

1 Santa Coloma de Farners Teules

Pastisseria Tuyarro

Pare Lluís 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 virolets i les delícies, segons la tradició establerta pel seu creador, en Francesc Trias i Vila. A més, podreu adquirir també el torró de Sant Jordi, tota una delícia pels paladars més exigents.

Desde 1894, continuamos elaborando diariamente las teules, los torpedos, los virolets y las delicias, siguiendo la tradición establecida por su creador, Francesc Trias i Vila. Además podréis adquirir también el torró de Sant Jordi, toda una delicia para los paladares más exigentes.

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 il·lusió 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 ratafia, tota una tradició de Santa Coloma.

El abuelo Joaquim Trias inició ilusionadamente en el año 1908 la elaboración de galletas 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 ratafia, toda una tradición en Santa Coloma.

2 Riudellots de la Selva Tosquistets

Pastisseria Noguera

Estació, 18-19. RIUDELLOTS DE LA SELVA
Tel. 972 478 496



Quan vàrem tenir l'oportunitat de crear aquest postre, vàrem pensar en la tosquiça del volcà de la Crosa: fosca de fora... la xocolata, cruixent de dins.. la galeta; amb el cor de colors... la mermelada. Ho vàrem guarnir amb fruits secs i de tot plegat en van sortir els tosquistets.

Cuando tuvimos la oportunidad de crear este postre, pensamos en la tosquiça del volcán de la Crosa: oscura de fuera... el chocolate; crujiente de dentro... la galleta; con el corazón de colores... la mermelada. Lo guarnecemos con frutos secos y de todo esto salieron los tosquistets.



8 Sant Hilari Sacalm Coca del Medi Ambient

Pastisseria Masó

Josep Ximeno, 15. SANT HILARI SACALM
Tel. 972 869 485



A la Pastisseria Masó podreu degustar aquestes coques de briox anisat amb cobertura ensucrada de virutes de xocolata, elaborades amb matèries primes de la màxima qualitat que, juntament amb les aigües abundants de la nostra vila, donen un aroma pròpia identificativa de les Guilleries.

En la Pastisseria Masó podréis degustar estas tortas de brioche anisado con cobertura azucarada de virutas de chocolate, elaboradas con materias primas de la máxima calidad que, junto con las aguas abundantes de nuestra villa, dan un aroma propio identificativo de las Guilleries.

3 Caldes de Malavella La Tortada de la Malavella

Petit Fornet

Ctra. de Llagostera, 60. CALDES DE MALAVELLA
Tel. 972 472 596



Del cor de la bruixa Malavella, que vivia al castell de Sant Maurici, neix la Tortada de la Malavella, a base d'aigua termal en gas, amb el gust de diferents aromes, complementat amb avellanes de la província.

Del corazón de la bruja Malavella, que vivía en el castillo de Sant Maurici, nace la Tortada de la Malavella, a base de agua termal en gas, con el gusto de diferentes aromas, complementado con avellanas de la provincia.

4 Vidreres Morenetes

Remigi Forners

C/ Ponent, 5. VIDRERES
Tel. 972 850 330



Peça de pastisseria en format individual, de secció rectangular i plana. Pa de pessic enriquit amb molt més ou del normal, farcit de crema de mantega, i cobert amb una gruixuda capa de bona cobertura de xocolata. De caducitat curta, i amb una formulació que gaire bé no ha variat en 50 anys.

Pieza de pastelería en formato individual, de sección rectangular y plana. Bizcocho enriquecido con mucho más huevo de lo normal, relleno de crema de mantequilla y cubierto con una gruesa capa de buena cobertura de chocolate. De caducidad corta y con una formulación que casi no ha variado en 50 años.

Aromes de Sant Hilari

Pastisseria Duran

Vic, 3. SANT HILARI SACALM
Tel. 972 868 114



El record més dolç per al més llaminer. Per això a la Pastisseria Duran elaborem aquestes galetes, per tal que pugueu recordar la vostra estada a vila i reviure els autèntics aromes de Sant Hilari.

El recuerdo más dulce para el paladar. Por eso en la Pastisseria Duran elaboramos estas galletas, para que podáis recordar vuestra estancia en Sant Hilari y revivir los auténticos aromas de Sant Hilari.

7 Arbúcies Pa de pessic

Pastisseria Mir

Camprodon, 8. ARBÚCIES · Tel. 972 860 018



"Per un bon pa de pessic, Casa Mir". Des de 1880 els visitants d'Arbúcies poden adquirir a la nostra pastisseria un dels productes més tradicionals de la nostra vila. A més, també podreu provar els nostres torronets de mel i avellana i els ametllats.

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

6 Breda Xerrics

El Fornet

Capellans, 8. BREDA
Tel. 972 160 497



A l'hora de crear aquest producte, vam pensar en una galeta cruixent, que xerriqués entre les dents i assaborís el paladar. Per això vam anomenar-la xerric, tota una delícia que us oferim com a record de la vostra estada a Breda.

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

5 Sils El Fang dels Estanys

Pastisseria Brun

C/ Girona, 32. SILS
Tel. 972 853 201



Amb ametlla, pinyó, clares d'ou i sucre elaborem la nostra especialitat, el Fang dels Estanys, un producte típic de la nostra pastisseria artesana des del 1982, que com diu el seu nom destaca els estanys de Sils.

Con almendra, piñón, claras de huevo y azúcar elaboramos nuestra especialidad, el Fang dels Estanys, un producto típico de nuestra pastelería artesana desde el 1982, que como indica su nombre destaca los estanques de Sils.