

DEL 26 D'ABRIL — A L'1 DE JUNY



#TEMPSDEMADUIXES

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

TEMPS DE MADUIXES AL MARESME



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



LA TERRA DE LA
PANSA & BLANCA





ÍNDEX



RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES
TEMPS DE MADUIXES 2025



05



32



PRODUCTORS

DE MADUIXES DEL MARESME



33



41





ÍNDEX



ELABORADORS

ELABORADORS. OUS, CARN I DERIVATS



42



44



ELABORADORS

MEL I MELMELADES



45



46





ÍNDEX



ELABORADORS

PA I DOLÇOS



47 — 52



ATENCIÓ!

El Consorci no es fa responsable de qualsevol canvi que s'efectuï en les propostes gastronòmiques (menús, cartes, preus...)



RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONOMIQUES
TEMPS DE PÈSOLS 2025



Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Carrer d'Avall 41 - T +34 937 920 560

<https://sardineta-bistrot7.webnode.es/>

sardineta.arenys@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/sardinetadeyolandamajo>

https://www.instagram.com/sardineta_bistrot

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

**Menú degustació Maduixes del Maresme
(laborables i caps de setmana):**

- Tomàquet del Maresme, anxoves d'Arenys, maduixes de Can Marpons i mató de Can Xicoy
- Carpaccio de peix d'Arenys, oli de cava, maduixes de Can Marpons en excabetx i torreznos.
- Ssäm de lluç de palangre, pico de gallo i maduixes de Can Marpons

Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

- Arròs del Delta i pop d'Arenys fumat

- Briox al vapor, maduixes de Can Marpons calentes
i nata muntada

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

40€ + 24€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

40€ + 4,5€ (IVA inclòs)



Arenys de Munt



RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11 - T +34 937 950 114

www.lerarestaurant.com

info@lerarestaurant.com

Xarxes socials: 

https://www.instagram.com/lera_restaurant/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de maduixes de l'Hostal del Sol amb mató i encenalls d'ibèric 15€
- Magret d'ànec amb confit de maduixes 20€
- Milfulls de filet duroc amb salsa demiglacé i maduixes 22€
- Crep amb crema cremada i maduixes de l'Hostal del Sol 6€

Arenys de Munt



RESTAURANT L'ERA

Proposta de maridatge: 3 de Testuan

Celler: Testuan

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 17€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: Preu del plat
+ 3,5€ (IVA inclòs)



Arenys de Munt



NIGIRÚ

Carretera de Lourdes, 23 - T +34 691 977 583

jordijoseph72@gmail.com

Xarxes socials:



@niguru_adm

Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Tàrtar de tonyina i maduixes d'Arenys de Munt 22,50€
- Futomaki de tonyina, kimchie i maduixes d'Arenys de Munt 9,90€ mitja ració i 18,50€ ració completa

Proposta de maridatge: Foranell pansa blanca ECO

Celler: Quim Batlle

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 24,80€ (IVA inclòs)

Argentona



RESTAURANT XALAVIA

Carrer Gran, 8 - T +34 697 427 487

<https://www.xalavia.cat/>

xalaviarestaurant@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/xalavia>

<https://www.instagram.com/xalavia/>

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Pannacotta amb coulis de fruits vermells i maduixes del Maresme 6€
- Pastís Tres maduixes del Maresme 7,50€

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella Pansa Blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 18,50€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 4,50€ (IVA inclòs)

Cabrils



RESTAURANT L'HORT CABRILS

Passeig de Cabrils, 6 - +34 937 533 350

<https://www.hort.cat>

esdeveniments@hort.cat

Xarxes socials:  

L'HORT CABRILS

@hortcabrils

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de formatge de cabra amb tomàquet xerri, nous caramel·litzades i fruita de temporada amb maduixes del Maresme 15,50€
- Gaspatxo de maduixes del Maresme 12€
- Pastís de crema amb maduixes del Maresme 8€

