

# CATÀLEG DE PRODUCTORS ARTESANS DEL VALLÈS ORIENTAL

DO

TR  
AD



Diputació  
Barcelona



El Vallès Oriental  
Consell Comarcal

**2015 - 2016**

DO

TR  
AD



## CRÈDITS

EDICIÓ:  
**CONSELL COMARCAL DEL VALLÈS ORIENTAL**  
Miquel Ricomà, 46  
08401 Granollers  
© Consell Comarcal del Vallès Oriental  
**DISSENY:** Nuss Disseny Gràfic S.L.  
**FOTOGRAFIES:** Xavier Solanas

**CATÀLEG DE  
PRODUCTORS  
ARTESANS  
DEL VALLES  
ORIENTAL  
2015**

## **ÍNDEX**

<b>1. PRESENTACIÓ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. PRODUCTES AMB DISTINTIU DE QUALITAT.....</b>	<b>4</b>
<b>3. PRODUCTES TRADICIONALS DESTACATS.....</b>	<b>6</b>
<b>4. LLISTAT D'EMPRESES CLASSIFICADES PER SECTORS:</b>	
Vins, caves i cerveses.....	14
Carn fresca i embotits.....	28
Pa, pasta i ous.....	56
Fruits secs.....	78
Productes d'horta i del camp.....	86
Làctics.....	128
Pastisseria i xocolateria.....	140
<b>5. RELACIÓ D'EMPRESES PER PRODUCTE.....</b>	<b>148</b>
<b>6. MAPA DE SITUACIÓ.....</b>	<b>150</b>

DO

TR  
AD



# PRESENTACIÓ

El Consell Comarcal del Vallès Oriental, amb el suport de diferents associacions i entitats, especialment de la Diputació de Barcelona, treballa per donar suport, econòmic i social, al teixit productiu local i al petit productor artesanal, a través de la difusió del consum del producte local i de qualitat que s'elabora a la nostra comarca

El Vallès és terra de llegums, de tomàquets, de productes d'horta, però també de productors artesanals que treballen amb productes locals de qualitat, productors que ens ofereixen una gran diversitat de pans, saborosos embotits, productes làctics, fruits secs, vins i caves o pastes.

Des de fa anys, el Consell Comarcal del Vallès Oriental està treballant per a la recuperació de productes del Vallès, com els tomàquets de varietats antigues o la gran diversitat de mongetes que tenim a la comarca.

El Catàleg de productors artesanals del Vallès Oriental va dirigit especialment a botigues agroalimentàries, a cooperatives de consumidors i a la restauració en general. La finalitat de fer aquest catàleg no és tan sols donar a conèixer el comerç a la restauració i a la ciutadania, i mostrar que a la nostra comarca podem gaudir de productes elaborats a prop de casa i amb molta qualitat, sinó també donar suport als productors locals i enfortir el teixit productiu comarcal, a la vegada que volem sensibilitzar la ciutadania sobre el consum responsable de proximitat.

Aquest és un primer recull que anirem ampliant i que elaborem amb la finalitat de dinamitzar el sector productiu artesanal comarcal i d'oferir als consumidors i restauradors la possibilitat de conèixer millor els productors de la nostra comarca, el producte que ofereixen, els serveis que donen i com contactar amb ells, i a la vegada oferir la possibilitat de poder gaudir d'un producte local de molta qualitat i elaborat de forma artesanal.

**DAVID RICART I MIRÓ**

PRESIDENT DEL CONSELL COMARCAL  
DEL VALLÈS ORIENTAL

# PRODUCTES AMB DISTINTIU DE QUALITAT

## DOP MONGETA DEL GANXET

Varietat de mongeta que pertany a l'espècie *PHASOLEUS VULGARIS*, molt preuada per les seves qualitats organolèptiques i que es produeix en l'àmbit del Vallès Occidental i del Vallès Oriental, així com en alguns municipis de les comarques de la Selva i del Maresme. És seca, de mida mitjana, de color blanc i amb un pes de 8 g per unitat. Les mongetes del ganxet són planes, amb forma arronyonada i tenen un característic ganxo en un extrem que li confereix el seu nom de "ganxet". La seva textura fina, cremosa i farinosa al paladar desprèn un gust suau i consistent amb matisos que poden recordar el gust de la castanya o el moniato.

### FONT:

Web de la DOP Mongeta del Ganxet

[www.mongetadelganxet.cat](http://www.mongetadelganxet.cat)

Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Productes de la Terra. 2003.



### DO ALELLA

Les vinyes que configuren l'actual Denominació d'Origen Alella, una de les més petites de la península, cobreixen una extensió d'unes 560 hectàrees i estan ubicades entre el mar Mediterrani i la Serralada Litoral, al nord de Barcelona. Els municipis que formen part de la DO són la Roca del Vallès, Martorelles, Montornès, Sant Fost de Capsentelles, Santa Maria de Martorelles, Vallromanes i Vilanova del Vallès. La DO agrupa 96 viticultors i 8 cellers embotelladors, amb una producció mitjana anual de 9.000 hl.

El producte estrella de la DO Alella és el vi blanc monovarietal o resultant de cupatges (pansa blanca, chardonnay o sauvignon blanc). Si bé els vins blancs són reconeguts per la seva qualitat, destaquen també els vins rosats elaborats amb varietats garnatxa, merlot i pansa rosada, i els negres amb varietats de cabernet sauvignon, ull de llebre i merlot. Tots els vins de criança emparats per la DO són sotmesos a una criança mínima de dos anys (almenys un dels quals és en envàs de roure). La graduació alcohòlica que adquireixen oscil·la entre l'11,5 i el 13,5%.

#### FONT:

·Web de Turisme Vallès

<http://www.turismevalles.com>

·Web de la DO Alella

<http://www.doalella.cat/>

·Gastroteca

[www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/vi\\_do\\_alella/](http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/vi_do_alella/)



FOTO Manel Cuesta

## PRODUCTES TRADICIONALS DESTACATS

### BORREGOS DE CARDEDEU

Producte dolç tradicional, l'origen dels qual es remunta al 1824 al poble de Cardedeu. Els borregos són unes pastes dolces amb una forma i textura de llesques de pa torrat. Per a la seva elaboració s'empra bàsicament farina, aigua, llevat, sucre, mantega (o llard) i grans de comí. Es caracteritzen pel seu color groguenc a l'interior i torrat a l'exterior. Es produeixen dues mides de borregos: els grossos, d'uns 5 cm de llargària i 2 cm de gruix, i els petits, aproximadament la meitat que els grossos. Les pastisseries de Cardedeu n'elaboren habitualment i, a més, algunes han anat variant la recepta tradicional, de manera que, a més del cruixent tradicional, n'hi ha de tou i per Nadal trobareu torró de borrego, una sorprenent i bonica fusió amb el torró de Xixona.

#### FONT:

·Web de Turisme Vallès

<http://www.turismevalles.com>

·Web dels Borregos de Cardedeu

<http://www.borregosdecardeu.cat/>

·Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Productes de la Terra. 2003.





## **TOMÀQUETS DE VARIETATS ANTIGUES**

Darrerament, s'han anat recuperant diverses varietats de tomàquets que se solien conrear al Vallès Oriental, cadascuna de les quals destaca pel gust, el color o la textura: rosa “ple” de l'Etern, pometa, cor de bou, Montserrat, palosanto, tardà, pare Benet, rosa de penjar i tomàquet de penjar. Les podeu descobrir i adquirir a la Fira del Tomàquet del Vallès, que se celebra anualment, i a diverses finques de la comarca.

### **FONT:**

·Tríptic sobre varietats antigues de tomàquets editat pel Consell Comarcal del Vallès Oriental

<http://productesdelvalles.files.wordpress.com/publicacions/>

---

## **MONGETES DE VARIETATS LOCALS**

Els darrers anys, Slow Food Vallès Oriental ha fet una cerca de les varietats que s'havien cultivat tradicionalment a la comarca i n'ha seleccionat les que presenten més possibilitats de ser reintroduïdes: la mongeta del carai, l'avellaneta blanca, la de la neu, la rènega negra, l'ull de perdiu, el genoll de Crist i la paretana, com a mongetes seques, i la llaminera, la perona i la mongeta lila, com a mongetes tendres. Aquesta cerca i la feina feta pels pagesos han permès que, a dia d'avui, les puguem tornar a trobar i degustar en el nostre territori.

### **FONT:**

·Associació Llavors Orientals. Les varietats locals de mongetes al Vallès Oriental. Cas d'estudi: la mongeta del carai. 2012.

<http://productesdelvalles.files.wordpress.com/publicacions/>

---

## **CIGRÓ MENUT DEL VALLÈS**

Cigró que es va introduir a la comarca fa uns anys i s'hi ha adaptat molt bé. És de mida petita, però quan es cou quadruplica el seu pes. El gust és intens i molt característic, la textura és suau i la pell, imperceptible. Es coneix com a cigró menut del Vallès Oriental i a l'Espai Rural de Gallecs se'n fa una fira específica.

### **FONTS:**

·Web de l'Espai rural de Gallecs

<http://www.espairuralgallecs.cat/web/pdfpubli/7.pdf>

·Capítol del programa Sector Primari dedicat al cigró menut, realitzat pel Canal Terrassa Vallès

<http://www.xiptv.cat/sector-primari/capitol/el-cigro-menut>

## **VENTRE D'OSSOS**

Embotit tradicional del Vallès, nascut arran de la cultura de la matança del porc a les cases de pagès del Vallès. Actualment es troba sota diferents terminologies: sac d'ossos, sac dels ossets o ventre d'ossos. S'elabora amb ventre, sal i pebre, i també pot portar cap de costella, careta, llengua, ronyó, orella i algun retall de magre.

### **FONT:**

·Tríptic sobre varietats antigues de tomàquets editat pel Consell Comarcal del Vallès Oriental

<http://productesdelvalles.files.wordpress.com/publicacions/>

·Blog de La Catxaruda

<http://tallisuc.blogspot.com.es/2013/01/el-ventre-dossos-un-embotit-del-valles.html>

Aportacions de Pep Salsetes i Marina Duñac, de Slow Food Vallès Oriental

---

## **MATÓ DE CALDES**

Formatge fresc tradicional de Catalunya, que a la comarca del Vallès Oriental, i concretament a Caldes de Montbui, pren el nom de mató de Caldes. Presenta una textura suau, flonja i lleugerament gelatinosa. És fresc, humit i de sabor dolcenc. Cal destacar que l'elaboració artesanal actual manté la recepta tradicional.

### **FONT:**

·Informació facilitada pel Consell Comarcal del Vallès Oriental

·Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Els formatges de Catalunya. 2008

---

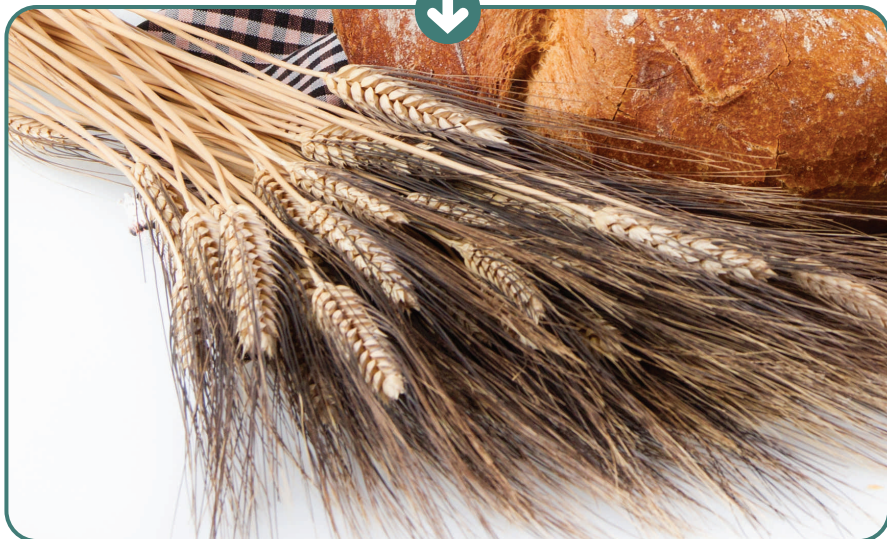
## **L'ANÍS TARONJA I LES FLORS DEL REMEI**

L'Anís Taronja i les Flors del Remei són dos licors tradicionals de la comarca del Vallès Oriental, originaris de la ciutat de Caldes de Montbui, que s'elaboren des de l'any 1918 i que són molt apreciats com a digestius. Les Flors del Remei és un licor fruit de la destil·lació de plantes i herbes aromàtiques, part de les quals són herbes autòctones. Aquest licor té una graduació alcohòlica de 34° que li confereix un gust intens que es manté a la boca. L'Anís Taronja és un licor obtingut a partir de la destil·lació de pell de la taronja amb matafaluga. Es pot degustar sol, amb glaçons o combinat amb cafè.

### **FONT:**

·Web de La Vallesana

[www.florsdelreimei.cat](http://www.florsdelreimei.cat)



## CARQUINYOLIS DE CALDES

Producte dolç de pastisseria molt arrelat arreu de Catalunya. A Caldes de Montbui s'han trobat documents que indiquen que els primers carquinyolis es remunten al segle XIX. Els carquinyolis presenten una crosta lluent de color marró fosc i tenen una textura dura i cruixent, amb un sabor on predominen les ametlles. S'elaboren bàsicament amb ous, llet, sucre, farina i ametlles. Es dona una forma allargada a la massa i es talla en trossos petits, els quals es mengen sols o acompanyats de llet, cafè, xocolata, vi dolç o ratafia.

