

CATÀLEG DE PRODUCTES AGROALIMENTARIS LOCALS I DE QUALITAT D'OSONA



Fundació CEDRICAT
Desenvolupament econòmic rural, local i sostenible



Consell Comarcal



d'Osona



**Diputació
Barcelona**

1. INDEX	-2-	20. FUET	-50-	47. FORMATGE DE TUPÍ	-108-
2. PRESENTACIÓ	-5-	21. LLARDONS	-52-	48. FORMATGE TENDRE	-110-
3. FUNCIONAMENT DEL CATÀLEG	-7-	22. LLOMS CURATS	-54-	49. IOGURT	-112-
	-8-	23. LLONGANISSA	-56-	50. MATÓ	-114-
	-10-	24. LLONGANISSA DE SENGLAR	-58-	51. SERRAT D'OVELLA	-116-
	-12-	25. LLONGANISSA DE VIC (IGP)	-60-		
	-13-	26. PA DE FETGE	-62-	LLET FRESCA	-118-
	-14-	27. PERNIL CUIT	-64-	52. LLET FRESCA	-119-
	-16-	28. SOMALLA	-66-		
	-18-		-68-	MEL	-120-
	-20-	FLECA I BOLLERIA	-72-	53. MEL	
	-22-	29. COCA DE FORNER	-76-	CONSERVES VEGETALS	-122-
	-23-	30. COCA DE NADAL	-78-	54. CODONYAT	-123-
		31. COCA DE PA	-80-		
		32. PA DE FORMENT	-82-	LICORS	-124-
		33. PA D'OSONA		55. AROMES DE RUPIT	
		34. PA DE PAGÈS		56. DG RATAFIA CATALANA	-125-
	-24-	BOMBONERIA	-84-	PRODUCTES DEL BOSC	-126-
		35. BOMBONS DELS MONUMENTS DE VIC	-85-	57. TÒFONA	
				58. CASTANYA DE VILADRAU	-127-
	-26-	PASTISSERIA	-86-		
	-27-	36. PANELLETS AMB ETG	-87-	4. DIRECTORI DE PRODUCTORS I	-128-
	-28-	37. PA DE PESSIC DE VIC	-88-	ELABORADORS	
		38. TORTELL DE RAMS	-90-	DE L'1 AL 16	-129-
	-30-		-92-	DEL 17 AL 32	-130-
	-32-	LÀCTICS	-93-	DE 33 AL 51	-132-
		39. BROSSAT	-94-	DEL 52 AL 72	-134-
	-34-	40. FLAM DE MATÓ	-96-	DEL 73 AL 90	-136-
	-36-	41. FORMATGE AMB OLI	-98-	DEL 91 AL 111	-138-
	-38-	42. FORMATGE BLAU	-100-	DEL 113 AL 134	-140-
	-40-	43. FORMATGE FRESC	-102-	DEL 135 AL 137	-142-
	-44-	44. GARROTXA	-104-	6. TERMINOLOGIA	-144-
	-48-	45. FORMATGE MADURAT DE PASTA DURA	-106-	5. BIBLIOGRAFIA	-146-
		46. FORMATGE MADURAT DE PASTA TOVA			

PRESENTACIÓ



Osona és una comarca amb un gran patrimoni gastronòmic i un important teixit productiu entorn dels Productes de la Terra que permet mantenir una producció agroalimentària local i de qualitat rica i diversa que integra des dels coneguts embotits fins a infusions amb herbes aromàtiques, passant per l'ampli ventall de productes làctics, el pa de pessic de Vic, la tòfona negra, la recuperació de blats antics i de varietats autòctones d'horta, el pa d'Osona, entre molts altres, que podeu descobrir en aquest catàleg.

Des de l'Àrea de Promoció Econòmica del Consell Comarcal d'Osona, amb el suport de la Diputació de Barcelona, s'ha promogut aquest catàleg amb la voluntat de donar a conèixer aquesta riquesa, donar visibilitat als productors que la fan possible i facilitar el coneixement i el contacte directe entre els productors i els consumidors, reforçant d'aquesta manera els circuits de proximitat i la venda directa.

Tasteu-los!

Miquel Arisa Coma
Vice President tercer del CCO

Promou: Consell Comarcal d'Osona
Amb el suport de: Diputació de Barcelona. Xarxa Productes de la Terra
Assistència tècnica: Fundació CEDRICAT
Disseny i fotografia: Guillem Ferran

Dipòsit Legal: ???
©Consell Comarcal d'Osona
Aquest catàleg recull la informació que ha estat donada per cadascun dels productors que ha participat en el catàleg. Per tant, la responsabilitat legal sobre la informació de cada productor i els productes que elabora és exclusiva del productor que l'ha facilitada. En cas que trobeu errades, agraïrem que contacteu amb el Consell Comarcal d'Osona per informar-lo de la incidència al telèfon 93 883.41.31 o correu electrònic agonzalezf@ccosona.cat.

◀ Color de la família

24/58

▲ número del producte/total de productes

Logo del distintiu de qualitat agroalimentària del producte

FAMÍLIA



▲ Imatge del producte

NOM DEL PRODUCTE

Estacionalitat

Descripció del producte

1.PRODUCTOR

Dades de contacte del Productor

Especialitat

Municipi

FUNCIONAMENT DEL CATÀLEG

El catàleg de productes agroalimentaris locals i de qualitat d'Osona destaca 58 productes que s'han triat amb la participació dels productors, elaboradors i artesans de la Xarxa de Productes de la Terra d'Osona. Aquest catàleg s'organitza en dues parts:

Una primera part on es presenten cadascun dels 58 productes que componen el catàleg, ordenats per les següents famílies: productes d'horta i del camp, cervesa, vi, infusions, carnisseria, xarcuteria - cansaladeria, fleca i bolleria, bomboneria, pastisseria, làctics, licors i productes del bosc. Dins de cada fitxa de producte, s'especifica el nom del producte, la seva estacionalitat, la seva descripció, els productors que l'elaboren i les especialitats que elabora cada productor (en el cas que les hagin indicades). Cada família s'identifica amb una franja de color en la part esquerra de cada pàgina i dins de cada fitxa de producte es presenten els productors ordenats per municipi.

Una segona part on es presenta un directori amb tots els productors ordenats per municipi. Per a cadascun dels productors es detallen les dades següents: nom de l'empresa, adreça, correu electrònic, pàgina web, facebook, twitter, si té una botiga (i quins horaris) i en quines fires se'l pot trobar. En aquest apartat s'identifiquen els artesans que disposen de Carnet d'artesà agroalimentari i si són Mestre artesà o Empresa artesanal. També s'indiquen quins productors disposen o elaboren algun producte sota algun distintiu de qualitat (Denominació Geogràfica, Indicació geogràfica protegida, Especialitat Tradicional Garantida). Així mateix, s'indica quins realitzen Producció Agrària Ecològica, i també quins pertanyen a les iniciatives Productes del Lluçanès o Tasta'ns.

PRODUCTES D'HORTA I DEL CAMP





BLAT FORMENT

De setembre a gener

Varietat de blat que era força comuna a Catalunya, però es va deixar de produir quan es van obtenir varietats amb majors rendiments al camp i, alhora, es va industrialitzar el procés d'elaboració del pa. Avui dia, el blat forment torna a tenir cada vegada més presència al

camp i al forn, atès que té un contingut baix en gluten que permet obtenir un pa gustós i digestiu quan es treballa artesanalment. El blat forment també es pot consumir en forma de blat escairat en acompanyament de carns, verdures i peixos.

34. EMPRESA D'INSERCIÓ SAMBUCUS.SCCL
c/ Pintor Guàrdia, 6
Mercat Municipal de Manlleu.
08560 Manlleu

55. TERRICABRAS, SCP
Mas Terricabras, s/n
08518 Oristà

64. EL SOLER.CAT
Farina i blat escairat
El Soler de n'Hug
08513 Prats de Lluçanès



CARBASSA FERRO

De juliol a novembre

Carbassa tradicionalment conreada a Osona que presenta una pell de color verd pàl·lid amb taques de color rovellat i una carn suculenta. Es pot degustar sofregida, bullida, gratinada, en sopes o en cremes, entre altres

128. HORTA GAMISANS BOU
Mas Serrarrica, s/n
08519 Vic



CEBA VIGATANA

De juny a juliol

Ceba dolça i allargada de coloració violada. Té un gust dolç i fort característic, propietat que la fa especialment preuada per consumir en fresc, tot i que també es pot assaborir cuita i els seus ceballots escalivats són deliciosos.

4. MAS JALECH FRUITES I HORTALISSES
ECOLÒGIQUES

Mas Jalech, s/n
08550 Balenyà

10. HORTS DE SANT TOMÀS

Fundació privada TacOsona
Finca Sant Tomàs
08506 Calldetenes

33. HORT VIU

La Teuleria de Corcó, s/n
08560 Manlleu

34. EMPRESA D'INSERCIÓ SAMBUCUS.SCCL
c/ Pintor Guàrdia, 6.
08560 Manlleu

128. HORTA GAMISANS BOU

Mas Serrarrica, s/n
08519 Vic



CIGRÓ D'ORISTÀ

D'agost a setembre

Varietat local de cigró del municipi d'Oristà que recentment s'ha començat a recuperar, motiu pel qual la seva producció encara és limitada. Es tracta d'una lleguminosa molt gustosa i preu-

ada, en tant que el seu calibre petit a mitjà i la seva pell fina fan que sigui de cocció ràpida i de textura agradable.



55. TERRICABRAS, SCP
Mas Terricabras, s/n
08518 Oristà



COL DE PELL DE GALÀPET

De novembre a març

Col que forma cabdell i també es coneix a Osona com a col del trinxat, atesa la seva idoneïtat per elaborar aquest plat. Les seves fulles són arrissades i primes amb una coloració verd fosca i formen un cabdell molt compacte. Tradicional-

ment es cuina bullida amb patata o bé fregida amb cansalada i actualment la cuina osonenca permet assaborir-la en noves combinacions.



4.. MAS JALECH FRUITES I HORTALISSES
ECOLÒGIQUES

Mas Jalech, s/n
08550 Balenyà

33. HORT VIU

La Teuleria de Corcó, s/n
08560 Manlleu

34. EMPRESA D'INSERCIÓ SAMBUCUS.
SCCL

c/ Pintor Guàrdia, 6
Mercat Municipal de Manlleu
08560 Manlleu

128. HORTA GAMISANS BOU

Mas Serrarrica, s/n
08519 Vic



MONGETA DE COLLSACABRA

De setembre a gener

Mongeta blanca i de petit calibre que es conreava a aquesta zona d'Osona que li dóna el nom. Actualment la producció és reduïda, tot i que es tracta d'una lleguminosa molt preuada atès que té una pell molt fina, es cou ràpid i un cop cuita és tova i cremosa.



33. HORT VIU

La Teuleria de Corcó, s/n
08560 Manlleu

34. EMPRESA D'INSERCIÓ SAMBUCUS. SCCL

c/ Pintor Guàrdia, 6.
Mercat Municipal de Manlleu.
08560 Manlleu



PATATA DEL BUFET D'OSONA

De setembre a novembre

Patata amb tradició a Osona que segurament prové d'una varietat antiga que va arribar de la Bretanya francesa (la Institut Beauvis). Actualment es cultiva de manera tradicional i en petita quantitat a Osona, principalment al municipi d'Orís, motiu pel qual també se la coneix com a patata del bufet d'Orís. Existeixen dues varietats de patates del bufet:

la blanca, que té la polpa de color blanc intens, i la negra, que té la pell vermellosa i la polpa groguenca. Ambdues varietats destaquen per la seva pell fina i la seva polpa molt cremosa. És a la cuina on la patata del bufet demostra tot el seu talent: fregida, bullida, cuita al vapor, al forn i a la cassola, entre moltes altres.



4.. MAS JALECH FRUITES I HORTALISSES ECOLÒGIQUES

Mas Jalech, s/n
08550 Balenyà

10. HORTS DE SANT TOMÀS

Fundació privada TacOsona
Finca Sant Tomàs
08506 Calldetenes

33. EMPRESA D'INSERCIÓ SAMBUCUS. SCCL

c/ Pintor Guàrdia, 6
Mercat Municipal de Manlleu.
08560 Manlleu

48. EL MARTÍ

Patata del Bufet blanca i patata del Bufet negra
Mas el Martí, s/n
08573 Orís

49. LA NOGUEREDA

Patata del Bufet blanca i patata del Bufet negra
Masia La Noguereda
08573 Orís

50. FONTFERRI

Mas Fontferri, s/n
08573 Orís

52. MAS FONT DE CONANGLE

Patata del Bufet blanca i patata del Bufet negra
Font de Conangle, s/n
08573 Orís

53. MAS TORRECANS

Patata del Bufet blanca i patata del Bufet negra
Mas Torrecans, s/n
08573 Orís

128. HORTA GAMISANS BOU

Mas Serrarrica, s/n
08519 Vic

CERVESA



CERVESA BLANCA

Cervesa artesana de tipus “Ale” i d’alta fermentació elaborada a partir de malta d’ordi i de blat cru conreat a Osona. Presenta un color bronze i una aroma molt cítrica.

44. CERVESES AUSESKEN
c/ Indústria, 10
Polígon industrial Colldelram
08516 Olost

CERVESA ECOLÒGICA

Cervesa de tipus “Íber Ale”, rossa i d’alta fermentació, que s’elabora a partir d’aigua del Montseny, amb maltes i llúpols provinents de l’agricultura ecològica.

83. COMPANYIA CERVESERA
DEL MONTSENY,
Polígon industrial L’Avellanet.
c/ del Feu, 15.
08554 Sant Miquel de Balenyà (Seva)



VI NEGRE D'OSONA

Fins a finals del segle XIX, es produïa vi a tota la comarca però les vinyes van desaparèixer del paisatge osonenc amb l'arribada de la filloxera. Aquests darrers anys, s'ha anat recuperant

aquesta tradició en una finca del terme de Taradell, on es conrea la vinya i s'elabora un vi negre que és fruit del cupatge dels raïms de dues varietats de ceps: el Pinot negre i el Merlot.



102 MASIA VILA-RASA (RIERA GRUP)
Carretera de la Roca, s/n
08552 Taradell

INFUSIONS

11. /58



INFUSIONS AMB HERBES AROMÀTIQUES

Infusions que incorporen en la seva fórmula plantes aromàtiques i medicinals recollectades a Osona, com la marialluïsa, la menta piperita, el fonoll, el poliol, l'alfàbrega, la sajolida, el marduix i la tarongina.

142. HERBOLARI SAU
Infusions de Sau i Infusions d'en Serrallonga
c/ Santa Maria, 5
08519 Vilanova de Sau

CARNISSERIA



XAI LLETÓ DE RAÇA OVELLA RIPOLLES·SA

Raça d'ovella autòctona que és pròpia de les comarques nord-occidentals catalanes i té el seu origen en els encreuaments que es van donar fa segles entre les poblacions autòctones d'ovelles que poblaven els Pirineus centrals i les ovelles transhumants de

raça merina que hi arribaven a l'estiu. El xai lletó es sacrifica entre les 3 i 5 setmanes de vida, moment fins al qual ha estat alimentat exclusivament de llet materna. La seva carn és tendra i amb el punt just de greix.



26. CARNS MARTÍ

Mas Caseta de Sant Vicenç, s/n.
Ctra. de Sant Bartomeu del Grau, 63.
08503 Gurb

35. LES BASSES

Masia Les Basses, s/n
08560 Manlleu

81. MASIA SERRAROLS

08515 Sant Martí d'Albars

139. RAMON BACH COROMINA

Mas Can Font de Ciuret
17515 Vidrà



VACA DE L'ALBERA

Raça autòctona de vaca que se situa al Paratge Natural d'Interès Nacional de l'Albera. Darrerament, la vaca de l'Albera ha anat en regressió, fins al punt que l'any 2009 tan sols restaven 400 exemplars, situats en una única finca del municipi de l'Espolla. Davant d'aquesta situació i amb l'objectiu de conservar i fomentar aquesta raça au-

tòctona, es va iniciar un programa de recuperació de la raça que ha promogut la seva dispersió arreu del territori català. Gràcies a l'interès d'un ramader del Lluçanès a contribuir al manteniment i la millora de la vaca de l'Albera, a dia d'avui és possible trobar-la a la comarca.

31 CARNS LA FONT

Vaca de l'Albera ecològica
Mas La Font, s/n
08514 Lluçà



CARN ECOLÒGICA

Carn que prové de la cria de bestiar seguint les pautes de la ramaderia ecològica, la qual garanteix els màxims nivells de benestar animal i preservació del medi ambient, alhora que ens proporciona una carn d'elevada qualitat i lliure de residus medicamentosos.



5. CARNISSERIA-XARCUTERIA SABORIT, SCP
Vedella ecològica
c/ Gran, 14
08506 Calldetenes

24. POLLASTRE VIU BÉ
C/ de la Roca, 7
08519 Folgueroles

31. CARNS LA FONT
Vedella ecològica i xai ecològic
Mas La Font, s/n
08514 Lluçà

98. POLLASTRE ECOLÒGIC LA RIERA
Pollastre ecològic
Mas la Riera
Ctra. de Vic a Santa Eulàlia de Riuprimer, km 4
08505 Sentfores (Vic)

XARCUTERIA-CANSALADERIA





BOTIFARRA

Embotit cuit que consta d'una gran diversitat de varietats, entre les quals destaquen botifarra blanca, negra, del perol i d'ou. Totes elles poden ser de textura fina o granel·lada, en funció de com es trinxi la carn i com es pasti el greix. La botifarra blanca s'elabora amb papada de porc i restes de carn magra, mentre que la negra tria les carns dels retalls grassos i sangonosos del porc,

junt amb les cotnes i les freixures. La botifarra del perol deu el seu nom al fet que incorpora la carn que anava al perol, que la fa més saborosa. La botifarra d'ou s'elabora tradicionalment per dijous gras i incorpora en la seva composició cansalada i carns del cap prèviament escaldades, que es trinxen, es barregen amb ou i s'amaneixen amb sal, pebre i nou moscada.



1. EMBOTITS ARTESANS CAMPRUBÍ

Botifarra negra.

Plaça de l'església, 3
08587 Alpens

2. EMBOTITS CASA CRUELLS, SL

Botifarra blanca, botifarra esparracada.

c/ la Vinya, 3
08587 Alpens

8. CARNISSERIA I CANSALADERIA PRADELL

Botifarra negra, botifarra d'ou, botifarra del perol

c/ Gran, 16
08506 Calldetenes

14. XARCUTERIA GELY

Botifarra negra, botifarra d'ou, botifarra blanca.

c/ St. Joan, 39
08540 Centelles

16. SUCCESSORS DE J. PONT, SA

Botifarra amb escalivada, botifarra negra, botifarra blanca

ctr. de Ribes, 185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà

20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA

Botifarra negra amb taronja

C/ Sant Fruitós, 14.