Proposta de maridatge: Artiga Pansa blanca

Celler: Vi de Cabrils

Cabrils



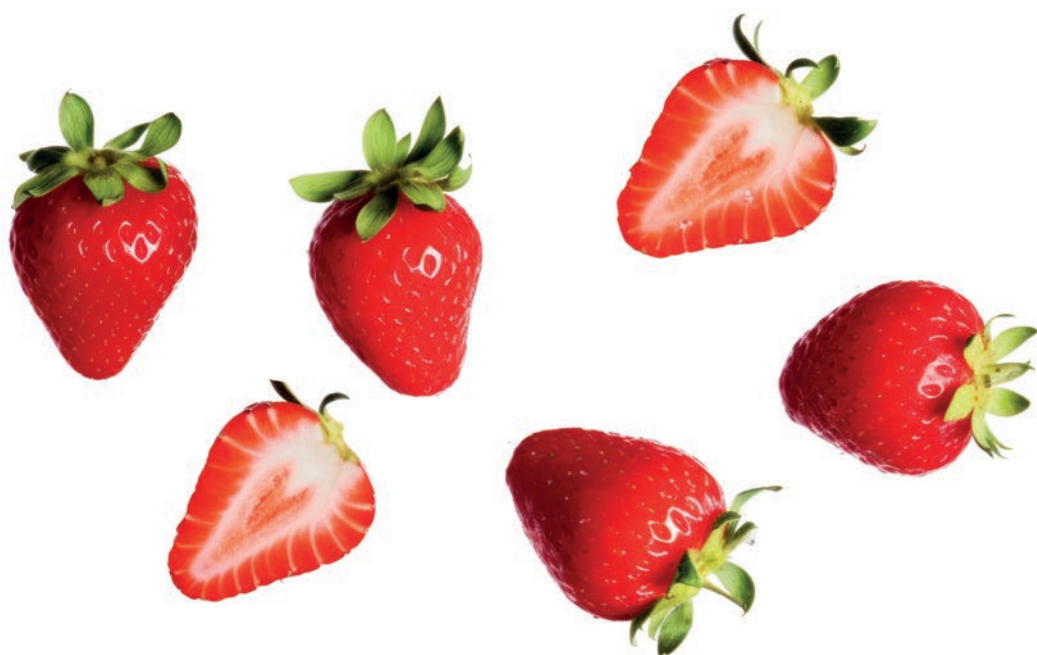
RESTAURANT L'HORT CABRILS

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

Preu del plat + 20€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 5€ (IVA inclòs)



Calella



RESTAURANT LA TORRE MAREMONTI

Anselm Clavé, 97 - T +34 937 662 812

latorremaremonti@gmail.com

Xarxes socials: 
@latorremaremonti

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Maduixes del Maresme amb nata muntada

Proposta de maridatge: Can Matons Pansa Blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

5,50€ + 19,90€ (IVA inclòs)

Calella



RESTAURANT MARÍTIM

Carrer Gaudí, 1 - T +34 937 697 030

www.restaurantelmaritim.cat

restaurant.maritim.info@gmail.com

Xarxes socials:  

Restaurant Maritim

@elmaritimdecalella

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Seitons en vinagre amb picadillo de verdures i coulis de maduixes del Maresme 8,25€
- Amanida amb alvocat, formatge feta i maduixes del Maresme macerades 10,50€
- Pastís de maduixa del Maresme 4€

Proposta de maridatge: Invita

Celler: Señorío del Líbano

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

preu del plat + 15€ (IVA inclòs)

#TEMPSDEMADUIXES

15

Calella



RESTAURANT FÁBRICA GASTRO & COCKTAIL BAR

Sant Josep, 82 - T +34 937 690 311

<https://www.hotelneptuno.com/es/scorral@hotelneptuno.com>

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/neptunohotelspacalella>

<https://www.instagram.com/neptunohotelspacalella/>

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Maduixes del Maresme amb nata

