Tasta el Vallès

Viu el Vallès | Turisme Vallès Occidental

Tasta
el Vallès

Tasta el Vallès és un projecte del Consorci de Turisme del Vallès Occidental, mitjançant la Xarxa Productes de la Terra, que neix amb la finalitat de difondre el patrimoni gastronòmic que singularitza la comarca i dotar de visibilitat als productors i elaboradors que hi ha al darrere.

En el marc d'aquest projecte, hem elaborat el catàleg que us presentem, que recull diversos productes singulars, de qualitat i vinculats amb el territori. També hi podreu consultar els llocs on els podeu trobar.

Tasta el Vallès és possible gràcies a la gran tasca que porten a terme moltes persones que creuen en el patrimoni gastronòmic de la nostra comarca: cuiners, productors, elaboradors...

Aquest document és concebut com una eina viva, en constant revisió i actualització. Per aquest motiu, us demanem la vostra col·laboració per a engrossir-lo. Si coneixeu altres productes, singulars i de proximitat que en podrien formar part, feu-nos-ho saber!

Ens podeu escriure a:
info@turismevallesoccidental.cat

Xarxa Productes de la Terra
Vallès Occidental

Viu el Vallès | Turisme Vallès Occidental

Què trobareu al catàleg?

Pans i dolços

Belgues
Cardinal
Coca de Munt
Coca de Sant Quirze
Coca de Vidre
Galetes de Sant Llorenç
Gominoles naturals
Llançadores
Llonguets
Melmelades Del Pot Petit
Montserratines
Mussolets de Sant Quirze
Pa d'espelta de Ca n'Arnella
Pa de Munt
Pa de Pagès Català
Pa de Sant Julià
Panet Negre de Sentmenat
Pastís Dakar
Pauladina
Rocs de Munt
Rosetons del Monestir
Saballuts
Xaumets
Xocolates ecològiques

Carns i embotits

Botifarra de Músic
Botifarra de Sant Llorenç
Botifarra d'ou
Botifarra Terregada
Petador de farigola de Sentmenat
Vedella ecològica de Gallifa

Llegums i fruits secs

Cigró menut
Mongeta del ganxet
Ametlla llargueta torrada

Formatges, ous i brous

Cendrat d'Ullastrell
Cingle de Vacarisses
Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell
Ous de Sant Llorenç
Brous de gallina ecològica

Vins del Vallès Occidental

Arraona
5 Quarteres
El Quico i la Quica
Martialis
Vins de Ca l'Esteve

Escumosos, vermuts i vins dolços

Clàssic Penedès Morral
Cava Àngel
Mistela d'Ullastrell
Rars
Vi Ranci d'Ullastrell
Vermut Mussons de Sabadell
Vermut d'Ullastrell

Olis

Oli d'arbequina
Oli d'oliva becaruda

Horta

Brotons i espigalls
Col de paperina
Escarola de cabell d'àngel
Tomàquet Montgrí
Recuperació de llavors antigues

Pans i dolços

Belgues Cardinal **Coca de Munt** Coca de Sant Quirze Coca de Vidre **Galetes de Sant Llorenç** Gominoles naturals Llançadores **Llonguets** Melmelades Del Pot Petit Montserratines **Mussolets de Sant Quirze** Pa d'espelta de Ca n'Arnella Pa de Munt **Pa de Pagès Català** Pa de Sant Julià Panet Negre de Sentmenat **Pastís Dakar** Pauladina Rocs de Munt **Rosetons del Monestir** Saballuts **Xaumets** Xocolates ecològiques **Belgues** Cardinal Coca de Munt **Coca de Sant Quirze** Coca de Vidre Galetes de Sant Llorenç **Gominoles naturals** Llançadores Llonguets **Melmelades Del Pot Petit** Montserratines Mussolets de Sant Quirze **Pa d'espelta de Ca n'Arnella** Pa de Munt Pa de Pagès Català **Pa de Sant Julià** Panet Negre de Sentmenat Pastís Dakar **Pauladina** Rocs de Munt Rosetons del Monestir **Saballuts** Xaumets Xocolates ecològiques Belgues Cardinal **Coca de Munt** Coca de Sant Quirze Coca de Vidre **Galetes de Sant Llorenç** Gominoles naturals Llançadores **Llonguets** Melmelades Del Pot Petit Montserratines **Mussolets de Sant Quirze** Pa d'espelta de Ca n'Arnella Pa de Munt **Pa de Pagès Català** Pa de Sant Julià Panet Negre de Sentmenat **Pastís Dakar** Pauladina Rocs de Munt **Rosetons del Monestir** Saballuts Xaumets **Xocolates ecològiques** Belgues **Cardinal** Coca de Munt Coca de Sant Quirze **Coca de Vidre** Galetes de Sant Llorenç Gominoles naturals **Llançadores** Llonguets Melmelades Del Pot Petit **Montserratines** Mussolets de Sant Quirze Pa d'espelta de Ca n'Arnella **Pa de Munt** Pa de Pagès Català Pa de Sant Julià **Panet Negre de Sentmenat** Pastís Dakar Pauladina **Rocs de Munt** Rosetons del Monestir Saballuts Xaumets **Xocolates ecològiques**

Belgues

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Des de l'any 1928, **Genescà Xocolaters** elaboren artesanalment les **Belgues**, una de les especialitats més conegudes de l'establiment. La recepta de les Belgues, que inclou farina, nata, mantega i sucre, és original d'aquesta pastisseria i s'ha anat transmeten entre les diverses generacions que han encapçalat el projecte.

Els orígens de Genescà Xocolaters cal cercar-los a la *Pastisseria Genescá*, que en Joaquim Genescà va fundar a la rambla de Sabadell. Fa uns anys es varen especialitzar en els bombons i la xocolata i elaboren els seus productes amb cacaus provinents de tot el món.

On comprar-ho?

Pastisseria Genescà
Rambla de Sabadell, 152
Sabadell
Tel. 93 725 81 40

info@xocolatesgenesca.com
www.xocolatesgenesca.com

Cardinal

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

El **Cardinal** s'elabora amb dues bases de merenga que són farcides de nata muntada perfumada amb Kirsch. Es poden acompanyar amb xocolata calenta, combinació que resulta especialment exquisida.

Es tracta d'unes postres molt populars a Mallorca. A Terrassa són molt apreciats els Cardinals de de la coneguda pastisseria **Turull**, i és força habitual que formin part de les celebracions vallesanes.

On comprar-ho?

Pastisseria Turull
Ctra. de Rellinars, 50
Terrassa
Tel. 93 788 17 18

www.turull.net

Coca de Munt

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

La **Coca de Munt** neix d'una iniciativa del **Gremi de Flequers de Terrassa i Comarca**. S'elabora amb una massa de llarga fermentació, amb farines ecològiques, i és aromatitzada amb infusió de romaní.

La Coca de Munt tant pot ser dolça com salada. La dolça és preparada amb sucre i pinyons, xocolata o amb mel i mató d'Ullastrell. Pel que fa a la variant salada, la podem trobar acompanyada de ceba, tomàquet, botifarra Terregada i oli d'oliva però també d'escalivada, anxoves o sardines.

On comprar-ho?

Forn Pastisseria Aribau
Mossèn Perramon, 12
Les Fonts - Terrassa
Tel. 93 783 79 83
www.fornaribau.com

Forn i Pastisseria París
C. Girona, 213
Terrassa
Tel. 93 785 51 92
www.pasteleriaparis.com

Coca de Sant Quirze

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Des de fa més de cent anys, el **Forn Valls** de Sant Quirze del Vallès elabora pa i coques d'alta qualitat amb productes naturals i de proximitat. Aquest és el comerç més antic del municipi, el forn va obrir les seves portes l'any 1887.

La coneguda i deliciosa coca d'aquest establiment té com a ingredient principal la massa del pa amb oli i sucre. Des de fa uns anys, al forn Valls també hi podeu trobar pans de motllo integrals i pans d'espelta i sègol.

On comprar-ho?

Forn Valls
Nou, 41
Sant Quirze del Vallès
Tel. 93 721 10 97

Coca de Vidre

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

La **Coca de Vidre** és ben present a la majoria de forns i pastisseries del Vallès Occidental. És una coca fina, cruixent i molt allargada, amb una aparença llisa i brillant molt característica, que recorda al vernís o al vidre. Per tal d'obtenir aquest aspecte, a la massa se li afegeix una capa de sucre i s'enforna a temperatures molt elevades. Quan surt del forn es pinzella amb anís i s'hi poden afegir pinyons.

S'acostuma a menjar per berenar o per esmorzar i es pot acompanyar amb una presa de xocolata.

On comprar-ho?

La Coca de Vidre es pot comprar a gairebé tots els forns i pastisseries de la Xarxa de Productes de la Terra.

Vegeu el llistat dels establiments al final d'aquest catàleg.

Galetes de Sant Llorenç

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Les **Galetes de Sant Llorenç** són elaborades artesanalment amb farina, ous, mantega i sucre de llustre a la **Pastisseria Domènec** de Castellar del Vallès i de Sant Llorenç Savall.

És ben característica la forma d'aquestes galetes, inspirada en la Mola, el Montcau i els Emprius, totes elles muntanyes de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

On comprar-ho?

Pastisseria Domènec

C. Sant Pere d'Ullastre, 29
Castellar del Vallès
Tel. 93 714 72 24

Plaça Major, 8
Sant Llorenç Savall
Tel. 93 714 00 31

info@pastisseriadomenec.com
www.pastisseriadomenec.com

Gominoles Naturals

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Darrera del projecte de **GumiAnoles** hi ha l'**Anna**, que elabora els caramels únicament amb ingredients naturals. Els gustos de les gominoles són ben variats i sorprenents: una gran diversitat de fruites (de fruits del bosc, de fruites exòtiques) i també de productes de la nostra comarca: oli, cervesa, vi negre, mel o vinagre, entre d'altres.

Tot i que tots són aptes per a celíacs, intolerants a la lactosa i al·lèrgics a l'ou i a la proteïna de vaca, es poden encarregar gominoles sense sucre o aptes per a vegans. També és possible personalitzar-ne les formes i els gustos.

On comprar-ho?

GumiAnoles
608 796 057
hola@gumianoles.cat

Podeu trobar les GumiAnoles al web:
www.gumianoles.cat

Llançadora

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Aquestes pastes volen recordar la important tradició tèxtil de la ciutat de Sabadell. La seva forma és inspirada en les llançadores, unes peces de fusta que es posaven sobre els telers per a fer passar el fil de la trama a través de l'ordit.

Les **llançadores** són elaborades amb pasta de full de mantega, disposada en forma de trena, que és acompanyada de cabell d'àngel, poma i taronja confitada. Pel damunt s'hi col·loquen pinyons i es pinzella amb gelatina de poma. Podeu trobar les llançadores a la **Pastisseria Sant Marc** de Sabadell, mestres artesans des de l'any 1976.

On comprar-ho?

