



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)
i f

Informació turística:

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



Productes Locals



Punts de visita



Formatges de Lluça
Lluça

La visita consisteix en conèixer l'exploració 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



Formatges Betara
Perafita / Olost / Sant Boi de Lluçanès

La visita consisteix en conèixer el ramat d'**ovelles ecològiques** de l'exploració 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



El Soler de n'Hug
Prats de Lluçanès

La visita consisteix en conèixer l'exploració 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 Tauler del Soler. La visita inclou un tast de producte.

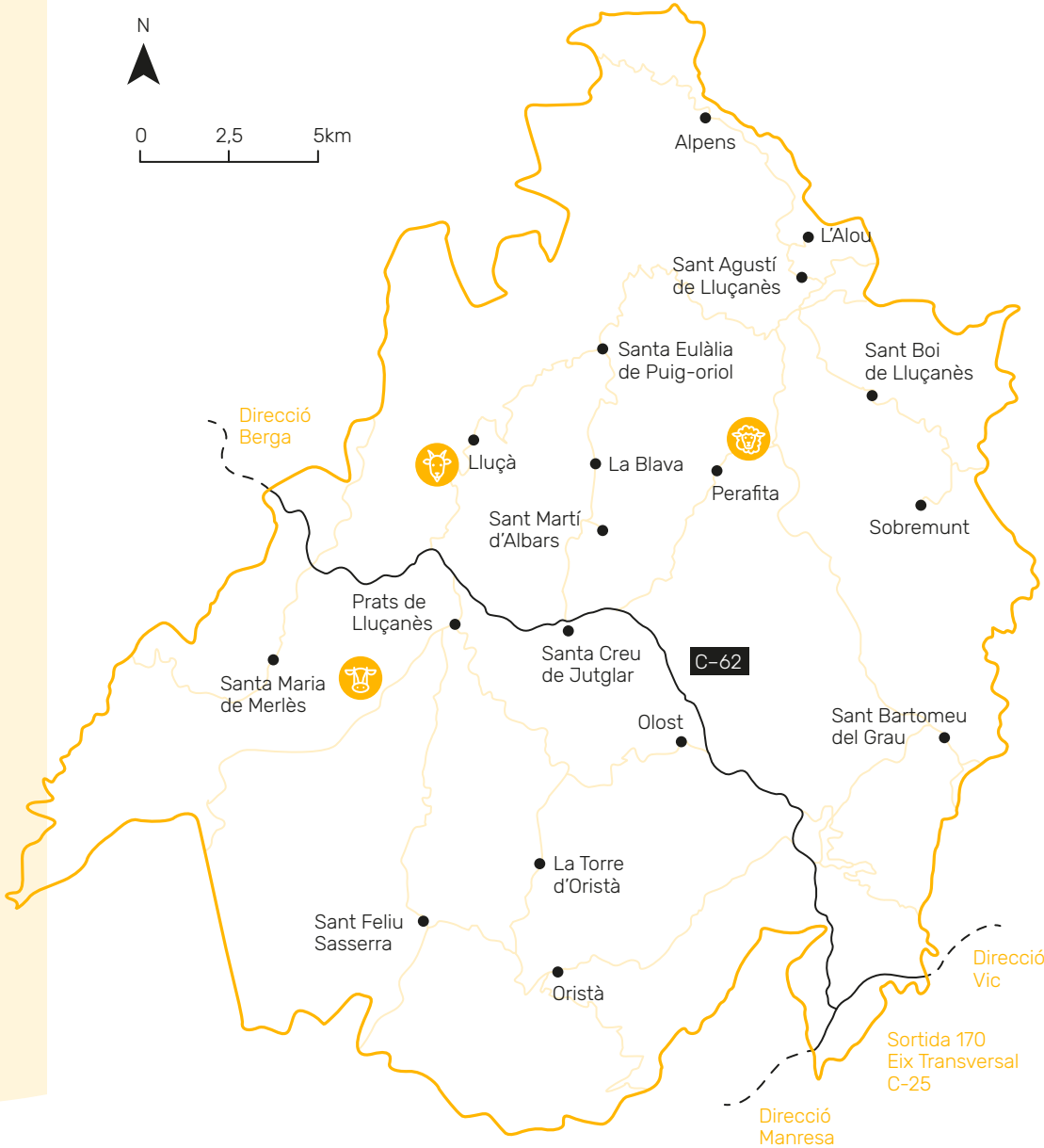
Postres artesanes Santa Eulàlia, transforma i elabora la llet de vaca del Soler de n'Hug en iogurts i altres postres artesanals.

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

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.



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
- Lluça**
Formatges de Lluça
- Olost**
Betara / Supermercat Spar
- Perafita**
Cal Pensiró / Forn Franquesa
- Prats de Lluçanès**
El Tauler / 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. Lluça**
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.

Consulteu els allotjaments i restaurants a turisme.llucanes.cat