



### 1. AGROBOTIGA DE LA COOPERATIVA

La Cooperativa Agrícola de Valls es la más antigua de Cataluña, data del año 1888. Uno de sus productos estrella es el aceite de oliva con denominación de origen Siurana, así como los frutos secos y los vinos.



### 2. BODEGA SOLÉ

Bodega con más de 40 años de trayectoria dedicada a la venta de vinos y licores a granel y frutos secos.



### 3. CA SANTIAGO

Ca Santiago es una carnicería y tocinería de Valls, fundada en 1964. Pueden encontrarse alimentos de primera calidad al mejor precio. Elaboran butifarras y secallona (longaniza seca, muy curada y fina) de forma artesanal.



### 4. CA LA VICKY

Fruta fresca de proximidad. Pesca salada, productos confitados, encurtidos y conservas para los paladares más exigentes.



### 5. CAFÈS LÍDER

Tostadores artesanos de café desde 1950. Encontraréis los mejores cafés de origen de todo el mundo.




### 6. CAFETERIA MOMENTS

Cafetería y vermutería que este año celebra los 10 años. Ofrece variedad de producto local y del territorio.

## RUTA DE CATAS PARA SABOREAR LOS PRODUCTOS LOCALES

# SABORS DE VALLS

Ajuntament  de Valls  
REGIDORIES DE COMERÇ I TURISME



ESP

# SABORS DE VALLS

## RUTA DE CATAS PARA SABOREAR LOS PRODUCTOS LOCALES



Ajuntament  de Valls  
REGIDORIES DE COMERÇ I TURISME



## En Valls, ¡pasea y degusta!

Sabores de Valls es un itinerario gastronómico que invita a descubrir los sabores más auténticos de nuestra tierra. Longaniza, salsa de calçots (cebolla tierna asada), dulces típicos, vinos y vermut o frutos secos son algunos de los productos que podréis probar.

El folleto de la ruta consta de 10 catas que podéis canjear indistintamente en cualquiera de los establecimientos adheridos a un precio de 10€. Además, varios establecimientos comerciales ofrecen descuentos por sus compras de hasta el 15% en el momento de la cata.

# SABORS DE VALLS

## ESTABLECIMIENTOS DE VALLS QUE OFRECEN CATAS DE PRODUCTOS LOCALES Y DESCUENTOS EN LAS COMPRAS



Establecimiento con elaboración propia.



Establecimiento especializado en productos de proximidad.

**1 - AGROBOTIGA DE LA COOPERATIVA**

Plaça del Carme, 4  
De lunes a sábado de 9 a 13 h.  
**Bote de harina de algarroba tostada.**

**2 - BODEGA SOLÉ**

Carretera de Montblanc, 24  
De martes a sábado de 10 a 13 h.  
**Botella y cata de vino a granel.**

**3 - CA SANTIAGO**

Ctra. de Montblanc, 1  
De lunes a sábado de 10 a 13 h y de 17 a 20 h.  
**Butifarra blanca y negra y secallona (longaniza seca muy curada).**

**4 - CA LA VICKY**

Carrer Peixateria, 17  
De lunes a sábado de 10 a 13 h.  
**Caprichos de encurtidos.**

**5 - CAFÈS LÍDER**

Carrer Nou, 6-8  
De lunes a sábado de 10 a 13 h.  
**Cata de cafés o té.**

**6 - CAFETERIA MOMENTS**

Carrer Vapor de Maó, 13  
De lunes a sábado de 8:30 a 14:30 h.  
**Mini-volcán, la tapa más vermutera.**

**7 - CAL CESC**

Carrer Abat Lliort, 22  
De martes a domingo de 10 a 13 h.  
**1 Porción de coca salada / cata de pastelería. Descuento del 5% en las compras.**

**8 - CANSALADERIA BONET**

Plaça de l'Oli, 1  
De martes a sábado de 10 a 13 h.  
**Cata de butifarra blanca o negra de Valls. Descuento del 10% en las compras.**

**9 - CANSALADERIA PONS**

Carrer Abat Lliort, 8  
De lunes a sábado de 10 a 13 h.  
**Una secallona artesanal. (longaniza seca muy curada).**

**10 - CANSALADERIA QUERALT**

Plaça de l'oli, 16  
De lunes a sábado de 10 a 13 h.  
**Butifarra blanca, negra o cigaletes (secallona de cerdo ibérico). Descuento del 5% en las compras.**

**11 - DOLÇA FANTASIA**

Carrer Avenir, 26  
De martes a viernes de 10 a 13 h i de 16:30 a 20 h. Sábado y domingo de 10 a 13 h.  
**Minicupcake, brownie o trufa de avellana. Descuento del 5% en las compras.**

**12 - DO TARRAGONA**

Carrer de la Cort, 41  
De lunes a viernes de 10 a 14 h.  
**Cata de vino de la DO Tarragona. Descuento del 15% en las compras.**

**13 - FORN DEL CARME**

Carrer Cor de Maria, 1  
De lunes a viernes de 8 a 13:30 h. y de 16:30 a 19:30 h. Sábado de 8 a 14 h.  
**Una porción de coca artesanal: escalivada, cebolla, atún y espinacas.**

**14 - FORN DE PA MANEL**

Carrer de la Cort, 16  
De lunes a sábado de 10 a 13 h.  
**Cruasán dulce / coca de panadero. Descuento del 5% en las compras.**

