

Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa invierte en las zonas rurales



Consell Comarcal
de l'Alt Urgell



Guia de Productors Alimentaris de l'Alt Urgell





Descobreix-los a
Gustum.org

Consorci Grup d'Acció Local Alt Urgell-Cerdanya

Associació Leader Illa de Menorca

Associació Mallorca Rural

Consorci Centre de Desenvolupament Rural Pallars-Ribagorça

Consorci Garrigues per al Desenvolupament del Territori

Consorci Grup d'Acció Local Noguera-Segrià Nord

Consorci Leader Urgell-Pla d'Urgell

Consorci per al Desenvolupament de la Catalunya Central

Grup d'Acció Local per al Desenvolupament Rural d'Eivissa i Formentera

Mendinet. Asociación para el Progreso del Desarrollo Rural

Gustum és un projecte de cooperació impulsat per grups Leader de Catalunya, Balears i el País Basc que té com a objectiu fomentar el desenvolupament rural a través de la promoció dels productes agroalimentaris de qualitat que es produeixen al territori i de la seva sinergia amb la restauració, el turisme i el comerç.

Atesa la importància de la promoció dels productes locals del territori, el projecte **Gustum** actua en dos nivells territorials: En el marc dels projectes de cooperació interterritorial del Programa de la Red Rural Nacional **Gustum** treballa amb el finançament del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA) i la implicació dels Grups Leader de Lleida, Euskadi i les Illes Balears.

En el marc de la cooperació entre grups Leader de Catalunya, el projecte **Gustum** compta amb la participació dels 13 Grups Leader de Catalunya i el finançament i suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM) i del Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER).

Eixos d'actuació

- La valorització del producte agroalimentari local mitjançant la seva promoció a través d'accions d'informació, sensibilització i formació. Es treballa amb diferents sectors; consumidors, restauradors, comerciants i escoles.
- Desenvolupament d'eines i dinàmiques de treball que afavoreixin la promoció i comercialització als productors i elaboradors. Es treballa amb els elaboradors amb l'objectiu que s'impliquin en el projecte i facin un veritable ús del mateix com a eina de treball.
- La vinculació dels productes agroalimentaris locals amb la gastronomia i el turisme de la zona, impulsant la creació d'ocupació i noves activitats desenvolupades al voltant d'aquests productes.

Més informació: www.gustum.org

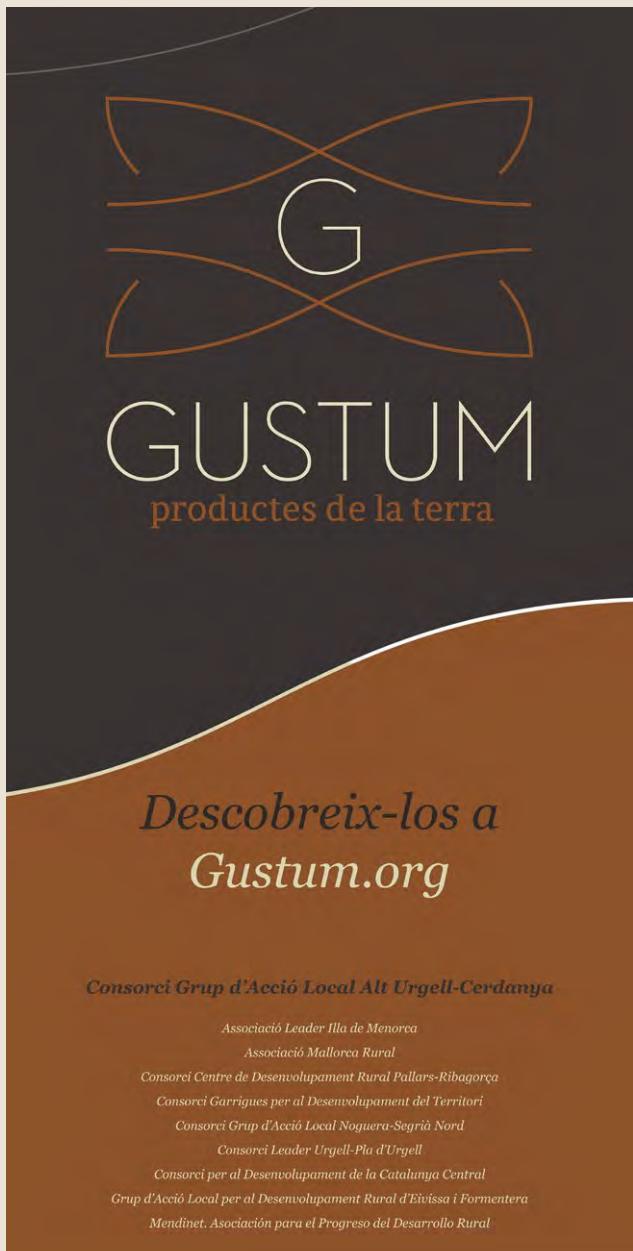
Facebook: www.facebook.com/InfoGustum

Gustum a l'Alt Urgell i la Cerdanya

En aquest territori, el projecte **Gustum** està coordinat pel Consorci Alt Urgell-Cerdanya, ens que gestiona el programa Leader en aquest territori (cauc@cauc.cat).

En el marc d'aquest projecte **Gustum** s'han fet diverses accions encarades a dinamitzar i valoritzar els nostres productes com, per exemple, taules sectorials amb els productors, suport als productors per l'assistència a fires especialitzades, cicles demostratius de cuina per al sector de l'hostaleria, edició de catàlegs online de productors, degustacions guiades de productes de l'Alt Urgell i la Cerdanya en fires i altres fòrums especialitzats.

Per a més informació: www.leaderalturgellcerdanya.cat (en construcció), o bé, a www.facebook.com/gal.alturgellcerdanya



Gustum es un proyecto de cooperación impulsado por grupos Leader de Cataluña, Baleares y el País Vasco que tiene como objetivo fomentar el desarrollo rural a través de la promoción de los productos agroalimentarios de calidad que se producen en el territorio y de su sinergia con la restauración, el turismo y el comercio.

Dada la importancia de la promoción de los productos locales del territorio, el proyecto **Gustum** actúa en dos niveles territoriales:

En el marco de los proyectos de cooperación interterritorial del Programa de la Red Rural Nacional **Gustum** trabaja con el financiamiento del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y la implicación de los Grupos Leader de Lleida, Euskadi y las Islas Baleares.

En el marco de la cooperación entre grupos Leader de Cataluña, el proyecto **Gustum** cuenta con la participación de los 13 grupos Leader de Cataluña y la financiación y apoyo del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural (DAAM) y del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

Ejes de actuación

- Valorización del producto agroalimentario local mediante su promoción a través de acciones de información, sensibilización y formación. Se trabaja con diferentes sectores: consumidores, restauradores, comerciantes y escuelas.
- Desarrollo de herramientas y dinámicas de trabajo que favorezcan la promoción y comercialización a los productores y elaboradores. Se trabaja con los elaboradores con el objetivo de que se impliquen en el proyecto y hagan un verdadero uso del mismo como herramienta de trabajo.
- Vinculación de los productos agroalimentarios locales con la gastronomía y el turismo de la zona, impulsando la creación de empleo y nuevas actividades desarrolladas alrededor de estos productos.

Más información: www.gustum.org

Facebook: www.facebook.com/InfoGustum

Gustum en l'Alt Urgell y la Cerdanya

En este territorio, el proyecto **Gustum** está coordinado por el Consorcio Alt Urgell-Cerdanya, ente que gestiona el programa Leader en este territorio (cauc@cauc.cat).

En el marco de este proyecto **Gustum** se han hecho diversas acciones enfocadas a dinamizar y valorizar nuestros productos como, por ejemplo, mesas sectoriales con los productores, apoyo a los productores para la asistencia a ferias especializadas, ciclos demostrativos de cocina para el sector de la hostelería, edición de catálogos online de productores y degustaciones guiadas de productos de L'Alt Urgell y La Cerdanya en ferias y otros foros especializados.

Para más información: www.leaderalturgellderdaya.cat (en construcción), o bien, en www.facebook.com/gal.alturgellderdaya



Descobreix-los a
Gustum.org

Consorti Grup d'Acció Local Alt Urgell-Cerdanya

Associació Leader Illa de Menorca

Associació Mallorca Rural

Consorti Centre de Desenvolupament Rural Pallars-Ribagorça

Consorti Garrigues per al Desenvolupament del Territori

Consorti Grup d'Acció Local Noguera-Segrià Nord

Consorti Leader Urgell-Pla d'Urgell

Consorti per al Desenvolupament de la Catalunya Central

Grup d'Acció Local per al Desenvolupament Rural d'Eivissa i Formentera

Mendinet. Asociación para el Progreso del Desarrollo Rural

Gustum est un projet de coopération impulsé par des groupes Leader de Catalogne, des Baléares et du Pays basque qui a pour objectif d'encourager le développement rural au travers de la promotion des produits agroalimentaires de qualité qui sont produits sur le territoire et de sa synergie avec la restauration, le tourisme et le commerce. Étant donné l'importance de la promotion des produits locaux du territoire, le projet **Gustum** agit à deux niveaux territoriaux :

Dans le cadre des projets de coopération interterritoriale du Programme du Réseau Rural National, **Gustum** travaille avec le financement du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Environnement (MAGRAMA) et l'implication des groupes Leader de la province de Lleida, d'Euskadi et des îles Baléares.

Dans le cadre de la coopération entre groupes Leader de Catalogne, le projet **Gustum** compte sur la participation des 13 groupes Leader de Catalogne et sur le financement et le soutien du Département d'Agriculture, d'Élevage, de la Pêche, de l'Alimentation et du Milieu Naturel (DAAM) ainsi que sur le Fonds Européen Agricole de Développement Rural (FEADER).