Proposta de maridatge: Entre amics Blanc o Negre

Celler: Bouquet d'Al·lella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

7€ + 18€ (vi blanc) o 19€ vi negre (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

7€ + 4,80€ (IVA inclòs)

Mataró



RESTAURANT EL RACÓ DEL PORT

Avinguda del Port, Local 26-28 - T +34 937 532 916

www.m-elracodelport.com

info@m-elracodelport.com

Xarxes socials: 

[@m_elracodelport.com](https://www.instagram.com/m_elracodelport.com)

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de maduixes del Maresme i formatge de cabra caramel·litzat amb nous 12,50€
- Got de iogurt casolà amb maduixes del Maresme amb xips de xocolata 5,95€

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 4€ (IVA inclòs)



BAR CENTRAL MERCAT PLAÇA DE CUBA

Plaça de Cuba, Mercat, parada 12 - T +34 686 662 675

www.barcentralmercat.com

josepaniego@gmail.com

Xarxes socials:



#centralplazacuba

@centralplazacuba

Dades d'interès: El client ha de fer reserva. **Gratuïtat:** Xarrup de maduixes i menta per persona quan participin a la proposta gastronòmica “Temps de maduixes al Maresme”

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Salsa de maduixes del Maresme, mango i menta amb totopos (Fusió cuina México-Mediterrània)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

12,50€ (IVA inclòs)

- Amanida amb maduixes del Maresme, alvocat i formatge feta

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

13,50€ (IVA inclòs)

Mataró



BAR CENTRAL MERCAT PLAÇA DE CUBA

- Pastís de mató amb maduixes del Maresme 5,95€

Proposta de maridatge: Pansa Blanca-Parxet Brut Nature

Celler: Raventós d'Alella



Pineda de Mar



RESTAURANT ECO PIZZERIA QUE BONA!!

Plaça Espanya, 14 - T +34 633 944 435

pizzeriaquebona@gmail.com

Xarxes socials:  

pizzeriaquebona

@ecopizzeriaquebona

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Pizza de maduixes del Maresme amb pernil dolç extra i formatge blau 14€
- Pizza de maduixes del Maresme amb sobrassada DO Mallorca i formatge brie 14€
- Pizza VEGANA de maduixes del Maresme amb ceba escalivada i formatge cremós vegà 15€

Proposta de maridatge: Foranell Garnatxa Blanca 2019

Celler: Quim Batlle

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

Preu de la pizza + 21€ (IVA inclòs)

Pineda de Mar



RESTAURANT DIAGONAL

Avinguda Montserrat, 19 - T +34 937 671 502

www.restaurantdiagonal.com

info@restaurantdiagonal.com

Xarxes socials:  

[restaurantdiagonal pinedademar](https://www.instagram.com/restaurantdiagonal)

[@restaurantdiagonal](https://www.instagram.com/restaurantdiagonal)

Dades d'interès: El client ha de fer reserva. Xopet de cortesia.

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Torrada de coca de vidre amb maduixes raïm del Maresme i formatge brie 9,50€

- Magret d'ànec amb melmelada de maduixes del Maresme i fruits del bosc 16,85€

- Maduixes del Maresme macerades amb gelat de stracciatella 5,50€

Pineda de Mar



RESTAURANT DIAGONAL

Proposta de maridatge: Entre amics i Vora la mar

Celler: Bouquet d'Alella i Wine is social

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

Preu del plat + 15,95€ (IVA inclòs).



Pineda de Mar



RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104 - T 937 671 735 - 635 601 076 (WhatsApp)

www.canformiga.es

info@canformiga.es

Xarxes socials: 

<https://www.instagram.com/restaurantcanformiga/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

El plats estaran disponibles del 16 al 25 de maig.

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Tàrtar de llagostins amb maduixes del Maresme
i marinat amb vinagre de poma

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

19,50€ + 18,50€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi amb IVA:

19,50€ + 4,30€ (IVA inclòs)

Pineda de Mar



RESTAURANT CAN FORMIGA

Menú del dia (de dimarts a divendres migdia) inclou el plat:

- Amanida de fruita variada amb maduixes del Maresme i coullís de fruits del bosc.

