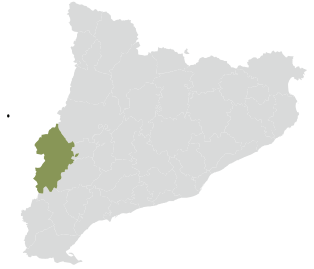




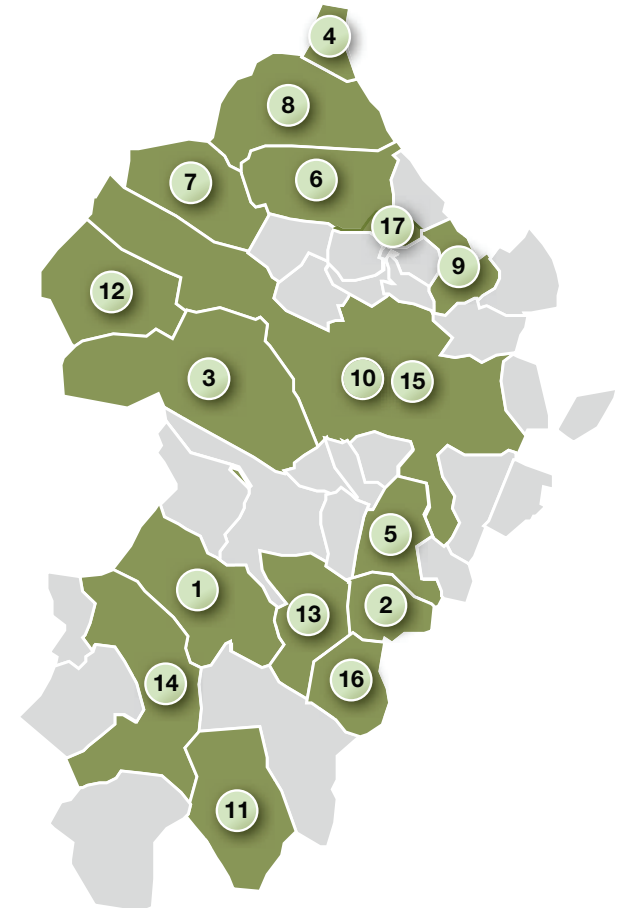


Segrià

El Segrià es caracteritza per la diversitat paisatgística: terra àrida on es cultiven cereals, festucs i ametlles i terra humida solcada per quatre rius que generen dos aiguabarreigs, a més de canals i séquies. Aquesta terra ens ofereix productes d'alta qualitat: fruita dolça, olis d'oliva verge extra, coca de recapte, vins i caves, etc.



- 1 Aitona
- 2 Alcanó
- 3 Alcarràs
- 4 Alfarràs
- 5 Alfés
- 6 Alguaire
- 7 Almacelles
- 8 Almenar
- 9 Corbins
- 10 Lleida
- 11 Maials
- 12 Pla de la Font
- 13 Sarroca de Lleida
- 14 Seròs
- 15 Sucs (Lleida)
- 16 Torrebesses
- 17 Vilanova de Segrià





Tabollet i Montlobé



Slow Food*



Segrià
Aitona

Manel Pla
Mercè Puigvert
Av. 27 de Gener, 76
25182 Aitona

Tel. 973 794 420
Mob. 629 384 857
manelpla@hotmail.com



Explotació

Tenim el nostre propi ramat de cabres i una part de la nostra producció està elaborada amb llet crua, de manera que el formatge manté tota la seva originalitat. Gràcies a la mida de l'explotació aconseguim un producte casolà i artesà. La nostra experiència s'inicià fa quinze anys i, mitjançant fires i mercats, ens hem donat a conèixer a gairebé tota Catalunya. Els nostres productes estan considerats pels nostres clients com un detall de perfecció en tots els vessants. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) i de l'Associació Catalana d'Agricultura de Proximitat (ACAP).

Productes

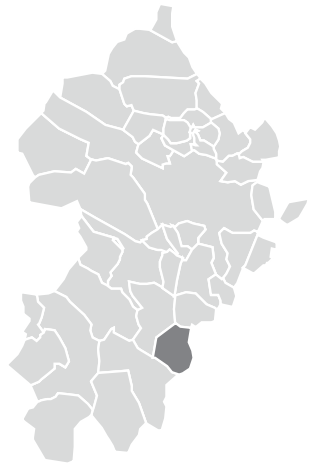
Formatge i mató.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a diumenge, de 10.00 h a 20.00 h.

Camp i Secció de Crèdit d'Alcanó



Segrià
Alcanó



Ramon Ferran Jové

President

Ctra. de Lleida, 2
25162 Alcanó

Tel. 973 136 015

Fax 973 136 109

coopalcano@telefonica.net



Explotació

La qualitat del nostre oli està fomentada en un procés d'elaboració i d'extracció centrat en el control, en la higiene i, molt especialment, en una tecnologia de nova generació. L'exquisit tractament de l'oliva un cop collida fa que preservi les qualitats organolèptiques de la varietat arbequina. Es moltura en fred, procés que assegura que els components de l'oli més sensibles -aromes, vitamines, minerals, etc.- no són eliminats ni alterats. Estem al servei del consumidor durant tot l'any i podreu trobar-nos tan sols entrant al poble. Formem part de la Federació de Cooperatives de Catalunya (FCAC).

