



### 1. AGROBOTIGA DE LA COOPERATIVA

Fondée en 1888, la coopérative agricole de Valls est la plus ancienne de Catalogne. Outre les fruits secs et les vins, l'un de ses produits phares est l'huile d'olive d'appellation d'origine Siurana.



### 2. BODEGA SOLÉ

Ouverte depuis plus de 40 ans, cette cave se consacre à la vente de vins et spiritueux en vrac, mais aussi à celle de fruits secs.



### 3. CA SANTIAGO

Ca Santiago est une boucherie-charcuterie de Valls fondée en 1964 qui propose des aliments de qualité supérieure au meilleur prix. On y élabore les typiques saucisses catalanes ainsi que des secallones (saucisses sèches longues et fines très affinées).



### 4. CA LA VICKY

Fruits frais de proximité. Produits de la pêche salés, produits confits, produits marinés au vinaigre et conserves pour les palais les plus exigeants.



### 5. CAFÈS LÍDER

Torréfacteurs artisanaux depuis 1950. Vous y trouverez les meilleurs cafés d'origine du monde entier.




### 6. CAFETERIA MOMENTS

Cafétéria et vermoutherie qui fête 10 ans cette année. L'établissement propose une variété de produits locaux et du terroir.

## ITINÉRAIRE DE DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

# SABORS DE VALLS

Ajuntament  de Valls

REGIDORIES DE COMERÇ I TURISME



FR

# SABORS DE VALLS

## ITINÉRAIRE DE DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX



Ajuntament  de Valls  
REGIDORIES DE COMERÇ I TURISME



## À Valls, flânez et dégustez!

Saveurs de Valls est un itinéraire gastronomique qui vous invite à découvrir les saveurs les plus authentiques de notre terroir. Saucisses sèches, sauce pour calçots (oignons tendres rôtis), sucreries typiques, vins, vermouths ou fruits secs sont quelques-uns des produits auxquels vous pourrez goûter. Le dépliant de l'itinéraire comprend 10 tickets dégustation qui peuvent être échangés dans n'importe quel établissement participant au prix de 10 €. À noter également que plusieurs commerces proposent des réductions sur vos achats allant jusqu'à 15% au moment de la dégustation.

# SABORS DE VALLS

ÉTABLISSEMENTS DE VALLS PROPOSANT UNE DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX AINSI QUE DES RÉDUCTIONS SUR LES ACHATS



Établissement élaborant ses propres produits



Établissement spécialisé dans les produits de proximité.

**1 - AGROBOTIGA DE LA COOPERATIVA**  
Plaça del Carme, 4  
Du lundi au samedi, de 9h à 13h.  
**Pot de farine de caroube grillée.**

**2 - BODEGA SOLÉ**  
Carretera de Montblanc, 24  
Du mardi au samedi, de 10h à 13h.  
**Bouteille et dégustation de vin en vrac.**

**3 - CA SANTIAGO**  
Ctra. de Montblanc, 1  
Du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 17h à 20h.  
**Saucisse blanche crue, boudin noir et secallona (saucisse sèche longue et fine).**

**4 - CA LA VICKY**  
Carrer Peixateria, 17  
Du lundi au samedi, de 10h à 13h.  
**Petits caprices de produits marinés au vinaigre.**

**5 - CAFÈS LÍDER**  
Carrer Nou, 6-8  
Du lundi au samedi, de 10h à 13h.  
**Dégustation de cafés ou de thés.**

**6 - CAFETERIA MOMENTS**  
Carrer Vapor de Maó, 13  
Du lundi au samedi à partir de 8h30 à 14h30.  
**Mini-volcan, la tapa la plus vermouthée.**

**7 - CAL CESC**  
Carrer Abat Llorç, 22  
Du mardi au dimanche, de 10h à 13h.  
**Tranche de tourte salée / goût pâtisserie.**  
**5% de réduction sur les achats.**

**8 - CANSALADERIA BONET**  
Plaça de l'Oli, 1  
Du mardi au samedi, de 10h à 13h.  
**Dégustation de saucisse blanche crue ou boudin noir de Valls.**  
**10% de réduction sur les achats.**

**9 - CANSALADERIA PONS**  
Carrer Abat Llorç, 8  
Du lundi au samedi, de 10h à 13h.  
**Secallona artisanale (saucisse sèche longue et fine très affinée).**

**10 - CANSALADERIA QUERALT**  
Plaça de l'oli, 16  
Du lundi au samedi, de 10h à 13h.  
**Saucisse blanche crue, boudin noir ou cigales (saucisse sèche longue et fine de porc ibérique).**  
**Réduction de 5% sur les achats.**

**11 - DOLÇA FANTASIA**  
Carrer Avenir, 26  
Du mardi au vendredi, de 10h à 13h et de 16h30 à 20h. Samedi et dimanche de 10h à 13h.  
**Minicupcake, brownie ou truffe à la noisette.**  
**Réduction de 5% sur les achats.**

**12 - DO TARRAGONA**  
Carrer de la Cort, 41  
Du lundi au vendredi, de 10h à 14h.  
**Dégustation de vin d'appellation d'origine Tarragona**  
**Réduction de 15% sur les achats.**

**13 - FORN DEL CARME**  
Carrer Cor de Maria, 1  
Du lundi au vendredi, de 8h à 13h30 et de 16h30 à 19h30.  
Samedi de 8h à 14h.  
**Une tranche de tourte artisanale: escalivada (légumes rôtis), oignon, thon et épinards.**

**14 - FORN DE PA MANEL**  
Carrer de la Cort, 16  
Du lundi au samedi, de 10h à 13h.  
**Croissant sucré / Tourte du boulanger**  
**Réduction de 5% sur les achats.**

