

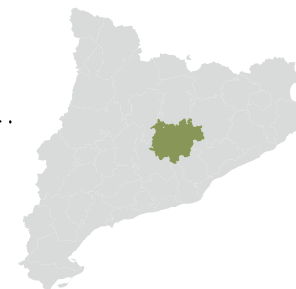


Fotografia: cedida pel Consell Comarcal del Bages

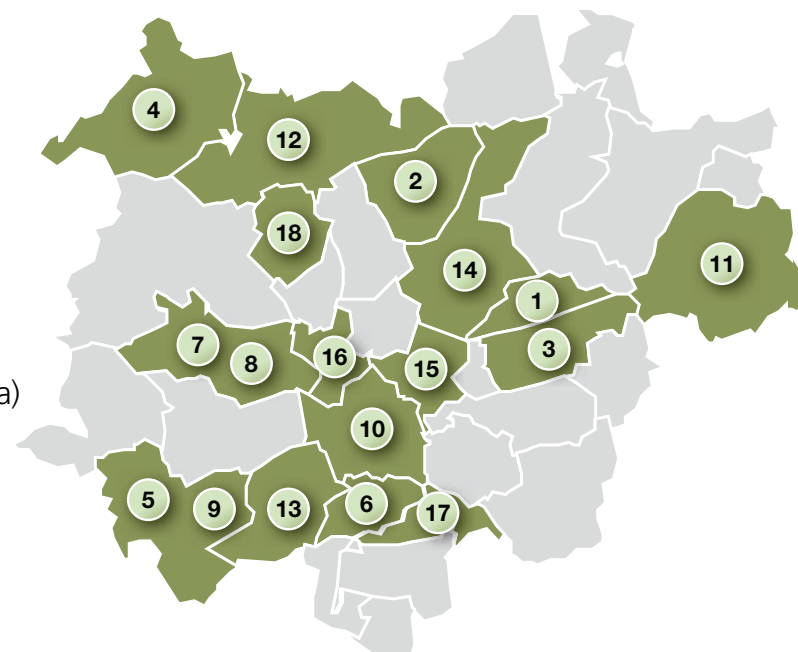


Bages

El Bages, rebost de productes naturals i centre geogràfic del país, vol convertir-se en referent gastronòmic català, avançant cap a una posició central en la producció agroalimentària de qualitat amb el màxim respecte per l'entorn i per l'herència cultural. La combinació del microclima mediterrani de muntanya mitjana amb els sòls sinuosos dóna des de vins amb molta personalitat fins a varietats agrícoles de gran qualitat, com el raïm picapoll, el tomàquet rosa o l'albergínia blanca.



- 1 Artés
- 2 Balsareny
- 3 Calders
- 4 Cardona
- 5 Castellfollit del Boix
- 6 Castellgalí
- 7 Fals (Fonollosa)
- 8 Fonollosa
- 9 Maians (Castellfollit del Boix)
- 10 Manresa
- 11 Moià
- 12 Navàs
- 13 Salelles (Sant Salvador de Guardiola)
- 14 Sallent
- 15 Sant Fruitós de Bages
- 16 Sant Joan de Vilatorrada
- 17 Sant Vicenç de Castellet
- 18 Súria



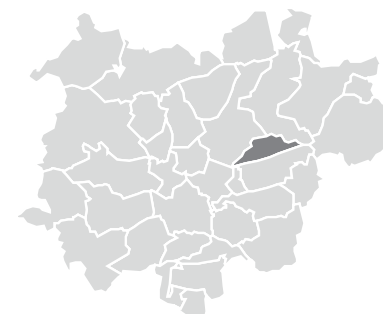


Celler Solergibert



Josep Solergibert
Teresa Serra
 C/ Barquera, 40
 08271 Artés

Tel. 938 305 084
josep@cellersolergibert.com
www.cellersolergibert.com



Bages
 Artés



Explotació

Cuidem les vinyes i elaborem vi a Artés des de l'any 1868, però tenim constància de l'existència de les vinyes des del 1760. Conreem, entre altres, la varietat picapoll, autòctona del Bages i recuperada per la DO Pla de Bages amb l'ajuda de persones del poble, com l'avi. Tenim vinyes centenàries d'aquesta varietat i altres plantades l'any 1997. El nostre vi ha estat destacat en el tercer lloc d'una prova de tast a cegues entre 1.500 vins catalans. La família Solergibert, implicada en la producció de vins de qualitat, ens sentim orgullosos de posar el nostre cognom als vins i vendre'ls a casa nostra.