Productes

Oli.

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 20.00 h.

Dissabtes i diumenges, tot el dia.





Agrobotiga d'Alcarràs



Segrià
Alcarràs

Jordi Dolcet Abad

President

Ctra. de Vallmanya, km. 1
25180 Alcarràs

Tel. 973 790 169

Fax 973 791 186

direccio@fruitsponent.com

www.fruitsponent.com



Explotació

Les dues-centes explotacions familiars agràries que formen part de la cooperativa reuneixen dues mil cinc-centes hectàrees totals. En aquestes hectàrees de fruita produïm préssecs i nectarines, entre altres productes, i cuidem, fins al darrer detall, la qualitat, el medi ambient i la salut dels consumidors. A més, disposem de diferents certificacions de qualitat. Tot aquest conjunt de característiques fan que puguem oferir la nostra fruita del camp a la taula mantenint les condicions del fruit en perfectes condicions. Formem part de l'Organització de Productors de Fruites i Hortalisses.

Productes

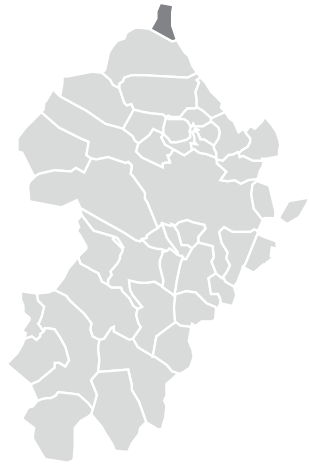
Préssecs, nectarines, pomes, peres, cireres, albercocs i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 7.30 h a 14.30 h.

El Nostre Corder



Segrià
Alfarràs



Francesc Batalla
Camarasa
Ctra. de Lleida, 34
25120 Alfarràs

Tel. 973 761 257
Mob. 607 917 588
fbatalla@elnostrecorder.com
www.elnostrecorder.com



Explotació

A la nostra empresa tan sols comercialitzem productes directament. D'aquesta manera garantim una màxima qualitat amb preus molt competitius. Som els primers productors que disposem del segell i certificació marca Q (qualitat alimentària) de carn de corder. En tots els processos vetllem per la qualitat del producte, que garantim durant tot l'any, i, si el consumidor ho desitja, podem mostrar-li la traçabilitat (vida de l'animal) del nostre producte.

Productes

Carn de corder.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.30 h i de 17.00 h a 20.30 h.

Fires / mercats: Mercat de l'Hort a la Taula de Lleida, Fira de Sant Josep de Mollerussa, Fira de Balaguer, Fira del Préssec d'Alfarràs i Fira de l'Oli de Les Borges Blanques.





Cooperativa del Camp Sant Salvador d'Alfès



Segrià
Alfès

Marc Aresté
Josep Ignasi Molló
Trav. de la Bassa, 2
25161 Alfès

Tel. 973 136 008
Fax 973 136 008
copalfes@lleida.com
www.lleida.com/copalfes



Explotació

La Cooperativa de Sant Salvador fou fundada l'any 1960 i està formada per l'agrupació de la majoria dels agricultors de la zona. Va ser fundada per dur a terme la transformació i la comercialització dels productes que aquests agricultors produeixen i també per poder proveir-se de les matèries que necessiten per als seus conreus. Els productes principals que treballem són l'ordi i l'oli verge extra, un oli d'immillorable qualitat amb la Denominació d'Origen Protegida de les Garrigues. Formem part d'Actel.

Productes

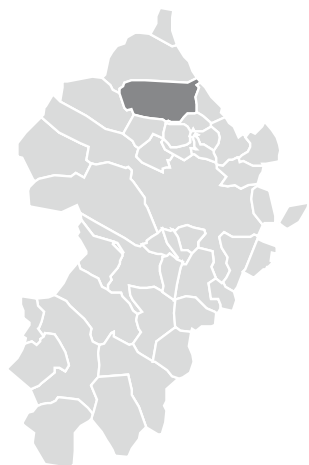
Oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De desembre a febrer: de dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h. Resta de l'any: de dilluns a dissabte, de 17.00 h a 20.00 h.

Alba-Soldevila



Segrià
Alguaire



Alba Cases Latorre Mob. 652 699 934
Oscar Soldevila Orus info@alba-soldevila.com
Av. Ramon Espinet, 24, alba-soldevila.com
2n 2a
25125 Alguaire



Explotació

Som una empresa familiar amb experiència agrícola dedicada a la producció i comercialització de productes hortofructícoles i vegetals d'alta qualitat. Distribuïm arreu de l'Estat espanyol i a Europa i subministrem a hotels, restaurants, càterings, pastisseries, botigues gourmet, mercats centrals i particulars. Treballem individualment amb els nostres clients: ells comparteixen el seu treball, visió i energia, i nosaltres, la nostra passió gastronòmica, experiència i resultat final. Formem part de l'Associació de Productors de Figa Coll de Dama d'Alguaire.

