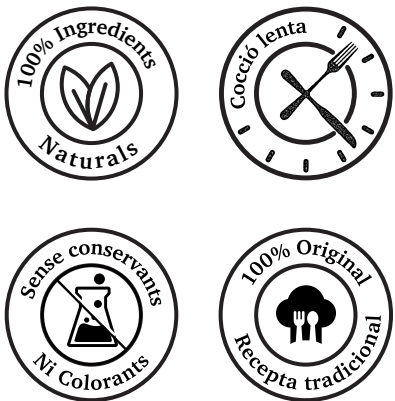


Codonyat Ecològic

Gaudeix de l'essència de la natura



Qualitat i origen ecològic garantits



Terrina 350g
Ref. AR00026

Barra 3kg
Ref. AR00027



Referències i formats

			Caixa		Palet
Referència	Sabor	EAN Producte	Unitats Caixa	EAN Caixa	Unitats Palet
Barra 3Kg					
AR00001	CLÀSSIC	8414606880720	4	18437028790009	200
AR00011	NOUS	8414606880744	4	18437028790016	200
AR00024	TARONJA	8414606880751	4	18437028790023	200
AR00012	FRUCTOSA	8414606880737	4	18437028790030	200
AR00020	XOCOLATA	8414606880768	4	18437028790047	200
AR00027	ECOLÒGIC	8414606880775	4	18437028790054	200
Terrina 350G					
AR00005	CLÀSSIC	8414606880911	12	18437028790122	1056
AR00010	NOUS	8414606880935	12	18437028790139	1056
AR00025	TARONJA	8414606880942	12	18437028790146	1056
AR00009	FRUCTOSA	8414606880928	12	18437028790153	1056
AR00019	XOCOLATA	8414606880959	12	18437028790160	1056
AR00026	ECOLÒGIC	8414606880966	12	18437028790177	1056
Terrina 200G					
AR00035	CLÀSSIC	8414606881017	20	18437028790184	1540
AR00206	CLÀSSIC	8414606881017	12	38437028790188	1200
AR00199	TARONJA	8437028790217	12	18437028790214	1200
AR00200	NOUS	8437028790224	12	18437028790221	1200

Expositor RTS
Expositor RTS
Expositor RTS

Responsabilitat social

A Valliser col·laborem amb l'Hospital Sant Joan de Déu, un dels centres pediàtrics més importants d'Europa, per impulsar la investigació prenatal i la salut infantil.





Diu la llegenda que el
“codony d’or” era el fruit dels
déus, reservat als banquets més
selectes del Mediterrani.

La seva llum i aroma
el van convertir en símbol
de plaer refinat.

A Valliser, evoquem aquest llegat
amb creacions que transformen
la tradició en art.