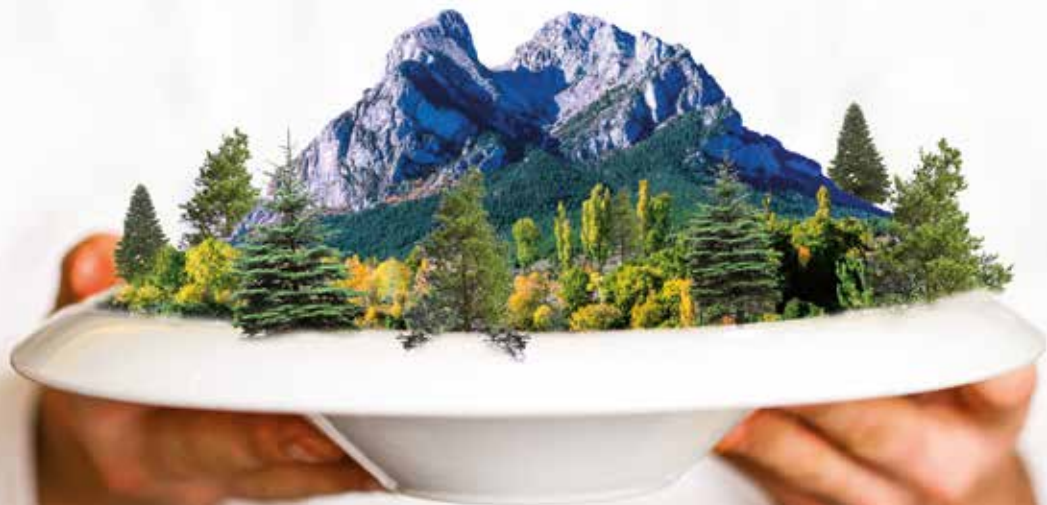


PRODUCTES

agroalimentaris

del

Berguedà



Índex

- 4 _____ Llegums, bolets i tòfones
- 10 _____ Carn i embotits
- 26 _____ Làctics i derivats de la llet
- 30 _____ Ous
- 34 _____ Neules i xocolates
- 41 _____ Pa, coques i brioixeria
- 46 _____ Begudes
- 50 _____ Festes i fires gastronòmiques



Edita: Ajuntament de Gironella, Associació comarcal d'empresaris del Berguedà i Diputació de Barcelona.

Disseny gràfic: Òscar Bagués

Presentació

El **catàleg de productes agroalimentaris del Berguedà** neix amb l'objectiu d'impulsar un nou canal comercial entre els productors alimentaris locals i les cases de turisme rural a través d'una iniciativa conjunta de l'Ajuntament de Gironella, l'Associació Comarcal d'Empresaris del Berguedà i l'Associació d'Agroturisme del Berguedà, amb el suport de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Barcelona.

Els vint-i-tres productes oferts en aquest catàleg són de gran qualitat. Tots estan produïts, fabricats i es poden comprar al Berguedà, alguns dels quals tenen la categoria de producte singular de la comarca, com el blat de moro escairat. Així mateix, la majoria d'empreses productores i elaboradores que els ofereixen participen en la *Xarxa de productes de la Terra*.

Finalment, el catàleg ressenya les fires i mostres vinculades als productes alimentaris de proximitat que es fan a la comarca al llarg l'any, i els quatre productes singulars del Berguedà que ens diferencien i ens identifiquen com a territori.

Casabella
natura

Casabella Natura som dues germanes, sòcies,
Àngels i Rosa Casabella.

Elaborem producte certificat ecològic, principalment cremes de verdures, sempre amb un toc diferenciador, amb combinacions tan peculiars com crema de pèsols amb menta o crema de carbassa i mango. També caldos, depuratius i diürètics.

Cereals cuits i baixos en gluten, com el kamut o l'espelta. Productes autòctons del Berguedà, com el blat de moro escarlat i el pèsol negre. Risotto de ceps i una molt sana i equilibrada barreja de cereals, llegums i verdures.