Productes

Figues de coll de dama, herbes aromàtiques, flors comestibles, mesclum d'enciams, melmelada de violeta, melmelada de pètals de rosa, melmelada de figues i lots de regal.

Horaris

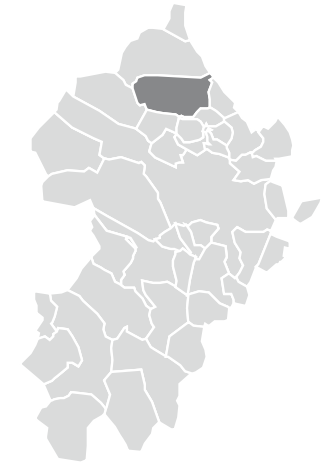
Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Fira de la Figa d'Alguaire, Fira de Sant Miquel de Lleida, Fira Alimentària de Barcelona i Fira Madrid Gourmet.





Roc Feliu Morguí



Segrià
Alguaire

Josep Maria Feliu
Roc Feliu
Av. Jaume Nadal, 19
25125 Alguaire

Tel. 973 756 137
Mob. 615 066 170
Fax 973 756 137
calpinela@pinelaecologic.cat
www.biofiga.com



Explotació

Som una petita empresa familiar de pagesos de fa moltes generacions. Ens dediquem al cultiu de la figa "coll de dama" negra, molt arrelada al poble d'Alguaire. Estem especialitzats en agricultura ecològica per poder produir un producte més natural i sense cap mena de residu de fitosanitaris. Dins de la plantació disposem de figueres centenàries, així com altres més recents, fet que ens permet estar cada dia més al servei del consumidor final, oferint-li el millor producte possible. Formem part de l'ADV de Producció Ecològica de Ponent.

Productes

Figues i carbasses amb certificació ecològica.

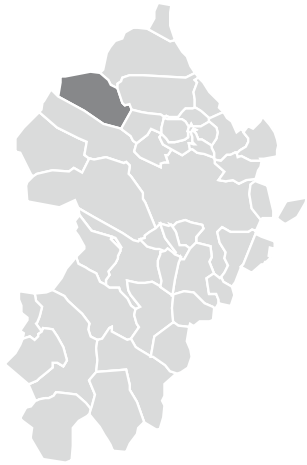
Horaris

Mesos de venda: D'agost a novembre.

Horaris: De dilluns a diumenge, d'11.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 21.00 h.

Fires / mercats: Fira de Sant Miquel de Lleida.

Formatges Artesans de Ponent



Segrià
Almacelles



Carlos

Tel. 973 740 572

Pàmpols Reñé

Mob. 696 455 106

Pda. Cascalls, s/n

Fax 973 740 572

25100 Almacelles

info@formatgesdeponent.com

www.formatgesdeponent.com



Explotació

Els nostres productes estan elaborats amb processos tradicionals, mètodes oposats als industrials, on es perden propietats de la llet. Per tal de satisfer la demanda cada vegada més constant d'un formatge d'alta qualitat, volem aconseguir a través de processos artesans un producte que rebi una manipulació i alteracions mínimes. El nostre formatge està elaborat amb llet de cabra de la mateixa explotació. Som una formatgeria artesana nascuda com a fruit de l'esforç i del treball diari per satisfer els paladars més exigents.

Productes

Formatge curat, formatge tendre aromatitzat (romer, herbes aromàtiques, carbó, pebre), llet fresca i iogurt natural.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 17.00 h a 19.00 h. *Fires / mercats:* Mercat De l'Hort a Taula de Lleida, Fira de Sant Miquel de Lleida, Fira de Sant Josep de Mollerussa, Fira Slow Lleida i Mostra de Formatges Artesans de Borredà.





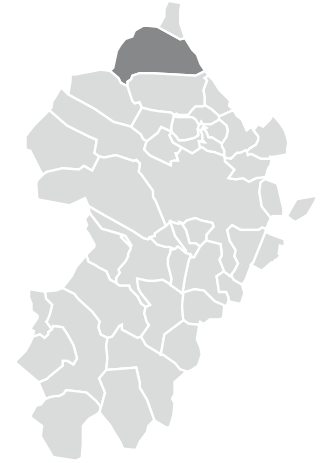
Almenar Fruits



Ramon Sarroca

President
C/ Mossèn Cinto
Verdaguer, 2
25126 Almenar

Tel. 973 770 437
Fax 973 770 400
almenarfruits@terra.es



Segrià
Almenar



Explotació

Des de fa 35 anys, els pagesos de la nostra cooperativa es dediquen a produir fruites dolces, entre les quals destaquen el préssec de Pinyana, la nectarina i la pera. Gràcies a les condicions climatològiques i geogràfiques de la zona, els nostres productes són de molt alta qualitat. Des de fa cinc anys tots els productors de la cooperativa produïm segons diversos protocols de producció que hi ha al mercat: producció integrada, eurepgap, natur-choice. És per això que el nostre és considerat un producte d'alta seguretat i qualitat alimentària. Formem part d'Actel i de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya.