Pastisseria Sant Marc | Sabadell

Passeig del Comerç, 19
Tel 93 710 41 03

Avinguda Onze de Setembre, 11
Tel. 93 727 79 80

Avinguda Barberà, 214
Tel. 93 710 35 93

info@pastisseriasantmarc.com
www.pastisseriasantmarc.com

Llonguets

Família: pa
Temporalitat: tot l'any

Tot i que els **llonguets** es fan amb la mateixa massa que el pa de pagès, es treballen de manera completament diferent. La massa no s'arrodoneix, sinó que es plega i se'n fa un bastó gruixut que, un cop ha reposat, es talla en petites porcions per obtenir-ne els llonguets.

Per tal que siguin cruixents però amb la molla flonja, necessiten un forn de sola i una temperatura de cocció molt alta.

On comprar-ho?

Tot Teca – Forn Gotés
C. Sant Pau 89
Sabadell
Tel. 93 726 12 81

www.forntotteca.com

Melmelades Del Pot Petit

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Del Pot Petit és un projecte de la família **Xercavins Simó** que va néixer l'any 2009 a Rubí. Les melmelades Del Pot Petit són elaborades artesanalment, seguint receptes tradicionals, i contenen una gran proporció de fruita fresca i una petita part de sucre de canya i mel. Les matèries primeres emprades procedeixen, principalment, de les seves finques certificades ecològiques situades dins del Parc Natural del Montsant (Priorat).

Del Pot Petit ens ofereix una gran varietat de melmelades. Les de fruita són ideals per esmorzar o per postres (de taronja amb xocolata, de figues, de llimona i menta o de peres al vi, entre d'altres) i les d'hortalisses, per maridar amb carn, peix o formatges (d'oli d'oliva, de calçots, de ceba tendra o de bitxo picant). Es tracta de melmelades de gran qualitat, amb un intens gust de fruita fresca i amb textures, aromes i colors únics.

On comprar-ho?

Del Pot Petit
info@delpotpetit.com

Per a conèixer els diferents punts de venda, consulteu el web:

www.delpotpetit.com

Montserratines

Família: dolços
Temporalitat: estiu

La **Pastisseria Muntada** va establir-se a Castellar del Vallès l'any 1956 i, actualment, al capdavant del projecte hi ha el mestre pastisser **Joan Muntada**.

S'hi elaboren els dolços glaçats coneguts com les **Montserratines**, inspirats en la muntanya de Montserrat, que són fets amb tres gelats de diferents gustos, de vainilla, de xocolata i de maduixa, recoberts de xocolata negra i crocant d'ametlles.

On comprar-ho?

Pastisseria Muntada

www.pastisseriamuntada.com

Passeig, 27
Castellar del Vallès
Tel. 93 714 53 92

Avinguda Pi i Margall, 4
Caldes de Montbui
Tel. 93 115 04 83

Mussolets de Sant Quirze

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Els **Mussolets** són els dolços típics de Sant Quirze del Vallès. Són unes pastes de te en forma de mussol, elaborades amb nous, farina, sucre, ous, mantega, vainilla, melmelada i decorades amb pinyons.

Varen ser creades fa uns vint anys per l'Israel i el Víctor, mestres pastissers de la **Pastisseria Mix**, i és habitual trobar-los a les pastisseries del municipi durant l'**Aplec del Mussol**.

Segons sembla el nom de mussols als habitants de Sant Quirze ve donat per una antiga rivalitat amb els sabadellencs. Algunes històries expliquen que les noies de Sant Quirze marxaven amb els nois de Sabadell i els santquirzencs "es quedaven sols com mussols". D'altres, que els de Sabadell feien soroll per despertar els veïns de Sant Quirze i que, quan aquests sortien per la finestra a veure què passava, els cridaven mussols.

On comprar-ho?

Pastisseria Mix
Rambla Lluís Companys, 2 C
Av. Egara, 48 (obrador)
Sant Quirze del Vallès
Tel. 93 70730 30 / 696436406

www.catering-mix.com

Pa d'espelta de Ca n'Arnella

Família: pa
Temporalitat: tot l'any

El **Pa d'Espelta de Ca n'Arnella** neix d'una iniciativa del col·lectiu de **Forners i Pastissers de la Terra** del **Gremi de Flequers de Terrassa i Comarca**.

Aquest pa s'elabora amb espelta ecològica de la finca de Ca n'Arnella que és mòlta al molí de pedra de la masia de Can Jornet de Gallecs (Vallès Oriental), seguint mètodes tradicionals. Tant Ca n'Arnella com Can Jornet tenen la certificació del CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

És un pa de gust intens, molla esponjosa i costa cruixent, característiques que li són atorgades pels mètodes d'elaboració que inclouen una llarga fermentació de la massa i una cocció prolongada.

On comprar-ho?

Forn Pastisseria Aribau
Mossèn Perramon, 12
Les Fonts - Terrassa
Tel. 93 783 79 83
www.fornaribau.com

Forn i Pastisseria París
C. Girona, 213
Terrassa
Tel. 93 785 51 92
www.pasteleriaparis.com

Pa de Munt

Família: pa
Temporalitat: tot l'any

El **Pa de Munt** és una creació del **Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca.**

És elaborat amb farina d'espelta amb infusió de romaní, la qual cosa li atorga un gust molt especial. Es pot menjar sol, amb un raig d'oli, o bé sucar-lo amb tomàquet i acompanyar-lo amb embotits de tota mena.

On comprar-ho?

Forn Pastisseria Aribau
Mossèn Perramon, 12
Les Fonts - Terrassa
Tel. 93 783 79 83
www.fornaribau.com

Forn i Pastisseria París
C. Girona, 213
Terrassa
Tel. 93 785 51 92
www.pasteleriaparis.com

Pa de Pagès Català

Família: pa
Temporalitat: tot l'any

Des de 1971, la **Fleca i Pastisseria E. Valls** elabora pa i pastissos artesanalment a Sabadell. Aquest és un dels forns on podem comprar l'excel·lent **Pa de Pagès Català**.

Recentment, la Comissió Europea ha afegit el Pa de Pagès Català al llistat d'Indicacions Geogràfiques Protegides. Aquest és un pa tradicional, rodó, de crosta gruixuda i cruixent, amb molla esponjosa. És elaborat de manera tradicional, amb una fermentació lenta i cuit en forns de sola refractària.

On comprar-ho?

Fleca i Pastisseria E. Valls
Via Massagué, 60
Sabadell
Tel. 93 725 17 86

Vegeu un llistat dels establiments on es pot trobar el Pa de Pagès Català a:

www.padepagescatala.org

Pa de Sant Julià

Família: pa
Temporalitat: tot l'any

El **Pa de Sant Julià** neix d'una iniciativa del **Parc Agrari de Sabadell**, juntament amb la Cooperativa Agrària de Sabadell i Comarca (Coagsa), la farinera Moretó de Mollet del Vallès i el Gremi de Flequers de Barcelona. Aquest pa rep el seu nom per l'ermita de Sant Julià d'Altura, situada al Parc Agrari de Sabadell, i ha estat el primer a obtenir la certificació de la Producció Integrada de Catalunya.

El Pa de Sant Julià es caracteritza per dos elements: la cura en la tria de la matèria primera (farina de blat procedent del Parc Agrari que es mol al molí de Fills de Moretó de Mollet del Vallès) i la garantia de qualitat del procés d'elaboració. És elaborat diàriament per diferents forners de Sabadell en tres formats: barra rústica, rodó i barra de quart.

On comprar-ho?

El Pa de Sant Julià és elaborat per diferents forns de pa de Sabadell.

Vegeu les adreces dels diferents establiments al web:

www.padesantjulia.com

Panet Negre de Sentmenat

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

El **Panet Negre** forma part de la cultura gastronòmica de la vila de Sentmenat. Aquest deliciós panet sorgeix, fa més de 150 anys, de la voluntat d'aprofitar els aliments. Per a elaborar-lo es fa una barreja amb les pastes sobreres (croissants o ensaïmades, per exemple) i s'afegeix a la massa anís, cacau, sucre i llet.

Aquests panets els podeu trobar a **Cal Dulçura**, una pastisseria fundada a la vila l'any 1865. Al capdavant d'aquest establiment hi trobem la **Fina Riera** que elabora artesanalment els panets negres i els cou al forn de llenya, tal com ho havien fet abans el seu pare i els seus avis.

On comprar-ho?

Cal Dulçura
C. Caldes, 61
Sentmenat
93 715 18 18

caldulsura@gmail.com

Pastís Dakar

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

El **Dakar** és un pastisset molt popular a la ciutat de Terrassa. És de forma rodona i és elaborat amb pa de pessic, trufa i, generalment, és perfumat amb curaçao o rom. El Dakar és recobert de fideus de xocolata i és completat amb una roseta de nata o trufa i una guinda al capdamunt.

A les pastisseries el podem trobar en format individual, però també se solen elaborar de mida gran, per a poder-los compartir.

On comprar-ho?

El Pastís Dakar es pot comprar a diversos forns i pastisseries de la Xarxa de Productes de la Terra.

Vegeu el llistat dels establiments al final d'aquest catàleg.

Pauladina

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

La **Pauladina** és un pastís en forma de cilindre que s'inspira en la Torre del Palau, un dels símbols de la ciutat de Terrassa, única resta conservada del desaparegut castell palau del segle XII.

Aquestes postres van néixer d'una iniciativa de l'any 1996 del **Gremi de Pastissers de Terrassa i Comarca** i s'elaboren amb ous, sucre, avellanes, ametlles, xocolata i ratafia.

On comprar-ho?

Pastisseria Turull
Carretera de Rellinars, 50
Terrassa
93 788 17 18

www.turull.cat

Rocs de Munt

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Els **Rocs de Munt** són unes petites pastes dolces, típiques de la ciutat de Terrassa, que varen ser creades pels Forners i **Pastissers de la Terra**.

Tenen una textura ben cruixent i són elaborades amb farina, sucre, mantega, xocolata blanca o negra i farigola o romaní.

On comprar-ho?

Forn i Pastisseria París
C. Girona, 213
Terrassa
Tel. 93 785 51 92

www.pasteleriaparis.com

Rosetons del Monestir

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

El **Rosetons del Monestir** varen ser creats pel pastisser **Jaume Sàbat Aumasqué**, fundador de la **Pastisseria Sàbat** a Sant Cugat del Vallès, el 1951. Aquestes pastes varen ser concebudes com un homenatge a l'element patrimonial més destacat de la vila: el monestir de Sant Cugat.

Els Rosetons han esdevingut un producte emblemàtic de Sant Cugat i són elaborats amb ametlles, ous, llet, sucre i vainilla.

On comprar-ho?

Pastisseria Sàbat | Sant Cugat
Rambla Ribatallada, 8
Tel. 93 674 79 47

C. Santiago Rusiñol, 46
Tel. 93 674 01 79

info@pastisseriasabat.com
www.pastisseriasabat.com

Saballuts

Família: pa
Temporalitat: tot l'any

Els **Saballuts** són una creació de la **Rosa Maria Gotés**, mestra artesana del **Forn Gotés – Tot Teca de Sabadell**. Amb aquests panets, Gotés ha volgut homenatjar la ciutat i la colla castellera que porta el mateix nom.