Treballem, sempre que és possible, amb matèries primeres de proximitat. Les nyàmeres, de cultiu propi, les oferim en crema o vinagreta.

En resum, venem salut, tal com diu el nostre eslògan: "Som el que mengem. Cultivem el que som."

Casabella Natura

Casabella Bio, som el que mengem, cultivem el que som

Casabella Natura SL
ctra. d'Olvan, s/n
08611 Olvan
tel. 938 251 262
info@casabellanatura.com
www.casabellanatura.com



Informació
tel. 639 434 215





El Soler de Sant Pau S.C.P. som una empresa que ens dediquem a l'agricultura ecològica des de fa 21 anys.

Estem situats al Berguedà (província de Barcelona, Catalunya), més concretament a Sant Pau de Casserres en una masia pairal.

El nostre objectiu és obtenir un producte de qualitat que respecti la terra i el medi ambient.

La nostra especialitat és el pèsol negre, un producte molt apreciat a la nostra comarca.

El producte tant es ven cuit com cru ecològic.

Pèsols negres del Berguedà

El Soler de St Pau S.C.P.
Casa El Soler de Sant Pau
08693 Casserres
tel. 638 876 283
josep_comellas@hotmail.com

Informació i encàrrecs

Josep Comellas
tel. 638 876 283





Som una empresa familiar que, amb afició i amb il·lusió, ens dediquem al fascinant món del bolet.

Treballem amb el bolet des que l'anem a buscar i el seleccionem, fins que el comercialitzem i venem, passant per la transformació i elaboració que necessiti en cada cas.

Treballem els productes de forma 100% artesanal i natural, amb molta cura, sense afegir-hi colorants ni conservants, i ens esforcem en seleccionar les millors matèries primeres per tal de garantir la màxima qualitat dels productes.

Us oferim una selecta gamma de productes amb bolets i tòfones de la nostra pròpia marca: Monbolet.

Productes de màxima qualitat, 100% artesanals i naturals.

Monbolet

Especialitats amb bolets i tòfones



Monbolet SL

Cami de Garreta, 86 Nau 1-2
08600 Berga
tel. 619 584 757 / 931 147 222
info@monbolet.com
www.monbolet.com



Informació

tel. 931 147 222 / 619 584 757





Casa Figols és una empresa d'embotits ubicada al petit poblet de Montmajor, al Berguedà (Barcelona).

Amb una història que es remunta al 1959, la seva fidelitat al mètode artesanal i a les matèries primeres de qualitat que obté del territori permeten a Casa Figols fer bandera d'una filosofia d'empresa molt concreta per a diferenciar-se. La marca treballa 3 grups de productes: els curats (llonganissa, fuet, secallona, llom curat, cap de llom curat, etc.); els cuits (bull blanc, bull negre, catalana, catalana amb tòfona, etc.), i els frescos elaborats (botifarra crua, botifarra negra, pinxos, hamburgueses, etc.)

Casa Figols, en els últims anys, ha potenciat molt tota la gamma de productes 100% lliures d'al·lèrgens, per tal que tothom qui tingui intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, pugui gaudir-ne. En aquest moment ja es disposa del certificat oficial de FACE, com a productor lliure de gluten.

Embotits Casa Figols

Elaborats com sempre, però millor que mai.

Comandes

Es poden efectuar comandes telefòniques o per WhattsApp a les nostres botigues del Berguedà.

Botiga Berga: 608 143 218

Botiga Avià: 699 114 688

Botiga Montmajor: 606 370 161



Embotits Casa Figols

pl. Mercat, 6
08612 Montmajor
tel. 938 246 199
casafigols@casafigols.com
www.casafigols.com





El cicle comença amb la terra, l'origen de tot i allò que dona sentit al que som, una família pagesa.

Una part important dels cereals que després convertirem en pinso per als animals provenen de l'explotació. Ordi, blat, civada, blat de moro, pèsol, tortó, oli de colza i de soja són la base de l'alimentació dels porcs, vedells i pulardes.