Productes

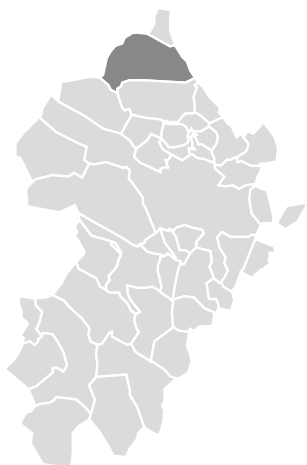
Peres, pomes, préssecs, nectarines, albercocs i cireres.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 21.00 h.

Torre Benito



Segrià
Almenar



Antoni Font Noguera

Torre Benito
25126 Almenar

Tel. 973 770 530

Mob. 609 741 031

torre-benito@hotmail.com



Explotació

Som una família dedicada des de fa moltes generacions al conreu de la terra i a la cria d'animals. Fa més de vint anys que ens dediquem al cultiu ecològic per poder garantir la naturalitat dels nostres productes, de manera que els consumidors puguin gaudir de l'autèntic gust de la terra. Venem els nostres productes a la finca, els atansem a casa vostra o els portem on us convingui. Properament oferirem tallers de transformació d'aliments, així com activitats relacionades amb la terra i l'artesania.

Productes

Hortalisses variades de temporada, peres i préssecs amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a diumenge, de 10.00 h a 20.00 h.



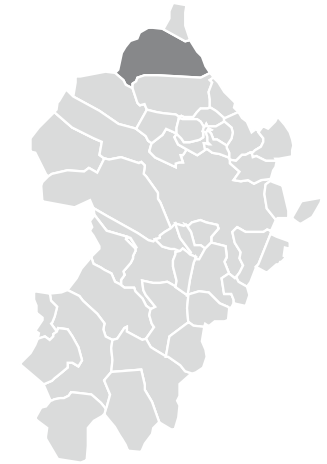


Salvagral



Salvador Verdés
Marta Verdés
Ctra. L-902, km. 5
25126 Almenar

Tel. 973 771 072
Mob. 655 85 0934
Fax 973 771 072
verdesfruits@hotmail.com



Segrià
Almenar



Explotació

Les nostres varietats es caracteritzen per tenir un sabor subàcid i un color i fermesa de la carn crocants. La nostra producció és esglaonada de juny a setembre, sense interrupcions. Es tracta d'una explotació familiar amb llarga tradició en el sector i especialitzada en la comercialització directa al consumidor final, vetllant el producte i la seva qualitat i garantint un preu just per tothom.

Productes

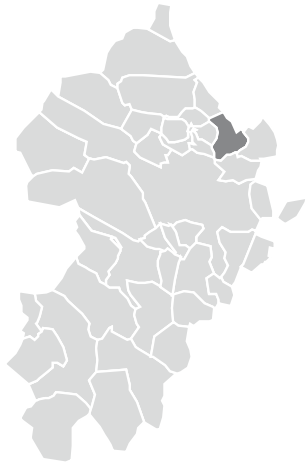
Préssecs, nectarines, préssecs plans i platerines.

Horaris

Mesos de venda: De juny a setembre.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 8.00 h a 20.00 h.

Xarcuteria Cal Canco



Segrià
Corbins



Jaume Camarasa
Pere Camarasa
C/ Major, 4
25137 Corbins

Tel. 973 190 157
Mob. 606 453 905
Fax 973 190 157
etbin@eresmas.com



Explotació

Som una empresa familiar dedicada a la cria i a l'engreix de porcs. Posteriorment, nosaltres mateixos els sacrificuem, els especegem, els elaborem i els venem a la nostra botiga. Les truges pareixen enmig de la natura, viuen en llibertat i gaudeixen de molt espai i qualitat de vida. Després engreixem a part els garrins fins a tenir el pes adequat i els traslladem al nostre escorxador i al nostre punt de venda, amb un definitiu producte artesà i de qualitat extra.

Productes

Derivats frescos de porc (llonganissa, cansalada, botifarra, etc.); derivats curats de porc (pernil, cansalada viada, fuet, etc.) i derivats curats de porc embotits (llonganissa seca, botifarra blanca, botifarra negra, etc.).

Horaris

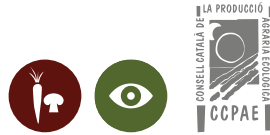
Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.30 h i de 17.00 h a 20.00 h.

Dissabtes, de 9.00 h a 13.30 h.



Can Brou



Segrià
Lleida

Simina Marilena
Josep De Jorge
Pda. Pardinyes Altes, 2
(Ctra. Albesa, km 1)
25005 Lleida

Tel. 973 232 936
Mob. 622 831 392
sanghel@ruralcat.net



Explotació

Estem situats al costat mateix de la capital de la Terra Ferma, on produïm tota mena d'hortalisses durant tot l'any. La nostra filosofia es basa en la producció natural, sense utilitzar productes fitosanitaris ni adobs químics, fet pel qual els nostres productes tenen una qualitat i un gust com els productes que sempre havien fet els nostres avis. La nostra producció està basada en la satisfacció del consumidor final oferint-li un producte de la màxima confiança i d'una qualitat superior. Formem part d'Hortec i de l'Associació de Defensa Vegetal Ecològica de Ponent.

