

Tasta els productes elaborats a Premià de Dalt!



AJUNTAMENT
Premià de Dalt
Turisme i Promoció
de la Vila



Visit
Premià
de Dalt!



Tasta els **productes elaborats** a Premià de Dalt!

Us presentem els productes elaborats artesanalment al nostre municipi i us convidem a tastar-los visitant els comerços on els podeu trobar. Són productes locals que identifiquen la nostra vila, on descobrireu la singularitat de la nostra gastronomia.

EL CREMAT Brioixeria artesana
Passtiseria Km0 Pa artesanal
Torrades artesanes de l'hort a la
taula productes del nostre mar
Hamburguesa casolana Botifarra
crua casolana adobat artesà i
tradicional pollastre cuit amb els
seus suc

 Visit
**Premià
de Dalt!**



Pastisseria Joan Jorge



EL CREMAT

Inconfusible i únic al territori, el cremat de la Pastisseria Joan Jorge és un pastís de crema cremada amb base de pa de pessic. Des dels seus inicis, el pastisser Joan elabora aquestes postres seguint la recepta del seu pare.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Pastisseria artesana d'elaboració pròpia, gran varietat de brioixeria, croissants, pastissos, lioneses, melindros, entrepans i pastes. Celebració de diades amb tortells de Reis, mones de Pasqua, panellets i assortiment de torrons per a l'època de Nadal. A la Pastisseria hi ha un petit supermercat per comprar-hi productes de tot tipus i zona per degustar-los.





Pastisseria Xavier

BRIOIXERIA ARTESANA

La Pastisseria Xavier es caracteritza per l'elaboració artesana de tots els seus productes de brioixeria: ensaïmades, croissants, pastissos de tot tipus i formes, lioneses de nata, trufa i crema, braços de crocant i trufa i molt més.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Hi destaca el pa rústic i natural de pagès. Celebració de diades amb tortells de Reis, mones de Pasqua, panellets i assortiment de torrons per a l'època de Nadal. Hi ha lloc per seure a la cafeteria i degustar-hi qualsevol producte de la pastisseria.

Pastisseria vegana: en l'elaboració no s'utilitzen productes de procedència animal.



PASSTISERIA Km0

A PamSucre els dolços són fets amb ingredients naturals i de temporada, la producció és selecta i treballada amb delicadesa i detall. Ofereixen una pastisseria innovadora; troncs de Nadal de cítrics, de mascarpone i fruits vermells i el clàssic de xocolata; casetes de Nadal amb gust de gingebre, torrons artesans per a tots els gustos; mousses de textures i sabors refrescants; assortiment de pastissos de formatge amb fruits vermells, de xocolata, de nous, de pastanaga, d'espècies, de nous i cafè i moltes altres varietats.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Productes vegans.





Forn de pa Francesc



PA ARTESANAL

A l'obrador del Forn de pa Francesc són especialistes del pa: pa quadrat, de cereals, de pagès, panets i brioixos... que preparen de manera tradicional amb farines naturals. Utilitzen matèries primeres de bona qualitat i hi apliquen processos d'elaboració tradicionals i artesanals, la qual cosa dona com a resultat uns productes deliciosos.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Brioixeria variada: croissants, ensaïmades, brioixos, magdalenes; entrepans fets al moment; bunyols de vent, de crema, de xocolata i d'almivar de llet; torrons, coques de tot tipus i, per encàrrec, pastissos de tota mena, fins i tot pastisseria vegana. Les toñas, un brioix típic de la rebosteria tradicional procedent de Múrcia, són un dels productes que més venen.





Carns Laura & Joan



TORRADES ARTESANES

Les torrades de pa que elabora en Joan de Carns Laura són singulars i úniques, pel seu gust i per com són de cruixents. Elaborades amb paciència i delicadesa, són un aliment idoni per acompanyar qualsevol àpat o preparar-les amb formatges,

Altres productes d'elaboració pròpia:

Selecció de carn, ben criada i molt tendra; elaboració de plats casolans, paelles i fideuades per endur.

Coques dolces de Sant Joan, coques de pasta de full amb fruita, crema, xocolata i pinyons.

Servei d'àpats per a tot tipus d'esdeveniments.





DE L'HORT A LA TAULA

Bledes, prunes, coliflors, cols, taronges, alls tendres, pomes, raves, maduixes, pèsols, faves i molt més. Fruïtes i verdures de temporada cultivades al municipi de Premià de Dalt, varietats autòctones molt identificades amb el territori. A La Maria de la Cisa enforteixen la producció de productes agrícoles tradicionals i d'excel·lent qualitat. Part dels productes que s'hi poden adquirir són ecològics.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Gran assortiment de fruites seques: nous, ametlles pelades, pinyons, panses, llavors de sèsam, pipes...; espècies varies i venda de farines ecològiques. A més, fan cistelles i caixes de fruita, de verdura, combinades i selecció sorpresa, amb preus econòmics, per encàrrec. Servei a domicili.