Axes d'action

- Valorisation du produit agroalimentaire au moyen de sa promotion au travers d'actions d'information, de sensibilisation et de formation. Le travail est entrepris avec différents secteurs : consommateurs, restaurateurs, commerçants et écoles.
- Développement d'outils et de dynamiques de travail qui favorisent la promotion et la commercialisation pour les producteurs et les élaborateurs. Le travail est entrepris avec les élaborateurs afin que ceux-ci s'impliquent dans le projet et en fassent véritablement usage en tant qu'outil de travail.
- Lien entre les produits agroalimentaires locaux d'une part et la gastronomie et le tourisme de la zone d'autre part, en impulsant la création de postes de travail et de nouvelles activités autour de ces produits.

Plus d'informations : www.gustum.org

Facebook: www.facebook.com/InfoGustum

Gustum dans l'Alt Urgell et la Cerdanya

Dans ce territoire, le projet GUSTUM est coordonné par le Consortium Alt Urgell-Cerdanya, une entité qui gère le programme Leader sur ce territoire (cauc@cauc.cat).

Dans le cadre du projet GUSTUM, diverses actions ont été entreprises visant à dynamiser et valoriser nos produits avec, par exemple, les tables sectorielles avec les producteurs, le soutien aux producteurs avec assistance à des foires spécialisées, des cycles de démonstration de cuisine pour le secteur hôtelier, l'édition de catalogues en ligne de producteurs, des dégustations guidées de produits de l'Alt Urgell et de la Cerdanya lors de foires et autres forums spécialisés.

Pour plus d'informations : www.leaderalturgelcerdanya.cat (en construction), ou www.facebook.com/gal.alturgelcerdanya



GUSTUM
productes de la terra

Descobreix-los a
Gustum.org

Consorci Grup d'Acció Local Alt Urgell-Cerdanya

Associació Leader Illa de Menorca
Associació Mallorca Rural

Consorci Centre de Desenvolupament Rural Pallars-Ribagorça

Consorci Garrigues per al Desenvolupament del Territori

Consorci Grup d'Acció Local Noguera-Segrià Nord

Consorci Leader Urgell-Pla d'Urgell

Consorci per al Desenvolupament de la Catalunya Central

Grup d'Acció Local per al Desenvolupament Rural d'Eivissa i Formentera

Mendinet. Asociación para el Progreso del Desarrollo Rural

Gustum is a cooperative project sponsored by the group, Leader, of Catalonia, the Balearic Islands and the Basque Country, that aims to promote rural development through the promotion of quality food products that are produced in the territory and its synergy with the restaurant business, tourism and trade.

Given the importance of promoting local products from the area, the **Gustum** project acts on two territorial levels: In the context of inter-regional cooperation projects of the National Rural Network Programme, **Gustum** works with funding from the Ministry of Agriculture, Food and Environment (MAGRAMA) and the involvement by the group, Leader, of Lleida, the Basque Country and the Balearic Islands.

In the framework of cooperation between Leader in Catalonia, the **Gustum** project includes the participation of 13 Leader groups in Catalonia and the financing and support of the Ministry of Agriculture, Livestock, Fisheries, Food and Environment (DAAM) and the European Agricultural Fund for Rural Development (EAFRD).

Lines of action

- The assessment of local food products by means of their promotion through information, awareness and training campaigns. Working with different sectors: consumers, restaurateurs, retailers and schools.
- Development of tools and work dynamics that favour promoting and marketing to producers and manufacturers. Working with manufacturers in order to engage in the project and make a real use of it as a work tool.
- Linking local food products with gastronomy and tourism in the area, thus promoting job creation and new activities that are developed around these products.

More information: www.gustum.org

Facebook: www.facebook.com/InfoGustum

Gustum in Alt Urgell and la Cerdanya

In this area, the **Gustum** project is coordinated by the Alt Urgell-Cerdanya Consortium, who manage the Leader programme in this area (cauc@cauc.cat).

As part of this project **Gustum** has carried out several actions to stimulate and enhance our products, for example, round table meetings with producers, support for producers attending trade fairs, cooking demonstration for the hospitality industry, publishing online catalogues for producers, guided tastings of products from Alt Urgell and Cerdanya in fairs and other specialized forums.

For more information: www.leaderalturgellcerdanya.cat (under construction), or www.facebook.com/gal.alturgellcerdanya



PRODUCTES LÀCTICS I FORMATGES / PRODUCTOS LÁCTEOS Y QUESOS
PRODUITS LAITIERS ET FROMAGES / DAIRY PRODUCTS AND CHEESES

-
-
-
-
-
-
-
-
-



EMBOTITS I CARNS FRESCS / EMBUTIDOS Y CARNES FRESCAS
CHARCUTERIES ET VIANDES FRAÎCHES / SAUSAGES AND FRESH MEAT

-
-
-
-
-
-
-

MEL, MELMELADES I CONSERVES / MIEL, MERMELADAS Y CONSERVAS
MIEL, CONFITURES ET CONSERVES / HONEY, JAMS AND CANNED FOOD

15  Mel de Montant

-
-

FRUITES, VERDURES, BOLETS I HERBES AROMÀTIQUES
FRUTAS, VERDURAS, SETAS Y HIERBAS AROMÁTICAS
FRUITS, LÉGUMES, CHAMPIGNONS ET HERBES AROMATIQUES
FRUITS, VEGETABLES, MUSHROOMS AND AROMATIC HERBS

-
-

20  Natura Bolets

-

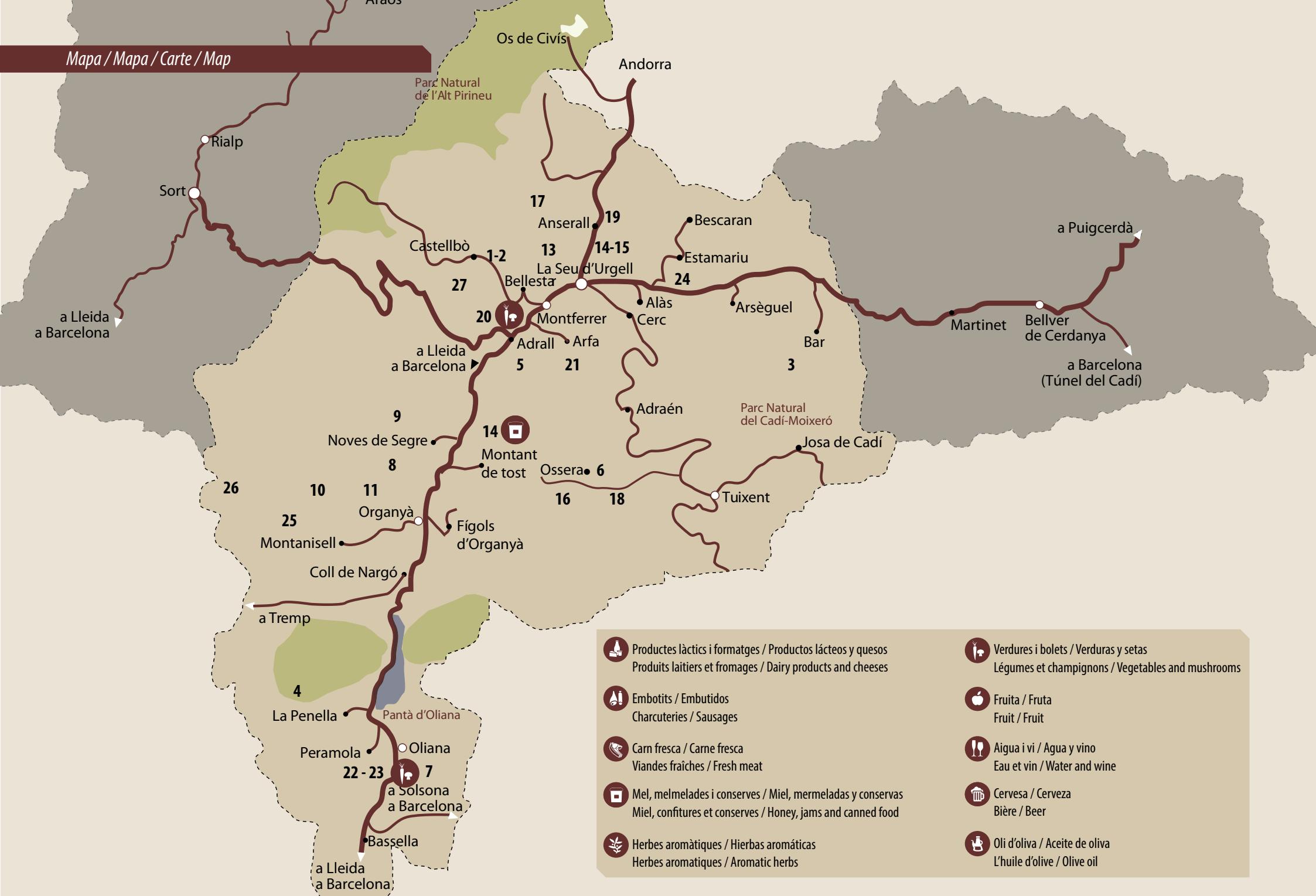
22  Trumfos del Pirineu

23  Aperitius Muntada

BEGUDES / BEBIDAS / BOISSONS / BEVERAGES

-
-
-
-
-

Mapa / Mapa / Carte / Map



Cadí SCCL



Sant Ermengol, 37
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 350 025 · Fax: 973 352 705
cadi@cadi.es
www.cadi.es



Products / Productos / Produits / Products:



Cadífresc
Formatge fresc



Mató del Pirineu
Mató

Cadí, fundada l'any 1915, va ser la primera cooperativa lletera que es va crear a l'Estat espanyol. De llavors ençà s'ha mantingut sempre fidel a un principi bàsic: oferir al consumidor uns productes de la màxima qualitat. Els ramaders de Cadí pertanyen exclusivament a les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Entre els nostres productes cal destacar la mantega Cadí i el formatge Urgèlia, reconeguts per la UE amb la DOP.