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi amb IVA:
18€ + 4,30€ (IVA inclòs)

Menú especial (entre setmana i cap de setmana) inclou el plat:

- Amanida de fruita variada amb maduixes del Maresme i coullís de fruits del bosc amb formatge de cabra

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi amb IVA:
25€ + 4,30€ (IVA inclòs)

Proposta de maridatge: So Pansa Blanca
Celler: Masia Can Roda

St. Andreu de Llavaneres



TASTET CÀTERING I MENJARS PREPARATS

Passeig de les Monges, 2, Local 2 - T +34 621 187 113

<http://tastet.es>

tastetllavaneres@gmail.com

Xarxes socials:



@tastet___

Dades d'interès: El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Gaspatxo de maduixes del Maresme

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella Pansa blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

7,50€ + 10,50€ (IVA inclòs)

St. Cebrià de Vallalta



24a FIRA DE LA MADUIXA

**Diumenge, 27 d'abril de 2025 de 10.00h a 18.00h
a l'exterior del pavelló municipal de Sant Cebrià de Vallalta.**

Vine a gaudir d'un dia ple d'activitats, productes artesans i, sobretot, les millors maduixes de la zona.

Programa destacat:

10.00 h – Inici amb la Batucada de la Txacum

10.00 – 18.00 h – Venda de maduixes i productes artesans, tallers, jocs gegants i animació

11.00 h – Degustació d'una coca de maduixa gegant (+14 m). Preu: 2€

11.30 h – Inauguració oficial i xerrada sobre el futur de l'agricultura

12.00 h – Exhibició dels Falcons de Vilafranca

13.00 h – Música en viu amb Fricandó Tropical i grup convidat (gratuït)

16.00 h – Taller de circ per a totes les edats

No t'ho perdis, serà un dia ple de sabor, cultura i tradició!

Més informació Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Carrer Centre, 27 08396 Sant Cebrià de Vallalta

T + 34937 631 024

:: <https://www.stcebria.cat/actualitat/agenda/>

24a-edicio-de-la-fira-de-la-maduixa.html

St. Iscle de Vallalta



24a DIADA MÀGICA DE LA MADUIXA

Diumenge 4 de maig

No us perdeu aquesta diada que enguany arriba a la seva 24a edició, amb l'objectiu de promocionar l'excel·lent maduixa que es conrea a la comarca del Maresme i que s'acompanya d'espectacles i activitats per a petits i grans.

Programa destacat:

A les 9.00h - davant l'Ajuntament

6a MARXA MÀGICA

Marxa circular de 8 km

Inscripcions prèvies a www.vallaltatrail.com

A partir de les 9.00h - Parc dels Vegetals

FIRA ARTESANA

VENDA DE MADUIXES

ESMORZAR TRADICIONAL

A partir de les 11.00h

INFLABLES *

TALLERS *

TROBADA DE PUNTAIRES

St. Iscle de Vallalta



24a DIADA MÀGICA DE LA MADUIXA

Diumenge 4 de maig

A les 12.00h al Parc dels Vegetals
TROBADA DE BRUIXES I BRUIXOTS

A les 12.30h al Parc dels Vegetals
VERMUT MUSICAL amb el grup HAVÀNAME

Per participar a les activitats marcades amb un * s'haurà d'adquirir un segell màgic per import de 3 €

Per a més informació:
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
T +34 93 794 61 28
<https://www.santiscle.cat/>
cfidel@ajsantiscle.cat



Sant Pol de Mar



FIRA DE LA MADUIXA

El dissabte 10 de maig es celebrarà una nova edició de la Fira de la Maduixa de Sant Pol de Mar, a la plaça del Torrent Arrosser(*), davant del mar, on hi haurà parades de venda de maduixes, de suc i còctels amb maduixa natural i d'artesanía, així com activitats infantils, tallers, concursos de pastissos... acompanyats de música en viu.

