

El segell Hostalric, producte Ric neix amb la voluntat de promoure els productes de proximitat dels comerços del poble, molts dels quals fa anys que treballen amb la filosofia del km 0.

D'aquesta manera s'ha seleccionat aquells productes d'elaboració pròpia que són representatius dels diferents comerços que s'han sumat a la iniciativa, amb l'objectiu de donar-los a conèixer com a productes emblemàtics de la vila d'Hostalric.



HOSTALRIC

Producte Ric

Oficina de Turisme d'Hostalric
Centre Gastronòmic Domus Sent Soví
Tel. 972 87 41 65
turisme@hostalric.cat
www.turismehostalric.cat



@visitahostalric
@domussentsovi



@DomusSentSovi



**Tradició, qualitat
i proximitat**



RACONS D'HOSTALRIC

Pastisseria Castanyer i Serra
c. Major, 8 - Tel. 972 86 41 68

Els racons són galetes de mantega fetes amb avellana i ametlla que prenen la forma dels monuments més representatius de la vila d'Hostalric. La torre dels Frares, el portal de Barcelona i l'església per degustar.

CARQUINYOLIS

Pastisseria Castanyer i Serra
c. Major, 8 - Tel. 972 86 41 68

Des de sempre la pastisseria Castanyer elabora els carquinyolis artesanalment. Aquests són unes pastes seques i dolces tradicionals de textura dura i cruixent amb el gust marcat de l'ametlla.



FUET

Carnisseria Joan Martí
c. Poeta Ruyra, 13 -Tel. 972 86 47 54

El fuet és un dels embotits més emblemàtics de Catalunya, i el de la carnisseria Joan Martí està elaborat amb carna magra de porc Duroc, cansalada picada, pebre negre, sal i budell natural.



XORIÇ DE POLTRE

Carnisseria Tusell
av. Fortalesa, 14 -Tel. 972 86 45 18

El xoriç de poltre de la carnisseria Tusell s'elabora amb la carn d'aquest animal, sal, pebre i tot amanit amb pebre vermell de gran qualitat per aportar-li un sabor únic i intens.



LLONGANISSA

Carnisseria Joan Martí
c. Poeta Ruyra, 13 -Tel. 972 86 47 54

Elaborada artesanalment a base de la millor carn de porc Duroc, criat sobre palla i d'alimentació pròpia. Condimentada amb espècies de gran qualitat s'aconsegueix el seu sabor gustós i exquisit.

BISBE DE DOS COLORS

Carnisseria Tusell
av. Fortalesa, 14 -Tel. 972 86 45 18

Amb més de trenta anys de tradició, aquest bisbe s'elabora amb carn de porc d'alimentació pròpia. Amb tripa natural i bullit a la caldera, es converteix en un deliciós embotit amb diferents usos a la cuina.



BOTIFARRA D'OU

Carnisseria Llach
c. Major, 13 -Tel. 972 86 40 34

Fundada al 1923, la carnisseria Llach elabora embotits variis seguin la tradició dels seus fundadors. La botifarra d'ou, de textura melosa, es cou a la caldera amb foc de llenya.



SECALLONA

Carnisseria Llach
c. Major, 13 -Tel. 972 86 40 34

Seguint la fórmula dels seus avantpassats es seleccionen les parts més magres del porc per a l'elaboració de secallones i secallonetes. El resultat és ideal per picar o menjar amb pa amb tomàquet.