

Productors agroalimentaris de la comarca de La Cerdanya

La formatgeria de Llivia

Adreça: Av. Països catalans, 26 Nau 10

Municipi: Llivia

Tel: 972.146.168 661.955.592

Correu electrònic: jribot@hotmail.com

Contacte: Jaume Ribot i Francesc Ribot

Altres informació:

http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-oncomprar/la_formatgeria_de_llivia/

Produeix: Llet fresca de vaca
logurt natural, desnatat i líquid
Mató

El Molí de Ger

Adreça: Molí de Ger s/n

Municipi: Ger

Tel: 972 894 258 / 636 683 936

Correu electrònic: info@molideger.com, pere.pujol@molideger.com

Web: www.molideger.com

Contacte: Pere Pujol i Claveria

Altres informació:

http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-oncomprar/moli_de_ger_productes_lactis/

Produeix: Formatge de llet crua de vaca d'escorça rentada, d'escorça natural i de pasta cuïta
(Puigpedrós, Altejó, Roques Blanques, Blau, formatge d'oli i tupí)

Formatges Vall de Meranges

Adreça: Mas del Sisco

Meranges

Tel: 661.431.952

Correu electrònic: formatgesvalldemeranges@hotmail.com

Contacte: Albert Pons i Segarra

Altres informació:

<http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-oncomprar/formatges-de-la-vall-de-meranges/>

Produeix: Formatge d'ovella amb llet crua semicurat
Formatge reserva molt madurat
Formatge cremós d'ovella
Formatge de quallada àcida
Formatge de tupí
Crema de formatge



Productes Làctics Cerdanya Mató

Adreça: Pl del triangle, 10
17520 Puigcerdà
Tel: 659.05.85.15
Contacte: Teresa Oliu Sort
pereblancher@hotmail.com
Produeix: Mató
logurt
Elabora postres

Làctics Ermengol

Adreça: c/ font subirana,3
Municipi: Prullans
Tel: 973.510.824 627.448170
Correu electrònic: plermengol@hotmail.com
Contacte: Pilar Pont Tor / Joan Bagaria Abel
Altres informació:
http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-oncomprar/productes_lactics_ermengol/
Produeix: Llet pasteuritzada
logurt natural i logurt natural desnatat
Mató
Flam d'ou i flam de mató
Altres productes làctics frescos

Ecocerdanya

Adreça: C/ del segre,12
Municipi: Martinet (Montellà i Martinet)
Tel: 650 541 277 (Josep Bombardó)
Correu electrònic: josep.bombardo3@gmail.com
Contacte: sensi Gineste Llombart, Lluís Tor Naudi i Josep Bombardó
Bagueria
Altres informació:
<http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-oncomprar/ecocerdanya/>
Produeix: Vedella ecològica
Patata ecològica

Ple de bo

Adreça: Cal Miquel (Travesseres)
Municipi: Lles de Cerdanya
Tel: 973 515 484 638.168.329
Correu electrònic: pledebo@yahoo.es
Contacte: Núria Burnat Vilà
Altres informació:
<http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-oncomprar/ple-de-bo/>
Produeix: Melmelada: (tres tomàquet i taronja amarga, carbassa i taronja, saüc, tomàquet)



Confitura: (pebrot verd, l'hort amb espècies, carbassó especiat, ceba confitada, fruits vermells "xutney" de carbassa, xarop de flor de xicoia)
Conserves vegetals: bolets confitats, quetxup

Vacum Selecció

Adreça: Mas Narvils
Municipi: Prullans
Tel: 666 771 292 691 658 172
Correu electrònic: kinoarriues@hotmail.com
Web: www.vacumseleccio.com
Contacte: Albert Maurell i Dani Majoral
Altre informació:
<http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-oncomprar/vacum-seleccio/>
Produeix: Carn de vedella

Abenur

Adreça: La Bastida
Municipi: Prullans
Tel: 629.806.069
Correu electrònic:
Web:
Contacte: Abel Torner
Produeix: Patata ecològica
Nap negre de muntanya

Can Carbonell

Municipi: Llívia
Tel: 606.98.78.00
Contacte: Lluís Tor (està també a l'empresa ECOCERDANYA)
Produeix: Patata ecològica

ENRIC GRAS

Úrus
MEL "Pirimel"
TEL: 689.472.365

MEL DE Cerdanya

Jesús Gil
Av/Catalunya, 18, 4, 1
17520 Puigcerdà
TEL: 972881600

Ravetllat

Municipi: Puigcerda
Av Coronel Molera, 2
Tel: 972881510/699123564
Contacte: Jordi Ravetllat Armé



Produeix: vedella

Viladomat

Municipi: Puigcerda
Tel: 670285025
Contacte: Lluís Esteve Collado
Produeix: vedella

Xavier Puig

Municipi: Cereja (Llivia)
Tel: 607997190/972146220
Xavierp42@hotmail.com
Contacte: Xavier Puig Muñoz
Produeix: Vedella Bruneta dels Pirineus

Pere Tor Betriu (President ass de criadors de cavalls)

Municipi: Age
Tel: 677444985
annator@gmail.com
Produeix: cavall

Xavi Bertran

Municipi: Ger
Tel: 972894015
xavibertran@hotmail.com
Produeix: xai

Sensi Ginesta

Municipi: Age
Tel: 649516844
Produeix: vedella ecològica
enveig@hotmail.com

Sensi Ginesta

Municipi: Age
Tel: 649516844
Produeix: vedella ecològica
enveig@hotmail.com

Cal Grauet

Ous Cerdanya
Gerard Garreta