Productes

Vi.

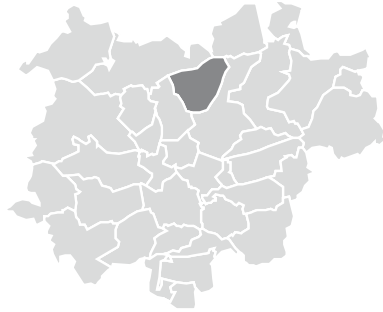
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Fira d'Artés i Festa de la Verema del Bages a Artés.

Carns Capdevila



Bages
Balsareny



Jordi Capdevila Alsina
Núria Centelles
Capsada

C/ Jacint Verdaguer, 9
08660 Balsareny

Tel. 938 200 286
capdevilajn@live.com



Explotació

Estem implicats en totes les fases de producció, des del cereal per pinso fins a l'engreix, tant dels vedells com dels xais. Portem els animals des de Casa Alou, on tenim l'explotació, fins a un escorxador artesanal molt proper i els sacrificuem, sense patir estrès en el transport, amb un benestar animal òptim que garanteix la qualitat de la carn. Les canals, un cop reposades, es porten a la carnisseria que tenim a Balsareny, on preparem les peces per ser servides als clients. Així, tota la família participa en l'obtenció d'un producte cuidat des de la granja fins al taulell de la carnisseria.

Productes

Carn de vedella i de xai.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dimarts a divendres, de 9.00 h a 13.00 h
i de 17.00 h a 20.00 h. Dissabtes, de 9.00 h a 14.00 h.



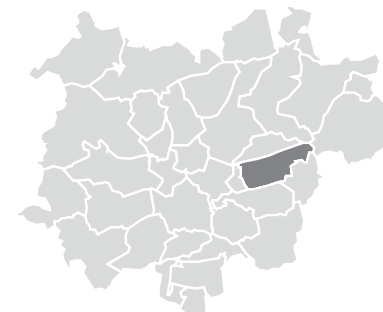


Vedella ecològica de Trullàs



Just Serra Coma
Mas Trullàs, s/n
08275 Calders

Tel. 938 308 099
Mob. 608 949 957
Fax 938 308 099
justcalders@telefonica.net
www.vedellaecologica.cat



Bages
Calders



Explotació

La nostra és una explotació que gestionem tot buscant l'autosuficiència total per poder assegurar la qualitat desitjada de tot el procés. Ens ocupem de totes les fases productives, des de la producció dels farratges i del cereal per a la producció de pinso fins a la cria i l'engreix dels animals. Som especialistes en veterinària bovina i en ramaderia ecològica, fet pel qual realitzem cursos i visites tècniques a la nostra explotació.

Productes

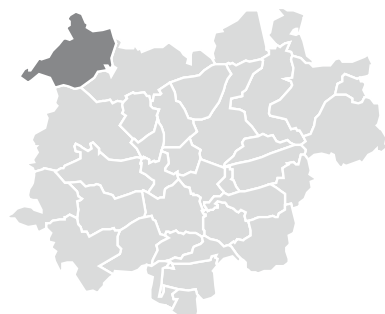
Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Ramaders i Pastors de la Vall del Cardener



Bages
Cardona



Josep Jané Fernández

Ctra. C-55, km. 64,5

08261 Cardona

Tel. 938 691 227

Fax 938 690 041

valldelcardener@grupjane.com



Explotació

Som una cooperativa de ramaders units per comercialitzar la producció de les nostres granges. Disposem d'un etiquetatge facultatiu certificat "Ramaders i Pastors de La Vall de Cardener" que assegura l'origen i la qualitat de la carn. El certificat acompanya les canals fins que arriben al carnisser. Per adaptar-nos a les necessitats del consumidor, comercialitzem la vedella en lots d'1, 5 o 10 kg, envasats al buit, i oferim la possibilitat de preparar el paquet a mida del client.

Productes

Carn de vedella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 8.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h.

Dissabtes, de 8.00 h a 13.00 h.





Torre Castellet



Anna M. Espel Pala

Barri Sagalès, 19

08261 Cardona

Tel. 938 691 774

Mob. 636 201 380



Bages
Cardona



Explotació

Tenim una explotació d'agricultura tradicional familiar. Treballem molt les rotacions de conreus, alternant cada any els cereals i l'horta per tal d'evitar la proliferació de plagues, sobretot de fongs, i, per tant, la utilització de productes químics. Collim les verdures la tarda anterior al dia de mercat i les guardem en un magatzem fresc per mantenir les seves qualitats fins al matí, quan les vendrem a mercat. El tipus de terra i el clima de la nostra explotació són òptims pel conreu de l'horta, sobretot pel tomàquet rosa del Cardener, una varietat local recentment recuperada que produïm.

Productes

Productes d'horta.

Horaris

Mesos de venda: De maig a novembre.

Horaris: Dilluns, dimecres, dijous i dissabtes, tot el dia.

Fires i/o mercats: Mercat setmanal de Solsona i Mercat setmanal de Cardona.

Cal Callo



Bages
Castellfollit del Boix



Joan Canyelles Puiggròs
Pilar Canyelles Puiggròs

Cal Callo, s/n
08259 Castellfollit del Boix

Tel. 937 433 282



Explotació

Al capdavant de l'explotació hi treballem dos germans, el Joan i la Pilar, però tota la família està implicada en la finca. El fill d'en Joan ja porta el tractor i dedica totes les hores que pot a les terres. Entre tots portem els conreus i atenem les parades als diferents mercats. Oferim productes directament del camp, collits poques hores abans de portar-los al mercat. En la producció fem un ús racional dels fitosanitaris, per així obtenir un producte de màxima qualitat. Formem part d'Agroigualada i de la Cooperativa de Salelles.

Productes

Patates, cebes, tomàquets de sucra, enciams, bledes, cols, bròquils, coliflors i ous.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat setmanal d'Igualada, Mercat setmanal de Terrassa, Mercat setmanal d'Esparreguera, Mercat setmanal de Collbató i Mercat setmanal de Salelles.





Mongetes de Castellfollit del Boix



Joan Casajoana
Enric Cornelles
Francisco Lladó
Masia Rubió, s/n
08297 Castellgalí

Tel. 938 330 081
Mob. 639 383 271
joan@agronet.org



Bages
Castellgalí



Explotació

La mongeta de Castellfollit del Boix creix d'una planta de mata baixa i petita. Les cultivem en terrenys llimosos i rics en calç, en un clima càlid i a una altura superior a 700 metres. Introduïda al poble fa uns 300 anys, s'ha mantingut el seu conreu per l'autoconsum. Fins fa pocs anys, no es comercialitzava a causa del baix rendiment. La patata de muntanya que produïm es planta a l'agost per començar la collita al novembre. D'aquesta manera, aconseguim tenir patates noves fora de temporada. Formem part de la Cooperativa de Salelles.

Productes

Mongetes cuites de Castellfollit del Boix i patates.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

El Rebot de Fals



Bages
Fals (Fonollosa)



Ramon Fàbrega Garrigó

President

Pl. de l'Església, s/n

08259 Fals (Fonollosa)

Tel. 938 368 100

Fax 938 368 100

umaccoop@terra.es

www.umac.cat



Explotació

La societat Umac Cooperativa del Camp es va construir l'any 1966 per un grup de petits pagesos de Fals i de Rajadell amb la finalitat d'adquirir conjuntament maquinària per a conrear els camps. Posteriorment es va adquirir la finca anomenada La Torra, on es conreen els camps de cereals i on es van construir les granges de cercle tancat de porcs, naus per a l'engreix de vedells i la fàbrica d'elaboració de pinsos pel nostre bestiar. Actualment també disposem d'una botiga al local social de l'entitat anomenada El Rebot, on trobareu tot tipus de productes artesans d'elaboració pròpia.

Productes

Carn de porc i de vedella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dimarts, a la tarda. Dijous, divendres i dissabtes, tot el dia.