El procés continua a les granges de porcs on, amb una acurada mescla genètica, aconseguim un porc poc conformat, amb bona infiltració de greixos. Això és fonamental per a poder oferir una bona gamma de productes, que aprofundeix en el gust tradicional, fins a la taula, on es clou aquest cercle ple d'entusiasme i de passió.

Carn fresca de porc, productes elaborats frescos (botifarra, salsitxa), cuits (botifarres negres i del perol, bulls i catalanes) i curats (fuet, xoriço, llonganissa i sobrassada). Producció lliure d'al·lèrgens.

Productes de Cal Rovira de Sagàs

Horari

Tots els dies de la setmana i en caps de setmana, preferiblement dissabte al matí.

Venda i encàrrecs

Núria Rovira
calrovira@calrovira.cat
tel. 938 251 100 / 670 653 464

Mesos de venda: tot l'any



Rovira, C.B.

Casa Malla, s/n
08517 Sagàs
tel. 607 312 805 / 938 251 100
calrovira@calrovira.cat
www.calrovira.cat





La vedella de pastura i el pollastre de pagès

La Cooperativa Ramaders de Muntanya del Berguedà es va fundar fa més de 25 anys com a projecte comú per realitzar una producció pròpia i característica de les nostres comarques, amb l'objectiu de produir i comercialitzar carn de confiança d'una qualitat superior.

Els vedells de Ramaders de Muntanya del Berguedà són fills de vaques de pastura dels diferents municipis del Berguedà. Durant els primers mesos s'alimenten de llet de la seva mare, que posteriorment es complementa amb farratges i altres productes d'origen vegetal.

Els pollastres de Ramaders de Muntanya del Berguedà són animals de cresta i plomatge vermell intens, potes grogues i coloració fosca de la carn. Estan criats sense pressa en galliners que disposen d'espais a l'aire lliure i amb una alimentació natural a base de blat de moro i lleguminoses.

Vedella i pollastre de muntanya



Ramaders de Muntanya del Berguedà
www.ramadersbergueda.com



Venda i recollida de comandes

La Cooperativa
ctra. Bassacs, 31, 08680 Gironella
tel. 938 250 379 / 670 832 368
info@lacooperativa.cat

Horari

Dilluns a dissabte: 8.30 - 13.30
Diumenge: 10.00 - 14.00
Dijous i divendres: 17.00 - 20.00



SALT
—del—
COLOM



carn ecològica

Respectem els animals i el seu cicle vital natural.

Amb cura, cultivem les terres i treballem cada dia tot respectant l'entorn que ens envolta per poder-vos oferir uns productes amb la millor qualitat i certificats pel CCPAE.

Els nostres animals s'alimenten a base de cereals, proteaginoses i farratges collits als nostres camps per tal de garantir al màxim la transparència de tota l'alimentació.

Els nostres ramats pasturen pels camps i boscos del nostre poble, l'Espunyola (Berguedà), evitant així haver de dependre de productes procedents de fora del Berguedà.

Disposem d'obrador propi i treballem sobre comanda per evitar estocs i treballar amb el producte al màxim de fresc possible. Els talls i l'envasat poden ser personalitzats, perquè sigui pràctic, còmode i sostenible per a tots!

Vedella ecològica

criada a la finca del Salt del Colom, al Berguedà

Salt del Colom
camí Serrat
08614 L'Espunyola
tel. 636 200 833
vedella@saltdelcolom.com
www.saltdelcolom.com



Venda i encàrrecs

Podeu encarregar i fer la compra dels nostres productes a l'agrobotiga del Salt del Colom situada a L'Espunyola.





Xai del propi ramat de pagès, criat de la forma més tradicional, amb les pastures de l'entorn.

Com a casa nostra, enlloc: és un producte de proximitat en què predomina l'essència dels nostres valors, la garantia de la qualitat, el tracte personalitzat i l'oferiment del servei tots els dies de l'any.

Volem que les persones que es mengin el nostre xai, en gaudeixin amb els sentits (gust, vista, tacte i olfacte).

És un producte que s'ha aconseguit gràcies a l'experiència i el treball constant. El dia a dia dels petits detalls marquen la diferència en el resultat del nostre xai.

