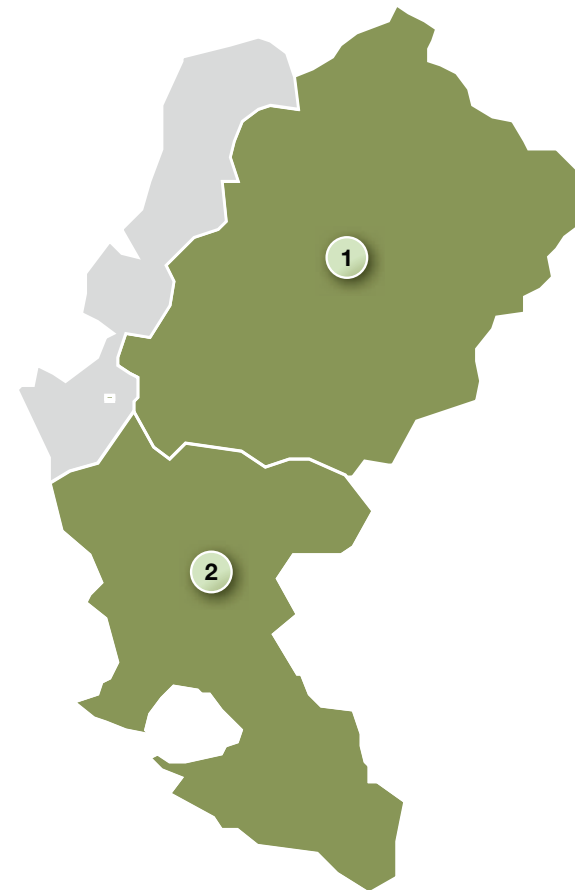


Alta Ribagorça

La comarca de l'Alta Ribagorça es compon de tres municipis: El Pont de Suert, la Vall de Boí i Vilaller, i s'estén des del Pirineu axial fins al Prepirineu i des de la vall de Barravés fins a la vall de Viu. La nostra, és una cuina de muntanya basada ens els recursos naturals i elaborada seguint antigues tradicions i les innovacions més creatives, una curiosa barreja de productes i d'estils.



- 1 BARRUERA (La Vall de Boí)
- 2 CORRONCUI (El Pont de Suert)



El Tupinet de la Vall de Boí



Laura Farrero García
C/ del Riu, 4
25527 Barruera
(Vall de Boí)

Tel. 973 696 107
Mob. 699 902 740
leradeferro@hotmail.com



Alta Ribagorça
Barruera (La Vall de Boí)



Explotació

Fa quinze anys que ens dediquem a l'elaboració de mermelades i som l'única empresa dedicada a aquest sector a la comarca. Gairebé el 100% de les nostres mermelades estan elaborades amb productes locals. Actualment, ens trobem en tràmits d'obtenir el distintiu d'empresa artesana. Tenim previst ampliar el ventall de productes elaborant altres tipus de mermelades i fent conserves vegetals i salses.

Productes

Mermelades: maduixa, gerds, grosella, móra, fruits del bosc, cabell d'àngel, poma, codony, plàtan, taronja i carbassa amb taronja.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any, excepte novembre.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de Barruera.

Or Blanc de Corroncui



Alta Ribagorça
Corroncui - El Pont de Suert



Javier Beneria
Prisca Meyer
Casa Vicent
25556 Corroncui
(El Pont de Suert)

Mob. 690 612 467
corroncuisccl@gmail.com
www.orblanc.cat



Explotació

Tenim un ramat de 1.000 ovelles situat en una zona alta del Pirineu. La llet és de molt bona qualitat i, de fet, analíticament és una de les més bones de l'Estat. El formatge serrat madura de sis mesos a un any per donar lloc a un producte d'alta qualitat. Estem acabant de fer la pàgina web, ja que volem prioritzar la venda per Internet com a principal canal de comercialització.

Productes

Llet d'ovella i formatge de pasta tova amb llet crua i amb llet pasteuritzada d'ovella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 10.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 21.00 h.

Fires / Mercats: Fira de la Girella d'El Pont de Suert, Fira Promopallars de la Pobla de Segur, Fira Ramadera de la Pobleta de Bellveí i Mercats setmanals de Pont de Suert i de la Pobla de Segur.