Cadí, founded in 1915, was the first dairy cooperative that was created in Spain. Since then it has remained faithful to one basic principle: to offer consumers a product of the highest quality. Cadí farmers belong exclusively to the regions of Alt Urgell and Cerdanya. Among our products the standouts are Cadí butter and Urgèlia cheese, recognized by the EU PDO.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Supermercats:
Bon Preu – Esclat
Caprabo – Eroski
Plus-Fresc
Consum – Charter
Sorli – Discau
Alcampo
etc

Botigues i xarcuterries especialitzades

DOP mantega / DOP formatge Alt Urgell - Cerdanya



Sant Ermengol, 37
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 350 025 · Fax: 973 352 705
cadi@cadi.es
www.cadi.es

Products / Productos / Produits / Products:



Mantega Cadí DOP
Mantega de nata madurada

L'excepcionalitat de la nostra mantega rau en la maduració lenta d'aquesta nata amb ferments làctics, seguint el mètode tradicional, que li proporciona un gust àcid amb aromes intensos a nata fresca i records d'avellana.

L'Urgèlia és l'únic formatge de Catalunya reconegut amb la Denominació d'Origen Protegida, gràcies a la seva alta qualitat, garantia d'origen i llarga tradició. S'elabora amb llet fresca de vaca pasteuritzada, recollida diàriament als nostres ramaders del Pirineu, zona de gran riquesa natural i de pastures verdes i fresques.

La tradició centenària de la mantega Cadí, el seu origen i la seva qualitat, fan que sigui una de les poques mantegues d'Europa reconeguda amb la Denominació d'Origen Protegida. Les pastures verdes i riques en flora de les valls del Cadí, en ple Pirineu, permeten obtenir una nata fresca de característiques úniques.

L'Urgèlia est l'unique fromage de Catalogne reconnu par l'Appellation d'Origine Protégée grâce à sa haute qualité, la garantie de son origine et sa longue tradition. Il est élaboré avec du lait frais pasteurisé de vache, obtenu chaque jour de nos élevages des Pyrénées, une zone d'une grande richesse naturelle et aux pâturages verts et frais.

La tradition centenaire du beurre Cadí, son origine et sa qualité font qu'il est un des rares beurres d'Europe reconnu par l'Appellation d'Origine Protégée. Les pâturages verts et riches en flore des vallées du Cadí, au beau milieu des Pyrénées, permettent d'obtenir une crème très fraîche aux caractéristiques uniques.



Urgèlia DOP
Formatge madurat de vaca

Formatge de textura tendra i cremosa, i gust suau i equilibrat. La seva maduració tradicional afavoreix que es desenvolupin aromes amb notes de fruits secs torrats, molsa i bolets.

Urgèlia es el único queso de Cataluña reconocido con la Denominación de Origen Protegida gracias a su alta calidad, garantía de origen y larga tradición. Se elabora con leche fresca de vaca pasteurizada, recogida diariamente de nuestros ganaderos del Pirineo, zona de gran riqueza natural y de pastos verdes y frescos.

La tradición centenaria de la mantequilla Cadí, su origen y su calidad hacen que sea una de las pocas mantequillas de Europa reconocida con la Denominación de Origen Protegida. Los pastos verdes y ricos en flora de los valles del Cadí, en pleno Pirineo, permiten obtener una nata fresca de características únicas.

Urgèlia is the only recognized Catalonian cheese with a Protected Designation of Origin, thanks to its high quality, guarantee of origin and long tradition. It is made with fresh pasteurized cow milk, daily collected from farmers in the Pyrenees, an area of great natural beauty and fresh green grass.

The hundred-year old tradition of Cadí butter, its origin, and quality, make it one of the few European butters recognized with a PDO. The green pastures and rich flora of the Cadí Valley in the middle of the Pyrenees provides a unique fresh cream.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Supermercats:

Bon Preu – Esclat

Caprabo – Eroski

Plus–Fresc

Consum – Charter

Sorli – Discau

Alcampo

etc

Botigues i xarcuterries especialitzades

Formatgeria Baridà



Can Romà
25723 Bar
Tel. / Fax: 973 384 060 - Mòbil: 628 866 650
fbuscalla@formatgebarida.com
www.formatgebarida.com

Products / Productos / Produits / Products:



Baridà
Formatge curat de pell
florida



Formatge de Tupí
Formatge de tupí madurat
amb calvados

L'obrador de formatge Baridà està situat al poble de Bar (municipi d'El Pont de Bar). A la serra del Cadí, dins la vall del Baridà a 6 km del pintoresc poble d'El Querforadat (Alt Urgell). Bar és un bonic poble de muntanya envoltat de natura i prats de pastura, on podreu gaudir d'unes vistes privilegiades, i on, amb prèvia cita telefònica, us mostrarem el petit obrador on s'elabora el Formatge Baridà. En aquest poble també podreu trobar-hi els allotjaments rurals de Cal Pona i Cal Joan.

La fromagerie Baridà se situe dans le village de Bar (commune d'El Pont de Bar), dans la montagne de Cadí, vallée du Baridà, à 6 km du village pittoresque d'El Querforadat (Alt Urgell). Bar est un joli village de montagne au beau milieu de la nature, entouré de pâturages, où vous bénéficierez de vues privilégiées et, sur rendez-vous téléphonique, nous vous ferons découvrir la petite fromagerie où est élaboré le fromage Baridà. Vous trouverez également dans ce village les hébergements ruraux de Cal Pona et Cal Joan.

El obrador de queso Baridà está situado en el pueblo de Bar (municipio de El Pont de Bar), en la sierra del Cadí, en el valle del Baridà, a 6 km del pintoresco pueblo El Querforadat (Alt Urgell). Bar es un bonito pueblo de montaña rodeado de naturaleza y prados de pastos, donde podréis disfrutar de unas vistas privilegiadas, y donde, previa cita telefónica, os mostraremos el pequeño obrador en el que se elabora el queso Baridà. En este pueblo también podréis encontrar los alojamientos rurales de Cal Pona y Cal Joan.

The Baridà cheese factory is located in the town of Bar (municipality of El Pont de Bar), in the Cadí mountain range, in the valley of Baridà, 6 km from the picturesque village of El Querforadat (Alt Urgell). Bar is a beautiful mountain village surrounded by nature and pastures, where you can enjoy stunning views, and with a prior telephone appointment, we will show you the small workshop where Baridà cheese is made. In this town you will also find the rural lodgings of Cal Pona and Cal Joan.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

A la mateixa formatgeria i a botigues de xarcuteria i alimentació del Pirineu:
Puigcerdà: Carnisseria Meya
Alp: Supermercat Caprabo
Martinet: Comestibles Turet
La Seu: Casa Eugene
Organyà: Embotits Obach

Formatgeria Castell-Llebre



Masia la Penella
25790 Peramola
Tel.: 973 470 463
tordesillas3@yahoo.es
www.facebook.com/pages/castell-llebre

Vam obrir la formatgeria i vam començar a elaborar formatges fa 25 anys, tot i que a la masia ja hi havia tradició formatgera. Elaborem formatges artesanalment amb llet de cabra produïda a la mateixa comarca, que posteriorment deixem madurar en una cava natural. Formem part de l'Associació d'Artesans Alimentaris del Pirineu i de l'Associació d'Empresaris de l'Alt Urgell.

Nous avons ouvert la fromagerie et commencé à élaborer des fromages il y a de cela 25 ans, dans une ferme qui était déjà de tradition fromagère. Nous élaborons des fromages de façon artisanale avec du lait de chèvre produit dans la comarque, que nous faisons auparavant arriver à maturité dans une cave naturelle. Nous appartenons à l'Association des Artisans Alimentaires des Pyrénées et à l'Association des Entrepreneurs de l'Alt Urgell.

Abrimos la quesería y empezamos a elaborar quesos hace 25 años, aunque en la masía ya había tradición quesera. Elaboramos quesos artesanalmente con leche de cabra producida en la misma comarca, que posteriormente dejamos madurar en una cava natural. Formamos parte de la Asociación de Artesanos Alimenticios del Pirineo y de la Asociación de Empresarios de L'Alt Urgell.

We opened the cheese factory and started to produce cheese over 25 years ago, however the estate already had a cheese tradition. We produce artisan cheeses with goat milk produced in the same region, which subsequently we leave to mature in a natural cellar. We are part of the Pyrenees Artisan Food Association and the Alt Urgell Association of Businesses.



Curat de Castell-Llebre
Formatge de cabra



Rulo fresc de Castell-Llebre
Formatge de cabra



Mató
Mató

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

A la mateixa formatgeria i a botigues selectes de xarcuteria i alimentació del Pirineu



Curat de Castell-Llebre
Formatge de cabra



Tupí de Castell-Llebre
Formatge de tupí



Formatge fresc
Formatge fresc sense sal

Formatgeria Mas d'Eroles



Mas d'Eroles
25797 Adrall
Tel.: 973 354 057 - 646 455 698
masderoles@gmail.com
www.masderoles.com

Products / Productos / Produits / Products:

Ermesenda
Gebrat d'Obaga
Ros d'Eroles
Escaldat
Tartera
Castellot
Brisat
Carreu: Natural, Herbes del Pirineu i Cúrcuma
Serrat de Corroncui
Saint Quiri
Pla d'Eroles
Abadessa d'Elins

En la pròpia explotació ramadera Mas d'Eroles, situada al bell mig de l'Urgellet, s'elaboren amb llet crua i sencera de vaca o ovella diferents varietats de formatges. El control de qualitat comença en el bestiar, amb el que controlam l'origen de la matèria primera. El mètode tradicional juntament amb les tècniques d'última generació, ens permeten controlar tots els passos per elaborar uns formatges de bondat contrastada.

L'exploitation d'élevage Mas d'Eroles, située au beau milieu de l'Urgellet, élaboré avec du lait cru et entier de vache ou de brebis différentes variétés de fromages. Le contrôle de qualité commence sur le bétail, avec le contrôle de l'origine de la matière première. La méthode traditionnelle alliée aux techniques de dernière génération nous permettent de contrôler toutes les étapes pour élaborer des fromages à la qualité reconnue.

En la propia explotación ganadera Mas d'Eroles, situada en el corazón de L'Urgellet, se elaboran con leche cruda y entera de vaca o oveja diferentes variedades de quesos. El control de calidad empieza en el ganado, con el que controlamos el origen de la materia prima. El método tradicional, junto con las técnicas de última generación, nos permite controlar todos los pasos para elaborar unos quesos de bondad contrastada.

