

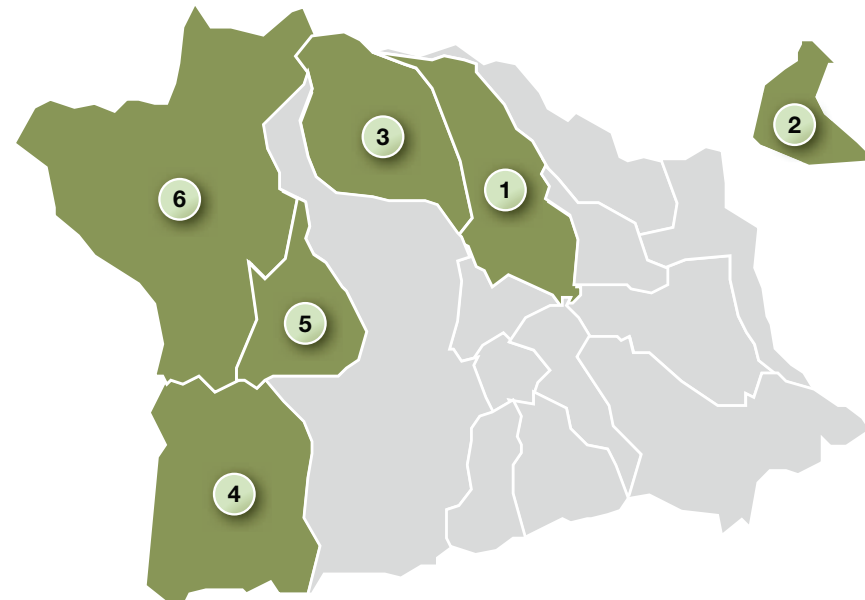


Fotografia: cedida per Patronat Comarcal de Turisme de La Cerdanya



# Cerdanya

La Cerdanya està situada al Pirineu català i en una de les valls més amples d'Europa, entre la serralada pirinenca i les serres del Cadí i Moixeró. És una comarca rica en productes i gastronomia, on en destaquen el trinxat, els bolets, els agredolços, les sopes, el pa de sègol, les xicoies, els espinacs, les cremes, els coscolls, els naps, les mongetes afartapobres, la caça, els embotits, la llet i derivats, les carns, les truites de riu, les confitures, els bunyols, la pera de Puigcerdà, etc., un munt de gustos i sabors que conflueixen en una cuina excepcional.



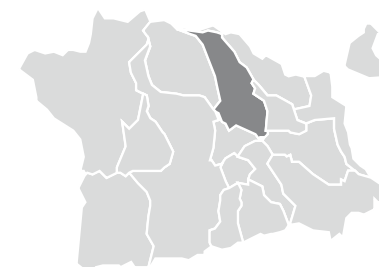
- 1 Ger
- 2 Gorguja (Llívia)
- 3 Meranges
- 4 Martinet (Montellà i Martinet)
- 5 Prullans
- 6 Travesseres (Lles de Cerdanya)

# Molí de Ger Productes Làctics



**Pere Pujol Claveria**  
**Francesc Pujol Claveria**  
Molí de Ger  
17539 Ger

Tel. 972 894 258  
Mob. 636 683 936  
Fax 972 894 258  
pere.pujol@molideger.com  
www.molideger.com



Cerdanya  
Ger



## Explotació

El Molí de Ger és una casa de pagès on actualment l'empresa familiar es centra en el sector de producció de llet bovina de la raça frisona. Hem apostat per la transformació de la nostra llet, de manera que podem controlar de primera mà la qualitat de la llet crua en un entorn i un clima òptims per a l'activitat formatgera. La fase de transformació de la llet es fa de manera absolutament artesana i els únics ingredients que emprem són llet crua, sal i ferments, i obtenim un formatge de qualitat sense additius. Formem part d'ACREFA.

## Productes

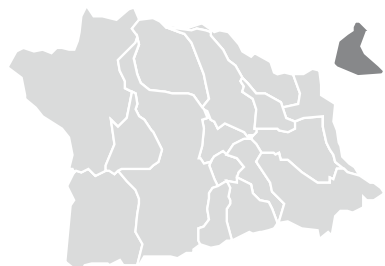
Formatge de llet crua de vaca d'escorça rentada, d'escorça natural i de pasta cuita; formatge amb oli i herbes aromàtiques i formatge de tupí.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya, Mostra de Formatges Artesans de Borredà i Fira Lactium de Vic.

