

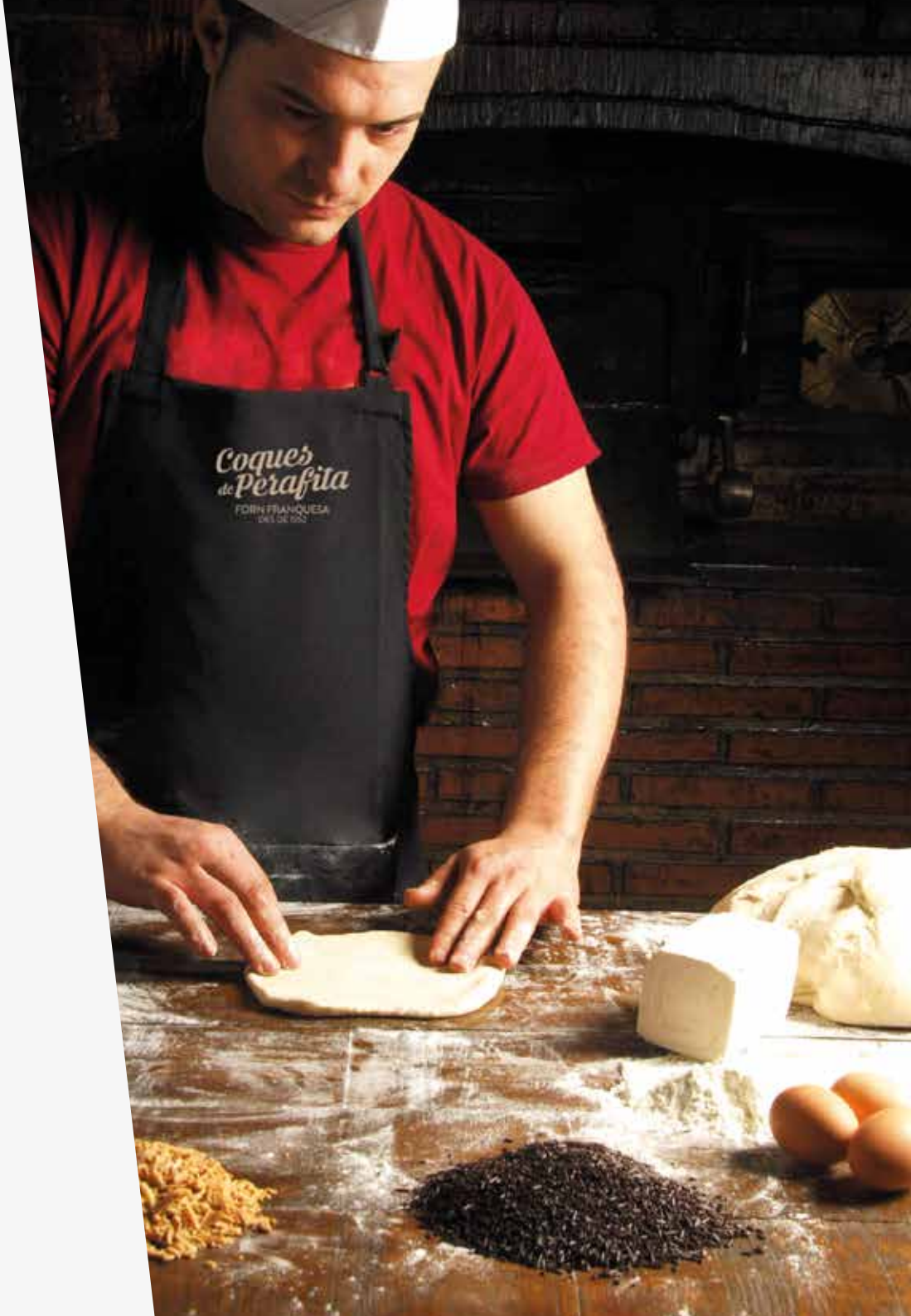
*Coques
de Perafita*

FORN FRANQUESA
DES DE 1952



Tot va començar
en un petit obrador
a Perafita...

Des d'aleshores, tres generacions
hem seguit l'elaboració pròpia,
seguint la recepta familiar,
fent així dels nostres productes únics.



MÉS DE 60 ANYS D'HISTÒRA

1952: Neixen les Coques de Perafita, els nostres avis Lluís Franquesa i Giró i Dolors Franquesa i Calderé comencen a elaborar un sol tipus de coca per a la gent del poble.

1962: El pa i les coques ja comencen a ser conegudes a tot el Lluçanès.

1972: S'amplia la varietat de coques i el seu nom ja és present a la comarca d'Osona i a les del voltant.

1982: El fill Salvador Franquesa i Franquesa agafa les regnes del negoci i arriben els primers autobusos a la botiga per fer degustacions de coques. Es comença també la nostra assistència a fires i mercats i, per tant, la marca Coques de Perafita pren un nou i fort impuls.

1992: Ampliem la botiga i l'obrador; la nostra participació a gran part de fires i mercats d'arreu de Catalunya és cada vegada més notòria així com els clients que ens visiten d'arreu del país a la botiga de Perafita.

2002-2006: Ja som presents a les principals fires i mercats d'arreu del país, amb gran èxit.

2006-2015: Obertura de la nova Agrobotiga del Lluçanès a Perafita i també dels apartaments rurals de Ca l'Estamenya.

Obertura de més botigues pròpies i de nous clients i punts de venda arreu del territori; la marca COQUES DE PERAFITA està consolidada i té un gran renom.



ELABORACIÓ

Disposem d'un obrador gran i ben preparat per elaborar la quantitat i varietat de productes que oferim als nostres clients.

Una gran varietat de sabors, textures i màxima qualitat a través del gran assortir de coques dolces i salades, pans tradicionals, pans especials, brioixeria, i molt més!

*Coques
de Perafita*

FORN FRANQUESA
DES DE 1952



Coca amb ametlla i pinyons



Coca de forner



Coca de vidre



Coca llardons



Reixades



Coca amb de crema



Pizzes



Empanades





Recepta familiar des de 1952

Valorem la tradició i la qualitat. Per això, elaborem els nostres productes com ja ho feia el nostre fundador, *Lluís Franquesa*, amb la millor matèria primera. Estirem la massa de les coques a mà i les coem amb llenya de pi. D'aquí, la textura melosa i el sabor i aroma inequívocs. La mateixa cura amb què elaborem els nostres pans, empanades, pastissos, pizzes i el gran ventall de productes que us oferim.

Som hereus d'una nissaga d'artesans forners i pastissers fidels a uns valors i uns processos d'elaboració mantinguts durant generacions que han permès a **FORN FRANQUESA** créixer i projectar-se al futur.

Cuita amb llenya de pi

www.coquesdeperafita.com

Perafita
Agrobotiga del Lluçanès
Pl. Major, 9
T. 93 853 02 26

Vic
Pl. Major, 12
T. 93 886 16 95

Vic
Rbla. del Passeig, 25
T. 93 750 58 81

Barcelona
Avda. Gaudí
45-47
T. 93 436 64 50

Berga
c/ del Roser, 6
T. 936 888 120

Platja d'Aro
c/ Pineda de Mar, 1
T. 972 826 759

Girona
Granja - Cafeteria
Plaça Catalunya, 10
M. 606 360 448

Segueix-nos a:

