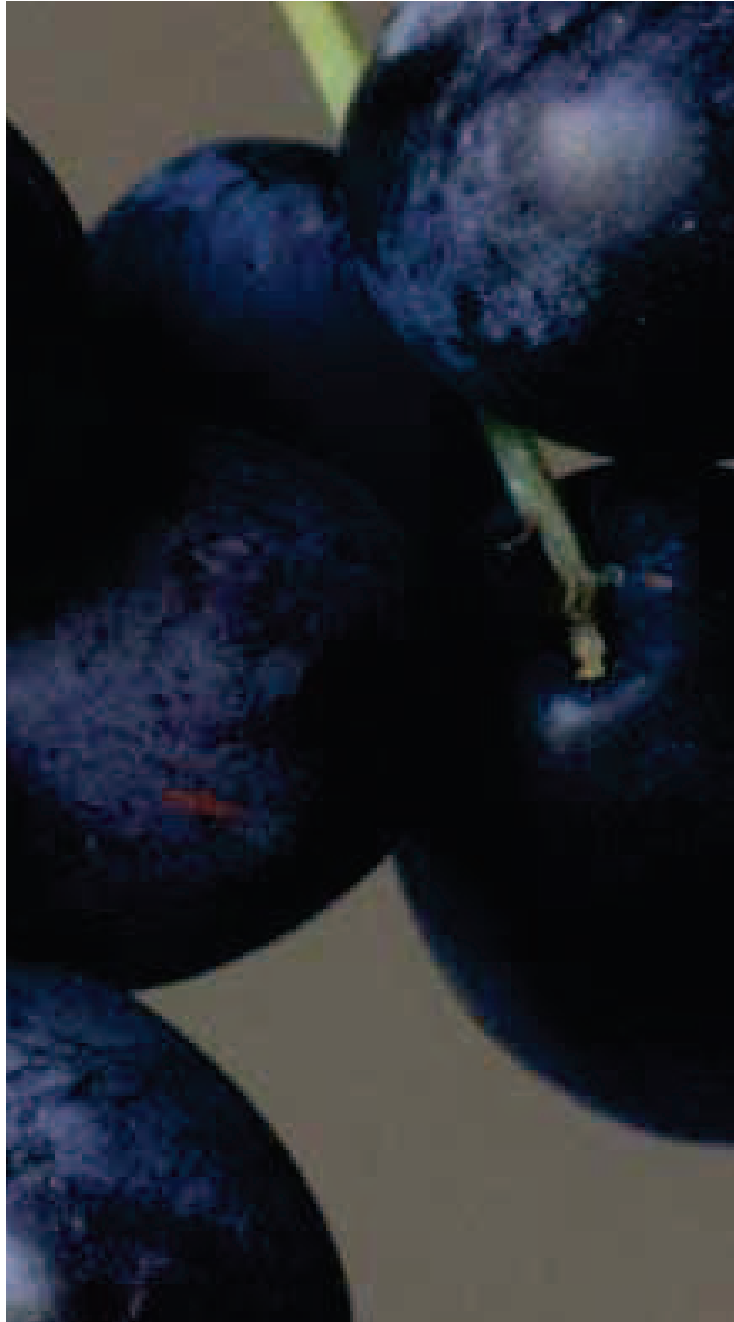




Fotografia: cedida pel Consell Comarcal del Montsià



Montsià

El Montsià, la comarca més meridional de Catalunya, comprèn part del Delta i del riu Ebre, del massís dels Ports, de la Plana i de les serres de Montsià i Godall. Aquesta barreja d'entorns naturals és la base de la qualitat dels seus productes agroalimentaris.



- 1 Alcanar
- 2 Amposta
- 3 La Galera
- 4 Sant Carles de la Ràpita
- 5 Ulldecona



MaMi Taronges



Pio Ramon Gil Colell
C/ Rentadors, 10
43530 Alcanar

Tel. 977 732 148
Mob. 626 060 300
Fax 977 732 148
info@mamitaronges.com
www.mamitaronges.com



Montsià
Alcanar



Explotació

La nostra producció de cítrics està registrada pel Consell Català de Producció Integrada, ja que no utilitzem productes tòxics, practiquem la lluita biològica i en tot el procés respectem la salut i el medi ambient. Formem part d'una llarga tradició en el cultiu de cítrics. El clima de la nostra zona n'afavoreix el conreu i l'aigua que utilitzem per regar prové dels nostres pous. Oferim productes frescos, de collita pròpia, madurats a l'arbre, sense tractaments postcollita i que en 24 hores es troben a la taula del consumidor. El client es pot collir ell mateix el producte.

