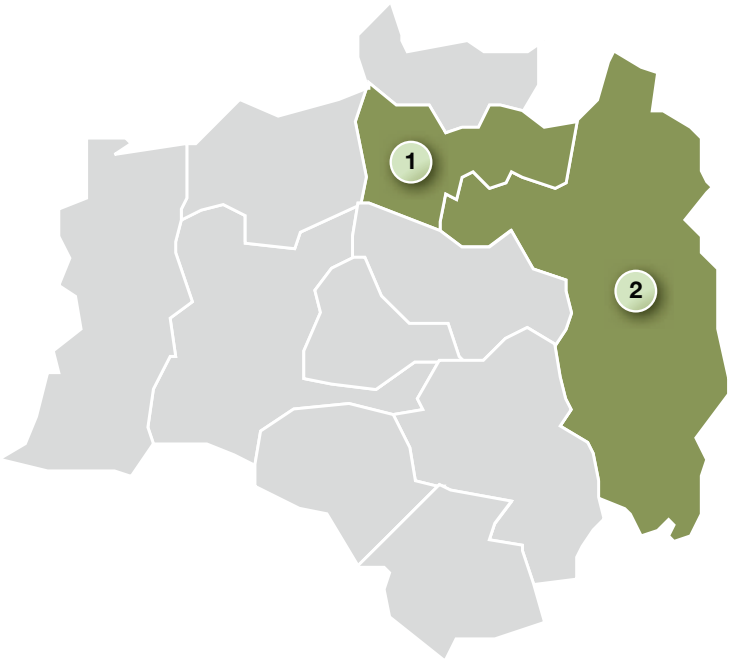
Fotografia: Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany. Cedida pel Consell Comarcal del Pla de l'Estany

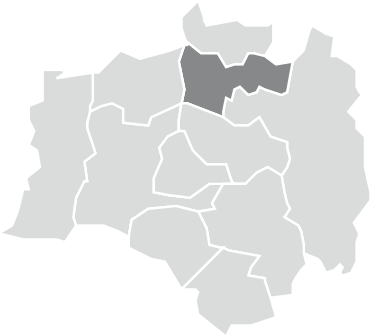
Pla de l'Estany

La comarca del Pla de l'Estany, que va ser creada l'any 1988, es compon d'onze municipis i Banyoles n'és la capital. L'economia de la comarca ha tingut una base agrícola gràcies, en part, a l'abundància d'aigües i a la qualitat dels sòls. Els productes agroalimentaris tradicionals són els alls, la mel, la tortada d'ametlla, les mongetes, les carbasses i, recentment, també s'hi han incorporat l'oli, les nous i una gran varietat d'hortalisses i de carns.



1 Esponellà
2 Vilamarí (Vilademuls)

Mas Auró



Pla de l'Estany
Esponellà

Enric Múrio
Mas Auró, Veïnat
Batllori, 7
17832 Esponellà

Tel. 972 597 144
Mob. 647 530 646
info@masauro.es
www.masauro.es

Explotació

El nostre mas està situat a la comarca del Pla de l'Estany, a prop de Banyoles. Tenim 700 oliveres que ja tenen gairebé vuit anys. A la nostra pàgina web podreu veure tota la varietat de productes que elaborem. Les nostres oliveres arbequines de plantació tradicional produeixen un oli de qualitat excepcional. Les seves característiques principals, certificades com oli d'oliva verge extra, són l'equilibri, la verdor i el fruitat mig. Formem part d'Empordàlia.

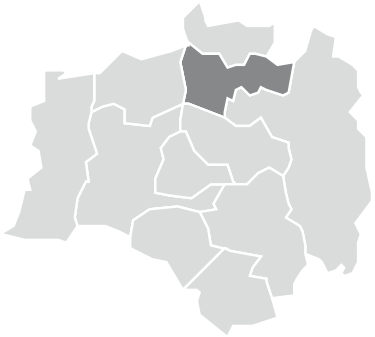
Productes

Oli d'oliva verge extra.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.
Horaris: Tots els dies, de 10.00 h a 14.00 h.

Vedella del Pla



Pla de l'Estany
Esponellà

Salvi Gironés Soler
Assumpció Coma Camps
Montse Gironés Coma
Anna Gironés Coma
Av. Carles de Fortuny, 26
17832 Esponellà

Tel. 972 597 023
Mob. 609 704 916
Fax 972 597 023
vedelladelpla@hotmail.com

Explotació
Vedella del Pla és una petita empresa familiar ubicada a Esponellà amb més de 25 anys d'experiència en el sector d'engreix de boví de carn. Tenim aproximadament uns 600-700 vedells, una producció limitada que es destina a aquells carnissers i consumidors més selectes. La carn de Vedella del Pla és d'una qualitat excepcional, molt apreciada i reconeguda pel consumidor, ja que el conjunt d'aspectes que intervenen en l'explotació (alimentació, personal, benestar, etc.) ens permeten fer un producte amb unes característiques organolèptiques immillorables.

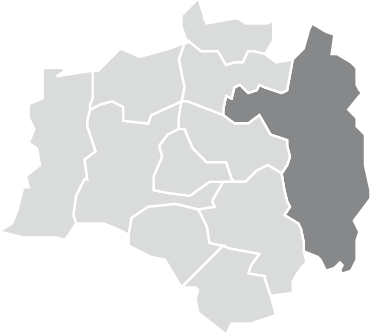
Productes
Carn de vedella.

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

Mas Titot

Josep Nicolau Puch
Margarita Viciana
Pol Forns Viciana
Mas Titot
17468
Vilamarí (Vilademuls)

Tel. 972 193 050
Mob. 610 845 670
mastitot@vilademuls.com
www.pagesosagroecologics.com



Pla de l'Estany
Vilamarí (Vilademuls)

Explotació

Establim una vinculació entre els consumidors i el productor amb un compromís de continuïtat i coparticipació en la programació. La nostra cistella és oberta, el "cistellaire" fa la comanda a través de la web i portem les cistelles a domicili, tot i que també podeu venir a recollir-les. La nostra agricultura es basa en el plantejament ètic dels conreus, buscant el 0% de tractaments, fins i tot els que estan autoritzats pel CCPAE. Formem part de La Xarxeta, Associació de Pagesos Agroecològics de l'Empordà.

Productes

Faves, pèsols, mongetes, patates, tomàquets, pebrots, albergínies, alls, porros, cebes tendres, cebes seques, cols, coliflors, ravenets, bròquils, pastanagues, fonoll i herbes aromàtiques.

Horaris

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