# La Formatgeria de Llivia



Cerdanya  
Gorguja (Llívia)



**Jaume Ribot**  
**Francesc Ribot**  
Pla de Bo  
17527 Gorguja (Llívia)

Mob. 661 955 592  
jribot@hotmail.com  
www.laformatgeria.com



## Explotació

Som dos germans que ens dediquem, separadament, a la cria de vaques i a l'elaboració de formatges. En Francesc obté llet de qualitat de vaques que s'alimenten de les pastures de la Cerdanya. A banda de vaques de llet, tenim vaques de carn, ovelles i cavalls. Amb aquesta llet el Jaume elabora els productes de la Formatgeria de Llivia, que es poden degustar al restaurant que porta el mateix nom, situat al costat de l'obrador.

## Productes

Llet fresca de vaca, iogurt natural, iogurt desnatat, iogurt líquid i mató.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Dilluns, dijous, divendres, dissabtes, diumenges i festius, d'11.00 h a 17.00 h.

*Màquina Expenedora:* Al carrer Escoltes Pies i a l'avinguda dels Pirineus, a Puigcerdà.



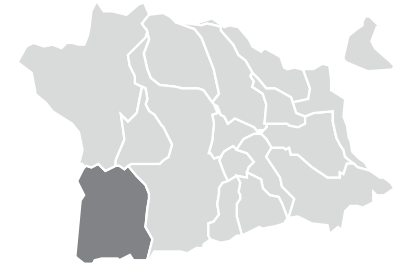


# EcoCerdanya



**Assenci Gineste Llombart**  
**Lluís Tor Naudi**  
**Josep Bombardó Bagueria**  
C/ Segre, 12  
25724 Martinet  
(Montellà i Martinet)

Mob. 650 541 277  
Fax 938 970 591  
josep.bombardo3@gmail.com



**Cerdanya**  
Martinet  
(Montellà i Martinet)



## Explotació

Els productes d'ecoCerdanya són diferents perquè els produïm ecològicament i amb tècniques tradicionals. Som respectuosos amb els animals i amb el medi ambient. No utilitzem productes de síntesi química per als conreus i tampoc en l'aliment dels animals, ja que està produït en cicle tancat. Els animals neixen a l'explotació, s'alimenten només amb productes ecològics de collita pròpia i viuen en llibertat la major part de la seva vida: a la muntanya durant l'estiu, s'estabulen a l'hivern i a les pastures de la vall, la resta de l'any. Formem part de l'associació de Ramaders de Vaca Bruna dels Pirineus.

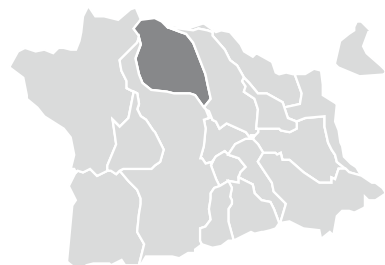
## Productes

Carn de vedella ecològica (lots de 10 kg, amb parts de tota la vedella) i trumfes ecològiques de les varietats bufet, red pontiac i kennebec.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* A convenir.

# Formatges de la Vall de Meranges



Cerdanya  
Meranges



**Albert Pons Segarra** Mob. 661 431 952  
Mas del Sisco formatgesvalldemeranges@hotmail.com  
17539  
Meranges



## Explotació

Tenim un ramat de 300 ovelles que pasturen pels prats de muntanya de la Cerdanya i amb la seva llet produïm els formatges que curem sobre fusta de manera tradicional.

## Productes

Formatge d'ovella amb llet crua semicurat, formatge reserva molt madurat, formatge cremós d'ovella, formatge de quallada àcida, formatge de tupí i crema de formatge; cols d'hivern de la Cerdanya, trumfes bufet i kennebec i naps de la Cerdanya.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Mercat d'Alp, Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, Fira Medieval de la Seu d'Urgell, Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya, Fira de Puigcerdà, Lactium de Vic i Festa major d'Urús.





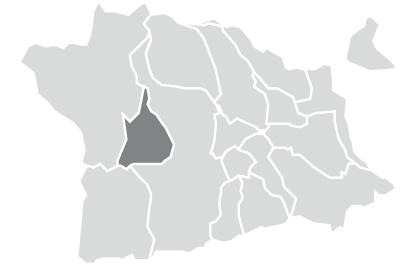
# Abenur



**Abel Torner Colomer**

Mob. 629 806 069

La Bastida  
25727 Prullans



**Cerdanya**  
Prullans



## Explotació

La Bastida és una masia situada a més de 1.600 metres d'altitud entre les muntanyes de la Cerdanya. La producció dels nostres cereals i patates es fa de manera ecològica i biodinàmica, amb la qual cosa es garanteix la màxima qualitat en el producte que obtenim.

## Productes

Trufes ecològiques de la Cerdanya (5, 12 o 25 kg), naps de muntanya de la Cerdanya, sègol ecològic, blat ecològic i espelta ecològica.