08550 Els Hostalets de Balenyà

27. EMBOTITS ARBLANCH

Botifarra blanca amb trompetes de la mort

c/ Barcelona, 23 A Polígon industrial Mas Galí.

08503 Gurb

35. LES BASSES

Masia Les Basses, s/n

08560 Manlleu

38. CAN CERILLES

Botifarra del perol, botifarra de sang, botifarra d'ou.

c/ Cavalleria, 17-19

08560 Manlleu

40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR

ctr. De Ribes, 21.

08585 Montesquiu

41. COOPERATIVA L'AMISTAT

Botifarra negra, botifarra blanca

Travessera de l'església, 18



08585 Montesquiu

56. CARNISSERIA LLORENS

Botifarra negra, botifarra del perol

c/ Major, 1.

08589 Perafita

61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL

Plaça 11 de setembre, 5

08513 Prats de Lluçanès

64. CANSALADERIA CAL JANET

Botifarra d'ou, botifarra del perol.

Plaça Nova, 6

08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS

MARIA CARME

Botifarra d'ou, botifarra amb alls tendres amb bolets, botifarra del perol, botifarra negra amb arròs, botifarra negra amb ceba.

Plaça Bisbe Font, 2

08569 Rupit i Pruit

74. CANSALADERIA LA MASIA

Botifarra negra, botifarra d'ou, botifarra del perol.

Passeig del Grau, 9

08503 Sant Bartomeu del Grau

76. EL BON REBOST

Botifarra negra.

ctra. Manresa, 20

08274 Sant Feliu Sasserra

78. BOSCH I CASALS EMBOTITS

ARTESANS

c/ Arquebisbe Badia, 1

08274 Sant Feliu Sasserra

87. LL. MENDO CAN PEDRET, SL

Botifarra blanca, botifarra negra de collar, del perol blanca i negra, de tripa semicircular, botifarra d'ou.

c/ Mestre Quer, 6 08580

Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA

XARCUTERIA CAN JORDI

Plaça Nova, 2

08507 Santa Eugènia de Berga

93. SEBASTIÀ CORRETJA

PIELLA

c/ del Puig, 1.



08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

103. CARNISSERIA I

CANSALADERIA CODINA, SL

Botifarra negra, botifarra d'ou

c/ St. Sebastià, 28

08552 Taradell

107. FUSSIMANYA

ctra. del Parador, km 7

08519 Tavèrnoles

112. CANSALADERIA

MARIA ROSER

Botifarra blanca, botifarra negra.

c/ Montesquiu, 31.

08570 Torelló

117. CARNISSERIA-XARCUTERIA SALVANS

Botifarra d'ou, botifarra negra.

plaça Sants Màrtirs, 17

08500 Vic

123. CAN VILADA SL

Botifarra negra, botifarra d'ou, botifarra del perol, botifarra trufada.

Plaça Major, 34

08500 Vic

134. CANSALADERIA

XARCUTERIA ROCA

Botifarra negra, botifarra d'ou, botifarra blanca.

c/ Virrei Avilés, 38

08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L

Ctra de Ciuret, nº20.

17515 Vidrà.



BOTIFARRA CATALANA

Embotit cuit fet amb carn magra procedent de l'espatlla i la cuixa de porcs joves o castrats, que pot ser condimentada amb tòfona, pebre verd, sucre, nou moscada i vi sec, entre altres. Presenta un tall rosat i llis, una textura tendra i melosa i un sabor suau i aromàtic.

1. EMBOTITS ARTESANS CAM-PRUBÍ
Plaça de l'Església, 3
08587 Alpens
2. EMBOTITS CASA CRUELLS, SL
c/ la Vinya, 3
08587 Alpens
14. XARCUTERIA GELY
c/ St. Joan, 39
08540 - Centelles
16. SUCCESSORS DE J.PONT, SA
Botifarra catalana amb trufanatural (trossos de 400 g.)
ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà
20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA
Botifarra catalana de l'avi
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balenyà
27. EMBOTITS ARBLANCH
Botifarra catalana amb tòfona
c/ Barcelona, 23 A.
08503 Gurb
35. LES BASSES
Masia Les Basses, s/n
08560 Manlleu
38. CAN CERILLES
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu
40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR
Ctra. De Ribes, 21
08585 Montesquiu

71. CARNS I EMBOTITS MARIA CARME
Botifarra catalana ecològica amb tòfona
plaça Bisbe Font, 2.
08569 Rupit i Pruit
74. CANSALADERIA LA MASIA
passeig del Grau, 9
08503 Sant Bartomeu del Grau
76. EL BON REBOST
Antoni Badia
ctra. Manresa, 20
08274 Sant Feliu Sasserra
78. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra
86. CASA PORTELL
Botifarra trufada
ctra. Berga, 24.
08580 Sant Quirze de Besora
87. LL. MENDO CAN PEDRET, SL
c/ Mestre Quer, 6
08580 Sant Quirze de Besora
92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
Botifarra trufada
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga
103. CARNISSERIA I CANSALADERIA CODINA
c/St. Sebastià, 28
08552 - Taradell
107. FUSSIMANYA
Ctra. del Parador, km 7
08519 - Tavèrnoles

112. CANSALADERIA MARIA ROSER
c/ Montesquiu, 31
08570 Torelló
117. CARNISSERIA-XARCUTERIA SALVANS
Plaça Sants Màrtirs, 17
08500 Vic
123. CAN VILADA, SL
Botifarra trufada
Plaça Major, 34
08500 Vic
134. CANSALADERIA XARCUTERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38.
08500 Vic



BOTIFARRA CRUA

Embotit fresc de coloració rosada i blanquinosa que s'elabora principalment amb la carn de l'espatlla i la cuixa del porc, barrejada amb el greix i condimentada amb sal i pebre. Per a la seva elaboració, es barregen els ingredients, es pasten i s'emboteixen en un budell de porc.

1. EMBOTITS ARTESANS CAMPRUBÍ

Plaça de l'Església, 3
08587 Alpens

2. EMBOTITS CASA CRUELLS,SL

c/ la Vinya, 3
08587 Alpens

5. CARNISSERIA- XARCUTERIA SABORIT, SCP

Botifarra crua amb pebre, amb bolets, amb escalivada, amb alls tendres, amb fruits secs, i tòfona, amb formatge, amb cava, amb calçots.
c/ Gran, 14
08506 Calldetenes.

8. CARNISSERIA I CANSALADERIA PRADELL

c/ Gran, 16
08506 Calldetenes

14. XARCUTERIA GELY

Botifarra crua amb bolets, amb tòfona.
c/ St. Joan, 39
08540 Centelles

20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA

Botifarra crua amb cervesa negra
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balenyà

35. LES BASSES

Botifarra crua amb formatge
Masia Les Basses s/n
08560 Manlleu

38. CAN CERILLES

Botifarra crua amb bolets, amb alls tendres, amb calçots.
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu

40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR

ctra. De Ribes, 21
08585 Montesquiu

41. COOPERATIVA L'AMISTAT

travessera de l'església, 18
08585 Montesquiu

56. CARNISSERIA LLORENS

c/ Major, 1.
08589 Perafita

61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL

plaça 11 de setembre, 5.
08513 Prats de Lluçanès

64. CANSALADERIA CAL JANET

Botifarra crua amb alls tendres, amb escalivada
plaça Nova, 6
08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS

MARIA CARME
Plaça Bisbe Font, 2
08569 Rupit i Pruit

74. CANSALADERIA LA MASIA

Botifarra crua amb escalivada, amb roquefort, amb bolets.
passeig del Grau, 9
08503 Sant Bartomeu del Grau

75. EL BON REBOST
ctra. Manresa, 20
08274 Sant Feliu Sasserra

78. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

86. CASA PORTELL
*Botifarra crua amb bolets, de pollastre, amb
escalivada, de pollastre amb espinacs, de gall
d'indi.*
ctra. Berga, 24
08580 Sant Quirze de Besora

87. LL. MENDO CAN PEDRET, SL
Botifarra crua amb bolets
c/ Mestre Quer, 6
08580 Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
*Botifarra crua amb foie, amb escalivada,
caramelitzada amb ceba, amb castanyes,
amb parmesà i alfàbrega, amb roquefort, amb
ceps, amb bolets, amb calçots.*
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

93. SEBASTIÀ CORRETJA PIELLA
Botifarra crua d'escalivada
c/ del Puig, 1
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

103. CARNISSERIA I CANSALADERIA
CODINA SL
*Botifarra crua amb roquefort, amb escalivada,
amb calçots, amb bolets.*
c/ St. Sebastià, 28
08552 Taradell

107. FUSSIMANYA
ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

112 CANSALADERIA MARIA ROSER
Botifarra crua amb bolets
c/ Montesquiu, 31
08570 Torelló

117. CARNISSERIA- XARCUTERIA SALVANS
Plaça Sants Màrtirs, 17
08500 Vic

122. CARNISSERIA-XARCUTERIA ANGELETA
c/ Morató, 1.
Mercat Municipal de Vic
08500 Vic

123. CAN VILADA SL
*Botifarra crua amb foie, amb roquefort, amb
bolets.*
Plaça Major, 34
08500 Vic

127. CAN FORNELL
botifarra crua sense pebre, de porc de criança
c/ Pla del Remei, 9
08500 Vic

134. CANSALADERIA
XARCUTERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38
08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20.
17515 Vidrà.





BULL/BISBE

Embotit cuit que presenta diversitat de formes i composició. En destaquen el blanc, el negre i el de llengua, tots ells de textura granelluda i tendra. El bull o bisbe blanc s'elabora amb la mateixa carn de porc emprada per a les botifarres, a la qual s'hi acostuma a afegir carn del coll, llavors es trinxa, se salpebra, s'emboteix en una tripa i es cou a la caldera. El bull o bisbe negre

segueix el mateix procés d'elaboració i incorpora, a més, menuts i sang. El de llengua solia ser el primer embotit cuit que s'elaborava, per al qual s'emprava la mateixa carn que la de la llonganissa i la llengua, que en haver-ne només una per cada porc feia que fos un embotit molt valorat i reservat per a les grans ocasions.



1. EMBOTITS ARTESANS CAMPRUBÍ
Plaça de l'Església, 3.
08587 Alpens

2. EMBOTITS CASA CRUELLS, SL
c/ la Vinya, 3.
08587 Alpens

5. CARNISSERIA- XARCUTERIA SABORIT, SCP
Bull amb trossos, amb cap de senglar, amb fruits secs, amb foie, amb olives, amb anxoves, amb ous, amb gambes.
c/ Gran, 14.
08506 Calldetenes

8. CARNISSERIA I CANSALADERIA PRADELL
Bull blanc amb trossos de llengua i ronyó
c/ Gran, 16.
08506 Calldetenes

14. XARCUTERIA GELY
c/ St. Joan, 39.
08540 Centelles

16. SUCCESSORS DE J.PONT, SA
Bull amb llengua
Ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà

20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balenyà

25. L'ARTESÀ EMBOTITS ECOLÒGICS
Bull ecològic
c/ Barcelona, 23 A.
Polígon industrial Mas Galí
08503 Gurb

27. EMBOTITS ARBLANCH
Bull blanc amb trompetes de la mort, amb pomes i anous
c/ Barcelona, 23 A.
Polígon industrial Mas Galí. 08503 Gurb

29. EMBOTITS LA GLEVA
c/ Marquès de Palmerola, 29
08508 La Gleva

35. LES BASSES
Bull blanc, negre
Masia Les Basses s/n
08560 Manlleu

38. CAN CERILLES
Bull blanc, negre, amb llengua
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu



40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR
Ctra. De Ribes, 21.
08585 Montesquiu

41. COOPERATIVA L'AMISTAT
Travessera de l'església, 18
08585 Montesquiu

56. CARNISSERIA LLORENS
c/ Major, 1. 08589 - Perafita

61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL
Bull amb llengua
Plaça 11 de setembre, 5
08513 Prats de Lluçanès

64. CANSALADERIA CAL JANET
Bull amb foie, amb bolets
Plaça Nova, 6
08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS MARIA CARME
Plaça Bisbe Font, 2
08569 Rupit i Pruit

76. EL BON REBOST
ctra. Manresa, 20 08274 Sant Feliu Sasserra

74. CANSALADERIA LA MASIA
Bull blanc amb llengua, bull negre.
Passeig del Grau, 9
08503 Sant Bartomeu del Grau

78. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

86. CASA PORTELL
Bull blanc, negre, farcit de pebrot i bolets.
Ctra. Berga, 24
08580 Sant Quirze de Besora

87. LL. MENDO CAN PEDRET, SL
*Bull blanc, negre, de llengua i ronyó, de pebre
vert i fetge.*
c/ Mestre Quer, 6
08580 Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
*Bull amb ceps i trompetes de la mort, amb
calçots.*
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga



93. SEBASTIÀ CORRETJA PIELLA
*Bull negra amb llengua, llonganisseta negra,
bull blanc de trossos, blanc d'all i julivert,
blanc d'ou, de pebrot i d'oliva, blanc de paté
de canard o foie*
c/ del Puig, 1. 08505
Santa Eulàlia de Riuprimer
103. CARNISSERIA I CANSALADERIA CODINA
SL
Bull de ratafia amb tòfona
c/ St. Sebastià, 28.
08552 Taradell

107. FUSSIMANYA
ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

112. CANSALADERIA MARIA ROSER
*Bull blanc, negre, amb llengua ronyons i care-
ta (cap de senglar)*
c/ Montesquiu, 31.
08570 Torelló

117. CARNISSERIA-XARCUTERIA SALVANS
*Bull d'ou, blanc, negre, amb llengua, sense
llengua.*
Plaça Sants Màrtirs, 17
08500 Vic

122. CARNISSERIA-XARCUTERIA ANGELETA
Mercat Municipal de Vic
c/ Morató, 1
08500 Vic

123. CAN VILADA SL
*Bull blanc, negre, bull nit i dia (mig blanc i
mig negre), amb ceps i tofona, amb foie, amb
ronyons.*
Plaça Major, 34.
08500 Vic

127. CAN FORNELL
*blanc, negre, blanc amb llengua, negre amb
llengua, de dos colors (blanc i negre)*
c/ Pla del Remei, 9
08500 Vic

134. CANSALADERIA XARCUTERIA ROCA
Bull blanc i negre
c/ Virrei Avilés, 38
08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20.
17515 Vidrà



CANSALADA VIADA/PANXETA

Embotit curat que s’elabora a partir de les penques de cansalada, panxeta o ventresca, denominacions amb les quals es coneix la carn de porc grassa situada a la zona del ventre. S’elabora deixant-la uns dies en sal i amb un procés d’assecat que dura entre un mes i un mes i mig. També es pot empebrar abans de penjar-la per assecar

2. EMBOTITS CASA CRUELLS
c/ la Vinya, 3.
08587 Alpens

5 CARNISSERIA- XARCUTERIA
SABORIT SCP
c/ Gran, 14
08506 Calldetenes.

14. XARCUTERIA GELY
c/ St. Joan, 39 08540
Centelles

16. SUCCESSORS DE
J.PONT SA.
*Cansalada viada/panxeta
empebrada, fumada*
ctra. de Ribes 185-187.
08550 Els Hostalets de
Balenyà

20. EMBOTITS CASOLANS
CA LA GLORIA
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de
Balenyà”

27. EMBOTITS ARLBLANCH
c/ Barcelona, 23 A.
Polígon industrial Mas Galí.
08503 Gurb

35. LES BASSES
Masia Les Basses s/n
08560 Manlleu

38. CAN CERILLES
*Cansalada viada/panxeta
amb panxeta fumada i seca*
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu

41. COOPERATIVA LAMISTAT
travessera de l’església, 18
08585 Montesquiu

61. CARNISSERIA CANSALA-
DERIA EL TAULELL
plça 11 de setembre, 5
08513 Prats de Lluçanès

64. CANSALADERIA CAL
JANET
plça Nova, 6
08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS
MARIA CARME
plça Bisbe Font, 2
08569 Rupit i Pruit

74. CANSALADERIA
LA MASIA
Passeig del Grau, 9
08503 Sant Bartomeu del
Grau

78. BOSCH I CASALS EMBO-
TITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

86 CASA PORTELL
*Cansalada viada/panxeta
amb panxeta ibèrica*
ctra. Berga, 24
08580 Sant Quirze de Besora

87. LL.MENDO CAN
PEDRET,SL
*Cansalada viada/panxeta
empebrada*
c/ Mestre Quer, 6
08580 Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA XARCUTE-
RIA CAN JORDI
Plaça Nova, 2
08507 Santa Eugènia de
Berga

103. CARNISSERIA I CANSALA-
DERIA CODINA SL
*Cansalada viada/panxeta
empebrada, bacó fumat*
c/ St. Sebastià, 28
08552 Taradell

107. FUSSIMANYA
ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

112. CANSALADERIA MARIA
ROSER
*Cansalada viada/panxeta
fresca.*
c/ Montesquiu, 31
08570 Torelló

117. CARNISSERIA-XARCUTE-
RIA SALVANS
plça Sants Màrtirs, 17
08500 Vic

122. CARNISSERIA-XARCUTE-
RIA ANGELETA
Mercat Municipal de Vic.
c/ Morató, 1
08500 Vic

123. CAN VILADA SL
Plaça Major, 34
08500 Vic

133. CANSALADERIA XARCU-
TERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38
08500 Vic

137. EXTRAPERNIL, SA
Passeig de la Generalitat, 69
08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS CO-
LLFRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20.
17515 Vidrà



FUET

Embotit curat de textura lleugerament granelluda que s’elabora partint de la mateixa pasta que la botifarra crua, la qual s’emboteix en el budell prim del porc i es posa a assecar durant un període de temps superior als 10 dies. Durant el procés de curació, es produeix la fermentació i el recobriment de la seva superfície per fongs. Com a resultat, s’obté un embotit curat de color blanquinós per fóra i rosat-vermellós intens amb taques blanquinoses per dins.