Productes

Taronges i mandarines.

Horaris

Mesos de venda: De novembre a maig.

Horaris: Venda per Internet, les 24 hores.

Fires / Mercats: Fira de la Carxofa d'Amposta i Mercat d'Ulldecona.

Verdures Ecològiques Ecocampet



Montsià
Alcanar



Agustí Pla Pérez

Pda. Campet, pol. 13,
par. 238
43530 Alcanar

Tel. 977 731 204
Mob. 627 425 807
agusti.alcanar@gmail.com

Explotació

Els nostres productes d'agricultura ecològica són molt frescos, ja que van directes de l'hort al consumidor. Nosaltres mateixos fem els planters dels nostres productes, que són: tomàquets, mongetes tendres, carbassons, cogombres, enciams, alls porros, cebes, pebrots, albergínies, cols, bròquils, pastanagues, remolatxes, naps, fonoll, patates, bledes. Destaquen sobretot per ser frescos, naturals i ecològics i, per tant, altament saludables i nutritius per a poder ser gaudits pels nostres clients. Formem part d'Hortec.

Productes

Productes d'horta de temporada i amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Fires / Mercats: Mercat d'Ulldecona, Mercat d'Alcanar i Fira de Sant Lluç d'Ulldecona.





Verdures Ecològiques Ecomallades



Joan Hidalgo Ordoñez
Pda. Mallades, pol. 12,
par. 158
43530 Alcanar

Mob. 654 890 511
Mob. 627 762 007
hidalgo.alcanar@gmail.com



Montsià
Alcanar



Explotació

Cultivem productes que van directament del camp al consumidor. Fem hortalisses de temporada: carxofes, bledes, porros, raves, remolatxes, pastanagues, mongetes tendres, enciams, albergínies, pebrots, tomàquets, carbassons, naps, cogombres, bròquils, cols, cebes, calçots, pèsols i faves. També conreem plantes aromàtiques: julivert, alfàbrega, ruca, menta, cebollí i anet. La nostra producció es basa en productes ecològics en harmonia amb l'agricultura biodinàmica, creiem en el respecte del medi ambient i en la fertilitat de la terra per obtenir unes hortalisses saludables. Formem part d'Hortec.

Productes

Productes d'horta de temporada i plantes aromàtiques amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* Tots els dies, de 8.00 h a 12.00 h.

Fires / Mercats: Mercat d'Ulldecona, Mercat d'Alcanar, Fira del Comerç d'Alcanar i Fira de Sant Lluç d'Ulldecona.

Verdures Ecològiques Joan Castellà



Montsià
Ampostà



Joan Castellà
Mercè Pasqual
C/ Saragossa, 89
43870 Ampostà

Tel. 977 702 915
Mob. 616 724 143
Fax 977 700 901
verduresecologiques@joancastella.net
www.joancastella.net

Explotació

De l'agricultor al consumidor des de 1996. Oferim un servei a domicili de verdura i fruita ecològica. Cultivem les varietats més gustoses, no les més productives. L'any 2003 vam rebre la medalla Agricultura Catalana, atorgada pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya. El primer dissabte de cada mes organitzem visites a l'explotació i diverses activitats. Formem part de l'ADV Ecològica Montsià-Baix Ebre.