Jaumandreu



Pere Baucells Guiteras
Queralt Orriols Lujás
Urb. Canet de Fals, s/n
08259 Fonollosa

Tel. 938 369 579
Fax 938 369 505
info@jaumandreu.com
www.jaumandreu.com



Bages
Fonollosa



Explotació

A Jaumandreu disposem de la major extensió de vinyes de la DO Pla de Bages. En total, hem recuperat 60 hectàrees, les mateixes que la finca tenia a la fi del segle XIX, abans que la fil·loxera assolés la comarca. La Denominació d'Origen Pla de Bages té un microclima excepcional per al conreu de les vinyes. La personalitat dels vins del Bages està condicionada pel rigor del clima, per l'escassa pluviometria i pels terrenys ondulats. Aquests factors determinen rendiments de raïm baixos, però d'una qualitat excepcional, que copsareu als nostres vins "Més que paraules".

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 8.00 h a 16.00 h.

Fires i/o mercats: Fira de la Verema del Bages a Artés.

Associació de Productors de Llegums de Castellfollit del Boix



Bages
Maïans (Castellfollit del Boix)



Josep Rius Prat
Cal Ferrer, s/n
08255 Maïans
(Castellfollit del Boix)

Tel. 938 356 001
info@cancodol.com
www.cancodol.com



Explotació

Quan vam iniciar l'associació, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) va comprovar que tots els productors tinguéssim la mateixa varietat, que actualment conreem en diferents explotacions de Castellfollit del Boix. Cal Ferrer és una explotació diversificada: vinyes, boví de carn amb elaboració pròpia de pinso i mongetes. Mentre que altres productors s'han unit per comercialitzar les mongetes cuites, nosaltres les comercialitzem seques.

Productes

Mongetes seques de Castellfollit del Boix.

Horaris

Mesos de venda: D'agost a febrer.

Horaris: A convenir.





Vins Grau



Macari Pujadó Estany

Jordi Casanovas Grau

Ctra. C-37, d'Igualada
a Manresa, km. 75,5
08255 Maians
(Castellfollit del Boix)

Tel. 938 356 002

Mob. 608 694 374

Fax 938 356 812

info@vinsgrau.com

www.vinsgrau.com



Bages
Maians (Castellfollit del Boix)



Explotació

Quan l'any 1885 els nostres avantpassats van començar a conrear les vinyes, poc es pensaven que amb el pas del temps, no només treballaríem la vinya sinó que consolidaríem la nostra passió pels vins, dedicant tot l'esforç per aconseguir la millor collita. Actualment, les varietats vinificades són: picapoll (autòctona del Bages), macabeu, chardonnay i sauvignon blanc (blancs) i ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon i syrah (negres i rosats). Un cop elaborat el vi, embotellem blancs i rosats amb cura i reservem els negres per fer-ne criança en bótes de roure, al silenci del nostre celler. Formem part de la Unió Vinícola Catalana.

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 19.00 h. *Fires i/o mercats:* Fira de la Verema del Bages a Artés, Fira Lactium de Vic i Fira Alimentària de Barcelona.

Collbaix



Bages
Manresa



Josep M. Claret
Sebastià Catlla

El Molí. Camí
de Rajadell, km. 3
08241 Manresa

Tel. 931 021 965
Mob. 619 063 291
collbaix@cellerelmoli.com
www.cellerelmoli.com



Explotació

La nostra finca està dedicada a la producció ecològica. Les vinyes i les oliveres s'alternen en el paisatge, ja que hem ajustat el tipus de conreu a l'orografia i al tipus de sòl. Les vinyes estan situades als pendents més ventilats i les oliveres, als camps més fondals. L'elaboració dels vins es fa al celler de la finca, mantenint la traçabilitat de la parcel·la a l'ampolla. De fet, a la pàgina web del celler trobareu les fitxes tècniques de cada vi on queda descrit tot el procés des de la vinya fins al resultat de les proves de tast.

Productes

Vi ecològic i oli d'arbequina ecològic.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes, de 9.00 h a 14.00 h.

Fires i/o mercats: Fira Lactium de Vic i Festa de la Verema del Bages a Artés.





