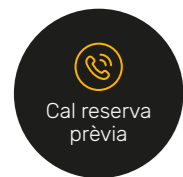




Vine a conèixer **formatgeries i granges de llet de proximitat** d'ovelles, vaques i cabres del Lluçanès. De la mà dels seus productors/es t'explicaran la feina a la granja i als camps, l'alimentació dels animals i els productes que elaboren.

Podreu tastar **formatges, llet i derivats lactis!** Són productes locals de gran qualitat de la nostra comarca.



Les visites es realitzaran segons disponibilitat dels productors/es i elaboradors/es

## Decàleg de Bones Pràctiques al Lluçanès

El Lluçanès busca bons viatgers. Un turisme discret, que beneficiï directament la comunitat local i que ajudi a preservar les singularitats del territori, la cultura i la identitat. Ajuda'ns a mantenir un turisme responsable per cuidar l'harmonia del territori:



Planifica el teu viatge.



Desconnecta de l'estrès i endinsa't en el món rural durant la teva estada.



Gaudeix, respira i comparteix la vida amb la gent que hi viu.



Descobreix la cultura i el patrimoni del Lluçanès.



Respecta l'entorn i la natura, fes-te responsable dels teus residus.



Conserva i protegeix la flora i la fauna.



Respecta les propietats agrícoles i els ramats.



Cuida els camins rurals.



Tasta la gastronomia de la zona i impulsa el comerç local.



Contribueix per fer del teu viatge una experiència turística sostenible.



Consorci del Lluçanès  
C/Vell, 3  
08515 Sta Creu de Jutglar (Olost)

Tel. 938 880 050  
turisme@consorci.llucanes.cat  
Horari: de dilluns a divendres de 9 a 14 h  
(Obert els dies laborables)  
Instagram Facebook

Informació turística:

[www.turisme.llucanes.cat](http://www.turisme.llucanes.cat)

Oficina de Turisme de Prats de Lluçanès  
Passeig del Lluçanès (Cal Bach)  
08513 Prats de Lluçanès

Tel. 938 560 100  
turisme@pratsdellucanes.cat  
Horari: de dilluns a divendres de 9 a 14 h  
caps de setmana i festius de 10 a 14 h

## Ruta de la llet

Descobreix el camí de la llet, de la granja a la taula



## Punts de visita



### Formatges de Lluçà

Lluçà



La visita consisteix en conèixer l'explotació i ramat de **cabres alpines de pastura** de la mà del mateix productor que explica el funcionament de la granja i el conreu dels camps, l'alimentació, les eines de treball, el procés d'elaboració del formatge i la venda de producte. La visita inclou un tast de producte.

**Reserves:** 619 728 079  
formatges.lluca@gmail.com



### Mas Rogers

Sant Bartomeu del Grau



La visita consisteix en conèixer una granja familiar de **vaques de llet** que pasturen a la finca. El recorregut de la visita ens portarà a descobrir els camps de cultiu, les instal·lacions, l'alimentació dels animals, el procés de munyida i es podran tastar els productes derivats de l'elaboració de la llet.

**Reserves:** 639 86 93 69  
masrogerssbg@gmail.com




### El Soler de n'Hug

Prats de Lluçanès



La visita consisteix en conèixer l'explotació ramadera de **vaques de llet** amb robot de munyida. Els propis ramaders expliquen el cicle de feines a la granja, al camp, l'alimentació dels animals, la maquinària utilitzada, l'elaboració i la venda del producte en cercle tancat a la pròpia carnisseria El Taulell del Soler. La visita inclou un tast de producte.

 Postres artesanes Santa Eulàlia, elabora i transforma la llet de vaca del Soler de n'Hug en iogurts i postres artesans.