Xai 100% sostenible

Xai de pagès criat del propi ramat



Xai de Ferreres
casa Ferreres, s/n
08611 Olvan
tel. 670 713 939
info@xaideferreres.com
www.xaideferreres.com



Venda i encàrrecs

Persona de contacte:
Maria Àngels
tel. 670 713 939
10.00 - 13.00
info@xaideferreres.com

Servei a domicili

A la comarca del Berguedà





Cal Pauet és una finca situada al terme de l'Espunyola, al Berguedà, on manem 100 ha de conreu i gestionem els boscos amb el nostre ramat.

A Cal Pauet treballem com ho hem fet sempre, la nostra producció és de cicle tancat, això vol dir que tot el procés productiu, el conreu, la preparació del gra i les farines, el naixement, la cria, la reposició i l'engreix dels xais, el realitzem a la nostra finca, utilitzant únicament els nostres recursos.

Conreem llavors de varietats antigues, sempre amb un propòsit i un sentit a tot el que fem, que va més enllà d'allò merament econòmic que i forma part de la nostra manera d'entendre el món.

Oferim cereals, lleguminoses i altres llavors de varietats antigues, per a l'alimentació humana, la del bestiar i l'adob de la terra. Molem també farines amb el nostre molí de pedra i, en el nostre obrador, preparem i especegem la carn dels nostres xais de raça ripollesa, que cada setmana repartim per diferents punt del país.

Xai i farines

ecològiques de la vella pagesia

SAT CAL PAUET
casa Cal Pauet, s/n
08614 L'Espunyola
tel. 690 872 617
satcalpauet@gmail.com
www.calpauet.cat

Visites guiades
amb reserva prèvia

Botiga pròpia
amb productes ecològics de proximitat.
Horari: 8.00 - 14.00





Nascuts el 1989, a Casserres (Berguedà), amb la voluntat d'oferir un producte de qualitat dins el sector alimentari i d'especialitzar-nos en la carn de xai, vedella, cabrit i porc.

L'empresa es va configurar com una empresa familiar, tal com segueix sent en l'actualitat. Cal destacar també que la nostra família ha estat des de tota la vida vinculada al sector agroalimentari, en som la quarta generació, fet que garanteix que els nostres criteris i manera de fer siguin adequats a l'hora de seleccionar el bestiar i espequejar-lo per aconseguir un producte final excel·lent.

- Xai, vedella, cabrit i porc de ramaders de la zona.
- Elaborats de carn fets per nosaltres mateixos: pinxos, hamburgueses, escalopa, *nuggets*, llibrets...

Carn fresca, embotits i aliments

de qualitat i proximitat.

Horari botiga Casserres

Dimarts a dijous: 8.00 - 13.30
Divendres: 8.00 - 13.30 i
17.00 - 20.00
Dissabte: 8.00 - 13.30
Dilluns tancat

Horari botiga Gironella

Dimarts a dijous: 8.30 - 13.30
Divendres: 8.30 - 13.30 i
17.00 - 20.00
Dissabte: 9.00 - 13.30
Dilluns tancat

Encàrrecs i entregues

tel. 696 938 603 (Whatsapp)
Entrega a domicili al baix
Berguedà (consultar condicions)



Cal Caleio

Casserres, pl. Santa Maria, 11
tel. 938 234 006

Gironella, av. Catalunya, 93
tel. 93 8250157

info@carnibestiarprat.com
www.carnibestiarprat.com





Coneguts com els de “Cal Rafilat”, els nostres orígens provenen de la masia del mateix nom, ubicada a Sagàs, i d’una família arrelada a la història del Berguedà.

Especialistes en l’elaboració d’embotits d’alta qualitat des de l’any 1929, l’experiència i el “bon fer” ens han fet guanyar la confiança i la fidelitat de molts clients, tant de la comarca com a la resta de Catalunya.

Avui dia, la tercera generació ha agafat el timó del negoci i això ha permès incrementar l’oferta tradicional: tastet sec, secallones, bull de la llegua i noves elaboracions, com la coca de peu de porc, el bull nit i dia...