Els Saballuts són elaborats amb farina de blat d'alta qualitat, oli d'oliva i llevat mare i dos ingredients que ens vinculen especialment amb la ciutat: la ceba caramel·litzada i deshidratada (tot recordant la ceba de l'escut de Sabadell) i la farina de cigró (fent referència al cigronet menut del Parc Agrari de Sabadell).

On comprar-ho?

Tot Teca – Forn Gotés
C. Sant Pau 89
Sabadell
Tel. 93 726 12 81

www.forntotteca.com

Xaumets

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Aquestes galetes les elabora el **Forn Anglada - Cal Forner** d'Ullastrell, un obrador amb més de 140 anys d'activitat ininterrompuda, que va ser fundat l'any 1875 per en Bartomeu Anglada Font. Els Xaumets són una família de galetes formada pel Xaumet, la Xaumeta i el Xaumito.

Aquests dolços tenen forma de cares i són elaborats artesanalment amb mantega, sucre, crema de llet i farina. La seva popularitat els ha convertit en capgrossos de la colla gegantera d'Ullastrell.

On comprar-ho?

Forn Anglada
C. Serra, 22
Ullastrell
Tel. 93 788 81 93

angladaforn@gmail.com

Xocolates ecològiques

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any

Xocolates Solé, actualment ubicada a Barberà del Vallès, va néixer l'any 1946 com una petita empresa al barri del Clot de Barcelona. Des de l'any 1999 va decidir apostar per la producció de **xocolates ecològiques**, vetllant per a mantenir el principi de qualitat, tant en les matèries primeres com en el producte final.

Existeix una àmplia varietat de productes de gamma ecològica entre els quals destaquen la xocolata negra, amb llet o blanca, la xocolata a la tassa o els torrons.

On comprar-ho?

Xocolates Solé
Barberà del Vallès
Tel. 93 729 00 84

info@chocolatessole.com
www.chocolatessole.com

Carns i embotits

Botifarra de Músic **Botifarra de Sant Llorenç** **Botifarra d'ou** Botifarra Terregada **Petador de farigola de Sentmenat** **Vedella ecològica de Gallifa** Botifarra de Sant Llorenç **Botifarra de Músic** **Botifarra Terregada** Vedella ecològica de Gallifa **Botifarra d'ou** **Petador de farigola de Sentmenat** Botifarra de Músic **Botifarra de Sant Llorenç** **Botifarra d'ou** Botifarra Terregada **Petador de farigola de Sentmenat** **Vedella ecològica de Gallifa** Botifarra de Sant Llorenç **Botifarra de Músic** **Botifarra Terregada** Vedella ecològica de Gallifa **Botifarra d'ou** **Petador de farigola de Sentmenat** Botifarra de Músic **Botifarra de Sant Llorenç** Botifarra d'ou **Botifarra Terregada** **Petador de farigola de Sentmenat** **Vedella ecològica de Gallifa** Botifarra de Sant Llorenç **Botifarra de Músic** Botifarra Terregada Vedella ecològica de Gallifa **Botifarra d'ou** Petador de farigola de Sentmenat **Botifarra de Músic** **Botifarra de Sant Llorenç** Botifarra d'ou **Botifarra Terregada** Petador de farigola de Sentmenat **Vedella ecològica de Gallifa** **Botifarra de Sant Llorenç** Botifarra de Músic **Botifarra Terregada** Vedella ecològica de Gallifa **Botifarra d'ou** **Petador de farigola de Sentmenat** Botifarra de Músic **Botifarra de Sant Llorenç** **Botifarra d'ou** Botifarra Terregada **Petador de farigola de Sentmenat** Vedella ecològica de Gallifa **Botifarra de Sant Llorenç** Botifarra de Músic **Botifarra Terregada** Vedella ecològica de Gallifa **Botifarra d'ou** Petador de farigola de Sentmenat **Botifarra de Músic** **Botifarra de Sant Llorenç** Botifarra d'ou **Botifarra Terregada** Petador de farigola de Sentmenat **Vedella ecològica de Gallifa** Botifarra de Sant Llorenç **Botifarra de Músic** Botifarra Terregada **Vedella ecològica de Gallifa** Botifarra d'ou

Botifarra de Músic

Família: carns
Temporalitat: tot l'any

La **Botifarra de Músic** neix de la unió de la botifarra tradicional i de les postres de músic per iniciativa del **Gremi de Carnissers i Xarcuters de Terrassa i Comarca**. Es va presentar l'any 2011 en el marc del Festival de Jazz de la vila de Terrassa.

S'elabora en dues varietats, la crua i la cuita, a les quals s'hi insereixen fruits secs com les avellanes, les panses, les nous i les ametlles, que són aromatitzades amb vi dolç.

On comprar-ho?

Casanovas Selecció
Raval de Montserrat, 19
Terrassa
Tel. 93 733 40 32

La Botifarra de Músic es pot adquirir als establiments de Casanovas Selecció. Vegeu-ne les diferents adreces al web:

www.xavier1906.com

Botifarra de Sant Llorenç

Família: carns
Temporalitat: tot l'any

La **Botifarra de Sant Llorenç** va ser creada per en **Xavier Casanovas**, membre d'una nissaga de xarcuters que es remunta a l'any 1906. Casanovas es va inspirar en Sant Llorenç del Munt per a crear aquest producte. Aquesta Botifarra s'elabora amb carn de porc picada en trossos prims i gruixuts, tot simulant el conglomerat tan característic del massís, i és aromatitzada amb farigola i romaní.

Aquesta botifarra sol ser present als actes organitzats pel col·lectiu de cuiners del Vallès Occidental, **Cuina Vallès**, i se serveix en diversos restaurants de la comarca.

On comprar-ho?

Casanovas Selecció
Raval de Montserrat, 19
Terrassa
Tel. 93 733 40 32

La Botifarra de Sant Llorenç es pot adquirir als establiments de Casanovas Selecció. Vegeu-ne les diferents adreces al web:

www.xavier1906.com

Botifarra d'ou

Família: carns
Temporalitat: tot l'any

La **Botifarra d'ou** tradicionalment s'ha relacionat amb la festivitat del Carnestoltes i era costum menjar-ne el **Dijous Gras**, també conegut com a **Dijous Llarder.** Actualment, però, d'aquest embotit se'n pot gaudir tot l'any i és deliciós acompanyat amb pa amb tomàquet. La Botifarra d'ou té una forma ben característica de ferradura amb uns cordills que en lliguen els extrems. És elaborada amb cansalada i carn magra del porc, ous, sal i pebre, tot plegat embotit amb la tripa. Es caracteritza pel seu gust fi i el color blanc groguenc.

A **Cal Vivet de Sentmenat**, una empresa fundada l'any 1865, elaboren un gran nombre de varietats de botifarra d'ou com la de sèpia a la planxa, de calçots, de ceps o de pebrot escalivat.

On comprar-ho?

Cal Vivet
C. Rec, 30
Sentmenat
Tel. 93 715 00 29

embotitsvivet@calvivet.com
calvivet@calvivet.com
www.calvivet.com

La Botifarra Terregada

Família: carns
Temporalitat: tot l'any

La **Botifarra Terregada** s'inspira en un plat típic de la cuina terrassenca de principi del segle XX, la Terregada, que consistia en sang i menuts guisats. Aquest plat rebia el nom per l'aspecte semblant a la *terregada*: els petits fragments restants del carbó.

La Botifarrada Terregada és elaborada amb menuts de porc, tomàquet, ceba, ametlla, sal, pebre negre i vi ranci.

Els promotors d'aquest projecte gastronòmic són el xef **Artur Martínez** i el cansalader **Xavier Casanovas**, amb el suport del col·lectiu de cuiners, **Cuina Vallès**.

On comprar-ho?

Casanovas Selecció
Raval de Montserrat, 19
Terrassa
Tel. 93 733 40 32

La Botifarra Terregada es pot adquirir als establiments de Casanovas Selecció. Vegeu-ne les diferents adreces al web:

www.xavier1906.com

Petador de farigola de Sentmenat

Família: carns
Temporalitat: tot l'any

A **Cal Vivet,** una empresa fundada l'any 1865 a Sentmenat, elaboren una gran varietat de productes de xarcuteria i carnisseria. Una de les especialitats d'aquest obrador és el **petador de farigola**.

Aquest fuet o petador està elaborat amb carn magra i cansalada de porc Duroc. La particularitat d'aquest embotit és que s'hi afegeix infusió i fulles de farigola per tal que adquireixi un gust que ens recordi l'entorn boscós de la vila de Sentmenat.

Petador és el nom que rep, a una part de la comarca, el fuet o l'espetec, un embotit típic de la nostra gastronomia. Aquestes denominacions li vénen donades per la semblança física que té amb un fuet, estri amb el qual es colpegen les bèsties.

On comprar-ho?

Cal Vivet
C. Rec, 30
Sentmenat
Tel. 93 715 00 29

embotitsvivet@calvivet.com
calvivet@calvivet.com
www.calvivet.com

Vedella ecològica de Gallifa

Família: carns
Temporalitat: tot l'any

La **Soleia** es troba ubicada a a Gallifa, l'únic municipi del Vallès Occidental que és classificat de muntanya. Tant la ramaderia com l'agricultura d'aquesta empresa familiar està certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

A La Soleia produeixen la carn de **vedella ecològica** de manera respectuosa amb el medi ambient i amb els animals, que pasturen lliurament pels boscos i prats de la zona.

On comprar-ho?

Ramaderia La Soleia
Granja La Soleia
Gallifa
Tel. 93 866 27 21

lasoleia@ramaderiaecologica.cat
www.ramaderiaecologica.cat

Llegums i fruits secs

Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet **Ametlla llargueta torrada** Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet Ametlla llargueta torrada Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet **Ametlla llargueta torrada** Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet Ametlla llargueta torrada Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet **Ametlla llargueta torrada** Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet Ametlla llargueta torrada Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet **Ametlla llargueta torrada** Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet Ametlla llargueta torrada Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet **Ametlla llargueta torrada** Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet Ametlla llargueta torrada Cigró menut **Mongeta del ganxet** Ametlla llargueta torrada **Cigró menut** Mongeta del ganxet **Ametlla llargueta torrada** Cigró menut **Mongeta del ganxet Cigró menut** Mongeta del ganxet Ametlla llargueta torrada Cigró menut

Cigró Menut del Vallès

Família: llegums
Temporalitat: tot l'any
collita al juliol

El **Cigró Menut** és un llegum de mida petita, amb un gust intens i amb una pellofa gairebé imperceptible. És produït principalment al Parc Agrari de Sabadell on, fa uns quinze anys enrere, es va recuperar una varietat de cigró d'origen desconegut.

Els cigrons menuts es poden cuinar de moltes maneres. Són deliciosos amanits amb oli d'oliva però també és molt habitual acompanyar-los amb un bon tall de cansalada.

On comprar-ho?