At Mas d'Eroles, located in the heart of Urgellet, we make our own varieties of cheese with raw and whole cow or sheep milk. The quality control begins with the cattle, by which we control the origin of the raw material. The traditional method along with the latest techniques enables us to control all the steps to prepare a cheese that is above the rest.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

A la pròpia formatgeria
Al mercat de la Seu d'Urgell tots els dissabtes

Mercat del Lleó, Carnisseria Alemany
Pl. Calvet i Rubalcaba, parada 141-142 Girona
Via Vàlia C. Sant Francesc, 17 Tarragona
La Picateca Avda. Catalunya, 23 Tarragona
Formatgeria Simó C. Comtal, 4 Barcelona
La Teca, Vila Viniteca C. Agullers, 9 Barcelona
Wine Palace Avda. Sarrià, 30 Barcelona
Homosibaris Plaça Osca 4 Barcelona
La Mestressa Plaça Osca 7 Barcelona



Formatgeria Serrat Gros



©Adriana Olsina



Cal Codina
25717 Ossera
Tel.: 690 38 55 56
info@formatgeriaserratgros.com
www.formatgeriaserratgros.com
www.youtube.com/watch?v=hMe3P3svadw

Products / Productos / Produits / Products:

Serrat Gros. Formatge de cabra
Lo Pebrat. Formatge de cabra
Lo Cadinell. Formatge de cabra
Tupí d'Ossera. Formatge de tupí
Xerris amb oli d'oliva. Formatge amb oli

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Ossera - Formatgeria Serrat Gros – Tel.: 690 385 556
La Seu d'Urgell
Eugene – Major, 58 – Tel.: 973 350 401
Boix – Av. Pau Claris, 12 – Tel.: 973 350 324

Elaborem artesanalment el formatge amb la llet de les nostres cabres, estant sempre presents en tot el procés: des dels naixements dels petits, la munyida, la pastura diària, l'elaboració i la comercialització. El formatge és de llet crua, quallada àcida, pasta tova i pell florida i les cabres s'alimenten de bosc i pastures d'alta muntanya. Seguim el cicle natural del ramat i per això només tenim formatge d'abril a desembre. A Cal Codina d'Ossera (Alt Urgell) tenim botiga on podreu degustar els formatges.

Nous élaborons le fromage de façon artisanale avec le lait de nos chèvres, et sommes présents à toutes les étapes du processus : naissance des petits, traite, pâturage quotidien, élaboration et commercialisation. Le fromage est élaboré à partir de lait cru, caillé acide, pâte molle et croûte fleurie et les chèvres s'alimentent dans les forêts et pâturages de haute montagne. Nous suivons le cycle naturel du troupeau et pour cette raison ne produisons-nous le fromage que des mois d'avril à décembre. Nous disposons à Cal Codina d'Ossera (Alt Urgell) d'une boutique où vous pourrez déguster ces fromages.

La Posella – Regència d'Urgell, 45 – Tel: 973 360 232
Lleida - La Botiga en Boca – Carme, 62 – Tel.: 679 303 594
Martinet - Turet – Segre, 54 – Tel.: 973 515 027 -
Organyà - Carnisseria Susana – Homilies, 14. -Tel.: 699 543 211
Sant Llorenç de Morunys
Cal Ton – Sant Nicolau, 16 – Tel.: 973 492 026
Cal Xinxó – Lluís Badia, 2 – Tel.: 973 492 056
Solsona
Fruits Taribó – Ctra. de Sant Llorenç, s/n. – Tel.: 973 482 854
Fruits Taribó – Carretera de Torà, 36 – Tel.: 973 481 975
Ibèrics Madruga – Camp del Molí, 1 – Tel.: 973 090 250
Tàrrega - Fem Cadena – Av. Raval del Carme, 81 – Tel.: 973 314 116
Tuixent - Cal Farragetes – Coll, 7 – Tel.: 973 370 034

Elaboramos artesanalmente el queso con la leche de nuestras cabras y estamos siempre presentes en todo el proceso: desde el nacimiento de los pequeños, hasta el ordeño, el pasto diario, la elaboración y la comercialización. El queso es de leche cruda, cuajada ácida, pasta blanda y piel enmohecida, y las cabras se alimentan de bosque y pastos de alta montaña. Seguimos el ciclo natural del ganado, y es por ello que sólo tenemos queso de abril a diciembre. En Cal Codina d'Ossera (Alt Urgell) tenemos tienda, donde podréis degustar los quesos.

We produce artisan cheese with milk from our goats. We carefully guide the whole process: from the birth of the little ones, milking, daily pasture, processing and marketing. The cheese is made from raw milk, sour curd, soft cheese and mouldy skin and the goats feed on forest and high-mountain pastures. We follow the natural cycle of the herd and therefore only have cheese from April to December. In Cal Codina d'Ossera (Alt Urgell) we have a shop where you can sample the cheeses.



©Adriana Olsina

Formatges L'Oliva



Arnau Quingles Colell 653 05 33 87
Aina Vinyes Vinyeta 645 30 94 86
C/ Afores s/n. Masia L'Oliva.
25790 Oliana. Alt Urgell.
contacte@formatgesloliva.com
www.formatgesloliva.com

Products / Productos / Produits / Products:

L'Orri
Lo Coscollet.
El Rumbau.
El cendrat de L'Oliva.
El Rotllet d'herbes del bosc.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Oliana:
Ca l'Angol
Supermercat Condís

Formatges L'Oliva, és una petita formatgeria que inicia la seva activitat el 2011 a Oliana (Alt Urgell), amb la intenció de crear i oferir formatges artesans de qualitat. Per fer-ho hem recuperat una pallera de l'antiga masia familiar, l'Oliva. Hi elaborem, amb llet de cabra de la munyida del dia, formatges que conserven el gust de la pastura, de l'aire i el caràcter d'aquest territori.

Formatges L'Oliva est une petite fromagerie qui a débuté son activité en 2011 à Oliana (Alt Urgell) dans le but de créer et d'offrir des fromages artisanaux de qualité. Pour ce faire, nous avons repris un pailler de l'ancienne ferme familiale, l'Oliva. Nous y élaborons, avec du lait de chèvre de la traite du jour, des fromages qui conservent le goût du pâturage et du grand air et le caractère de ce territoire.

Formatges L'Oliva es una pequeña quesería que inicia su actividad en 2011 en Oliana (Alt Urgell) con la intención de crear y ofrecer quesos artesanos de calidad. Para hacerlo hemos recuperado un pajar de la antigua masía familiar, l'Oliva. Allí elaboramos, con leche de cabra del ordeño del día, quesos que conservan el gusto del pasto, del aire y el carácter de este territorio.

Formatges L'Oliva is a small cheese factory that began in 2011 in Oliana (Alt Urgell), with the intention of creating and offering quality cheeses. To this end, we have recovered the former Oliva farm estate. There we produce cheeses from the goat milking of the day that retain the flavour of the pasture, the air and the character of the area.



Làctics La Reula



Ctra C-14 s/n
25795 Noves de Segre
Tel.: 973 058 012 - 649 916 027
lareula@lareula.cat
www.lareula.cat

Products / Productos / Produits / Products:

Logur Natural, ensucrat, de melmelada, i desnatat (a partir de la Fira)
Crema de logurt
Mató
Formatge Fresc
Llet

Som una empresa familiar dedicada des de fa poc temps a l'elaboració de productes làctics de forma totalmente natural. Tots els productes estan fets amb llet de les nostres vaques i sense utilitzar cap tipus d'additiu. La llet acabada de munir, sense passar més d'una hora, és pasteuritzada per la posterior fabricació, per tal obtenir un producte d'una gran qualitat.

Nous sommes une entreprise familiale qui se consacre depuis peu à l'élaboration de produits lactés de façon entièrement naturelle. Tous les produits sont élaborés avec le lait de nos vaches et nous n'utilisons aucun type d'additif. Le lait fraîchement trait, après moins d'une heure, est pasteurisé pour sa transformation ultérieure, afin d'obtenir un produit de grande qualité.

Somos una empresa familiar dedicada desde hace poco tiempo a la elaboración de productos lácteos de forma totalmente natural. Todos los productos están hechos con leche de nuestras vacas y sin utilizar ningún tipo de aditivo. La leche recién ordeñada, sin pasar más de una hora, es pasteurizada para la posterior fabricación para obtener un producto de una gran calidad.

We are a family business that for a short time has produced completely natural dairy products. All the products are made with milk from our cows without using any type of additive. Freshly milked, without even an hour passing, and then pasteurized for its subsequent manufacture, so that we can obtain a product of the highest quality.



Casa Bernadí



Ferran Vidal
c\Afores s/nº
Noves de Segre (Lleida)
Tel.: 973 387147 · Fax: 973 387235
casabernadi@yahoo.es

Products / Productos / Produits / Products:

Pernil
Bull donja
Bull de llengua
Fuet
Llonganissa seca
Xoriço sec
Patés
Botifarra negra
Botifarra blanca

Casa Bernadí és una empresa que es dedica a l'elaboració d'embotits artesans i carns fresques. Els nostres avis varen començar el negoci i nosaltres som la tercera generació que el portem. La nostra empresa destaca perquè realitzem tot el procés, des de la matança del porc, l'elaboració del producte fins a la distribució final. Ens caracteritzem per realitzar un producte de qualitat, busquem un producte natural amb els menys conservants possibles, molts dels nostres productes no porten cap conservant ni colorant. També realitzem productes per a celíacs, estem adscrits al pacte dels celíacs de la Generalitat de Catalunya.