1. EMBOTITS ARTESANS CAMPRUBÍ
Plaça de l'Església, 3.
08587 Alpens
2. EMBOTITS CASA CRUELLS SL
c/ la Vinya, 3.
08587 Alpens
5. CARNISSERIA-XARCUTERIA SABORIT SCP
c/ Gran,14.
08506 Calldetenes
8. CARNISSERIA I CANSALADERIA PRADELL
c/ Gran, 16.
08506 Calldetenes
14. XARCUTERIA GELY
c/ St. Joan, 39
08540 Centelles

16. SUCCESSORS DE J.PONT, SA Secallona
ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà
20. EMBOTITS CASOLANS CALA GLORIA
Fuet amb cervesa negra
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balenyà
25. ARTESÀ EMBOTITS ECOLÒGICS
Fuet ecològic
c/ Barcelona, 23 A.
Polígon industrial Mas Galí
08503 Gurb
27. EMBOTITS ARBLANCH
Fuet amb ceps, amb xocolata blanca, amb aranyons
c/ Barcelona, 23 A. Polígon industrial Mas Galí. 08503 Gurb
29. EMBOTITS LA GLEVA
Fuet ecològic
c/ Marquès de Palmerola, 29
08508 La Gleva
35. LES BASSES
Masia Les Basses s/n
08560 Manlleu
38. CAN CERILLES
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu
40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR
ctra. De Ribes, 21
08585 Montesquiu
41. COOPERATIVA L'AMISTAT
travessera de l'església, 18
08585 Montesquiu

56. CARNISSERIA LLORENS
c/ Major, 1.
08589 Perafita
61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL
Plaça 11 de setembre, 5.
08513 Prats de Lluçanès
64. CANSALADERIA CAL JANET
plaça Nova, 6.
08513 Prats de Lluçanès
71. CARNS I EMBOTITS MARIA CARME
plaça Bisbe Font, 2.
08569 Rupit i Pruit
74. CANSALADERIA LA MASIA
passeig del Grau, 9
08503 Sant Bartomeu del Grau
76. EL BON REBOST
ctra. Manresa, 20
08274 Sant Feliu Sasserra
78. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra
86. CASA PORTELL
ctra. Berga, 24. 08580 Sant Quirze de Besora
87. LL.MENDO CAN PEDRET,SL
c/ Mestre Quer, 6
08580 Sant Quirze de Besora
92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

93. SEBASTIÀ CORRETJA PIELLA
c/ del Puig, 1.
08505. Santa Eulàlia de Riuprimer
103. CARNISSERIA I CANSALADERIA CODINA SL
c/ St. Sebastià, 28 08552 - Taradell
- 107.FUSSIMANYA
ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles
112. CANSALADERIA MARIA ROSER
c/ Montesquiu, 31
08570 Torelló
117. CARNISSERIA- XARCUTERIA SALVANS
Plaça Sants Màrtirs, 17
08500 Vic
121. CASA RIERA ORDEIX
plaça dels Màrtirs, 14
08500 Vic
122. CARNISSERIA-XARCUTERIA ANGELETA
c/ Morató, 1.
Mercat Municipal de Vic
08500 Vic
123. CAN VILADA SL
Plaça Major, 34
08500 Vic
134. XARCUTERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38.
08500 Vic
140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20.
17515 Vidrà.



LLARDONS

També coneguts com a greixons, els llardons s'obtenen tallant el sagí en bocins i coent-los en la caldera de manera que es vagin fonent fins que quedin cuits i rossos. Opcionalment, es poden prem-sar per acabar de treure'n l'oli i deixar-los més eixuts.

5. CARNISSERIA-XARCUTERIA SABORIT SCP
c/ Gran, 14.
08506 Calldetenes

8. CARNISSERIA I CANSALADERIA PRADELL
c/ Gran, 16.
08506 Calldetenes

16. SUCCESSORS DE J.PONT, SA
ctra. de Ribes, 185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà

27. EMBOTITS ARBLANCH
c/ Barcelona, 23 A. Polígon industrial Mas Galí.
08503 Gurb

38. CAN CERILLES
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu

40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR
Ctra. De Ribes, 21
08585 Montesquiu

41. COOPERATIVA L'AMISTAT
Travessera de l'església, 18
08585 Montesquiu

61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL
Plaça 11 de setembre, 5.
08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS
MARIA CARME
plaça Bisbe Font, 2.
08569 Rupit i Pruit

74. CANSALADERIA LA MASIA
passeig del Grau, 9
08503 Sant Bartomeu del Grau

78. BOSCH I CASALS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

86. CASA PORTELL
ctra. Berga, 24. 08580 Sant Quirze de Besora

87. LL. MENDO CAN PEDRET, SL
c/ Mestre Quer, 6
08580 Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

103. CARNISSERIA I CANSALADERIA CODINA SL
c/ St. Sebastià, 28
08552 - Taradell

107. FUSSIMANYA
ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

112. CANSALADERIA MARIA ROSER
c/ Montesquiu, 31
08570 Torelló

117. CARNISSERIA- XARCUTERIA SALVANS
Plaça Sants Màrtirs, 17
08500 Vic

122. CARNISSERIA-XARCUTERIA ANGELETA
c/ Morató, 1.
Mercat Municipal de Vic
08500 Vic

123. CAN VILADA SL
Plaça Major, 34
08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20
17515 Vidrà



LLOMS CURATS

Embotit curat que també es coneix com a baiona i que antigament s'elaborava amb l'objectiu de conservar el llom de porc per consumir-lo més endavant. S'elabora deixant reposar uns dies la tira de llom amb sal nitrificada, de manera que s'assequi sense fermentar ni fer-se malbé, i posteriorment es sala,

s'empebra i s'emboteix en una tripa culana de vedella. Llavors es penja i s'asseca durant dues o tres setmanes, quan ja és a punt per a degustar-lo. Presenta un tall rosat vermellós i una textura compacta i consistent.

1. EMBOTITS ARTESANS CAMPRUBÍ
Plaça de l'Església, 3.
08587 Alpens

2. EMBOTITS CASA CRUELLS, SL
c/ la Vinya, 3.
08587 Alpens

5 CARNISSERIA- XARCUTERIA SABORIT SCP
c/ Gran, 14.
08506 Calldetenes.

16. SUCCESSORS DE J.PONT, SA
ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà

20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balenyà

25. L'ARTESÀ EMBOTITS ECOLÒGICS
c/ Barcelona, 23 A.
Polígon industrial Mas Galí
08503 Gurb

27. EMBOTITS ARBLANCH
c/ Barcelona, 23 A.
Polígon industrial Mas Galí.
08503 Gurb

64. CANSALADERIA CAL JANET
Plaça Nova, 6
08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS MARIA CARME
Plaça Bisbe Font, 2
08569 - Rupit i Pruit

74. CANSALADERIA LA MASIA
Passeig del Grau, 9.
08503 Sant Bartomeu del Grau

78. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

86 CASA PORTELL
Ctra. Berga, 24
08580 Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

103. CARNISSERIA I CANSALADERIA
CODINA,SL
c/ St. Sebastià, 28. 08552 - Taradell

107. FUSSIMANYA
Ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

117. CARNISSERIA-XARCUTERIA SALVANS
Plaça Sants Màrtirs, 17.
08500 Vic

123. CAN VILADA SL
Plaça Major, 34.
08500 Vic

134. CANSALADERIA XARCUTERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38.
08500 Vic



LLONGANISSA

Embotit curat que s'elabora amb les millors carns del porc, motiu pel qual tradicionalment es reservava per a les grans celebracions. El seu tall és rosat vermellós intens (enfosqueix a mida que s'asseca) i s'hi distingeixen la carn, el greix i el pebre (sencer o mòlt). Presenta una pell blanquinosa a causa dels fongs que la cobreixen.

1. EMBOTITS ARTESANS CAMPRUBÍ
Llonganissa amb formatge de cabra, amb formatge roquefort
Maceta de l'Església, 3.
08587 Alpens

2. EMBOTITS CASA CRUELLS
c/ la Vinya, 3
08587 Alpens

5. CARNISSERIA- XARCUTERIA SABO-
RIT SCP
c/ Gran, 14
08506 Calldetenes.

8. CARNISSERIA I CANSALADERIA
PRADELL
c/ Gran, 16. 08506
Calldetenes

14. XARCUTERIA GELY
c/ St. Joan, 39
08540 Centelles

16. SUCCESSORS DE J.PONT, SA
Ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balen-
yà

20. EMBOTITS CASOLANS CA
LA GLORIA
*Llonganissa de pagès amb
garnatxa*
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balen-
yà

25. EMBOTITS ECOLÒGICS
Llonganissa ecològica
c/ Barcelona, 23 A. Polígon
industrial Mas Galí
08503 Gurb

27. EMBOTITS ARBLANCH
Llonganissa culana
c/ Barcelona, 23 A. Polígon in-
dustrial Mas Galí. 08503 Gurb

29. EMBOTITS LA GLEVA
c/ Marquès de Palmerola, 29
08508 La Gleva

35. LES BASSES
Masia Les Basses s/n
08560 Manlleu

41. COOPERATIVA L'AMISTAT
travessera de l'església, 18
08585 Montesquiu

56. CARNISSERIA LLORENS
c/ Major, 1.
08589 Perafita

61. CARNISSERIA CANSALADE-
RIA EL TAULELL
Plaça 11 de setembre, 5
08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS
MARIA CARME
Plaça Bisbe Font, 2
08569 Rupit i Pruit

74. CANSALADERIA LA MASIA
Passeig del Grau, 9.
08503 Sant Bartomeu del
Grau

76. EL BON REBOST
Ctra. Manresa, 20
08274 Sant Feliu Sasserra

78. BOSCH I CASALS EMBO-
TITS ARTESANS
*Llonganissa Sant Feliu i llonga-
nissa del Bruixot*
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

86. CASA PORTELL
Ctra. Berga, 24
08580 Sant Quirze de Besora

87. LL.MENDO
CANPEDRET,SL
c/ Mestre Quer, 6.
08580
Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA XARCUTERIA
CAN JORDI
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

93. SEBASTIÀ CORRETJA
PIELLA
c/ del Puig, 1.
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

103. CARNISSERIA I CANSALA-
DERIA CODINA SL
c/ St. Sebastià, 28
08552 Taradell

107. FUSSIMANYA
Ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

64. CANSALADERIA CAL
JANET
Llonganissa de Vic amb tòfona
Plaça Nova, 6
08513 Prats de Lluçanès

38. CAN CERILLES
Llonganissa culana
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu

122. CARNISSERIA-XARCUTE-
RIA ANGELETA
c/ Morató, 1.
Mercat Municipal de Vic
08500 Vic

112. CANSALADERIA MARIA
ROSER
c/Montesquiu,31.
08570 Torelló

116. CARNISSERIA-XARCUTERIA
SALVANS
Plaça Sants Màrtirs, 17
08500 Vic

121. CASA RIERA ORDEIX
plaça dels Màrtirs, 14
08500 Vic

123. CAN VILADA SL
Plaça Major, 34.
08500 Vic

130. EMBOTITS PAU ARBOIX
PUJOL,
*Llonganissa de Vic, llonganissa
semiculana*
c/ Verdager, 23
08500 Vic.

134. CANSALADERIA XARCU-
TERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38.
08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS COLL-
FRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20.



LLOGANISSA DE SENGLAR

Embotit curat fet amb la carn magra del porc senglar seguint el mateix procés d'elaboració de la llonganissa de porc. Es caracteritza pel seu gust intens i pel seu tall de color granat fosc trencat pel blanc del greix.



5. CARNISSERIA- XARCUTERIA SABORIT SCP
c/ Gran, 14.
08506 Calldetenes

61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL
Plaça 11 de setembre, 5
08513 Prats de Lluçanès

64. CANSALADERIA CAL JANET
Plaça Nova, 6
08513 Prats de Lluçanès

87. LL. MENDO CAN PEDRET, SL
c/ Mestre Quer, 6.
08580 Sant Quirze de Besora



IGP LLONGANISSA DE VIC

Embotit curat produït sota la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Llonganissa de Vic, la qual garanteix que es compleixen uns alts nivells de composició i qualitat. El tall presenta un color vermell in-

tens i brillant amb petits daus de greix i pebre en gra. Externament, destaca la flora que s'ha assentat sobre les tripes naturals durant el procés d'assecatge.

15. SUCCESSORS DE J.PONT. SA
Ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà

20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balenyà

107. FUSSIMANYA
Ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

121. CASA RIERA ORDEIX
Plaça dels Màrtirs, 14
08500 Vic

EMBOTITS ARTESANS CAN DURAN, S.A.
Gurri, 2
08553 Seva

EMBOTITS SALGOT, SA
Plaça Major, 14
08591 Aiguafreda

EMBOTITS CASOLANS CA LA GLÒRIA
Sant Fruitós, 14
08550 Els Hostalets de Balenyà

ALIMENTS I EMBOTITS, SA
C/ Germà A.Cassany, 1
08519 Calldetenes

EMBUTIDOS SOLÀ, SA
Avinguda de la Ribera, 33
08503 Gurb



PA DE FETGE

Variació del clàssic paté de campanya francès, elaborat generalment a partir de fetge de porc i cansalada viada, barrejats amb ous, sal, pebre, all i julivert. La mescla es posa en motlles embolicats amb el tel de fetge o en pots de vidre i es cou al forn.

5. CARNISSERIA- XARCUTERIA SABORIT SCP
c/ Gran, 14.
08506 Calldetenes

27. EMBOTITS ARBLANCH
c/ Barcelona, 23 A.
Polígon industrial Mas Galí
08503 Gurb

38. CAN CERILLES
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu

78. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

123. CAN VILADA SL
Plaça Major, 34.
08500 Vic

134. CANSALADERIA XARCUTERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38.
08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20.
17515 Vidrà.



PERNIL CUIT

Embotit cuit que es prepara a partir de la carn de porc que es troba a la cuixa posterior, la qual es tria i es cou en una sola peça.

5. CARNISSERIA- XARCUTERIA SABORIT SCP
c/ Gran, 14.
08506 Calldetenes

17. SUCCESSORS DE J.PONT, SA
Ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà

35. LES BASSES
Masia Les Basses s/n
08560 Manlleu

38. CAN CERILLES
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu

61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL
Plaça 11 de setembre, 5
08513 Prats de Lluçanès

86. CASA PORTELL
Ctra. Berga, 24
08580 Sant Quirze de Besora

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

103. CARNISSERIA I CANSALADERIA
CODINA SL
c/ St. Sebastià, 28.
08552 Taradell

107. FUSSIMANYA
ctra. del Parador, km 7
08519 Tavèrnoles

112. CANSALADERIA MARIA ROSER
c/ Montesquiu, 31.
08570 Torelló

117. CARNISSERIA-XARCUTERIA SALVANS
plaça Sants Màrtirs, 17.
08500 Vic

123. CAN VILADA SL
Plaça Major, 34 08500 Vic

134. CANSALADERIA XARCUTERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38.
08500 Vic

137. EXTRAPERIL, SA
Pernil cuit ecològic
passeig de la Generalitat, 69

140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L
Ctra de Ciuret, nº20.



SOMALLA

Embotit curat que s'elabora a partir de la mateixa pasta que la botifarra crua, la qual s'emboteix en el budell prim del porc i es deixa "somallar", és a dir, mig assecar. Com a resultat, s'obté un embotit curat de color rosat-vermellós amb taques blanquinoses.

1. EMBOTITS ARTESANS CAM-PRUBÍ
Plaça de l'Església, 3.
08587 Alpens

2. EMBOTITS CASA CRUELLS SL.
c/ la Vinya, 3.
08587 Alpens

5. CARNISSERIA-XARCUTERIA SABORIT
c/ Gran, 14.
08506 Calldetenes

8. CARNISSERIA I CANSALADERIA PRADELL
c/ Gran, 16.
08506 Calldetenes

14. XARCUTERIA GELY
c/ St. Joan, 39.
08540 Centelles

20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA
C/ Sant Fruitós, 14.
08550 Els Hostalets de Balenyà

27. EMBOTITS ARBLANCH
c/ Barcelona, 23 A. Polígon industrial Mas Galí.
08503 Gurb

29. EMBOTITS LA GLEVA
c/ Marquès de Palmerola, 29
08508 La Gleva

35. LES BASSES
Masia Les Basses s/n
08560 Manlleu

38. CAN CERILLES
c/ Cavalleria, 17-19
08560 Manlleu

40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR
ctra. De Ribes, 21
08585 Montesquiu

56. CARNISSERIA LLORENS
c/ Major, 1. 08589 Perafita

61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL
plaça 11 de setembre, 5
08513 Prats de Lluçanès

71. CARNS I EMBOTITS MARIA CARME
plaça Bisbe Font, 2
08569 Rupit i Pruit

74. CANSALADERIA LA MASIA
Passeig del Grau, 9.
08503 Sant Bartomeu del Grau

76. EL BON REBOST
ctra. Manresa, 20. 08274
Sant Feliu Sasserra

78. BOSCH I CASALS EMBOTITS ARTESANS
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 Sant Feliu Sasserra

86. CASA PORTELL
ctra. Berga, 24
08580 Sant Quirze de Besora

93. SEBASTIÀ CORRETJA
PIELLA
c/ del Puig, 1. 08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

103. CARNISSERIA I CANSALADERIA CODINA, SL
c/ St. Sebastià, 28.
08552 Taradell

117. CARNISSERIA-XARCUTERIA SALVANS
Plaça Sants Màrtirs, 17.
08500 Vic

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN JORDI
Plaça Nova, 2.
08507 Santa Eugènia de Berga

112. CANSALADERIA MARIA ROSER
c/ Montesquiu, 31.
08570 Torelló

122. CARNISSERIA-XARCUTERIA ANGELETA
Mercat Municipal de Vic
c/ Morató, 1. 08500 Vic

123. CAN VILADA, SL
Plaça Major, 34
08500 Vic

134. CANSALADERIA XARCUTERIA ROCA
c/ Virrei Avilés, 38
08500 Vic

140. CARNS I EMBOTITS COLLFRED, S.L.
Ctra de Ciuret, nº20
17515 Vidrà

FLECA I BOLLERIA



COCA DE FORNER

Coca dolça que s'elabora a partir de la massa de pa, tot estirant-la i decorant-la amb oli, sucre i matafaluga. El resultat és una coca tova, prima, ensucrada i molt lleugera que se sol menjar amb xocolata o llonganissa.

6. FLECA ANFRUNS

Coca de forner amb xocolata, amb crema i fruits secs
c/ Gran, 15
08506 Calldetenes

9. FORN DE PA PERE MAS "CA LA CINTA"

c/Gran, 5
08506 Calldetenes

17. JOAN COLL FREIXANET

c/ Major, 50
08550 Els Hostalets de Balenyà

18. FORN GIRVENT

c/ Pont, 3
08550 Els Hostalets de Balenyà

21. COCA DEL MOSSÈN, SL

Avda. Atlàntida, 8
08519 Folgueroles

23. FORN RICARDERA SL

coca de forner sense gluten, amb sucre o amb sucre i xocolata
c/de la Damunt, 4, baixos.
08519 Folgueroles

30. FORN CASAS

Passeig Maria Viadiu, 2
08509 Les Masies de Voltregà

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC

Coca de forner amb sucre i sense sucre
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

36. LA FLECA XAVIER VALL-LAMORA

coca de forner prima amb xocolata
Passeig Sant Joan, 68
08560 Manlleu

37. PASTISSERIA GAJA

c/ Fedanci, 2
08560 Manlleu

45. FORN SANT ADJUTORI

Ctra. Gironella, 28
08516 Olost

46. PASTISSERIA I FLECA CAL PARRA

Coca de forner llarga d'anís
c/ Berga, 18.
08516 Olost

54. FLECA D'ORISTÀ

c/ Roqueta, 2
08518 Oristà

57. FORN VILASECA

c/ Major, 9
08589 Perafita

62. FLECA FUSTÉ

Coca de forner cuita amb forn de llenya
c/ Major, 50
08513 Prats de Lluçanès

68. JAUME CEBRIÀ

Coca de forner de llauna
Avda. Tecla Sala, 17
08510 Roda de Ter

69. PASTISSERIA ALIMENTACIÓ PRAT

Coca de forner banyada amb xocolata negra, blanca o llet
c/ Bac de Roda, 15
08510 Roda de Ter

72. FORN DE L'ERA NOVA

Plaça Era Nova, 1
08569 Rupit i Pruit

73. FORN DE PA J. GRIERA

Plaça doctor Griera, 11
08503 Sant Bartomeu del Grau

75. FORN CAL PUJALS

Coca de forner deta a ma i cuita amb forn de llenya
Plaça Nova, 4



08589 Sant Boi de Lluçanès

77. CAL PASTISSER

Plaça de Baix, 2

08274 Sant Feliu Sasserra

79. GELASIEL, SL

Plaça de la Vila, 5

08512 Sant Hipòlit de Voltregà

80. FORN DE PA DE SANT JULIÀ

Coca de forner de pinyons

Avda. Montserrat, 31

08504 Sant Julià de Vilatorrada

84. ANTONIO MILAN OLIVARES

c/ Balmes, 1

08572 Sant Pere de Torelló

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS

Coca de forner amb granets de xocolata

c/ Major, 9

08571 Sant Vicenç de Torelló

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS

c/ Major, 24.

08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

95. EL FORN

c/ Major, 89

08511 Santa Maria de Corcó i l'Esquirol

97. FORN DE LA GUIXA

Coca de forner cuïta amb forn de llenya

c/ Major 8

08505 Sentfores (Vic)

99. FLECA PUJADAS, SCP

Coca de forner amb pinyó, anís o crema

c/ de Baix, 11.

08553 Seva

100. FORN VILA

c/ de Dalt, 10

08553 Seva

110. LA BARRETINA

c/ Barcelona, 41-43, local 1

08551 Tona

131. FLECA L'ESPIGA D'OR

c/ Argenters, 8; c/ Pare Coll, 18 i Rambla

Tarradelles, 14. 08500 Vic

132. PA DE FIRA

Plaça Major, 3, 4rt Zona

08500 Vic

133. FORN DE PA I BOLLERIA RIERA, SL

c/ Rupit, 32. Polígon industrial Malloles

08500 Vic

135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA LA DIVINA PASTORA

Coca de forner amb xocolata

c/ St.Segimon, 22

08500 Vic





COCA DE NADAL

Coca dolçaicolorida i molt gustosa que s'assaboreix generalment acompanyada de la llonganissa durant les Festes Nadalenques. Generalment és tova i esponjosa, però també hi ha qui la fa amb massa prima, de brioi, etc. A

l' hora de guarnir-la també trobem creacions per a tots els gustos: amb fruites, crema, cabell d'àngel, pinyons, etc.

6. FLECA ANFRUNS

Coca de Nadal de crema, de fruita
c/ Gran, 15 08506 Calldetenes

9. FORN DE PA PERE MAS "CA LA CINTA"

Coca de Nadal rodona amb fruites, de crema, de confitures amb pinyons, totes amb pa d'àngel a sota
c/Gran, 5
08506 Calldetenes

17. JOAN COLL FREIXANET

c/ Major, 50
08550 Els Hostalets de Balenyà

18. FORN GIRVENT

c/ Pont, 3
08550 Els Hostalets de Balenyà

21. COCA DEL MOSSÈN, SL

Avda. Atlàntida, 8.
08519 Folgueroles

23. FORN RICARDERA

Coca de nadal sense gluten, de pinyons, fruita, ametlles, llardons i crema
c/de la Damunt, 4, baixos.
08519 Folgueroles

30. FORN CASAS

passaig Maria Viadiu, 2.
08509 Les Masies de Voltregà

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC

Coca de Nadal amb crema i fruita i pinyons
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

36. LA FLECA XAVIER VALL-LAMORA

Coca de Nadal de crema, de pinyons, amb fruites
passaig Sant Joan, 68 08560 Manlleu

37. PASTISSERIA GAJA

c/ Fedanci, 2.
08560 Manlleu

45. FORN SANT ADJUTORI

ctra. Gironella, 28.
08516 Olost

46. PASTISSERIA I FLECA CAL PARRA

Coca de Nadal de cabell d'àngel, de fruita, de crema o pinyons
c/ Berga, 18.
08516 Olost

54. FLECA D'ORISTÀ

Coca del Bandoler, feta amb fruits secs
c/ Roqueta, 2
08518 Oristà

57. FORN VILASECA

c/ Major, 9
08589 Perafita

62. FLECA FUSTÉ

Coca de Nadal amb fruites, amb pinyons, amb panses i pinyons, amb cabell d'àngel
c/ Major, 50
08513 Prats de Lluçanès

68. JAUME CEBRIÀ

Coca de Nadal d'ou, de fruita, de pinyons, de crema. Avda. Tecla Sala, 17
08510 Roda de Ter

69. PASTISSERIA ALIMENTACIÓ PRAT

Coca de Nadal de pinyons, amb fruites, farcides de crema, nata, trufa, cabell d'àngel
c/ Bac de Roda, 15
08510 Roda de Ter

73. FORN DE PA J. GRIERA

Coca de Nadal farcida de crema, farcida de nata, amb pinyons, amb fruita, amb cabell d'àngel
plaça doctor Griera, 11
08503 Sant Bartomeu del Grau

75. FORN CAL PUJALS

Coca de Nadal amb fruites, amb pinyons
Plaça Nova, 4
08589 Sant Boi de Lluçanès

77. CAL PASTISSER
Coca de Nadal amb fruites i pinyons, amb crema
plaça de Baix, 2
08274 Sant Feliu Sasserra

79. GELASIEL, SL
plaça de la Vila, 5
08512 Sant Hipòlit de Voltregà

80. FORN DE PA DE SANT JULIÀ
Coca de Nadal de brioix amb fruites, crema o nata. Avda. Montserrat, 31
08504 Sant Julià de Vilatorrada

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS
Coca de Nadal amb llardons i pinyons, amb fruita i pinyons, amb crema i pinyons, amb cabell d'àngel i pinyons (cada cap de setmana)
c/ Major, 9
08571 Sant Vicenç de Torelló

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS
Coca de Nadal feta amb llevat mare, molt elaborada i amb un format molt antic
c/ Major, 24.
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

95. EL FORN
c/ Major, 89
08511 Santa Maria de Corcó i l'Esquirol

97. FORN DE LA GUIXA
Coca de Nadal amb fruites, amb pinyons, amb crema
c/ Major 8

08505 Sentfores -Vic

99. FLECA PUJADAS, SCP
Coca de Nadal farcida de crema cremada
c/ de Baix, 11.
08553 Seva
100. FORN VILA
Coca de Nadal amb crema i pinyons (cada diumenge en format de 1/4 de kg.)
c/ de Dalt,10
08553 Seva

110. LA BARRETINA
Coca de Nadal amb fruita, pinyons o crema
c/ Barcelona, 41-43, local 1
08551 Tona

131. FLECA L'ESPIGA D'OR
Coca de Nadal especial que és prima en lloc de ser de brioix
c/ Argenters, 8; c/ Pare Coll, 18 i Rambla Tarradelles, 14. 08500 Vic

133. FORN DE PA I BOLLERIA RIERA, SL
Coca de Nadal amb nata, crema cremada, pinyons i fruita, cabell d'àngel, de greixons
c/ Rupit, 32. Polígon industrial Malloles
08500 Vic

135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA LA DIVINA PASTORA
Coca de Nadal amb crema, fruita, pinyó
c/ St.Segimon,22.
08500 Vic

138. FLECA DE VIDRÀ
c/ Puigsacalm, 13
17515 Vidrà





COCA DE PA

Coca sense sucre que s'elabora a partir d'una massa de pa molt hidratada i amb oli, la qual dóna com a resultat una coca allargada, tendra i d'alveolat gran que és ideal per sucuar amb tomàquet.

6. FLECA ANFRUNS
c/ Gran, 15
08506 Calldetenes

9. FORN DE PA PERE MAS "CA LA CINTA"
c/Gran, 5
08506 Calldetenes

17. JOAN COLL FREIXANET
c/ Major, 50
08550 Els Hostalets de Balenyà

18. FORN GIRVENT
c/ Pont, 3
08550 Els Hostalets de Balenyà

21. COCA DEL MOSSÈN, SL
Coca del mossèn de Folgueroles
Avda. Atlàntida, 8
08519 Folgueroles

23. FORN RICARDERA SL
c/de la Damunt, 4, baixos.
08519 Folgueroles

27. FORN GIRVENT
C/ Pont, 3
08550 Els Hostalets de Balenyà

30. FORN CASAS
passeig Maria Viadiu, 2
08509 Les Masies de Voltregà

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

37. LA FLECA XAVIER VALL-LAMORA
passeig Sant Joan, 68
08560 Manlleu

38. PASTISSERIA GAJA
c/ Fedanci, 2
08560 Manlleu

45. FORN SANT ADJUTORI
ctra. Gironella, 28
08516 Olost

54. FLECA D'ORISTÀ
c/ Roqueta, 2
08518 Oristà

62. FLECA FUSTÉ
c/ Major, 50
08513 Prats de Lluçanès

68. JAUME CEBRIÀ
Avda. Tecla Sala, 17
08510 Roda de Ter

73. FORN DE PA J. GRIERA
plaça doctor Griera, 11
08503 Sant Bartomeu del Grau

75. FORN CAL PUJALS
Plaça Nova, 4
08589 Sant Boi de Lluçanès

77. CAL PASTISSER
plaça de Baix, 2
08274 Sant Feliu Sasserra

79. GELASIEL, SL
plaça de la Vila, 5
08512 Sant Hipòlit de Voltregà

80. FORN DE PA DE SANT JULIÀ
Avda. Montserrat, 31
08504 Sant Julià de Vilatorrada

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS
c/ Major, 9
08571 Sant Vicenç de Torelló

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS
c/ Major, 24. 08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

95. EL FORN
c/ Major, 89
08511 Santa Maria de Corcó i l'Esquirol

97. FORN DE LA GUIXA
c/ Major 8
08505 Sentfores -Vic

99. FLECA PUJADAS, SCP
c/ de Baix, 11.
08553 Seva

100. FORN VILA
c/ de Dalt, 10
08553 Seva

110. LA BARRETINA
c/ Barcelona, 41-43, local 1
08551 Tona

131. FLECA L'ESPIGA D'OR
c/ Argenters, 8; c/ Pare Coll, 18 i Rambla Tarradelles, 14.
08500 Vic

132. PA DE FIRA
plaça Major, 3, 4rt Zona
08500 Vic

133. FORN DE PA I BOLLERIA RIERA, SL
c/ Rupit, 32. Polígon industrial Malloles 08500 Vic

135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA LA DIVINA PASTORA
c/ St.Segimon, 22
08500 Vic



PA DE FORMENT

Pa elaborat a partir de farina de blat forment. Darrerament, diversos flequers de la comarca tornen a treballar la farina de blat forment, atès que permet obtenir un pa gustós, digerible i de gran qualitat. La farina de blat forment,

en ser de poca força, requereix un procés artesà com que es feia antigament, amb fermentacions llargues i un intens treball de la massa, motiu pel qual el pa de blat forment és garantia d'un pa artesà.

21. COCA DEL MOSSÈN

Avda. Atlàntida, 8
08519 Folgueroles

57. FORN VILASECA

c/ Major, 9
08589 Perafita

75. FORN CAL PUJALS

Plaça Nova, 4
08589 Sant Boi de Lluçanès

77. CAL PASTISSER

Plaça de Baix, 2
08274 Sant Feliu Sasserra

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS

c/ Major, 24.
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

97. FORN DE LA GUIXA

c/ Major 8
08505 Sentfores .Vic

135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA LA DIVINA PASTORA

c/ St.Segimon,22
08500 Vic



PA D'OSONA

Pa impulsat des de l'Associació Flequers d'Osona i creat especialment com a pa distintiu de la nostra comarca ja fa més de 15 anys. Presenta forma de nus i una crosta fina i cruixent. S'elabora amb tres fermentacions i en la seva fórmula incorpora oli i farina de sègol..

6. FLECA ANFRUNS
c/ Gran, 15
08506 Calldetenes

9. FORN DE PA PERE MAS
"CA LA CINTA"
c/Gran, 5
08506 Calldetenes

17.JOAN COLL FREIXANET
c/ Major, 50
08550 Els Hostalets de
Balenyà

18. FORN GIRVENT
c/ Pont, 3
08550 Els Hostalets de
Balenyà

32. FORN PASTISSERIA SANT
ROC
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

57. FORN VILASECA
c/ Major, 9
08589 Perafita

68. JAUME CEBRIÀ
Avda. Tecla Sala, 17
08510 Roda de Ter

73. FORN DE PA J. GRIERA
Plaça doctor Griera, 11
08503 Sant Bartomeu del
Grau

79. GELASIEL, SL
Plaça de la Vila, 5
08512 Sant Hipòlit de
Vultregà

80. FORN DE PA DE SANT
JULIÀ
Avda. Montserrat, 31
08504 Sant Julià de Vilatorrada

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS
c/ Major, 9
08571 Sant Vicenç de Torelló

94. FORN DE PA JOSEP NO-
VELLAS
c/ Major, 24.
08505 Santa Eulàlia de
Riuprimer

95. EL FORN
c/ Major, 89
08511 Santa Maria de Corcó
i l'Esquirol

97. FORN DE LA GUIXA

c/ Major 8
08505 Sentfores (Vic)
99. FLECA PUJADAS, SCP
c/ de Baix, 11.
08553 Seva

100. FORN VILA
c/ de Dalt, 10
08553 Seva

131. FLECA L'ESPIGA D'OR
c/ Argenters, 8; c/ Pare Coll,
18 i Rambla Tarradelles, 14.
08500 Vic

133. FORN DE PA I BOLLERIA
RIERA, SL
c/ Rupit, 32.
Polígon industrial Malloles
08500 Vic

135. FLECA, PASTISSERIA I
CAFETERIA LA DIVINA PAS-
TORA
c/ St.Segimon,22
08500 Vic

138. FLECA DE VIDRÀ
c/ Puigsacalm, 13
17515 Vidrà



PA DE PAGÉS

Pa rodó tradicional amb gran aroma i sabor, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gran. A Osona el pa de pagès es distingeix per dur monya, la qual només es pot aconseguir si s'ha format el pa manualment.

6. FLECA ANFRUNS
c/ Gran, 15
08506 Calldetenes

9. FORN DE PA PERE MAS "CA LA CINTA"
c/Gran, 5
08506 Calldetenes

19. COCA DEL MOSSÈN, SL
Avda. Atlàntida, 8
08519 Folgueroles

21. FORN RICARDERA
c/de la Damunt, 4, baixos.
08519 Folgueroles

30. FORN CASAS
Passeig Maria Viadiu, 2
08509 Les Masies de Voltregà

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

36. LA FLECA XAVIER VALL-LAMORA
passeig Sant Joan, 68
08560 Manlleu

37. PASTISSERIA GAJA
c/ Fedanci, 2
08560 Manlleu

45. FORN SANT ADJUTORI
Ctra. Gironella, 28
08516 Olost

46. PASTISSERIA I FLECA CAL PARRA
c/ Berga, 18.
08516 Olost

54. FLECA D'ORISTÀ
c/ Roqueta, 2
08518 Oristà

57. FORN VILASECA
c/ Major, 9
08589 Perafita

68. JAUME CEBRIÀ
Avda. Tecla Sala, 17
08510 Roda de Ter

72. FORN DE L'ERA NOVA
Plaça Era Nova, 1
08569 Rupit i Pruit

73. FORN DE PA J. GRIERA
Plaça doctor Griera, 11
08503 Sant Bartomeu del Grau

79. GELASIEL, SL
Plaça de la Vila, 5
08512 Sant Hipòlit de Voltregà

80. FORN DE PA DE SANT JULIÀ
Avda. Montserrat, 31
08504 Sant Julià de Vilatorrada

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS
c/ Major, 9
08571 Sant Vicenç de Torelló

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS
c/ Major, 24.
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

95. EL FORN
c/ Major, 89
08511 Santa Maria de Corcó i l'Esquirol

97. FORN DE LA GUIXA
c/ Major 8
08505 Sentfores -Vic

99. FLECA PUJADAS, SCP
c/ de Baix, 11.
08553 Seva

100. FORN VILA
c/ de Dalt,10
08553 Seva

110. LA BARRETINA
c/ Barcelona, 41-43, local 1
08551 Tona

131. FLECA L'ESPIGA D'OR
c/ Argenters, 8; c/ Pare Coll, 18 i Rambla Tarradelles, 14.
08500 Vic

132. PA DE FIRA
plaça Major, 3, 4rt Zona
08500 Vic

133. FORN DE PA I BOLLERIA RIERA, SL
c/ Rupit, 32.
Polígon industrial Malloles
08500 Vic

135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA LA DIVINA PASTORA
c/ St.Segimon,22
08500 Vic

138. FLECA DE VIDRÀ
c/ Puigsacalm, 13
17515 Vidrà

BOMBONERIA

BOMBONS DELS MONUMENTS
DE VIC

Bombons de praliné que s'elaboren artesanalment a Vic des de fa més de 20 anys. Es presenten dins d'una capseta on hi ha dibuixada la Plaça Major i, en obrir-la, es descobreixen els bombons, cadascun dels quals és fruit d'una

acurada elaboració artesana i il·lustra un monument diferent: la Catedral, la Plaça Major, l'Estudiant de Vic i el Temple de Romà, entre altres.



124. BOMBONERIA BRUNNI
c/ Estret, 4
08500 Vic



36./58

PASTISSERIA



ETG PANELLETS

Per Tots Sants

Panellets que s'acullen a l'Especialitat Tradicional Garantida i, per tant, estan elaborats únicament amb ametlles seques pelades, sucre i ous, en tant que la ETG no admet l'addició de fècules, pomes, colorants ni conservants artificials. Es distingeixen panellets elaborats amb tres tipus diferents de massapà: mas-

sapà base, massapà bast i massapà fi. Els panellets més populars són els de pinyons, però n'hi ha d'una gran varietat de formes i sabors: d'ametlla, de coco, de taronja, de codonyat, de cafè, de castanya, de fruita confitada, etc.



23. FORN RICARDERA SL
c/de la Damunt, 4, baixos.
08519 Folgueroles

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

37. PASTISSERIA GAJA
c/ Fedanci, 2
08560 Manlleu

67. MANEL GIRVENT
c/ Major, 33
08513 Prats de Lluçanès

69. PASTISSERIA ALIMENTACIÓ PRAT
c/ Bac de Roda, 15
08510 Roda de Ter

77. CAL PASTISSER
Plaça de Baix, 2
08274 Sant Feliu Sasserra

79. GELASIEL, SL
Plaça de la Vila, 5
08512 Sant Hipòlit de Voltregà

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS
c/ Major, 9
08571 Sant Vicenç de Torelló

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS
c/ Major, 24.
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA
LA DIVINA PASTORA
c/ St.Segimon,22
08500 Vic. Voltregà

136. PASTISSERIA SANT ANTONI
c/ St. Antoni, 47
08500 Vic



PA DE PESSIC DE VIC

Bescuit lleuger i esponjós per dins i torrat i suau per sobre, de gust poc dolç i textura flonja i tova. Es presenta emmotllat en porcions dins d'una capsa que l'identifica.

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

36. LA FLECA XAVIER VALL-LAMORA
Passeig Sant Joan, 68
08560 Manlleu

37. PASTISSERIA GAJA
c/ Fedanci, 2
08560 Manlleu

62. FLECA FUSTÉ
c/ Major, 50
08513 Prats de Lluçanès

69. PASTISSERIA ALIMENTACIÓ PRAT
c/ Bac de Roda, 15
08510 - Roda de Ter

79. GELASIEL, SL
Plaça de la Vila, 5
08512 Sant Hipòlit de Voltregà

80. FORN DE PA DE SANT JULIÀ
Avda. Montserrat, 31
08504 Sant Julià de Vilatorrada

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS
c/ Major, 9
08571 Sant Vicenç de Torelló

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS
c/ Major, 24.
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer

131. FLECA L'ESPIGA D'OR
Plaça Nova, 4
08589 Sant Boi de Lluçanès

136. PASTISSERIA SANT ANTONI
c/ St. Antoni, 47
08500 Vic



TORTELL DE RAMS

Per Pasqua i Reis

Tortell tradicional que es fa pel Mercat del Ram i consisteix en una massa de brioix que conté fruita trinxada i es farceix amb massapà, nata, trufa o crema.

12. PASTISSERIA LLAVINA
c/ Socós, 14
08540 Centelles

21. COCA DEL MOSSÈN, SL
Coca del mossèn de Folgueroles
Avda. Atlàntida, 8
08519 Folgueroles

30. FORN CASAS
Passeig Maria Viadiu, 2
08509 Les Masies de Voltregà

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC
c/ de la Passió, 10
08560 Manlleu

37. PASTISSERIA GAJA
c/ Fedanci, 2
08560 Manlleu

68. JAUME CEBRIÀ
Avda. Tecla Sala, 17

08510 Roda de Ter

69. PASTISSERIA ALIMENTACIÓ PRAT
c/ Bac de Roda, 15
08510 - Roda de Ter

77. CAL PASTISSER
Plaça de Baix, 2
08274 Sant Feliu Sasserra

79. GELASIEL, SL
Plaça de la Vila, 5
08512 Sant Hipòlit de Voltregà

89. JOSEP JOLIS VILLEGAS
c/ Major, 9
08571 Sant Vicenç de Torelló

135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA LA DIVINA PASTORA
c/ St.Segimon,22
08500 Vic

136. PASTISSERIA SANT ANTONI



BROSSAT

Fet a partir del xerigot obtingut durant el procés d'elaboració dels formatges, el brossat presenta un color blanc mat, un gust dolç i una textura lleugerament suau, cremosa i filamentosa. És un producte fresc molt delicat que s'ha de consumir gairebé d'immediat.

109. FORMATGES MAS GARET

Brossat ecològic

Sortida Tona Nord - C17

08551 Tona



FLAM DE MATÓ

El mató, de llet de cabra o de vaca, s'emptra per elaborar un flam molt característic que s'assaboreix de postres, fred i acompanyat de caramel.

28. RAMON PUJOL GRAU

Flam de mató de vaca

Mas Pujol, s/n

08503 Gurb

91. ER GERMANS COMAS

Flam de mató de vaca

ctra. Saladeures s/n. Mas Roure

08507 Santa Eugènia de Berga

109. FORMATGES MAS GARET

Flam de mató de cabra ecològic

Sortida Tona Nord C17

08551 Tona



FORMATGE AMB OLI

Formatge que es macera en oli d'oliva verge amb herbes aromàtiques i/o espècies. El seu gust depèn principalment del tipus de formatge que es posa a macerar i el temps que hi està, mentre que la seva aroma la defineixen les herbes i espècies.

11. FORMATGERIES DE CANTONIGRÒS – EL MOLÍ DE L'ALZINA

Formatge de cabra i de vaca amb oli
ctra. Vic-Olot, km 24
08569 Cantonigròs

43. FORMATGES MUNTANYOLA

Formatge de cabra amb oli
Mas Vilavendrell, s/n
08505 Muntanyola

109. FORMATGES MAS GARET

Formatge de cabra amb oli ecològic
Sortida Tona Nord - C17
08551 Tona

120. QUESVIC, SL

Passeig de la Generalitat, 64
08500 Vic



FORMATGE BLAU

Formatge de pasta tova madurat entre 4 i 6 mesos que es caracteritza pel seu florit intern (pasta blava). El formatge blau pot ser de gras a extragràs i presenta un gust fort i cremós que omple el paladar.

13. MOLÍ DE LA LLAVINA SCP

Blau d'Osona

Masia Molí de la Llavina, s/n

08540 Centelles

43. FORMATGES MUNTANYOLA

Blau de Muntanyola

Mas Vilavendrell, s/n

08505 Muntanyola



FORMATGE FRESC

Formatge elaborat amb llet pasteuritzada de vaca i mitjançant coagulació enzimàtica. No té escorça i és de color blanc intens lletós, tou, tendre i humit. En ser un producte fresc, el seu temps de conservació és limitat i necessita mantenir-se a una temperatura entre 2 i 4 °C.

11. FORMATGERIES DE CANTONIGRÒS

Formatge fresc de vaca
ctra. Vic-Olot, km 24
08569 Cantonigròs

28. RAMON PUJOL GRAU

Formatge fresc de vaca i de cabra
Mas Pujol, s/n
08503 Gurb

47. REIXAGÓ AGRÍCOLA I RAMADERIA, SL

Formatge fresc de vaca
Mas Reixagó, s/n
08516 Olost

109. FORMATGES MAS GARET

Formatge fresc de cabra ecològic
Sortida Tona Nord - C17
08551 Tona

120. QUESVIC, SL

Formatge fresc de vaca
Passeig de la Generalitat, 64



FORMATGE GARROTXA

De color gris i amb la pell florida, aquest formatge generalment s'obté a partir de llet de cabra que pot ser crua o pasteuritzada. Principalment se'n troba de pasta tova, suau i fundant, destaca el seu gust dolç, làctic i lleugerament àcid al paladar. De forma rodona i de poca alçada, aquest formatge se sol consumir al moment de la maduració òptima. Alguns formatges de Garrotxa s'elaboren a partir de llet de vaca.

13. MOLÍ DE LA LLAVINA SCP
Masia Molí de la Llavina, s/n
08540 Centelles

43. FORMATGES MUNTANYOLA
Mas Vilavendrell, s/n
08505 Muntanyola

109. FORMATGES MAS GARET
Formatge Garrotxa ecològic
Sortida Tona Nord - C17
08551 Tona

120. QUESVIC, SL
Passeig de la Generalitat, 64



FORMATGE MADURAT DE PASTA DURA

Elaborats a partir de llet de vaca, cabra o ovella, mitjançant un madurat enzimàtic de més de 15 dies de durada, presenten una gran diversitat de formatges. La seva textura pot ser més o menys humida, la intensitat del seu sabor varia en funció de la llet i el temps de maduració, i pot presentar diferents

tipus d'escorça. Amb la llet de vaca i la de cabra se'n troben amb una gran varietat de formes i escorces, així com de gustos, des del dolç fins a l'àcid. Amb llet d'ovella s'obté un formatge amb gust concentrat i olor intensa.



11. FORMATGERIES DE CANTONIGRÒS- EL MOLÍ DE L'ALZINA

Formatge madurat de pasta dura de llet de vaca, cabra i ovella
 ctra. Vic-Olot, km 24
 08569 Cantonigròs

47. REIXAGÓ AGRÍCOLA I RAMADERIA, SL

Formatge madurat de pasta dura amb llet de vaca
 Mas Reixagó, s/n
 08516 Olost

109. FORMATGES MAS GARET

Formatge madurat de pasta dura de llet de cabra ecològic
 Sortida Tona Nord - C17
 08551 Tona

120. QUESVIC, SL

Formatge madurat de pasta dura de cabra, d'ovella i de vaca



FORMATGE MADURAT DE PASTA TOVA

Elaborats principalment a partir de llet de cabra, tot i que també se'n troben de llet de vaca i d'ovella La llet es coagula mitjançant àcid làctic i en resulta un formatge normalment de format petit i menor temps de maduració, en tant que evolucionen més ràpidament que els de pasta dura. Cal, però, tenir present que sovint els formatges de cabra són el resultat d'una coagulació mixta, és a dir, d'ambdues coagula-

cions (l'enzimàtica i la làctica). Els formatges madurats de pasta tova destaquen per la seva textura cremosa: amb llet d'ovella s'obté un formatge untuós, de gust intens i gairebé sempre amb escorça florida blanca; els de llet de vaca també presenten escorça blanquinosa i desprenen una aroma de xampinyó o d'herba fresca, i amb llet de cabra s'elabora un formatge de gust àcid i fresc.

47. REIXAGÓ AGRÍCOLA I RAMADERIA, SL

Formatge madurat de pasta tova de llet de vaca
Mas Reixagó, s/n
08516 Olost

120. QUESVIC, SL

Formatge madurat de pasta tova de llet de vaca, cabra i ovella
Passeig de la Generalitat, 64



FORMATGE DE TUPÍ

Formatge que deu el seu nom al recipient que se solia fer servir per elaborar-lo i conservar-lo: el tupí. Es caracteritza pel seu caràcter extragràs i la seva pasta tova i untuosa, així com el seu gust fort, pronunciat, picant i persistent. Durant o després de la fermentació se li poden afegir diversos ingredients que acabaran de donar-li un gust distintiu: anís, aiguardent, oli d'oliva.

11. FORMATGERIES DE CANTONIGRÒS - EL MOLÍ DE L'ALZINA

Formatge de tupí elaborat amb llet de vaca, cabra i ovella
 ctra. Vic-Olot, km 24
 08569 Cantonigròs

43. FORMATGES MUNTANYOLA

Formatge de tupí elaborat amb llet de cabra i ratafia
 Mas Vilavendrell, s/n



FORMATGE TENDRE

Formatge de maduració molt curta, entre una setmana i quinze dies, de color blanc al principi i lleugerament groc a mesura que va madurant, el formatge tendre destaca pel seu gust suau, aromàtic i poc salat i la seva textura tendra. S'elabora principalment a partir de llet pasteuritzada de cabra o de vaca.

11. FORMATGERIES DE CANTONIGRÒS - EL MOLÍ DE L'ALZINA

Formatge tendre de vaca, cabra i ovella
 ctra. Vic-Olot, km 24
 08569 Cantonigròs

13. MOLÍ DE LA LLAVINA, SCP

Masia Molí de la Llavina, s/n
 08540 Centelles

47. REIXAGÓ AGRÍCOLA I RAMADERIA, SL

Formatge tendre de vaca
 Mas Reixagó, s/n
 08516 Olost

109. FORMATGES MAS GARET

Formatge de cabra tendre ecològic
 Sortida Tona Nord - C17
 08551 Tona

120. QUESVIC, SL

Formatge tendre de vaca



IOGURT

Producte de gust àcid i consistència cremosa que s'obté a partir de la fermentació de la llet. Per elaborar-lo es pot emprar llet sencera, parcialment desnatada o desnatada. Com més matèria grassa contingui, més aroma, més gust i menys acidesa presentarà el iogurt.

28. RAMON PUJOL GRAU

iogurt de llet de vaca i de llet de cabra
Granja Armengol
Mas Pujol, s/n
08503 Gurb

91. ER GERMANS COMAS

iogurts naturals, desnatats, amb diverses melmelades, grecs, bífidus, quèfirs, batuts de iogurt, batut de cacao i tot en diversos envasos i mides amb llet de vaca
ctra. Saladeures s/n.
Mas Roure
08507 Santa Eugènia de Berga

109. FORMATGES MAS GARET

iogurt de llet de cabra ecològic
Sortida Tona Nord - C17
08551 Tona

120. QUESVIC, SL

iogurt amb llet de vaca:grec, natural descremat amb maduixa, amb llimona, amb préssec
Passeig de la Generalitat, 64



MATÓ

Formatge que s'elabora exclusivament a Catalunya. S'elabora amb llet de cabra o de vaca, mitjançant coagulació enzimàtica i és de pasta tova escorreguda, fet que li confereix una textura suau, flonja i lleugerament gelatinosa. És fresc, humit i d'un gust dolç característic que li confereixen els sucres de

la pròpia llet. En ser un producte fresc, el seu temps de conservació és limitat i necessita mantenir-se a una temperatura entre 2 i 4 °C. És una de les postres típiques catalanes, que tradicionalment s'acompanya amb mel, però també es pot presentar amb sucre o fruites, entre altres.

11. FORMATGERIES DE CANTONIGRÒS - EL MOLÍ DE L'ALZINA

Mató de vaca

ctra. Vic-Olot, km 24

08569 Cantonigròs

13. MOLÍ DE LA LLAVINA, SCP

Mató de vaca

Masia Molí de la Llavina, s/n

08540 Centelles

28. RAMON PUJOL GRAU

Mató de vaca i de cabra

Granja Armengol

Mas Pujol, s/n

08503 Gurb

91. ER GERMANS COMAS

Mas Roure. ctra. Saladeures s/n

08507 Santa Eugènia de Berga

109. FORMATGES MAS GARET

Mató de cabra ecològic

Sortida Tona Nord - C17

08551 Tona

120. QUESVIC, SL

Mató de vaca

Passeig de la Generalitat, 64



SERRAT D'OVELLA

Formatge tradicional que té el seu origen als Pirineus. Aquest formatge deu el seu nom a la seva pasta compacta, ferma, sense fissures i “serrada”, que vol dir sense ulls. És un formatge olorós i de sabor intens que es torna lleugerament picant quan arriba a un cert grau de maduració.



43. FORMATGES MUNTANYOLA
Mas Vilavendrell, s/n
08505 Muntanyola



LLET FRESCA

A Osona trobem llet de cabra i de vaca procedent de ramaders que mantenen la traçabilitat del seu producte, i per tant, quan adquirim la seva llet sabem del cert de quina explotació osonenca concreta procedeix. Aquesta llet es pot trobar tant en màquines expenedores gestionades directament pel mateix

ramader, com envasada. Es tracta de llet fresca, que manté tots els seus valors nutricionals (glúcids, proteïnes, vitamines entre d'altres) i el seu gust, i en podem trobar tant de crua com de pasteuritzada.



7. EL PUJOL DE CALLDETENES

Llet fresca crua de vaca
08506 Calldetenes

28. RAMON PUJOL GRAU

Llet fresca pasteuritzada de vaca i cabra.
Mas Pujol, s/n
08503 Gurb

65. EL SOLER.CAT

Llet fresca pasteuritzada de vaca
El Soler de n'Hug
08513 Prats de Lluçanès

91. ER GERMANS COMAS

*Llet fresca de vaca pasteuritzada:
sencera, desnatada i semidesnatada*
ctra. Saladeures s/n.
Mas Roure
08507 Santa Eugènia de Berga

109. FORMATGES MAS GARET

Llet fresca de cabra ecològica
Sortida Tona Nord - C17



MEL

A partir del nèctar d'algunes plantes de la comarca s'elaboren mels monoflorals, com la mel de bruc i mel d'acàcia. Aquestes mels s'elaboren artesanalment, per part d'apicultors que crien i cuiden eixams d'abella negra, que és l'abella l'autòctona catalana. La mel de bruc és espessa i de color fosc, i cristal·litza amb molta facilitat. La mel

d'acàcia és de color groguenc i de sabor suau i, a més, difícilment cristal·litza a diferència de la major part de mels naturals, que cristal·litzen. Quan adquiriu una mel natural i la preferiu líquida en lloc de cristal·litzada, només cal que la poseu al bany Maria abans de consumir-la per primera vegada.



22. AGRÍCOLA MORATÓ SANGLAS

Mel de bruc

Ctra. Vilanova de Sau, 3
08519 Folgueroles

85. ABELLAIRES D'OSONA

Mel d'acàcia, de bruc i de romaní

Font Mas Can Panosa
08572 Sant Pere de Torelló

115. LA MEL D'EN PERE

Mel d'acàcia

c/ Indústria, 35, A, 2on
08570 Torelló



CODONYAT

Confitura elaborada amb codony, de sabor agredolç i color entre marronós i vermellós. El codonyat és una confitura tradicional molt apreciada, tant per be-
renar com per postres, sovint acompanyada amb formatge tendre.

3. MELMEADES CAL BENET
c/ Graell, 16
08587 Alpens

55./58

LICORS



AROMES DE RUPIT

Licor tradicional d'herbes aromàtiques i taronja propi de la nostra comarca. Té una graduació alcohòlica de 24° i presenta propietats digestives, gràcies a la menta i la taronja que li atorguen una aroma contrastada i penetrant.

88. DESTIL·LERIES BOSCH
Sant Josep, 35
08580 Sant Quirze de Besora

56./58



DG RATAFIA CATALANA

Licor tradicional reconegut com a Denominació Geogràfica, que s'obté a partir de la maceració de nous verdes, fruites i herbes aromàtiques amb alcohol, principalment aiguardent o anís. La que s'elabora a Osona conté, entre altres, plantes aromàtiques i fruites de la nostra comarca, les quals es cullen per produir aquesta beguda tan apreciada com a aperitiu.