Agrobotiga Agrària Vallès
C. Cuba, 9
Sabadell
Tel. 93 727 00 70

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92
info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Mongeta del Ganxet

Família: llegums
Temporalitat: tot l'any
collita al novembre

La **Mongeta del Ganxet** és un llegum típic del Vallès de pell fina, gust delicat, textura cremosa i gens farinosa. El nom que rep té l'origen en la forma arronyonada (o de ganxet) que té.

Procedent del continent americà, és una varietat típica de la zona del Vallès i del Maresme inclosa dins la DOP (Denominació d'Origen Protegida) "Mongeta del Ganxet", que també és reconeguda a nivell europeu amb la menció d'Apel·lació Geogràfica Protegida (AGP).

Les Mongetes del Ganxet formen part de molts plats de la cuina tradicional catalana i són delicioses amanides amb un raig d'oli o bé, acompanyades amb cansalada o botifarra.

On comprar-ho?

Agrobotiga Agrària Vallès
C. Cuba, 9
Sabadell
Tel. 93 727 00 70

Germans Casamada
Can Casamada
Castellar del Vallès
Tel. 607 53 69 41
ganxet@cancasamada.cat
www.cancasamada.cat

Ametlla llargueta torrada

Família: fruits secs
Temporalitat: tot l'any

La **Casa Gispert** va néixer el 1851 com un negoci familiar que comercialitzava productes colonials com la fruita seca o espècies com la canyella o el safrà. Des dels seus inicis, l'especialitat de la casa va ser la torrefacció de fruita seca en un forn de llenya. Al forn, el foc està situat al costat dret, de manera que la flama mai no contacta amb el producte i el temps de torrat s'allarga. Aquest procediment és el que aporta el gust torrat i les notes fumades tan característiques dels seus productes. A la Casa Gispert, utilitzant només fusta d'alzina, torren ametlles, avellanes, festucs, cacauets, nous de macadàmia i anacards.

L'**ametlla llargueta torrada** és una de les especialitats més destacades de la Casa Gispert, la podeu tastar maridant-la amb cervesa, vins licorosos i xerès.

On comprar-ho?

Casa Gispert
C. Gavatxons, 21
Terrassa

C. Sombrerers, 23
Barcelona
Tel. 938 446 000

www.casagispert.com

Formatges, ous i brous

Cendrat d'Ullastrell **Cingle de Vacarisses** Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell Ous de Sant Llorenç **Brous de gallina ecològica** Cendrat d'Ullastrell Cingle de Vacarisses **Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell** Ous de Sant Llorenç Brous de gallina ecològica **Cendrat d'Ullastrell** Cingle de Vacarisses Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell **Ous de Sant Llorenç** Brous de gallina ecològica Cendrat d'Ullastrell Cingle de Vacarisses **Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell** Ous de Sant Llorenç Brous de gallina ecològica Cendrat d'Ullastrell **Cingle de Vacarisses** Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell Ous de Sant Llorenç **Brous de gallina ecològica** Cendrat d'Ullastrell Cingle de Vacarisses **Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell** Ous de Sant Llorenç Brous de gallina ecològica **Cendrat d'Ullastrell** Cingle de Vacarisses Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell **Ous de Sant Llorenç** Brous de gallina ecològica Cendrat d'Ullastrell Cingle de Vacarisses **Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell** Ous de Sant Llorenç Brous de gallina ecològica Cendrat d'Ullastrell **Cingle de Vacarisses** Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell Ous de Sant Llorenç **Brous de gallina ecològica** Cendrat d'Ullastrell Cingle de Vacarisses **Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell** Ous de Sant Llorenç Brous de gallina ecològica **Cendrat d'Ullastrell** Cingle de Vacarisses Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell **Ous de Sant Llorenç** Brous de gallina ecològica Cendrat d'Ullastrell Cingle de Vacarisses **Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell** Ous de Sant Llorenç Brous de gallina ecològica

Cendrat d'Ullastrell

Família: formatges
Temporalitat: tot l'any

Des de 1982, a la **Granja Núria** d'Ullastrell s'elabora mató i formatge amb llet de cabra, seguint la tradició i els procediments artesanals. Una de les especialitats de la Granja Núria és el formatge Cendrat.

Els **Cendrats** són elaborats només amb llet de cabra, semi curats i madurats durant dos mesos en caves naturals. Són formatges de gran personalitat que es caracteritzen per estar envoltats per una escorça de cendra.

On comprar-ho?

Granja Núria
Ullastrell
Tel. 93 789 21 30
info@matoullastrell.com

Podeu consultar els diferents punts de venda i distribució dels productes de la Granja Núria consulteu el web:

www.matoullastrell.com

Cingle de Vacarisses

Família: formatges
Temporalitat: tot l'any

El Cingle és elaborat a la formatgeria **La Frasera**, un obrador inclòs dins del projecte de recuperació de l'activitat agrària i rural de la finca La Frasera, situada al terme municipal de Vacarisses. Aquest projecte engloba el turisme rural, la plantació d'oliveres ecològiques, un ramat de cabres per a la producció de llet i l'elaboració de formatge artesanal.

Els formatges de La Frasera es produeixen seguint les tècniques tradicionals i els procediments artesanals. **El Cingle** és un formatge elaborat amb llet crua de cabra que porta aquest nom en homenatge al Cingle Gros de Vacarisses, una formació rocosa característica del paisatge de la vila. El Cingle, de textura compacta i tova i amb una olor penetrant i forta, és un formatge gustós, de gran personalitat.

On comprar-ho?

La Frasera
Vacarisses
Masia El Castellet de Dalt-
Camí del Castellet s/n
Tel. 659 803 698

formatgerialafrasera@gmail.com
www.lafrasera.net

Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell

Família: formatges
Temporalitat: tot l'any

A la **Granja Núria** d'Ullastrell elaboren mató i formatge seguint la tradició i els procediments artesanals. La **llet de cabra** és l'ingredient de base de les especialitats de la Granja Núria: el **Mató**, el **Recuit** i el **Tendral**, un formatge fresc ideal per posar a les amanides i per les postres.

El **Mató** és elaborat amb llet de cabra pasteuritzada, clorur càlcic i quall. És un formatge deliciós, tant sol com amb sucre, tot i que la combinació més coneguda i popular a casa nostra és acompanyat amb mel.

On comprar-ho?

Granja Núria
Ullastrell
Tel. 93 789 21 30
info@matoullastrell.com

Podeu consultar els diferents punts de venda i distribució dels productes de la Granja Núria consulteu el web:

www.matoullastrell.com

Ous de Sant Llorenç

Família: ous
Temporalitat: tot l'any

Els ous de gallina de la **Granja la Roca de Sant Llorenç Savall** segueixen les normes de producció ecològica de la Unió Europea i estan certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Es tracta d'ous gustosos, de gran qualitat i d'elevat valor nutritiu de gallines criades en llibertat a les zones boscoses del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i alimentades únicament amb cereals de cultiu biològic.

On comprar-ho?

Granja La Roca
Sant Llorenç Savall
Tel. 661 97 72 08
ecogranjalaroca@gmail.com

Brous de gallina ecològics

Família: brou
Temporalitat: tot l'any

La **Granja la Roca de Sant Llorenç Savall** ens proposa dos tipus de brou que són produïts seguint les normes de producció ecològica de la Unió Europea i que estan certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Tant el **brou de gallina ecològica** com el **brou d'escudella ecològica**, són elaborats amb ingredients ecològics i de proximitat i no contenen cap tipus d'additiu addicional.

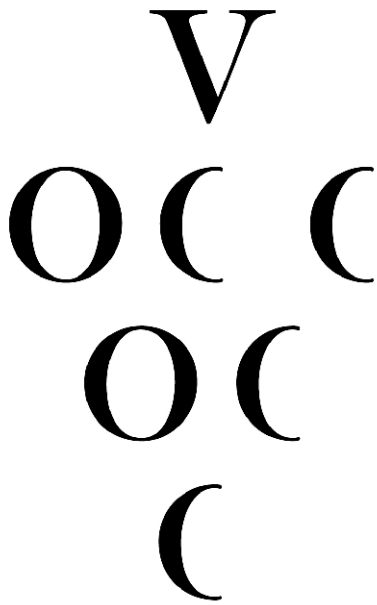
On comprar-ho?

Granja La Roca
Sant Llorenç Savall
Tel. 661 97 72 08
ecogranjalaroca@gmail.com

Vins del Vallès Occidental

Arraona 5 Quarteres El Quico i la Quica **Martialis** Vins de Ca l'Esteve 5 Quarteres **El Quico i la Quica** Vins de Ca l'Esteve **Arraona** Martialis El Quico i la Quica **Martialis** **Vins de Ca l'Esteve** Arraona 5 Quarteres Arraona **5 Quarteres** El Quico i la Quica Martialis **Vins de Ca l'Esteve** 5 Quarteres El Quico i la Quica **Arraona** Vins de Ca l'Esteve **Arraona** Martialis 5 Quarteres **El Quico i la Quica** Vins de Ca l'Esteve Martialis **Arraona** El Quico i la Quica 5 Quarteres **Martialis** Vins de Ca l'Esteve 5 Quarteres **El Quico i la Quica** Vins de Ca l'Esteve **Arraona** Martialis El Quico i la Quica **Martialis** **Vins de Ca l'Esteve** Arraona 5 Quarteres Arraona **5 Quarteres** El Quico i la Quica Martialis **Vins de Ca l'Esteve** 5 Quarteres El Quico i la Quica **Arraona** Vins de Ca l'Esteve **Arraona** Martialis 5 Quarteres **El Quico i la Quica** Vins de Ca l'Esteve Martialis **Arraona** El Quico i la Quica 5 Quarteres **Martialis** Vins de Ca l'Esteve 5 Quarteres **El Quico i la Quica** Vins de Ca l'Esteve **Arraona** Martialis El Quico i la Quica **Martialis** **Vins de Ca l'Esteve** Arraona 5 Quarteres Arraona **5 Quarteres** El Quico i la Quica Martialis **Vins de Ca l'Esteve** 5 Quarteres El Quico i la Quica **Arraona** Vins de Ca l'Esteve **Arraona** Martialis **El Quico i la Quica** 5 Quarteres Martialis Vins de Ca l'Esteve **Arraona** 5 Quarteres El Quico i la Quica Vins de Ca l'Esteve **Martialis** 5 Quarteres **El Quico i la Quica** Vins de Ca l'Esteve Martialis **Arraona** El Quico i la Quica **Martialis** **Vins de Ca l'Esteve** Arraona 5 Quarteres Arraona **5 Quarteres** El Quico i la Quica Martialis **Vins de Ca l'Esteve** 5 Quarteres El Quico i la Quica Vins de Ca l'Esteve **Arraona** Arraona Martialis **El Quico i la Quica** 5 Quarteres Vins de Ca l'Esteve Martialis **Arraona** 5 Quarteres El Quico i la Quica **Martialis** Vins de Ca l'Esteve

VINS
DEL
VALLÈS
OCCIDENTAL



Arraona

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

El Parc Agrari de Sabadell és un espai protegit no urbanitzable, on trobem terres de conreu de secà i regadiu, de caràcter privat i públic. Des del 2008, dins la finca pública del Parc Agrari gestionada per l'Ajuntament de Sabadell, es cultiva la vinya. La feina de camp i la vinificació és portada a terme per la cooperativa L'Olivera, seguint els criteris de l'agricultura social i ecològica.