Casa Bernadí est une entreprise qui se consacre à l'élaboration de charcuteries artisanales et de viandes fraîches. Nos grands-parents initièrent l'activité et nous sommes la troisième génération qui la portons. Notre entreprise se distingue par le fait que nous réalisons tout le processus, de l'abattage du porc, l'élaboration du produit à la distribution finale. Ce qui nous caractérise est que nous réalisons un produit de qualité. Nous cherchons à obtenir un produit naturel avec le moins de conservateurs possibles, et beaucoup de nos produits ne contiennent aucun conservateur ni colorants. Nous réalisons également des produits pour les personnes coeliaques, et sommes inscrits à l'accord de collaboration avec les coeliaques de la Generalitat de Catalogne.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Botiga pròpia a la Seu
Supermercats Plus-Fresc
Supermercats Dis-Seu
Gourmet El Corte Inglés

Casa Bernadí es una empresa que se dedica a la elaboración de embutidos artesanos y carnes frescas. Nuestros abuelos iniciaron el negocio y nosotros somos la tercera generación que lo llevamos. Nuestra empresa destaca porque realizamos todo el proceso, desde la matanza del cerdo y elaboración del producto hasta la distribución final. Nos caracterizamos por realizar un producto de calidad, buscamos un producto natural con los mínimos conservantes posibles, y muchos de nuestros productos no llevan ningún conservante ni colorante. También realizamos productos para celiacos, y estamos adscritos al Pacto de los Celíacos de la Generalitat de Catalunya.

Casa Bernadí is a company that elaborates sausages and fresh meats. Our grandparents started the business and we are the third generation to continue the tradition. Our company stands out because we carry out the entire process, from the pork slaughtering, processing of the product to the final distribution. We are known for making a quality product. We look for a natural product with the least amount of preservative possible. Many of our products do not have any preservatives or colouring. We also make products for celiacs. We are registered in a celiac agreement from the Generalitat de Catalunya.



Embotits Espuñes



Ctra. de la Seu d'Urgell, 13
25794- Organyà
Tel.: 973 383 479 Fax: 973 383 624
www.embotitsspunyes.com
embotitsspunyes@embotitsspunyes.com

Products / Productos / Produits / Products:

Embotits cuits
Bull donja llengua
Bull negre
Bull de la llengua
Botifarra negra i blanca
Pa de fetge
Catalana trufada
Assortit de bulls
Bacó i pernil cuit

Embotits secs
Xoriç cular
Xoriç vela
Secallona de pastor
Baiona de pernil
Secallona de pagès
Llonganissa de pagès
Panxeta sencilla

Embotits frescos
Botifarra crua
Xistorra i xoriç

Embotits Espuñes neix l'any 1989, de la mà de Ramon Espuñes Colom, a la població d'Organyà. Una població amb gran tradició artesana d'embotits gràcies al seu clima immillorable i una cabana de bestiar de la millor qualitat. A aquests elements, Espuñes sumava anys d'experiència en el sector càrnic incorporant la millor tecnologia i es segueixen tots els estàndarts de seguretat alimentària del sector. Pràcticament tots els productes d'Embotits Espuñes són aptes per al consum de celíacs i diabètics ja que són productes lliures de gluten i lactosa.

Embotits Espuñes est née en 1989 et a été créée par Ramon Espuñes Colom, dans le village d'Organyà, un village avec une grande tradition artisanale de charcuteries grâce à son climat incomparable et une étable à bétail de la plus haute qualité. À ceci s'ajoutent des années d'expérience dans le secteur de la viande. Nous intégrons la plus haute technologie et suivons toutes les normes de sécurité alimentaire du secteur. Pratiquement tous les produits d'Embotits Espuñes sont aptes à la consommation pour les personnes coeliaques et diabétiques : ce sont en effet des produits sans gluten ni lactose.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Botiga pròpia a Organyà

Embotits Espuñes nace en el año 1989 de la mano de Ramon Espuñes Colom, en la población de Organyà, una localidad con gran tradición artesana de embutidos gracias a su clima inmejorable y a una cabaña de ganado de la mejor calidad. A estos elementos, Espuñes sumaba años de experiencia en el sector cárnico incorporando la mejor tecnología, y se seguían todos los estándares de seguridad alimentaria del sector. Prácticamente todos los productos de Embotits Espuñes son aptos para el consumo de celíacos y diabéticos, ya que son productos libres de gluten y lactosa.

Embotits Espuñes was founded in 1989, by the hand of Ramon Espuñes Colom, in the town of Organyà. Organyà has a long tradition of artisan sausages thanks to its excellent climate and a cattle herd of the finest quality. In addition to these elements, Espuñes adds years of expertise in the meat industry incorporating the best technology and food safety standards in the sector. Virtually all Embotits Espuñes products are fit for consumption by those with diabetes and celiac since these products are lactose and gluten free.



Embotits Obach



Avda. Santa Fe s/n
25794- Organyà
Tel.: 973 38 30 59
obach@obach.es
www.embotitsobach.com

Products / Productos / Produits / Products:

Llonganisses
Fuets
Secallones
Bulls
Botifarres
Sobrassades

L'herència d'una terra, d'una tradició, d'una cultura es manifesta plenament en l'elaboració artesana d'embotits, tal i com s'ha esdevingut al llarg de cinc generacions de la família OBACH d'Organyà. Aquesta tradició va néixer a l'any 1851 a Sant Llorenç de Morunys (Solsonès), però va ser l'any 1915 quan el nostre rebesavi va decidir traslladar-se a Organyà (Alt Urgell), al peu de la Vall de Cabó, un indret amb unes característiques climàtiques i ambientals ideals per a la curació d'embotits. La combinació de les millors carns de porc, una manera de fer centenària i tot curat en un entorn idoni fan dels nostres embotits una delícia pel paladar.

L'héritage d'une terre, d'une tradition, d'une culture, se manifeste pleinement dans l'élaboration artisanale de charcuteries que la famille OBACH d'Organyà mène à bien depuis cinq générations. Cette tradition est née en 1851 à Saint Llorenç de Morunys (Solsonès), mais c'est en 1915 que notre arrière-grand-père a décidé de s'installer à Organyà (Alt Urgell), au pied de la Vall de Cabó, un lieu aux caractéristiques climatiques et environnementales idéales pour la maturation des charcuteries. La combinaison des meilleures viandes de porc, une façon de faire centenaire et le tout accompli dans un environnement idéal font de nos charcuteries un plaisir pour le palais.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Botiga pròpia a Organyà
Als principals mercats i xarcuterries gourmet
de Catalunya i Andorra.

La herencia de una tierra, de una tradición y de una cultura se manifiesta plenamente en la elaboración artesanal de embutidos, tal y como ha sucedido a lo largo de cinco generaciones de la familia Obach de Organyà. Esta tradición nació el año 1851 en Sant Llorenç de Morunys (Solsonès), pero fue en 1915 cuando nuestro tatarabuelo decidió trasladarse a Organyà (Alt Urgell), al pie del valle de Cabó, un lugar con unas características climáticas y ambientales ideales para la curación de embutidos. La combinación de las mejores carnes de cerdo, una manera de hacer centenaria, y todo curado en un entorno idóneo, hacen de nuestros embutidos una delicia para el paladar.

The heritage of a land, a tradition, a culture is fully manifested in the elaboration of artisan sausages, as has happened over the five generations of the Obach d'Organyà family. This tradition was born in 1851 in Sant Llorenç de Morunys (Solsonès), but it was in 1915 when our grandfather decided to move to Organyà (Alt Urgell), at the foot of the Cabó Valley, a place with an ideal climate and environment for curing meats. The best combination of pork, a centuries-old way of elaboration, and everything cured in an ideal environment makes our sausages a delight for the palate.



Vedella de la Borda Andria



Partida Segalès, 3
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 639 382 770
a/e: bordaandria@gmail.com

Products / Productos / Produits / Products:

La raça llemosina, ofereix una carn tendra i equilibrada en la seva proporció de magre i greix. De qualitat nutricional i gustativa, aporta un gran contingut en proteïnes, ferro i vitamines.

Us oferim la venda directa de lots de carn variada (filet, entrecot, mitjana, tall rodó, bistec, carn picada...) envasada al buit i preparada per al vostre consum.

Amb distribució a domicili a Andorra, Alt Urgell i Cerdanya.



assolim.cat

Certifica la nostra carn
de raça llemosina 100%

Borda Andria som una explotació especialitzada en la cría i comercialització de la raça llemosina. Treballem per oferir una carn 100% natural i de gran qualitat que deleitarà el vostre paladar.

Tots els nostres vedells són nascuts i criats a casa nostra, allatats per les mares i alimentats amb les pastures de la Vall de la Bastida (Alt Urgell).

Borda Andria est une exploitation spécialisée dans l'élevage et la commercialisation de la race limousine. Nous travaillons pour offrir une viande 100 % naturelle et de grande qualité qui ravira votre palais.

Tous nos veaux naissent et sont élevés chez nous, ils sont allaités par leurs mères et alimentés avec les fourrages de la vallée de La Bastida (Alt Urgell).

Borda Andria somos una explotación especializada en la cría y comercialización de la raza limosina. Trabajamos para ofrecer una carne 100% natural y de gran calidad que deleitará su paladar.

Todos nuestros terneros son nacidos y criados en nuestra casa, amamantados por las madres y alimentados con los pastos del Valle de la Bastida (Alt Urgell).

Borda Andria is a company that specializes in the breeding and sale of the Limousin breed. We work to offer a 100% natural and high quality meat that will delight your palate.

All of our calves are born and raised in our home, nursed by the mothers and fed with the pastures in the Bastida Valley (Alt Urgell).



Mafriseu



Partida Sant Esteve, 6
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 351 492 / 973 353 984
mafriseu@mafriseu.com
www.mafrieseu.com

Products / Productos / Produits / Products:

Carn de vedella de l'IGP Vedella dels Pirineus Catalans i ecològica

Carn de xai ecològic

Carn de poltre

Elaborats carnis i embotits ecològics

Formats: canals, quarteig, especejament, filetejat i safates de lliure servei.



Mafriseu és una indústria càrnia, fundada l'any 1961, ubicada a La Seu d'Urgell. Integra un col·lectiu ramader des d'on s'impulsa l'activitat econòmica del Pirineu.

Els productes de Mafriseu tenen els màxims segells de garantia que atorga la Unió Europea i la certificació de producció ecològica.

El respecte pels animals i pel nostre territori és la principal motivació de Mafriseu. Donem un tracte digno al bestiar i treballem amb un sistema de producció sostenible que respecta el medi ambient.