### FONT:

·Web de Turisme Vallès

<http://www.turismevalles.com>

·Web Productes del Vallès

<http://productesdelvalles.files.wordpress.com/publicacions/>

·Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Productes de la Terra. 2003.

## **OLI DE LA VARIETAT VERA**

S'ha documentat que les principals varietats d'oliveres conreades a la comarca del Vallès Oriental a principis del segle XIX eren les olesanes, arbequines, verdals, valencianes i les sevillanes. Durant la segona meitat del segle XIX, un gran nombre d'aquestes varietats van desaparèixer de la comarca a conseqüència d'uns episodis excepcionals de glaçades i es van introduir varietats més resistents, principalment la varietat Vera, que també es coneix com la del país. A dia d'avui, podem degustar-ne l'oli i conèixer aquesta varietat gràcies als pagesos que encara la conreen i a la Fira de l'Oli, que se celebra anualment al trull de Can Sopera de Bigues.

### **FONT:**

·Web Productes del Vallès

<http://http://productesdelvalles.files.wordpress.com/publicacions/>

---

## **ENCIAM ESCAROLER**

Enciam arrissat de mida grossa, cabdell gros i compacte, amb fulles solapades, dentades i cruixents, que aguanta molt bé el fred i que trobem a diversos horts del Vallès Oriental.



## **COLS DE VARIETATS ANTIGUES**

A la comarca s'han recuperat diverses varietats antigues de col, entre les quals hi ha la col de pell de galàpet, la col paperina i la col d'ull i fulla, varietats que estan especialment adaptades a les característiques del territori i presenten unes qualitats culinàries interessants.



# LLISTAT EMPRESES CLASSIFICADES PER SECTORS



## VINS, CAVES I CERVESES

1. Arts Cervesers.....	16
2. Celler Can Roda.....	18
3. Cervesa Sant Jordi.....	20
4. El Bruguer Vell.....	22
5. Hort del Barret.....	24
6. Serralada de Mariana - Celler Altrabanda.....	26



## CARN FRESCA I EMBOTITS

7. Can Bas.....	30
8. Can Geroni.....	32
9. Can Manent.....	34
10. Cansaladeria Espinosa.....	36
11. Cansaladeria Canadell Pi.....	38
12. Carnisseria I cansaladeria La Perla.....	40
13. Casa Farré Nou.....	42
14. Embotits Artesans del Montseny.....	44
15. Embotits Artesans J. Malloll.....	46
16. Embotits Pedragosa.....	48
17. Embotits Salgot.....	50
18. Granja Cuyàs.....	52
19. Pollastres Can Pep Julià.....	54



## PA, PASTA I OUS

20. El Forn de Can Busquets.....	58
21. El Rull Can Maspons. SL.....	60
22. Espiga d'Or.....	62
23. Forn de Ca l'Antich.....	64
24. Forn de pa Sant Antoni.....	66
25. Forn de pa Sant Pere.....	68
26. Forn i Pastisseria Prat.....	70
27. Forn Ribas.....	72
28. Ous del Mas.....	74
29. Pasta Sanmartí, SL.....	76



## FRUITS SECS

30. Can Burguès.....	80
31. Can Faba.....	82
32. Can Galderic.....	84



## PRODUCTES D'HORTA I DEL CAMP

33. Agroturisme Can Gual.....	88
34. Agrovalls, SCP.....	90
35. Sat Agroecològica de Gallecs.....	92
36. Bolet ben fet.....	94
37. Cal Cerdà.....	96
38. Can Camp.....	98
39. Can Mestret.....	100
40. Cab Nualart.....	102
41. Can Quimet Gall, SL.....	104
42. Capuxí.....	106
43. El Molí d'en Vendrell.....	108
44. El Rave Negre.....	110
45. Esteve Grau.....	112
46. Fundació Privada Obra Tutelar Agrària.....	114
47. Hereus de Can Jomet.....	116
48. Isidre Catafal Vila.....	118
49. La Tavella (Fundació Viver de Bell-lloc).....	120
50. Les Rassades.....	122
51. Parc de les Olors.....	124
52. Tarpuna Cooperativa Inicatives Sostenibles.....	126



## LÀCTICS

53. Can Ponsa.....	130
54. Formatgeria del Montseny.....	132
55. Formatgeria La Cleda.....	134
56. Formatgeria Mogent - Can Bordoí.....	136
57. Granja El Prat.....	138



## PASTISSERIA I XOCOLATERIA

58. Pastisseria Esteva.....	142
59. Pastisseria Sant Lleí.....	144
60. Vallflorida Xocolaters.....	146



## **VINS, CAVES I CERVESES**



# VINS, CAVES I CERVESES







## 1. *Art Cervesers*

### **PRESENTACIÓ**

ART Cervesers és una fàbrica de cervesa artesana localitzada a la Masia Can Partegàs. El projecte d'Art Cervesers és la materialització d'una idea nascuda l'any 2006. Després de més de 15 anys promovent la cultura cervesera, hem decidit emprendre l'aventura de plasmar totes les nostres vivències en la creació i comercialització de cerveses elaborades artesanalment.

A la masia de Can Partegàs dissenyem les receptes exclusives, les elaborem i recuperem la manera tradicional d'elaborar la cervesa. Fem recerca per desenvolupar nous productes, per innovar i millorar.

### **PRODUCTE**

Fem 7 tipus diferents de cervesa: Orus, La Indiana, Fosca, Coure, Franceska, Krut Gold i Toc d'espelta ecològica de Gallecs. Les nostres cerveses més emblemàtiques són la Toc d'Espelta, feta amb espelta ecològica de Gallecs i La Indiana IPA, que incorpora garrofa del Penedès com a ingredient distintiu.

### **CONTACTE**

David Rius  
Masia Can Partegàs  
Ctra. 1415b km 9,5  
08420 - Canovelles  
Tel. 938 498 768  
davis@artcervesers.com  
[www.artcervesers.com](http://www.artcervesers.com)  
Facebook: Art Cervesers

### **SERVEIS**

Fem visites guiades per les instal·lacions de la Can Partegàs (fàbrica) amb degustació de cerveses els dissabtes de 11 h a 13 h, per a grups de 8 a 15 persones (10 euros).





## 2. Celler Can Roda

### PRESENTACIÓ

Can Roda és una casa senyorial del 1864 que la família Bonaplata de Barcelona es va fer a Santa Maria de Martorelles. Situada al mig d'una finca de quaranta hectàrees, està envoltada de bosc i vinya.

Des de 2010, el celler Can Roda elabora vins dins la DO d'Alella, al nord de Barcelona. Disposem d'unes set hectàrees de vinya de les varietats pansa blanca, la més habitual en el territori de la DO d'Alella, moscatell, merlot i cabernet.

### PRODUCTE

Vi blanc: pansa blanca muscat, pansa blanca, criança sauló.

Vi negre: jove merlot i negret criança.

Vi rosat, cava brut nature, vi d'aperitiu (Clarea).

### CONTACTE

Pepi Milà

Masia Can Roda

08107 - Santa Maria de Martorelles

Latitud: 41.522656 - 2.245196\_

Tel. 935 794 448

cellercanroda@gmail.com

<http://cellercanroda.com>

Facebook: Celler Can Roda





### 3. *Cervesa Sant Jordi*

#### **PRESENTACIÓ**

Som una empresa familiar que elabora cervesa artesana i natural al magatzem de Cal Peó, edifici modernista de M.J. Raspall (1910). Som la cinquena generació des de la seva construcció i pretenem recuperar l'esperit de l'edifici a través del cereal, adaptant l'activitat a la nostra passió i als nostres estudis. Guanyadors del premi PITA 2014 i amb el distintiu de qualitat turística SICTED, creem sinèrgies amb productors, entitats i artistes del poble i tenim com a projecte a curt termini l'ús de llúpul i cereal no maltejat cultivat a la comarca.

#### **PRODUCTE**

Elaborem tres varietats de cerveses:

Arrels: rossa, suau, refrescant, d'amargor moderada i amb notes afruitades. (5% Alc.)

Alè de Drac: ambre-rogenca, de cos i amargor mitjana, amb gust de malta caramel que equilibra els llúpols cítrics. (5,5% Alc.)

Alè d'hivern: versió hivernal de l'Alè de Drac, se'n potencien les seves característiques originals i s'hi afegeix un toc de taronja. (7% Alc.)

#### **CONTACTE**

Joel Peris i Raquel Clavell

C. Montseny, 1

08440 - Cardedeu

Tel. 695 575 698 / 637 705 326

info@cervesasantjordi.cat

[www.cervesasantjordi.cat](http://www.cervesasantjordi.cat)

Facebook: Cervesa Sant Jordi

Instagram: Cervesa Sant Jordi

#### **SERVEIS**

Visita guiada amb elaboració pràctica, tast de les cerveses i pa amb tomàquet i embotit (Inscripció prèvia, preu 10 €); visita guiada adaptada per a empreses i instituts; tastet integrat a la ruta modernista de Cardedeu; cursos d'elaboració de cervesa; participació en fires artesanes i de productes de la comarca. Obrim al públic diumenge al migdia.







## 4. *El Bruguer Vell*

### **PRESENTACIÓ**

Al Bruguer Vell elaborem vins, cava i productes d'horta. A la nostra finca, de caire familiar, hem apostat pels productes de qualitat artesana. A la nostra masia, on desenvolupem activitats de turisme rural, es pot participar en els diferents treballs segons l'època de l'any. La nostra filosofia es pot definir amb dues paraules: sostenibilitat i territori.

### **PRODUCTE**

**Productes d'horta:** tomàquets (totes les varietats antigues), mongeta del ganxet, patates i calçots.

**Vins negres:** cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, ull de llebre i chyras. **Vins blancs:** pansa rosa (varietat del Vallès Oriental derivada del xarel·lo), chardonnay, sauvignon blanc i moscatell.

**Caves:** pansa rossa i chardonnay.

Vinagres, mistela, vi ranci i oli (oliva arbequina)

### **CONTACTE**

Enric Blajé

Masia El Bruguer Vell. Camí del Bruguer, s/n.

Barri El Serrat. 08187

Santa Eulàlia de Ronçana.

Lat. 41° 39' 39" N / Lon. 002° 12' 12" E

Tel. 609 731 412

info@elbruguervell.com

www.elbruguervell.com

Facebook: El bruguer Vell

### **SERVEIS**

Ens podreu trobar al Mercat Artesà de la Plaça del Pi a Barcelona, a diferents mercats temàtics i locals i a la Fira de Santa Llúcia de Santa Eulàlia de Ronçana.





## 5. *Hort del Barret*

### **PRESENTACIÓ**

Hort del Barret és una empresa familiar que té com a objectiu l'elaboració de cerveses naturals i de qualitat. El nostre procés artesanal de fabricació, la selecció de matèries primeres de qualitat, el més estricte respecte als temps dels processos de fabricació i la constant investigació de noves fórmules per oferir al client un producte innovador, diferenciat i amb valor afegit, ens consoliden, cada cop més, com a productors de qualitat en el panorama cerveser actual.

La nostra producció de cerveses envellides en bótes de fusta ens caracteritza com a cervesers, així com la cerca i recuperació de processos d'elaboració antics.

### **PRODUCTE**

Cervesa artesana: Calotte (Belgian Ale), TAM (Scottish Ale), Caubeen (India Pale Ale) i Kabuto (Strong Ale).

Les cerveses Calotte i TAM són cerveses envellides en bóta de fusta.

Medalla de plata al Craft Beer Awards, celebrat aquest estiu a Berlín.

### **CONTACTE**

Fermí Cueva Doñate  
C. Josep Maria de Segarra, 70

08402 - Granollers

Tel. 667 091 817

barret@barret.cat

[www.barret.cat](http://www.barret.cat)

Facebook: Hort Del Barret

Twitter: @hortdelbarret

### **SERVEIS**

Participem a fires cerveseres i a fires d'artesans.





## **6. Serralada de Marina.** *Celler Altrabanda*

### **PRESENTACIÓ**

Serralada de Marina és un celler familiar situat a Martorelles que té les seves vinyes a Sant Fost de Campsentelles, Martorelles i Santa Maria de Martorelles, a la zona geogràfica de la DO Alella, situada al Vallès Oriental. Elaborem vins blancs, per postres i vi escumós amb denominació d'origen Alella (DO Alella); fem servir el raïm pansa blanca, la varietat autòctona de la zona i més característica d'aquesta DO.

### **PRODUCTE**

Vi blanc de raïm pansa blanca, vi negre de somall.  
Pansa blanca (vi jove afruitat), El pas de les bruixes (vi de maceració pel·licular), Castellruf (vi aromatitzat amb taronja natural) i 100% Pansa Blanca (vi escumós de qualitat).

### **CONTACTE**

Joan Plans  
C. Agricultura, 34  
08107 - Martorelles  
Tel. 935 704 534  
roser@serraladelamarina.com  
[www.serraladadelmarina.com](http://www.serraladadelmarina.com)  
Facebook: Bodega Altrabanda

### **SERVEIS**

Participem a la Fira del Parc a taula, a la Fira Lactium de Vic i a diverses fires d'artesanía alimentària a la comarca del Vallès Oriental.



## **CARN FRESCA I EMBOTITS**

# CARN FRESCA I EMBOTITS









## 7. Can Bas

### PRESENTACIÓ

Can Bas és una empresa familiar fundada l'any 1964, fa tres generacions. És encara avui que seguim elaborant els nostres productes amb les receptes originals i fent servir matèries primeres de la màxima qualitat i de proximitat.