De les vinyes del Parc Agrari en surt el vi **Arraona**, topònim que s'atribueix a l'antiga vil·la romana que hi hagué emplaçada a l'actual paratge del Santuari de la Salut de Sabadell. L'Arraona blanc és elaborat amb xarel·lo i chardonnay i el negre, amb merlot, garnatxa i monestrell.

On comprar-ho?

Podeu trobar l'Arraona al web:

http://www.olivera.org

5 Quarteres

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

Les vinyes de **La Muntada** estan situades a la Vall d'Horta, dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Aquest és un projecte familiar de vida al camp i de recuperació de la vinya en un indret on aquest cultiu havia desaparegut. La **família Garriga** cultiva la terra i elabora el vi treballant en xarxa amb L'Olivera, una cooperativa d'inclusió social.

El **5 quarteres** blanc és elaborat amb picapoll blanc i el negre, amb ull de llebre i samsó. El nom del vi al·ludeix al fragment de les "corrandes d'exili" de Pere Quart, pseudònim de Joan Oliver. L'escriptor sabadellenc visqué una part important de la seva infància i joventut al Marquet de les Roques, la residència d'estiueig de la família Oliver.

On comprar-ho?

La Muntada
Vall d'Horta
Sant Llorenç Savall
Tel. 93 7141053 - 687360276
5quarteres@lamuntada.cat

Per a conèixer els restaurants i punts de venda on podeu trobar el vi 5 Quarteres, consulteu el web:

www.5quarteres.cat

El Quico i la Quica

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

Al **Celler de Can Morral** del Molí, a pocs quilometres d'Ullastrell, fa 400 anys que treballen la terra: hi cultiven l'olivera becaruda i la vinya, emprant varietats tradicionals de la zona. Fa uns 10 anys, van decidir fer un canvi de rumb i endegar un projecte per produir olis i vins ecològics i d'alta qualitat.

El Quico i ***la Quica*** són dos vins joves, procedents de la viticultura ecològica, de verema manual i elaboració natural. El Quico és elaborat amb ull de llebre i garnatxa i la Quica, amb xarel·lo i chardonnay.

On comprar-ho?

Celler Can Morral del Molí
Masia de Can Morral del Molí
Ullastrell
Tel. 610 647 161 – 600 924 302
cellercanmorral@gmail.com
www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92
info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Martialis

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

El **Martialis** és fruit d'un projecte de l'any 2010, que neix per iniciativa del xef **Artur Martínez** i del sommelier **Rafa Blanco**. Amb la voluntat de recuperar la tradició vinícola de la comarca, es van associar amb en **Xavier Morral** i la **Maria Font**, propietaris de les vinyes de **Can Morral del Molí**, una finca situada a pocs quilòmetres d'Ullastrell.

Els ***Martialis***, blanc i vermell, són dos vins d'autor. El Martialis blanc és elaborat amb macabeu, provinent d'unes vinyes de més de 60 anys d'antiguitat. El Martialis vermell, és elaborat amb sumoll i xarel·lo de les velles vinyes de l'Amfiteatre. La maceració conjunta de les dues varietats li atorga el característic color vermell.

On comprar-ho?

Celler Can Morral del Molí
Masia de Can Morral del Molí
Ullastrell
Tel. 610 647 161 – 600 924 302
cellercanmorral@gmail.com
www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92
info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Casanovas Selecció
Raval de Montserrat, 19
Terrassa
Tel. 93 733 40 32
www.xavier1906.com

Vins de ca l'Esteve

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

El restaurant **Ca l'Esteve** està situat a les Casetes de Ca n'Oliveró, a Castellbisbal, envoltat de terres d'horta i de vinya. Aquest és un projecte gestionat per diverses generacions de la mateixa família, un establiment on es cuinen i se serveixen productes del territori i el vi no n'és una excepció. A la mateixa finca,es cultiva el raïm i es porta a terme tot el cicle de producció del vi.

El nom dels vins varia segons l'anyada però sol fer esment a la vinculació del projecte amb la família: **Joc de 9's**, pel vi blanc i pel rosat, amb les varietats xarel·lo, sumoll i sirà i ***Som-hi!*** pel vi negre, elaborat amb ull de llebre, cabernet sauvignon i sirà.

On comprar-ho?

Restaurant Ca l'Esteve
Ctra. Martorell - Terrassa
Castellbisbal
Tel. 93 775 56 90

www.restaurantcalesteve.com

Escumosos, vermuts i vins dolços

Clàssic Penedès Morral **Cava Àngel** Mistela d'Ullastrell **Rars** Vi Ranci d'Ullastrell Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** Clàssic Penedès Morral **Cava Àngel** Mistela d'Ullastrell **Rars** Vi Ranci d'Ullastrell Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** Clàssic Penedès Morral Cava Àngel **Mistela d'Ullastrell** Rars Vi Ranci d'Ullastrell **Vermut Mussons de Sabadell** Vermut d'Ullastrell Clàssic Penedès Morral **Cava Àngel** Mistela d'Ullastrell **Rars** Vi Ranci d'Ullastrell Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** **Clàssic Penedès Morral** Cava Àngel Mistela d'Ullastrell Rars **Vi Ranci d'Ullastrell** Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** Clàssic Penedès Morral **Cava Àngel** Mistela d'Ullastrell **Rars** Vi Ranci d'Ullastrell Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** Clàssic Penedès Morral **Cava Àngel** Mistela d'Ullastrell **Rars** Vi Ranci d'Ullastrell Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** Clàssic Penedès Morral **Cava Àngel** Mistela d'Ullastrell **Rars** Vi Ranci d'Ullastrell Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** Clàssic Penedès Morral Cava Àngel **Mistela d'Ullastrell** Rars Vi Ranci d'Ullastrell **Vermut Mussons de Sabadell** Vermut d'Ullastrell Clàssic Penedès Morral **Cava Àngel** Mistela d'Ullastrell **Rars** Vi Ranci d'Ullastrell Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** **Clàssic Penedès Morral** Cava Àngel Mistela d'Ullastrell Rars **Vi Ranci d'Ullastrell** Vermut Mussons de Sabadell **Vermut d'Ullastrell** Clàssic Penedès Morral

Clàssic Penedès Morral

Família: escumosos
Temporalitat: tot l'any

El **Clàssic Penedès Morral**, és un vi escumós emparat dins la Denominació d'Origen Penedès. Els escumosos d'aquesta D.O es caracteritzen per procedir de vinyes de l'agricultura ecològica, per l'ús de varietats tradicionals del Penedès i per tenir un mínim de 15 mesos de criança en ampolla.

Can Morral del Molí és una finca dedicada al conreu de la vinya i de l'olivera que es troba entre la comarca del Vallès Occidental i la del Baix Llobregat, a pocs quilòmetres d'Ullastrell, Abrera i Olesa de Montserrat. Aquest projecte és encapçalat per la **Maria Font** i en **Xavier Morral**.

On comprar-ho?

Celler Can Morral del Molí
Masia de Can Morral del Molí
Ullastrell
Tel. 610 647 161 - 600 924 302
cellercanmorral@gmail.com
www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92
info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Casanovas Selecció
Raval de Montserrat, 19
Terrassa
Tel. 93 733 40 32
www.xavier1906.com

Cava Ānge̅l

Família: escumosos
Temporalitat: tot l'any

El **Cava Ānge̅l** és elaborat amb raïm procedent de les vinyes de Sant Sadurní d'Anoia, dins de la **Denominació d'Origen Cava**.

Aquests caves són produïts seguint procediments tradicionals i en la seva elaboració no s'hi afegeix ni sucre ni licor d'expedició.

On comprar-ho?

Per a conèixer els diferents punts de venda, consulteu el web **www.angelcava.com**, on també podeu adquirir els seus productes.

Mistela d'Ullastrell

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

La **Mistela d'Ullastrell** és un vi dolç, semifermentat, de color d'or brillant, elaborat amb **raïm blanc de la varietat xarel·lo**. El vi most es deixa macerar amb alcohol vínic i s'obté una beguda de gust fi i molt agradable al paladar. Les aromes de la mistela són afruitades amb flaires que recorden les fruites vermelles madures com les móres, les prunes o els albercocs.

La Mistela es pot beure freda o a temperatura ambient i és una beguda ideal per acompanyar pastissos, postres i alguns formatges.

On comprar-ho?

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Rars

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

Can Morral del Molí és una finca dedicada al conreu de la vinya i de l'olivera en ecològic que es troba entre la comarca del Vallès Occidental i la del Baix Llobregat, a pocs quilòmetres d'Ullastrell, Abrera i Olesa de Montserrat. Aquest projecte familiar és encapçalat per la **Maria Font** i en **Xavier Morral**.

Els **Rars** són una gamma de vins entre els quals trobem el **Bullit** (vi dolç tradicional), el **Soliserena** (vi dolç ranci), el **Ranci** (vi ranci sec) i l'**Agre de Vi** (vinagre de vi).

On comprar-ho?

Celler Can Morral del Molí
Masia de Can Morral del Molí
Ullastrell
Tel. 610 647 161 - 600 924 302
cellercanmorral@gmail.com
www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92
info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Vermut Mussons de Sabadel

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

El **Vermut de Sabadell** és una creació d'en **Jaume Mussons**. Es produeix amb vins blancs provinents de Catalunya i és perfumat amb una vintena de plantes aromàtiques comunes als boscos del Vallès.

Aquest vermut és ideal per als aperitius i es recomana prendre'l ben fred, amb glaçons i amb una rodanxa de taronja pel vermut negre i una de llimona pel vermut blanc. Amb el vermut negre es poden fer còctels com el *Negroni* o el *Manhattan* i amb el blanc, *l'Imperial*, elaborat també amb Cava Mussons.

On comprar-ho?

Podeu trobar el vermut Mussons al web:
www.mussons.cat

Vermut Ullastrell

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

El **Vermut d'Ullastrell** es produeix a partir de vins rancis macerats durant un any amb herbes aromàtiques, espècies i fruita, dins bótes de fusta de castanyer.

Aquest vermut, elaborat pel **Celler d'Ullastrell**, és molt apreciat per fer l'aperitiu, servit amb gel i acompanyat d'una rodanxa de taronja

On comprar-ho?

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Vi Ranci d'Ullastrell

Família: vins
Temporalitat: tot l'any

El **Vi Ranci** és un vi sec tradicional que, un cop envellit, adquireix el color d'or vell i que també és conegut com a **vi bo o vi de pair**.

Després de la fermentació, es porta a terme un envelliment oxidatiu en un ambient d'humitat reduïda, procés que és conegut com a "sol i serena". A continuació, cal seguir l'envelliment en una bóta de roure. Amb tot aquest procés d'elaboració s'obté una beguda amb una elevada concentració d'alcohol.