Mafriseu est une industrie de produits carnés, fondée en 1961, située à La Seu d'Urgell, qui intègre un collectif d'élevage d'où est impulsée l'activité économique des Pyrénées.

Les produits de Mafriseu bénéficient des plus hauts labels de garantie qu'octroie l'Union Européenne et du certificat de production écologique.

Le respect pour les animaux et pour notre territoire est la principale motivation de Mafriseu. Le traitement donné au bétail est digne et nous travaillons avec un système de production soutenable qui respecte l'environnement.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Supermercats:

Esclat-Bonpreu

Plusfresc

Andorra 2000

Punt Trobada (Andorra)

Altres punts de venda autoritzats que ens podeu consultar

Mafriseu es una industria cárnica fundada en el año 1961, ubicada en La Seu d'Urgell, que integra un colectivo ganadero desde donde se impulsa la actividad económica del Pirineo.

Los productos de Mafriseu tienen los máximos sellos de garantía que otorga la Unión Europea y la certificación de producción ecológica.

El respeto por los animales y por nuestro territorio es la principal motivación de Mafriseu. Damos un trato digno al ganado y trabajamos con un sistema de producción sostenible que respeta el medio ambiente.

Mafriseu is a meat industry, founded in 1961, located in La Seu d'Urgell. It brings together a collective of farmers that drives the economic activity in the Pyrenees.

Mafriseu products have the highest level of seals of guarantee granted by the European Union and the certification of organic production.

Respect for animals and our land is Mafriseu's main motivation. We give a dignified treatment to the livestock and work with a sustainable production system that respects the environment.



IGP Vedella dels Pirineus Catalans



Partida Sant Esteve, 6
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 351 492 / 973 353 984
igp@vedellapirineus.cat
www.vedellapirineus.cat

Products / Productos / Produits / Products:

Carn de vedella de l'IGP Vedella dels Pirineus Catalans i ecològica.

Formats: canals, quarteig, especejament, filetejat i safates de lliure servei.

La carn de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans procedeix de vedells de la raça Bruna dels Pirineus, nascuts al Pirineu català i alimentats amb la llet de les seves mares i herba fresca de les pastures. L'engreix es realitza a base de cereals en espais oberts, seguint la manera tradicional. El sacrifici es realitza cuidant el benestar animal i durant tot el procés de maduració, especejament i filetejat es mantenen rigorosos controls tècnics i de traçabilitat, per tal que aquesta carn sigui sempre d'una qualitat excepcional.

La viande de l'IGP Vedella dels Pirineus Catalans procède de veaux de la race Brune des Pyrénées, qui sont nés dans les Pyrénées catalanes et nourris au lait de leurs mères et à l'herbe fraîche des pâturages. L'engraissage se réalise à base de céréales dans des espaces ouverts, de façon traditionnelle. Le sacrifice se réalise en veillant au bien-être de l'animal et tout le processus de maturation, la découpe et le tranchage sont effectués conformément à de rigoureux contrôles techniques et de traçabilité, afin que la viande soit toujours d'une qualité exceptionnelle.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Supermercats:
Esclat-Bonpreu
Plusfresc
Andorra 2000
Punt Trobada (Andorra)

Aquesta carn només es ven en punts de venda autoritzats o en safates de lliure servei, sempre identificats amb els logotips de la IGP i de Bruneta.

La carne de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans procede de terneros de la raza Bruna de los Pirineos, nacidos en el Pirineo catalán y alimentados con la leche de sus madres y hierba fresca de los pastos. El engorde se realiza a base de cereales en espacios abiertos, siguiendo la manera tradicional. El sacrificio se realiza cuidando el bienestar animal, y durante todo el proceso de maduración, despiece y fileteado se mantienen rigurosos controles técnicos y de trazabilidad para que esta carne sea siempre de una calidad excepcional.

IGP Vedella dels Pirineus Catalans comes from the Brown Pyrenees breed of calves, born in the Catalan Pyrenees and fed by their mother's milk and fresh grass pastures. The fattening is carried out by means of cereals in open spaces, following the traditional way.

The slaughtering is carried out caring for the animal's welfare. Throughout the entire maturing, cutting and filleting process, we maintain stringent technical and traceability controls, so that the meat is always of exceptional quality.



Melmelades Cal Casal



Cal Casal s/n
25717 Ossera - Lleida
Tel: 973 29 82 20 / 608 10 80 57
nuriaossera@hotmail.com
www.melmeladesossera.com

Products / Productos / Produits / Products:

Melmelada de ceba.
Melmelada de tomàquet.
Melmelada de poma amb canyella.
Melmelada de pera amb espècies.
Melmelada de plàtan amb xocolata.
Melmelada de poma i pera.
Rovellons amb vinagre.
Fredolics amb vinagre.
Bolets secs.

A Ossera, el poble del Pre-Pirineu català on visco, em dedico des de fa més de quinze anys a l'elaboració artesana de melmelades, confitures i conserves de bolets.

Sempre treballo amb productes de primera qualitat, amb sucre moreno ecològic, sense conservants ni additius químics.

À Ossera, le village des Pré-Pyrénées catalanes où je vis, je me consacre depuis plus de quinze ans à l'élaboration artisanale de marmelades, confitures et conserves de champignons.

Je les élaborer depuis toujours avec des produits de première qualité, du sucre brun écologique, sans conservateurs ni additifs chimiques.

En Ossera, el pueblo del Prepirineo catalán donde vivo, me dedico desde hace más de quince años a la elaboración artesana de mermeladas, confituras y conservas de setas. Siempre elaboramos con productos de primera calidad, con azúcar moreno ecológico, sin conservantes ni aditivos químicos.

In Ossera, the Pre-Pyrenees town where I live, I have worked for more than fifteen years in artisanal jams, preserves and canned mushrooms.

I have always produced quality products, with organic raw cane sugar, without any preservatives or chemical additives.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Tuixent: Herbes del Cadí Solsona: Iberics Madruga
Sant Llorenç de Morunys: Cal To, Cal Xinxo
Organyà: Embotits Obach
La Seu d'Urgell: Formatgeria Eugene, La Possella, Cal Mitjana, Cal Boix
Bellver de Cerdanya: Cal Jaume
Saldes: L'estanc de la Fina Gósol: Cal Guitart
Terrassa: Botigues Leonart Mataró: Leonart Tolosa
Granollers: Al detall Masnou: La lleteta
Barcelona: Leonart C/ Muntaner



Melmelades i salses Hostal Vell-Anserall



Major, 10, Anserall, 25798
Tel.. 973 360 660
info@hostalvell.com
www.hostalvell.com

Products / Productos / Produits / Products:

Melmelades: maduixa, cirera, préssec, ceba, tomàquet, figa, saúc, poma reineta, codony, oliva negra.

Salses: salsa romesco, olivada, salsa de tomàquet i alfàbrega, pa amb tomàquet.

Vinagretes: vinagreta de mel, vinagreta de ceba caramelitzada.

La nostra filosofia des de l'inici és elaborar melmelades, salses i vinagretes artesanes amb productes de proximitat, utilitzant matèria primera dels pagesos de la comarca i amb una constant aposte per la qualitat.

Restaurant Hostal Vell és una empresa familiar d'Anserall, un poble del Pirineu lleidatà.

Notre philosophie est depuis toujours d'élaborer des confitures, sauces et vinaigrettes artisanales avec des produits de proximité, en utilisant des matières premières fournies par les agriculteurs de la région. Nous misons constamment sur la qualité.

Restaurant Hostal Vell est une entreprise familiale d'Anserall, un village des Pyrénées de Lleida.

Nuestra filosofía desde el inicio es elaborar mermeladas, salsas y vinagretas artesanas con productos de proximidad, utilizando materia prima de los agricultores de la comarca y con una constante apuesta por la calidad.

Restaurant Hostal Vell es una empresa familiar de Anserall, un pueblo del Pirineo leridano.

Our philosophy from the beginning has been to make jams, sauces and dressings with home-made local products, using raw material from farmers in the region and a constant commitment to quality.

Restaurant Hostal Vell is a family business in Anserall, a town in the Lleidan Pyrenees.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

La Posella
Regència d'Urgell, 45 25700 La Seu d'Urgell

Formatgeria Eugene
Major, 58 25700 La Seu d'Urgell

Formatgeria i Mantega Simó
Comtal,4 08002 Barcelona

Restaurant Hostal Vell d'Anserall
Major, 10 25798 Anserall
A través de www.hostalvell.com

Herboristeria Nogué



Cal Nogué 25717 Ossera
Tel: 973 29 82 28/ 608 93 83 48
www.herbesossera.com
ossera@hotmail.com

Products / Productos / Produits / Products:

Infusions

Tisana Bonanit, Tisana Hivern, Tisana Bonprofit, Tisana Muntanyenca, Tisana Fresca, Menta Piperita, Taronjina, Menta Paleo, Til·la, Farigola, Romaní, Sàlvia, Camamilla, Manzanilla de Mahon, Malva, Herbabona, Te de Roca.

Herbes per condimentar

Herbes per amanida, Herbes per a carn a la brasa, Herbes per a carn (provençal), Herbes per a peix, Herbes per a pizza i pasta, Herbes per a sopa, Alfàbrega, Sajolida, Farigola, Sàlvia, Romaní, Estragó, Julivert, Apí, Anet, Menta per a cuinar, Sal Aromàtica, Sal amb Bolets.

Empresa familiar des de 1986 que els ofereix una selecció d'herbes medicinals i aromàtiques a Ossera (Alt Urgell). Les plantes són cultivades segons les normes de l'agricultura ecològica, a 1200m d'alçada.

El clima de muntanya i l'acurat treball artesà, plantació, recol·lecció, assecat natural i manipulació, garanteix unes plantes medicinals i aromàtiques amb tot el seu aroma i millors propietats.

Entreprise familiale depuis 1986 qui vous offre une sélection d'herbes médicinales et aromatiques à Ossera (Alt Urgell). Les plantes sont cultivées selon les normes de l'agriculture écologique, à 1 200 m d'altitude.