Granja Poal



Luis Prat Pujol
Fina Aliberch Comas

Barriada Poal, s/n
08242 Manresa

Mob. 689 503 887
granjapoal@hotmail.es



Bages
Manresa



Explotació

Som la tercera generació al capdavant de l'explotació familiar. Actualment tenim 30 vaques en producció que alimentem amb els farratges de producció pròpia, complementats amb pinsos fets a mida. Envasem la llet nosaltres mateixos en bosses d'un litre en una sala especialment preparada per a aquesta funció a la mateixa explotació.

Productes

Llet crua de vaca.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Biobastona



Bages
Moia



Jaume Illa
Joan Valdeoriola

La Grossa, s/n
08180 Moia

Tel. 938 300 387
Mob. 608 797 445
jilla@agronet.org



Explotació

La nostra és una explotació de cycle tancat. Produïm l'alimentació dels animals totalment a la mateixa explotació, on conreem farratges tradicionals com la trepadella i cereals d'espècies autòctones. A diferència de la majoria d'explotacions convencionals, no utilitzem ni soja ni blat de moro, ja que no són autòctons. Els vedells i vedelles es sacrifiquen als 14-16 mesos de vida, quan tenen la categoria d'anyoll, per tal d'aconseguir una carn més vermella i gustosa gràcies al menor contingut d'aigua, sense comprometre la tendresa. Formem part de la Cooperativa Plana de Vic.

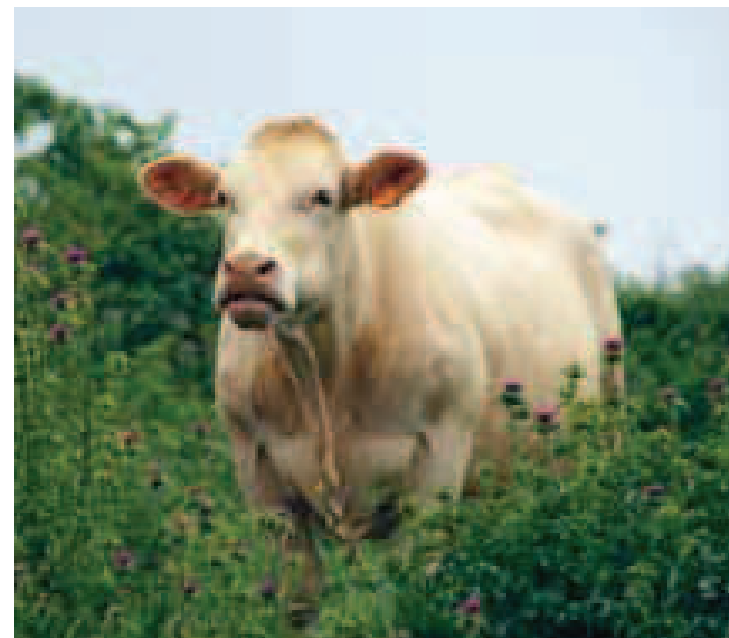
Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





La Granja - Pollastres Ecològics



Bages
Navàs

Àngel Martínez Perez
Casa La Granja. Paratge
el Mujal, s/n
08670 Navàs

Mob. 647 953 578
info@granjanatura.com
www.granjanatura.com



Explotació

El pollastre ecològic és diferent del convencional. Es tracta d'aus de races rústiques, criades en contacte amb la natura respectant el seu cicle vital i de creixement. La seva alimentació és 100% vegetal, a base de cereals procedents de l'agricultura ecològica certificada. Durant el dia, viuen a l'aire lliure i disposen de 4 metres quadrats per animal, tal i com exigeixen les disposicions legals que regulen la producció ecològica. Quan pasturen, completen la seva alimentació amb vegetals i insectes que troben al pati.

Productes

Pollastres ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Celler Fargas Fargas



Bages
Salelles
(Sant Salvador de Guardiola)



Quim Fargas
Rosa Argerich
Casa Quico, 15
08253 Salelles (Sant
Salvador de Guardiola)

Tel. 938 358 547
celler@fargas-fargas.com
www.fargas-fargas.com



Explotació

El celler Fargas Fargas es troba a la masia de Cal Quico, al petit poble de Salelles. Es tracta d'una explotació familiar on conreem 9 hectàrees de vinya amb diferents varietats de raïm. Seguim el cicle de la vinya amb cura i atenció per aconseguir un raïm sa i equilibrat. Els treballs i tractaments que hi realitzem sempre són respectuosos amb la terra i la planta. Els nostres vins són el reflex del terrer, del sol i de la pluja, però també el projecte de la nostra feina.