88. DESTIL·LERIES BOSCH
Ratafia reserva 28°, clàssica 28°
Sant Josep, 35
08580 Sant Quirze de Besora

PRODUCTE DEL BOSC



Font: Gastroteca.cat

TÒFONA

Tòfona negra (De novembre a març)

Tòfona d'estiu (Maig- Agost)

Bolet que creix sota terra unit a alguns arbres i requereix fred, per això es troba a l'hivern, en major o menor quantitat depenent de la humitat i les temperatures que hi ha cada any. Presenta una superfície irregular, rasposa, amb rugositats polygonals i té una carn negra, molsuda i compacta, marcada amb fines venes, sinuoses i enteranyinades. Atesa la seva escassetat i la seva elevada valoració gastronòmica, és un producte que es consumeix en ocasions especials.

15. PINEDA BARNA, SL- PUIG
BOLETS

Tòfona negra d'hivern i

tòfona d'estiu

C/ Sant Josep, 23
08540 Centelles



CASTANYA DE VILADRAU

Castanya que creix i es cull al Parc Natural del Montseny, dins del municipi que li dona nom. És una fruita saborosa, rica en proteïnes, vitamines, minerals i amb baix contingut de greixos. Disposa de molta tradició a Catalunya i es pot consumir tant el fruit de la castanya com una gran diversitat de productes artesans derivats: farina de castanya, embotits amb castanya, castanyots (galetes), cervesa de castanya i molts més.

141. CENTRE DE MANIPULACIÓ DE
LA CASTANYA

ctra. de les afores s/n.
Barri Mas Vidal
17406 Viladrau

1. EMBOTITS ARTESANS CAMPRUBÍ SL

Xarcuteria-cansaladeria

Ramon Camprubí
Maceta de l'Església, 3
08587 - Alpens
93 857 80 76
camprubirovira@gmail.com
Botiga: Ca la Glòria

Horari: de dilluns a dissabte de 9:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00 ((durant els mesos d'hivern, la botiga tanca a les 9 a les 19:00))

2. EMBOTITS CASA CRUELLS SL

Xarcuteria-cansaladeria

Jordi Cruells
c/ la Vinya, 3
08587 - Alpens
93 857 80 27 / 93 857 82 55
cruells@embotitscruells.com

3. MELMELADES CAL BENET

Conserves vegetals

Josep Torrents Mestres
c/ Graell, 16
08587 - Alpens
93 857 82 66.

4. MAS JALECH, FRUITES I HORTALISSES ECOLÒGIQUES

productes d'horta i del camp

Sebastià Martí Gasch
Mas Jalech, s/n
08550 - Balenyà
93 889 83 92 / 649 247 490
maseljalech@gmail.com

Venda directa a l'explotació el divendres de 9:00 a 20:00
Fires: Fira de Centelles i Fira d'Hostalets de Balenyà

5. CARNISSERIA-XARCUTERIA

SABORITS CP

Xarcuteria-cansaladeria

Josep M^a Saborit i Fina Viñas
c/ Gran, 14
08506 - Calldetenes
93 889 15 06
info@carnisseriasaborit.com
www.carnisseriasaborit.com
Mestre artesà i empresa artesanal.
Carnisseria-xarcuteria Saborit-Horari: de dilluns a dissabte de 8:45 a 13:30 i de 17:00 a 20:00
h.Dissabte al migdia tanquem a les 14:00 i dilluns a tarda és tancat

6. FLECA ANFRUNS

Fleca i pastisseria

Manel Anfruns
c/ Gran, 15
08506 - Calldetenes
93 886 33 03
manelidolors@gmail.com
Fleca Anfruns- Horari: de dimarts a dissabte de 8:00 a 13:30 i de 16:30 a 20:00.
Diumenge de 8:00 a 13:30

7. EL PUJOL DE CALLDETENES

Làctics

Josep Alsina i Mercè Solà
Mas Pujol
08506 - Calldetenes
666 493 886 / 93 886 77 39
pepalsinarovira@gmail.com
Venda directa amb una màquina expenedora . Horari: de dilluns a diumenge (festius també obert), de 8:00 a 22:00 a l'estiu, i de 8:00 a 21:00 a l'hivern.

8. CARNISSERIA I CANSALADERIA

PRADELL

Xarcuteria-cansaladeria

Joan Pradell Valero
c/ Gran, 16 08506 - Calldetenes
93 886 38 12
Carnisseria i Cansaladeria Pradell-Horari: de dimarts a divendres de 8:45 a 13:30 i de 17:00 a 20:00.
Dilluns i dissabte de 8:45 a 14:00

9. FORN DE PA PERE MAS CA LA CINTA

Fleca i pastisseria

Pere Mas Guiteras i Conxita Guiteras Vila
c/Gran, 5
08506 - Calldetenes
93 886 29 75
Empresa artesanal
Horari: de dimars a dissabte de 8:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:00, diumenge de 8:00 a 13:30.

10. HORTS DE SANT TOMÀS - FUNDACIÓ PRIVADA TACOSONA.

Finca Sant Tomàs,
08506 - Calldetenes.
93 889 38 02 / 93 889 22 01.
p.medina@tacosona.cat.
Www.santomas.cat.
Facebook: Associació Sant Tomàs
Twitter: @Ass_SantTomas.
Botiga on-line: www.latavella.cat.
Fires: Primera fira de la sostenibilitat de Seva.

11. FORMATGERIES DE CANTONIGRÒS - EL MOLÍ DE L'ALZINA

Làctics

Jordi Anglada
ctra. Vic-Olot, km 24
08569 - Cantonigròs
93 852 50 06
info@elmolidelalzina.com
www.elmolidelalzina.com.
Mestre artesà.
Venda directa a l'obrador de 7:00 a 18:00.

12. PASTISSERIA LLAVINA

Fleca i pastisseria

Toni Llavina
c/ Socós, 14
08540 - Centelles
93 881 00 86
pastisseria@llavina.com
www.llavina.cat
Pastisseria Llavina. Horari: de dimarts a divendres de 8:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:00, dissabte de 8:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00, diumenge de 8:00 a 14:30

13. MOLÍ DE LA LLAVINA, SCP

Làctics

Josep Llavina i Glòria Costa
Masia Molí de la Llavina, s/n
08540 - Centelles
93 881 16 95 - 616 581 112
molidelallavina@me.com
www.molidelallavina.com.
Mestre artesà.
Empresa artesanal.
Horari: de 10:00 a 13:00 i de 16:00 a 20:00
Fires: Fira de l'Avet d'Espinelves, Làctium, Mercat Medieval de Vic, Cau de les bruixes de Centelles

14. XARCUTERIA GELY

Xarcuteria-cansaladeria

Pelegrí Gely Pujol
c/ St. Joan, 39
08540 Centelles
93 881 01 34 / 93 881 01 34
pele.gely@gmail.com
Xarcuteria Gely-Horari: de dimarts a dissabte de 8:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00 .Diumenge de 8:00 a 13:00. Dimecres a la tarda tancat.

15. PINEDA BARNA, SL (PUIG BOLETS)

Productes del bosc

Quim Puig
C/ Sant Josep, 23
08540 Centelles
938813514 / 938813675
info@puigbolets.com
Botiga: C/ Sant Josep 08540 Centelle.
Horaris: 9h 18h
Fira de la tòfona de Centelles

16. SUCCESSORS DE J.PONT, SA

Xarcuteria-cansaladeria

ctra. de Ribes ,185-187
08550 Els Hostalets de Balenyà
93 889 81 97 / 93 889 84 60
jpont@jpont.com
www.jpont.com
IGP Llonganissa de Vic

PRODUCTORS

17. JOAN COLL FREIXANET

Fleca i pastisseria

Joan Coll Freixanet

c/ Major, 50

08550 - Els Hostalets de Balenyà

93 889 82 57

collfreixanet@yahoo.es

Forn nou. c/Major, 50. 08550 - Hostalets de Balenyà

Horari: de dilluns a diumenge de 7:00 a 13:30 i

de 16:30 a 20:00

18. FORN GIRVENT

Fleca i pastisseria

Tomàs Girvent Oliva

c/ Pont, 3

08550 - Els Hostalets de Balenyà

93 889 82 67

girventot@hotmail.com.

Horari: de dilluns a dissabte de 7:00 a 14:00 i

de 17:00 a 20:00, diumenge de 7:00 a 14:00

19. BOLETS DE SOCA

Narcís Puigdomènech Pascual

Mas el Garet Mou, s/n

08550 Els Hostalets de Balenyà

655864790

info@boletsdesoca.com

www.boletsdesoca.com

Fira de la tòfona de Centelles

20. EMBOTITS CASOLANS CA LA GLORIA

Xarcuteria- Cansaladeria.

C/ Sant Fruitós, 14.

08550 - Els Hostalets de Balenyà.

629716637.

urbicie@casaoms.es.

www.casaoms.es.

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Delifood-Casa-Oms>

Delifood-Casa-Oms.

Botiga on-line: <https://www.facebook.com/pages/Delifood-Casa-Oms>

Delifood-Casa-Oms.

21. COCA DEL MOSSÈN, SL

Fleca i pastisseria

Xavier Puigseslloses

Avda. Atlàntida, 8

08519 - Folgueroles

93 888 72 25

info@cocadelmossen.cat

www.cocadelmossen.cat.

Mestre artesà.

Horari: de 8:00 a 13:30 i de 16:30 a 20:00.

22. AGRÍCOLA MORATÓ SANGLAS, Mel

Mel

Judit Sanglas i Jordi Morató

Ctra. Vilanova de Sau, 3

08519 - Folgueroles

686 104 513 / 649 074 694

moratosanglas@gmail.com

23. FORN RICARDERA, SL

Fleca i pastisseria

Roser Prat

c/ de la Damunt, 4, baixos

08519 - Folgueroles

93 812 24 51 / 93 812 00 63

info@fornricardera.com

www.fornricardera.com

24. POLLASTRE VIU BÉ

Carnisseria

Eudald Vila

C/ de la Roca, 7

08519 Folgueroles

626586699

viube@viube.com

www.viube.com

25. L'ARTESÀ EMBOTITS ECOLÒGICS

Xarcuteria-cansaladeria

Xavier Arjant i Toni Blanch

c/ Barcelona, 23 A.

Polígon industrial Mas Galí

08503 - Gurb

671 550 382

info@arblanch.com

Fires: Mercat del Ram, Mercat medieval de Vic i Fira de l'embotit d'Olot,

fira de Bescanó, Artes, Mollerussa.

26. CARNS MARTÍ

Carnisseria

Martí Sala

ctra. de Sant Bertomeu, 63

08503 - Gurb

639 343 182

carnsmarti@gmail.com

www.carnsmarti.com

Venda directa a domicili, segons comanda.

Botiga on-line: www.carnsmarti.com

27. EMBOTITS ARBLANCH

Xarcuteria-cansaladeria

Xavier Arjant i Toni Blanch

c/ Barcelona, 23 A. Polígon industrial

Mas Galí. 08503 - Gurb

671 550 382

info@arblanch.com

www.arblanch.com

Fires: Fira del Ram, Fira d'Olot i Mercat Medieval de

Vic

28. RAMON PUJOL GRAU - GRANJA ARMENGOL

Làctics

Joan Pujol Massaguer

Mas Pujol, s/n

08503 - Gurb

93 886 25 82 / 93 886 39 65

info@granjaarmengol.com

www.granjaarmengol.com

Facebook.com/granjaarmengol

Granja Armengol, C. Pla de Balenyà, 11 (Vic)

Horari: de dilluns a divendres de 9:00 a 14:00 i de

16:30 a 20:30. Dilluns al matí tancat.

Granja Armengol, Rbla. Devallades, 3 (Vic)-Horari:

de dilluns a divendres de 8:30 a 13:30 i de 17:00

a 20:00, dissabte de 8:30 a 14:00 i de 17:00 a

20:00.

Granja Armengol, c/ del Pont, 33 (Torelló)-Horari:

de dilluns a divendres de 9:00 a 13:00 i de 17:00

a 20:00, dissabte de 9:00 a 13:30 i de 17:00 a

20:00.

Granja Armengol, c/ de l'església, 7 (Taradell)-

Horari: de dilluns a divendres de 9:00 a 13:00 i de 17:00 a 20:00, dissabte de 9:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:00, dilluns al matí tancat.

Fires: Làctium

29. EMBOTITS LA GLEVA.

Xarcuteria-cansaladeria

Ramon Casadevall

c/ Marquès de Palmerola, 29

08508 - La Gleva

93 857 01 38 / 93 857 27 04

embotits@lagleva.com

www.lagleva.com

30. FORN CASAS

Fleca i pastisseria

Àlex

passeig Maria Viadiu, 2

08509 Les Masies de Voltregà

93 859 03 03 / 696 072 847

Alex33cs@hotmail.com

31. CARNS LA FONT

Carn

Pere Garet

La Font

08514 Lluçà

608 941 802

info@carnslafont.cat

www.carnslafont.cat. PAE.

Carns la Font. Venda per encàrrec a

www.carnslafont.cat

32. FORN PASTISSERIA SANT ROC

Fleca i pastisseria

Josep Bosch Burgaya

c/ de la Passió, 10

08560 - Manlleu

93 851 05 91

fornsantroc@hotmail.com

Forn pastisseria Sant Roc-Horari: de dilluns a dissabte

de 8:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00. Diumenge

de 9:00 a 14:30

33. HORT VIU

Productes d'horta i del camp

Mima

La taularia de Corcó, s/n

08560 - Manlleu

657 262 669

hortviu@gmail.com

www.hortviu.blogspot.com.

PAE. Agrobotiga a la mateixa adreça. Obert a les tardes. També hi ha diferents punts de recollida de la comanda: L'espai solidari de Manlleu. L'Aura de Manlleu, Herboristeria Encarna, de Vic. Herboristeria Encarna de Roda de Ter. Herboristeria Tot natural de Vic



34. EMPRESA D'INSERCIÓ SAMBUS.

SCCL

Productes d'horta i del camp

Ester Comas Argemí, (Presidenta)

i Bernat Vilarasau, (Responsable

de producció agrària)

c/ Pintor Guàrdia, 6.

Mercat Municipal de Manlleu

08560 - Manlleu

695 413 810 (Bernat Vilarasau)

bernat@sambucus.cat

www.sambucus.cat.

2011.

Twitter: #restaurantsambucus.

Botiga Sambucus al Mas la Rierola. Horari: divendres de 17:00 a 20:00 i dissabte de 10:00 a 13:00.

botiga on-line: www.sambucus.cat



35. LES BASSES

Carnisseria i xarcuteria-cansaladeria

Josep Capdevila Costa

Masia Les Basses

08560 - Manlleu

93 851 22 43

lesbasses@gmail.com

Horari: Dilluns de 15:00 a 20:00. De dimarts a divendres de 10:00 a 13:00 i de 15:00 a 20:00.

Dissabte de 10:00 a 13:00

36. LA FLECA XAVIER VALL-LAMORA

Fleca i pastisseria

Mercè Laencina

passeig Sant Joan, 68

08560 - Manlleu

93 851 06 96

lafleca@vall-lamora.com

www.lafleca.cat

La fleca Xavier Vall-Lamora-Horari: de dilluns a divendres de 7:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:00.

Dissabte al matí de 7:00 a 13:30.

37. PASTISSERIA GAJA

Fleca i pastisseria

Segimon Gaja Rifà

c/ Fedanci, 2

08560 - Manlleu

93 850 79 93 / 93 850 78 36

segimon3gr@yahoo.es.

Mestre artesà.

Horari d'estiu: de dilluns a diumenge de 7:30 a 14:00 i de 17:00 a 21:00. Horari

d'hivern: de 8:00 a 13:30 i de 16:30 a 20:00



38. CAN CERILLES

Xarcuteria-cansaladeria

Josep Terradellas

c/ Cavalleria, 17-19

08560 - Manlleu

93 851 05 93/ 679 83 53 28 / 93 851 12 97

info@cancerilles.com.



39. XOCOTER, SL

Xocolata

David Fabré

ptge. Vendrell, nau 57

08560 - Manlleu

93 850 76 89 / 93 851 27 07

xocoter@xocoter.com

david@xocoter.com

david@xocoter.com

www.xocoter.com

Horari: de dilluns a divendres de 8:45 a 13:00 i de 16:00 a 19:00

40. CARNISSERIA XARCUTERIA EMPAR

Xarcuteria-cansaladeria

Josep Trapé

ctra. De Ribes, 21

08585 - Montesquiu

93 852 91 14

Carnisseria Xarcuteria Empar-Horari: de dilluns a dissabte de 9:00 a 13:00 i de 17:00 a 20:00.

Dilluns tarda i dimarts tarda tancat.



41. COOPERATIVA L'AMISTAT

Xarcuteria-cansaladeria

Vicenç Farreres Casals

travessera de l'església, 18

08585 - Montesquiu

93 855 01 14

Cooperativa l'Amistat-Horari: de dilluns a dissabte de 9:00 a 12:30 i de 17:00 a 20:00. Dimarts a la tarda

tancat.



42. FLECA CA L'AGNÉS

Fleca i pastisseria

Francesc Xavier Rovira Machordom

c/ Sant Boi, 7

08585 - Montesquiu

93 855 11 27

Empresa artesanal

Fleca ca l'Agnés-Horari: de dimarts a divendres de 8:00 a 13:00, dissabte i diumenge al matí de 7:00 a 13:00. Empresa artesanal.



43. FORMATGES MUNTANYOLA

Làctics

Maria Puríssim Cor

Mas Vilavendrell, s/n

08505 - Muntanyola

93 813 60 20

fmuntanyola@terra.es

www.formatgesdemuntanyola.net

www.facebook.com/FormatgesdeMuntanyola

Mestre artesà i Empresa artesanal

Venta a la mateixa finca

Fires: totes les fires de formatge d'Osona



44. CERVESES AUSESKEN

Cervesa

Xavier Redón

c/ Indústria, 10.

Polígon industrial Colldelram

08516 - Olost

93 888 09 95 / 661 708 039

info@ausesken.cat

www.ausesken.cat

Fires: Fira de la Candelera (Perafita), Fira del porc i la cervesa (Manlleu), Mercat del Ram (Vic), Jornades gastronòmiques (Vic)

45. FORN SANT ADJUTORI

Fleca i pastisseria

Adela Olivares

ctra. Gironella, 28

08516 - Olost

93 888 01 54

adelao@gmail.com

Carnet d'artesà

Forn Sant Adjutori-Horari: de dilluns a divendres de 8:30 a 13:00 i de 16:30 a 20:00, dissabte de 8:00 a 14:00.

46. PASTISSERIA I FLECA CAL PARRA

Fleca i pastisseria

Ramon Sala i Freixa

c/ Berga, 18

08516 - Olost

93 888 01 95

castany55@hotmail.com

Pastisseria i fleca Cal Parra-Horari: de dimarts a divendres de 8:45 a 13:00 i de 17:00-20:00. Dissabte de 8:45-13:30 i de 17:00-20:00. Diumenge de 9:30-14:30.

47. REIXAGÓ AGRÍCOLA I RAMADERIA, SL

Làctics

Cristina Majó Morales i Paula Fonollà Araujo

Mas Reixagó, s/n

08516 - Olost

93 872 68 96 / 673 65 61 33

info@reixago.com

www.reixago.com.

Fires: Fira Làctium

48. EL MARTÍ

Productes d'horta i del camp

Santi Crous Serra

Mas el Martí, s/n

08573 - Orís

93 859 28 84 / 629 485 401

crouscutrina@gmail.com

Venta directa a l'explotació

Fira de la patata del Bufet d'Orís

49. LA NOGUEREDA

Productes d'horta i del camp

Jaume Toneu Toneu

Masia La Noguereda

08573 - Orís

93 859 17 11 / 619 677 582

noguereda@hotmail.com

patatesdelbufet.wordpress.com

Venta directa a l'explotació

Fira de la patata del Bufet d'Orís

50. FONTFERRI

Productes d'horta i del camp

Joan Tort Serra

Mas Fontferri, s/n

08573 - Orís

93 859 26 47 / 607 492 174

fontferri@gmail.com

52. MAS FONT DE CONANGLE

Productes d'horta i del camp

Josep Soldevila

Rifà 08573 - Orís

53. MAS TORRECANS

Productes d'horta i del camp

Josep Criballés

Can Branques

08573 - Orís



54. FLECA D'ORISTÀ

Fleca i pastisseria

M^a Carme Arias Pidemunt

c/ Roqueta, 2

08518 - Oristà

645 797 139

Fleca d'Oristà-Horari: de dilluns a dissabte de 8:00

a 12:00



55. TERRICABRAS, SCP

Productes d'horta i del camp

Imma Costa i Miquel Rovira

Mas Terricabras, s/n 08518 - Oristà

93 888 04 47/629 534 251Fax:93 888 01 44

miquelterrabricabras@gmail.com

Fires de Perafita, Oristà, Olost i Sant Augustí del

Lluçanès



56. CARNISSERIA LLORENS

Carnisseria i xarcuteria-cansaladeria

Imma Llorens Bres

c/ Major, 1

08589 - Perafita

93 853 00 29 / 696 136 656

toniimma@gmail.com

Carnisseria Llorens-Horari: de dimarts a diumenge

de 9:00 a 13:00. Obert totes les festes

57. FORN VILASECA

Fleca i pastisseria

Ramon Vilaseca Altarriba

c/ Major, 9

08589 - Perafita

93 853 00 53 / 93 853 00 53

ramonvilaseca@hotmail.es

Horari: de dimarts a dissabte de 8:00 a 13:00 i de

15:00 a 20:00. Diumenge de 8:00 a 13:00



58. BETARA, SL

Làctics

Ramon Berengueras

plaça Església, 8

08589 - Perafita

93 888 08 52 / 93 888 08 46

info@betara.cat

www.betara.cat.

Empresa artesanal.

Botiga: El Rebot del Lluçanès. C/Indústria, 12.

Olost-Horari: de 9:00 a 13:00 i de 17:00 a 20:00



61. CARNISSERIA CANSALADERIA EL TAULELL

Xarcuteria-cansaladeria

M^a Rosa Soler Pujol

plaça 11 de setembre, 5

08513 - Prats de Lluçanès

620 864 628

xaixelsoler@gmail.com

www.elsoler.cat

Carnisseria Cansaladeria El Taulell-Horari:de

dimarts a dissabte de 8:30 a 13:00 i de 16:30 a

20:00 .Diumenge de 8:30 a13:30. Dilluns tancat.

Botiga on-line: www.soler.cat



62. FLECA FUSTÉ

Fleca i pastisseria

Jordi Fusté

c/ Major, 50

08513 - Prats de Lluçanès

93 856 02 84

nuriacribi@hotmail.com

Fleca Fusté-Horari: de dimarts a dissabte de 8:00

a 13:00 i de 17:00 a 20:00. Diumenge de 8:00 a

14:00

64. CANSALADERIA CAL JANET

Xarcuteria-cansaladeria

Carme Estruch i Xavier Borralleras

plaça Nova, 6

08513 - Prats de Lluçanès

93 856 00 31

caljanet@caljanet.cat

www.caljanet.cat.

Mestre artesà.

Horari: de dimarts a dissabte de 9:00 a 13:30 i de

16:30 a 20:00. Diumenge obert al matí. Productes

del Lluçanès.



65. EL SOLER.CAT

Carn i làctics

Abel Peraire

El Soler de n'Hug

08513 - Prats de Lluçanès

686 793 647 / 93 856 01 38

xaidelsoler@gmail.com

www.elsoler.cat

www.facebook.com/pages/El-Soler-de-nHug

Botiga on-line: www.elsoler.cat



67. MANEL GIRVENT

Fleca i pastisseria

M^a Antonia Gombau

c/ Major, 33

08513 Prats de Lluçanès

93 856 03 99

Pastisseria Girvent. Horari: de dimarts a divendres

de 8:00 a 13:00 i de 16:30 a 20:00. Dissabte de

8:00 a 14:00 i de 16:30 a 20:30. Diumenge de

7:30 a 14:30



68. JAUME CEBRIÀ

Fleca i pastisseria

Jaume Cebrià i Mercè Estel

Avda. Tecla Sala, 17

08510 - Roda de Ter

93 854 04 51

forncebria@gmail.com.

Empresa artesanal.

Forn Cebrià. Avda. Tecla Sala, 17. 08510 - Roda de

Ter-Horari: de dilluns a divendres de 8:00 a 14:00

i de 16:30 a 20:00, dissabte de 8:00 a 14:30



69. PASTISSERIA ALIMENTACIÓ

PRAT Fleca i pastisseria

Joan Prat Pla

c/ Bac de Roda, 15

08510 - Roda de Ter

93 854 00 81

pratscp@hotmail.com.

Pastisseria Alimentació Prat-Horari: de di-

mart a divendres de 8:00 a 13:30 i de 16:00

a 20:00. Dissabte de 8:00 a 13:30 i de 17:00

a 20:00. Diumenge i festius de 8:00 a 14:00



71. CARNS I EMBOTITS MARIA CARME

Xarcuteria-cansaladeria

Eduard Güell
plaça Bisbe Font, 2
08569 - Rupit i Pruit
93 852 20 78
carmerovira51@hotmail.com
Horari: de dilluns a dissabte de 10:00 a 14:00 i de 16:30 a 20:00. Dimarts tancat. Diumenge de 10:00 a 14:00 i de 16:30 a 19:00

72. FORN DE L'ERA NOVA

Fleca i pastisseria

Lourdes Marsal
plaça Era Nova, 1
08569 - Rupit i Pruit
93 852 20 46
info@fornderupit.com
www.fornderupit.com
Mestre artesà. Empresa artesanal.
Horari: de dilluns a divendres de 9:00 a 14:00 i de 16:00 a 19:00. Dijous a la tarda tancat. Dissabte i diumenge de 8:00 a 19:00.
Fires: Mercat Medi val de Vic i Fira del Ram de Vic

73. FORN DE PA J. GRIERA

Fleca i pastisseria

Joan Griera Gaja
plaça doctor Griera, 11
08503 - Sant Bartomeu del Grau
93 888 90 28
Forn de pa J.Griera-Horari: de dilluns a divendres de 7:00 a 14:00 i de 16:30 a 20:30, dissabte de 7:30 a 20:30. Festius intersetmanals obert de 7:00 a 14:00

74. CANSALADERIA LA MASIA

Xarcuteria-cansaladeria

M^a Rosa Carrera Ambrós
passeig del Grau, 9
08503 - Sant Bartomeu del Grau
93 888 90 55
lamasiasbg@gmail.com
Cansaladeria la Masia-Horari: de dimarts a divendres de 8:30 a 13:30 i de 17:00 a 20:00. Dissabte de 8:30 a 17:00. Diumenge de 10:00 a 14:00

75. FORN CAL PUJALS

Fleca i pastisseria

Dani Pla Guitart i Sergi Pla Guitart
plaça Nova, 4
08589 - Sant Boi de Lluçanès
93 857 80 49 - 629 712 339
danielplaguitart@hotmail.com
Forn Cal Pujals-Horari: de dimarts a diumenge de 9:00 a 20:00. Fires: Fira de l'Hostal de Sant Agustí de Lluçanès

76. EL BON REBOST

Xarcuteria-cansaladeria

Antoni Badia
ctra. Manresa, 20
08274 - Sant Feliu Sasserra
93 881 92 50
bonrebost@gmail.com
El bon rebost-Horari: de dilluns a dissabte de 8:45 a 13:00 i de 17:00 a 20:00(dimarts i dissabte a la tarda tancat)

77. CAL PASTISSER

Fleca i pastisseria

Pau Riba Terra
plaça de Baix, 2
08274 - Sant Feliu Sasserra
93 881 90 08 / 93 881 90 08
Cal Pastisser-Horari: de dilluns a dissabte de 8:30 a 13:00 i de 17:00 a 20:00. Diumenge de 10:00 a 14:00
Fires: Fira de les bruixes de Sant Feliu Sasserra.

78. BOSCH I CASALS EMBOTITS

ARTESANS

Xarcuteria-cansaladeria

Josep Antoni Bosch Biosca
c/ Arquebisbe Badia, 1
08274 - Sant Feliu Sasserra
93 813 91 20 / 93 813 90 15
info@boschicasals.com
www.boschicasals.com.
Empresa artesanal.
Botiga on-line: www.boschicasals.cat
www.embotitsartesans.net.
Fires: En totes les fires i alguns mercats, principalment el del diumenge a Vic (el Remei)



79. GELASIEL, SL

Fleca i pastisseria

Gerard Serra
plaça de la Vila, 5
08512 - Sant Hipòlit de Voltregà
93 857 03 92 / 93 850 23 90
pastiserra@hotmail.com
www.pastisserieserra.com
www.pastisserieserra.com
Pastisseria Serra.Plaça de la vila, 5. St. Hipòlit de Voltregà Horari:de dilluns a dissabte de 8:00 a 13:30 i de 16:30 a 20:00 . Diumenge al matí de 8:00 a 14:30. Cal Pastisser.c/ Església 18.St. Hipòlit de Voltregà. 93 850 20
80-Horari: de dilluns a dissabte de 8:00 a 13:30 i de 16:30 a 20:00. Diumenge de 8:00 a 14:30

80. FORN DE PA DE SANT JULIÀ

Fleca i pastisseria

Keyla Lluberes
Avda. Montserrat, 31
08504 - Sant Julià de Vilatorrada
93 888 71 99 / 93 888 71 99
La Forn de pa Sant Julià-Horari: de dilluns a dissabte de 8:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00, dimarts a la tarda tancat. Fires: Fira del tupí de Sant Julià de Vilatorrada.

81. MASIA SERRAROLS

Carnisseria

Antoni Badia Portell
Masia Serrarols
08515 - Sant Martí d'Albars
659 991 895

82. MAS LLORIANA

Ous

Xavier Autet
Mas Lloriana, s/n
08569 - Sant Martí Sescorts
666 115 261
maslloriana@gmail.com
www.maslloriana.com
www.facebook.com/ous.depapes



83. COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY, SLL

Cervesa

Olga Muns i Crivillé
c/ del Feu, 15.
Polígon industrial Avellanet
08554 Sant Miquel de Balenyà (Seva)
tel: 93 812 32 17 / 93 812 32 36
olga@ccm.cat
www.cervesamontseny.cat
www.facebook.com/cervesamontseny
www.twitter.com/cervesamontseny



84. ANTONIO MILAN OLIVARES

Fleca i pastisseria

Antonio Milán Olivares
c/ Balmes, 1
08572 - Sant Pere de Torelló
93 850 91 57 - 93 858 44 11
mary_jlca@hotmail.com
Forn de pa Antonio Milán-Horari: de dilluns a divendres de 8:00 a 13:00 i de 16:30 a 19:45, dissabte de 8:00 a 13:00

85. ABELLAIRES D'OSONA

Mel

Ramon Verdaguer Font
Mas Can Panosa
08572 - Sant Pere de Torelló
93 859 25 34 - 618 880 949
rverdaguer@agronet.org
www.canpanosa.com.
Botiga: Mas Can Panosa.



86. CASA PORTELL

Xarcuteria-cansaladeria

Jordi Portell
ctra. Berga, 24
08580 - Sant Quirze de Besora
93 855 00 79
casaportell@hotmail.com



87. LL. MENDO CAN PEDRET, SL

Xarcuteria-cansaladeria

Joan Mendo
c/ Mestre Quer, 6
08580 - Sant Quirze de Besora
93 855 03 28 / 93 852 97 17
info@canpedret.com
www.canpedret.com
LL Mendo Can Pedret SL-Horari: de dilluns a divendres de 8:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00, dissabte al matí de 8:00 a 14:00
Fires: Ram de Vic, Tona, Centelles, Roda, St. Quirze de Besora, Sta. Eugènia de Berga, Sta. Maria de Besora, Festa dels Tonis de Vic



88. DESTIL·LERIES BOSCH

Licors

Faustí Bosch i Sala
Sant Josep, 35
08580 - Sant Quirze de Besora
93 855 01 68 / 93 852 90 73
info@ratafiabosch.cat
www.ratafiabosch.cat



89. JOSEP JOLIS VILLEGAS

Fleca i pastisseria

Josep Jolis Villegas
c/ Major, 9
08571 - Sant Vicenç de Torelló
93 859 09 71
josepjolis@yahoo.es
Josep Jolis Villegas-Horari: de dimarts a divendres de 8:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00. Dissabte i diumenge de 8:00 a 14:00

91. ER GERMANS COMAS

Làctics

Ramon Comas Aumatell
ctra. Saladeures s/n.
Mas Roure 08507 Santa Eugènia de Berga
609 563 847 / 93 883 37 00
comasaumatellr@hotmail.com
granjescomas@live.com
Fires: Làctium, Mercat del Ram i Mercat de la Terra

92. CARNISSERIA XARCUTERIA CAN

JORDI

Xarcuteria-cansaladeria

Jordi Pratdesaba Codina
plaça Nova, 2
08507 - Santa Eugènia de Berga
93 885 60 54 / 93 883 39 07
canjordi.xarcuteria@gmail.com
www.ca-es.facebook.com/
Mestre artesà. Empresa artesanal.
Carnisseria xarcuteria can Jordi-Horari: de dimarts a dissabte de 8:30 a 14:00 i de 17:00 a 20:30. Diumenge de 8:30 a 14:00. Dilluns tancat
Fires: Mercat artesà de Vic, Fira del Ram i Mercat Medieval de Vic.

93. SEBASTIÀ CORRETJA PIELLA

Xarcuteria-cansaladeria

Fina Corretja Pujol
c/ del Puig, 1
08505 - Santa Eulàlia de Riuprimer
93 883 00 88
finacoretja@hotmail.es
Corretja embotits casolans-Horari: de dilluns a divendres de 8:00 a 14:00 i de 16:30 a 19:30, dissabte de 8:00-14:00 i de 17:00 a 19:00

94. FORN DE PA JOSEP NOVELLAS

Fleca i pastisseria

Josep Novellas Edo
c/ Major, 24
08505 - Santa Eulàlia de Riuprimer
93 883 00 03 / 93 883 01 98
j-novellasedo@gmail.com.
Mestre artesà.
Forn de pa Josep Novellas-Horari: de dilluns a divendres de 8:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00. Dissabte de 8:00 a 14:00



95. EL FORN

Fleca i pastisseria

Josep M^a Soler Ros
c/ Major, 89
08511 - Santa Maria de Corcó i l'Esquirol
93 856 80 79
jmsolros@gmail.com
El forn-Horari: de dilluns a dissabte de 8:30 a 13:30 i de 14:30 a 20:00



96. L'ÀNEC 5 AGLANS

Carnisseria: Ànec

Miquel Bessa
ctra.Vic - Gironella, km. 34'4.
Masia L'Andaló
08517 Santa Maria de Marlès
93 822 98 50 / 93 822 98 50
info@anec5aglans.com
www.anec5aglans.com



97. FORN DE LA GUIXA

Fleca i pastisseria

Carles Vila Ferrer
c/ Major 8
08505 - Sentfores -Vic
93 885 19 92
forndelaguixa@gmail.com.
Mestre artesà.
Horari: de dilluns a divendres de 7:45 a 13:30 i de 17:00 a 20:30, dissabte de 7:30 a 14:00. Botiga al c/Dr.Saladrich ,28 de Vic-Horari: de dilluns a divendres de 7:45 a 13:30 i de 17:00 a 20:30. Dissabte de 7:30 a 14:00



98. POLLASTRE ECOLÒGIC LA RIERA

Carnisseria

Maria Parramon Freixanet
Mas La Riera
08505 - Sentfores-Vic
93 885 34 21 / 686 761 466
larieramaria@hotmail.com
www.lariera.cat.
Mestre artesà.
Venda directa a la masia una vegada al mes, a la tarda (cal contactar prèviament per fer la comanda)



99. FLECA PUJADAS

Fleca i pastisseria

Lídia Pujadas
c/ de Baix, 11 08553 - Seva
93 884 00 29
lidiapujadas@hotmail.com.
Horari: de dimarts a dissabte de 7:30 a 14:00 i de 17:00 a 20:00. Diumenge de 7:30 a 14:00. Pastisseria Pujadas c/nou 1, 08540 Centelles. 93 881 20 07-Horari: de dimarts a dissabte de 7:30 a 14:00 i de 17:00 a 20:00. Diumenge de 7:30 a 14:00.
Fires: Fira del Bolet i Fira de la Sostenibilitat (totes dues a Seba)



100. FORN VILA

Fleca i pastisseria

Ramon Vila Pou
c/ de Dalt,10
08553 - Seva
93 884 0007
crisvila_lli@hotmail.com
Forn Vila-Horari: de dimarts a diumenge de 7:30 a 13:30

102. MASIA VILA-RASA, RIERA GRUP

Vi

Enric Riera
Carretera de la Roca, s/n
08552 - Taradell
93 772 41 00
enric.riera@rieragroup.com

103. CARNISSERIA I CANSALADERIA

CODINA, SL

Xarcuteria-cansaladeria

Xavi Codina
c/ St. Sebastià, 28
08552 - Taradell
93 880 11 75 / 93 880 06 02
carnisseriacodina@telefonica.net
www.carnisseriacodina.com
Carnisseria Cansaladeria Codina- Horari: de dimarts a dissabte de 8:30 a 13:30 i de 16:30a 20:00. Dilluns tancat
Fires : Fira medieval i Mercat del Ram



106. EL XOCOLATER DE TARADELL

Xocolata

Raül Cegarra
ctra. De Balenyà, 225
08552 - Taradell
93 880 08 26
elxocolater@terra.es
Horari: de dimarts a divendres de 9:00 a 13:00 i de 16:00 a 20:00. Dissabte de 9:00 a 14:00 i de 17:00 a 20:00. Fires: Fira d'en Tocasons i Fira de Santa Llúcia de Taradell . La Nona Jovita de Taradell

107. FUSSIMANYA

Xarcuteria-cansaladeria

Josep Viladecàs
ctra. del Parador, km 7
08519 - Tavèrnoles
93 812 06 47 / 93 812 21 58
info@fussimanya.cat
www.fussimanya.cat
facebook.com/pages/FUSSIMANYA
IGP Llonganissa de Vic.



Botiga a Avda. Bernat Calbó, 46 de Vic-Horari: de dilluns a dissabte de 8:30 a 13:30 i de 17:00 a 20:00, dissabte a la tarda i diumenge tancat.

Botiga al c/Verdaguer, 4 de Vic-Horari: de dimarts a dissabte de 9:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:00. Botiga de l'Avda. Roma, 202 de Manlleu-Horari: de dimarts a dissabte de 8:30 a 13:30 i de 17:00 a 20:00, dissabte a la tarda i diumenge tancat.

Botiga al c/Sant Miquel, 4 de Torelló-Horari: de dilluns a dissabte de 8:30 a 13:30 i de 17:00 a 20:00, dissabte a la tarda i diumenge tancat.

Botiga Gustus a Vic a la Rambla de Carme, 20-Horari: dilluns de 9:30 a 15:00, de dimarts a divendres de 9:30 a 15:00 i de 17:00 a 20:30, dissabte de 9:30 a 20:30 i diumenge tancat.

Parada al Mercat Municipal de Vic de la 50 a la 52."

109. FORMATGES MAS GARET

Làctics

Lluís Mauri i Isidre Mas
Sortida Tona Nord - C17
08551 - Tona
93 812 58 81 / 659 695 762 (Lluís)
formatges@formatgesmaselgaret.com
www.formatgesmaselgaret.com
Empresa artesanal
Horari de la botiga: de dilluns a divendres de 9:00 a 13:00 i de 16:00 a 20:00, dissabte de 10:00 a 14:00
Fires: Totes les fires de formatge d'Osona



110. LA BARRETINA

Fleca i pastisseria

Juan Vitoria García
c/ Barcelona, 41-43, local 1
08551 - Tona
93 812 45 67
juan-jvg@hotmail.com
La Barretina-Horari: de dimarts a divendres de 8:00 a 13:30 i de 5:00 a 20:30. Dissabte i diumenge de 8:00 a 13:30

111. L'ARANYÓ, SCP

Productes d'horta i del camp

Xavier Bruguera
Mas Aranyó, s/n. Ctra. C17, km 53
08551 Tona
660 23 31 94
xevi09@hotmail.com .
Dr. Bayés, 23, Tona-Horari: de dilluns a dissabte de 8:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:00. Diumenge de 9:00 a 14:00. Dilluns al matí tancat



112. CANSALADERIA MARIA ROSER

Xarcuteria-cansaladeria

Joan Subiñà
c/ Montesquiu, 31
08570 - Torelló
93 859 34 01
Cansaladeria Maria Roser-Horari: de dilluns a divendres, de 8:00 a 13:00 i de 16:00 a 20:00. Dissabte de 8:00 a 14:00 i tancat tarda



113. BON PA TORELLÓ

Fleca i pastisseria

Mª del Mar Pulido Malagón
c/ Manlleu, 13, baixos
08570 - Torelló
93 850 46 62
Empresa artesanal.
Bon pa Torelló-Horari: de dilluns a divendres de 7:00 a 13:00 i de 17:00 a 20:00, dissabte al matí de 7:00 a 14:00 Empresa artesanal. Tasta'ns



115. LA MEL D'EN PERE

Mel

Pere Ojeda Peláez
c/ Indústria, 35, A, 2on
08570 - Torelló
93 859 50 55 / 680 732 345/ 93 859 50 55
peregloria@terra.es
lameldenpere.blogspot.com



117. CARNISSERIA-XARCUTERIA

SALVANS

Xarcuteria-cansaladeria

Isabel Serra
plaça Sants Màrtirs, 17
08500 - Vic
93 886 06 50
Carnisseria Xarcuteria Salvans-Horari: de dilluns a divendres de 8:00 a 13:30 i de 16:00a 20:00. Dissabte de 8:00 a 14:00 h.



120. QUESVIC, SL

Làctics

Ramon Obach
Passeig de la Generalitat, 64
08500 - Vic
93 881 41 66 / 93 885 08 18
quesvic@quesvic.com.
Rambla Hospital, 8 de Vic-Horari: de dilluns a dissabte de 9:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:30. Mercat setmanal de Vic (els dissabtes)



121. CASA RIERA ORDEIX

Xarcuteria-cansaladeria

Joaquim Comella Riera i
Josep Valentí Torrent
plaça dels Màrtirs, 14
08500 - Vic
93 889 30 34 / 93 889 31 59
info@cro.es
www.cro.es
www.casariieraordeix.com.
Botiga on-line



122. CARNISSERIA-XARCUTERIA

ANGELETA

Xarcuteria-cansaladeria

Francesc Xavier Fabregó
c/ Morató, 1. Mercat Municipal de Vic
08500 Vic
93 883 34 49
Horari: de dimarts a dijous de 8:00 a 14:00, el divendres de 8:00 a 20:00 i el dissabte de 8:00 a 14:00

123. CAN VILADA, SL

Xarcuteria-cansaladeria

David Riera
Plaça Major, 34
08500 - Vic
93 886 32 59 / 93 886 32 59
davidriera@canvilada.com
www.canvilada.es
Horari: de dimarts a divendres de 9:00 a 13:30 i de 17:00 a 20:00. Dissabte de 8:00 a 20:00



124. BOMBONERIA BRUNNI

Xocolata

c/ Estret, 4 i Pla de Balenyà, 36
08500 - Vic
93 889 19 86 (c/Estret, 4) -
93 886 67 74 (Pla de Balenyà, 36)
info@brunni.cat
www.brunni.cat
www.facebook.com/pages/Brunni-Bomboneries
Botigues: C/Estret, 4-Horari: de dimarts a dissabte de 9:00 a 13:30 i de 16:30 a 20:30, dilluns matí tancat. Pla de Balenyà, 36-Horari: de dimarts a dissabte de 9:30 a 13:00 i de 16:30 a 20:00, dilluns matí tancat

127. CAN FORNELL

Cansaladeria-Xarcuteria

Dolors Fornell i Josep Mª Fornell
c/ Pla del Remei, 9
08500 - Vic
93 885 01 67
canfornell@canfornell.cat.
Mestre artesà. Empresa artesanal.
Botiga: Can Fornell, c/ Pla del Remei,9
Botiga on-line: canfornell@canfornell.cat, i recollir-la a la botiga.



128. HORTA GAMISANS BOU

Productes d'horta i del camp

Josep M Gamisans

Mas Serrarrica, s/n

08519 - Vic

93 885 01 26 / 619 785 726

gamboujm@hotmail.es

Venda directa a la finca: els dimarts, dimecres i dijous a la tarda.



130. EMBOTITS PAU ARBOIX PUJOL

Xarcuteria-cansaladeria

Pau Arboix

c/ Verdaguer, 23 08500 Vic

93 885 48 63 / 93 883 38 44

llonganissa@casa-sendra.com

El show room Casa Sendra. c/Verdaguer 23, 08500-Vic. Horari: de 8:30 a 13:00 i de 15:00 a 19:30

131. FLECA L'ESPIGA D'OR

Fleca i pastisseria

Maria Àngels Subirana i Rafel Arnaus

C/Argenters, 8; C/Pare Coll, 18 i Rambla Tarradelles, 14. 08500 - Vic

93 886 37 96 (botiga) / 93 886 42 06 (obra-dor) / 93 886 42 06

espigador@gremipa.com

Mestre artesà. Empresa artesanal.

Fleca l'Espiga d'Or. C/Argenters, 8 (Vic)-Horari:

de dilluns a divendres de 7:30 a 13:45 i de

16:00 a 20:00, dissabte de 7:00 a 20:00. C/

Pare Coll, 18 (Vic) i Rambla Tarradelles, 14 (Vic)-

Horari: de dilluns a divendres de 7:30 a 13:45

i de 16:00 a 20:00, dissabte de 7:30 a 14:00.



132. PA DE FIRA

Fleca i pastisseria

Ferran Roura Pelegrina

plaça Major, 3, 4rt Zona 08500 - Vic

608 141 772/93 886 15 65

padefira@gmail.com.

Mercat setmanal de Vic.

133. FORN DE PA I BOLLERIA RIERA

Fleca i pastisseria

Modest Riera

c/ Rupit, 32.

Polígon industrial Malloles

08500 - Vic

93 889 11 91

Forn de pa i pastisseria Riera. Passeig de la Generalitat, 12 08500 Vic-Horari: de dilluns a divendres de 7:00 a 14:00 i de 16:30 a 20:15, dissabte de 7:00 a 14:30

Fira: Mercat medieval de Vic



134. CANSALADERIA XARCUTERIA ROCA

Xarcuteria-cansaladeria

Jordi Roca Puig

c/ Virrei Avilés, 38 08500 - Vic

93 885 08 06

xarcuteriaroca@gmail.com.

Mestre artesà.

Horaris: de dilluns a divendres de 9:00 a 13:00 i de 17:00 a 20:00, dissabte de 9:00 a 14:00



135. FLECA, PASTISSERIA I CAFETERIA LA DIVINA PASTORA

Fleca i pastisseria

Albert Nogué Oms

c/ St.Segimon,22

08500 - Vic

93 886 22 29 / 93 881 60 34

flecadivinapastora@gmail.com

www.flecadivinapastora.com

Mestre artesà. Empresa artesanal.

Horari: de dilluns a divendres de 7:00 a 13:30 i de

15:00 a 20:30 i dissabte de 7:30 a 13:30



136. PASTISSERIA SANT ANTONI

Fleca i pastisseria

Francesc López

c/ St. Antoni, 47

08500 - Vic

93 886 25 73

93 886 25 73

psa@pastisseriesantantoni.com

www.pastisseriesantantoni.com.

Horari: de dilluns a diumenge de 8:30 a 13:00 i de 17:00 a 20:00. Botiga on-line: www.pastisseriesantantoni.com. Fires: Fira de la Botiga al carrer (Centre Vic). Mercat del Ram (Vic). Mercat Medieval (Vic).



137. EXTRAPERIL, SA"

Cansaladeria-Xarcuteria

Núria Vilacís

passeig de la Generalitat, 69

8500 Vic

93 885 09 16 / 93 885 06 66

erredevic@erredevic.com

www.erredevic.com

/www.facebook.com/ErredeVic1952

Venda directa a l'obra-dor per encàrrec i en hores convigudes. Botiga on-line: www.erredevic.com (només per a caixes regal)



138. FLECA DE VIDRÀ

Fleca i pastisseria

Joan Masmitjà Arumí

c/ Puigsacalm, 13

17515 - Vidrà

93 852 90 29

forndevibra@gmail.com

www.flecadevidra.com.

Empresa artesanal.

Horari: de dimarts a divendres de 8:30 a 13:00 i

de 17:00 a 20:00. Dissabte, diumenge i festius de

8:30 a 14:00 i de 17:00 a 20:00. Els dilluns festius obert

Fires: Fira artesana de Vidrà el primer diumenge de juliol



139. RAMON BACH COROMINA

Carnisseria

Ramon Bach Coromina

Mas Can Font de Ciuret

17515 - Vidrà

93 855 04 32

canfont@canfontdeciuret.com

www.canfontdeciuret.com.

Can Font de Ciuret. Venda directa per encàrrec



140. CARNS I EMBOTITS DE COLL-FRED, S.L.

Carnisseria, Xarcuteria-Cansaladeria.

Esteve Anglada Dorca.

Ctra de Ciuret, nº20.

17515 Vidrà.

937447070.

collfred@collfred.cat.

www.collfred.cat.

Empresa Artesanal Alimentària

Botigues: 1. Plaça del pes, 7. Vic Horaris: 8.30 a 13.30 i de 4.30 a 8.00 dilluns a divendres, els dissabtes al matí. 2. C/ Berga, 2 A. St Quirze de Besora. Horaris: de 8.30 a 13.30 i de 4.30 a 7.30 de dilluns a divendres, els dissabtes al matí. 3. C/ Barcelona, 37. Tona. Horaris: de 8.30 a 13.15 i de 5.00 a 8.30 del dilluns al divendres i els dissabtes al matí. Botiga on-line: www.collfred.cat.



141. CENTRE DE MANIPULACIÓ DE LA CASTANYA.

Productes del bosc

Joaquim Solé

ctra. de les afores s/n. Barri Mas Vidal

17406 - Vilagrau

93 884 83 95 / 608 131 199

info@castanyadevilagrau.cat

www.castanyadevilagrau.cat

142. HERBOLARI SAU

Infusions

Joan Carles Rey

c/ Santa Maria, 5

08519 - Vilanova de Sau

93 884 71 04

info@herbolaridesau.com

www.herbolaridesau.com

Venta els cap de setmana, horari a concertar



CARNET D'ARTESÀ AGROALIMENTARI: distintiu que s'atorga als artesans/es que acreditin experiència i coneixements

suficients en una de les activitats relacionades en el repertori d'oficis d'artesanía alimentària. Les activitats en les que es pot demanar un carnet d'artesà són: cansalader/era, pastisser/a i forner/a, formatger/a, melmelader/a, elaborador/a de conserves de fruites, torrefactor/a de cafè i xurrer/a.



DG: Denominació Geogràfica. La Denominació Geogràfica (DG) és un reconeixement comunitari per a aquelles begudes espirituoses que

s'elaboren en la zona geogràfica que li dona el nom i on n'obtenen el caràcter i les qualitats definitives. La DG Ratafia Catalana n'és l'únic exemple a Catalunya.

MESTRE ARTESÀ: el Diploma de Mestre artesà s'atorga a aquells artesans/es que reuneixen determinats mèrits de creativitat i coneixements. Significa, per tant, el reconeixement per part de la Generalitat de Catalunya del mestratge excepcional amb què l'artesà/ana exerceix el seu ofici.

EMPRESA ARTESANAL: És aquella que té unes característiques determinades i que duu a terme una activitat inclosa al repertori d'oficis d'artesanía alimentària. Aquestes característiques són: 1.Responsabilitat i direcció del procés d'elaboració recau en un/a artesà/ana o mestre/a artesà/ana alimentari, que pren part directament i personalment en l'execució del treball. 2.Procés d'elaboració que sigui predominantment manual. S'accepta un cert grau de mecanització. 3.Obligació ineludible de complir la Reglamentació vigent en la matèria.



ETG: Especialitat Tradicional Garantida. L'especialitat tradicional garantida (ETG) és una

certificació de característiques específiques que reconeix, mitjançant la inscripció al registre comunitari, un producte agroalimentari que té una composició tradicional o que ha estat obtingut a partir de matèries primeres tradicionals o mitjançant un mètode de producció o transformació de tipus tradicional. Els panells poden beneficiar d'aquesta certificació.



IGP: Indicació Geogràfica Protegida. La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) és la denominació emprada per a designar els productes agroalimentaris que procedeixen d'un lloc, una zona geogràfica o, excepcionalment, un país que degui la qualitat especial, la reputació o una altra característica concreta al seu origen geogràfic i que siguin produïts, transformats o elaborats en el lloc, la zona o el país que dona nom a la indicació, incloses les denominacions tradicionals de productes agroalimentaris, geogràfiques o no. La IGP Llonganissa de Vic n'és un exemple.



PAE: Producció Agrària Ecològica. Sistema de producció encaminat a l'obtenció d'aliments d'elevada qualitat nutritiva i organolèptica mitjançant l'aplicació de mètodes productius sostenibles i respectuosos amb el medi ambient i l'entorn rural, sotmesos a un estricte sistema de control i certificació.



PRODUCTES DEL LLUÇANÈS: marca de productes artesanals del Lluçanès. Agrupa a carns, productes làctics, mel i melmelades, pa i coques, llegums i embotits.

TERMINOLOGIA



TASTA'NS: marca de productes artesanals de la Vall del Ges, Orís i Bisaura. Agrupa a carns i embotits, mel, licors, pastissos i bombons, patates i postres làctics.



OSONA TERRA: és una associació de pagesos, artesans i oficis de boca de la comarca d'Osona.

Un conjunt de productors que s'uneixen per oferir productes locals, productes que posen en valor les varietats de diversos aliments, les races d'animals autòctons, la llet, els formatges, els embotits, el pa, la cervesa i altres aliments elaborats seguint els processos artesanals i alhora recuperant receptes tradicionals.

Osona Terra ofereix productes amb la garantia de qualitat, proximitat i excel·lència de gustos i sabors. Son cansaladers, carnisers, cervesers, forners, ramaders de carn i llet, llonganissaires, ratafiars que s'agrupen per donar valor, conjuntament, als productes locals i de primera qualitat. Tots ells comparteixen amor per la terra i passió pels bons productes. Lluiten per l'excel·lència, tot oferint autenticitat i singularitat



Agraïments a tots els productors/es i elaboradors/es de la comarca d'Osona per fer possible la realització d'aquest catàleg.



- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Els embotits de Catalunya. 2010.
- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Els formatges de Catalunya. 2008.
- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. Productes de la Terra. 2003.
- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Artesania alimentària www.gencat.cat
- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Distintius d'origen i qualitat agroalimentària www.gencat.cat
- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Formatges de Catalunya www.gencat.cat
- Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) www.acrefa.com
- Generalitat de Catalunya. Gastroteca. cat www.gastroteca.cat
- Productes agroalimentaris del Lluçanès. www.producteslocals.llucanes.cat
- Tasta'ns. Productes de la Vall del Ges, Orís i Bisaura www.tastans.cat