A Can Bas som artesans del porc. Elaborem botifarres crues i cuites, d'ou, negre, de perol... També cuinem cada setmana, com feien els avis, croquetes de rostit, brou, canelons, pasta fresca i un gran etcètera.

El nostre saber i inquietud no ens fa parar i volem combinar tradició amb innovació. D'aquí han nascut la botifarra de Borregos de Cardedeu o de la Cervesa Sant Jordi, també, de Cardedeu.

### PRODUCTE

Botifarra de Borregos, catalana, botifarra de Cervesa Sant Jordi, croquetes de rostit, xistorra, llardons, canalons, botifarra d'ou, cuita, negre, d'ossos, crua o de perol, bisbes, cap de senglar, botifarró, fuet, llonganissa, sobrassada, paté de porc o pasta fresca.

### CONTACTE

Miquel Casanovas Bas  
C. Sant Antoni, 2  
08440 – Cardedeu  
Tel. 93 846 1047  
canbas1954@gmail.com

### SERVEIS

Els porcs que utilitzem per a elaborar tot l'embotit provenen de granges del Vallès Oriental i la llet és de Can Bordoí.

Disposem de botiga pròpia al carrer de Sant Antoni, 2, i el nostre horari és: de dilluns a dissabte, de 8.30 a 13.30, i, de 17.30 a 20 h. Tanquem també els dimarts a la tarda.





## 8. *Can Geroni*

### **PRESENTACIÓ**

Casa Geroni és una empresa centenària dedicada al sector de l'alimentació, més concretament al pa, a la brioixeria i a la xarcuteria. Els nostres productes estan elaborats artesanalment i s'utilitzen els processos antics, però a la vegada respectem la normativa sanitària actual. El pa que elaborem diàriament no és res més que una continuïtat de la tradició i el respecte a un ofici mil·lenari. Seleccionem les farines de millor qualitat, treballem masses mares naturals..., però sobretot treballem amb un factor molt importat per al pa: els temps. Respecte a la xarcuteria, combinem la tradició amb la innovació.

### **PRODUCTE**

Botifarra de gustos: de melmelada de pebrot i formatge de cabra, de carxofes amb ceps, de Sant Esteve (cansalada, mongeta del ganxet i botifarra negra), de crema de mongetes del ganxet, de figues i nous, de tomàquet amb herbes de Provença, de calçots, de castanyes, de poma verda, de xocolata i la dolça de l'Empordà, que varien segons la temporada.

Pa de l'avi, pa de pagès, la rajola del Centenari, bastons de pipes, de formatge o de ceba, carquinyolis, flocs d'ametlla (capetes de Terres de l'Ebre), pa d'espelta, pa de kamut i coca de pa.

### **CONTACTE**

Albert Puig i Cambras  
C. de la Palma, 37  
08410 - Vilanova del Vallès  
Tel. 938 459 031  
cangeroni@cangeroni.com  
[www.cangeroni.com](http://www.cangeroni.com)

### **SERVEIS**

Mercat setmanal de Vilanova del Vallès (diumenge).  
Visites a la finca: cita prèvia.  
Diploma de Mestre Artesà Alimentari.  
Establiment comercial centenari.





## 9. *Can Manent*

### **PRESENTACIÓ**

Can Manent és un petita empresa artesanal, dedicada a la cria d'ànec per a l'elaboració de foie gras. Els nostres ànecs mulard es crien en una granja al costat del riu Ter i s'alimenten amb blat de moro en gra sencer; posteriorment els portem a la nostra granja on elaborem artesanalment productes d'ànec. El foie gras es caracteritza per la baixa fusió i una qualitat organolèptica reconeguda en el món de la restauració.

### **PRODUCTE**

Productes d'ànec: semicuit de foie gras, foie gras fresc, magret d'ànec, confit de cuixa, bombons de foie, croquetes, paté, bloc i pernil.

### **CONTACTE**

Emili Cucala Vinuesa  
C. Josep M. de Segarà, 5  
08187 - Santa Eulàlia de Ronçana.  
Tel. 938 448 952  
emili@canmanent.es  
[www.canmanent.es](http://www.canmanent.es)  
[www.km-0.cat](http://www.km-0.cat)





## 10. *Cansaladeria Espinosa*

### PRESENTACIÓ

Som una empresa familiar fundada l'any 1985 i des de l'any 1994 estem qualificats per la Generalitat de Catalunya com Empresa Artesanal.

Ens dediquem bàsicament a l'elaboració de productes derivats del porc. Seguim una contínua evolució, però mantenint en tot moment l'esperit artesanal.

### PRODUCTE

Botifarra crua de bolets, d'escalivada, de ceba caramel·litzada i formatge, de foie, de formatge rocafort, de calçots, de pebrot del piquillo i pinyons, botifarra blanca, d'ou, catalana, bull blanc, bull negre, bull blanc-negre, bull de bolets, bull de galtes rostides i trompetes de la mort, bull de ventre d'ossos, hamburgueses, llonganissa i llonganissa molt ampla.

Per a dijous gras elaborem botifarra d'ou i de diversos gustos: xocolata, patates xips, alls tendres, carxofes, patates i ceba.

### CONTACTE

Antoni Espinosa  
C. Doctor Fleming, 17.  
08450 - Llinars del Vallès  
Tel. 938 411 252  
[cansaladeriaespinosa@gmail.com](mailto:cansaladeriaespinosa@gmail.com)







## 11. *Carnisseria Canadell Pi*

### PRESENTACIÓ

A la carnisseria cansaladeria Canadell Pi treballem des de l'any 1968 de forma artesanal. Al nostre petit obrador elaborem els nostres propis embotits, de forma tradicional i apostant pel producte de proximitat (km0). L'any 2004, en reconeixement als mèrits extraordinaris acreditats en el nostre ofici, la Generalitat de Catalunya ens va atorgar el diploma de Mestre Artesà Alimentari.

### PRODUCTE

Botifarres cuites (negra greixet, d'ou, negra, del perol, blanca, bull), botifarres d'ou d'especialitats (botifarra i bull amb foie gras, botifarra negra ampla o de faves, botifarra de taronja caramel·litzada, botifarra de maduixes amb formatge Leerdammer), ventre d'ossos, pernil cuit i sobrassada amb pebre vermell de Mallorca i xoriç.

### CONTACTE

Domènec Canadell Pi  
C. Folch i Torres, 95 · 08186 - Lliçà d'Amunt · Tel. 938 414 754  
canadellpi@yahoo.es · [www.llac.cat](http://www.llac.cat)  
Facebook: Carnisseria - Cansaladeria Canadell Pi

### SERVEIS

Botiga al poble, oberta els matins de dilluns a dissabte, de 8.30 h a 13.30 h, i les tardes de dimarts a divendres, de 17 h a 20 h, vigílies de festius obert al matí i a la tarda.\*





## 12. Carnisseria i Cansaladeria *La Perla*

### PRESENTACIÓ

Som una botiga familiar i artesanal d'embotits d'elaboració pròpia. Volem mantenir l'artesania i oferir productes naturals, donar la millor qualitat i servei i buscar la innovació amb nous productes.

### PRODUCTE

Fem botifarres fresques farcides de 5 tipus diferents cada setmana: botifarra negra, del perol, blanca, d'ou i catalana trufada. També fem durant tot l'any la botifarra de temporada. Tenim 26 varietats d'hamburgueses fetes amb diferents carns i farcides de productes diversos.

Altres productes que fem: somaia i somaia farcida, bull de pollastre, bull de la Garriga, bull, ventre d'ossets i canelons.

### CONTACTE

Yolanda Presseguer Blanco

C. Calàbria 82, 08530 - La Garriga. Tel. 938 716 954

C. Pompeu Fabra 5, 08480 - L'Ametlla del Vallès. Tel. 938 457 414

laperlalametlla@hotmail.com

laperlalagarriga@hotmail.com

Facebook: Carnisseria i cansaladeria La Perla

### SERVEIS

Participem a la Fira de la Botifarra de la Garriga.

Acceptem comandes per correu electrònic i fem enviaments a domicili fora del municipi; entrega en 24 hores.





## 13. *Casa Farré Nou*

### PRESENTACIÓ

Casa Farré Nou és una empresa dedicada a l'elaboració d'embotits. Des de l'any 1977 és regentada per la mateixa família i així passa la tradició de pares a fills. Aquesta tradició és, ni més ni menys, la que es feia servir a les cases de pagès catalanes a la matança del porc.

Vetllant per la singularitat del producte sempre ens proveïm de les millors matèries primeres de proximitat.

A la nostra botiga trobareu carn fresca de porc ecològic de primera qualitat i gran assortit d'embotits, destacant sobre tot la botifarra crua i negra de tota la vida, tal i com les feien els nostres avis.

### PRODUCTE

Elaborem botifarres (blanca crua, negra, d'ous, de perol i de roquefort), bulls (blanc, negre, de bolets, d'olives, negre de llengua, de cap de porc i d'ossets), llonganissa, fuet, somaia, xoriço, xistorra, sobrassada, llardons, hamburgueses, etc.

### CONTACTE

Joan Mateu Dordal  
C. Major, 34  
08590 – Figaró-Montmany  
Tel. 93 842 9053  
casafarrenou@gmail.com

### SERVEIS

Som mestres artesans des de 2013.

La botiga està oberta, de dimarts a dissabtes, de 8 a 13 h i de 17 a 20 h. Diumenges i festius obrim de 9 a 13 h (C. Major, 34).





## 14. *Embotits Artesans del Montseny*

### **PRESENTACIÓ**

Som una empresa de caràcter familiar que elabora des de fa més de 22 anys, i d'una manera tradicional i artesana, embotits de tot tipus sense utilitzar conservants ni additius. Tenim una clientela que valora molt la qualitat dels nostres productes, fet que ens fa gaudir encara més de la nostra feina. Ens trobareu a Sant Celoni i a les fires d'artesans que es fan a la comarca.

### **PRODUCTE**

Fuet de porc, fuet de gall d'indi, llonganissa, llom sec al pebre, xoriç normal i picant, cansalada amb pebre. Botifarra crua, botifarra ibèrica de gustos (rocafort, foie gras, escalivada, ceba i bolets). Catalana, bull negre, bull blanc, bull blanc amb foie gras i bull blanc amb rocafort. Hamburgueses de vedella, pollastre, gall d'indi, porc ibèric i conill... i totes aquestes amb infinitat de gustos (formatge de cabra i pinya, ceba, all i julivert, foie gras, escalivada, rocafort, bolets...)

### **CONTACTE**

Olga Boix Planes  
C. Abat Oliva, 8. Locals 4 i 5  
08470 - Sant Celoni  
Tel. 938 672 577  
embotitsmontseny@hotmail.com

### **SERVEIS**

Disposem de botiga a Sant Celoni i participem a diverses fires artesanes de la comarca.







## 15. *Embotits Artesans J. Malloll*

### PRESENTACIÓ

El gener del 2009 vàrem estrenar unes noves instal·lacions a Santa M. de Palautordera, però portem exercint l'ofici de carnisers, cansaladers i xarcuters des de fa més de 40 anys; concretament, l'any 1972 vàrem obrir una carnisseria a Figueres (havent estat aprenents de l'ofici uns quants anys abans). Elaborem tots els productes que venem i els oferim a través de fires per tota Catalunya.

### PRODUCTE

**Curats:** secallona/xistorra curada, llonganissa/xoriç, llom/cap de llom, sobrassada, cansalada curada, botifarres i llonganisses dolces, (sucre, llimona, sal i carn), típiques de les comarques de l'Empordà i el Gironès.

**Cuits:** bulls (blanc, negre, fetge, cap i perol) i paté de campanya.

### CONTACTE

Josep Malloll

C. Fàbrica de la Maresma, 20 · 08460 - Santa Maria de Palautordera

Tel. 938 481 922 / 646 629 193

jomafont@hotmail.com / marcelasoler53@yahoo.es

### SERVEIS

Tots els dijous ens trobareu al mercat setmanal de Granollers; els diumenges, al Mercat de les flors de Vilassar de Mar; el segon i quart diumenge de mes al matí, a la Pl. Sarrià de Barcelona, i el tercer diumenge de mes, a Palafrugell.

Cada cap de setmana estem també a diverses fires per tot Catalunya com a la Fira Modernista de Terrassa, a la Fira del Torró de Cardedeu, a la Fira de Sant Nicolau a Malgrat de Mar o a la Fira de Sant Tomàs a Blanes.





## 16. *Embotits Pedragosa*

### **PRESENTACIÓ**

Pedragosa va començar l'any 1916 a elaborar embotits en una petita botiga que hi ha al costat de les fonts termals de Caldes de Montbui. A causa de la manera de treballar de l'avi amb els embotits i de l'excel·lent qualitat del producte, Pedragosa va donar-se a conèixer com la Llonganissa de Caldes. L'any 1982 es va fundar l'empresa Embotits Pedragosa SA amb l'objectiu d'introduir i difondre la llonganissa a tots els mercats i les botigues de Catalunya. A Caldes de Montbui tenim dues xarcuteries i un obrador que són un reflex de la forma de treballar dels nostres avantpassats.

### **PRODUCTE**

Llonganissa de culana, nous i axoriçada. Fuet, xoriç, secallona, somaia (botifarra crua assecada), bull blanc i negre, bisbe de dos colors (blanc i negre), botifarra d'ou i ventre de senglar.

**Productes de temporada:** botifarra negra de faves i bull de ceps.

### **CONTACTE**

Artur Rodríguez Pedragosa  
C. Borges Blanques, 3 · 08140 - Caldes de Montbui  
Tel. 938 650 880  
info@pedragosa.net  
[www.pedragosa.net](http://www.pedragosa.net)  
Facebook: Pedragosa

### **SERVEIS**

Fira de Nadal de Caldes de Montbui.





