

Embotits Salgot

Aiguafreda

Audiovisual per fer una introducció (5 min). Visita a les diferents fases de la vida del porc, des de les mares gestants al porc adult, a la nau de deslletament, els nens donen farratge als porcs. Degustació de producte ecosalgot. Botiga.

Visites: 2 dissabtes al mes, consulteu al web www.ecosalgot.com

Grup mínim: 9 persones.

Durada: 1,15 h

Preus: 8 €. Els nens menors de 10 anys gratuït.

Reserva prèvia: T. 93 851 51 58, visites@salgot.com, www.ecosalgot.com

Reserva prèvia: T. 93 851 51 58, visites@salgot.com, www.ecosalgot.com



Ca la Teresona 1837

Vic

Vine a fer el teu propi fuet a l'obrador de Ca la Teresona, etiqueta 'l' amb el teu nom, penja 'l' al nostre assecador, controla el procés d'assecatge a través de la nostra fuetcam (pots localitzar-lo i consultar-lo a www.calateresona.com) i en quinze dies vine a recollir-lo (o l'envasem al buit i tens 3 mesos per recollir-lo)! Possibilitat de fer tallers amb altres productes.

Grup mínim: 4 persones

Durada: 1h aproximadament

Preus: 12€ per persona. 15€ per persona amb degustació (copa de vi + embotits). Si us quedeu a dinar al restaurant, la visita més el dinar són 35€ per persona i menors de 12 anys 25€.

Reserva prèvia: T. 93 886 00 28

info@calateresona.com; www.calateresona.com



Formatgeria mas el Garet

Tona

Descobrireu la via làctia des de la terra fins a la boca. La visita és un recull de coneixements bàsics de la pròpia experiència de tot el procés que ha portat fins a dia d'avui a mas el Garet. Visitareu la granja (procés de la llet ecològica de cabra), la formatgeria (secrets del formatge) i degustareu tots els formatges amb diferents combinacions.

Visites: Una visita al mes, sempre un diumenge establerta la web, per a persones individuals i famílies.

Grup mínim: 20 persones.

Durada: 1,30 h

Preus: 5€ / persona

Reserva prèvia: T. 938 125 881

administracio@maselgaret.cat · www.maselgaret.cat



Cansaladeria – Xarcuteria Roca

Vic

Tallers de botifarres. Explicacions i elaboració de diferents tipus de botifarres. Els visitants participareu en l'elaboració dels diferents productes. Degustació d'embotits tradicionals i lot de productes elaborats.

Visites: dissabtes a partir de les 16 h.

Diumenges, concertades a partir de les 10:30 h.

1r dissabte del mes grups reduïts (4-6 persones).

Grup mínim: De 8 a 12 persones

Durada: 1,30 h

Preus: taller + degustació + lot, adults 15€ i nens 8€.

Reserva prèvia: Tel. 938 850 806

xarcuteriaroca@gmail.com · xarcuteriaroca.cat



Erre de Vic

Vic

Descobrim la gastronomia saludable en els productes cuits-curats. Passejar per descobrir el perquè del cuït-curat, la importància del repòs de la carn, l'artesania, del menjar saludable. La visita consisteix en la recepció, la presentació i l'explicació del què es veureu en la passejada per les instal·lacions, un tast de productes, acomiadament i foto de grup.

Visites: dissabtes de 10 a 13 h. Reserva prèvia via web

Grup mínim: 5 persones

Durada: 1.20 h

Preus: 5 € / persona

Reserva prèvia: 938 850 916 · www.erredevic.com

erredevic@erredevic.com



Carns i embotits de Collfred

Vidrà

La tradició a pagès. Coneixereu la vida de pagès, la cria del bestiar i l'elaboració de productes naturals de primera mà. Inclou visita i tastet. Activitats complementàries: Taller de pilotilles, mínim 15 persones

Visites: Tots els dies de la setmana

Grup mínim: 6 persones

Durada: d'1.30 h a 2 h

Preus: visita 5,10 € adult, gratuïta per a menors de 12 anys. Taller: 2,05 € qui el faci

Reserva prèvia: Tel. 649 449 760

collfred@collfred.cat · www.collfred.cat



Castanya de Viladrau

Viladrau

Coneixes el món de les castanyes? Benvinguda al centre Castanya de Viladrau, visita als castanyers, visita de la fusta, visita de la castanya i degustació de productes.

Activitats complementàries: 4 rutes de castanyers.

Taller de pa de castanya i taller de fusta.

Grup mínim: 7 persones

Durada: 3h aprox.

Preus: Visita 2,30h: 7€/persona. Visita 3,30h: 9€/persona. Visita 1,30h amb 4x4: 15€/persona

Reserva prèvia: Tel. 938 848 395 / 608 131 199

info@castanyadeviladrau.cat

www.castanyadeviladrau.cat



Herbolari de Sau

Vilanova de Sau

La visita permet conèixer les particularitats del procés productiu de les PAM, així com veure les diferents etapes que necessita recórrer una infusió o producte agroalimentari a base de plantes (sembla, plantació, recol·lecció, assecat, trituració, anàlisi de qualitat, confecció, envasat i venda). Acaba amb una degustació d'infusions.

Activitats complementàries: Taller de recol·lecció i preparació de plantes; Taller de destil·lació d'olis essencials; Taller de preparació d'infusions; Taller de coneixement d'espècies i condiments; Sortida botànica per reconèixer espècies d'interès.

Visites: Sempre amb cita prèvia qualsevol dia de la setmana. Preferiblement matins.

Grup mínim: 4 persones

Durada: 1,30 h.

Preus: Visita guiada 5€/persona. Preus tallers a consultar.

Reserva prèvia: Tel. 938 847 104

info@herbolariidesau.com · herbolariidesau.com



FET A OSONA

Visita les empreses agroalimentàries d'Osona

osona
turisme
cat

Casa Riera Ordeix

Vic

Al cor de la ciutat de Vic, a la plaça dels Màrtirs, número 14, hi ha els centenaris assecadors de Casa Riera Ordeix. Entrar-hi és descobrir un centre sensorial que us proposa gaudir de la Llonganissa de Vic amb la vista, l'oida, el tacte, l'olfacte i el gust. Visitar Casa Riera Ordeix és una autèntica experiència sensorial. Casa Riera Ordeix es una empresa familiar dedicada a l'elaboració artesanal de la llonganissa des de l'any 1852.

Visites: De dilluns a divendres laborables de 9h a 12h i de 15h a 17h. Dissabtes i diumenges i festius cal reserva prèvia.

Grup mínim: Caps de setmana mínim 10 persones. Entre setmana no hi ha mínim.

Durada: 1 h, aproximadament

Preus: 5€ per persona. Nens fins a 6 anys gratuït.

Reserva prèvia: T. 938.893.034

info@casarieraordeix.com.

www.casarieraordeix.com



De la terra a la taula

Osonaturisme.cat

Aquesta frase resumeix la gastronomia osonenca, presidida pels embotits i derivats del porc. Els acompanyen altres productes elaborats per artesans que estimen la terra i en saben extreure el millor: els formatges i làctics, la castanya i les herbes remeieres, la cervesa i la ratafia, i molts altres.

A continuació hi trobareu la informació d'empreses agroalimentàries artesanes de la comarca que podeu visitar i així descobrir els processos de producció, fer diferents tallers i degustar els productes.

Ens agrada Osona, la nostra comarca i us volem acompanyar a descobrir-la.



Molí de la Llavina

Centelles

Cultural i gastronòmica. Posada en funcionament del molí hidràulic, accionat per aigua, visita de l'entorn del Molí. Degustació dels seus formatges.

Grup mínim: 4 persones

Durada: entre 1 h i 2 h

Preus per persona: Visita 3€

visita + degustació formatges 11,50 € per persona

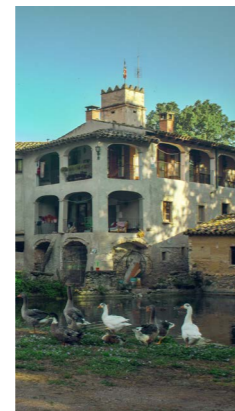
visita + degustació embotits 15,50 € per persona

visita + degustació formatges, embotits, amanida i cafè 18 € per persona

Reserva prèvia: Tel. 626 168 826 / 93 881 16 95

martillavina@gmail.com

www.molidelallavina.com



Mas Lloriana

Sant Martí Sescorts (L'Esquirol)

Visitarem la mostra d'una cabaneta de pastor al costat del galliner del mas Lloriana on podrem parlar veure i tocar diferents tipus d'aus, ous i altres eines i animals típics de les cases de pagès del Collsacabra a la comarca d'Osona.

Activitats complementàries: Excursió per voltans de la masia a peu, amb cavall o amb carro. Dinar degustació (Menjar de la terra) al Restaurant Sambucus de Manlleu o a Fussimanya.

Grup mínim: 20 persones

Durada: 2 h

Preus: 5€ per persona.

Reserva prèvia: Tel. 666 115 261

maslloriana@gmail.com · www.maslloriana.com



La Font sostenible

Lluçà

De la terra al plat, 100 x 100 natural. Recorregut per les pastures, per veure l'alimentació dels animals. Després passarem a les instal·lacions, on descobrirem el procés de la canal fins al plat: maduració, especejament, filetejat... Per acabar farem una visita a la casa pairal i també degustarem el seu producte.

Activitats complementàries: Sortides guiades al món de la tòfona, el tercer diumenge de cada mes.

Grup mínim: 10 persones

Durada: 2 h de visita i degustació.

Preus: Visita i degustació (equival a un dinar) 20€

Reserva prèvia: Tel. 608 941 802 info@

lafontsostenible.com · www.lafontsostenible.com



Cerveses Ausesken

Olost

Realitzarem la visita guiada per les instal·lacions i coneixerem el procés d'elaboració. Al finalitzar la visita, hi haurà un tast de cerveses Ausesken.

Grup: Mínim 14-15 persones

Durada: 1.30 h

Preus: 7€ per als majors de 18 anys (tast). Els menors, gratis

Reserva prèvia: Tel. 661 708 039 / 938 880 995

info@ausesken.cat

www.ausesken.cat



Companyia Cervesera del Montseny

Sant Miquel de Balenyà (Seva)

A la visita es fa un recorregut per les instal·lacions de la fàbrica, s'explica el procés cerveser i es fa un tast de les diferents cerveses que s'elaboren acompanyat d'un esmorzar.

Aquetes visites estan destinades a grups ja formats o a persones les quals, una vegada inscrites, es mira d'encabir en un grup.

Visites: dissabtes preestablerts a les 11h, les dates de les visites es publiquen a la web

Grup mínim: 1 persona (fins a un màxim de 30)

Durada: 2 h

Preus: Adults 13€ i nens (+5 anys) 6€

Reserva prèvia: Tel. 938 123 217 jvalles@ccm.cat

www.cervesamontseny.cat



Destil·leries Bosch

Sant Quirze de Besora

Visita a la destil·leria. Visita una destil·leria tradicional catalana fundada l'any 1892. Va acompanyada d'un tast dels diferents licors.

Grup mínim: 15 persones

Durada: 45 minuts

Preus: 3€/ persona, gratuït pels menors d'edat

Reserva prèvia: Tel. 938 550 168

info@ratafiabosch.cat www.ratafiabosch.cat



Embotits Fussimanya

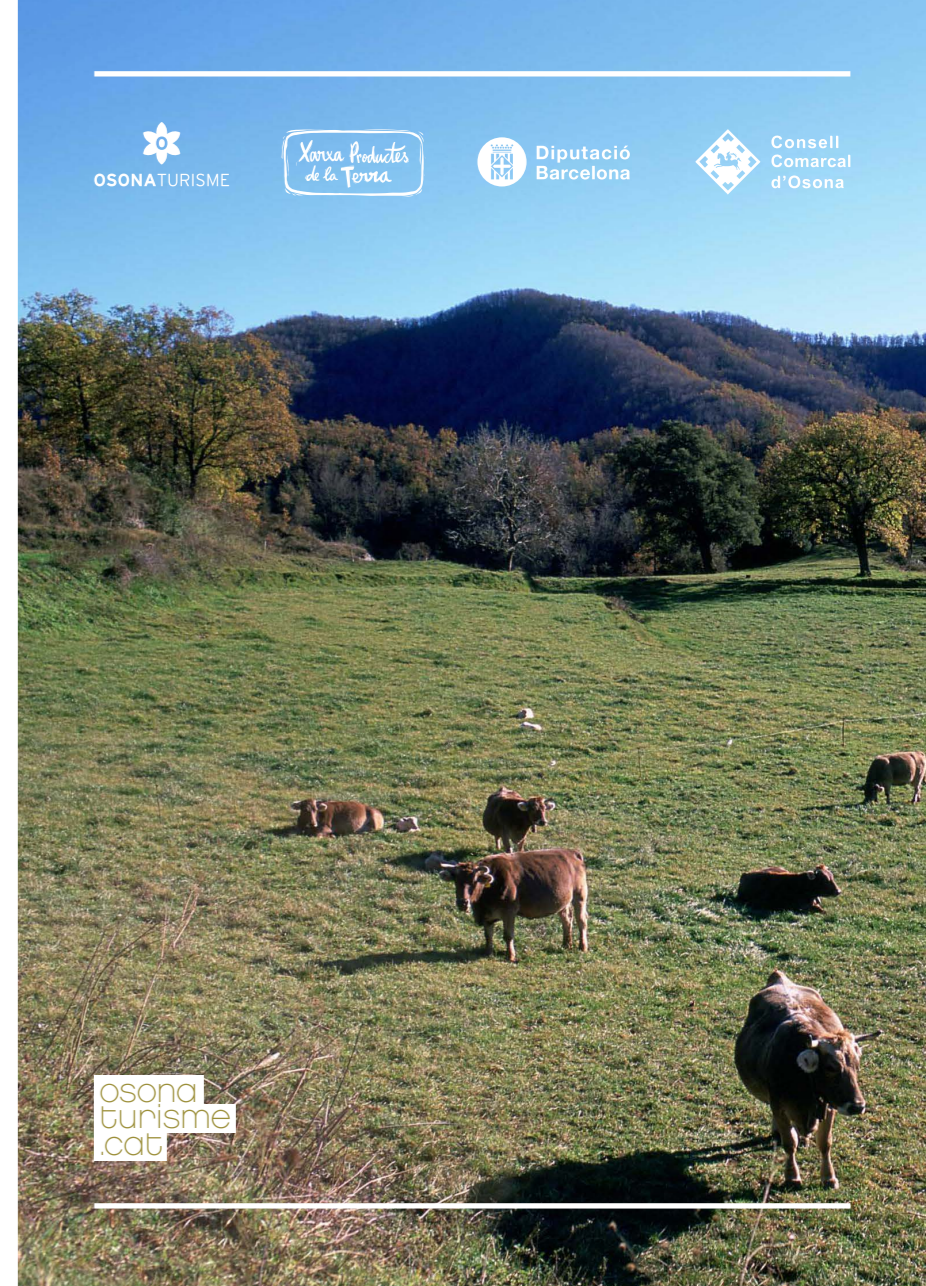
Tavèrnoles

Tast d'embotits artesans. Vídeo corporatiu des de la botiga del restaurant i degustació d'embotits.

Durada: 10 minuts (vídeo corporatiu)

Reserva prèvia: Tel. 938 120 647

info@fussimanya.cat www.fussimanya.cat



osona
turisme
cat

OSONATURISME

Xarxa Productes de la Terra

Diputació Barcelona

Consell Comarcal d'Osona