Programa:

Minilab de maduixes

A partir de les 11 h, al pati de la biblioteca

FIRA DE LA MADUIXA

Durant tot el dia, a la plaça del Torrent Arrosser (*)

MATÍ:

A partir de les 10 h - Taller Planta el teu maduixer ADF La Vallalta

De 10 h a 12 h - Taller Maduixes de fang

11 h - Taller de castells

a càrrec de la colla castellera els Maduixots del Maresme

Sant Pol de Mar



FIRA DE LA MADUIXA

D'11 h a 13 h - Pintacares

11.30 h - Espectacle d'animació infantil
a càrrec de Santi Rovira i la seva inseparable guitarra Somriu

TARDA

De 18 a 20 h - Jocs tradicionals de fusta a l'avinguda del
Doctor Furest

ACTIVITATS A LA FIRA:

De 17 h a 17.30 h - Concurs de pastissos de maduixa
Rebuda dels candidats, presentació de pastissos i valoració
per part del jurat

De 18 h - Entrega dels premis del Concurs de pastissos de
maduixa

De 17 h a 20 h - Tarda de còctels, suc i batuts de maduixa,
tot acompanyat amb maduixes i pastisseria dolça i salada
pels diferents establiments de Sant Pol

De 17 h a 20 h - Taller a càrrec de la Infernal de la Vallalta

Sant Pol de Mar



FIRA DE LA MADUIXA

A partir de les 18.30 h - Música en viu per amenitzar la tarda a càrrec de Drunken Marmots

20.30 h - Festa arribada de la Mercè de la Murtra, a la platja de les Barques

(*) En cas de mal temps, la fira es traslladarà a la carpa gran del Parc del Litoral.

El Consorci no es fa responsable de qualsevol canvi que s'efectuï en les propostes gastronòmiques (menús, cartes, preus...)

Per a més informació:

AJUNTAMENT DE SANT POL DE MAR

Plaça de la Vila, 1

Tel: 93 760 04 51

<https://www.santpol.cat/>



Tiana



MELMEADES MELMELÀRIA

C/Sant Isidre 13-B - T +34 654 106 465
melmelaria@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/melmelaria>

<https://www.instagram.com/melmelaria/>

Proposta gastronòmica:

Esmorzar saludable:

Activa el teu cos amb un esmorzar ple de vitamines i antioxidants:

Bol de iogurt amb maduixes del Maresme, melmelada de maduixa, pol·len i granola de xocolata.

Preu proposta gastronòmica: 5€ (IVA inclòs)



PRODUCERS

DE MADUIXA DEL MARESME



Arenys de Mar



HORTA MORAGAS

Mercat Municipal d'Arenys - Parades 44/46

T +34 937 923 345 - 660 625 336

mrroigeadell@hotmail.com

SÓC PAGÈS

Riera Pare Fite, 8

T +34 937 923 623 - 622 225 974

soc_pages@hotmail.com

Venda a la botiga. De dilluns a diumenge

Mercat setmanal d'Arenys de Mar. Dissabtes de 08 a 14 h

A domicili pel Maresme i Barcelonès

Varietat de maduixa: Sabrina



Arenys de Munt



AGROSALICHS

Rambla Riera i Penya, 81
T+34 937 951 595 - 609 856 513
agrosalichs@gmail.com

Venda a la botiga. De dilluns a diumenge

Varietats de maduixa: Amandine, Monterrey i Gaviota

CAN MARPONS

Rial Bellsollell s/n
T +34 609 393 203
marponsfruit@gmail.com
www.canmarpons.cat

És visitable

Venda a l'explotació pròpia i a la botiga Fruits d'Arenys

Varietats de maduixa: Amandine, Albion, Reina de les Valls
(maduixeta de bosc)