## 17. *Embotits Salgot*

### PRESENTACIÓ

Des de la seva fundació, l'any 1928, Embotits Salgot ha basat el seu desenvolupament en la investigació i la innovació. La creació de l'Ecogranja suposa un compromís amb el medi ambient, amb la societat i amb el benestar dels animals, i una aposta de futur cap a la qualitat dels embotits i dels seus processos d'elaboració.

### PRODUCTE

**Embotits ecològics:** botifarra fresca, fuet, llonganissa amb IGP Llonganissa de Vic, botifarra blanca, negra i d'ou i llardons.  
**Carn fresca ecològica:** llom, costella de porc, filet i secret.

### CONTACTE

Dolors Salgot  
Plaça Major, 14  
08591 - Aiguafreda  
Tel. 938 442 020  
embotits@salgot.com  
[www.ecosalgot.com](http://www.ecosalgot.com)  
Facebook: Embotits Salgot

### SERVEIS

Disposem de botiga i fem visites guiades a l'Ecogranja, amb cita prèvia.





## 18. Granja Cuyàs

### PRESENTACIÓ

La Granja Cuyàs és una empresa agroramadera amb producció pròpia de boví, de pollastres de pagès i d'aus de corral. També fem producció d'horta variada. Actualment disposem de botiga de venda directa a Mataró i estem treballant en un futur projecte per obrir una agrobotiga a la nostra granja. Les qualitats de les carns fresques de vedella que provenen de la nostra granja de Cardedeu són el fruit del treball diari per obtenir les millors carns basades en una alimentació i un maneig natural i respectuós amb el medi ambient.

### PRODUCTE

**Productes fets amb carn de vedella, xai i pollastre:** botifarres, mandonguilles, broquetes, croquetes, salsitxes, etc. Fem hamburgueses amb ceba, amb ceba i formatge, amb sèsam, amb bolets, sobrassada, amb rocafort, de xocolata, amb all i julivert. Els pollastres de pagès estan criats amb blat de moro i herbes del bosc. Amb la carn de pollastre elaborem broquetes, delícies de pollastre, escalopes, croquetes, canelons, salsitxes, hamburgueses i llibrets.

**Altres productes:** tomàquets (pometa, cor de bou i palosanto), hortalisses de temporada. També disposem d'ous camperols.

### CONTACTE

Sebastià Asturgó  
Granja Cuyàs, Casa Can Cuyàs  
08440 - Cardedeu  
Tel. 629 146 161  
botiga@carnsasturgo.com  
[www.carnsasturgo.com](http://www.carnsasturgo.com)

### SERVEIS

Ens podreu trobar a la plaça Gran del mercat municipal de Mataró. Fem venda de productes a punt per cuinar.







## 19. Pollastres Can Pep Julià

### PRESENTACIÓ

Oferir un pollastre d'alta qualitat, ecològic i de proximitat. Aquest és l'objectiu amb el qual l'any 2013, Pollastres Can Pep Julià va iniciar la seva activitat. Ubicats a Palou (Granollers), els nostres pollastres gaudeixen d'espais a l'aire lliure en un entorn rural. Des del primer dia del naixement, els criem amb menjar cent per cent ecològic.

### PRODUCTE

Durant tot l'any tenim pollastres ecològics.

### CONTACTE

Lourdes Busquets Cladellas  
Casa Can Pep Julià – Camí de Can Bassa  
08401 – Palou, Granollers  
Tel. 627 909 574  
lourdes@manyeriaespinasa.cat

### SERVEIS

Els nostres pollastres ecològics tenen el distintiu de “Productes de Palou”.



**PA, PASTES  
I OUS**

# PA, PASTES I OUS







## 20. *El Forn de Can Busquets*

### **PRESENTACIÓ**

Forn de Can Busquets som una petita empresa artesana d'elaboració de pa i dolços saludables ecològics, única perquè només utilitzem farines ecològiques d'espelta, kamut, blat sarraí i sègol.

Tots els productes que fabriquem han estat pensats per poder absorbir tots els nutrients propis de les farines ecològiques, vitamines, minerals i proteïnes, sense fer barreges de farines, reduïm el sucre, o sense sucre, i sense productes làctics ni soja. Aquesta composició de productes ens porta a oferir als nostres clients una excel·lent digestibilitat, sobretot per a tots aquells que pateixen intoleràncies alimentàries.

### **PRODUCTE**

Pans ecològics d'espelta, kamut i sègol.

Dolços ecològics saludables d'espelta, kamut i blat sarraí (sense làctics): magdalenes, brioxos, galetes, cassoletes, croissants, pastes de full, etc.

Productes salats ecològics: pizza, canyes de samfaina, quiche, etc.

### **CONTACTE**

Forn de Can Busquets

C. Nicaragua, 3

08402 - Granollers

Tel. 938 600 065

info@canbusquets.cat

[www.fornacanbusquets.com](http://www.fornacanbusquets.com)





## **21.** *El Rull. Can Maspons, SL*

### **PRESENTACIÓ**

Can Maspons és una empresa creada el 1996 i que ha esdevingut pionera a Catalunya en la producció i comercialització d'ous ecològics. Els ous venen marcats a la closca amb el número 0 i certificats per el CCPAE.

L'avicultura ecològica és un sistema de cria que respecta els animals, deixa desenvolupar l'instint natural de les gallines en terrasses a l'aire lliure. La seva alimentació és procedent de la producció ecològica.

### **PRODUCTE**

Ous ecològics.

### **CONTACTE**

Perer Maspons  
Masia Can Maspons s/n  
08415 - Bigues i Riells.  
Tel. 938 657 559  
Canmaspons@gmail.com  
Facebook: Can Maspons







## 22. *Espiga d'Or*

### **PRESENTACIÓ**

Som una empresa familiar de tercera generació, en què el nostre principal objectiu és fer un bon pa cada dia. Elaborem els nostres productes a l'obrador mitjançant processos artesanals i matèries primes de gran qualitat i estem en constant formació dins el sector, tant a través de l'escola del gremi com a través dels nostres proveïdors i altres companys forners. Escoltem el client i adequem els nostres pans en funció de la demanda actual.

### **PRODUCTE**

Actualment els nostres productes són els pans de pagès, la coca de forner i un gran assortit de brioixeria i pastisseria. També tenim productes específics de temporada com el panettone, els torrons, els panellets, etc.

Des de fa més de 7 anys que treballem amb farines ecològiques, d'espelta blanca i integral, de camut, de blat de moro, de sègol, de soja, de civada, de malta, de blats de l'Empordà, etc.

Els nostres productes estrella són: la Calderina, la Levain i la Romana® (pa amb aigua termal, patentat).

### **CONTACTE**

Mireia Ventura

C. Major, 12 i av. Josep Fontcoberta, 134 b

08140 - Caldes de Montbui

Tel. 938 650 486

espigador47@gmail.com

[www.lespiga.com](http://www.lespiga.com)

Facebook: espigador calfalsina

Twitter: @espigador47

### **SERVEIS**

Disposem de dues botigues a Caldes de Montbui. A la Botiga de l'av. Josep Fontcoberta, 134b disposem de servei de cafeteria i zona de jocs per a nens. Obrim de dilluns a divendres, de 7 h a 14 h i de 16 h a 20 h, i els dissabtes de 7 h a 14 h.





## **23.** *Forn de Ca l' Antich*

### **PRESENTACIÓ**

La selecció vegetal realitzada en el darrer segle ha suposat inqüestionables èxits en l'augment productiu dels nostres conreus. També ha portat, però, una erosió genètica que ha escombrat del camp català la pràctica totalitat, en el cas del blat, de varietats antigues locals.

El Forn de Ca l'Antich neix l'any 2010 amb la intenció de recuperar un ofici tan antic com l'elaboració de pa.

### **PRODUCTE**

Pa elaborat amb varietats antigues i locals de blat ecològic. Fem pa blanc, d'olives, de ceba, de 4 blats integrals amb llavors, de 4 blats integrals amb nous, de camut, d'espelta o de sègol.

### **CONTACTE**

Oriol Lazaro  
C. Major, 36  
08590 – Figaró-Montmany  
Tel. 618 834 890  
forncalantich@gmail.com  
[www.canbordo.com](http://www.canbordo.com)  
Facebook: Forn de Ca l'Antich

### **SERVEIS**

Tots els pans estan elaborats amb farines antigues, ecològiques i molturades amb molí de pedra.

Ens podeu trobar als següents mercats setmanals: 1r dissabte de mes a Sant Quirze del Vallès, 2n dissabte de mes a Cerdanyola del Vallès, 3r dissabte de mes a Barberà del Vallès i 4t dissabte de mes a Rubí. A La Garriga també ens podeu trobar al mercat alternatiu que es fa un dissabte al mes.





## 24. *Forn de Pa Sant Antoni*

### PRESENTACIÓ

Últimament hi ha forners que es dediquen quasi exclusivament a fer pans especials de tot el món, al FORN SANT ANTONI hem decidit donar l'exclusiva al pa d'aquí, al pa dels nostres avis amb el sabor i l'olor de sempre; també fem pa blanc i pa negre amb farina de blat ecològic mòlt al nostre molí de pedres.

### PRODUCTES

Pa blanc, pa negre i pa d'espelta amb blat ecològic de Gallecs, pa de pagès, llenguets, barra de pagès, pa de Sant Simple (mitjan juliol), pans quadrats, pa de sègol, pa de cove, la nostra pota, etc. Tots els nostres pans porten masses mare.

Coca de forner i coca d'oli d'oliva, carquinyolis, magdalenes amb mel.

Pastís de full i crema cremada, la mousse de colors de Festa Major, crema catalana i molts d'altres productes, entre ells els de temporada.

### CONTACTE

Antoni Peig  
Carretera de Barcelona, 30-32  
08187 - Santa Eulàlia de Ronçana  
Tel. 938 448 180  
info@fornsantantoni.com  
www.fornsantantoni.com

### SERVEIS

Obert divendres, dissabtes i diumenges de 8 h a 14.30 h.





## 25. *Forn de Sant Pere*

### PRESENTACIÓ

Som una petita empresa familiar que elaborem els nostres productes de manera artesana. La nostra producció és diària amb matèries de primera qualitat i km 0. La cocció de gran part dels nostres productes és al forn de llenya, que té 70 anys d'antiguitat, amb llenya del Montseny.

Tenim les certificacions de la IGP Pa de pagès català i Fleca artesana.

Comptem amb 2 punts de venda, a Sant Pere i Sant Celoni. És aquí on tenim l'obrador de pastisseria on elaborem pastissos, semifreds, tortells, torrons, coques, panellets i altres..., tot fet a mà i a casa.

### PRODUCTE

Pa de pagès, barra pagesa, pa d'espelta 100 % ecològica, pa de nous, pa alemany, pa multicereals, coques d'oli...

Com a brioixeria, fem croissants variats grans i petits, ensaïmades variades i mallorquines, magdalenes, coques variades, carquinyolis, melindros, pastes diverses de full dolces i salades, etc.

### CONTACTE

José Luís Garcia Delgado  
C. Sant Nonet, 26  
08458 - St. Pere de Vilamajor  
Tel. 938 452 013  
Ctra. Vella, 32  
08470 - Sant Celoni  
Tel. 93 867 2793  
forndeasantpere@gmail.com

### SERVEIS

L'horari de la nostra botiga de St. Pere de Vilamajor és de 7 h a 13.30 h i de 16.30 h a 19.30 h; l'horari de la botiga de St. Celoni és de 7.30 h a 13.30 h i de 17 h a 20 h. Obrim de dimarts a dissabte i diumenge al matí.

Participem a la Fira del Torró de Sant Celoni i al Mercat Medieval de Sant Pere.

Fem visites guiades per a escoles (cita prèvia).







## **26.** *Forn i Pastisseria Prat*

### **PRESENTACIÓ**

El Forn i Pastisseria Prat és un negoci flequer de caire familiar que aposta per la proximitat, l'atenció personal i per la cerca, cada cop més elevada i intensa, d'uns productes de qualitat d'arrel artesana. Cada nit enfarinem l'obrador per portar-vos el dia següent els nostres pans artesans cuits al forn de llenya.

### **PRODUCTE**

Coca de forner, coca d'oli, pa d'espelta de Gallecs, pa de pagès català (IGP), barra de pagès, llonguet, panets, carquinyolis, coca de crema, coca de llardons i rebosteria.

### **CONTACTE**

Ramon Prat  
Av. Calderó, 48  
08100 - Mollet del Vallès  
Tel. 935 700 829  
info@fornipastisseriaprat.com  
[www.fornipastisseriaprat.com](http://www.fornipastisseriaprat.com)

### **SERVEIS**

Disposem de cafeteria a la plaça Major 9. Fem també servei de servei d'àpats a empreses i a particulars.  
Ens podeu trobar al mercat municipal de Mollet, parada núm. 1.





## 27. Forn Ribas

### PRESENTACIÓ

Recordes aquella olor a pa de quan eres petit? Des que l'avi Francesc va començar a fer pa pels vols de 1930 fins avui, tres generacions de forners artesans treballem cada dia perquè puguis gaudir d'un pa sa i sense additius. Només treballant amb matèries primes naturals podem garantir l'alta qualitat de tots els nostres productes, que ha estat reconeguda en el nostre pa de pagès com un dels cinc millors de Catalunya pel Consell Regulador de l'IGP Pa de Pagès Català.

### PRODUCTE

Tots els nostres productes són tradicionals

Pa de pagès català, pa de nous, coca de forner, llonguet, pa de pagès quadrat, magdalenes integrals, pa de màquina, varietat de pans rústics, tot fet artesanalment.