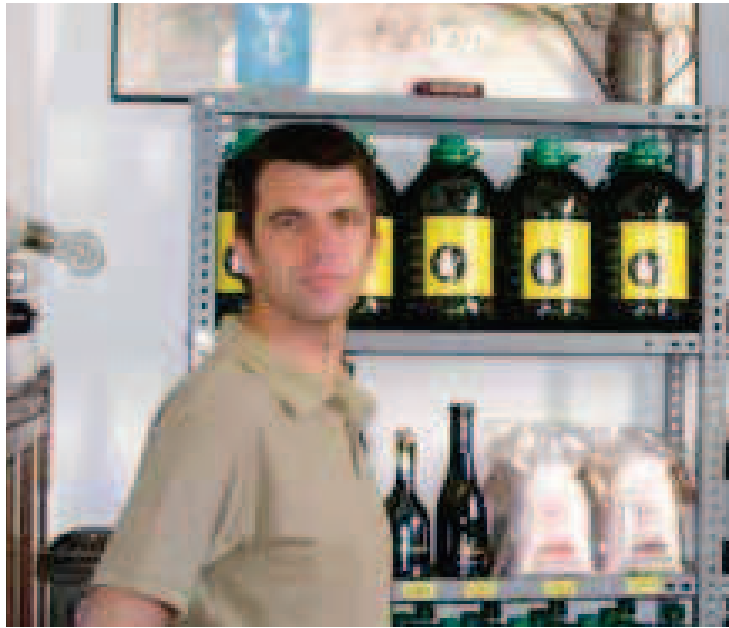
Productes

Productes d'horta amb certificació ecològica: Apis, albergínies, bledes, bròquils, enciams, carbasses, carbassons, carxofes, cebes, cogombres, cols, coliflors, colraves, espinacs, fonoll, mongetes, pastanagues, patates, pebrots, escaroles, porros, tirabecs, raves, remolatxes, tomàquets i julivert.

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 / Mercats:* Mercat d'Ulldecona, Fira Biocultura de Barcelona, Mostra de Comerç Verd de Reus, Mercat de la Plaça d'Ampostà i Ebregourmet de Deltebre.





Oli d'oliva Molí de la Creu



Lluís Porta Ferré
Joan Porta Ferré
M. Carme Ferré Verge
C/ La Creu, 16
43515 La Galera

Tel. 977 718 338
Mob. 686 002 134
info@molidelacreu.com
www.molidelacreu.com



Montsià
La Galera



Explotació

Som una explotació familiar de la Galera, a les Terres de l'Ebre. Treballem només les terres d'olivera de la nostra propietat. Aquestes oliveres van ser plantades pels nostres besavis i són de les varietats locals: morruda, farga i sevillenca. A més, disposem d'un molí d'oli que es remunta al 1884 i que ens permet extraure el fruit del nostre treball elaborant només olives de collita pròpia. També elaborem el Vilar, Mil·lenari, el primer oli d'oliveres mil·lenàries certificat de Catalunya. La seva comercialització permet garantir la sostenibilitat d'aquests exemplars únics que es troben a la partida de l'Arión d'Ulldecona.

Productes

Oli d'oliva extra verge.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 13.00 h i de 14.00 h a 20.00 h.

Diumenges i festius, de 10.00 h a 13.00 h. *Fires / Mercats:* Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre de Jesús, Fira de la Terrissa de La Galera i Fira de Sant Lluç d'Ulldecona.

Pesca Ràpita



Montsià
Sant Carles de la Ràpita



Joan Balaguer Vidal

C/ Arenys, s/n
43540

Sant Carles de la Ràpita

Tel. 977 746 421

Mob. 669 091 780

Fax 977 741 809

comercial@pescarapita.com

Explotació

A Pesca Ràpita oferim productes frescos i de qualitat, portats directament del mar fins casa vostra, amb màxima garantia d'origen. Pesquem espècies típicament mediterrànies, sobretot el llagostí, que ha donat fama internacional a Sant Carles de la Ràpita. Vam rebre el guardó d'honor a la Iniciativa Empresarial ModernAL 2008, el Premi a la Qualitat Agroalimentària del Montsià 2007 i el guardó a la Dignificació i Comercialització de Productes Alimentaris 2008.

Productes

Rap, lluç, llagostí, galera, orada, llenguado, sípia, pop, cranc i escamarlà i fumet de peix

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dilluns, de 17.00 h a 21.00 h. De dimarts a divendres, de 10.00 h a 13.00 h i de 17.00 h a 21.00 h. Dissabtes, de 10.00 h a 13.30 h i de 17.00 h a 21.00 h.





La Fargueta



Albert Tomàs Giménez
Juanjo Matamoros Sorli
C/ Major, 71
43550 Ulldecona

Mob. 630 416 818
Mob. 649 457 108
Fax 977 270 221
juanjomatamoros@hotmail.com
www.oliecologiclafargueta.com



Montsià
Ulldecona



Explotació

A la nostra explotació elaborem oli d'oliva ecològic amb les varietats farga, morruda i sevillenca, varietats mil·lenàries amb matisos de sabors i aromes diferents. L'elaboració es fa a partir d'un premsat en fred i posteriorment és guardat en dipòsits d'acer inoxidable. És en el moment de rebre la comanda que envasem l'oli, per així garantir-ne les propietats i millors condicions fins al final del procés. Formem part de l'ADV Ecològica Baix Ebre-Montsià.

Productes

Oli extra verge d'oliva amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: De desembre a abril.

Horaris: Dissabtes i diumenges, de 9.00 h a 13.00 h.