**15 - LA BAJOCA**  
Carrer de la Carnisseria, 23  
Du mardi au vendredi, de 9h à 14h et de 17h à 19h 30 et samedi, de 9h à 14h.  
**Dégustation chocolat de caroube.**  
**Réduction de 10% sur les achats.**



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

**16 - LA PROVIDÈNCIA**  
Carrer del Forn Nou, 13  
Du mardi au samedi de 18h à 23h et samedi et dimanche également de 11h à 15h.  
**Vin local.**  
**Réduction de 5% sur les achats.**

**17 - MAGATZEM DEL VERMUT**  
Carrer Peixateria, 19  
Du mardi au samedi de 10h à 13h30.  
**Vermouth et chips.**

**18 - PA I SALUT**  
Carrer Avenir, 24  
Du lundi au vendredi, de 8h à 13h30 et de 16h30 à 20 h.  
Samedi de 8h à 13h30.  
**Tourte du boulanger / pain avec de l'huile d'olive, du sucre et de l'anis.**

**19 - PAQUI GÜELL**  
Plaça de l'oli, 9  
Vendredi et samedi, de 10h à 13h.  
**Saucisse sèche artisanale**  
**Sauce pour calçots (oignons tendres rôtis)**  
**faites maison (en saison).**

**20 - PASTISSERIA VALLS**  
Carrer de Sant Antoni, 58  
Du vendredi au dimanche, de 10h à 13h.  
**Enxanetes (biscuits à la noisette) / Confiserie aux calçots (oignons tendres rôtis).**  
**Réduction de 5% sur les achats.**

**21 - XARCUTERIA CANSALADERIA CATI**  
Carrer de la Vallvera, 13  
Du lundi au jeudi de 9h15 à 14h et de 17h à 20h30. Vendredi de 9h15 à 20h30. Samedi de 9h15 à 14h.  
Dimanche de 10h à 14h30.  
**Secallona (saucisse sèche) de calçot.**



**7. CAL CESC**

Boulangerie et pâtisserie artisanale spécialisée en tourtes salées de différentes variétés.



**12. DO TARRAGONA**

Conseil régulateur de l'appellation d'origine Tarragona. Vins agréables à l'essence méditerranéenne, élaborés depuis plusieurs siècles dans les régions de Camp de Tarragona et de Ribera d'Ebre.



**17. MAGATZEM DEL VERMUT**

Josep Bellod rédige la première recette écrite du Vermut Montseta en 1949. Repasant sur l'histoire, la tradition et un mélange d'épices, l'élaboration du Montseta reste fidèle à la recette d'origine du maître créateur du vermouth rouge.



**8. CANSALADERIA BONET**

Proposant une grande variété de charcuteries artisanales depuis 1954, cette boutique est spécialisée dans l'élaboration de saucisses blanches crues, de boudins noirs et de saucisses sèches. Joan Bonet est maître artisan alimentaire.



**13. FORN DEL CARME**

La Boulangerie d'Alió vous présente ses produits artisanaux faits dans le but de préserver le goût naturel et la tradition.



**18. PA I SALUT**

Atelier artisanal où du pain et des tourtes sont fabriqués quotidiennement, avec café-téria et dégustation. Nous travaillons avec du levain naturel, de longues fermentations et des blés anciens.



**9. CANSALADERIA PONS**

Boutique spécialisée dans la viande de porc fraîche et transformée, les produits d'épicerie fine, les charcuteries ibériques, les produits fumés et les fromages.



**14. FORN DE PA MANEL**

Proposant un large choix de viennoiseries et de pâtisseries artisanales, cette boulangerie-caféteria sert également des petits déjeuners ainsi que des goûters.



**19. PAQUI GÜELL**

Boucherie et charcuterie familiale spécialisée depuis plus de 60 ans dans la volaille et dans bien d'autres produits à base de viande. Des saucisses sèches ainsi qu'une sauce maison pour la dégustation de calçots (oignons tendres rôtis) y sont également élaborées.



**10. CANSALADERIA QUERALT**

Charcuterie de tradition familiale qui applique des méthodes d'élaboration artisanale. Cette boutique est spécialisée dans l'élaboration maison de saucisses sèches, de saucisses blanches crues, de boudins noirs et de cigales (longs saucissons fins).



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

Produits bio, locaux et issus du commerce équitable. Travaillant en relation directe avec les producteurs, à savoir les véritables acteurs, cette boutique dispose d'un large choix de produits du terroir: fromages, vins, confitures, etc.



**20. PASTISSERIA VALLS**

Populairement connue sous le nom de Ca les Taronges, cette pâtisserie a été fondée en 1901. La réputation de la pâtisserie est encore bien vivante, tout comme sa méthode d'élaboration de sucreries de qualité. Établissement spécialisé en chocolats et pralines.



**11. DOLÇA FANTASIA**

Pâtisserie élaborant ses propres produits en privilégiant les ingrédients locaux et les sucreries de qualité. L'alimentation saine et naturelle peut elle aussi aller de pair avec la pâtisserie.



**16. LA PROVIDÈNCIA**

Produits de proximité et de saison. Vins, fromages et bières artisanales d'origine catalane. Un espace de rencontre pour vivre des expériences gastronomiques en plein cœur du quartier ancien de Valls.



**21. XARCUTERIA CANSALADERIA CA LA CATI**

Ca la Cati est, depuis 1977, une entreprise familiale artisanale qui propose des produits carnés faits maison, des fromages, des jambons et des plats cuisinés maison à emporter.