Cabrera de Mar



EL SINDICAT DE CABRERA DE MAR

Avinguda 11 de Setembre, 53

T +34 937 590 149

elsindicat@elsindicat.cat

Calella



UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

Carretera Hortsavinyà, Km 2

T +34 937 691 416 - 645 057 669

umacsat@gmail.com

Varietats de maduixa: Albion, Monterrey, Gaviota i Reina de les Valls (maduixetes de bosc)



Malgrat de Mar



AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

Camí del Pla, s/n
T +34 937 654 112
progresgarbi@progresgarbi.com

Varietats de maduixa: Monterrey i Albion

Mataró



CAN TRIA ECOLÒGIC

Carretera de Mata Km.3 BV 5031
(Agrobotiga)
T +34 666 488 702
hort@cantria.cat - oficina@cantria.cat

Varietats de maduixa:
Albion i Charlotte, entre d'altres.

Mataró



L'HORT D'EN DÍDAC

Torrent de les Piques, 56

T +34 937 993 501 - 645 51 48 98

lacistelladendidac@gmail.com

Mercat Municipal de Mataró (Plaça de Cuba)

De dimarts a dissabtes de 8 a 14h

Dimarts de 17 a 20h - Divendres de 14 a 20h

Xarxes socials:  Instagram: @lhorddendidac

Varietats de maduixa: Flor d'Hivern i Flor de Maig

Palafolls



HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Camí de la Ginesta 'Can Pla de Munt'

T +34 600 507 281

info@hortaplademunt.cat - silvia@hortaplademunt.cat

És visitable (amb grups). Venda a l'explotació. De dilluns a divendres de 10 a 14 h i de 17 a 20 h. Els dissabtes de 09 a 14 h

Varietats de maduixa: Albion i Sant Andreas

Pineda de Mar



COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME, SCCL

Riera, 64
T +34 937 670 402
sindicat93@hotmail.com

Sant Andreu de Llavaneres



CAN MARGARIDA

Tlf. +34 667 437 200
info@canmargarida.cat

Mercat Plaça de Cuba, Parada 24 (Mataró)

Xarxes socials:  Instagram: @canmargarida.cat



Sant Cebrià de Vallalta



CA L'ESTRANY - Jaume Pla

Ca l'Estrany, Bústia 11
T +34 628 054 615
jaumepla599@gmail.com

Mercat setmanal de Mataró (Plaça de Cuba)
Els dissabtes de 08 a 14 h

Varietats de Maduixa: Monterrey, Albion, Beauty (anglesa)

CA L'ESTRANY - Josep Pla

Ca l'Estrany, Bústia 11
T +34 678 556 234
josepdecalestrany@gmail.com

Varietats de maduixa: Albion i Beauty (anglesa)

CAL MOLINÉ

Carretera Sant Pol, 6
T +34 937 630 061
aleix_8_21@hotmail.com

Sant Pol de Mar



CAN GINESTA

La Vall de Golinons

Tlf: +34 937 693 839 - 619 329 593

ginesta1@hotmail.com

És visitable

Varietat de Maduixa: Amandine





ELABORADORS

ELABORADORS. OUS, CARN I DERIVATS

Arenys de Mar



XARCUTERIA CAN QUINTÍ

Carrer de la Torre, 56
T +34 937 920 942

Especialitat: Botifarra i hamburguesa amb maduixes.
Elaboració pròpia de 'botifarra de maduixes'

El Masnou



CAN RAC

Carrer Mestres Villà, 101 (Botiga)
T +34 935 551 664

Especialitat: Elaboració pròpia de botifarra crua amb
maduixa

El Masnou



CARNISSERIA CAL TETE

Carrer Almeria, 35 (local 7) (Botiga)
T +34 935 559 419

Especialitat: Elaboració pròpia de botifarra amb maduixes per encàrrec

Sant Cebrià de Vallalta



CARNISSERIA - XARCUTERIA CAN MARTRI

Carrer Centre, 6
T +34 937 630 043

Especialitat: Elaboració pròpia de botifarra i hamburguesa amb maduixes de Sant Cebrià



Sant Iscle de Vallalta



CARNISSERIA - XARCUTERIA EL RACÓ DE LA MARIA

Plaça Major, 3

T +34 673 484 699

Especialitat: Botifarra i hamburguesa de maduixes.