**15 - LA BAJOCA**

Carrer de la Carnisseria, 23  
De martes a viernes de 9 a 14 h. i de 17 a 19:30 h. Sábados de 9 a 14 h.  
**Cata de chocolate de algarroba. Descuento del 10% en las compras.**

- 1 - MUSEU DE VALLS
- 2 - MONUMENT ALS XIQUETS DE VALLS
- 3 - CAPELLA DEL ROSER
- 4 - ESGLÉSIA DE SANT JOAN
- 5 - CA SEGARRA. REFUGI ANTAIERI
- 6 - MUSEU CASTELLER DE CATALUNYA

**16 - LA PROVIDÈNCIA**

Carrer del Forn Nou, 13  
De martes a sábado de 18 a 23 h. Sábado y domingo de 11 a 15 h.  
**Vino Km 0. Descuento del 5% en las compras.**

**17 - MAGATZEM DEL VERMUT**

Carrer Peixateria, 19  
De martes a sábado de 10 a 13.30 h.  
**Vermut y patatas chips.**

**18 - PA I SALUT**

Carrer Avenir, 24  
De lunes a viernes de 8 a 13:30 h i de 16:30 a 20 h. Sábados de 8 a 13:30 h.  
**Coca de panadero / pan con aceite de oliva, azúcar y anís.**

**19 - PAQUI GÜELL**

Plaça de l'Oli, 9  
Viernes y sábados de 10 a 13 h.  
**Longaniza seca artesana. Salsa de calçots casera (en temporada.)**

**20 - PASTISSERIA VALLS**

Carrer de Sant Antoni, 58  
De viernes a domingo de 10 a 13 h.  
**Enxanetes (galletas a base de avellana) / bombón de calçot. Descuento del 5% en las compras.**

**21 - XARCUTERIA CANSALADERIA CATI**

Carrer de la Vallvera, 13  
De lunes a jueves de 9:15 a 14 h y de 17 a 20:30 h. Viernes de 9:15 a 20:30 h. Sábado de 9:15 a 14 h. Domingo de 10 a 14:30 h.  
**Secallona de calçot.**

**7. CAL CESC**

Panadería y pastelería artesanal especializada en tortas saladas de distintas variedades.

**12. DO TARRAGONA**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tarragona. Vinos amables con esencia mediterránea elaborados en El Camp de Tarragona y La Ribera d'Ebre desde hace siglos.

**17. MAGATZEM DEL VERMUT**

En 1949, Josep Bellod elaboró la primera receta escrita del Vermut Montseta. El Montseta es historia, tradición, combinación de especias y se elabora siguiendo la receta original del maestro creador del vermut negro.

**8. CANSALADERIA BONET**

Desde 1954, ofrece una gran variedad de productos de tocinería artesana. Especializada en butifarra negra y blanca y longaniza. En 1996 Joan Bonet recibió el Diploma de Maestro Artesano Alimentario.

**13. FORN DEL CARME**

La panadería de Alió les presenta los productos artesanales realizados con la intención de conservar el sabor natural y la tradición.

**18. PA I SALUT**

Obrador artesanal donde se elabora pan y tortas a diario, con cafetería y degustación. Se trabaja con masa madre natural, largas fermentaciones y trigos antiguos.

**9. CANSALADERIA PONS**

Tocinería especializada en carne de cerdo fresca y elaborada, *delicatessen*, selección de ibéricos, productos ahumados y quesos.

**14. FORN DE PA MANEL**

Desde 1972, ofrece una gran variedad de productos de panadería y pastelería artesana. Cuenta con cafetería y sirve desayunos y meriendas.

**19. PAQUI GÜELL**

Pollería y tocinería familiar con 60 años de historia dedicada a las aves y otros productos cárnicos. También elaboran longaniza y salsa de calçots (cebolla tierna asada) casera.

**10. CANSALADERIA QUERALT**

Mantienen, desde 1970, la tradición familiar de elaboración artesanal. Cuentan con una gran variedad de productos artesanales. Elaboración propia de longaniza, butifarra blanca, negra y cigaletes (fuet largo y fino).

**15. LA BAJOCA, GRUP DE CONSUM**

Productos ecológicos, de proximidad y de comercio justo. Trabajan en relación directa con las productoras, las verdaderas protagonistas. Podemos encontrar un amplio abanico de productos de la tierra: quesos, vinos, mermeladas...

**20. PASTISSERIA VALLS**

Conocida también como Ca les Taronges, esta pastelería nació en 1901 de la mano de Pere Ollé y su confitería. El renombre de la pastelería aún perdura así como su forma de elaborar dulces de calidad. Especializados en chocolates y bombones.

**11. DOLÇA FANTASIA**

Pastelería de elaboración propia que prioriza el producto de proximidad y los dulces de calidad. La pastelería y la alimentación sana y natural también pueden ir de la mano.

**16. LA PROVIDÈNCIA**

Productos de proximidad y de temporada. Vino, queso y cerveza artesanal de origen catalán. Un espacio de encuentro donde disfrutarás de experiencias gastronómicas en el corazón del Barrio Antiguo de Valls.

**21. XARCUTERIA CANSALADERIA CA LA CATI**

Ca la Cati es, desde 1977, una empresa familiar artesana que ofrece productos cárnicos de elaboración propia, quesos, jamones y cocina casera para llevar.