

La ruta de la llet

Al Lluçanès la producció de llet, formatge i postres làctiques pren força, amb iniciatives molt interessants i variades. Al territori hi tenim des de les granges de vaques, cabres i ovelles fins a restaurants que elaboren plats amb aquests productes, passant per l'elaboració de tots aquests productes en explotacions molt variades.

Estem satisfets de les explotacions ramaderes que estan integrades al paisatge del Lluçanès i ajuden a dibuixar-lo. Els ramaders apliquen i transmeten simultàniament coneixements tradicionals i les més noves tecnologies de conreu i maneig dels animals. També tenim obradors que han trobat el seu camí per elaborar productes únics i restauradors que donen valor als productes locals incorporant-los a les seves cartes.

Vine a conèixer aquesta experiència!

A tenir en compte

- 01.** Cada explotació ramadera ofereix períodes visitables diferents.
- 02.** És imprescindible fer reserva a les explotacions ramaderes que es vulgui visitar.
- 03.** Les visites tenen un cost determinat en cada indret i en funció del tipus de visita.
- 04.** Amb aquestes visites ajudes a petits productors a cuidar el territori.



Les visites requereixen reserva prèvia.
La reserva es pot fer:

A la pròpia explotació, restaurant o allotjament de la ruta de la llet.

Consorci del Lluçanès (feiners)
turisme@consorci.llucanes.cat
t 93 888 00 50

Oficina de Turisme de Prats de Lluçanès (festius)
Edifici "Cal Bach".
Passeig del Lluçanès, s/n
08513 Prats de Lluçanès
t 93 856 01 00
turisme@pratsdellucanes.cat

www.turisme.llucanes.cat
www.producteslocals.llucanes.cat/rutes

Productors



Organitza



Consorci del
LLUÇANÈS



Col·labora



Diputació
Barcelona



Ruta de la llet

Els productors del Lluçanès oferim visites guiades a formatgeries i granges de llet de proximitat.

Vine a conèixer la nostra feina, allotja't al Lluçanès i no marxis sense tastar els productes locals.

Visita + restaurant + allotjament

Explotacions visitables

01. Formatges de Lluçà

Exploitació de cabres de pastura i
obrador artesanal de formatges. Visita
ramat i obrador i tast de producte.
t 619 728 079
formatges.lluca@gmail.com

02. Formatges Betara

Formatgeria i ramat d'ovelles ecològiques. Visita granja i obrador. Opcional tast de producte.
t 938 880 852
info@betara.cat

03. Granja-Ileteria Mas Teulats

Explotació ramadera de cabres per a la producció de llet per a postres artesanes. Visita granja-lleteria i tast de producte.
t 628 191 581
calteulats@hotmail.com

04. El Soler de n'Hug

Explotació ramadera de vaques de llet
amb robot de munyida. Visita granja i
tast de producte
t 669 422 352 / 686 793 647
informacio@elsoler.cat

Membre col-laborador

Postres artesanes
Santa Eulàlia

Postres làctiques elaborades amb llet de cabra de la Granja-Ileteria Mas Teulats i de vaca d'El Soler de n'Hug.

Llegenda d'icones

Allotjaments

- Alps Holidays – Alps
- Cal Ferrer Nou – Alps
- La Caseta i Pallissa del Coll de l'Arc –
La Torre d'Oristà (Oristà)
- La Primitiva – Lluçà
- Càmping Lluçanès – Olost
- El Teixell – Olost
- Ca l'Estamunya – Perafita
- Cal Teulats – Perafita
- Casa Pedra Salera – Perafita
- Cal Music – Prats de Lluçanès
- Cal Safraner – Prats de Lluçanès
- Hotelet – Prats de Lluçanès
- El Permanyer i la Cabanya del Permanyer –
Sant Bartomeu del Grau
- Ca l'Avi – Sant Boi de Lluçanès
- La Cirera – Sant Boi de Lluçanès
- Cal Sicull – Santa Maria de Merlès
- Casanova Ecoturisme – Santa Maria de Merlès
- La Cugulada – Santa Maria de Merlès

Troba tots els
allotjaments i restaurants a
turisme.llucanes.cat

Restaurants

Plat amb els productes de la ruta de la llet

- Cal Trumfo – La Torre d'Oristà (Oristà)
- La Primitiva – Lluçà
- Cafè del Mig – Perafita
- Cafè Fumanya – Prats de Lluçanès
- Cal Baumer – Prats de Lluçanès
- Ca la Cinta – Sant Agustí de Lluçanès
- Els Munts – Sant Agustí de Lluçanès
- Ca la Mercè – Sant Boi de Lluçanès
- Cal Met – Sant Boi de Lluçanès
- Bar Nou–Ca la Filo –
Santa Eulàlia de Puig-oriol (Lluçà)
- Cal Penyora – Santa Eulàlia de Puig-oriol (Lluçà)

[illegible]