Vilassar de Mar



CARNS BOHER, S.L.

Carrer Narcís Monturiol, 48 (local F)

T +34 937 592 885

Especialitat: Botifarra i hamburguesa de maduixes.



ELABORADORS

MEL I MELMEADES

Calella



AGROGUST

Carretera Hortsavinyà, Km. 1,2
T +34 650 971 840

Especialitat: Mermelada de maduixes del Maresme

Sant Pol de Mar



MELMEADES CALADA

T +34 640 822 104

Especialitat: Mermelada de maduixes

Tiana



MELMELÀRIA

Carrer Sant Isidre, 13-B

T +34 654 106 465

Especialitat: Mermelada de maduixes del Maresme amb menta, mermelada de 3 fruites vermelles (síndria, maduixa del Maresme i cirera) i chutneys de maduixa





ELABORADORS

PA I DOLÇOS

Arenys de Mar



JUANITAS DOLÇ I SALAT

Plaça de l'Església, 8
T+34 931 573 987

Especialitats: Mil fulles de maduixeta amb nata i crema.
Tiramisú de maduixa

Arenys de Munt



PASTISSERIA LA LYONESA

Rambla Francesc Macià, 33
Tlf. +34 937 938 594

Especialitat: Pastissos de maduixa

Argentona



FORN CAN MORÉ

Carrer Gran, 40
T +34 937 970 275

Especialitat: Pastissos de maduixa

Calella



SAULEDA PASTISSERS

Carrer Sant Joan, 61
T +34 937 694 086

Especialitat: Bandes de full amb maduixes. Mousse de maduixa. Tartaletes de maduixes. Mil fulles de crema amb maduixes

Canet de Mar



PASTISSERIA CAMPASSOL

Carrer Ample, 42

T +34 937 940 256

Especialitat: Pastissos de maduixa

El Masnou



PASTISSERIA MIQUEL

Carrer Pere Grau, 59

T +34 935 550 661

Especialitat: Pastissos de maduixa

Mataró



CASA GRAUPERA

Carrer Sant Simó, 5

T +34 937 550 222

Especialitat: Pastissos de maduixa. Neula farcida de maduixa. Ventalls de maduixa

Sant Andreu de Llavaneres



PASTISSERIA SALA

Carrer de Munt, 36

T +34 937 926 048

Especialitat: Pastís Julieta (mousse de maduixa i nata, i banya de xocolata blanca). Banda de crema amb maduixes de Sant Cebrià. Pastís de nata i maduixa de Sant Cebrià

Sant Cebrià de Vallalta



SAULEDA PASTISSERS

Avinguda Sot de les Vernedes, 20
T +34 937 630 330

Especialitat: Bandes de full amb maduixes. Mousse de maduixa. Tartaletes de maduixes. Mil fulles de crema amb maduixes

Sant Iscle de Vallalta



JUANITAS DOLÇ I SALAT

Carretera Sant Iscle - Sant Pol, Polígon Industrial El Molí
(Nau 8 Baix) - T +34 937 946 177 (Obrador)

Especialitats: Mil fulles de maduixeta amb nata i crema.
Tiramisú de maduixa

Sant Pol de Mar



SAULEDA PASTISSERS

Carrer Manzanillo, 20 (Botiga)

T +34 937 600 465

Especialitat: Bandes de full amb maduixes. Mousse de maduixa. Tartaletes de maduixes. Mil fulles de crema amb maduixes



TEMPS DE
MADUIXES
AL MARESME



#TEMPSDEMADUIXES

@costabenmaresme / @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat



BIOSPHERE
Sustainable
Committed



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