Productes

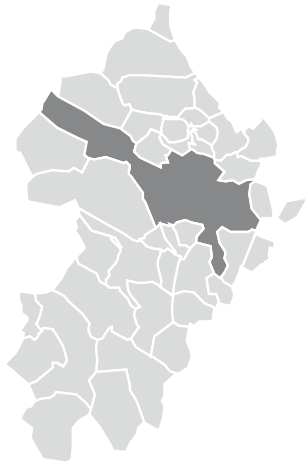
Hortalisses variades de temporada i ecològiques.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A concertar (truqueu prèviament)

Fruitablanch.com



Segrià
Lleida



Joan Blanch
Rosa Muñoz

Pda. de Granyena, 18
25191 Lleida

Tel. 973 212 161
Mob. 669 458 323
Fax 973 212 161
info@joanblanch.com
www.fruitablanch.com



Explotació

Som una empresa familiar amb una llarga tradició agrària. Des de fa moltes generacions ens dediquem al cultiu de fruita dolça. Estem situats a l'horta de Lleida, un lloc privilegiat per a aquest cultiu, gràcies al seu clima fred i humit que fa que la nostra fruita tingui unes qualitats gustatives excel·lents. La nostra especialitat són les peres i les pomes, però també cultivem nectarines: tot un ventall de varietats de fruita per poder satisfer les necessitats del nostres clients. Formem part d'Arcofrut i de l'Associació Catalana d'Agricultura de Proximitat.

Productes

Peres, pomes, nectarines i préssecs.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 9.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Mercat De l'Hort a Taula de Lleida, Fira de Sant Miquel de Lleida, Fira de Sant Josep de Mollerussa i Fira de l'Oli de Les Borges Blanques.





Fruites i Verdures Del Tros a la Llar



Jordi Torà Torà
Antònia Picadizo
Fuentes
Pda. de Rufeà, 32
25194 Lleida

Tel. 973 281 580
Mob. 660 448 617
Fax 973 281 580
fruitverdllar@lleida.org



Segrià
Lleida



Explotació

Som una empresa familiar de segona generació amb un gran ventall de productes frescos que portem a casa del consumidor final, sense intermediaris. Procurem que els nostres productes siguin de la màxima qualitat per oferir les millors fruites i verdures al consumidor a un preu just per a tothom. Produïm tota mena d'hortalisses per poder subministrar-les durant tot l'any, juntament amb la nostra fruita. Properament esperem iniciar un projecte d'hort d'autoservei, per tal que pugueu collir els vostres productes. Només fem qualitat amb el nom que ens avala. Formem part d'Arcofrut.

Productes

Peres, pomes, nectarines, préssecs, calçots, cebes, alls, porros, patates, cogombres, borratges, tomàquets, carbassons, mongetes, pèsols, bledes, espinacs, cols, enciams, etc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dimecres a divendres, de 17.00 h a 19.00 h.
Fires / mercats: Mercat setmanal Barris Nord de Lleida, Mercat setmanal Camp d'Esports de Lleida i Mercat De l'Hort a Taula de Lleida.

Hortet Viu



Segrià
Lleida



Pau Sàez Albendea

Pda. Marimunt, 31
25196 Lleida

Mob. 636 323 456
socpages@lleida.org
www.ecologicus.com



Explotació

Som productors joves que acabem de començar, recuperant la tradició de pagesia de la família. Fem agricultura tradicional mirant de seguir el model de la producció integrada. Cultivem productes d'horta de temporada, de llavors autòctones i recuperades. Fa ben poc que hem iniciat el nostre projecte, per això la nostra venda directa és encara molt petita, però el nostre objectiu és dedicar-nos a la venda directa i de proximitat, evitant la venda a l'engròs. Tenim una pàgina web a través de la qual volem donar-nos a conèixer i establir el sistema de comercialització. Actualment tenim una clientela fixa de particulars i de botigues de la zona.

Productes

Tomàquets, cebes, cogombres, carbassons, enciams, cols, coliflors, bròquils, síndries, melons, prunes, albercocs i altres hortalisses de temporada.

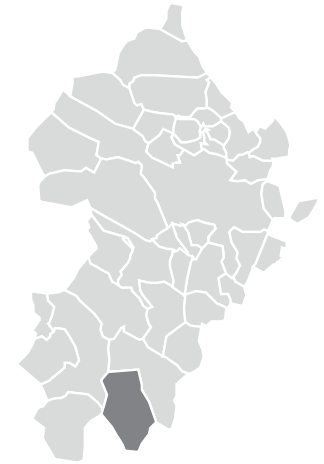
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dijous a dissabte, de 10.30 h a 13.30 h i de 17.30 h a 20.30 h. *Fires / mercats:* Fira de Sant Isidre de Cervera, Fira de Sant Miquel de Lleida, Mercat de Proximitat de Les Borges Blanques i Mercat CIM de Lleida.