El relleu generacional garanteix la continuïtat de la cansaladeria Mercè, fonamentada en la tradició i l’esperit de servei. A la nostra botiga de Gironella, Cansaladeria Mercè, oferim una ampla gamma de productes frescos, de matança pròpia i d’elaboració artesanal.

Elaboració de producte fresc, cuit i curat del porc

Carn del Berguedà, formatges de la zona, vins i conserves selectes

**Carnisseria Xarcuteria
Cansaladeria Mercè**
av. Catalunya, 59
08680 Gironella
tel. 938 250 161



Cal Rafilat S.L
c. Verdaguer, 24
08680 Gironella
tel. 938 250 117
calrafilat@hotmail.com
www.calrafilat.cat





Som una formatgeria familiar que elaborem formatge des dels anys 80, en una masia situada entre Gironella i Casserres.

Elaborem els nostres productes de manera artesanal, prioritizant-ne la qualitat per sobre de grans produccions.

Estem especialitzats en el formatge de cabra, especialment en el formatge Garrotxa.

Podran trobar els nostres formatges a botigues i mercats d'arreu del territori català i de l'estat espanyol, així com també els podran degustar en restaurants i hotels de prestigi.

Formatges Blancafort

Formatges artesans

Comandes i visites

Si ens voleu visitar o fer una comanda, ens podeu contactar a través del correu electrònic blancafort.info@gmail.com



Formatges Blancafort
casa Manudells, s/n.
08680 Gironella
tel. 938 228 696
blancafort.info@gmail.com
www.formatgesblancafort.com





La Masia els Fontirons està situada al terme municipal de l'Espunyola (Berguedà).

Es tracta d'una construcció centenària, la qual es va dedicar a l'explotació agrària i ramadera de subsistència des del primer moment.

Actualment elaborem productes làctics artesanalment, amb la llet de les nostres vaques.

Elaborem tot tipus de làctics, com ara: iogurts naturals, desnatats, amb melmelades, flams, mató, formatge fresc, llet fresca, pastís de formatge...

També hi podeu trobar ous de gallines criades en llibertat.

Venda

Jordi Cabanas
tel. 639 682 702
info@masiafontirons.com

Làctics artesans

Iogurts, flams, mató, pastís de formatge...



Masia Fontirons
casa Fontirons
08614 L'Espunyola
tel. 639 682 702
info@masiafontirons.com
www.masiafontirons.com





La qualitat dels ous eco El Pujol es basa tant en la cria de les nostres gallines com en la selecció de l'alimentació.

L'alimentació es basa en cereals de cultiu ecològic en què no han intervingut ni adobs d'origen químic, ni pesticides, ni llavors modificades genèticament.

Prioritzem l'entorn on viuen, on gaudeixen de l'ombra els mesos calorosos i on busquen el sol durant l'hivern.

Tenim molta cura del maneig de les gallines i evitem qualsevol tipus d'estrès que pugui interferir en el seu òptim desenvolupament.

Tot el procés està certificat pel CCPAE.

Ous procedents de l'agricultura ecològica

Venda

Teresa Seuba Codina
tel. 669 217 650
tseuba@gmail.com



Ous Eco El Pujol
El Pujol St. Quintí
08605 Montclar
tel. 669 217 650
tseuba@gmail.com





A Cal Dachs tenim cura de les nostres gallines com sempre ho ha fet l'àvia.

Són gallines de camp, de pagès, criades en llibertat, amb accés a l'aire lliure. Gaudeixen d'una dieta equilibrada, a basa de cereals (principalment el blat de moro), lleguminoses i sals minerals.

A Ous Dachs vetlem per la qualitat dels nostres ous. Això es pot apreciar en el gust, la densitat del rovell i el color del rovell (groc del blat de moro que mengem).

Estem a Cal Dachs de Graugés, del municipi d'Avià, al Berguedà.

Ous de gallines de pagès



OUS DACHS

Cal Dachs
08610 Graugés - Avià
tel. 670 717 049
dachssabata@yahoo.es
www.ousdachs.com

Venda

Trobareu els nostres ous a moltes botigues i supermercats de la comarca.





