

CASA MUNET

Mas Vidal és una petita explotació ramadera familiar on es crien vedelles.

La seva filosofia és produir poc i de molta qualitat, seguint els passos dels pares i avis amb el bestiar i de les mares i les àvies a l'obrador.

L'alimentació n'és una part fonamental. És per això que tots els farratges són de producció pròpia, la qual cosa redueix la petjada de carboni i millora la sostenibilitat ambiental de l'explotació.

Des del 2020 s'ofereix el servei de venda de carn de vedella i també d'embotits de porc i bou.

Els embotits que s'elaboren són de petits productors de porcs i bous de les granges de l'entorn.

El 2005 van obrir un establiment de turisme rural per diversificar l'activitat econòmica.



PRODUCTES

Tot tipus d'elaborats de vedella i d'embotits

- Hamburguesa, entrecot, filet, bistec, xurrasco,...
- Bull blanc, negre, d'all i julivert, d'ou, de greixons, de fetge,...
- Fuet, llom curat, sobressada,...
- Embotits de vedella 100% halal



PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació.**

Encàrrecs per telèfon.



ACTIVITATS

Visita guiada a la granja i tast d'embotits

Horari: matins a hores concertades amb reserva prèvia

Preu: a consultar

Reserves a: 621 286 896 o al 636 490 992



Ramon i Jordi
Ginabreda



Can Vidal
17468 Sant Esteve de
Guialbes (Vilademuls)



621 286 896
636 490 992



@casamundet



casamundet@masvidal.cat



www.casamundet.cat