Cooperativa de Maials



Segrià
Maials

Joan F. Segura

President

Meri Martí

C/ Sindicat, 3
25179 Maials

Tel. 973 130 005

Fax 973 130 101

info@barodemaials.cat

www.barodemaials.cat



Explotació

La producció de la nostra cooperativa és d'oli verge extra, de collita pròpia i de la varietat arbequina, emparat en els controls de la Denominació d'Origen Protegida de les Garrigues. Tenim una experiència de vuitanta anys en l'elaboració d'oli que avala el nostre sistema productiu. El nostre oli té una acidesa aproximada de 0,2 graus i, juntament amb els seus excel·lents aroma i sabor, fan que sigui molt apreciat per l'olfacte, el paladar i la salut. La nostra manera de fer i el nostre producte extra ens fan reconeguts arreu.

Productes

Oli d'oliva verge extra.

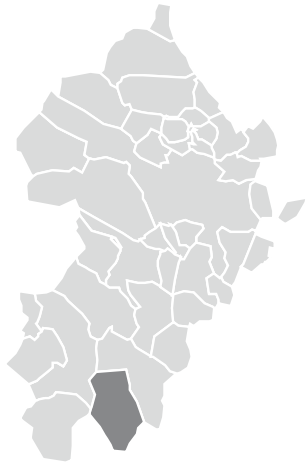
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h.

Fires / mercats: Fira de l'Oli de Les Borges Blanques.

Mas d'en Nogués



Segrià
Maials



Josep Sabaté Florensa
Angelina Cañellas Prat
C/ Orient, 21
25179 Maials

Tel. 973 130 359
Mob. 626 188 958
Fax 973 130 359
info@masdenogues.com
www.masdenogues.com



Explotació

La nostra feina consisteix en elaborar la nostra ametlla de totes les maneres possibles per fer contents els paladars més exigents. Les elaborem amb xocolata, garapinyades, torrades, fregides i amb torró. D'aquesta manera donem un valor afegit als productes de la nostra explotació, els quals seleccionem acuradament per aconseguir un producte considerat "delicatessen". També elaborem codonyat amb els codonys de les nostres plantacions, envasats en diferents formats per ampliar la nostra gamma de productes. Formem part de la Cooperativa de Maials i de l'Associació Catalana d'Agricultura de Proximitat.

Productes

Ametlles (garapinyades, torrades, amb xocolata, salades i en truita), codonyat, oli i olives.

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:* Fira de l'Oli Verd de Maials, Lactium de Vic, Mercat De l'Hort a Taula de Lleida i Fira de Sant Miquel de Lleida.



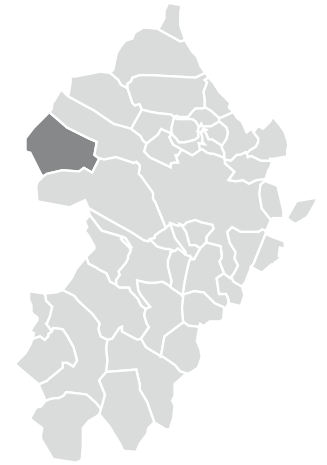


Lo Cabasset



Ignasi Giribet
Montse Llobera
C/ Nou, 8
25114 Pla de la Font

Tel. 973 748 266
Mob. 655 640 551
info@locabasset.cat
www.locabasset.cat



Segrià
Pla de la Font



Explotació

Som una explotació familiar i produïm fruita dolça des del mes maig fins al setembre. El nostre objectiu és poder vendre tota la producció directament al consumidor en unes condicions òptimes de maduració. Fem la nostra venda en cabassets de tres, cinc, set, i deu quilos, on apleguem diferents varietats de fruita recent collida i madurada a l'arbre per assolir els nivells màxims de briks (unitat de mesura de la dolçor i de l'acidesa) i així poder satisfer els paladars més exigents. Portem els cabassets a casa abans de 24 hores després de ser collida.

Productes

Cireres, nectarines, préssecs, préssecs plans, prunes, peres, pomes i melons.

Horaris

Mesos de venda: De maig a setembre.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Mercat de l'Hort a Taula de Lleida.

Cooperativa de Sarroca



Segrià
Sarroca de Lleida



Francesc Estopa Vidal

President

Montse Pallarés Gomes

Secretària administrativa

C/ Carretera , 41

25175 Sarroca de Lleida

Tel. 973 126 138

Mob. 658 796 043

Fax 973 126 357

sarroca99@correovia.com



Explotació

La marca del nostre oli és "Lo Sarroquí". A les finques que formen part de la Cooperativa de Sarroca hi trobem des d'oliveres centenàries dels vedats fins a noves plantacions intensives i de regadiu, totes de la varietat arbequina. De les primeres olives que premsen en fem l'oli de raig, que és un oli d'immillorables característiques pel seu gust afruitat i que resulta indispensable per menjar amb amanides i amb pa sucrat amb tomàquet, apreciat pels paladars més exigents. Formem part d'Agrolés.

Productes

Oli.

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.

Durant la temporada, tots els dies.



Cal Violí



Àngel Baró
Marcel Baró
Ctra. CP-7041, km.12
25183 Seròs

Tel. 973 780 584
Mob. 606 195 097
Fax 973 780 584
calvioli@terra.es



Segrià
Seròs

Explotació

Som una empresa familiar que, generació rere generació, ens hem dedicat a l'ofici de pagès, conreant les terres dels nostres avantpassats i adaptant-nos al pas del temps, des d'oliveres centenàries fins al cultiu intensiu de fruiters. Des dels anys noranta ens dediquem a la producció artesana de sabors naturals dels fruits de la nostra terra i dels nostres conreus. A part de vendre la nostra fruita fresca, també la venem elaborada. Fem mermelades i suc de totes les nostres fruites, artesanalment i de producció pròpia.

