

CONSEQUÈNCIES DEL COVID-19

Gairebé 54.000 lleidatans s'han administrat ja la tercera dosi de la vacuna contra el Covid-19

El nombre d'hospitalitzats es manté en 57 a la demarcació, 14 d'ells a l'UCI, mentre el risc de rebrot augmenta lleugerament

LLEIDA		CATALUNYA		ESPANYA		MÓN					
Positius	62.912	Positius	1.053.076	Positius	5.202.958	Positius	265.475.773				
Morts	877	Morts	24.156	Morts	88.159	Morts	5.262.300				
Situació a 3/12/2021											
Casos darrer dia		Casos acumulats		Morts darrer dia		Morts acumulades		Hospitalitzats		UCI	
Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu
260	35	53.156	9.756	0	0	712	165	53	4	12	2
Risc de rebrot		Velocitat contagi (Rt)		Incidència a 7 dies		Incidència a 14 dies		PCR/TA positius			
Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu	Lleida	Pirineu		
550	381	1,19	0,97	258,12	184,71	463,53	385,17	8,35%	7%		

Font: Departament de Salut

Un total de 53.691 persones de la demarcació lleidatana ja han rebut la tercera dosi de la vacuna, 44.816 a la regió sanitària de Lleida i 8.875 a la regió de l'Alt Pirineu i Aran.

Lleida
REDACCIÓ / ACN

De moment, aquesta tercera dosi s'està administrant de manera majoritària als majors de 70 anys. Així, entre 70 i 79 anys, ja s'han vacunat a Lleida el 66,4% de les persones, mentre que entre els majors de 80 anys arriba ja al 80%. Pel que fa a l'Alt Pirineu i Aran, tenen la tercera do-

si el 62,8% entre 70 i 79 anys i el 79,5% els majors de 80. D'aquesta manera, en el total de vacunats, a la regió de Lleida 280.693 persones han rebut la primera dosi, 240.745 la segona i 275.444 tenen la pauta completa, mentre que a l'Alt Pirineu i Aran 51.711 persones han rebut la primera dosi, 44.827 la segona i 51.144 la pauta completa.

Pel que fa a les dades diàries, la demarcació va sumar ahir 295 nous contagis, però no es va registrar cap defunció a la Plana de Lleida. A la regió sanitària hi ha acumulats des de l'inici de la pandèmia 51.151 casos confirmats per PCR/TA, 257 més. Són 53.156

si es tenen en compte totes les proves. El risc de rebrot puja a 550, 24 punts més, per sobre del registre de la setmana anterior, quan era de 463. Les comarques han un risc de rebrot més alt són la Noguera (1.089) i el Solsonès (1.036). Quant a la velocitat de propagació baixa dues centèsimes, fins a 1,19, per sota de la xifra de la setmana del 17 al 23 de novembre (1,36). La incidència a 7 i 14 dies continua pujant i és ara de 258 i 463, respectivament, mentre que el percentatge de positivitat se situa en el 8,35% de les proves que s'han fet han sortit positives, tot i que la xifra en els darrers set dies puja al 8,41%.



A la regió hi ha 53 persones ingressades, les mateixes que el dia anterior, de les quals 12 estan a l'UCI (+1). A la regió sanitària de l'Alt Pirineu i Aran hi ha acumulats des de l'inici de la pandèmia 9.274 casos confirmats per PCR/TA, 40 més. Són 9.756 si es tenen en compte totes les proves (29 més) i tampoc es va registrar cap defunció. El risc de rebrot puja fins a 381 (+7), amb el Pallars Jussà amb la xifra més alta (763), seguit de la Vall d'Aran, que en té 540. La velocitat de propagació es manté en el 0,97, mentre que la incidència a 7 dies és de 185 (-2) i a 14 dies és de 385 (+6) i l'índex de positivitat és del 7% durant to-

Data: 2/12/2021	Pauta completa	
	Lleida	Pirineu
Institucionalitzats	98,4%	98,7%
Personal resid.	93,7%	95,7%
Sanitaris	94,8%	94%
Sociosanitaris	92,9%	92,9%
Gran dependència	91,6%	91,4%
80 anys o més	94,7%	93,1%
70 a 79 anys	94%	91,7%
66 a 69 anys	89,7%	87,1%
Essencials	92,3%	88,7%
60 a 65 anys	88,1%	86%
50 a 59 anys	85,2%	81,7%
45 a 49 anys	80,4%	76,1%
40 a 44 anys	77%	73,5%
35 a 39 anys	71,9%	65,7%
30 a 34 anys	66,9%	63,6%
20 a 29 anys	68,8%	67,4%
16 a 19 anys	79%	78,9%
12 a 15 anys	70,8%	69,1%
Total >= 12 anys	82,6%	80,2%
Total >= 16 anys	83,3%	80,7%
Total	73,3%	72,2%

ta la pandèmia, però de 7,46 en els darrers 7 dies. Hi ha 4 persones ingressades en aquesta regió, les mateixes que el dia anterior, dues de les quals a l'UCI (+1).

Salut registra 7 noves morts i 3.246 positius, tot i que baixa el nombre d'hospitalitzats

El Departament de Salut va declarar ahir 9 ingressats menys per Covid-19 a Catalunya (704) i 3 crítics més que estan hospitalitzats a l'UCI (168). En paral·lel, l'Rt baixa dues centèsimes i se situa ara en 1,31; mentre que el risc de rebrot puja 18 punts i és de 378. Salut ha declarat 3.246 nous casos confirmats per PCR o TA en les darreres 24 hores, que situen el total des de l'inici de la pandèmia en 969.728. En les darreres

24 hores s'han notificat 7 morts i el global des de l'inici de la pandèmia és de 24.156 defuncions. El 6,69% de les proves de la darrera setmana han donat positiu. La incidència acumulada a 14 dies puja de 276,63 a 295,97, mentre que a 7 dies ho fa de 160,86 a 171,41. Durant l'última setmana analitzada, s'han fet 150.953 PCR i 88.966 tests d'antígens, dels quals el 6,69% ha donat positiu, per sobre de l'interval anterior

(5,43%). La mitjana d'edat de les persones positives se situa en els 37,41 anys.

Pel que fa als casos confirmats per PCR o tests d'antígens, en l'últim període se n'han notificat 13.370, un nombre superior a l'interval anterior, quan se'n van declarar 9.716. Des de l'inici de la pandèmia s'han detectat 1.053.076 casos, dels quals 969.728 per PCR/TA. Entre el 24 i el 30 de novembre s'han declarat 35 defuncions, mentre que la setmana anterior se'n van notificar 32. En l'últim interval hi ha ingressades a l'hospital 689 persones; la setmana del 17 al 23 de novembre, n'hi havia 578.

Més de 17.000 primeres i segones dosis a Catalunya en les últimes 24 hores

Des de l'inici de la pandèmia, el departament de Salut ha administrat 6.078.469 primeres dosis de la vacuna contra el Covid-19, cosa que suposa 6.740 més que en l'anterior balanç, i 5.288.995 segones dosis, 10.711 més. En paral·lel, ja s'han administrat 779.653 terceres dosis, 56.633 més que fa 24 hores. La pauta completa arriba ja a un total de 5.972.751 persones, 5.451 més que fa 24 hores. El 75,2%

de la població de Catalunya ja té la pauta completa, mentre que el 76,8% ha rebut la primera punxada. Si només es té en compte la població major de 12 anys -la que es pot vacunar-, el 84,4% té la pauta completa, mentre que el 86,1% té almenys una dosi. Entre la població més joves, ja s'han administrat la pauta completa el 81,7% dels de 16 a 19 anys, i el 74,2% dels de 12 a 15 anys.



FOTO: Aj. Poble de Segur / La Fira comptava amb setze parades

Èxit de visitants en una nova Fira de Nadal a la Pobla

La Fira de Nadal de la Pobla de Segur va celebrar-se ahir al costat del poliesportiu amb 16 parades de productes de proximitat agroalimentaris i artesans que van rebre

un gran nombre de visitants, repartint-se més de 600 racions de caldo de Nadal. També es va fer tallers infantils a càrrec de Lil'art i El cau de l'art, música i sortejos.

El Pallars Jussà habilitarà una 'Via verda' de 40 quilòmetres entre la Pobla de Segur i Cellers

El pressupost del projecte és de més d'un milió d'euros

Aquest mateix desembre, el Consell Comarcal licitarà els treballs de condicionament, que s'executaran durant aquest 2022.

LLEIDA REDACCIÓ

La intervenció, inclosa dins del projecte *Foment del Patrimoni Natural d'Interès Turístic al Pallars Jussà*, suposarà l'adequació de gairebé 30 quilòmetres de via verda que s'uniran als gairebé 10 que actualment sumen les dues que ja existeixen entre la Pobla de Segur i Salàs i al voltant de l'embassament de Cellers. La previsió és que s'executi durant el 2022 i té un pressupost d'1,17 milions d'euros dels quals 600.000 es cofinançaran entre els fons FEDER, els ajuntaments afectats i la Diputació de Lleida, mentre que la resta els aportarà el departament de Terri-

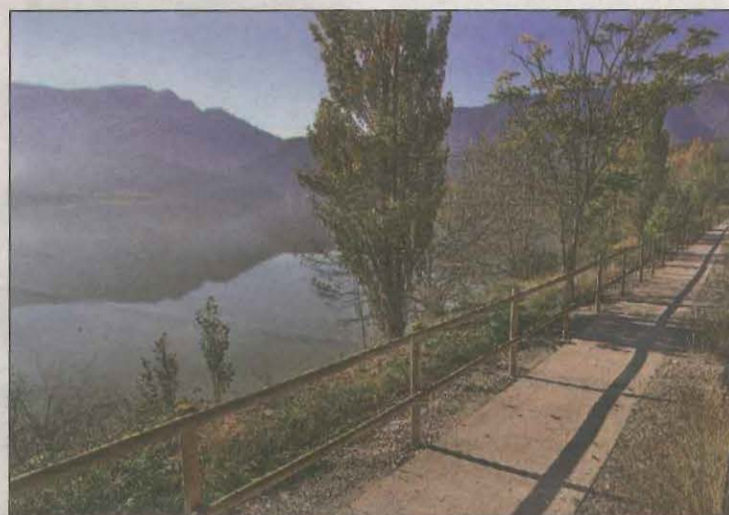


FOTO: Jordi Però / Actual camí a l'embassament de Cellers

tori i Sostenibilitat. Aquest camí recorre diferents municipis i passa per espais de gran interès paisatgístic i històric com el pou de gel de Talarn, el pont romànic de Trep o la séquia centenària de l'Espona.

El Consell també realitzarà altres intervencions a Pessonada (Centre Boumort), la Vall Fosca, Mont-rebei, l'embassament de Terradets o la llera del riu Noguera a la Pobla de Segur.

LONJA DE MERCOLLEIDA

GANADO CRUZADO	PRECIO	DIF.
Añojo (hembra) 180-240 kg		
E SUPER EXTRA	4,72	0,00
U EXTRA	4,53	0,00
R PRIMERA	4,33	0,00
O SEGUNDA	3,89	0,00
Añojo (hembra) 241-270 kg		
E SUPER EXTRA	4,70	0,001
U EXTRA	4,51	0,001
R PRIMERA	4,31	0,001
O SEGUNDA	3,87	0,001
Añojo (hembra) 271 kg		
E SUPER EXTRA	4,67	0,03
U EXTRA	4,50	0,03
R PRIMERA	4,25	0,03
O SEGUNDA	3,68	0,03
Añojo (macho) - de 330 kg		
E SUPER EXTRA	4,80	0,01
U EXTRA	4,65	0,01
R PRIMERA	4,39	0,01
O SEGUNDA	4,26	0,01
Añojo (macho) 331-370 kg		
E SUPER EXTRA	4,67	0,01
U EXTRA	4,48	0,01
R PRIMERA	4,32	0,01
O SEGUNDA	4,22	0,01
Añojo (macho) + de 371 kg		
E SUPER EXTRA	4,55	0,01
U EXTRA	4,42	0,01
R PRIMERA	4,21	0,01
O SEGUNDA	3,94	0,01
Vacas		
200 KG CANAL	S/C	-
300 KG CANAL	S/C	-
350 KG CANAL	S/C	-
GANADO FRISÓN		
Terneros - de 200 kg		
PRIMERA Y SEGUNDA	4,15	0,03
Terneros + de 220 kg		
PRIMERA	4,32	0,03
SEGUNDA	4,20	0,03

Precios de compra de ganado en peso canal expresado en euros/kg/canal. (R) Regularización

PORCINO	KG/VIVO	DIF.	
CERDO SELECTO	1,032	0,000	
CERDO DE LLEIDA	1,020	0,000	
CERDO GRASO	1,008	0,000	
CERDA	0,330	=	
LECHÓN 20 K	20,00	1,50	
OVINO	PRECIO	DIF.	
CORDERO DE 19 A 23 KG	4,60	=	
CORDERO DE 23,1 A 25 KG	4,50	=	
CORDERO DE 25,1 A 28 KG	4,20	=	
CORDERO DE 28,1 A 34 KG	4,00	=	
CORDERO DE 34 KILOS Y MÁS	3,45	=	
OVEJAS DE VIDA	70,00	=	
DESHECHO PRIMERA	0,65	=	
PIEL FINA DEL PAÍS	11,50-12,00	=	
PIEL CRUZADA	1,50-2,00	=	
* Euros tonelada. ** Euros unidad			
GANADO PARA CERO	ORIGEN ESPAÑA	ORIGEN ALEMANIA	ORIGEN POLONIA
MACHO FRISÓN			
50 KILOS	60 (10)	-	-
55 KILOS	125(10)	135 (-)	-
60 KILOS	145 (10)	-	160 (+)
HEMBRA FRISONA			
40-45 KILOS	-	-	-
45-50 KILOS	-	-	-
70 KILOS	70 (10)	-	130 (-)
MACHO CRUZADO			
55-60 KILOS	360 (5)	-	-
60-65 KILOS	400 (5)	-	-
65-70 KILOS	440 (5)	-	-
HEMBRA CRUZADA			
50-55 KILOS	120 (5)	-	-
55-60 KILOS	150 (5)	-	-
60-65 KILOS	190 (5)	-	-
BRUNO			
(M) 60-65 KILOS	-	-	-
(M) 70 KILOS	-	300 (+)	-
(H) 60-65 KILOS	-	-	-
(H) 65-70 KILOS	-	-	-

LONJA DE MERCOLLEIDA COTIZACIONES DEL 18 AL 24 DE ENERO DE 2015

CEREALES Y PIENSOS	CALIDAD	TIEMPO	POSICIÓN	PRECIO
Trigo nacional/francés	Panificable	Disponible	Scd Lleida	325,00
Trigo nacional	Forrajero	Disponible	Scd Lleida	330,00
Trigo importación PE 72	Forrajero UE	Disponible	S/ Tarr/almacén	315,00
Trigo importación PE 72	Forrajero UE	Febrero	S/ Tarr/almacén	313,00
Trigo importación PE 72	Forrajero UE	Ene-may 2022	S/ Tarr/almacén	315,00
Cebada nacional	PE 64+	Disponible	Scd Lleida	300,00
Maíz	Lleida	Disponible	Scd Lleida	283,00
Maíz	Importación	Disponible	S/ Tarr/almacén	279,00
Sorgo	Francés	-	Scd Lleida	-
Gluten Feed	Importación	-	S/ Tarr/almacén	-
Mandioca	Importación	-	S/ Tarr/almacén	-
Guisantes	Importación	-	S/ Tarr/almacén	-
Harina de soja	Importación 44%	Disponible	S/ Barna/almacén	426,00
Harina de girasol	Integral 28%	Disponible	Sco. Tàrrega	285,00
Harina de girasol	Integral 28%	Disponible	S/ Tarr/almacén	280,00
Harina de girasol	Alta proteína 34-36%	Disponible	S/ Tarr/almacén	325,00
Harina de colza 00	-	Disponible	Sco. Tàrrega	345,00
Harina de colza 00	Importación	Disponible	S/ Tarr/almacén	340,00
Pulpa de remolacha	Importación	Disponible	S/ Tarr/almacén	284,00
Grasa animal	UE 10-12%	Disponible	Scd Lleida	1.205,00
Grasa animal	Nacional 3-5%	Disponible	Scd Lleida	1260,00
Aceite de soja	Crudo	Disponible	S/Barna/extrac.	1260,00
Fosfato monocálcico	Grael	Enero	Scd Lleida	850,00
Fosfato bicálcico	Grael	Enero	Scd Lleida	750,00
Salvado de trigo	Hoja/granel	Disponible	Sco Lleida	311,00
Salvado de trigo	Harinilla/granel	Disponible	Sco Lleida	281,00
Salvado de trigo	Cuarta/granel	Disponible	Sco Lleida	270,00

Deshidratados: precio de venta industria. Euro/Tonelada. En rama: precio de compra al productor, sin portes. Cotizaciones referidas a pago a 30 días, en posición fábrica. (R): regularización

FRUTA	MÍN.	MÁX.
MELOCOTÓN		
Amarillo Calibre 73+	-	-
Amarillo Calibre 70+	-	-
Amarilla Calibre AA	-	-
NECTARINA		
Amarilla Calibre B	-	-
Amarilla Calibre A	-	-
Blanca Calibre B	-	-
Blanca Calibre A	-	-
PARAGUAYO		
Paraguay Calibre B	-	-
Paraguay Calibre A	-	-
PERA		
Limonera 60+	-	-
Ercolini 50+	-	-
Blanquilla 58+	0,70	0,90
Williams y Bartlett 60+	-	-
Conference 60+	0,70	0,80
Devoe 60+	-	-
Alejandrina 65+	0,50	0,60
Decana 70+	-	-
Flor d'Hivern 70+	-	-
Gran Champion 60+	-	-
MANZANA		
Gala 70+	0,50	0,60
Golden 70+	0,25	0,35
Rojas americanas 70+	0,40	0,50
INDUSTRIA		
Melocotón cremogenado	-	-
Pera	80	80
Manzana	110	110
Melocotón/nectarina	-	-
Melocotón cremogenado	-	-

Los precios de industria son euros/tonelada. Precios referidos a primera calidad, sin envase. Cotizaciones fijadas según el reglamento de mercado

L'IRTA identifica tretze noves varietats locals d'olivera al Pallars Jussà

Se sumen a les quinze identificades durant la prospecció feta el 2015-16

Investigadors de l'Institut de recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) han identificat tretze noves varietats locals d'olivera al Pallars Jussà en una prospecció duta a terme durant la campanya de producció de l'oli 2020-2021.

Les noves varietats s'incorporaran al Banc de germoplasma de varietats catalanes d'olivera, un reservori del material genètic dels olivars catalans gestionats per l'IRTA des del 1987. Aquestes tretze varietats s'afegeixen a les quinze que van identificar-se en la primera prospecció que va fer-se en la campanya 2015-2016, de les quals onze no havien estat identificades fins llavors. Des del punt de vista qualitatiu, de la primera prospecció en destaca la varietat batejada amb el nom de Cua de cirera.

Arran de la primera prospecció es va crear una plantació experimental amb les varietats identificades a Salàs de Tremp (Pallars Jussà).

El material genètic de les noves varietats identificades s'incorporarà en forma de clons al Banc de germoplasma de varietats catalanes d'olivera, ubicat al centre de l'IRTA a Mas Bové (Constantí, Tarragona). Creat el 1987, fa la tasca de protecció i conservació de la diversitat genètica de l'olivera català. Actualment, hi ha el material genètic de 65 varietats autòctones catalanes.



FOTO: IRTA / Una de les noves oliveres identificades

Oriol Sullà, president de l'Associació de Productors d'oli del Pallars Jussà, diu que tenir varietats autòctones els permetrà treure al mercat olis diferents i que puguin arribar a ser un producte exclusiu.

Sullà ha explicat que aquest estudi de varietats de l'IRTA ha ajudat als productors a posar nom a les varietats que ja conreen i conèixer les propietats de cada oli. Collada, Asparadell, Bagí de raïm, Massanell, Perdiuena, Mur, Graus o Roialeta són alguns dels noms de les tretze varietats identificades, pràcticament totes

al municipi de Gavet de la Conca. La varietat Primerenca de Sant Martí s'ha localitzat al municipi de Gavet de la Conca.

El cultiu de l'olivera al Pallars Jussà té una llarga tradició, i s'hi conreen extensament varietats autòctones i al·lòctones. Compta amb 733 hectàrees de conreu d'olivera i 652 tones d'oliva, segons les darreres dades oficials (2018).

Es tracta d'un sector relativament petit on la majoria de productors són pagesos amb elaboració artesanal i venda directa i l'activitat no és la principal.

La dieta mediterrània ajuda a millorar les funcions cognitives i la memòria



FOTO: ACN / L'oli d'oliva verge extra, essencial a la dieta mediterrània

Un estudi del Grup de Recerca en Risc cardiovascular i nutrició de l'Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques (IMIM-Hospital del Mar) ha conclòs que la dieta mediterrània no només té efectes beneficiosos en la salut cardiovascular, sinó que també millora la seva memòria i prevenir o retardar els efectes del deteriorament cognitiu. Aquesta és la principal conclusió del document publicat a 'Clinical Nutrition' a partir

del seguiment de gairebé mig miler de voluntaris durant tres anys. L'informe apunta que les millores en la memòria són proporcionals a l'increment en l'adherència a la dieta mediterrània, la pèrdua de pes i l'augment de l'activitat física.

Per adherència a la dieta mediterrània, l'estudi ha establert un qüestionari de 17 ítems, entre els quals hi ha el consum d'oli d'oliva verge o les racions de verdura i peces de fruita.

Oli d'Aspa

C/ ctra. del Cogul, S/N 25151 Aspa - Lleida
Tel.: 973 122 083 | 608 192 091 info@oliaspa.com
www.oliaspa.com

OliCastelló

Producte de Proximitat

Descobreix tota la nostra gamma d'olis i productes elaborats amb or líquid OliCastelló a:

www.olicastello.com

Ens pots trobar a Facebook & Instagram.

Aquest Nadal comparteix amb els que més estimes una essència única, OliCastelló.

PORTS GRATUÏTS 24/48H

Producte de proximitat



Olicastelló Alsina
Ctra. de Balaguer, s/n
Castelló de Farfanya 25136
Lleida
973 428 227 - 639 23 95 27
info@olicastello.com

El Patronat de Turisme promou experiències oloturístiques a les comarques de Lleida

El projecte contempla 35 activitats vinculades amb l'oli verge extra

El Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida, amb la col·laboració dels consells comarcals de les zones productores d'oli de la demarcació, manté l'aposta per promocionar i donar suport a la comercialització del projecte 'Oleoturisme de Lleida. El gust de la terra', que es va engegar l'any passat.

Per aquesta nova temporada, s'han actualitzat les propostes al web <https://www.aralleida.cat/oleo-turisme> i s'ha traduït el contingut de la plataforma a l'anglès i francès per tal d'arribar també

a mercats internacionals. El projecte presenta 35 experiències i activitats vinculades amb l'oli per gaudir-ne a les comarques de la Noguera, l'Urgell, el Segrià, les Garrigues i el Pallars Jussà, tot i que es preveu que se'n puguin afegir altres.

L'estratègia del projecte es basa a convertir l'oferta en un producte turístic d'oleoturisme competitiu i orientat a la demanda, amb propostes temàtiques segmentades per perfils de viatger. Per enguany, el Patronat ha produït un vídeo promocional sobre

el paisatge, les experiències i el patrimoni rural i cultural vinculats a l'oli, que es publicarà al web d'Oleoturisme i al canal YouTube d'Ara Lleida.

També s'han creat diferents peces audiovisuals adaptades a diversos formats per a la difusió a través de les xarxes socials pròpies (Instagram, Facebook, Twitter i YouTube) seguint la línia de difusió encetada l'any passat. Per als pròxims mesos està prevista la publicació de diferents posts vinculats a l'oli a les diferents xarxes socials per tal de donar visibilitat a totes aquelles empreses i entitats del territori participants en el projecte.

Altrament, dins del pla de promoció establert també s'han programat una sèrie d'actuacions que complementen la promoció al web i xarxes socials pròpies, així com a mitjans de comunicació generalistes i especialitzats



FOTO: DdL / Rosa Pujol i Juli Alegre, amb la imatge de la campanya

d'àmbit català i mitjans especialitzats d'àmbit estatal. Així mateix, el pròxim número de la revista 'Ara Lleida' que edita el Patronat, oferirà un reportatge sobre l'oli i el projecte 'Oleoturisme'.

També s'han enviat correus electrònics a 100.000 subscriptors del mitjà francès 'Petit Futé' repartits per les zones geogràfiques del Migdia-Pirineus, Lluçanès-Rosselló i PACA (acrònim que fa referència a la zona de la Provença-Alps-Costa Blava, regions del sud-est de França).

D'altra banda, s'ha intensificat la promoció i comercialització conjunta amb l'Agència Catalana de Turisme (ACT) a través de les plataformes d'aquest organisme. Per una part, es carregarà en breu

la informació d'un seguit de fires gastronòmiques al blog [escasateva.catalunya.com](https://www.escasateva.catalunya.com), donant representativitat a les comarques lleidatanes.

També s'han facilitat les propostes d'oleoturisme de Lleida que responen a paràmetres de sostenibilitat i activitats realitzades a l'aire lliure per nodrir de continguts experiencials l'apartat de gastronomia del web www.catalunya.com. Finalment, s'està treballant en l'actualització de la nova secció dedicada l'oleoturisme <https://catalunya.com/quer/tasta/oleoturisme-una-nova-manera-de-tastar-catalunya> al web promocional de l'ACT la qual també incorporará les propostes i activitats d'oleoturisme.

OLIS D'OLIVA
Franquesa

VICENT FRANQUESA SEGURA
MOLI D'OLI VENDA DIRECTA
C. Indústria, 6 - 25300 Tàrraga
Tel./Fax: 973 31 02 98
olisfranquesa-tarrega@hotmail.com

Molí del Pau

Elaboració i venda d'Oli d'Oliva Verge Extra

Avinguda de Lleida, 11 - 25010 OS DE BALAGUER - La Noguera (Lleida)
Telèfon: 973 43 60 98 - www.molidelpau.com

OLIS MACIÀ
- molí d'oli des de 1986 -

Artesa de Segre
Pol. Industrial El Pià
C/Francesc Macià, 3
25730 (Lleida)
T. 973 40 01 39

www.olismacia.com

@olismacia

Baró de Maials

COOP. del CAMP FOMENT MAIALENC, SCCL
C/ Sindicat, 3 - 25179 MAIALS (Lleida)
Tel. 973 13 00 05 - Fax 973 13 04 01
www.barodemaials.cat - info@barodemaials.cat

Obert de dilluns a dissabte i diumenges al matí