Tenim productes destacats per a festes assenyalades com són: la Quaresma amb bunyols i coca de llardons, el pa de Sant Jordi, la coca de Sant Joan, la castanyada amb els panellets i el pa de castanya, les festes de Nadal amb el pa de Nadal amb llavors, l'estel de Nadal, les miniatures de pa amb llavors.

### CONTACTE

Jaume Ribas  
Avinguda Primer de Maig, 4  
08120 - La Llagosta  
Tel. 935 604 822  
fornribas@hotmail.com

### SERVEIS

Ens podeu trobar al mercat municipal de La Llagosta i a la botiga al carrer Prat de la Riba, 33 de Sta. Perpetua de la Mogoda.  
Servim pa a restaurants i escoles. Disposem del distintiu IGP Pa de Pagès Català i del carnet d'Artesà Forner.





## **28.** *Ous del Mas*

### **PRESENTACIÓ**

A pagès sempre hem tingut cura de l'aviram. Al Mas Cortada, des de fa quasi tres anys, ens agrada compartir la nostra petita producció d'ous ecològics de les nostres gallines felices, amb la gent que valora els productes ben fets i de proximitat, som els OUS DEL MAS.

### **PRODUCTE**

Elaboració d'ous ecològic a la falda del Montseny.

### **CONTACTE**

Maria Armora  
Mas Cortada, crta. de Campins, km 2.  
08470 – Sant Celoni  
Tel. 93 867 3999  
ousdelmas@gmail.com  
[www.ousdelmas.cat](http://www.ousdelmas.cat)

### **SERVEIS**

Disposem del certificat del CCPAE i estem adherits al sistema de venda de proximitat.





## **29.** *Pasta Sanmartí, S.L*

### **PRESENTACIÓ**

La pasta Sanmartí des de 1700, de generació en generació, s'ha fet sempre de forma artesana. L'elaboració amb les millors matèries primeres, les aigües termals de Caldes de Montbui i el tracte que des de tres segles enrere donem al nostre producte ens fa obtenir un gran nivell de qualitat en les nostres pastes. A Sanmartí elaborem també pasta sense ou, garantida per al consum per a persones al·lèrgiques.

### **PRODUCTE**

Fideus en rosca, cordons, macarró, fideus per la fideuà. Hi ha divuit productes per a persones al·lèrgiques a l'ou o la lactosa, 100 % garantit.

### **CONTACTE**

Carles i Berta Sanmartí  
C. Barcelona, 40 (plaça de l'Església)  
08140 - Caldes de Montbui.  
Tel. 938 650 196  
info@pastes-sanmarti.com  
[www.pastes-sanmarti.com](http://www.pastes-sanmarti.com)

### **SERVEIS**

Ens pots trobar a la Fira de l'Olla, a la Fira de la Caldera i a la Fira de Nadal de Caldes de Montbui.

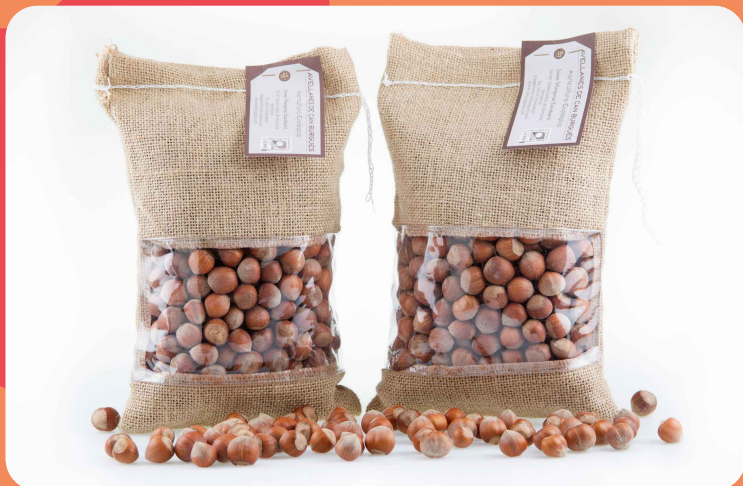


**FRUITS  
SECS**



# FRUITS SECS







## 30. *Can Burguès*

### PRESENTACIÓ

Can Burguès és una masia els orígens de la qual es remunten al segle XIII i ha arribat als nostres dies sempre per línia familiar.

Dediquem 24 ha. de la seva extensió al cultiu de l'avellaner, de varietats diverses, la majoria tradicionals. La més coneguda és la negreta, apreciada pel seu bon gust.

Darrerament hem optat pel sistema de conreu ecològic, amb l'objectiu d'obtenir fruits saludables amb total absència de residus químics i per respecte al medi ambient i a la biodiversitat.

### PRODUCTE

La nostra activitat principal és la producció d'avellana ecològica. En menor mesura, produïm cereals i disposem d'un hort familiar per a les verdures i hortalisses de temporada.

De cara a Nadal engreixem pollastres criats en semillibertat.

### CONTACTE

Josep Margenat  
Masia Can Burguès  
08187 - Sta. Eulàlia de Ronçana  
Tel. 938 448 007  
margenat@canburgues.cat  
[www.canburgues.cat](http://www.canburgues.cat)

### SERVEIS

Fem venda directa dels nostres productes a la masia.

Fem activitat d'agroturisme. Tenim tres allotjaments independents dins de la masia.





## 31. *Can Faba*

### PRESENTACIÓ

Som tres germans que ens hem atrevit a portar al foc les garapinyades de la padrina que ella ens va ensenyar a fer. Elaborem garapinyades amb productes de qualitat i fem venda directa a fires arreu de Catalunya. Trobareu els llocs on estem cada setmana al nostre Facebook.

### PRODUCTE

Garapinyades de fruits secs (15 productes diferents), garapinyades amb cacau (cacauet, avellana, blat de moro). Festuc garapinyat, nous de macadàmia garapinyades, ametlla garapinyada i sèsam garapinyat.

### CONTACTE

Esther Gilart Galindo  
C. Sant Jordi, 51, 2n 1a  
08100 - Mollet del Vallès  
Tel 935 708 879 / 663 084 760  
Esther\_gi66@hotmail.com  
[www.canfaba.com](http://www.canfaba.com)  
Facebook: Can Faba  
Twitter: @canfaba"@canfaba

### SERVEIS

Ens trobaràs al Mercat Medieval de Vic, a la Fira de la Candelera, al Mercat Ecològic de Pedralbes Centre i a la Fira del Modernisme a Terrassa. El 4t divendres de cada mes ens podeu trobar a Bonanova i el 1r dissabte de cada mes anem a la Rambla Llibertat de Girona.





## 32. *Can Galderic*

### PRESENTACIÓ

Can Galderic és una empresa familiar, especialitzada en la torrefacció de fruita seca amb llenya. A part de la producció de la nostra finca, treballem amb petits productors per al desenvolupament de finques agrícoles de fruita seca, cerquem varietats endèmiques de cada zona i recuperem formes tradicionals de treball. Som membres del col·lectiu Slow Food, fem venda directa a fires, però també donem servei a la restauració, a la pastisseria i al comerç.

### PRODUCTE

Ametlla torrada amb llenya, avellana torrada amb llenya, cacauet torrat amb llenya, tomàquet sec, ametlla Marcona salada, mongeta del Ganxet i festuc salat.

Ametlla i avellana torrada: torrades en forn de llenya, sistema artesanal.

### CONTACTE

Jaume Uñó

C. Salve Regina, s/n

08187 - Santa Eulàlia de Ronçana

Tel. 938 446 967

info@cangalderic.com

[www.cangalderic.com](http://www.cangalderic.com)

Facebook: Can Galderich

### SERVEIS

Participem a la Fira Slow Food anual i estem a la plaça del Pi de Barcelona, que es fa cada quinze dies.



**PRODUCTES  
D'HORTA I DEL  
CAMP**



# PRODUCTES D'HORTA I DEL CAMP







## 33. *Agroturisme Can Gual*

### PRESENTACIÓ

Can Gual som una petita empresa familiar transmesa de pares a fills, que seguim la filosofia de les coses ben fetes. Cultivem productes de temporada i mimem unes 4.000 gallines per aconseguir uns ous amb tota la qualitat i garantia per als nostres clients. De la mateixa manera també podeu gaudir del nostre entorn, de la nostra activitat o de la nostra companyia en qualsevol dels dos allotjaments independents, on us hi trobareu com a casa.

### PRODUCTE

La nostra producció està basada en cultius lògics i sostenibles. Són molt apreciats per la seva qualitat els ous frescos del dia que tenim tot l'any. Tenim pèsols, faves, bledes i ceba tendra a la primavera. Per Sant Joan tenim tomàquets de varietats antigues, cogombres, pebrots petits, albergínies blanques i negres i mongeta tendres. A finals de la tardor, mongetes d'ull de perdiu (varietat conservada a Can Gual), les del carai i del ganxet, així com cols i patates tardanes. I al pic del hivern recollim coliflors, bròquils i porros, i fem el nostre propi oli en les varietats, Vera i Tinenta.

### CONTACTE

Montserrat Gual i Tomàs Garcia  
Casa Rural Can Gual Agroturisme, s/n  
08480 - L'Ametlla del Vallès  
Tel. 938 430 310 / 656 966 286  
info@cangual.net  
[www.cangual.com](http://www.cangual.com)  
Facebook: CanGualCasaRural  
Twitter: @cangual

### SERVEIS

Ens trobareu als mercats setmanals de Parets del Vallès (dilluns i dimarts), de Granollers (dijous) i de la Garriga (dissabtes). Disposem de dos allotjaments amb ambients acollidors i tota mena de comoditats per passar uns dies de descans en un entorn rural, sense renunciar al benestar actual. Disposem de sala polivalent per a esdeveniments.



ARTESANS





## **34.** *Agrovalls, SCP*

### **PRESENTACIÓ**

Ja fa uns 5 anys que ens vam embarcar a produir mongeta del ganxet ecològica i calçot. Estem dins de la CCPAE i, a més a més, tenim el qualificatiu DOP per oferir-vos una millor qualitat del producte, perquè ens agrada que el consumidor tingui una garantia del que està menjant.

### **PRODUCTE**

Mongeta del ganxet ecològica i calçot ecològic.

### **CONTACTE**

Míriam Cassà Canadell  
Can Valls Gros de Marata  
08520 - Les Franqueses del Vallès  
Tel. 938 460 304 / 647 937 720  
miriamcassacanedell@gmail.com

### **SERVEIS**

Participem en diverses fires de la comarca.





## 35. SAT Agroecològica de Gallecs

### PRESENTACIÓ

La SAT Agroecològica de Gallecs està formada pels pagesos que treballem i convivim a l'espai rural de Gallecs. El nostre objectiu principal és assolir el desenvolupament rural i local sostenible per mitjà de l'agricultura ecològica i garantir el relleu generacional. Des de l'any 2006 som comunitat de l'aliment Slow Food, i participem activament amb els menjadors escolars ecològics i la recuperació de varietats locals i tradicionals. Conreem 200 hectàrees en cultiu ecològic i som conseqüents amb la proximitat i la temporalitat del producte, i la venda directa de productor a consumidor.

### PRODUCTE

Produïm amb el segell de Producte de Gallecs, ecològic i de proximitat, certificat pel CCPAE: blats antics com ara l'espelta, el blat del cor i el Florència Aurora, amb què fem farines i també la cervesa ecològica Toc d'espelta; llegums com la mongeta del ganxet i del carai, el cigró menut i la lletia pardina, i hortalisses fresques i de temporada, amb les quals elaborem, a l'obrador de Gallecs, melmelades i conserves.

### CONTACTE

Josep Mas  
Porxo de Can Xambrers s/n Gallecs  
08104 - Gallecs  
info@aegallecs.cat  
www.aegallecs.cat  
www.espairuralgallecs.cat

### SERVEIS

Trobaràs els nostres productes a l'Agrobotiga de Gallecs. També treballem amb les cooperatives de consumidors, els menjadors escolars i els restaurants SF KM0. Alhora, som presents a les fires que es fan a Gallecs: la fira de l'espelta, la fira de la mongeta del ganxet i del carai, la fira de Nadal, a Biocultura, a Terra Madre (Itàlia) i a les fires de la comarca, entre d'altres.



ARTISAN





## **36.** *Bolet Ben Fet*

### **PRESENTACIÓ**

A Bolet Ben Fet cultivem bolets, però mirem de fer-los ben fets: utilitzem les millors fustes, els donem el temps que necessiten per créixer i seguim les pautes de la agricultura ecològica. Amb el nostre bolet xiitake o amb la gírgola de castanyer podrem fer una dieta més saborosa i saludable.

Som una cooperativa sense ànim de lucre: TEB Verd SCCL. Pertanyem al grup cooperatiu Taller Escola Barcelona i som un centre especial de treball que dóna feina a persones amb discapacitat intel·lectual.

### **PRODUCTE**

Bolet xiitake, gírgola de castanyer (maitake).

### **CONTACTE**

Carlos Díaz Tarragó  
Camí d'Alfou  
08459 - Sant Antoni de Vilamajor  
Tel. 938 713 643  
info@boletbenfet.com  
[www.boletbenfet.com](http://www.boletbenfet.com)  
Facebook: Bolet Ben Fet  
Twitter: @BoletBenFet

### **SERVEIS**

Els nostres productes es conreen en fusta. Producció i venda en fresc.





## 37. Cal Cerdà

### PRESENTACIÓ

Cal Cerdà esta formada per tres joves agricultors, que des de fa 3 anys produïm hortalisses ecològiques (inscrits en el CCPAE) en una finca de 2 ha situada entre Cardedeu i St. Antoni de Vilamajor.