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dimarts a dissabte, de 9.00 h a 20.00 h.

Diumenges i festius, de 9.00 h a 13.00 h.

Fires i/o mercats: Festa de la Verema del Bages a Artés.





Agrofresc



Josep Puigoriol
Josep M. Bosch
Torre del Roca, s/n
08650 Sallent

Mob. 625 473 598
informacio@agrofresc.com
www.agrofresc.com



Bages
Sallent



Explotació

Agrofresc és una empresa que resultà de la fusió de dues explotacions familiars: Mas Canadell de Santa Maria d'Oló, on hi ha les vedelles de reposició, i Torre del Roca de Sallent, on tenim les vaques de producció. L'elaboració dels productes també està repartida entre les dues finques originals, però és tot d'elaboració pròpia. Tot el procés productiu està a les mans de les dues famílies, des de la producció dels farratges per a l'alimentació, la cura dels animals i l'elaboració dels productes fins a la comercialització. Disposem d'una agrobotiga a l'explotació i d'una aula d'entorn rural on fem tallers d'elaboració de mató.

Productes

Llet pasteuritzada, iogurts, formatge fresc, formatge curat i mató.

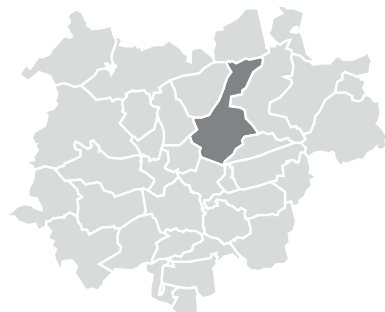
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dilluns, dimarts i divendres, de 9.30 h a 15.00 h.

Dijous i dissabtes, de 9.30 h a 14.00 h i de 16.30 h a 20.00 h.

Vedella del Graner



Bages
Sallent



Emili Aguilera Campaña

El Graner de Cornet, s/n

08650 Sallent

Tel. 938 200 341

Mob. 622 170 341

1001aguilera@gmail.com



Explotació

Tenim una explotació de cicle tancat des de la producció de cereals i de farratges per a la fabricació del pinso fins a la cria del bestiar. A diferència d'altres explotacions en sistema de producció ecològica, fem l'engreix totalment en extensiu. Els vedells i les vedelles es deslleten -es separen de les mares- entre els 7 i 9 mesos de vida, però es continuen alimentant de pastures. El fet de ser una explotació ecològica inscrita en el CCPAE implica una producció totalment lliure de transgènics.

Productes

Carn de vedella ecològica (lots de 10 kg).

Horaris

Mesos de venda: De gener a maig i de setembre a desembre.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Granja Cal Porta



Pere Vilasseca Fornell
Josep Vilasseca Fornell
Camí de Viladordis, km. 1
08272 Sant Fruitós
de Bages

Tel. 938 788 108
Mob. 649 954 245
granjocalportascp@live.com
www.granjacalporta.com



Bages
Sant Fruitós de Bages



Explotació

La nostra és una explotació intensiva de vaques de llet. Des de l'any 1991 pasteuritzem i envasem la nostra llet a la mateixa explotació. Disposem d'unes instal·lacions molt preparades per fer-ho. Som dos germans al capdavant de l'explotació: en Josep és el responsable de cuidar i munyir les vaques i en Pere, personalment, pasteuritza, envasa i reparteix la llet. Actualment repartim amb vehicle propi a les comarques del Vallès Oriental, Vallès Occidental i Barcelonès. Formem part de l'Associació Ramadera del Cardener i de la Cooperativa Plana de Vic.

Productes

Llet i nata pasteuritzada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, durant el matí.