Le climat de montagne et le soigneux travail artisanal, la plantation, la récolte, le séchage naturel et la manipulation garantissent des plantes médicinales et aromatiques qui conservent tout leur arôme et leurs meilleures propriétés.

Empresa familiar desde 1986 que les ofrece una selección de hierbas medicinales y aromáticas en Ossera (Alt Urgell). Las plantas son cultivadas según las normas de agricultura ecológica, a 1.200 m de altura.

El clima de montaña y el cuidadoso trabajo artesano, plantación, recolección, secado natural y manipulación, les garantizan unas plantas medicinales y aromáticas con todo su aroma y mejores propiedades.

A family owned business founded in 1986, which offers a selection of herbs and aromatics in Ossera (Alt Urgell). The plants are grown according to organic farming standards, at an altitude of 1200m.

The mountain climate and careful artisanal planting, harvesting, drying and natural handling, guarantees medicinal and aromatic plants with all its aroma and their best properties.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

E:A: GISPERT C/ Sombreres, 23 Barcelona
Vida Meva C/ Marià Aguiló, 68, local Barcelona
Carnisseria Saldes
Cafés Manigua C/ Santa Maria, 5, baixos
La botiga de Món Sant Benet St. Fruitós del Bages
Fem Cadena Av. Raval del Carme Tarrèga
Herbes del Cadí C/ Coll 7 Tuixent
El Tupi de la Cerdanya Bor Bellver de Cerdanya
Formatgeria Eugene C/ Major La Seu d'Urgell
Carnisseria Riu C/Major, 72 baixos Esterri d'Aneu
Cal Jaume C/ Sant Roc Bellver de Cerdanya
Talibo Ctra. de Sant Lorenç Solsona



L'Hort del Xavi



Xavier Gispert Pérez
Barri Sant Antoni 39 1º 25700 La Seu d'Urgell
tel.: 973353689 - 630608265
info@hortdelxavi.com
www.hortdelxavi.com

Products / Productos / Produits / Products:

En fruita i verduera oferixo moltes varietats.
En verduera podem destacar la col de trinxat i en fruita també tenim varietats antigues com els (prinyons o escavallitos) les serveix i nespres.

Sóc agricultor de fruita i verduera, cultivada als Banys de Sant Vicenç a Alt Urgell. Ofereixo producte de temporada cultivat de manera tradicional, productes amb sabor autèntic.

Je suis agriculteur de fruits et légumes, et les cultive à Banys de Sant Vicenç, dans l'Alt Urgell. Je vous offre des produits de saison cultivés de façon traditionnelle, à la saveur authentique.

Soy agricultor de fruta y verdura, cultivada en los Baños de Sant Vicenç, Alt Urgell. Ofrezco producto de temporada cultivado de manera tradicional, productos con sabor auténtico.

I am a fruit and vegetable farmer in Banys de Sant Vicenç, Alt Urgell. I offer seasonal produce grown in the traditional manner, products with an authentic taste.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Mercat de La Seu d'Urgell: dimarts i dissabte
Mercat Puigcerdà: diumenges
Venda online: www.hortdelxavi.com



Pomes del Cadí



Cal Ponsa d'Arfa. Ribassot, 13
25713 Arfa
Tel.: 654 853 538
pomesdelcadi@pomesdelcadi.com
www.pomesdelcadi.com

Products / Productos / Produits / Products:

Golden Delicius (groga).
Granny Smith (verda).
Gala Brookfield (vermella).

Pomes del Cadí és una empresa dedicada a la producció i la comercialització de poma d'altura, recuperant així una producció que havia desaparegut de la zona de l'Urgellet. Les varietats de poma que es produeixen són: Gala Brookfield; Golden Delicious; Granny Smith. A més a més, oferim serveis de muntatge i assessorament tècnic per explotacions de poma, tant des dels inicis del projecte, com durant el seu desenvolupament.

Pomes del Cadí est une entreprise qui se consacre à la production et la commercialisation de pomme d'altitude. Nous avons repris une production qui avait disparu de la zone de l'Urgellet. Les variétés de pomme produites sont la Brookfield Gala, la Golden Delicious et la Granny Smith. Je vous offre également des services de montage et d'assistance technique pour les exploitations de pommiers, que ce soit pour le lancement du projet ou pendant le déroulement de celui-ci.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Fruiteries i grans superfícies de l'Alt Urgell i Andorra

Pomes del Cadí es una empresa dedicada a la producción y comercialización de manzana de altura, con lo que se recupera una producción que había desaparecido de la zona de L'Urgellet. Las variedades de manzana que se producen son: Brookfield Gala, Golden Delicious y Granny Smith. Además, ofrece servicios de montaje y asesoramiento técnico para explotaciones de manzana, tanto desde los inicios del proyecto como durante el desarrollo.

Pomes del Cadí is a company dedicated to the production and marketing of high-altitude apples. It has recuperated a production that has disappeared from the area of Urgellet. The apple varieties that we produce: Brookfield Gala, Golden Delicious, Granny Smith. It also provides assembly services and technical advice for apple farms, from the beginning of the project as well as during its development.



Aigua Pineo



Cta Nacional 260, pk 219
5719 Estamariu
Tel.: 973 360 025
info@pineo.com
www.pineo.com



Productes / Productos / Produits / Products:

- Aigua mineral natural sense gas.
- Aigua mineral natural amb gas carbònic afegit.
- Aigua mineral natural envasada en lluna plena, sense gas.

L'aigua Pineo surt d'una font artesiana situada entre l'Alt Urgell i la Cerdanya, prop del poble d'Estamariu, al Pirineu de Lleida, enmig d'una impressionant barrera muntanyosa. Envoltada dels Parcs Naturals del Cadí-Moixeró i l'Alt Pirineu. Per no alterar la seva pureesa, l'aigua només s'envasa en ampolles de vidre. Naturquell, l'empresa embotelladora, es dedica des de fa 17 anys a comercialitzar aquesta aigua internacionalment.

L'eau Pineo jaillit d'une source artésienne située entre l'Alt Urgell et la Cerdanya, près du petit village d'Estamariu, dans les Pyrénées de Lleida, au beau milieu d'une impressionnante barrière montagneuse. Elle est entourée des Parcs Naturels du Cadí-Moixeró et des Hautes-Pyrénées. Pour ne pas altérer sa pureté, l'eau est embouteillée uniquement dans des bouteilles en verre. Naturquell, l'entreprise d'embouteillage, se consacre depuis 17 ans à commercialiser cette eau au niveau international.

El agua Pineo sale de una fuente artesiana situada entre L'Alt Urgell y La Cerdanya, cerca del pueblo de Estamariu, en el Pirineo de Lleida, en medio de una impresionante barrera montañosa, rodeada de los parques naturales del Cadí-Moixeró y Alto Pirineo. Para no alterar su pureza, el agua es embasada únicamente en botellas de cristal. Naturquell, la empresa embotelladora, se dedica desde hace 17 años a comercializar esta agua internacionalmente.

Pineo water comes out of an artesian fountain located between Alt Urgell and Cerdanya, near the village of Estamariu in the Lleidan Pyrenees, in the midst of an impressive mountain barrier. Surrounded by the National Parks of Cadí-Moixeró and the High Pyrenees. So as to not alter its purity, the water is only bottled in glass. Naturquell, the bottling company, has marketed this water internationally for 17 years.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

- Bons restaurants del territori
- Botigues especialitzades
- Fira Sant Ermengol de La Seu d'Urgell



Carisma de Montant i Ssell



Casa Borda 25794 Montanissell
Tel.: 973 298 021 - 658 593 966
l.ribes@caatlleida.net
www.facebook.com/Carismademontantissell



Productes / Productos / Produits / Products:

Vi blanc Carisma.

Montant de Tost i Montanissell s'agermanen per poder elaborar el vi de més alçada de Catalunya, amb vinyes plantades a 1.200 m sobre el nivell de mar. A finals de setembre es recull la varietat de Gewürztraminer i es porta al celler amb refrigerat per a ser vinificat, es fa el mateix amb el Riesling a finals d'octubre, el resultat del copatge post fermentació d'aquestes dues varietats és Carisma.

Montant de Tost et Montanissell s'unissent pour pouvoir élaborer le vin d'altitude la plus élevée de Catalogne, avec des vignes plantées à 1 200 m au dessus du niveau de la mer. La variété Gewürztraminer est récoltée à la fin septembre et transportée dans les caves réfrigérées pour être vinifiée. On procède de même avec la variété Riesling à la fin octobre, et le résultat du coupage après fermentation de ces deux variétés est le Carisma.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

La Seu d'Urgell: **La Possell** Organyà: **Embotits Can Ramallets**
Oliana: **Supermecat Condis, Ca l'Angol**
Alinyà: **La Rectoria** Solsona: **Cal Coll**
Lleida: **Disfran** Manresa: **El 7è cel**
Sant Fruitos del Bages: **Botiga Mont Sant Benet**
Barcelona: **Art de vins** Vilafranca del Penedès: **Vins Insolia**
Tarragona: **Xavier Cerdà** Vilanova i la Geltrú: **Avinyó**
Arbúsies: **Mams** Igualada: **Can Bacus** Mataró: **Carmenet**

Montant de Tost y Montanissell se hermanan para poder elaborar el vino de más altura de Cataluña, con viñas plantadas a 1.200 m sobre el nivel del mar. A finales de septiembre se recoge la variedad Gewürztraminer y se lleva a la bodega con refrigerado para ser vinificada, se hace lo mismo con el Riesling a finales de octubre, y el resultado de la cupada posfermentación de estas dos variedades es Carisma.

Montant de Tost and Montanissell come together to be able to make wine at the highest altitude in Catalonia, with vineyards planted at 1,200m above sea level. In late September the Gewürztraminer variety is harvested and is brought to the winery with cooling for winemaking. The same is done with Riesling in late October, and the result of the post-fermentation coupage of these two varieties is Carisma.