Planifiquem la temprada i intentem tenir la màxima varietat possible.

Procurem tenir una relació de fidelitat amb els nostres clients, perquè és els que ens permet poder oferir quantitat, qualitat i varietat. Treballem amb cultius de temporada i intentem que siguin varietats locals.

### PRODUCTE

Produïm tot tipus d'hortalisses: tomàquets de varietats locals, com cor de bou, pometa, malacara; pastanagues, albergínies, naps, porros, carbasses cacauet, enciams, etc. i llegums, com ara mongeta del ganxet i cigró menut, entre moltes altres coses.

### CONTACTE

Marçal Parera Baburés  
Cal Cerdà de dalt, St. Julià d'Alfou  
08459 - St. Antoni de Vilamajor  
Tel. 637 440 307  
marcal@calcerda.cat  
[www.calcerda.cat](http://www.calcerda.cat)  
Facebook: Cal Cerdà

### SERVEIS

Estem treballant en una botiga en línia.  
Fem cistelles de verdures setmanals o quinzenals.  
Podeu venir a comprar a la finca de 9 h a 13 h, tots els dissabtes.



ARTISAN





## 38. *Can Camp*

### PRESENTACIÓ

A la Masia Can Camp de Riells del Fai ens dediquem a l'horta, especialment al conreu de tomàquets de varietats tradicionals, d'amanir i de penjar. Es tracta d'un conreu respectuós amb el medi, que ens dóna uns productes de qualitat adreçats al mercat de proximitat. Plantem al començament de la primavera, la collita engega a principis d'estiu, a mitja tardor s'acaba el tomàquet d'amanir i el de penjar es gaudeix fins ben entrat l'hivern, quan ja és hora de preparar els camps per la temporada vinent.

### PRODUCTE

Principalment produïm tomàquets d'amanir i de varietats tradicionals.

També produïm mongeta del ganxet, calçots, albergínies, pebrots i oli de vera.

### CONTACTE

Anna Martínez Farnés  
Ctra. de Llinars, km. 22, Masia Can Camp  
08416 - Riells del Fai  
Lat. 41.689947, lon. 2.197676  
Tel. 938 657 091 / 627 827 943  
info@cancamp.org  
www.cancamp.org

### SERVEIS

Venda directa a Can Camp de Riells del Fai, a botigues i restaurants propers i al mercat de Bigues i Riells.

També som presents a la Fira del Tomàquet de Santa Eulàlia de Ronçana.





## 39. *Can Mestret*

### **PRESENTACIÓ**

Estem al bell mig del Parc Natural del Montnegre Corredor, en un espai privilegiat, i ens dediquem al cultiu ecològic d'horta de temporada, fent servint criteris d'agricultura biodinàmica. Amb les verdures de l'hort elaborem conserves, melmelades i hummus, posant el nostre toc personal.

### **PRODUCTE**

Horta de temporada: tomàquets de varietats tradicionals, tomàquet Sanmarzano italià, tomàquet sec, hummus de verdures, melmelades de verdures...

### **CONTACTE**

Miguel Domínguez  
Can Mestret - Òlzinelles,  
08470 - Sant Celoni  
Tel. 644 469 849  
migueldperea@yahoo.es  
Facebook: Can Mestret d'Ozinelles

### **SERVEIS**

Mercat de Breda (diumenges).  
Mercat de Riells i Viabrea (dissabtes).  
Fires puntals del Parc a Taula.







## 40. *Can Nualart*

### PRESENTACIÓ

La nostra empresa desenvolupa la seva activitat al sector agromader i forestal des de fa moltes generacions. Estem a la Garriga i també treballem als municipis del voltant. Disposem d'un ramat d'ovelles ripolleses i estem especialment orientats a la producció d'olis d'oliva verge extra de la varietat Vera, varietat autòctona del Vallès Oriental, i de la varietat Blanqueta o Blanc Roig.

La nostra fita és l'obtenció d'oli verge extra de la millor qualitat, i en fem un seguiment important de la traçabilitat. Donem especial importància a la varietat Vera, que ens regala un sabor intens i afruitat, apte tant per menjar cru com cuinat.

### PRODUCTE

Produïm dues varietats d'olis:

Oli d'oliva verge extra de la varietat Vera

Oli d'oliva verge extra de la varietat Blanqueta

Invasem en vidre de 250 i 750 cc,  
i en PET de 250 cc, 1L, 2L i 5L.

### CONTACTE

Carles Nualart Barba

Mas Nualart, s/n

08530 – La Garriga

Tel. 93 871 4578 / 629 711 876

carnual@masnualart.com

### SERVEIS

Participem en diferents fires artesanes i fires de productes que es fan a la comarca.

Fem venda de l'oli al nostre obrador i també a través de la botiga en línia [HYPERLINK "http://www.Km-0.cat"](http://www.Km-0.cat) [www.Km-0.cat](http://www.Km-0.cat)





## **41.** *Can Quimet Gall, SL*

### **PRESENTACIÓ**

Can Quimet Gall és una finca situada a Lliçà d'Amunt on des del 2012 fem horta de temporada ecològica. Podeu trobar els nostres productes directament a la finca i a diversos mercats setmanals, entre els quals el de Mollet (dimarts), Granollers (dijous), Lliçà d'Amunt i St. Antoni de Vilamajor (diumenge). A part de les verdures, tenim plantades més de 300 oliveres, amb què fem oli de primera premsada. També tenim una petita granja d'ous ecològics.

### **PRODUCTE**

Tomàquets de varietats locals, enciams (full de roure, meravella, seda, llarg...) ous, oli i mongetes del ganxet i del carai.

### **CONTACTE**

Ariadna Escursell i Peris  
Masia Can Quimet Gall  
08186 - Lliçà d'Amunt  
Tel. 652 231 289  
ariadna@canquimetgall.cat  
[www.canquimetgall.cat](http://www.canquimetgall.cat)

### **SERVEIS**

Ens podràs trobar a la finca els dimecres i dissabtes pel matí i als següents mercats setmanals: Mollet els dimarts, Granollers els dijous, Lliçà d'Amunt i Sant Antoni de Vilamajor els diumenges.





## 42. Capuxí

### PRESENTACIÓ

Capuxí som un equip educatiu multidisciplinar, apassionats per l'ecologia, la sostenibilitat i la conservació del medi natural, especialitzat en el treball amb infants i joves.

Can Puigoriol Xic és una masia situada a tocar del Parc Natural del Montseny, prop de Cardedeu. Gaudeix d'una situació privilegiada envoltada de boscos, camps i explotacions agrícoles tradicionals. La finca acull una explotació agrícola ecològica certificada.

### PRODUCTE

Tomàquets de llavors antigues, mongeta del ganxet, blat de moro ecològic, ous ecològics, horta variada (sobretot calçots i patates).

Els nostres productes més destacats són la mongeta del ganxet, els tomàquets i les patates.

### CONTACTE

Joan Manel Puigoriol Ortega  
Can Puigoriol Xic  
08520 - Les Franqueses del Vallès  
Coordenades: 41°40'33.63"N 2°20'37.62"E  
Tel. 938 606 164  
info@capuxi.com  
[www.capuxi.com](http://www.capuxi.com)  
Facebook: Capuxi - Aula d'Entorn Rural

### SERVEIS

Venem ous al Mercat Municipal de Sant Carles de Granollers (Polleria Esperança, parada 13).

Podeu trobar-nos a la Fira del Tomàquet de Sta. Eulàlia i a la Fira de l'Ascensió de Granollers.

Venem productes d'horta al mercat de productes de proximitat de les Franqueses.





## 43. *El Molí d'en Vendrell*

### PRESENTACIÓ

El Molí d'en Vendrell és una finca d'agricultura ecològica destinada al cultiu sense química ni fertilitzants. Utilitzem llavors i planters ecològics i som respectuosos amb el medi ambient. A la nostra finca, al costat del riu Tenes, en una zona de protecció agrícola, tenim fruiters de varietats tradicionals, camps de cereals i farratges, vinya i hort, que configuren un paisatge de gran diversitat agrícola i un marc idoni per descobrir el món rural i apreciar-ne els valors històrics, paisatgístics, culturals i ecològics.

### PRODUCTE

Fruites i verdures.

### CONTACTE

Javier Gargantiel Alcaide  
C. el Molí, s/n  
08187 - Santa Eulàlia de Ronçana  
Tel. 626 914 591  
elmolidenvendrell@gmail.com  
Facebook: El molí d'en Vendrell

### SERVEIS

Podreu trobar els nostres productes al mercat municipal de Santa Eulàlia de Ronçana i al mercat municipal de l'Ametlla del Vallès. Participem a Fira Lliga't a la Terra i a la Fira del Tomàquet de Santa Eulàlia de Ronçana, a la Fira del Ram de Vic i a la Fira de la Botifarra de la Garriga.







## 44. *El Rave Negre*

### **PRESENTACIÓ**

El Rave Negre el formem dues joves que des del 2008 cultivem 2 ha destinades a la producció de verdura ecològica a l'Espai Rural de Gallecs. Treballem per dignificar la feina del petit pagès, potenciant la relació i comercialització directa entre el productor i el consumidor i recuperem varietats tradicionals redescobrint així la gastronomia del país.

### **PRODUCTE**

Horta ecològica: tomàquets de varietats antigues, mongeta perona, enciams, bròquil de Santa Teresa, col pell de galàpet, carbassa petita i albergínia blanca.

### **CONTACTE**

Núria Gascón  
C. Can Salvi, 5  
08104 - Mollet del Vallès  
Tel. 691 543 576  
ravenegre@gmail.com  
<http://ravenegre.wordpress.com>

### **SERVEIS**

Participem a les fires Fira't a Gallecs, Fira del tomàquet del Vallès a Santa Eulàlia de Ronçana i Fira Lliga't a la Terra a Santa Eulàlia de Ronçana.





## 45. *Esteve Grau*

### **PRESENTACIÓ**

Som una empresa familiar dedicada al món de l'agricultura i tenim les nostres terres a la Roca del Vallès. Fem mongetes del ganxet, en el marc de la DOP, i comercialitzem mitjançant la Cooperativa Agrària del Vallès. També fem venda directa de mongetes a granel a la nostra finca.

### **PRODUCTE**

Mongeta del Ganxet.

### **CONTACTE**

Esteve Grau  
Ca l'Esteve Tónico, s/n  
08430 - La Roca del Vallès.  
Tel. 938 420 838  
estevegrau@hotmail.es

### **SERVEIS**

Pots trobar les nostres mongetes a la Cooperativa Agrària del Vallès.





## **46.** *Fundació Privada Obra Tutelar Agrària*

### **PRESENTACIÓ**

Obra Tutelar Agrària va ser fundada l'any 1928 i es dedica a ajudar i protegir a menors abandonats i persones necessitades de tutela social, amb risc important de exclusió social, mitjançant la concessió, entre altres, d'ajudes i beques, la creació de escoles, granges i explotacions, així com la participació en activitats agrícoles de la Fundació. La seva activitat és fundacional, educativa i d'integració social i laboral. Treballem una finca de 50 ha al Vallès on cultivem cereals, mongeta del ganxet i molta varietat d'hortalisses característiques de la comarca; en tenim una altra a Lleida de 1.200 ha amb conreu de cereals i amb una plantació de 8.800 noguers.

### **PRODUCTE**

Mongeta del ganxet, nous, enciams, tomàquets, calçots, cebes, pebrots, cogombres, albergínies, apis, bledes, bròquils, carbassons, cols, coliflors, pastanagues, patates, pèsols, porros, raves, alls, julivert, etc.

Alfals, blat, blat de moro, civada, colza, faves, ordi, raigràs, veça, etc.

### **CONTACTE**

Martí Berini

Masia de Bellaplana, al final del carrer Lleida, s/n

08185 - Lliçà de Vall

Latitud: 41.592073 (N) 2.25462 (E)

Tel . 931 990 053

[cultivaieduca@obratutelaragraria.org](mailto:cultivaieduca@obratutelaragraria.org)

<http://obratutelaragraria.org>

### **SERVEIS**

Venda directa, visites guiades.

Escola agrària, sala d'actes polivalent i camps esportius.





## **47.** *Hereus de Can Jornet*

### **PRESENTACIÓ**

Som una empresa familiar que ens dediquem al cultiu de blats i llegums ecològiques. Cultivem blats antics per fer farines ecològiques de forma tradicional i fem servir un molí de pedra. Comercialitzem els nostres productes en un circuit curt a fleques i cooperatives de consum.

### **PRODUCTE**

Mongeta del ganxet, cigró menut, blats i farines, lletia padrina i espelta petita.

Farines de blats antics.

### **CONTACTE**

Santi Olivé

Masia Can Jornet, Gallecs

08104 - Mollet del Vallès

Tel. 689 509 161

espelta.gallecs@gmail.com







## **48.** *Isidre Catafal Vila*

### **PRESENTACIÓ**

Vinc de família de pagesos i ens dediquem des de fa més de 3 generacions al cultiu de la mongeta del ganxet, d'altres mongetes de varietats locals recuperades i al cultiu de calçots.

### **PRODUCTE**

Mongeta del ganxet, mongeta del carai, mongeta genoll de Crist i calçots.

### **CONTACTE**

Isidre Catafal  
C. Sant Jordi, 6  
08530 - La Garriga  
Tel. 649 406 675

### **SERVEIS**

Venda directa de producte a l'explotació, cal concertar cita prèvia.





## **49. *La Tavella*** **(FUNDACIÓ VIVER DE BELL-LLOC)**

### **PRESENTACIÓ**

La Fundació Viver del Bell-lloc som una entitat que, des de l'any 1984, treballa amb persones amb discapacitat i trastorn mental sever. A partir del 2007 comencem a treballar en el camp de l'agricultura ecològica, estem inscrits al CCPAE i també a la DOP mongeta del ganxet.

També som productors d'ous ecològics. Actualment comptem amb 1.000 gallines ponedores i tenim en projecte la construcció d'un nou galliner on hi haurà 1.600 gallines més.

### **PRODUCTE**

Productes d'horta en cultiu ecològic, hortalisses a l'aire lliure i hortalisses d'hivernacle.

Tenim producte d'avicultura i ous ecològics.

### **CONTACTE**

Montse Vallverdú  
Finca La Pineda, Barri Rieral  
08440 - Cardedeu  
Tel. 93 844 4105  
Montse.vallverdu@vivelloccat  
[www.vivelloccat](http://www.vivelloccat)

### **SERVEIS**

Venem la nostra producció principalment a través d'Internet en el format de la Cistella ([www.latavella.cat](http://www.latavella.cat)), però també els divendres a la botiga de la nostra finca; fem nosaltres mateixos la distribució directament a botigues, restaurants i comerços.





## 50. *Les Rassades*

### **PRESENTACIÓ**

Les Rassades és una petita empresa dedicada al conreu de productes del camp, especialitzats principalment en diferents varietats de tomàquets i de mongetes seques. Des de fa 15 anys produïm de forma tradicional amb l'objectiu d'aconseguir productes d'alta qualitat per satisfer els nostres clients i els servim directament. L'alta qualitat dels nostres productes és gràcies a l'esforç i la dedicació, però sobretot pel microclima de Riells del Fai.

### **PRODUCTE**

Verdura de temporada.

Varietats antigues de tomàquets, tomàquet de penjar i mongetes seques de varietats locals.

### **CONTACTE**

Teresa Forns Girbau  
Les Rassades. Camí de Sant Miquel del Fai  
08416 - Bigues i Riells  
Tel. 938 658 434 / 678 351 989  
3alesrassades@gmail.com

### **SERVEIS**

Ens trobareu al mercat setmanal de Granollers, tots els dijous, i al mercat setmanal de les Franqueses del Vallès, tots els dissabtes.





## **51.** *Parc de les Olors del Vall de Ros*

### **PRESENTACIÓ**

Som una iniciativa de desenvolupament rural amb l'objectiu de fer jardins visitables, però a la vegada productius i especialitzats en el món de les plantes aromàtiques, culinàries i medicinals. Elaborem producte a partir de les nostres plantes amb la marca Parc de les Olors que vol ser un referent en el sector.

### **PRODUCTE**

Trobareu herbes fresques, condiments, sal d'herbes, flors comestibles a granel i envasades, infusions, infusió de poniol i altres herbes.

### **CONTACTE**

Pilar Comes  
C. Font dels Ermots, s/n  
08416 - Bigues i Riells  
Tel. 938 656 081  
info@parcdelesolors.com  
[www.parcdelesolors.com](http://www.parcdelesolors.com)  
Facebook: Parc de les olors







## **52.** *Tarpuna Cooperativa* *Iniciatives Sostenibles*

### **PRESENTACIÓ**

Som una cooperativa formada per un equip de persones compromeses i que treballem per ser focus d'iniciatives que transformen la societat cap a la sostenibilitat, la igualtat d'oportunitats i la justícia social. Transformem espais en desús en finques agrícoles professionals per donar oportunitats de formació, aprenentatge o lloc de treball a persones en situacions socials vulnerables. L'Hort Social de Can Codina de Llinars del Vallès, al costat de la C-35 en direcció Cardedeu, té uns 14.000 m2 de cultiu ecològic i hi ha 15 persones usuàries del projecte que participen i es formen al llarg de tot un any.

### **PRODUCTE**

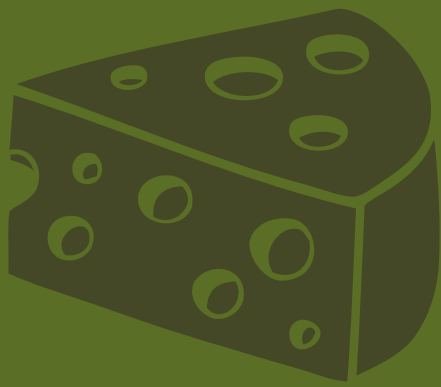
Productes de l'hort: tomàquets (varietats locals), bledes, espinacs, calçots, escarola cabell d'àngel, mongeta del ganxet, remolatxa i porros.

### **CONTACTE**

Josep Maria Vallès  
Can Codina, Camí de Mogent  
08450 - Llinars del Vallès  
Tel. 722 269 388  
info@tarpunacoop.org  
[www.tarpunacoop.org](http://www.tarpunacoop.org) / [www.hortsocial.org](http://www.hortsocial.org)  
Facebook: Hort Social - Tarpuna

### **SERVEIS**

Oferim cursos de formació especialitzada, visites a l'hort i assessorament a altres projectes d'agricultura social.



**LÀCTICS**

# LÀCTICS







## 53. *Can Ponsa*

### **PRESENTACIÓ**

Empresa familiar artesanal alimentària, que inicià la seva activitat l'any 1996. Estem ubicats al municipi de Tagamanent (Parc Natural del Montseny, reserva de la biosfera de la UNESCO).

Des de l'inici hem centrat la nostra producció en l'elaboració de productes artesans de gran qualitat derivats de la llet de vaca.

Tots els productes que elaborem i comercialitzem compleixen les normes sanitàries vigents aplicables. Les matèries primeres, així com tots els proveïdors, estan sotmesos constantment a estrictes controls, per assegurar la màxima qualitat dels productes utilitzats en tots els processos de transport, elaboració, neteja i distribució.

### **PRODUCTE**

Elaborem artesanalment i comercialitzem directament els següents productes: mató, formatge fresc, flam, flam de mató i pastis de formatge.

### **CONTACTE**

Xavier Ponsa  
C. Camí Can Pere Torn, s/n  
08593 - Tagamanent  
Tel. 938,429,231  
ponsacx@telefonica.net

### **SERVEIS**

Disposem del diploma de Mestre Artesà Alimentari. Estem als mercats setmanals de Montmeló (divendres) i de la Garriga (dissabte).

Participem a les següents fires: Fira d'Artesans a Sabadell (4t diumenge de mes), Fira del Càntir d'Argentona, Fira de la Puríssima de Sant Boi de Llobregat, La Candelera de Molins de Rei i Fira de l'Arrop de Badalona.





## 54. *Formatgeria del Montseny*

### **PRESENTACIÓ**

Formatgeria del Montseny és un projecte basat en la sostenibilitat del territori dins el Parc Natural del Montseny. El nostre ramat de 100 cabres alpines a pastura fan possible l'elaboració de formatges de llet crua. Com a resultat d'aquesta alimentació i elaboració artesana, s'obtenen diferents formatges de quallada làctica i enzimàtica, que els fa únics i irrepetibles segons l'època de l'any.

### **PRODUCTE**

Formatges de llet crua de cabra de quallada làctica:

- Tendres: La Calma, La Calma amb herbes, el Turó amb pebre vermell i el Turó amb carbó .
- Curats: Les Agudes i el Tupi de Matagalls.

Formatges de llet crua de cabra de quallada enzimàtica: El Petit Montseny i properes novetats.

### **CONTACTE**

Jordi Ollè i Sílvia Lluís

Can Gorgs, s/n km. 20, ctra. BV 5301

08469 - Montseny

Tel. 654 409 935

Lat. 41° 46' 53.02" N / Lon. 002° 24' 09.00" E

info@formatgeriadelmontseny.com

[www.formatgeriadelmontseny.com](http://www.formatgeriadelmontseny.com)

Facebook: Formatgeria del Montseny

### **SERVEIS**

Sala de degustació a Can Gorgs tots els caps de setmana i festius, obert des de les 11 h del matí fins a la posta de sol. Del 15 al 31 d'agost obrim tots els dies.

Participem en diferents fires de formatge artesà que es fan per tot Catalunya.







## 55. *Formatgeria La Cleda*

### **PRESENTACIÓ**

Formatgeria La Cleda som un negoci familiar que des de l'any 2000 ens dediquem a l'elaboració de iogurts i formatges de llet d'ovella de ramat propi. Recol·lectem l'alimentació de les ovelles, les munyim, elaborem el producte i el distribuïm al client final. Tanquem el cercle d'uns productes totalment artesanals i de proximitat.

### **PRODUCTE**

Iogurts i formatges d'ovella. Especialitat en el iogurt d'ovella i els formatges tendres.

### **CONTACTE**

Jordi Pujadas  
Tel. 938 468 134  
C/ Carles Buigues, 9-J, Can Castells  
08420 - Canovelles  
la\_cleda@hotmail.com  
[www.formatgeslaceda.cat](http://www.formatgeslaceda.cat)  
Facebook: Formatgeria La Cleda

### **SERVEIS**

Fira: Acostem el camp. Granollers (segon dissabte de mes).  
Carnet d'Artesà Alimentari.  
Millor formatge ovella. Concurs Vall de Ribes 2011 i 2013.  
Associació de Productors Artesans per la Qualitat del Vallès Oriental.





## **56.** *Formatgeria Mogent* *Can Bordoï*

### **PRESENTACIÓ**

La formatgeria Mogent es dedica a l'elaboració i comercialització de productes làctics des de l'any 1985. Elabora els seus productes utilitzant llet de vaca de la seva pròpia ramaderia i llet de cabra de ramaderies de la comarca, intentant preservar la sostenibilitat d'aquest indret del Baix Montseny. En destaquem el mató i el formatge fresc i, per damunt, el formatge Garrotxa, conegut arreu del món.

### **PRODUCTE**

Amb la llet de vaca procedent de la nostra pròpia ramaderia elaborem mató, formatge fresc i formatge madurat així com la llet fresca envasada.

Amb la llet de cabra procedent de ramaderies del Vallès Oriental elaborem mató, formatge fresc, formatge Garrotxa i formatges Afinats.

Disposem del diploma de Mestre Artesà des de 2009.

Actualment estem tramitant el distintiu de producció ecològica del CCPAE i preveiem obtenir-lo al 2016.

### **CONTACTE**

Jordi Forns Santanach  
Granja Can Bordoï  
08459 – Sant Antoni de Vilamajor  
Tel. 93 871 2450  
mogent@mogent.com  
www.canbordoï.cat  
www.mogent.com  
Twitter: @fmogent

### **SERVEIS**

Estem tramitant el certificat del CCPAE i estem adherits al sistema de venda de proximitat.

Som una Aula d'Entorn Rural i oferim excursions d'un dia per a escolars, amb tallers de mató o formatge inclosos.





## 57. *Granja El Prat*

### **PRESENTACIÓ**

Granja el Prat és una explotació de boví de llet de l'Ametlla del Vallès. Des de l'any 1990 amb la llet de les nostres vaques vam començar la comercialització de llet certificada i pasteuritzada. Produïm a la nostra granja productes làctics artesans de qualitat reconeguda. Des de 2011 disposem del Carnet d'Artesà Alimentari.

### **PRODUCTE**

A la nostra granja elaborem: llet envasada, iogurts naturals, iogurts de llimona, iogurts de maduixa, flams de mató, flams de xocolata, flams de vainilla, flams de cafè, flams d'ou, flams de torró mató, formatge fresc i crema catalana.

Els nostres productes més emblemàtics són el flam de mató i el flam de xocolata.

### **CONTACTE**

Anna Casabella  
Camí de Can Guineu, s/n.  
08480 - L'Ametlla del Vallès  
Tel. 937 445 049  
[granjaelprat@hotmail.com](mailto:granjaelprat@hotmail.com)

### **SERVEIS**

Participem a la Fira Lactium de Vic.  
Distribuïm al minorista i a restauració.



# PASTISSERIA I XOCOLATERIA

# PASTISSERIA I XOCOLATERIA









## 58. *Pastisseria Esteva*

### **PRESENTACIÓ**

Som la tercera generació de pastissers a la família. L'avi Joaquim Esteva va aprendre l'ofici de pastisser treballant a diverses pastisseries i el 1927 va obrir la seva Pastisseria Esteva a Llinars del Vallès.

El producte que elaborem és bàsicament tradicional, seguint les fórmules de l'avi. Tenim especial cura en la qualitat de les matèries primeres, la frescor del producte i la seva proximitat. Posem molt èmfasi en les tradicions i a cada festivitat n'elaborem el producte corresponent (panellets, torrons, tortells, mones, bunyols de l'Empordà, bunyols de vent, bunyols farcits, coques de Sant Joan, pastís de Sant Jordi, pastís de la Diada i cors de Sant Valentí).

### **PRODUCTE**

A part del producte tradicional elaborem borregos tous, pa de pessic, panellets, torrons, tortell de Reis, mones de Pasqua, bombons, pastes seques i daus de coco.

Actualment tenim una zona de degustació i un gran assortiment de cerveses artesanals i internacionals.

### **CONTACTE**

Joaquim Baró Esteve  
C. Major, 1  
08450 - Llinars del Vallès  
Tel. 938 410 774  
pastisseriaesteva@gmail.com  
[www.pastisseriaesteva.cat](http://www.pastisseriaesteva.cat)





## 59. *Pâtisserie Sant Llehi*

### **PRESENTACIÓ**

Som una empresa familiar creada el 1983 i oferim tradició, qualitat i innovació en els nostres productes de pastisseria, brioxeria i bombons.