Mas de Sant Iscle



Bages
Sant Fruitós de Bages



Jaume Vilanova

Rosa Vilanova

Casa Vilanova, s/n
08272 Sant Fruitós
de Bages

Tel. 938 743 806

Mob. 678 442 722

Fax 938 970 591

info@masdesantiscle.com

www.masdesantiscle.com



Explotació

Som pioners en la recuperació de la varietat autòctona picapoll, amb la qual elaborem un vi escumós anomenat Jaume Vilanova, que només comercialitzem a la botiga de l'explotació. És una explotació familiar on el Jaume, pare, i el Jaume, fill, ens encarreguem de la cura de les vinyes i de l'elaboració del vi, mentre que l'Assunció i la Rosa -mare i filla- portem l'Agrobotiga, la comercialització i el turisme. A la mateixa finca, al costat de l'agrobotiga, hi ha una terrassa d'estiu on podeu degustar els vins de producció pròpia i sopar a la fresca amb els productes de la nostra horta.

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dimarts a diumenge, de 9.00 h a 21.00 h.

Fires i/o mercats: Festa de la Verema del Bages a Artés.





Cal Carlot



Jaume Rovira Baraldes

Tel. 938 764 123

Cal Carlot, s/n
08250 Sant Joan
de Vilatorrada



Bages
Sant Joan de Vilatorrada



Explotació

Els orígens de la masia de pagès Cal Carlot es remunten vers el 1774. Antigament, la masia es dedicava a la vinya i al conreu de cereals. Actualment, ens dediquem a la ramaderia i elaborem productes làctics de primera qualitat. Els nostres productes estan fets amb llet de les nostres vaques, seguint un sistema tradicional. És una explotació familiar que portem el tiet, la mare i el fill. La llet de Cal Carlot és analitzada periòdicament pel laboratori ALLIC. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

Productes

Llet pasteuritzada de vaca, iogurts (naturals, desnatats, de llimona i de maduixa), flams, mató i formatge fresc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Artelac



Bages
Sant Vicenç de Castellet



José Luís Casanueva

Daniel Casanueva

Barriada de les Boades, s/n
08295

Sant Vicenç de Castellet

Tel. 938 330 133

Mob. 656 908 051

lacticsartelac@gmail.com



Explotació

La nostra explotació ramadera consta de 700 cabres de la raça murciano-granadina. És una empresa familiar agrària formada pels pares, els cinc fills i les seves parelles. Entre tots gestionem la ramaderia, els camps, l'elaboració i la comercialització dels nostres productes. Elaborem una àmplia gamma de productes exclusivament amb la llet de les nostres cabres i segons la normativa de certificació del CCPAE per a la producció ecològica. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) i de l'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya.

Productes

Formatge fresc, formatge tendre, formatge curat, llet fresca pasteuritzada, iogurts, mató, etc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Biocultura de Madrid, Biocultura de Barcelona, Ecoviure de Manresa, Fira Natura de Lleida, Ecoteca de Tarragona i Fira de Reus.



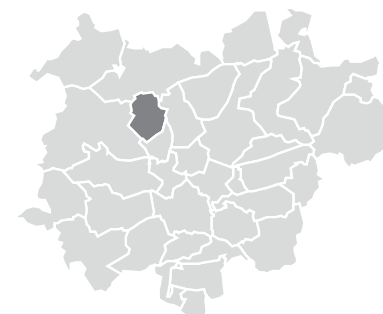


Hort del Navarro



Pere Morera
Tina Morera
Mas Cebrià, s/n
08260 Súria

Tel. 938 696 533
Mob. 680 572 120
hortdelnavarro@gmail.com
www.hortdelnavarro.blogspot.com



Bages
Súria



Explotació

A la nostra explotació d'horta ens dediquem a la producció d'hortalisses variades, de les quals destaca el tomàquet de la varietat local "tomàquet rosa del Cardener". És un tomàquet buit, per amanir i de color rosat. En els darrers anys, s'ha recuperat la varietat i s'estan fent esforços des del territori per promocionar-lo. També hem iniciat una plantació d'oliva corbella, una varietat autòctona reconeguda, amb l'objectiu de produir-ne oli amb mètodes ecològics. Paral·lelament, engegarem una explotació de pollastres ecològics.

Productes

Productes d'horta de temporada i ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat setmanal de Súria (durant la temporada).