Per què són tan resistents i irresistibles les neules de Sant Tirs?

En això, hi tenen molt a veure els ingredients utilitzats en la seva elaboració; és a dir, productes frescos i naturals, tot el que cal per elaborar la base de la galeta. Si a això sumem el valor humà i el polsim de màgia d'un projecte familiar com aquest, ja ho tenim tot. Només ens falta comprovar-ho assaborint aquest dolç tan típic de la gastronomia catalana, que ja té presència a taula més enllà de les dates nadalenques.

Entre els nostres productes hi ha: des de les neules tradicionals, banyades de cacau i amb cobertura blanca, a productes aptes per a celíacs i amb el mínim d'al·lèrgens, per tal de poder arribar al públic que té certes intoleràncies a alguns aliments.

Les neules no tenen cap secret. Les de Sant Tirs, sí.

Neules artesanes Sant Tirs S.L.
pol. Can Vidal, 12
08692 Puig-Reig
tel. 938 381 819
info@neulesanttirs.com
www.neulesanttirs.com



Venda i encàrrecs

Es poden fer encàrrecs per telèfon de caixes senceres directament a la fàbrica.

Es poden comprar unitats de producte a la botiga del restaurant de cal Marçal

Horari: 7.00 - 23.00

Diumenge, dilluns i dimarts:
7.00 - 17.00





Empresa basada en l'elaboració de xocolata artesana

Fabriquem xocolata artesana a partir de productes naturals d'alta qualitat. Alguns dels productes són les rajoles, els bombons, piruletes de xocolata, fotografia sobre xocolata blanca, crema d'avellanes, llonganissa de xocolata, etc.

Recuperem l'antiga cultura de la xocolata sense conservants ni additius químics, la nostra xocolata és 100% producte natural, sense greixos addicionals d'origen animal ni vegetal (incloent l'oli de palma). Treballem també amb xocolata ecològica. Hem creat una línia de rajoles de xocolata amb aromes naturals de plantes i flors, mitjançant la pròpia destil·lació en alambins, algunes d'origen ecològic, però totes silvestres.

Tots els productes són lliures de gluten, aptes per a celíacs i sense lactosa, excepte els fabricats amb xocolata blanca. Tota la xocolata, amb proporció igual o superior al 58% de cacau, també és apte per a vegetarians, i tota la gamma, inclosa la fabricada amb xocolata blanca, també ho és per a ovolàctics vegetarians.

Xocolaters artesans

Botiga de productes gourmet de la zona

Horari botiga

Dimarts a dissabte: 8.30 - 13.15 i

16.30 - 8.00

Diumenges: 9.00 - 14.00

Dilluns tancat



Naturcadi SCP

ctra. de Berga, 15 Baixos
08611 Cal Rosal - Olvan
tel. 938 210 045
naturcadi@gmail.com
facebook.com/naturcadi



SALT
—del—
COLOM



xocolata artesana

Elaboració de xocolata artesana amb ingredients de la màxima qualitat.

Utilitzem aromes naturals com la llimona, la canyella, el romaní o la menta per aromatitzar els nostres productes de xocolata. Elaborem de forma artesana el nostre propi crocant, per tal de garantir un sabor personalitzat dels nostres bombons. Tenim una àmplia gamma de productes amb fruits secs: de nous, festucs, ametlles i avellanes.

Àmplia varietat de productes elaborats de xocolata blanca, amb llet i negra. Disposem de rajoles de xocolata blanca, negra i amb llet, de diferents mides. Tenim bombons de xocolata blanca, negra i amb llet, amb una varietat de fruits secs, praliné...

De cada època de l'any us oferim els productes típics de xocolata com són els torrons i les mones de Pasqua.

Aconsellem que encarregueu els productes que desitgeu abans de venir a la botiga, per tal d'assegurar-ne la disponibilitat.

Xocolata artesana

de L'Espunyola

Venda i encàrrecs

Podeu encarregar i fer la compra dels nostres productes a l'agrobotiga del Salt del Colom situada a L'Espunyola.



