

**I'AMPOLLA**

**PRODUCTES  
DE TERRA  
NOSTRA**



# O L I

L'oli d'oliva té una tradició històrica al Mediterrani des de l'època dels fenicis i, a les nostres terres, les condicions geogràfiques, geològiques i la suau climatologia ha afavorit des de ben antic la producció d'un oli d'aroma equilibrat.

Base del nostre art de cuinar sempre hi és i hi serà present en els nostres plats ja que forma part de la nostra tradició més arrelada i també és considerat una de les fonts de salut que ens ofereix la natura.

**Fruita i oli Daniel i Pepita**  
c/ Banys, 4 · Tel. 977 593 098

**Joan Costes**  
Av. Barceloneta, 5 · Tel 977 460 048  
oli@joancostes.cat

**Lo Pla de Callau**  
c/ Platja,4 · Casa Enrica  
Tel. 977 593 600 · 678 720 781  
www.lopladecallau.com

**Merkalia Comercial 21 S.L.**  
CN-340, km 1099 · Tel.977 593 098

**Productes del camp Xavier Curto**  
Lligallo del cementeri.  
Pol. 134 parcel.la 34  
Tel. 630 270 057

L'“*oriza sativa*”, originari del sud-est asiàtic fou introduït a la península pels àrabs. Actualment els arrossars ocupen aproximadament unes 18.500 hec. de cultiu i constitueix la principal producció dels cultius del delta degut a la qual cosa la riquesa cromàtica del paisatge del Delta és immensa, essent blau a finals d'abril quan el terreny s'inunda d'aigua, verd als mesos estivals quan la planta de l'arròs està en època de creixement, daurat quan arriba el moment de maduració i marró quan ja s'ha acabat l'època de la collita.

**Agrotendes** **Bassa de les Olles.**  
**Bassa les Olles s/n**  
**Tel. 690 795 504**

**Fruita i oli Daniel i Pepita**  
c/ Banys, 4  
Tel. 977 593 098

**Merkalia Comercial 21 S.L.**  
CN-340, km 1099  
Tel.977 593 098

# A R R Ò S.



**D**es de temps antics l'elaboració d'embotits ha estat un dels sistemes més utilitzats per tal de poder conservar els productes càrnics. La base era el farciment del budell amb carn picada, mesclada amb especíes, sal i altres productes, un cop farcit es posava a assecar o es bullia i posteriorment s'assecava.

Actualment al nostre poble tenim el plaer de poder gaudir de diversos embotits casolans preparats de forma artesanal com la baldana d'arròs, la baldana de ceba, la botifarra blanca, la llonganissa seca i la sobrassada.

# EMBOTITS CASOLANS

***Carnisseria Elisenda***  
***Av. Barceloneta, 3***  
***Tel 977 460 048***

***Carnisseria Martí***  
***Pl. Mercat, 7***  
***Tel. 977 460 037***







# REBOSTERIA I POSTRES ARTESANAALS

**E**ls pastissets, les coquetes de segí, les coquetes de la creu, el coc de brossat (*mató*), el coc de massana (*poma*), gelat d'arròs... tots ells productes tradicionals per endolcir el paladar. Elaborats de forma artesanal es pot gaudir del toc personal i distintiu de cadascun dels nostres forners i pastissers.

*Fleca Artesana Cabrera*  
Av. Barceloneta, 24  
Tel. 977 460 344

*Forn Bru.*  
c/ Sol, 9  
Tel. 699 904 434  
c/ del Mig, 1

*Forn Cabrera*  
c/ Menorca, 2.  
Tel 977 460 062

*Pastisseria Bahía.*  
Pl. González Isla, 10.  
Tel 977 460 106

*Pastisseria Sergio*  
Av. Marítima R. Pous, 28  
Tel. 977 460 026







# M A R I S C

La pesca i la cria de marisc es un referent del caràcter mariner del nostre poble. Degut a la combinació d'aigua dolça i salada ens trobem en una zona on el mar és molt ric en nutrients la qual cosa fa que sigui un lloc òptim per a la pesca i el marisc. La part interna de la badia és un lloc privilegiat per a la cria de mol·luscs i, especialment d'ostres del delta (*Ostra Gigas*).

**Cepromar**  
**Ctra Ampolla- Deltebre, km 2**  
**977 470 882**

**Nova Devimar**  
**Barranc de Sant Pere s/n**  
**Tel 977 460 054**





APP



WEB



# **l'Ampolla**

**PORTA DEL DELTA**

Patronat Municipal de Turisme i Esports

Plaça Manel Ferré, 3  
43895 L'Ampolla  
Tel. 977 460 018  
Fax. 977 593 380

[www.ampolla.org](http://www.ampolla.org)  
[info@ampolla.org](mailto:info@ampolla.org)

**i 977 593 011**



**Terres de l'Ebre**



**Patronat de Turisme**



**Diputació Tarragona**