Productes

Peres, pomes, préssecs, nectarines, cireres i altres fruites; mermelada (cirera, albercoc, préssec, poma, codony) i suc de fruita (poma, préssec, nectarina, pruna, oliva).

Horaris

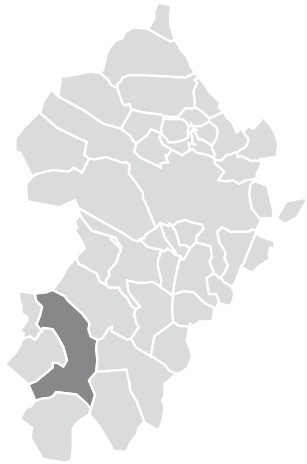
Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / mercats: Fira de Sant Miquel de Lleida, Fira d'activitats i artistes de Tàrrega i Mercat de l'Hort a Taula de Lleida.



Mel Can Toni



Segrià
Seròs



Antoni Aresté Bas
Ctra. de Seròs a la Granja
d'Escarp, pol. 6, parc. 296
25183 Seròs

Tel. 973 780 312
Mob. 609 102 739
info@melcantoni.com
www.melcantoni.com



Explotació

Som una empresa situada al poble de Seròs, al Baix Segre, dins de la comarca del Segrià. Som la quarta generació en el negoci de la mel. Tenim més de sis-centes caixes escampades en diferents zones per poder produir diferents gustos i varietats del producte. La nostra mel, de les varietats de romaní, mil flors i mel del Pirineu, està envasada en pots de mig quilo i d'un quilo, tot i que també l'envasem en cinc quilos per encàrrec. Així podem arribar millor a totes les llars amb el nostre gran producte.

Productes

Mel.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes i diumenges, de 10.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Altres dies, concerteu cita.

Fires / mercats: Mercat De l'Hort a Taula de Lleida, Fira de Sant Miquel de Lleida, Fira de l'Oli Verd de Maials, Fira de la Mel de Balaguer.





Delizia Cirera de Lleida



Josep Maria Gilart Tel. 973 748 454
Maria Carme Fernández Mob. 660 996 797
Trav. Sant Jordi, 3 Fax 973 748 454
25113 Sucs (Lleida) agrogilart@cerezadelleida.com
www.cerezadelleida.com



Segrià
Sucs



Explotació

Som una explotació familiar que ens dediquem al cultiu de fruita dolça, especialitzats en cirera. La nostra manera de treballar consisteix en collir la cirera al seu punt òptim de maduració i fer-la arribar al consumidor en 24 hores. Classifiquem la cirera segons la mida, feina que comencem al camp i que després repassem al magatzem. D'aquesta manera presentem un producte en envasos de dos i de cinc quilos de cireres de la mateixa mida, amb unes característiques regulars i òptimes per als paladars més exigents. Podeu fer les comandes a través de la nostra web.

Productes

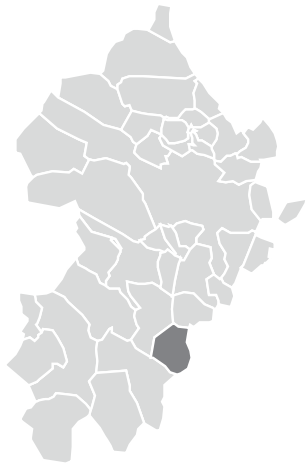
Cireres, nectarines i prunes.

Horaris

Mesos de venda: Maig i juny.

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

Cooperativa del Camp i Secció de Crèdit de Torrebesses



Segrià
Torrebesses



Josep M. Monclús Flix Tel. 973 126 062
President Fax 973 126 062
C/ Cooperativa, 2 cooptorrebesses@eresmas.com
25176 Torrebesses



Explotació

Les plantacions d'oliveres dels nostres socis estan situades dins de la zona coneguda com a "Segrià sec", on s'obté el millor oli del món. El nostre és un oli d'oliva 100% d'arbequina, amb una acidesa de 0,1 graus i unes característiques organolèptiques que el converteixen en un oli de qualitat superior. Tenim molta cura de molturar les olives en un termini curt des de l'arbre fins al molí -24 hores-, fet que, juntament amb la delicadesa del pagès en el tractament del producte, ens permet oferir al client la màxima qualitat. Formem part d'Agrolés i d'Actel.

Productes

Oli i ametlles.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, d'11.00 h a 13.00 h i de 18.00 h a 20.00 h.

Durant la temporada de l'oli, tots els dies.