PRODUCTES DEL NOSTRE MAR

L'estimada Antònia ens espera a la parada del mercat amb peix i marisc d'allò més fresc. Ofereix broquetes de peix variades, salmó marinat i seitons amb vinagre, perquè ens ho enduguem amb facilitat.

A més hi trobem gambes, escamarlans, navalles, cloïsses, sèpia trossejada, calamar, vieires, llamàntol, entre altres peixos i mol·luscs.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Tot el producte que es ven és fresc i de proximitat.

La preparació dels productes es basa en anys d'experiència, esforç i dedicació.





Carnisseria Paquita Compte

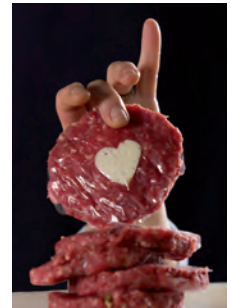


HAMBURGUESA CASOLANA

Hamburgueses de vedella, de porc, de pollastre, de conill o mixtes de vedella/porc elaborades al moment. Es poden preparar amb ceba, poma, formatge, formatge de cabra, sobrassada i foie gras. A la Carnisseria Paquita Compte, hi destaca l'elaboració casolana i tradicional de tots els productes, sense afegir-hi ni additius ni conservants.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Canelons de rostit i de verdures; croquetes de tot tipus: de botifarra negra i poma, de rostit, de pernil, de bacallà; llibrets de llonganissa amb sobrassada i formatge; pollastre farcit al gust del client. Assortiment de formatges i embotits artesans i selectes; la millor carn de vedella de Girona; pollastres de pagès i ecològics; xai i cabrit de pastor criat al Solsonès.





La Cooperativa



BOTIFARRA CRUA CASOLANA

Condimentada amb sal i pebre, la botifarra és un embotit de porc típic a Catalunya. Les botifarres de la Cooperativa estan elaborades de forma casolana, amb producte natural i de proximitat. S'elaboren dos dies a la setmana, cada dilluns i dijous. Varietat de botifarra blanca, crua, cuita i d'ou.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Elaboració de menjars casolans cada dia de la setmana; paella i fideuada per endur; varietat de llegum cuit; gran assortiment d'embotits i formatges artesans; selecció de carns de primera qualitat. La Cooperativa disposa d'un petit supermercat per comprar-hi productes de tot tipus.





Carnisseria Rosa



ADOBAT ARTESÀ I TRADICIONAL

Una de les especialitats de la Carnisseria Rosa són les broquetes de carn assaonada, elaborades de manera artesanal i tradicional amb pebre dolç, orenga, vinagre, all, oli i sal. La carn és de primera qualitat, cosa que confereix un sabor autèntic a tots els productes que prepara la Rosa.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Croquetes de pollastre i de carn; hamburgueses de vedella i de pollastre; canelons de carn; llibrets; "callos" i alguns menjars precuinats de manera casolana.





Ca la Ramona



POLLASTRE CUIT AMB ELs SEUS SUCS

El pollastre a l'ast de Ca la Ramona es cuina en graella professional rotatòria i es cou amb el greix i els suc del mateix pollastre. A més, està condimentat amb productes naturals: sal, pebre i herbes aromàtiques. Del mateix pollastre s'elaboren delicioses croquetes; les podem trobar també d'espínacs i bolets.

Altres productes d'elaboració pròpia:

Croquetes varies; truites de patata amb ceba, carbassó; canelons de carn, de peix i de verdures. A Ca la Ramona hi ha un petit supermercat per comprar-hi productes bàsics.



On es poden adquirir les especialitats de Premià de Dalt

Pastisseria Joan Jorge / 🏠

Riera de Premià, 145 · Tel: 93 752 32 38

Adreça electrònica: pastisseriajoanjorge@gmail.com

Horari: Dilluns, tancat

De dimarts a divendres, de 7.00 a 13.30 hores i de 17.00 a 20.00 hores

Dissabte, de 7.30 a 14.00 hores i de 17.00 a 20.00 hores

Diumenge, de 8.00 a 14.30 hores

Pastisseria Xavier / 🍰

Torrent de Santa Anna, 22 · Tel: 93 752 22 94

Adreça electrònica: pastisseriaxavier@hotmail.com

Horari: Dilluns, tancat

De dimarts a divendres, de 8.00 a 13.30 hores i de 16.30 a 20.30 hores

Dissabte, de 8.00 a 14.30 hores i de 17.30 a 20.30 hores

Diumenge, de 8.00 a 14.30 hores

PamSucre / 🍌

Passatge de Sant Josep, 1 · Tel: 93 638 72 67

Adreça electrònica: hola@pamsucre.com

Horari: Hivern – tardor: Dilluns i dimarts, tancat

De dimecres a divendres, de 8.30 a 19.30 hores

Dissabte i diumenge, de 9.00 a 14.00 hores

Primavera – estiu: Dilluns i dimarts, tancat

De dimecres a divendres, de 8.30 a 13.30 hores i de 19.30 fins que tanquin

Forn de pa Francesc / 🍞

Jacint Verdaguer, 7 · Tel: 93 751 49 26

Adreça electrònica: fornepafrancesc@hotmail.com

Horari: De dilluns a divendres, de 6.30 a 14.00 hores i de 17.00 a 20.00 hores / Dissabte i diumenge, de 8.00 a 14.00 hores