### **PRODUCTE**

Elaborem pastissos d'autor: brownie, pastís Alexandra, textures de xocolata, mousse de gintònic, swing. Fem també pastisseria individual, rajoles de xocolata, pedres del Montseny, brioxeria (especialitat en croissant de mantega), torrons artesanals de crema cremada, massapà i fruita, nata i nous, praliné, trufats de xocolata, coco, amb ametlles o avellanes i cracs.

### **CONTACTE**

Jesús Lera Blasco i Àlex Lera Bosch  
Pl. Montseny, 6  
08459 - Sant Antoni de Vilamajor.  
Tel. 938 452 302 / 938 450 663  
info@pastisseria-santllehi.com  
[www.pastisseria-santllehi.com](http://www.pastisseria-santllehi.com)  
Facebook: Pastisseria Sant Llehi

### **SERVEIS**

Ens podeu trobar també a la Fira de Nadal i del Torró Artesà de Cardedeu i a la Fira d'entitats i empreses de St. Antoni de Vilamajor.





## 60. Vallflorida Xocolaters

### PRESENTACIÓ

Vallflorida Xocolaters som una empresa familiar i artesanal que, ara fa 30 anys, elabora productes de pastisseria al peu del massís del Montseny, amb ingredients de màxima qualitat. La incorporació de Lluís Costa al negoci familiar, jove pastisser guardonat amb diversos premis, ens ha ajudat a adaptar-lo als temps actuals, innovant amb diferents elaboracions. Estem especialitzats en la xocolata i la nostra inquietud ens porta a desenvolupar nous i atractius productes: pastissos de fins a 9 textures, untuosos bombons, escultures i rajoles de xocolata de gustos i torrons.

### PRODUCTE

A la nostra pastisseria podreu trobar teules de xocolata, pastisseria en got, pastissos, torrons, mones de pasqua, bombons de xocolata, discos de taronja i servei d'àpats de salat i dolç.

Els nostres productes més destacats són: Toscano (ametlla caramel·litzada amb llet i xocolata negra), rajoles de xocolata amb fruits secs i fruita deshidratada i figures i escultures de xocolata.

### CONTACTE

Lluís Costa  
Ctra. del Montseny, 12  
08461 - Sant Esteve de Palautordera  
Tel. 938 480 951  
pastisseria@vallflorida.com  
[www.vallflorida.com](http://www.vallflorida.com)  
Facebook: Vallflorida xocolaters

### SERVEIS

Ens trobareu a la botiga de dilluns a diumenge, de 8 h a 14 h i de 16.30 h a 20.30 h.

També anem a la Fira del torró de Cardedeu i Llinars del Vallès i a les mostres gastronòmiques de Sant Celoni, al juliol, i a la de Sant Esteve, a l'agost.

Fem venda dels nostres productes a botigues.

# ÍNDEX ALFABÈTIC D'EMPRESSES

EMPRESA	PÀGINA
● AGROTURISME CAN GUAL.....	88
● AGROVALLS, SCP.....	90
● ARTS CERVESERS.....	16
● BOLET BEN FET.....	94
● CAN BAS.....	30
● CAL CERDÀ.....	96
● CAN BURGUÈS.....	80
● CAN CAMP.....	98
● CAN FABA.....	82
● CAN GALDERIC.....	84
● CAN GERONI.....	32
● CAN MANENT.....	34
● CAN MESTRET.....	100
● CAN NUALART.....	102
● CAN PONSÀ.....	130
● CAN QUIMET GALL, SL.....	104
● CANSALADERIA CANADELL PI.....	38
● CANSALADERIA ESPINOSA.....	36
● CAPUXÍ.....	106
● CARNISSERIA I CANSALADERIA LA PERLA.....	40
● CASA FARRÉ NOU.....	42
● CELLER CAN RODA.....	18
● CERVESA SANT JORDI.....	20
● EL BRUGUER VELL.....	22
● EL FORN DE CAN BUSQUETS.....	58
● EL MOLÍ D'EN VENDRELL.....	108
● EL RAVE NEGRE.....	110
● EL RULL CAN MASPONS. SL.....	60
● EMBOTITS ARTESANS DEL MONTSENY.....	44
● EMBOTITS ARTESANS J. MALLOLL.....	46
● EMBOTITS PEDRAGOSA.....	48



● EMBOTITS SALGOT.....	50
● ESPIGA D'OR.....	62
● ESTEVE GRAU.....	112
● FORMATGERIA DEL MONTSENY.....	132
● FORMATGERIA LA CLEDA.....	134
● FORMATGERIA MOGENT - CAN BORDOI.....	136
● FORN DE CA L'ANTICH.....	64
● FORN DE PA SANT ANTONI.....	66
● FORN DE PA SANT PERE.....	68
● FORN I PASTISSERIA PRAT.....	70
● FORN RIBAS.....	72
● FUNDACIÓ PRIVADA OBRA TUTELAR AGRÀRIA.....	114
● GRANJA CUYÀS.....	52
● GRANJA EL PRAT.....	138
● HEREUS DE CAN JORNET.....	116
● HORT DEL BARRET.....	24
● ISIDRE CATAFAL VILA.....	118
● LA TAVELLA (FUNDACIÓ VIVER DE BELL-LLOC).....	120
● LES RASSADES.....	122
● OUS DEL MAS.....	74
● PARC DE LES OLORS.....	124
● PASTA SANMARTÍ, SL.....	76
● PASTISSERIA ESTEVA.....	142
● POLLASTRES CAN PEP JULIÀ.....	54
● PASTISSERIA SANT LLEHÍ.....	144
● SAT AGROECOLÒGICA DE GALLECS.....	92
● SAT GRANJA LA BASSOLA.....	48
● SERRALADA DE MARIANA - CELLER ALTRABANDA.....	26
● TARPUNA COOPERATIVA INICIATIVES SOSTENIBLES.....	126
● VALL LLOSANA SCP.....	50
● VALLFLORIDA XOCOLATERS.....	146



## VINS, CAVES I CERVESES

1. Arts Cervesers.....	16	Canovelles
2. Celler Can Roda.....	18	Santa Maria de Martorelles
3. Cervesa Sant Jordi.....	20	Cardedeu
4. El Bruguer Vell.....	22	Santa Eulàlia de Ronçana
5. Hort del Barret.....	24	Granollers
6. Serralada de Mariana - Celler Altrabanda.....	26	Martorelles



## CARN FRESCA I EMBOTITS

7. Can Bas.....	30	Cardedeu
8. Can Geroni.....	32	Vilanova del Vallès
9. Can Manent.....	34	Santa Eulàlia de Ronçana
10. Cansaladeria Espinosa.....	36	Llinars del Vallès
11. Cansaladeria Canadell Pl.....	38	Lliçar d'Amunt
12. Carnisseria i cansaladeria La Perla.....	40	La Garriga
13. Casa Farré Nou.....	42	Figaró-Montmany
14. Embotits Artesans del Montseny.....	44	Sant Celoni
15. Embotits Artesans J. Malloll.....	46	Santa Maria de Palautordera
16. Embotits Pedragosa.....	48	Caldes de Montbui
17. Embotits Salgot.....	50	Aiguafreda
18. Granja Cuyàs.....	52	Cardedeu
19. Pollastres Can Pep Julià.....	54	Palou, Granollers



## PA, PASTA I OUS

20. El Forn de Can Busquets.....	58	Granollers
21. El Rull Can Maspons. SL.....	60	Bigues i Riells
22. Espiga d'Or.....	62	Caldes de Montbui
23. Forn de Ca l'Antic.....	64	Figaró-Montmany
24. Forn de pa Sant Antoni.....	66	Santa Eulàlia de Ronçana
25. Forn de pa Sant Pere.....	68	Sant Pere de Vilamajor
26. Forn i Pastisseria Prat.....	70	Mollet del Vallès
27. Forn Ribas.....	72	La Llagosta
28. Ous del Mas.....	74	Sant Celoni
29. Pasta Santmartí, SL.....	76	Caldes de Montbui



## FRUITS SECS

30. Can Burguès.....	80	Santa Eulàlia de Ronçana
31. Can Faba.....	82	Mollet del Vallès
32. Can Galderic.....	84	Santa Eulàlia de Ronçana



## PRODUCTES D'HORTA I DEL CAMP

33. Agroturisme Can Gual.....	88	L'Ametlla del Vallès
34. Agrovalls, SCP.....	90	Les Franqueses del Vallès
35. Sat Agroecològica de Gallecs.....	92	Mollet del Vallès
36. Bolet ben fet.....	94	Sant Antoni de Vilamajor
37. Cal Cerdà.....	96	Sant Antoni de Vilamajor
38. Can Camp.....	98	Bigues i Riells
39. Can Mestret.....	100	Sant Celoni
40. Can Nualart.....	102	La Garriga
41. Can Quimet Gall, SL.....	104	Lliçar d'Amunt
42. Capuxí.....	106	Les Franqueses del Vallès
43. El Molí d'en Vendrell.....	108	Santa Eulàlia de Ronçana
44. El Rave Negre.....	110	Mollet del Vallès
45. Esteve Grau.....	112	La Roca del Vallès
46. Fundació Privada Obra Tutelar Agrària.....	114	Lliçar de Vall
47. Hereus de Can Jornet.....	116	Mollet del Vallès
48. Isidre Catafal Vila.....	118	La Garriga
49. La Tavella (Fundació Viver de Bell-lloc).....	120	Cànoves i Samalús
50. Les Rassades.....	122	Bigues i Riells
51. Parc de les Olors.....	124	Bigues i Riells
52. Tarpuna Cooperativa Iniciatives Sostenibles.....	126	Llinars del Vallès



## LÀCTICS

53. Can Ponsa.....	130	Tagamanet
54. Formatgeria del Montseny.....	132	Montseny
55. Formatgeria La Cleda.....	134	Canovelles
56. Formatgeria Mogent - Can Bordoi.....	136	Sant Antoni de Vilamajor
57. Granja El Prat.....	138	L'Ametlla del Vallès

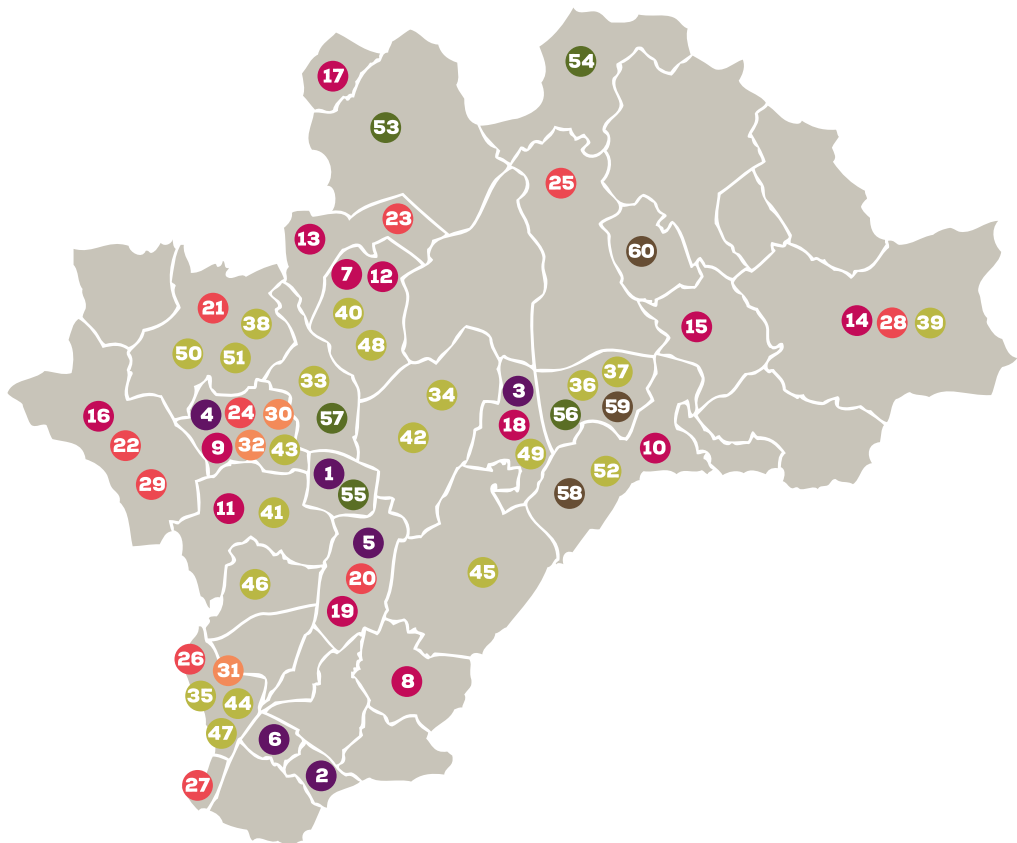
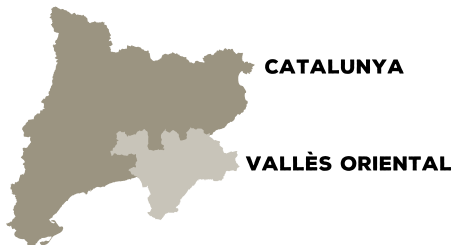


## PASTISSERIA I XOCOLATERIA

58. Pastisseria Esteva.....	142	Llinars del Vallès
59. Pastisseria Sant Llehi.....	144	Sant Antoni de Vilamajor
60. Vallflorida Xocolaters.....	146	Sant Esteve de Palautordera



# MAPA DE SITUACIÓ AL VALLÈS ORIENTAL





Diputació  
Barcelona



El Vallès Oriental  
Consell Comarcal