

La cuina de l'avellana



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA

Desenvolupament Local

COL·LABORADORS:



LA CUINA DE L'AVELLANA

Edició: Setembre de 2006

Edita: Diputació de Tarragona

Dipòsit Legal B-43.477-06

Disseny i impressió:

Gràfiques Ferpala, s.l. - 93 893 70 11





La personalitat del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre està configurada per les característiques de tots i cadascun dels municipis

que en formen part. Diferents, però alhora, complementaris. Des de la Diputació de Tarragona som plenament conscients que aquest conjunt d'individualitats abasta els productes de qualitat de cada territori que, tot i la seva diversitat també es complementen. També diferents, però alhora complementaris.

És per això que, sota la denominació de PLQ "productes locals de qualitat", es pretén una suma d'esforços on tots els agents implicats, des dels productors als restauradors, comptin amb el suport de l'administració local amb un propòsit compartit que, lluny de buscar l'homogeneïtat, potenciï la singularitat de la nostra oferta.

La diversitat geogràfica, la riquesa del paisatge, l'abundància de tradicions i la qualitat dels productes de la terra i del mar, han de ser i són, sens dubte, la millor carta de presentació dels nostres municipis arreu del món.

Fruit d'aquesta col·laboració i amb el suport de la Diputació de Tarragona, neix "La cuina de l'avellana" un projecte en el que restauradors i productors fan una aposta per potenciar el consum d'un dels nostres millors productes agrícoles "L'AVELLANA".

L'avellaner domina el paisatge d'una bona part de les nostres comarques amb 17.000 Ha. conreades, amb una producció que representa el 95% de la producció estatal. Potenciar i promocionar-ne el consum afavoreix, no només el sector agrícola, sinó que diferencia la nostra oferta gastronòmica amb propostes imaginatives i de qualitat.

La proposta que teniu a les mans pretén plasmar la vinculació del territori, de la gastronomia i del paisatge amb l'objectiu d'afavorir el desenvolupament sostenible del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre amb garantia de futur.

Gaudiu de l'avellana. Bon profit!



Joan Aregio Navarro
President de la Diputació de Tarragona





INTRODUCCIÓ



INTRODUCCIÓ

El conreu i el consum de l'avellana al Camp de Tarragona i a les Terres de l' Ebre, que està ressenyat des de temps antics , segueix plenament vigent als nostres dies.

Des de aquestes pàgines volem oferir-vos un seguit de preparacions culinàries elaborades amb avellanes i a la vegada aprofundir en el coneixement d'aquest fruit.

L'AVELLANA ÉS COSA SANA...

L''avellana és cosa sana' és un eslògan sorgit a Reus cap als anys seixanta del segle passat, que molt aviat va arrelar, amb naturalitat, entre la població del camp. Aquesta afirmació reflecteix els efectes saludables de l'avellana, llavors tota una novetat, i en el seu moment es va fer popular.

Més tard, el 1992, va sorgir un altre eslògan que també n'explicitava els efectes benèfics per a la salut: 'Avellana el cor t'ho demana', a proposta del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, el Consell Comarcal del Baix Camp i la Denominació d'Origen Protegida 'Avellana de Reus'.

PETITA HISTÒRIA

La paraula avellana prové del llatí *Abellana*, forma abreujada de *Abellana nux*, nou d'Abella. Abella és una ciutat de Campània de la regió meridional d'Itàlia on hi havia molts d'aquests arbustos. En botànica, l'avellaner es denomina *Corylus avellana*.

Un cop trencada la closca, l'avellana ofereix la seva part comestible que es correspon amb la llavor de la fruita; aquesta està recoberta per una pell de color marró que es desprèn fàcilment.

L'avellana ha estat aliment per als humans des de la prehistòria. És originària d'Àsia Menor i s'han trobat manuscrits xinesos que la daten 5000 anys abans de Crist. Els grecs i els romans la van difondre per tot Europa.

