



**1 La Cella de Ter**

**Rierencs**  
**Pastisseria Vila** - Dr. Codina, 48. LA CELLERA DE TER - Tel: 972 421 461  
 Des del 1905, d'ençà l'avi Llorens, la Pastisseria Vila ha guarnit els àpats amb el toc més exquisit. Treballant amb l'avellana i amb el nom de Rierencs, ens fan gaudir a les postres del llim més còrric. També estan especialitzats en l'assortiment de galetes d'avellana.

Desde 1905, con nuestro abuelo Llorens, la Pastisseria Vila ha guarnecido las comidas con el toque más exquisito. Los Rierencs, hechos a base de avellana, nos hacen disfrutar en las postres del limbo más típico de la Cella. También estamos especializados en el surtido de galetas de almendra.



**9 Amer**

**Capricis**  
**Pastisseria Puigdemont** - Sant Miquel, 6. AMER - Tel: 972 430 193  
 Els capricis són lliminadures extres de la tradició i la història d'Amer que us ofereixen perquè passeu més dolçament l'estona i us enduguen a un grat record de la nostra vila.

Los capricis son dulces relacionados con la tradición y la historia de Amer, que os ofrecemos para que podáis pasar dulcemente el rato y os llevéis un grato recuerdo de nuestro pueblo.

**Rocs i Ametllats**  
**Pastisseria Martori** - Plaça de la Vila, 31. AMER - Tel: 972 430 078  
 Els rocs, en honor a les pedres que van bastir el nostre monestir, els ametllats i els carquinyols són una de les especialitats típiques d'Amer. No us oblideu de provar les nostres coques de fliardons, fetes seguint una recepta centenària.

Los rocs, en honor a las piedras de nuestro monasterio, los ametllats y los carquinyols son una de las especialidades típicas de Amer. No os olvidéis de probar nuestras coques de fliardons, hechas según una receta centenaria.



**8 Santa Coloma de Farners**

**Teules**  
**Tzavara** - Pare Rodés, 6 (al costat de l'Església) SANTA COLOMA DE FARNERS - Tel: 972 840 056  
 Des del 1894, continuem elaborant diàriament les Teules, els Torpedos, els Violats i les Delícies, segons la tradició establerta pel seu creador, Francesc Trias i Vila. A més, podreu adquirir també el Toró de Sant Jordi, tota una delícia per als paladars més exigents.

Desde 1894, continuamos elaborando diariamente las Teules, los Torpedos, los Violats y las Delicias, siguiendo la tradición establecida por su creador, Francesc Trias i Vila. Además, podréis adquirir también el Toró de Sant Jordi, toda una delicia para los paladares más exigentes.



**2 Sant Hilari Sacalm**

**Fonts de Sant Hilari**  
**Pastisseria Masó** - Bonavita, 21. SANT HILARI SACALM - Tel: 972 869 541  
 A la pastisseria Masó podreu degustar les Fonts de Sant Hilari, galetes elaborades amb matèries primes de la màxima qualitat que, juntament amb les aigües abundants de la nostra vila, donen una aroma pròpia identificativa de les Guileries.

En la pastisseria Masó podréis degustar las Fonts de Sant Hilari, galetas elaboradas con materias primas de la máxima calidad que, junto con las aguas abundantes de nuestra villa, dan un aroma propio identificativo de las Guileries.

**Aromes**  
**Pastisseria Duran** - Vic, 3. SANT HILARI SACALM - Tel: 972 868 114  
 El record més dolç per al més llaminenc. Per això a la Pastisseria Duran elaborem aquestes galetes, per tal que puguen recordar la vostra estada a Sant Hilari i revivir les autèntiques aromes de les Guileries.

El recuerdo más dulce para el paladar! Por eso en la Pastisseria Duran elaboramos estas galetas, para que podáis recordar vuestra estancia en Sant Hilari y revivir las auténticas aromas de las Guileries.



**10 Anglès**

**Modernistes**  
**Pastisseria Piferrer** - Plaça Rufina, 2. ANGLÈS - Tel: 972 420 255  
 Fa més de cent anys, els nostres avis van aprofitar l'època del modernisme per crear aquests productes. Avui en dia, encara els elaborem amb el mateix mètode de llaura, seguint aquesta tradició centenària.

Hace más de cien años, nuestros abuelos aprovecharon la época del modernismo para crear estos productos. Hoy todavía los elaboramos con el mismo método de laja, siguiendo esta tradición centenaria.



**Teules**  
**Pastisseria Trias** - Centre, 45. SANTA COLOMA DE FARNERS - Tel: 972 840 077  
 L'avi Joaquim Trias inicià il·lusionadament l'any 1908 l'elaboració de galetes de la més alta qualitat, de manera que aquesta li faltà i saber fer s'han convertit en una tradició familiar. Per això, a Can Trias oferim tot tipus d'assortit de Teules, sense oblidar-nos de la coca de ratallat, tota una tradició de Santa Coloma.

El abuelo Joaquim Trias inició ilusionadamente en el año 1908 la elaboración de galetas de la más alta calidad, de manera que esta ilusión y saber hacer se han convertido en una tradición familiar. Por eso, en Can Trias ofrecemos todo tipo de surtido de Teules, sin olvidarnos de la coca de ratallat, toda una tradición en Santa Coloma.

**Flors de Farners**  
**Pastisseria La Gasola** - St. Sebastia, 86. SANTA COLOMA DE FARNERS - Tel: 972 840 485  
 El castell de Farners és un dels elements més destacats del nostre poble. Per això, aquestes galetes seran un bon record de la vostra estada a Santa Coloma i els seus entorns, tot un jardí de flors als peus de Farners.

El castillo de Farners es uno de los elementos más destacados de nuestro pueblo. Por eso, estas galetas serán un buen recuerdo de vuestra estancia en Santa Coloma y sus alrededores, todo un jardín de flores a los pies de Farners.



**3 Arbúcies**

**Pa de pessic**  
**Pastisseria Mir** - Camprodón, 8 - Tel: 972 860 018  
 "Per un bon pa de pessic, Casa Mir". Des de 1880 els visitants d'Arbúcies poden adquirir a les nostres pastisseries un dels productes més tradicionals de la nostra vila. A més, també podreu provar els nostres torronecs de mel i avellana.

"Si quieres un buen pa de pessic, Casa Mir". Desde 1880 los visitantes de Arbúcies pueden adquirir en nuestras pastisseries uno de los productos más tradicionales de nuestra villa. Además, también podréis probar nuestros torronecs de mel y avellana.

**Ametllats**  
**Pastisseria Ayma** - Plaça Dr. Turm, 1 - Tel: 972 860 064  
 A Arbúcies els ametllats també són molt tradicionals, de manera que podreu endur-vos un bon record de la vostra estada al jardí del Montseny. A la Pastisseria Ayma us oferim una bona mostra.

En Arbúcies, los ametllats también son muy tradicionales, de manera que podréis llevaros un buen recuerdo de vuestra estancia en el Jardín del Montseny. En la Pastisseria Ayma os ofrecemos una buena muestra de ellos.




**7 Caldes de Malavella**

**Galetes Vichy**  
**Pastisseria Buhigas** - Termes Romanes, 57 - Tel: 972 470 006  
 Les galetes Vichy tenen el seu origen a principis del segle XX quan, gràcies a les aigües termals, Caldes de Malavella va convertir-se en un destí turístic de primer ordre. A més, a Can Buhigas també podreu gaudir de la tartada d'ametlla, una de les nostres millors especialitats.

Las galetas Vichy tienen su origen a principios del siglo XX cuando, gracias a las aguas termales, Caldes de Malavella se convirtió en un destino turístico de primer orden. Además, en Can Buhigas también podréis saborear la tartada de almendra, una de nuestras mejores especialidades.



**4 Breda**

**Xerrics**  
**El Fonet** - Capellans, 8. BREDA - Tel: 628 08 45 46  
 A hores de crear aquest producte, vam pensar en una galeta cruixent, que xerriqués entre les dents i agradés al paladar. Per això vam anomenar-los xerrics, tota una delícia que us oferim com a record de la vostra estada a Breda.

Al crear este producto, pensamos en una galeta crujiente, que chisriase entre los dientes y agradase al paladar. Por eso lo llamamos xerric (chirrido), toda una delicia que os ofrecemos como recuerdo de vuestra estancia en Breda.

**Ametllats**  
**Pastisseria Ponsa** - Prof. 11. BREDA - Tel: 972 870 054  
 Des de sempre, a la Pastisseria Ponsa elaborem els ametllats artesanalment, tota una tradició de la vila de Breda. Si visiteu la nostra població, no us oblideu de visitar-nos i degustar aquesta exquisidesa.

Desde siempre, en la Pastisseria Ponsa elaboramos los ametllats artesanalmente, toda una tradición de la villa de Breda. Si visitáis nuestra población, no os olvidéis de visitarnos y degustar esta exquisitez.



**5 Riudarenes**

**Sorrencs**  
**Pastisseria Sana** - Sant Martí, 63. RIUDARANES - Tel: 972 856 061  
 Amb avellana, clara d'ou i sucre elaborem els sorrencs, tipus del nostre poble, que com diu el seu nom destaca per les rieres i l'arena. I pels més llaminers fem també els sorrencs de xocolata, tota una delícia.

Con avellana, clara de huevo y azúcar elaboramos los sorrencs, Apices de nuestro pueblo, que como dice su nombre destaca por los ríos de arena. Además, también hacemos los sorrencs de chocolate, toda una delicia para el paladar.



**6 Vilobí d'Onyar**

**Tosquigets**  
**Pastisseria Noguera** - Plaça Nova, 9. VILOBÍ D'ONYAR - Tel: 972 473 032  
 Quan vam tenir l'oportunitat de crear aquest postre, vam pensar en la tosquia del nostre volcà: fosca de fora... la xocolata; cruixent de dins... la galeta; amb el cor de colors... la mermelada. Ho vam guarnir amb fruits secs i de fet plegat en van sortir els tosquigets.

Cuando tuvimos la oportunidad de crear este postre, pensamos en la tosquia de nuestro volcán: oscura de fuera... el chocolate; crujiente de dentro... la galeta; con el corazón de colores... la mermelada. Lo guarnicimos con frutos secos y de todo esto salieron los tosquigets.