On comprar-ho?

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Olis

Oli d'arbequina **Oli d'oliva becaruda** Oli d'arbequina Oli d'oliva becaruda **Oli d'oliva becaruda** Oli d'arbequina **Oli d'oliva becaruda** **Oli d'arbequina** **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'oliva becaruda** Oli d'arbequina **Oli d'oliva becaruda** Oli d'arbequina Oli d'arbequina Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'oliva becaruda** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'arbequina **Oli d'oliva becaruda** Oli d'arbequina Oli d'oliva becaruda Oli d'oliva becaruda Oli d'arbequina **Oli d'oliva becaruda** **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'oliva becaruda** Oli d'arbequina **Oli d'oliva becaruda** Oli d'arbequina Oli d'arbequina Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** **Oli d'oliva becaruda** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina** Oli d'oliva becaruda **Oli d'arbequina**

Oli d'arbequina

Família: olis
Temporalitat: tot l'any

Al Vallès Occidental encara trobem alguns camps d'oliveres de varietat arbequina. Aquesta olivera fa olives petites, molt resistents al fred, amb les quals es produeix un oli molt apreciat.

La **Cooperativa d'Ullastrell** compta amb un molí que elabora l'oli d'arbequina suau, fi, de gust dolç i afruitat. Té la peculiaritat de la pròpia extracció, que es fa amb cofins i premsa lenta. D'aquesta manera, l'oli que s'obté no es crema. S'elabora des del mes de novembre fins al febrer i la producció és limitada.

On comprar-ho?

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Oli d'oliva becaruda

Família: olis
Temporalitat: tot l'any

Becaruda, Becarut o Boquerut són els nom que rep una varietat d'oliva que es conrea al Vallès Occidental, al Baix Llobregat i al Alt Penedès. La majoria de les oliveres de Becaruda d'Ullastrell són ja centenàries. Aquest arbre se solia plantar als marges de les vinyes, el conreu més comú, antigament, a la nostra comarca.

Les ampolles de l'***Oblit***, formen part del Projecte de Recuperació del Patrimoni Gastronòmic del Vallès Occidental, impulsat pel xef **Artur Martínez** i el propietari de **Can Morral del Molí d'Ullastrell**, en Xavier Morral. L'oli resultant és elaborat seguint les tècniques artesanes i es caracteritza per una suau amargor i per ser un oli de gust potent. La seva producció és limitada a 400 ampolles cada any.

On comprar-ho?

Celler Can Morral del Molí
Masia de Can Morral del Molí
Ullastrell
Tel. 610 647 161 – 600 924 302
cellercanmorral@gmail.com
www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler
C. Serra, 2
Ullastrell
Tel. 93 788 73 92
info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

Casanovas Selecció
Raval de Montserrat, 19
Terrassa
Tel. 93 733 40 32
www.xavier1906.com

Horta

Brotons i espigalls **Col de paperina** Escarola de cabell d'àngel **Tomàquet Montgrí** Recuperació de llavors antigues **Brotons i espigalls** Col de paperina **Escarola de cabell d'àngel** Tomàquet Montgrí **Recuperació de llavors antigues** Brotons i espigalls Col de paperina **Escarola de cabell d'àngel** Tomàquet Montgrí Recuperació de llavors antigues **Brotons i espigalls** Col de paperina Escarola de cabell d'àngel **Tomàquet Montgrí** Recuperació de llavors antigues Brotons i espigalls **Col de paperina** Escarola de cabell d'àngel **Tomàquet Montgrí** Recuperació de llavors antigues **Brotons i espigalls** Col de paperina Escarola de cabell d'àngel Tomàquet Montgrí **Recuperació de llavors antigues** Brotons i espigalls Col de paperina **Escarola de cabell d'àngel** Tomàquet Montgrí Recuperació de llavors antigues **Brotons i espigalls** Col de paperina Escarola de cabell d'àngel **Tomàquet Montgrí** Recuperació de llavors antigues Brotons i espigalls **Col de paperina** Escarola de cabell d'àngel **Tomàquet Montgrí** Recuperació de llavors antigues **Brotons i espigalls** Col de paperina Escarola de cabell d'àngel Tomàquet Montgrí **Recuperació de llavors antigues** Brotons i espigalls Col de paperina **Escarola de cabell d'àngel** Tomàquet Montgrí Recuperació de llavors antigues **Brotons i espigalls** Col de paperina Escarola de cabell d'àngel **Tomàquet Montgrí** Recuperació de llavors antigues Brotons i espigalls **Col de paperina** Escarola de cabell d'àngel **Tomàquet Montgrí** Recuperació de llavors antigues **Brotons i espigalls** Col de paperina Escarola de cabell d'àngel Tomàquet Montgrí **Recuperació de llavors antigues** Tomàquet Montgrí

Brotons i Espigalls

Família: horta
Temporalitat: hivern

Els **Brotons i els Espigalls** són dues parts de la **Col Brotonera** que corresponen a diferents fases del creixement d'aquesta verdura. Els Brotons, uns brots amb molta fulla, creixen durant els mesos d'octubre i novembre. Al gener surten els espigalls, inflorescències immadures, que es poden collir fins el març.

Tot i que fa anys era habitual trobar Col Brotonera als mercats, darrerament s'ha deixat de cultivar. Han sorgit algunes iniciatives per a recuperar el cultiu d'aquesta varietat tradicional, que són encapçales per la Fundació Terrassenca **Sant Galderic**, la **Fundació Miquel Agustí** i el **Consorci de Turisme del Vallès Occidental**.

On comprar-ho?

L'heura
Horts de l'Heura
Crta. Sabadell-Matadepera Km. 6,4
Terrassa
Tel. 93 735 02 20
www.heura-cet.cat

Masia Ca n'Oliveró
Castellbisbal
Tel. 93 775 54 36
Mercat de la Independència
(Parada 184-188 / 206-210)
Terrassa
masiacanolivero@gmail.com

Els Campaners
Mercat del Triomf (Parada 71-76)
Terrassa
Tel. 937 358 163 - 660 385 170
info@elscampaners.cat
www.elscampaners.cat

El Sabater Vell
Carretera B-124, km 12
Castellar del Vallès
hortecologic.elsabater@gmail.com
elsabatervell.blogspot.com.es

Can Bros
Mercat Central
Sabadell
Tel. 637 05 64 26
info@canbros.cat
www.canbros.cat

Màrius Torrentó
Rubí
Tel. 658 478 780

Col de Paperina

Família: horta
Temporalitat: hivern

La **Col de Paperina** és una varietat de col de forma ovalada i d'acabament punxegut. Té les fulles llises, de color verd per fora i groc per dins. És més petita que les altres cols, té només 7 o 8 fulles, però es consumeix tota sencera. És una verdura d'hivern: la temporada s'inicia a principis de gener i no acaba fins a finals de març.

La Col de Paperina és molt rica en vitamines i minerals i aporta una gran varietat de nutrients essencials per al nostre organisme.

On comprar-ho?

L'heura
Horts de l'Heura
Crta. Sabadell-Matadepera Km. 6,4
Terrassa
Tel. 93 735 02 20
www.heura-cet.cat

Masia Ca n'Oliveró
Castellbisbal
Tel. 93 775 54 36
Mercat de la Independència
(Parada 184-188 / 206-210)
Terrassa
masiacanolivero@gmail.com

Els Campaners
Mercat del Triomf (Parada 71-76)
Terrassa
Tel. 937 358 163 - 660 385 170
info@elscampaners.cat
www.elscampaners.cat

El Sabater Vell
Carretera B-124, km 12
Castellar del Vallès
hortecologic.elsabater@gmail.com
elsabatervell.blogspot.com.es

Can Pèlacs
Camí de Can Pèlacs
Matadepera
Tel. 93 787 03 75
alba2cp@gmail.com

La Catxaruda
Masia de Can Bosch
Gallifa
Tel. 637 957 690
gerard@lacatxaruda.cat
www.lacatxaruda.cat

Escarola de cabell d'àngel

Família: horta
Temporalitat: tot l'any especialment a l'hivern

Es tracta d'una varietat d'escarola amb les fulles arrissades, dentades, molt fines i tendres, de color verd clar. Aquesta hortalissa es caracteritza perquè és poc amargant, de mida petita i perquè se'n pot aprofitar tota la mata. Per aquests motius és molt apreciada i popular a la cuina catalana.

L'escarola de cabell d'àngel se sol consumir amanida o combinada amb altres ingredients, com és el cas del xató. Aporta un gran nombre de vitamines i minerals i és especialment recomanada pel seu contingut d'àcid fòlic. Tot i que se sol conrear tot l'any, és més corrent consumir-la durant l'hivern.

On comprar-ho?

El Sabater Vell
Carretera B-124, km 12
Castellar del Vallès
hortecologic.elsabater@gmail.com
elsabatervell.blogspot.com.es

L'heura
Horts de l'Heura
Crta. Sabadell-Matadepera
Km. 6,4
Terrassa
Tel. 93 735 02 20
www.heura-cet.cat

Can Pèlacs
Camí de Can Pèlacs
Matadepera
Tel. 93 787 03 75
alba2cp@gmail.com

Tomàquet Montgrí

Família: horta
Temporalitat: primavera o estiu

El Tomàquet de Montgrí també és conegut com a Pera de Girona i és una variant del Tomàquet de Montserrat. És de tons rosats, vermells i verds, és piriforme i mig buit per dintre. Es caracteritza per ser molt dolç, tenir un gust intens, una carn melosa i la pell molt fina. És molt valorat per a menjar amb amanida o cuinat amb sofregits i salses.

El Tomàquet de Montgrí ha estat recuperat gràcies a la tasca de la **Fundació Miquel Agustí** que treballa per a la conservació, millora i promoció de varietats agrícoles tradicionals.

On comprar-ho?

Can Pèlacs
Camí de Can Pèlacs
Matadepera
Tel. 93 787 03 75
alba2cp@gmail.com

Masia Ca n'Oliveró
Castellbisbal
Tel. 93 775 54 36
Mercat de la Independència
(Parada 184-188 / 206-210)
Terrassa
masiacanolivero@gmail.com

La Catxaruda
Masia de Can Bosch
Gallifa
Tel. 637 957 690
gerard@lacatxaruda.cat
www.lacatxaruda.cat

Can Bros
Mercat Central
Sabadell
Tel. 637 05 64 26
info@canbros.cat
www.canbros.cat

Recuperació de llavors antigues

Família: horta
Temporalitat: variable en funció del cultiu

La Panotxa és una associació de Palau-solità i Plegamans que treballa per recuperar les llavors de varietats locals, antigues o tradicionals del Vallès central (una zona situada a cavall dels dos vallesos).

Al capdavant d'aquesta associació hi trobem el **Jonatan** i la **Míriam**, que mantenen i fan créixer un banc de llavors, adherit a la Xarxa Catalana de Graners. La finalitat d'aquest projecte és conservar i fer circular les llavors entre els productors per tal d'assolir-ne varietats vives.