**Reserves:** 669 422 352 / 650 171 264  
informacio@elsoler.cat



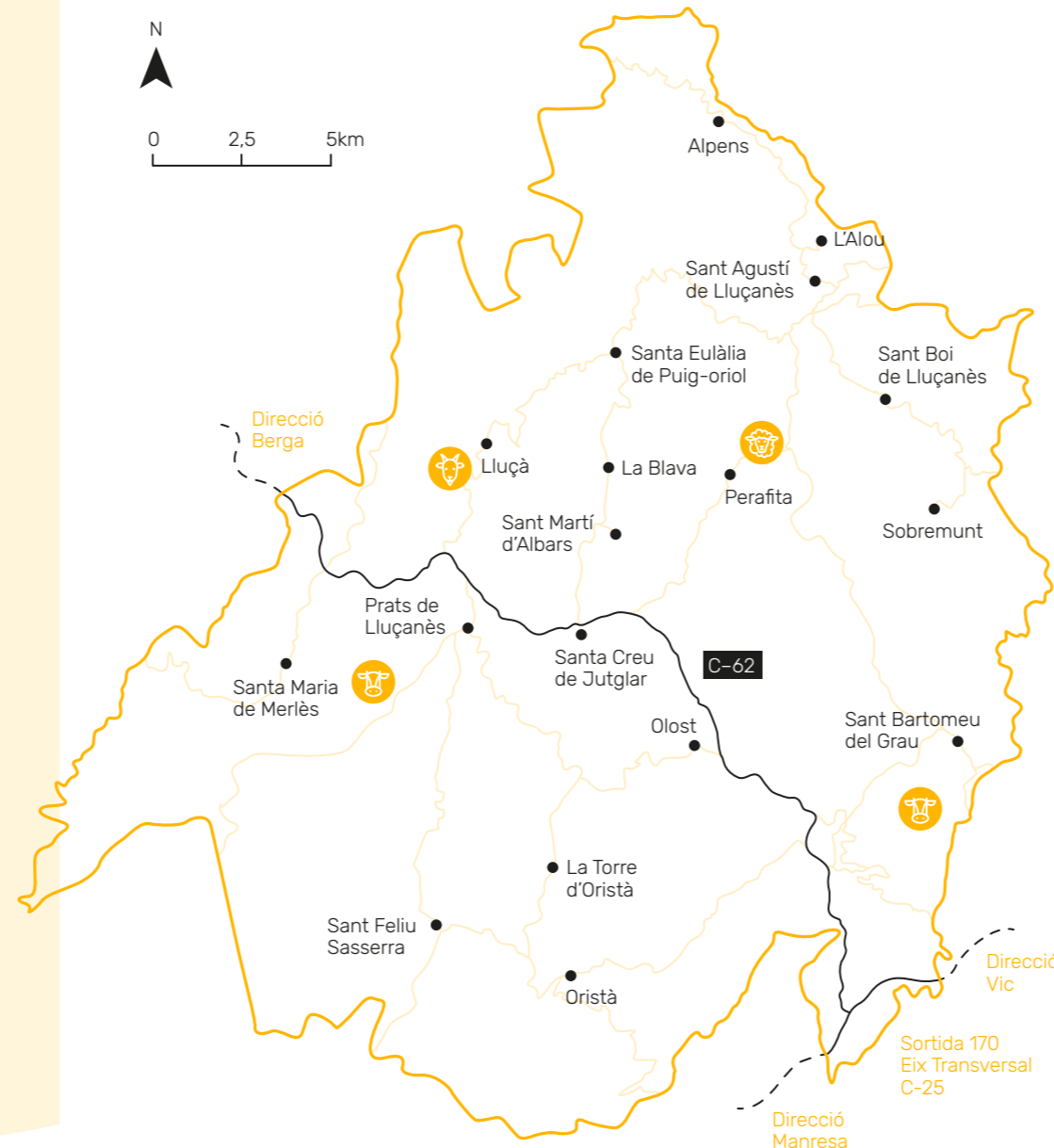
### Formatges Betara

Perafita / Olost / Sant Boi de Lluçanès



La visita consisteix en conèixer el ramat d'**ovelles ecològiques** de l'explotació ramadera. A la visita s'explica el sistema d'alimentació de les ovelles, el procés de munyida i l'elaboració dels formatges. Es pot visitar la granja i/o la formatgeria. Opcional tast de producte.

**Reserves:** 938 880 852  
info@betara.cat



Llegenda d'icones:



Granja de cabres



Granja de vaques



Granja d'ovelles

## On podeu trobar els iogurts i formatges de la Ruta de la Llet

### Alpens

 Cal Jolis /  Camprubí

### La Torre d'Oristà

 Cal Tori

### Lluçà

 Formatges de Lluçà

### Olost



 Betara /  Supermercat Spar

### Perafita

 Cal Pensiró /  Forn Franquesa

### Prats de Lluçanès

 El Taulell /  Cal Janet /

 Ca la Loreto /  Cal Girvent

### Sant Bartomeu del Grau

  Supermercat Sayol

### Sant Boi de Lluçanès

  Cal Peret Vigatà /  Supermercat Spar

### Sant Feliu Sasserra

  Supermercat Grilló /  El Bon Rebost

### Santa Eulàlia de Puig-oriol. Lluçà

  Can Salada /   Cal Penyora

## Productes lactis

Els productes lactis tenen una gran varietat de nutrients i un bon balanç de greixos, proteïnes i carbohidrats, importants per a la dieta.

La transformació de la llet en derivats lactis comença al Neolític. L'home va observar que la llet s'acidificava de manera natural i es podia quallar, quedant separada una part sòlida (formatge) i una part líquida (xerigot o sèrum).

Són una bona font de calci i vitamina D que ajuda a mantenir la salut dels ossos i les dents.

### Com pots fer la ruta:



Les visites requereixen **reserva prèvia**. Contacta individualment amb els punts de visita.



Les visites es realitzaran segons disponibilitat dels productors/es.



Aquesta és una activitat que beneficia directament als productors/es locals del Lluçanès.



Consulteu els allotjaments i restaurants a [turisme.llucanes.cat](http://turisme.llucanes.cat)