El sòl del Camp de Tarragona, per la seva composició silícica i argilosa, és idoni per al conreu de l'avellaner. La varietat més estesa és el Negret, seguida per la Morella, el Culplà, el Grifoll, el Gironell, el Trenet, el Pauetet.

A Catalunya, en les Ordenances dels corredors de la Llotja legislades el 2 de juny de 1271 pels

magistrats municipals de la ciutat de Barcelona, hi trobem les comissions de compra i venda d'avellanes. Quant a la Selva del Camp, hi ha constància del consum d'avellanes ja el 1296. El 1472, aquesta mateixa vila comença a pagar delmes de les avellanes.

Al Camp de Tarragona, el conreu de l'avellaner s'estableix de forma molt important a finals de segle XIX en substitució de grans extensions de vinya que havien quedat afectades per l'oïdium i la fil·loxera. Des d'aleshores, la producció d'avellanes va passar a ser el centre de l'economia de l'agricultura del nostre territori durant molts anys i, bàsicament, aquesta producció va ser un dels determinants perquè Espanya fos el tercer productor mundial d'avellanes. Però una nova crisi d'aquest sector que es va desencadenar arran de l'entrada d'Espanya a la Unió Europea, a finals del segle XX, n'ha fet minvar la seva vigència com a conreu i el seu pes en el mercat internacional. En l'època més dura de la crisi, el 1996, es va crear una nova eina: la Denominació d'Origen Protegida Avellana de Reus, per donar a conèixer la qualitat d'aquest producte i promoure'n el consum. Aquest tipus d'iniciatives junt amb el foment de la presència d'avellanes en noves varietats culinàries és una via per mantenir la producció d'avellanes a partir de crear més valor afegit en benefici dels agricultors.



Els efectes saludables

El consum de fruita seca en general, i d'avellanes en particular, en una quantitat d'uns 40 g al dia, protegeix de patir malalties del cor (infart de miocardi...).

En l'actualitat hi ha molts estudis que demostren els efectes cardioprotectors de la fruita seca, però d'aquests n'hi ha molt pocs que s'hagin fet amb avellanes. Tots els resultats indiquen que les dietes enriquides amb fruita seca disminueixen el colesterol de les LDL (perjudicial) en individus normals i hipercolesterolèmics. Aquesta disminució del colesterol perjudicial provocada per la fruita seca pot ser deguda a la seva composició. En concret, l'avellana té un 50% del seu pes em greix, ric en àcid oleic i pobre en àcids grassos saturats. A més, l'avellana és rica en vitamina E, antioxidants i fibra. Aquest efecte mesurable sobre la salut permet que la fruita seca sigui considerada un aliment funcional natural. Per altra part, s'havia tendit a eliminar la fruita seca de l'alimentació pel seu contingut en

greix i per la por de l'augment de pes corporal i, de l'obesitat. De forma sorprenent, les dades suggereixen que l'addició de fruita seca, amb l'augment de energia que suposa per a la dieta habitual, no produeix augment del pes corporal. En el cas de pacients obesos, quan s'afegeixen fruits secs a una dieta baixa en energia es perd més pes i de forma més mantinguda que quan se segueix el mateix tipus de dieta sense fruits secs.

Per altre part, i com és obvi, quan els fruits secs substitueixen d'altres aliments i no suposen increment d'energia, no hi ha augment de pes.

De totes formes, cal continuar verificant aquests efectes sobre el pes durant un període llarg de temps.

En definitiva, les avellanes s'inclouen en una alimentació saludable i, en especial, en la dieta orientada a la prevenció de les malalties del cor. Però és segur que els consells saludables són més fàcils de seguir si es presenten de forma saborosa i agradable. L'avellana per les seves característiques nutricionals i històriques ja forma part de les nostres salses, pastissos, galetes, torrons, bombons, i és pot seguir avançant en la recerca de receptes apetitoses i saludables.

El simbolisme

A més dels aspectes agrícoles, l'avellaner és un arbre carregat de simbolisme. Molts textos consideren arbres de caràcter màgic l'avellaner i el serbal -que no sempre es distingeixen bé en la lexicografia-.

L'avellaner és, també, símbol de la paciència i constància en el desenvolupament de l'experiència mística. Pels pobles germànics i nòrdics, l'avellaner i l'avellana representen la fecunditat i la fertilitat. L'avellana apareix vinculada als rituals matrimonials.

A Hannover, la tradició exigia que la gent exclamés "Avellanes! Avellanes!" als joves acabats de casar. En el mateix sentit, a Ciutadella, capital tradicional de l'illa de Menorca, en la festa que se celebra per Sant Joan, és costum que els joves tirin closques d'avellana a les noies casadores.

Bibliografia

- Arnavat A. La publicitat comercial a Reus 1962-1992. La definitiva globalització. 2. De la postguerra als Jocs Olímpics del 1992. <http://www.fut.es/aarnavat/pub2.html>
- Diputación Provincial de Tarragona. Folletos de Divulgación Agrícola 3. Cultivos Dominantes en la Provincia de Tarragona. Avellano, Algarrobo, Arroz. 1945.



Escamarlans amanits amb avellanes i tomàquet verd del Benac

Ingredients:

16 escamarlans pelats i marinats amb oli d'oliva verge
100 g de ceba caramel·litzada
2 c/s de soja
Crostonets de pa torrat
16 làmines ben primes de carbassó
Oli d'oliva verge extra
Sal i pebre blanc

Per fer l'amanida d'avellanes i tomàquet verd:

2 tomàquets verds del Benac, pelats i sense llavors
100 g d'avellanes torrades
1 c/c de vinagre de bóta
Oli d'oliva verge extra
Sal i pebre

Per fer l'oli d'avellanes:

4 c/s de puré d'avellanes
4 c/s d'oli suau de llavors
1 c/s de cibulet picat
1 c/c Cullera de cafè
1 c/s Cullera de sopa



Preparació:

Per començar, talleu a dauets els tomàquets del Benac i poseu-los a marinar amb les avellanes trossejades, l'oli verge d'oliva i el vinagre.



A continuació, deixeu-ho macerar durant unes tres hores a la nevera. Quan hagi passat el temps salpebreu-ho i manteniu l'amanida de tomàquet a temperatura ambient.

Per fer l'oli d'avellanes passeu pel batedor elèctric tots els ingredients. Finalment, salteu els escamarlans a foc ben viu uns segons, poseu-hi la ceba confitada, la soja i retireu-ho del foc.

Presentació:

Munteu el plat de forma cilíndrica, poseu al fons del motlle l'amanida d'avellanes i el tomàquet, al damunt els escamarlans amb la soja i tapeu el cilindre amb el carpaccio de carbassó. I ja per acabar, amaniu-ho amb l'oli d'avellanes i decoreu-ho amb els crostonets de pa torrat.

la mar blava RESTAURANT

La mar blava (Francesc Blanch)
Via Augusta, 14
L'Hospitalet de l'Infant (Tarragona)
977 82 02 06

Pastís de verdures amb llobarro i escamarlans... en cruixent d'avellana i salsa de romesco

Ingredients:

- 1 pastanaga
- 1 carbassó
- 1 ceba tendra
- 1 albergínia
- cibulet
- julivert
- 2 tomàquets madurs
- 4 supremes de llobarro
- 8 escamarlans
- avellanes torrades
- oli d'oliva
- 2 nyores
- 4 grans d'all
- 3 llesques de pa fregit
- 1/2 l de fumet de peix
- 3 cullerades de farina
- 1 ou
- 3 clares d'ou



Preparació:

Tritureu en una batedora elèctrica les nyores, les avellanes, el tomàquet, els alls, el pa fregit i el fumet de peix. Afegiu-hi la sal i



gardeu-ho prop del foc perquè s'agunti calent.

Talleu les verdures a dauets, escaldeu-les i deixeu-les refredar. A continuació munteu les clares d'ou, incorporeu-hi les verdures i esteneu-ho en una safata de forn d'una alçada de 2 centímetres. Poseu la plata al forn, deixeu que qualli i després retireu-la perquè es refredi.

En una paella antiadherent marqueu les supremes de llobarro per la part de la pell i reserveu-les.

Peleu els escamarlans i arrebosseu les cues amb farina, ou i gra d'avellana. Fregiu-les i gardeu-les.

Presentació:

Talleu el pastís en quatre porcions, col·loqueu-hi les supremes damunt de cada una d'elles i poseu-ho al forn a 180°C durant 3 minuts aproximadament, per tal que s'acabi de fer el llobarro.

En un plat fondo emplaceu la porció de llobarro, poseu-hi els escamarlans al damunt i amaniu-ho amb el romesco calent.



Rincón de Diego
RESTAURANT

Rincón de Diego
(Diego Campos)
Drassanes, 7 - 43850 Cambrils Port
977 361 307

SOPA DE MUSCLOS, SAFRÀ, TOMÀQUETS... confitats i escuma d'avellanes

Ingredients:

Per fer la sopa de musclos:

1 kg de musclos sencers
100 cc vi blanc
4 escalunyes
Safrà
400 cc fumet de peix
1 tomàquet
150 cc oli d'oliva
Farigola
Llorer
Sal
Pebre

Per fer l'escuma d'avellanes:

200 g avellana pelada torrada
400 cc llet
Sal
Pebre



Preparació:

Netegeu els musclos i poseu-los en una cassola amb vi blanc. A continuació tapeu el recipient amb la tapadora corresponent i



deixeu-ho a foc lent fins que s'obrin els musclos. Una vegada estiguin oberts, separeu les valves de la carn i guardeu el suc de la cocció.

Piqueu les escalunyes ben fines, poseu-les a foc lent amb una mica d'oli i afegiu-hi els musclos. Per homogeneïtzar els sabors afegiu-hi el fumet, el suc de la cocció dels musclos, el safrà i deixeu-ho reduir durant 20 minuts a foc lent.

Una vegada transcorregut aquest temps, filtreu-ho a través d'un colador fi i rectifiqueu de sal. Per finalitzar incorporeu-hi una mica de nata per donar cremositat a la preparació

Per fer l'escuma d'avellanes infusioneu a 65°C la llet amb les avellanes durant quatre hores i, després, passeu-ho pel batedor elèctric. Deixeu-ho reposar dotze hores a la nevera i després poseu-ho al foc a 80°C, afegiu-hi la lecitina de soja i emulsioneu-ho.

Abans de servir heu de deixar reposar l'escuma durant un minut.

MAS PASSAMANER

**Restaurant La Gíngatea de
Mas Passamaner (Joaquim Koerper)**
Camí de la Serra, 52 - 43470 La Selva de Camp
977 766 333

CARPACCIO DE PEUS DE PORC I BOTIFARRA negra amb vinagreta d'avellanes...

Ingredients:

Per fer el carpaccio:

- 2 peus de porc
- 1 fulla de llorer
- Farigola
- Sal
- Pebre
- 100 g de botifarra negra

Per fer la vinagreta:

- 100 g d'avellanes torrades
- 1 branqueta de julivert
- Vinagre
- Oli
- Sal
- Pebre

Per l'acompanyament:

- 100 g fesols bullits



Preparació:

Per començar, poseu a bullir els peus amb les herbes, la sal i el pebre durant 10 minuts i després deixeu-los refredar una mica. A



continuació, desosseu-los i barregeu-los amb la botifarra tallada a trossos petits. Agafeu paper transparent, poseu-hi la pasta i emboliqueu-la formant una botifarra estreta. Guardeu-ho al congelador i una vegada estigui fred ho podeu tallar ben fi.

Per fer la vinagreta trinxeu tots els ingredients fins que quedin ben fins.

Presentació:

Aboqueu una mica de vinagreta al fons del plat i col·loqueu-hi el carpaccio al damunt, escampeu-hi uns quants fesols i torneu-hi a tirar la vinagreta per damunt.

Restaurant Pa Torrat (Rosa Sanromà)
Av. Reus, 24 - 43392 Castellvell
977 855 212

Escamarlans amb cruixent de pa d'avellanes i mousse d'albergínies

Ingredients:

Per fer la massa de pa:

- 500 cc d'aigua
- 1 kg de farina
- 40 g de llevat
- 15 g de sal
- 300 g d'avellanes torrades
- 200 cc d'oli d'oliva

Per fer la mousse d'albergínia:

- 8 tomàquets
- 1 kg d'escalunya
- 7 grans d'all
- 1 ceba
- 2 branques de farigola
- oli

Per fer la salsa d'alls tendres:

- 2 manats d'alls tendres
- 3 escalunyes
- oli
- sal
- 300 cc de brou d'au
- 4 peces d'escamarlans grans



Preparació:

Per començar, tritureu les avellanes i poseu-les en l'oli d'oliva perquè s'impregnin de gust. A continuació poseu la farina, llevat i la sal en



un recipient d'acer inoxidable, barregeu-ho tot bé i incorporeu-hi l'aigua.

Deixeu que fermenti l'oli de les avellanes durant una hora. Repartiu la massa en motlles de pa anglès i coeu-ho al forn a una temperatura de 160°C durant aproximadament mitja hora.

En una safata de forn, poseu l'albergínia tallada per la meitat junt amb els alls, la ceba, els tomàquets, les branques de farigola i un bon raig d'oli i passeu-ho per la batedora elèctrica.

En una cassola coeu a foc lent les escalunyes fins que s'estovin. Afegiu-hi els alls tendres trossets i quan tot estigui ben daurat tireu-hi el brou d'au. Deixeu que bulli durant 15 minuts i tritureu-ho (ha de quedar una salsa molt untosa). Per una altra banda peleu les cues d'escamarlans.

Presentació:

En un plat de vidre fondo poseu el pa cruixent d'avellanes, damunt la mousse d'albergínia i sobre d'aquesta els escamarlans junt amb uns alls tendres. Per adornar-ho col·loqueu uns daus de tomàquet i unes fulles d'alfàbrega al voltant del plat junt amb un cordó de salsa d'all tendres.


CAN BOSCH
Restaurant

Can Bosch (Joan Bosch)
Rambla Jaume I, 19
43850 Cambrils
977 36 00 19



Ingredients:

Per fer la picada:

Enyores
Julivert
Alls
Tomàquets escalivats
Pa fregit
Pebre vermell dolç
Ametlles i avellanes

Preparació:

Piqueu-ho amb un morter o passeu-ho per una batedora elèctrica.

Poseu oli d'oliva en una cassola de fang o de ferro colat, afegiu-hi la picada, flamegeu-ho amb brandi i afegiu-hi el fumet de peix, les patates i la sal.

Quan tingueu les patates quasi al punt afegiu-hi el peix (si és possible llenguado, rap, mero, escamarlans, unes gambes, cloïsses i musclos) i deixeu-ho bullir uns deu minuts.

Aquest romesco també serveix per d'altres tipus de peix com la rajada, el lluç, etc.





Pastís d'avellanes amb el seu gelat

Ingredients:

Per fer el pastís:

- 4 rovells
- 30 g sucre
- 75 g mantega
- 75 g pasta d'avellana torrada (*)

Per a la salsa de cacau:

- 100 cl aigua
- 10 g sucre
- 10 g cacau en pols
- 40 g cobertura de xocolata (70% cacau)

Per fer la sablé d'avellana:

- 100 g mantega a temperatura ambient
- 40 g sucre de llustre
- 1 rovell d'ou
- 50 g pols d'avellanes torrades
- 75 g farina
- El gelat d'avellana (es pot comprar)

(*) La pasta d'avellana és el resultat de la molturació de les avellanes torrades. Aquesta pasta es troba a tendes especialitzades o pastisseries, però en cas de no trobar-ne, es podria substituir per un praliné d'avellana (que són avellanes triturades barrejades amb un percentatge de sucre) o en una crema d'avellanes per untar.



Eines:

- Un perol d'acer inoxidable o una sopera per poder posar-ho al bany maria.
- Una batedora manual.
- Una cullera de fusta.



- Dos motlles antiadherents de 6 cm d'ample per 6 cm d'alçada que puguin cabre al forn.
- Una mànega pastissera.
- Un forn de convecció.

Preparació:

En primer lloc, desfeu la mantega i barregeu-la amb la pasta d'avellana fins que quedi una massa homogènia. A continuació, fiqueu els rovells i el sucre al perol i, tot seguit, poseu-ho al bany maria i bateu-ho amb la batedora manual sense parar fins que dupliqui el seu volum, tenint en compte que els rovells no sobrepassin els 50°C per tal que no s'agrumollin. Retireu-ho del foc i afegiu-hi la massa de mantega i la pasta d'avellana, remeneu-ho amb una cullera de fusta i amb molta cura perquè no es perdi el volum. I ja per acabar, emmotlleu-ho.

Consell:

Aquesta preparació emmotllada es pot guardar a la nevera 3 o 4 dies sense coure. Quan es vulgui servir, es recomana coure el pastís al forn de convecció a 200°C durant 6 minuts aproximadament. El pastís ha de quedar cruixent de fora i líquid per dins i s'ha de servir calent.

Preparació de la sablé:

Barregeu en un bol la mantega i el sucre de llustre fins que quedi una pasta homogènia i, a part, mescleu la farina i les avellanes en pols. A continuació incorporeu a la mantega amb sucre els ous i aneu intercalant-ho amb la farina i la pols d'avellana. Deixeu-ho reposar tapat amb un drap, perquè no faci crosta, durant una hora aproximadament. Tot seguit, introduïu-ho en una mànega pastissera amb filtre llis d'un diàmetre més aviat petit i sobre una plata de forn dibuixeu unes espirals de 3 centímetres de diàmetre.



Consell:

Per coure la sablé el forn ha d'estar a 170°C i el temps de cocció és de 10 minuts.

Preparació de la salsa de cacau:

Poseu un cassó d'aigua al foc, incorporeu-hi el sucre i quan comenci a bullir retireu-lo del foc, afegiu-hi el cacau i la cobertura, remeneu-ho fins que es desfaci i deixeu-ho reposar a la nevera.

Presentació:

Decoreu el plat amb unes ratlles amb la salsa de cacau, poseu el pastís d'avellanes acabat de fer desplaçant una mica del centre del plat, al costat la sablé i al damunt una bola de gelat d'avellana. Hi podeu afegir unes avellanes garapinyades.

L A G R A V A

La Grava Restaurant (Gerson Ribal)
Pareteta, 6 - El Morell (Tarragona)
977 840 618

PASTÍS COULANT D'AVELLANA DE REUS



El Celler de l'Aspic (Toni Bru)
Miquel Barceló, 31 - 43760 Falset
977 831 246

Ingredients:

- 4 rovells d'ou
- 40 g de sucre
- 60 g de pasta d'avellana
- 60 g de mantega
- 2 clares d'ou

Preparació:

En un cassó bateu els 4 rovells d'ou amb el sucre i poseu-ho al bany maria. Quan els rovells estiguin pujats barregeu la mantega fosa i la pasta d'avellana. A continuació, afegiu-hi les clares d'ou mig muntades i col·loqueu-ho als motlles on heu estès l'oli i la farina.

Guardeu-ho a la nevera i al moment de servir poseu-ho al forn a 200°C durant 8 minuts, desemmotlleu-ho al plat i acompanyeu-ho d'una crema d'ametlla suau i amb un toc d'ametlla amarga.





El buf salat del foranell
emmena el punt que s'infla i puja
i gronxa l'aigua de la pluja
amb una vela de vaixell.

En moure els peixos a desdir
que els arbres tenen per la ganya,
el vent que ve de la muntanya
es vol tornar cavall marí.

I prada amunt i prada avall
darrera l'aigua i la ventada,
el camperol empeny l'arada
i ret la ufana del margall.

Fins que pel cel asserenat
-Mare de Déu de l'avellana!
ve la blancúria que grana
i troba el Camp agenollat.

¿Qui no diria i no dirà
les denes blanques d'aigualera,
si sense espiga ni pastera
tota la vila passa el pa?

Dringuen el riure i la cançó
de la donzella galta fina
que té vermells de clavellina
els quatre testos del balcó.

I lluny encara l'envelat,
tamborinegen les senalles
per la placeta sense gralles
de cada cercle replanat.

Només quan dorm el dia al sols
sense fer cas de les campanes,
l'infant li pren les sargantanes
i emplena el càntir al bassiol.

Si plana avall tots els camins
van a la mar enlluernada,
el cingle acull la marinada
i remoregen tots els pins.

S'infla el torrall que va dient
l'arena nua de la rasa
i la penúria de casa,
posada al pas del riu brogent.

I lluminàries i cants,
mentre se'n torna la tempesta,
duen el gaudi de la festa
a la preguera de les mans.

Amb vela blanca -adéu-siau!-
carros feixucs buscaran l'ona,
i el fruit del Camp de Tarragona
volarà el món dalt d'una nau.

Les Avellanes

Oh quimèrics atuels!
¿sou esfèrics cascavells
de la testa d'un follet
de congesta, caranet
o l'emfàtic picarol
d'un simpàtic esquirol?



Guerau de Liost
(Olot, 1878 - Barcelona, 1933)
Pseudònim de Jaume Bofill i Mates



Empreses productores i envasadores de la DOP Avellana de Reus



Arboreto SAT Ltda.
Ctra. de Vinyols, s/n
43330 Riudoms (Tarragona)
Tel. 0034 977 313 262
Fax 0034 977 317 551
info@sat-arboreto.com
<http://www.sat-arboreto.com>

Coselva
Coop. Agrícola i Caixa Agrària, SCCL
Major, 50
43470 La Selva del Camp (Tarragona)
Tel. 0034 977 844 125
Fax. 0034 977 844 841
coselva@coselva.com
<http://www.coselva.com>

J.M. Palau, SA
Molí, 38
43760 El Morell (Tarragona)
Tel. 0034 977 840 997
Fax 0034 977 841 187
jmpalau@tinet.org
<http://www.jmpalau.com>

Paulino Solanellas
Prudenci Bertrana, 7
43206 Reus (Tarragona)
Tel. 0034 977 318 012
Fax 0034 977 312 888
paulino@solanellas.net
<http://www.solanellas.net>

Borges, SA
Flix, 29-31
43205 Reus (Tarragona)
Tel. 0034 977 309 028
Fax 0034 977 772 052
esaiz@borges.es
<http://www.borges.es>

Crisol de Frutos Secos, SAT
Ctra. Alcolea del Pinar, 123 A
43206 Reus (Tarragona)
Tel. 0034 977 300 510
Fax 0034 977 774 070
crisol@crisols.com
<http://www.crisols.com>

Paño Fruits, SL
Av. Montblanc, 28
43460 Alcover (Tarragona)
Tel. 0034 977 846 152
Fax 0034 977 760 522
pano1@fruits-pano.com
<http://www.fruits-pano.com>

Unió Agrària Cooperativa
Joan Oliver, 16-24
43206 Reus (Tarragona)
Tel. 0034 977 330 055
Fax 0034 977 330 070
unio@unio.coop
<http://unio.coop>