Entre les llavors recuperades, cal destacar una vintena de varietats de tomàquets (el tomàquet rosa de Santa Magdalena de Palau o el pometa, per exemple); cebes (com ara, la ceba agra) o carbasses, entre d'altres hortalisses.

On?

Associació La Panotxa
Palau-solità i Plegamans
Tel. 646 01 97 82

hortlapanotxa@gmail.com
lapanotxa.wix.com/lapanotxa

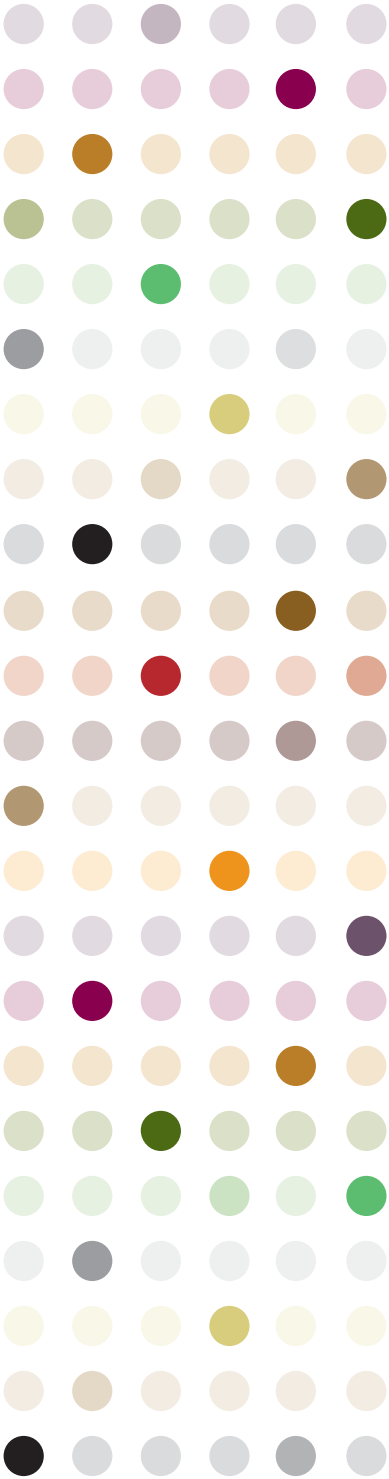
Productors i elaboradors de la

Xarxa Productes de la Terra

Vallès Occidental

Llegenda

- Pans i dolços
- Farines
- Carns i embotits
- Llegums
- Fruits secs
- Formatges, ous i brous
- Vins del Vallès Occidental
- Escumosos, vermuts i vins dolços
- Olis
- Horta
- Conserves vegetals i germinats
- Mel
- Fruits secs
- Cafè



- **ALTERNATIVA 3**
  Terrassa
  Ctra. Castellar, 526
  Tel. 93 786 93 79
  http://alternativa3.com/ca

- **CA N'ARNELLA**
  Terrassa
  Ctra. de Sabadell a Matadepera
  BV-1248 km 6
  Tel. 93 787 01 83

- **CAL CAMILO**
  Sentmenat
  C/ Mossèn Cinto Verdaguer, 11
  Tel. 93 715 14 62

- **CAL DULÇURA**
  Sentmenat
  C/ Caldes, 61
  Tel. 93 715 18 18

- **CARLOTA'S**
  Rubí
  Ctra. Rubí-Molins de Rei, KM 13,5
  Tel. 685 879 330 / 685 879 329
  http://www.carlotas.com

- **CASA MARCEL·LÍ**
  Sant Llorenç Savall
  C/ Vic, 6
  Tel. 93 714 00 47

- **CHOCOLATES SOLE**
  Barberà del Vallès
  C/ Edison, 7 - 9
  Tel. 93 729 00 18
  http://www.chocolatessole.com

- **DEL POT PETIT**
  Rubí
  Consulteu els diferents punts
  de venda al seu web.
  Tel. 93 699 32 34
  www.delpotpetit.com

- **EL REBOST DE CASA PAU**
  Terrassa
  C/ Roger de Llúria, 110
  Tel. 93 784 37 88
  www.elrebostdecasapau.com

- **ELS XIXONENCS**
  Terrassa
  C/ Cremat, 5
  Tel. 93 788 57 88
  www.elsxixonencs.com/

- **FLECA I PASTISSERIA E. VALLS**
  Sabadell
  Via de Massagué, 60
  Tel. 93 725 17 86

- **FORN I QUEVIURES ANGLADA**
  Ullastrell
  C/ Serra, 22
  Tel. 93 788 81 93

- **FORN I PASTISSERIA PARÍS**
  Terrassa
  C/ Girona, 213
  C/ Font Vella, 63
  Tel. 93 785 51 92 // 93 784 13 53
  www.pasteleriaparis.com

- **FORN PASTISSERIA ARIBAU**
  Terrassa i Rubí
  Mossèn Perramon, 12 - Terrassa
  Diversos establiments
  Consulta web
  www.fornaribau.com

- **FORN TURULL**
  Terrassa
  Diversos establiments
  Tel. 93 788 49 88
  www.fornturull.cat

- **GENESCÀ XOCOLATERS**
  Sabadell
  Rambla de Sabadell 152
  Tel. 93 725 81 40
  www.xocolatesgenesca.com

- **GUMIANOLES**
  Ullastrell
  Consulteu els diferents punts
  de venda al seu web.
  Tel. 608 796 057
  www.gumianoles.cat

- **PASTISSERIA DOMÈNEC**
  Sant Llorenç Savall
  Pl. Major, 8
  Tel. 93 714 00 31 / 93 714 72 24
  www.pastisseriadomenec.com

- **PASTISSERIA LA PALMA**
  Sabadell
  Ctra. Barcelona, 572
  Tel. 93 710 44 38
  www.pastelerialapalma.es

- **PASTISSERIA MIRIAM**
  Barberà del Vallès
  Av. Verge de Montserrat, 62
  Tel. 93 729 65 60

- **PASTISSERIA MUNTADA**
  Castellar del Vallès
  C/ Passeig, 27
  Tel. 93 714 53 92
  www.pastisseriamuntada.cat

- **PASTISSERIA SÀBAT**
  Sant Cugat del Vallès
  C/ Santiago Rusiñol 46
  C/ Rambla Ribatallada 8
  Tel. 93 674 01 79 // 93 674 79 47
  www.pastisseriasabat.com

- **PASTISSERIA SALA**
  Sant Llorenç Savall
  C/ Nou, 15
  Tel. 93 714 00 87

- **PASTISSERIA SANT JORDI**
  Sabadell
  C/ Sol i Padrís, 68
  Avda. Barberà, 106
  Tel. 93 710 41 43 // 93 712 40 93
  www.pastisseriasantjordisabadell.com

- **PASTISSERIA SANT MARC**
  Sabadell
  Passeig Comerç, 19
  Diversos establiments
  Tel. 93 710 41 03
  www.pastisseriasantmarc.com

- **SERRAJÒRDIA TALLER DE PA**
  Sant Cugat del Vallès
  C/ Valldoreix, 70
  Tel. 93 674 16 38
  www.serrajordia.com

- **PASTISSERIA TURULL**
  Terrassa
  Carretera de Rellinars, 50
  C/ Gutenberg, 2
  Tel. 93 788 17 18 // 93 788 45 96
  www.turull.cat

- **PASTISSERIA VILLARÓ**
  Castellar del Vallès
  C/ Major, 39
  Tel. 93 714 52 43
  www.pastisseriavillaro.es

- **TOT TECA – FORN GOTÉS**
  Sabadell
  C/ Sant Pau n. 87-89
  Tel. 93 726 12 81
  www.forntotteca.com

- **CAL BLAU**
  Sant Llorenç Savall
  C/ Vapor, 15
  Tel. 93 714 00 80

- **CAL MIQUEL**
  Sentmenat
  C/ Sant Menna, 16
  Tel. 93 715 01 88

- **CAL TRAPET**
  Matadepera
  Carrer de Sant Joan, 55
  Tel. 93 787 01 05

- **CANSALADERIES ALUJU**
  Rubí
  Avda. Barcelona, 41(botiga)
  Mercat Municipal -
  C. de Cal Gerrer , s/n
  Tel. 93 699 01 23
  93 699 10 17
  www.aluju3.wixsite.com/aluju

- **CARNISSERIA CANSALADERIA VIVET**
  Sentmenat
  Carrer Rec, 30
  Tel. 93 715 00 29
  http://www.calvivet.cat

- **CARNISSERIA CASÉ**
  Castellar del Vallès
  C/ Doctor Pujol, 58
  Tel. 93 747 36 05
  www.case-alimentacio.es

- **CARNS PLANELL – PAÜLS**
  Matadepera
  Avinguda de Josep Porcar, 37
  Tel. 93 730 02 65

- **CASANOVAS CANSALADERS**
  Terrassa
  Carrer de Sant Marc, 80
  Diversos establiments
  Tel. 93 789 44 24

- **CASANOVAS SELECCIÓ**
  Terrassa
  C. Raval de Montserrat, 19, Terrassa
  Diversos establiments
  Tel. 93 733 40 32
  http://casanovas1906.com

- **EMBOTITS MORERA**

  Terrassa
  Camí Font de les Canyes, 60
  Tel. 93 736 26 24

- **GRANJA LA SOLEIA**
  Gallifa
  Granja La Soleia s/n
  Tel. 93 866 27 21
  www.ramaderiaecologica.cat

- **LLEONART**
  Terrassa
  Rambla d'Ègara, 250
  Diversos establiments
  Tel. 93 736 17 31
  www.lleonartfood.com

- **MORENO ANTOLINOS CANSALADERS**
  Sabadell
  C/ Elcano, 45
  Tel. 93 710 43 98
  www.cansaladers.cat

- **QUEVIURES VINAIXA**
  Viladecavalls
  C/ de Dalt, 18
  Tel. 93 733 19 06

CAN MALLORQUÍ
Terrassa
Mercat de la Independència -
C/ Raval de Montserrat s/n
Tel. 647 499 226

GERMANS CASAMADA
Castellar del Vallès
Can Casamada, s/n
Tel. 607 536 941 / 600 482 919
/ 607 165 380
www.cancasamada.cat

FORMATGERIA LA FRASERA
Vacarisses
Camí del Castellet, s/n
Tel. 659 80 36 98
www.lafrasera.net

GRANJA LA ROCA
Sant Llorenç Savall
Ctra. B-124 Km. 17,3
Serra de Sant Feliu, 72
Tel. 661 977 208

GRANJA NÚRIA
Ullastrell
Camí de Can Costa s/n
Tel. 93 789 21 30
www.matoullastrell.com

LA BOTIGA DEL CELLER
Ullastrell
C/ Serra, 2
Tel. 93 788 73 92
www.cellerullastrell.cat

LA MUNTADA
Sant Llorenç Savall
Masia la Muntada, s/n
Tel. 93 714 10 53 - 687 360 276
www.5quarteres.cat