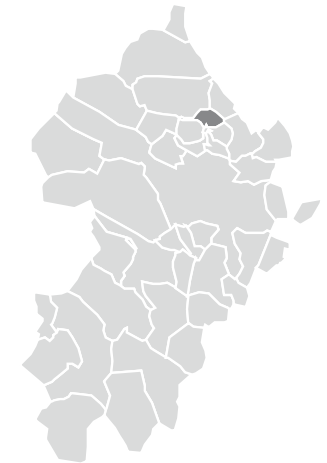


Dverd

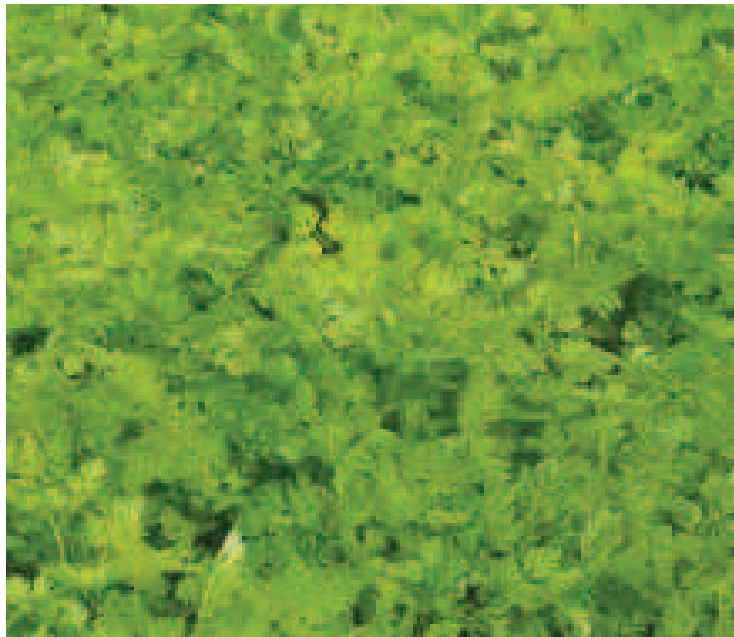


Joan Farré Torrelles
C/ Lleida, 16
25133 Vilanova de Segrià

Mob. 626 675 363
joanfarret@hotmail.com
www.dverd.com



Segrià
Vilanova de Segrià



Explotació

La nostra explotació compta amb un hivernacle de 17.000 metres, on el sistema de cultiu és hidropònic, amb el suport de perlita, i on la nutrició de les plantes s'aconsegueix mitjançant la dissolució d'adob a l'aigua de reg. Tenim una cura molt escrupolosa amb l'ús dels productes químics per combatre els problemes de sanitat vegetal. La principal virtut d'aquesta explotació és la qualitat i la garantia d'uns productes de tota confiança.

Productes

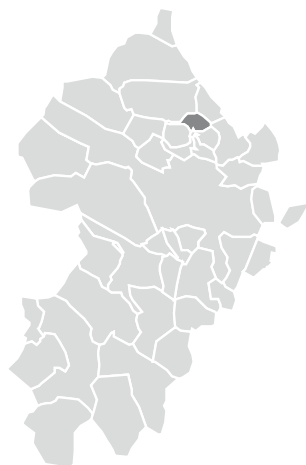
Julivert, cibulet, anet, coriandre, alfàbrega, romer, tarongina, menta, timó, mostasses i altres plantes aromàtiques.

Horaris

Mesos de venda: De febrer a novembre.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 8.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Fonacades



Segrià
Vilanova de Segrià



David Torrelles Vilella
C/ Major, 34
25133 Vilanova de Segrià

Mob. 606 574 270
davidcassa@yahoo.es
www.fruitalpuntbio.cat



Explotació

Som pagesos des de fa més de quatre generacions i l'experiència adquirida al llarg dels anys és el reflex del nostre producte. La nostra explotació està localitzada a l'Alt Segrià, dedicada exclusivament a la producció de fruita fresca, ecològica, respectuosa amb el medi ambient i sempre treballada de forma artesanal. El raïm de taula que produïm té el gust característic de la climatologia de la zona, amb uns nivells de sucre justos i apropiats per als paladars més exigents.

Productes

Peres, nectarines, préssecs i raïm de taula ecològics.

Horaris

Mesos de venda: De juliol a gener.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 17.00 h a 21.00 h.





Nadal Cabiscol



Nadal Cabiscol Català
C/ Anoia, 4
25133 Vilanova de Segrià

Tel. 973 777 474
Mob. 618 546 967
nadalcat2@gmail.com
www.fruitalpuntbio.cat
www.cistellsalpunt.cat



Segrià
Vilanova de Segrià



Explotació

Som pagesos de tota la vida i els nostres avantpassats eren pagesos des de fa moltes generacions. Estem a Vilanova de Segrià, a l'Alt Segrià, en una zona fructícola amb una climatologia adequada per als nostres productes, regats pel canal de Pinyana. Som especialistes en producció de fruita dolça, així com en hortalisses i verdures. Des de 1995 produïm en ecològic, respectant el medi ambient i les persones. Intentem apropar al màxim la venda al consumidor per oferir un preu just i de màxima qualitat. Fem caixes de fruites i verdures a domicili, CistellalpuntBio. Formem part de la Cooperativa Fruitera del Segrià.

Productes

Pomes galaxia i fuji ecològiques i verdures variades de temporada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 21.00 h (concerteu cita prèviament).