Carns Laura & Joan / 🍖

Plaça de la Fàbrica, local 8 · Tel: 93 752 38 08

Adreça electrònica: info@carnslaura.cat

Web: www.carnslaura.cat

Horari: De dilluns a dissabte, de 8.30 a 20.30 hores

Diumenge, de 10.00 a 15.00 hores

La Maria de la Cisa. Mercat Municipal / 🐟

Riera de Sant Pere, 140 · Tel: 93 754 86 05 – 650 27 89 21

Adreça electrònica: spujolpuig@gmail.com

Instagram: @lamariadelacisa

Horari: De dilluns a dijous, de 8.00 a 14.00 hores

Divendres, de 8.00 a 14.00 hores i de 17.00 a 21.00 hores

Dissabte, de 8.00 a 14.00 hores

Diumenge, tancat

Peixateria Giner / Mercat Municipal / 🐟

Riera de Sant Pere, 140 / Tel: 93 752 23 06

Horari: Dimarts, de 8.00 a 14.00 hores

Divendres, de 8.00 a 14.00 hores i de 17.00 a 21.00 hores

Dissabte, de 8.00 a 14.00 hores

Diumenge, tancat

Carnisseria Paquita Compte / Mercat Municipal / 🍖

Riera de Sant Pere, 140 · Tel. 93 751 35 41

Adreça electrònica: joanlucasbatlle@gmail.com

Horari: De dilluns a dijous, de 8.00 a 14.00 hores

Divendres, de 8.00 a 14.00 hores i de 17.00 a 21.00 hores

Dissabte, de 8.00 a 14.00 hores

Diumenge, tancat

La Cooperativa / 🍌

Carrer de la Cisa, 6 · Tel: 93 751 32 37 / 690 05 78 86

Adreça electrònica: montsepuba@hotmail.com

Facebook: Cooperativa Fraternidad

Horari: De dilluns a divendres, de 8.00 a 15.00 hores i de 17.00 a 20.00 hores

Dissabte, diumenge i festius, de 8.00 a 15.00 hores

Carnisseria Rosa / 🍖

Avinguda Tarragona, 5-7 · Tel: 93 752 25 91

Horari: De dilluns a divendres, de 8.30 a 14.00 hores i de 17.00 a 21.00 hores

Dissabte, de 8.00 a 15.00 hores

Diumenge, tancat

Ca La Ramona / 🐾

Bonavista, 19, baixos · Tel: 93 751 35 21 / 638 37 57 74

Adreça electrònica: xanu1@hotmail.com

Horari: Divendres, de 9.00 a 13.30 hores

Dissabte, diumenge i festius, de 9.00 a 15.00 hores



Museu de Premià de Dalt **Premià de Dalt Museum**

De dimarts a divendres,
de 17 a 20 hores
From Tuesday to Friday,
from 5pm to 8pm.

Dissabtes, de 11 a 13:30 hores
Saturdays, from 11am to 1.30pm

Tancat: Agost i festius

Closed: August and public
holidays

Tel. / Phone

[+34] 93.754.71.21

[+34] 93.693.15.74

Email

prmd.museu@premiadedalt.cat

Adreça / Address

Riera de Sant Pere, 88, 08338
Premià de Dalt, Barcelona.

Coordenades / Coordinates:

41.5048, 2.3458

Oficina d'Atenció al Ciutadà **Citizen Information Offices** **[OAC]**

De dilluns a divendres,
de 8 a 14 hores
From Monday to Friday,
8am to 2pm

Dilluns i dimecres 16:30
a 18:30 hores
Mondays and Wednesdays
from 4.30pm to 6.30pm

Tel. / Phone

[+34] 93.693.15.15

Email

oac@premiadedalt.cat

Adreça / Address

Plaça de la Fàbrica, 1,
08338 Premià de Dalt,
Barcelona.

Coordenades / Coordinates:

41.5055, 2.3465

També ens podeu trobar a: / You can also find us on:



ajpremiadedalt



Premià de dalt Media



AJUNTAMENT
Premià de Dalt
Turisme i Promoció
de la Vila



Diputació
Barcelona