SALT DEL COLOM

Camí Serrat
08614 L'Espunyola
tel. 636 200 833
xocolata@saltdelcolom.com
www.saltdelcolom.com





Al Forn Vilalta, som forners des de 1929.

Quatre generacions que, amb gran treball, hem aconseguit mantenir productes de qualitat sense perdre l'essència del primer dia.

Apostem per la matèria de qualitat, ecològica i de proximitat. Per un procés de producció artesà, realitzat al 100% al nostre obrador. Treballem amb mètodes de fermentació lenta i utilitzem ferments naturals que cultivem nosaltres mateixos.

Oferim una gran varietat de pa: pa de pagès, gallec, d'espelta, de xeixa, de forment, de sarraí, baguets... Tot tipus de coques, brioixeria artesana i especialitats per a cada diada.

Forn artesà i de proximitat



Forn de pa Vilalta
av. Catalunya, 27
08680 Gironella
tel. 938 250 209

Botiga provisional:
Plaça del Cine



Horari

De dilluns a dissabte:
8.00-13.30 i 17.00 - 20.00
Tardes de Juli i Agost:
17.30 - 20.30



fotografies: Xavier Vallaura



Pa cuit amb forn de llenya.

El forn de Cal Bassacs és una fleca familiar on podeu trobar pa de gran qualitat, elaborat amb massa mare, bones farines, fermentacions llargues i cuit al forn de llenya, que data de principis del segle XX.

Fa 11 anys, ens vam posar al capdavant d'aquest forn centenari amb moltes ganes i il·lusió, i hem intentat cada dia oferir productes nous, variats i innovadors, sempre respectant la tradició i el bon fer dels mestres artesans del pa.

També hi trobareu una gran varietat de coques i peces de brioixeria diària, així com pastisseria per encàrrec. Els nostres productes estrella són: el pa de doble fermentació, els carquinyolis i les coques de brioix.

Forners, artesans del pa

Horari:

De dilluns a divendres:
8.30 - 13.30 i de 16.30 - 19.30
Dissabte: 7.30 - 14.00
Dissabte tarda i diumenge,
tancat
Per a encàrrecs: 938 229 811



El forn de Cal bassacs
ctra. Bassacs, 40
08680 Gironella
tel. 93 8229811
segura.jan@gmail.com





Treballem amb massa mare natural.

Empresa familiar establerta al Berguedà des de 1987. Elaborem pans, galetes... amb farines especials: sarraí, espelta, espelta integral, llavors autòctones, carquinyolis d'ametlla i fruits secs del país.

Cada dia elaborem un pa especial, també en motllo, de xia, cereals, amb nous, cereals integrals... així com coques dolces i salades, pastes de te, croissants minis i gegants, pizzas especials i pastisseria (nata fresca) per a cerimònies i diades: panellets, tortells, panettones, mones de Pasqua.

Productes artesans derivats de farines



Jordi Sánchez Fonts
pl. Pi i Maragall, 10
08680 Gironella
tel. 938 250 065
espaiflequergironella@gmail.com
www.fornrotllan.com



Punts de comanda i venda
Acceptem encàrrecs.

Forn Rotllan (botiga/antic obrador)
av. Catalunya, 42
tel. 938 250 357
Horari: de dilluns a dissabte:
8.30 - 13.30 i 17.00 - 20.00

El Cruixent
pl. Pi i Maragall, 10
08680 Gironella
tel. 938 250 065
Horari: cada dia: 8.00 - 13.30 i
16.30 - 20.30





Cervesera del Berguedà

Quer és la marca referent de cervesa artesana del Berguedà. Som una microcerveseria situada a Berga, elaborem diferents estils de cervesa amb primeres matèries de qualitat i de manera 100% natural.

Oferim cerveses d'estils clàssics, com la nostra CITRA, una *Summer Ale* o la CIRCUS, la nostra doble Ipa, però també podeu trobar la CARNIVAL, la nostra cervesa fumada, guanyadora d'una medalla al Barcelona Beer Festival, festival internacional de cerveses, o la SIBERIAN BLACK, una *russian imperial stout*, molt apreciada dins el món cerveser. Aquesta última només s'elabora un cop l'any, per les Festes de Nadal.