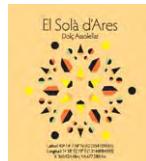
El Solà d'Ares



Antoni Sánchez Ortiz
C/Vista Alegre, 9
25794 Organya, LLEIDA
Tel. 00 34 606 99 59 52
info@soladares.es
www.soladares.es



Products / Productos / Produits / Products:



Vi dolç Assolellat, El Solà d'Ares.



Oli d'oliva verge extra ecològic,
L'AULIVA



Vi negre, sauri.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente /
Points of sale:

www.vidirecte.cat
Venta directa de productor

Les Vinyes del Solà d'Ares és una empresa que elabora vi, oli i cervesa a partir de finques pròpies. El concepte del nostre servei tècnic d'enologia i olivicultura involucra només projectes petits amb personalitat i basats fonamentalment en el terroir on estan localitzats. Elaborem els nostres propis vins, olis i cerveses -de la triada mediterrània (vinya, olivera i cereal)- al mateix temps que oferim serveis d'assessoria en vinya i celler per a altres empreses. A més, a través del nostre blog escrivim sobre actualitats interessants que trobem rellevants. Sempre des d'un punt de vista tècnic, avalat per la nostra formació com a professionals.

Vinyes del Solà d'Ares es una empresa que elabora vino, aceite y cerveza a partir de fincas propias. El concepto de nuestro servicio técnico de enología y olivicultura involucra sólo pequeños proyectos con personalidad y basados fundamentalmente en el terroir donde están localizados. Elaboramos nuestros propios vinos, aceites y cervezas —de la triada mediterránea (viña, olivo y cereal)—, al mismo tiempo que ofrecemos servicios de asesoría en viña y bodega para otras empresas. Además, a través de nuestro blog escribimos sobre actualidades interesantes que vemos relevantes. Siempre desde un punto de vista técnico, avalado por nuestra formación como profesionales.

Les Vinyes del Solà d'Ares is a company that produces wine, olive oil and beer at their own estate. The concept of our wine and olive growing technical service involves only small projects with personality based mainly on the soil where they are located. We make our own wine, oils and beer, from the Mediterranean triad (vineyards, olive groves and cereal) while we provide vineyard and winery consulting services for other companies. In addition, through our blog we write about interesting news that we believe is relevant. Always from a technical point of view, supported by our training as professionals.



Cervesa VIP



Casa Vicenç
25712 Bellestar
Tel.: 630 783 881
vicensipetit@gmail.com

Products / Productos / Produits / Products:

VIP Rossa

VIP Lager

VIP Bruna

VIP Blat

VIP Fosca



Vicenç i Petit és una cerveseria artesanal ubicada en l'antiga casa familiar de Bellestar, on elaborem diverses varietats de cervesa amb productes naturals i agua del Pirineu. Les nostres cerveses no contenen ni additius ni conservants i estan embotellades una a una, sense filtrar ni pasteuritzar, aspecte que garanteix un producte amb un sabor únic i ple de matisos.

Vicenç i Petit est une brasserie artisanale située dans la vieille maison de famille dans Bellestar, où nous faisons différentes variétés de bière avec des produits naturels et de l'eau des Pyrénées. Nos bières ne contiennent aucun additif ou agent de conservation et sont mis en bouteilles une à une, non filtré, non pasteurisé, ce qui garantit un produit avec une saveur unique et nuancée.

Vicenç i Petit es una cervecería artesanal ubicada en la antigua casa familiar de Bellestar, donde elaboramos diversas variedades de cerveza con productos naturales y agua del Pirineo. Nuestras cervezas no contienen ni aditivos ni conservantes y están embotelladas una a una, sin filtrar ni pasteurizar, aspecto que garantiza un producto con un sabor único y lleno de matices.

Vicenç i Petit is a craft brewery located in the old family house in Bellestar, where we make different varieties of beer with natural products and water from the Pyrenees. Our beers contain no additives or preservatives and are bottled up one by one, unfiltered, unpasteurized, something that guarantees a product with a unique and nuanced flavor.

Punts de venda / Puntos de venta / Points de vente / Points of sale:

Venta directa en les principals fires de Catalunya.

Principals bars del Alt Urgell i Cerdanya i botigues especialitzades.

Lleida: Tapika's , Restaurant La Fusta , La Birreria del Clot de les monges.

PRODUCTES LÀCTICS I FORMATGES / PRODUCTOS LÁCTEOS Y QUESOS
LES PRODUITS LAITIERS ET LES FROMAGES / DAIRY PRODUCTS AND CHEESES

1 Cooperativa Cadí, SCCL
Sant Ermengol, 37 25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 350 025
cadi@cadi.es / www.cadi.es

2 DOP Mantega Alt Urgell-Cerdanya
DOP Formatge Alt Urgell-Cerdanya
Sant Ermengol, 37 25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 350 025
formatge@dop-alturgell-cerdanya.com
mantega@dop-alturgell-cerdanya.com
www.cadi.es / www.urgelia.es

3 Formatgeria Baridà
Cal Romà 25723 Bar
Tel.: 973 384 060
fbuscalla@formatgebarida.com
www.formatgebarida.com

4 Formatgeria Castell-Llebre
La Penella 25790 Peramola
Tel.: 973 470 463 / 616 433 709
tordesillas3@yahoo.es
www.facebook.com/pages/castell-llebre

5 Formatgeria Mas d'Eroles
Mas d'Eroles 25797 Adrall
Tel.: 973 354 057
masderoles@gmail.com
www.masderoles.com

6 Formatgeria Serrat Gros
Cal Codina 25717 Ossera
Tel.: 690 385 556
info@formatgeriaserratgros.com
www.formatgeriaserratgros.com

7 Formatges l'Oliva
Masia l'Oliva Afores, s/n 25790 Oliana
Tel.: 653 053 387
contacte@formatgesloliva.com
www.formatgesloliva.com

8 Productes làctics La Reula
Crtà s/n 25795 Noves de Segre
Tel.: 973 058 012 - 649 916 027
lareula@lareula.cat
www.lareula.cat

EMBOTITS I CARNES FRESCAS / EMBUTIDOS Y CARNES FRESCAS
SAUCISSES ET DE VIANDES FRAÎCHES / SAUSAGES AND FRESH MEAT

9 Embotits Casa Bernadí
Afores, s/n 25795 Noves de Segre
Tel.: 973 387 147
casabernadi@yahoo.es

10 Embotits Espuñes
Crtà. de la Seu d'Urgell, 13 25794 Organyà
Tel.: 973 383 479
embotitsepuñes@embotitsepuñes.com
www.embotitsepuñes.com

11 Embotits Obach
Santa Fe, s/n 25794 Organyà
Tel.: 973 383 059
obach@obach.es
www.embotitsobach.com

12 Vedella de la Borda Andria
Partida Segalés, 3
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 639 382 770
bordaandria@gmail.com

12 Mafriseu SA
Partida Sant Esteve, 6
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 351 492
mafriseu@mafriseu.com
www.mafriseu.com

13 IGP Vedella dels Pirineus Catalans
Partida Sant Esteve, 6
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 351 492 / 973 353 984
igp@vedellapirineus.cat
www.vedellapirineus.cat

MEL, MELMELADES I CONSERVES / MIEL, MERMELADAS Y CONSERVAS
MIEL, CONFITURES ET CONSERVES / HONEY, JAMS AND CANNED FOOD

14 Mel de Montant
Cal Soldat
25795 Montant de Tost
Tel.: 973 382 195 / 636 194 978
jcmseu@yahoo.es

15 Melmelades i conserves Cal Casal
Cal Casal 25717 Ossera
Tel.: 973 298 220
info@melmeladesossera.com
www.melmeladesossera.com

16 Melmelades i salses Hostal Vell-Anserall
Major, 10 25798 Anserall
Tel.: 973 360 660
info@hostalvell.com
www.hostalvell.com

FRUITES, VERDURES, BOLETS I HERBES AROMÀTIQUES
FRUTAS, VERDURAS, SETAS Y HIERBAS AROMÁTICAS
FRUITS, LÉGUMES, CHAMPIGNONS ET HERBES
FRUITS, VEGETABLES, MUSHROOMS AND HERBS

17 Herboristeria Nogué
Cal Nogué 25717 Ossera
Tel.: 973 298 228 / 608 938 348
ossera@hotmail.com
www.herbesossera.com

18 L'Hort del Xavi
Barri Sant Antoni, 29, 1r
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 630 608 265
info@hortdelxavi.com
www.hortdelxavi.com

19 Natura Bolets
Cal Frare 25711 Montferrer
Tel.: 973 298 469
naturbolet@gmail.com

20 Pomes del Cadí
Cal Ponsa d'Arfa
Ribassot, 13 25713 Arfa
Tel.: 654 853 538
pomesdelcadi@pomesdelcadi.com
www.pomesdelcadi.com

21 Trumfos del pirineu
Pol. Ind. Els Figolers 25790 Oliana
Tel.: 973 470 248 / 609 763 579
trumfosdelpirineu@yahoo.es

22 Aperitius Muntada
Josep Maria Muntada
25790 Oliana
Tel.: 973 470 034

BEGUDES / BEBIDAS / BOISSONS / BEVERAGES

23  **Aigua Pineo**

Cta Nacional 260, pk 219
25719 Estamariu
Tel.: 973 360 025
info@pineo.com
www.pineo.com

24  **Celler Montanissell**

Casa Borda 25794 Montanissell
Tel.: 973 298 021 - 658 593 966
l.ribes@caatlleida.net
www.facebook.com/Carismademontanissell

25  **Vi i oli El Solà d'Ares**

25794 Organyà
Tel.: 606 995 952
info@soladares.es
www.soladares.wordpress.com

26  **Cervesa VIP**

Casa Vicens s/n 25712 Bellestar
Tel.: 630 783 881
vicensipetit@gmail.com

Vine a
l'Alt Urgell
i assaboreix
la qualitat!

Més informació:

Consell Comarcal de l'Alt Urgell
www.ccau.cat

Consorci Gal Alt Urgell-Cerdanya
cauc@cauc.cat

Projecte GUSTUM
www.gustum.org



CONSORCI GAL
Alt Urgell - Cerdanya



**Consell Comarcal
de l'Alt Urgell**



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**



**Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals

