



Xarxa Productes de la Terra Maresme

PRODUCTES DE LA TERRA · ARTESANIA ALIMENTÀRIA



PRODUCTES DE LA TERRA, ARTESANIA ALIMENTÀRIA.

La comarca del Maresme, tradicionalment, ha estat sempre vinculada a l'agricultura i a la pesca i s'han considerat aquests sectors com activitats econòmiques importants, que en els últims anys s'han relacionat íntimament amb el sector turístic, gastronòmic i cultural. Els productors de productes de la terra i els artesans alimentaris representen un actiu important per a

la comarca pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura, alhora que permeten donar un valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis. Per donar suport al sector, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant un projecte anomenat "Productes de

la Terra / Artesania Alimentària", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la seva comercialització. Al Maresme tenim una oferta gastronòmica rica i variada. És important que aquesta oferta tingui identitat pròpia i que es vinculi al territori tot incorporant els productes de quali-

tat que s'hi produeixen. Amb aquest objectiu molts restauradors de la comarca participen en les diverses jornades organitzades pels ajuntaments del Maresme en col·laboració amb el Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme i el Consell Comarcal del Maresme. Us presentem alguns dels productes de la terra i elaborats artesanals que poden fer gaudir els paladars més exigents del Maresme.



2012

GENER

2	3	4	5	6	7	1
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBRER

6	7	8	9	10	11	1
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MARÇ

5	6	7	8	9	10	1
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

2	3	4	5	6	7	1
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAIG

7	1	2	3	4	5	6
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNY

4	5	6	7	8	9	1
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIOL

2	3	4	5	6	7	1
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOST

6	7	1	2	3	4	5
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SETEMBRE

3	4	5	6	7	8	1
2	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OCTUBRE

1	2	3	4	5	6	7
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NOVEMBRE

5	6	7	1	2	3	4
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DESEMBRE

3	4	5	6	7	8	1
2	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Xarxa Productes de la Terra
Maresme



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Josep Cano

Pa amb tomàquet

Ingredients:
Pa
Tomàquets madurs
Oli
Sal

Preparació:
Talleu el pa a llesques.
Suqueu el pa amb el
tomàquet obert pel mig.
Amaniu-ho amb oli i sal
i mengeu-ho de seguida
perquè no s'estovi.

Variacions:
Les llesques de pa es poden
torrar primer.

Comentaris:
S'acompanya de pernil,
embotits, formatges, truites,
anxoves, etc

Font:
Corpus Culinari Català.

							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23 30	24 31	25	26	27	28	29	

PA

GENER 2012

FLEQUERS:

FORN DE PA
"CAN PUIG"
937 938 455
Arenys de Munt

CA L'ENRIC
937 951 225
Arenys de Munt

FORN CAN MORÉ
937 970 275
Argentona

FRANCESC
SERRA ESPASA
937 910 616
Caldes d'Estrac

FORN DE PA GARRIGA
937 690 445
Calella

LA BOTIGUETA
937 611 274
Malgrat de Mar

FORN
MARESME S.A
937902833
Mataró

PANADERÍA DÍAZ
937 970 469
Òrrius

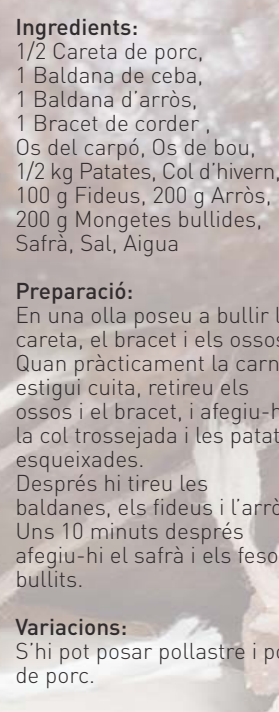
FORN
CA L'ANDREU
937630554
Sant Cebrià de Vallalta

FORN NOU
935 553 787
Teià

FLECA CAN RICASTELL
937 641 274
Tordera

FORN DE PA
SANT ROC
937 596 013
Vilassar de Mar

Desembre 2011						
	1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	
Febrer						
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				



Olla barrejada

Ingredients:

- 1/2 Careta de porc,
- 1 Baldana de ceba,
- 1 Baldana d'arròs,
- 1 Bracet de corder ,
- Os del carpó, Os de bou,
- 1/2 kg Patates, Col d'hivern,
- 100 g Fideus, 200 g Arròs,
- 200 g Mongetes bullides,
- Safrà, Sal, Aigua

Preparació:

En una olla poseu a bullir la careta, el bracet i els ossos. Quan pràcticament la carn estigui cuita, retireu els ossos i el bracet, i afegiu-hi la col trossejada i les patates esqueixades.

Després hi tireu les baldanes, els fideus i l'arròs. Uns 10 minuts després afegiu-hi el safrà i els fesols bullits.

Variacions:

S'hi pot posar pollastre i pota de porc.

Font:
Corpus Culinari Català.

1/2 Careta de porc,
1 Baldana de ceba,
1 Baldana d'arròs,
1 Bracet de corder ,
Os del carpó, Os de bou,
1/2 kg Patates, Col d'hivern,
100 g Fideus, 200 g Arròs,
200 g Mongetes bullides,
Safrà, Sal, Aigua

En una olla poseu a bullir la careta, el bracet i els ossos. Quan pràcticament la carn estigui cuita, retireu els ossos i el bracet, i afegiu-hi la col trossejada i les patates esqueixades. Després hi tireu les baldanes, els fideus i l'arròs. Uns 10 minuts després afegiu-hi el safrà i els fesols bullits.

S'hi pot posar pollastre i pota
de porc.

Font:
Corpus Culinari Català.

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				

FEBRER 2012

CARNS GIRALT
937 952 003
Sant Andreu
de Llavaneres

Generations 1-3											
Gen 1						Gen 2					
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
23	24	25	26	27	28	29	30	31			
30	31										
March 1-3											
March 4-6						March 7-9					
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
26	27	28	29	30	31						



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Marga Cruz



Arròs de seitó

Ingredients:
24 Seitons mitjans, 400 g Arròs,
1 Ceba, 2 Tomàquets madurs,
4 Alls tendres, Oli,
150 g Pèsols, 1 l Aigua,
Per fer la picada:
Brins de safrà, Julivert, Sal

Preparació:
En una cassola feu un sofregit amb la cebra, els alls i els tomàquets.
Quan el sofregit estigui concentrat, afegiu-hi l'arròs, barregeu-ho bé i afegiu-hi l'aigua bullent.
Quan arrenqui el bull afegiu-hi la picada deixatada amb una mica d'aigua i els pèsols.
Quan faltin 2 o 3 minuts per acabar la cocció escampeu els seitons nets i salats per damunt de l'arròs.

Variacions:
Aquest arròs es pot fer també amb sardines (vegeu Arròs de sardines) o amb joells en comptes de seitons.

Font:
Corpus Culinari Català.

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

PEIX I MARISC

MARÇ 2012

CONFRARIES PESCADORS I PRODUCTORS CONSERVES DE PEIX

CONFRARIA DE PESCADORS
"SANT PERE" DE MATARÓ
937 963 708
Mataró

CONFRARIA DE PESCADORS
"SANT TELM" D'ARENYS DE MAR
937 921 583
Arenys de Mar

CONFRARIA DE PESCADORS
DE MONTGAT, EL MASNOU,
PREMIÀ DE MAR
934 691 554
Montgat

CONFRARIA DE PESCADORS
DE SANT POL DE MAR
937 921 583
Sant Pol de Mar

CONFRARIA DE PESCADORS
DE CALELLA
937 691 641
Calella

CONFRARIA DE PESCADORS
DE PINEDA DE MAR
937 624 056
Pineda de Mar

CONFRARIA DE PESCADORS
DE MALGRAT DE MAR
937 612 001
Malgrat de Mar

L'ANXOVETA
659 351 350
El Masnou

			1	2	3	4	Febrer
6	7	8	9	10	11	12	5
13	14	15	16	17	18	19	12
20	21	22	23	24	25	26	19
27	28	29					26
							Abril
							1
2	3	4	5	6	7	8	8
9	10	11	12	13	14	15	15
16	17	18	19	20	21	22	22
23	24	25	26	27	28	29	29
30							



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Josep Cano

Pèsols ofegats

Ingredients:
1 kg Pèsols desgranats
2 Cebes tendres
Sal
Aigua

Preparació:
Estófeu la ceba a foc suau en una cassola amb una mica d'oli fins que es comenci a estovar.
Afehiu-hi els pèsols i tapeu la cassola amb un plat amb aigua.
Deixeu-ho a foc lent fins que els pèsols estiguin cuits, tot sacsejant de tant en tant la cassola.

Variacions:
Després de sofregir la ceba s'hi pot afegir cansalada o pernil tallats a daus, o salsitxes.
Una mica abans que els pèsols estiguin cuits s'hi pot posar botifarra negra o blanca, o bull.

Font:
Corpus Culinari Català.

							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23 30	24	25	26	27	28	29	

PÈSOL DEL MARESMEABRIL 2012

PRODUCTORS PÈSOL

BELLATRIU SCP
657 982 219
Argentona

PERE RIBOSA
937 590 593
Cabrera de Mar

HORTICULTURA NOE
609 469 215
Cabrera de Mar

JOAQUIM GINESTA
619 329 593
Calella

CONCA DE LA TORDERA SCCL
667 693 855
Palafolls

HORTA MARC PERA
937 926 449
Sant Andreu de Llavaneres

CAN MARCÓ
649 338 798
Sant Andreu de Llavaneres

HORTA GRAUPERA
610 771 136
Sant Andreu de Llavaneres

HORTA MARRÉ
636 785 649
Sant Andreu de Llavaneres

							Març
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		
							Maig
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Josep Cano

Maduixes amb vinagre

Ingredients:
600 g Maduixes
150 g Sucre
Unes gotes Vinagre

Preparació:
Poseu en un bol les maduixes netes i tallades a trossos regulars. Tireu-hi per sobre el sucre i unes gotes de vinagre. Deixeu-ho reposar una estona.

Font:
Corpus Culinari Català.

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

MADUIXES DEL MARESME

MAIG 2012

PRODUCTORS DE MADUIXES JOSEP MARPONS HORTA 609 393 203 Arenys de Munt JORDI CANTALLOPS 937 950 004 Arenys de Munt ENRIC MAJO FERRAN 606 239 221 Arenys de Munt	UNIO DE MADUIXARES DE CALELLA SAT 1321 937 691 416 Calella	JAUME PLA I JUBANY 628 054 615 Sant Cebrià de Vallalta	MARTÍ PEÑAS SERRA 937 631 056 Sant Cebrià de Vallalta	JOAN BORRELL 670 281 519 Sant Pol de Mar											
								Abril							
								2	3	4	5	6	7	8	
								9	10	11	12	13	14	15	
								16	17	18	19	20	21	22	
								23	24	25	26	27	28	29	
								30							
								Juny							
								4	5	6	7	8	9	10	
								11	12	13	14	15	16	17	
								18	19	20	21	22	23	24	
								25	26	27	28	29	30		



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Marga Cruz



Cóc amb cireres

Ingredients:
1 kg Cireres, 300 g - Farina
100 g Sucre, 5 cl i un raig Oli,
5 cl Mistela, 25 g Llevat
premsat, 1 Ou, Aigua

Preparació:
Barregeu l'ou, 5 cl d'oli, la
mistela i el llevat desfet amb
una mica d'aigua.
Afegiu-hi la farina i trebal·leu-
ho fins que quedi una massa
homogènia.
Tapeu la massa i deixeu-la
reposar fins que dobli el
volum.
Estireu-la fins que quedi molt
fina i de forma ovalada, i feu-
hi un doblec a tot el contorn.
Col·loqueu-hi a sobre les
cireres molt juntes, espoleu-
hi el sucre i tireu-hi un bon
raig d'oli pel damunt.
Poseu-ho al forn fins que
estigui cuit.

Font:
Corpus Culinari Català.

					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

CIRERA D'EN ROCA

JUNY 2012

PRODUCTORS CIRERA D'EN ROCA

ENRIC MAJÓ FERRAN
93793 80 28
Arenys de Munt

LLUIS FIDEL COLOMER
609 749 247
Arenys de Munt

MONTSERRAT AMARGANT
635 442 599
Arenys de Munt

ANTONI FRAMIS
937 950 573
Arenys de Munt

							Maig
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				
							Juliol
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Eva Esplugas



Tomàquets de Montserrat amb anxoves

Ingredients:
16 filets Anxoves
Oli
Sal
8 Tomàquets de Montserrat

Preparació:
Partiu els tomàquets de Montserrat per la meitat.
Poseu a sobre de cada tros 2 filets d'anxova i amaniu-ho amb oli i sal.

Variacions:
S'hi poden posar unes olives.
S'hi pot afegir ceba.
Font: Corpus Culinari Català

Font:
Corpus Culinari Català.

							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23 30	24 31	25	26	27	28	29	

TOMÀQUETS DEL MARESMEJULIOL 2012

PRODUCTORS DE TOMÀQUET JOAN GRAU 937 971 940 Argentona JOSEP VIÑALS 609 445 399 Cabrera de Mar ANDREU VIÑALS 609 686 762 Cabrera de Mar	DÍDAC VALERA 646 621 029 Mataró JOSEP MORÉ 677 599 555 Mataró SALVADOR GRAU 660 927 312 Mataró	PERE AYTER 676 109 080 Mataró MARC PRUNA 661 576 123 Mataró JOSEP FLORIACH 937 901 204 Mataró	LLOVERAS VERDURES DEL MARESME S.L (Josep Maria) 937 927 090 Sant andreu de Llavaneres HORTA MARCÓ 937 927 423 Sant andreu de Llavaneres	HORTA MARC PERA 629 964 799 Sant andreu de Llavaneres EXPLOTACIONS AGRÀRIA CAN SERRA 607 307 891 Sant Cebrià de Vallalta	CONCEPCIÓ TORRENTS 687 261 323 Vilassar de Mar DALMACIO RAMON 699 949 536 Vilassar de Mar	12345678910111213141516171819202122232425262728293031 Juny 12345678910111213141516171819202122232425262728293031 Agost
---	--	---	---	---	--	--

[illegible]



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Marga Cruz



Peres al vi

Ingredients:
8 Peres (de carn dura)
1 litre Vi negre
1 branca Canyella
150 g Sucre
1 tros Pell de Taronja

Preparació:
Poseu a bullir el vi amb les peres, el sucre, la branca de canyella i la pell de taronja. Deixeu-ho coure lentament fins que les peres siguin toves. Retireu les peres i concentreu el suc de la cocció. Torneu-hi a afegir les peres i deixeu-ho refredar.

Variacions:
Es pot fer amb prunes seques en comptes de peres. Podeu afegir-hi aigua al vi. La pell pot ser de llimona en comptes de taronja. S'hi pot afegir clau d'espècia.

Font:
Corpus Culinari Català.

						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

VINS DE LA DO ALELLA

SETEMBRE 2012

CELLERS I PRODUCTORS VITIVINÍCOLES	MARQUÈS D'ALELLA (Parxet S.A.) 933 950 811 Tiana	ROURA 933 527 456 Alella	CAN BOQUET 935 556 997 Alella								Agost		
									1	2	3	4	5
									6	7	8	9	10
									13	14	15	16	17
ALTA ALELLA S.L. 934 693 720 Tiana		ALTRABANDA S.C.P. 935 704 534 Martorelles						20	21	22	23	24	25
	ALELLA VINÍCOLA Can Jonc S.L. 935 403 842 Alella							27	28	29	30	31	
JOAQUIM BATLLE 699 086 335 Tiana											Octubre		
									1	2	3	4	5
									8	9	10	11	12
									15	16	17	18	19
									22	23	24	25	26
									29	30	31		



Font: Corpus Culinari Català.

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

OCTUBRE 2012

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Marga Cruz



Fesols del ganxet amb patates

Ingredients:
1/2 kg Patates
Oli
Sal
Aigua
300 g Fesols del ganxet secs remullats

Preparació:
En una olla bulliu les mongetes amb poca aigua i, quan faltin 20 minuts per acabar la cocció, hi afegiu les patates esbocinades. Saleu-ho al final de la cocció i serviu-ho amanit amb un bon raig d'oli d'oliva.

Font:
Corpus Culinari Català.

				1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30			

MONGETA DEL GANXET NOVEMBRE 2012

PRODUCTORS DE FESOLS DEL GANXET	ENRIC MAJO FERRAN 606 239 221 Arenys de Munt	PERE RIBOSA 646 536 427 Cabrera de Mar	AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC 627 444 153 Malgrat de Mar	JOAN MORA 610 771 136 Sant Andreu de Llavaneres	HORTA FAMILIA RABASSA 660 594 656 Sant Andreu de Llavaneres	JAUME PLA I JUBANY 628 054 615 Sant Cebrià de Vallalta								Octubre		
							1	2	3	4	5	6	7			
							8	9	10	11	12	13	14			
							15	16	17	18	19	20	21			
PAU GUTIERREZ PEDEMONTE 652 531 807 Alella	GRANGUES LES ESCOMES S.L 670 086 230 Argentona	HORTICULTURA NOE S.C.P 609 469 215 Cabrera de Mar	CONCA DE LA TORDERA SCCL 667 693 855 Palafolls	LLORENÇ GOMEZ MARRÉ 636 785 649 Sant Andreu de Llavaneres	CAL MOLINÉ 937 630 061 Sant Cebrià de Vallalta	AGRÀRIA BAIXA TORDERA 937 640 043 Tordera	22	23	24	25	26	27	28			
							29	30	31					Desembre		
												1	2			
LLUÍS FIDEL 609 749 247 Arenys de Munt	BELLATRIU SCP 657 982 219 Argentona	CAN SALA D'AGELL 937 590 144 Cabrera de Mar	HORTICULTURA SOMS C.B 629 381 497 Palafolls				3	4	5	6	7	8	9			
							10	11	12	13	14	15	16			
							17	18	19	20	21	22	23			
							24	25	26	27	28	29	30			
							31									



Xarxa Productes de la Terra Maresme

Fotografia: Josep Cano



Estrelles La Riera

Ingredients per a 20 estrelles
250 g de xocolata fondant, 4 ous, 180 g de farina, 180 g de mantega, 180 g de sucre, 15 g de llevat, 400 g de xocolata negra fondant, 100 g de sucre glacé, 50 g de cacau en pols, 50 g de coco ratllat, 150 ml d'aigua

Preparació:
Desfeu la xocolata al bany maria. Afegiu-hi la mantega i remeneu-ho bé. En un bol, trebal·leu el sucre amb els rovellats d'ou. Afegiu-hi la xocolata desfeta i la mantega. Ha de quedar una massa ben uniforme. A poc a poc, poseu-hi la farina i el llevat tamisats. Afegiu-hi les clares a punt de neu i barregeu-ho de sota a sobre. Poseu la pasta en motlles untats amb mantega i farina. Coeu les estrelles al forn mitjà uns 30 minuts (per saber si estan cuites, punxeu-les amb un escuradents. Si surt sec, ja les podeu treure). Per fer la cobertura: Desfeu la xocolata fondant al bany maria. Un cop desfeta, afegiu-hi l'aigua i remeneu-ho bé. Pot cobrir les estrelles amb cacau en pols o coco ratllat.

						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24 31	25	26	27	28	29	30	

DOLÇOS DEL MARESME

DESEMBRE 2012

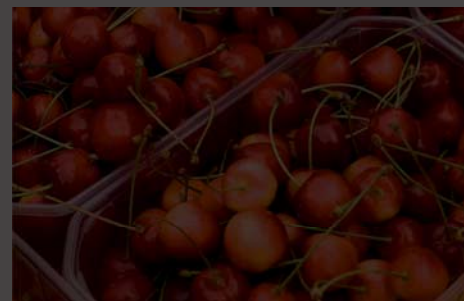
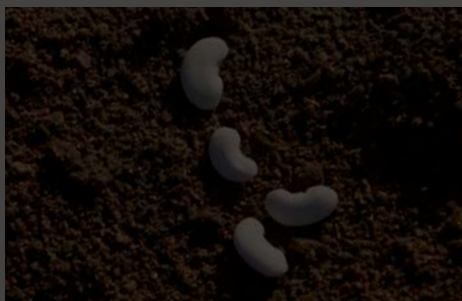
PRODUCTORS DE DOLÇOS I PASTISSERIA	PASTISSERIA ROSA 937 954 505 Canet de Mar	FORN GRIMAL 937 942 701 Canet de Mar	PASTISSERIA RIERA 937 941 591 Canet de Mar	CASA GRAUPERA 937 550 222 Mataró	CAN MIRACLE 937 901 054 Mataró	PASTISSERIA SALA 937 926 048 Sant Andreu de Llavaneres	PASTISSERIA ALSINA 937 930 160 Sant Andreu de Llavaneres	PASTISSERIA SALA VIVES 937 926 834 Sant Andreu de Llavaneres	Novembre
PASTISSERIA DANÈS 937 920 335 Arenys de Mar	PASTISSERIA CAMPASSOL 937 940 256 Canet de Mar	LA GRANJA PASTISSERIA 937 940 442 Canet de Mar	PASTISSERIA MIQUEL 935 550 661 El Masnou	PASTISSERIA UÑÓ 937 552 440 Mataró	PASTISSERIA OMS 937 901 726 Mataró	FLECA SALA 937 928 560 Sant Andreu de Llavaneres	FORN SANT ANDREU 937 928 418 Sant Andreu de Llavaneres	SAULEDA PASTISSERS 937 630 330 Sant Pol de Mar	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
PASTISSERIA LA LYONESA 937 938 594 Arenys de Munt	PASTISSERIA TORRENT 937 942 490 Canet de Mar	PASTISSERIA ALZINA 937 940 662 Canet de Mar	PASTISSERIA LA MORENETA 935 553 564 El Masnou	HORTA PASTISSERS 937 980 342 Mataró	PASTISSERIA EL PILAR 937 991 222 Mataró	FORN SANT PERE 937 929 096 Sant Andreu de Llavaneres			Gener 2013
									1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



A casa



Xarxa Productes de la Terra
Maresme



Edita:



Amb el suport de:



**Diputació
Barcelona**



Per demanar més informació sobre el projecte "Productes de la Terra, Artesania Alimentària" i el cens de productors del Maresme, podeu trucar al Consell Comarcal del Maresme 937 411 616 www.ccmaresme.cat/productesdelaterra