Elaborem altres cerveses, com la XILI VS. MANGO, o l'EQUILIBRISTA, fermentada en botes de roure.

A la nostra fàbrica també elaborem col·laboracions amb altres cervezers; d'aquestes col·laboracions surten cerveses de diferents tipus, com la cacao funk, Maracuyeah o Blueberry imperial saison, elaborada amb nabius i fermentada amb bota. Tot això i molt més és el que podeu trobar a casa nostra.

Quer, cervesa artesana

Quer
c. Germans Farguell, 72c
pol. ind. Valldan
08600 Berga
tel. 626 817 490
info@querbeer.com
www.querbeer.com



Informació, venda i encàrrecs
tel. 626 817 490
info@querbeer.com

WWW.QUERBEER.COM INFO@QUERBEER.COM



Som una empresa que neix amb la voluntat i la il·lusió d'elaborar una cervesa de qualitat

Seguim mètodes tradicionals per demostrar que no tot és fabricar productes industrials que no es reflecteixen i prioritzen una elaboració cuidada i meticulosa, fet que prioritza la qualitat i no la quantitat.

Seguim els mètodes tradicionals d'elaboració, de manera que respectem el procés natural de fermentació i maduració. Totes les nostres cerveses han estat elaborades mitjançant un esmerat procediment a base de primeres matèries de qualitat: aigua, malt de cereal, llúpul i llevat. I no contenen additius químics ni conservants. Són cerveses sense filtrar ni pasteuritzar, per mantenir-ne les propietats organolèptiques. La segona fermentació en ampolla es fa sense addició de CO2 artificial.

Des de la brouateria Rocamentidera volem contribuir a difondre la cultura cervesera del país i elevar-la a l'extensa cultura gastronòmica. Volem posar la cervesa a taula i fer-vos més proper el món de la cervesa artesana. Pensem que el més important és deixar satisfet el client: el nostre objectiu és que gaudeixi tant bevent-se una Rocamentidera com nosaltres ho fem elaborant-la.

La cervesa de veritat



Rocamentidera Brewery
Mas Rocamentidera, s/n
08517 Santa Maria de Merlès

**Rocamentidera Brewery
Factory**
pol. ind. La Sala, ctra Casserres,
parcela 13, 08692 Puig-reig



Visites guiades i tast

Visita guiada + tast + un petit
lunch: 10 euros.
Mínim: 5 persones.
Hores: a concertar.



Festes i fires gastronòmiques

Productes singulars:

Pèsol negre

Blat de moro escairat

Nyàmeres

Patata de muntanya de Peguera i Gósol

Gener

La Corrida

Puig-reig

Mostra de productes del porc

Febrer

Fira de la Tòfona del Berguedà

Cal Rosal i altres poblacions

Fira del formatge

Berga

Matança del porc

Borredà

Abril

Vieer Fest

Puig-reig

Festa de cervesa artesanal

Juny

Fira AMBSENSE

Berga

Fira de coneixement i productes relacionats amb les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Juliol

B de gust

Font del Balç - Gironella

Promoció de productes del Berguedà i vins elaborats arreu de Catalunya

Festes de la Baronia de Pinós

Bagà

Mercat medieval amb mostra de productes agroalimentaris del Berguedà

Agost

FormatJazz

Borredà

Mostra de productors de formatge i actuacions musicals

Setembre

Fira del bolet i del boletaire

La Pobla de Lillet

Mercat del bolet

Cal Rosal

De setembre a novembre, parades de productes de proximitat i artesans

Octubre

Berga bolet

Berga

Fira del bolet

Vilada

Mercat artesanal i Pedrafest

Saldes

Festa de la cervesa del Pedraforca

Mostra gastronòmica del pèsol negre

Gósol

Novembre

Fira de la xocolata i la ratafia

Berga

Desembre

Fira de la Puríssima

Gironella

Mostra i tast de blat de moro escairat



PRODUCTES

agroalimentaris

del

Berguedà