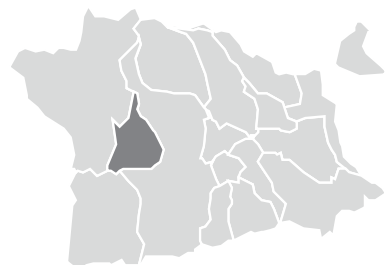
## Horaris

*Mesos de venda:* De gener a maig i de setembre a desembre.

*Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Fira Biocultura de Barcelona.

# Làctics Ermengol



Cerdanya  
Prullans



**Pilar Pont Tor**  
**Joan Bagaria Abel**  
C/ Font Subirna, 3  
25727 Prullans

Tel. 973 510 824  
Mob. 627 448 170  
plermengol@hotmail.com



## Explotació

Ca l'Ermengol és una casa on actualment es situa la Formatgeria Artesana Productes Làctics Ermengol. L'elaboració dels nostres productes es fa a partir de llet pasteuritzada de primera qualitat de les nostres vaques alimentades amb pastures dels Pirineus. Tot els nostres productes són artesans, és a dir, en el procés predomina el treball manual per damunt del mecànic, i sense cap additiu químic. Els productes que podeu trobar a casa nostra són iogurts, flam de vainilla i d'ou, mató, llet fresca, formatge fresc i curat, etc. Formem part de l'Associació Frisona de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

## Productes

Llet fresca pasteuritzada de vaca i productes làctics frescos: iogurt natural, iogurt natural desnatat, mató, flams, etc.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* Tots els dies, de 10.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.00 h. *Fires / Mercats:* Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, Fira Medieval de la Seu d'Urgell, Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya.



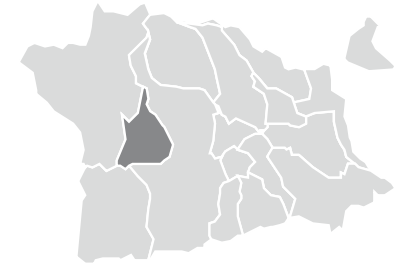


# Vacum Selecció



**Albert Maurell**  
**Dani Majoral**  
Mas Narvils  
25727 Prullans

Mob. 666 771 292  
Mob. 691 658 172  
kinoarrives@hotmail.com  
www.vacumseleccion.com



Cerdanya  
Prullans



## Explotació

Fem vedella de la Cerdanya, alimentada amb llet materna, en pastures durant almenys quatre mesos i amb pinso vegetal. Vacum Selecció és una empresa que hem format un pagès que cria les vaques i un carnisser que elabora els lots que es reparteixen a domicili i que ven la carn al detall a la seva botiga de Bellver de Cerdanya, el Rebot de la Cisqueta. Establim un circuit de proximitat, ja que les vaques neixen i es crien a la comarca i es sacrifiquen a l'escorxador de Bellver, on també hi ha el punt de venda directa de la carn.

## Productes

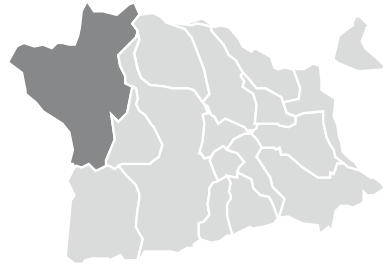
Carn de vedella (lots de 5 kg de diverses parts, filetejades i envasades al buit).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

# Ple de Bo



## Cerdanya

Travesseres (Lles de Cerdanya)



**Núria Burnat Vilà**  
Cal Miquel  
25726 Travesseres  
(Lles de Cerdanya)

Tel. 937 515 484  
Mob. 638 168 329  
pledebo@yahoo.es



## Explotació

Els productes artesans Ple de Bo són d'elaboració pròpia. L'empresa familiar sembra, cuida i s'encarrega de la recol·lecció dels fruits d'alta qualitat, sense passar per cap intermediari. Cada dia només es recull allò que es pot processar, de manera que no es perden propietats i no cal refrigerar la fruita. A més, els fruits resultants són completament ecològics, ja que prescindim conscientment de l'ús d'insecticides i d'herbicides i tot el maneig es fa a mà sense l'ús de maquinària. Així doncs, el producte final del nostre treball conserva tot l'aroma i consistència del fruit natural.

## Productes

Melmelades: tres tomàquets i taronja amarga, carbassa i taronja, saüc, tomàquet. Confitures: pebrot verd, l'hort amb espècies, carbassó especiat, ceba confitada, fruits vermells, "xutney" de carabassa, xarop de flor de xicoia. Conserves vegetals: bolets confitats, quetxup.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* Dijous, divendres i dissabtes, de 15.00 h a 19.00h. A l'estiu, tots els dies de 12.00 h a 18.00 h.