CELLER CAN MORRAL DEL MOLÍ
Ullastrell
Masia Can Morral del Molí, s/n
Tel. 610 647 161
www.cellercanmorral.cat

RESTAURANT CA L'ESTEVE
Castellbisbal
Casetes Ca n'Oliveró,
Ctra. Martorell – Terrassa
Tel. 93 775 56 90
www.restaurantcalesteve.com

MUSSONS VINS SL
Sabadell
Tel. 670 29 78 71
www.mussons.cat

CAVA ANGEL
Terrassa
C/Vinyals 161
Tel. 93 733 06 95
www.angelcava.com

AGRIMA
Castellbisbal
Horts de Can Albareda
Tel. 607 088 962

AGROSANS
Castellar del Vallès
C/ Priorat, 48-50
(Pol. Ind. Can Carner)
Tel. 93 714 53 40
www.agrosans.com

CA N'USTRELL AGRICULTURA
Sabadell
Ca n'Ustrell,
Crta. De Matadepera
Tel. 93 723 15 10
670 43 98 75
679 79 18 15
www.canustrellagricultura.com

- **CAL VERNET**
  Terrassa
  Tel. 686 676 749
  www.calvernet.com

- **CAN BROS**
  Sabadell
  Plaça del Mercat
  Tel. 637 056 426

- **CAN PÈLACS**
  Camí de Can Pèlacs
  Matadepera
  Tel. 93 787 03 75

- **CAN RODÓ**
  Ullastrell
  Mercat de la Independència
  C/ Raval de Montserrat s/n
  Tel. 655 200 608

- **EL SABATER VELL**
  Castellar del Vallès
  Ctra. B-124, Km. 12
  http://elsabatervell.blogspot.com.es

- **ELS CAMPANERS**
  Ullastrell
  Mercat de Sant Pere -
  Plaça del Triomf, Terrassa
  Tel. 93 735 81 63
  www.elscampaners.cat

- **LA CATXARUDA**
  Gallifa
  Masia de Can Bosch, s/n
  Tel. 637 957 690
  www.lacatxaruda.cat

- **L'HEURA (CET)**
  Terrassa
  Crta. Sabadell -
  Matadepera Km. 6,4
  Tel. 93 735 02 20
  www.heura-cet.cat

- **VIVER TRES TURONS**
  Castellar del Vallès
  Camps de Mas Olivet.
  St. Feliu del Racó
  Tel. 606 374 649
  638 121 534
  655 621 642
  www.vivertresturons.com/

- **BIOSANARE**
  Sant Cugat del Vallès
  http://biosanare.com/

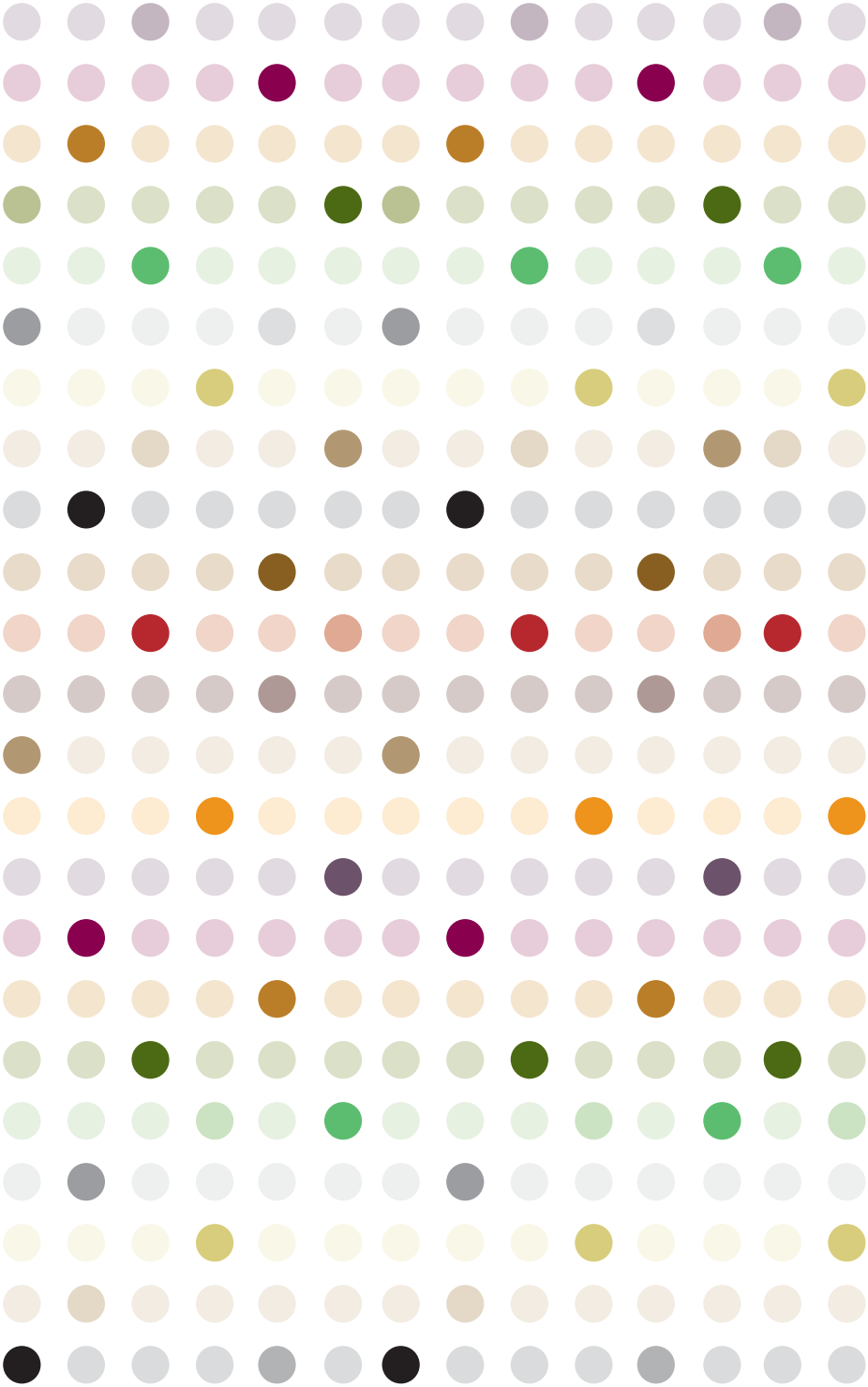
- **CULTIUS ECOLÒGICS DEL VALLÈS**
  Sentmenat
  Camí del Mas d'En Cisa, s/n
  Tel. 93 715 11 99

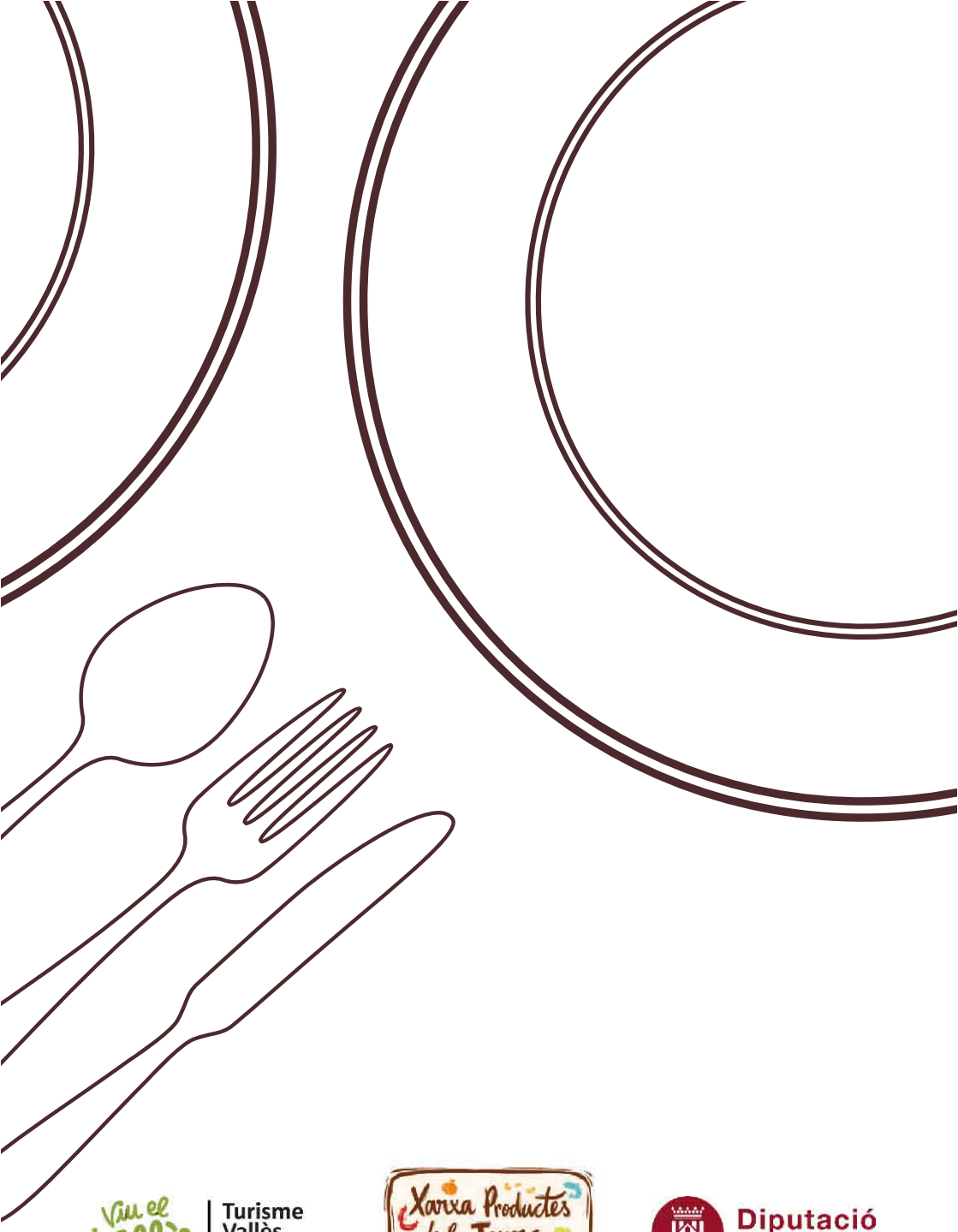
- **CAFÈS PONT**
  Sabadell
  Av. de Rafael Casanova, 40
  Tel. 93 726 62 22
  www.cafespont.com

- **APICULTURA MELSANA**
  Vacarisses
  Tel. 615 623 379

- **MIC-EM**
  Sant Llorenç Savall
  Tel. 679 911 724 / 607 026 575
  www.mic-em.com

- **Casa Gispert**
  Terrassa
  Tel. 93 844 60 00
  http://www.casagispert.com





Viu el Vallès | Turisme Vallès Occidental

Xarxa Productes de la Terra
Vallès Occidental

Diputació Barcelona