

- [Qui som](#)
- [Contacta](#)
- [Publicitat](#)
- [Avís legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)



- [Notícies](#)
 - [Actualitat](#)
 - [Cultura](#)
 - [Societat](#)
 - [Esports](#)
 - [Entitats](#)
 - [Baix Gaià](#)
- [Opinió](#)
- [Vida Social](#)
- [Entrevistes](#)
- [Reportatges](#)
- [Agenda](#)
- [El CLub](#)

Select Page

Productes de la terra: l'Avellana de Reus

18 gener 2023



La cultura també passa per allò que som i mengem, per la difusió dels productes de proximitat que elaboren homes i dones amb dedicació, amb la garantia que són el fruit de la terra i la passió per la feina. Iniciem doncs aquí una sèrie de publicacions destinades a promoure aquests productes i encetem l'espai amb les famoses Avellanades de Reus que són úniques al món pel seu sabor i les seves propietats.

La [Denominació d'Origen Protegida \(DOP\) Avellana de Reus](#) protegeix les varietats negreta, paueteta, gironella, morella i culplana, tradicionalment conreades en una àmplia zona de les comarques tarragonines de l'Alt Camp, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Priorat, el Tarragonès i la Terra Alta. L'avellana de Reus és un fruit sec de qualitats gastronòmiques i alimentàries excepcionals, ideal per consumir a qualsevol hora del dia, sigui crua o torrada. També és un ingredient perfecte per a ser utilitzat en la cuina, en diversitat de plats o per a l'elaboració de salses.

Estudis mèdics promoguts pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de Catalunya, pel Consell Comarcal del Baix Camp i per la Fundació Joan Abelló de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili han determinat que incloure petites quantitats d'avellana en l'alimentació diària redueix els índex de colesterol en la sang. Per tant, l'Avellana de Reus, com a complement de la dieta alimentària, és altament beneficiosa per la salut.

L'Avellana de Reus és sempre present a la cuina, des dels postres més senzills fins a la presència en els plats més elaborats i exquisits. L'Avellana de Reus és la qualitat mediterrània.

Teniu més informació sobre aquest producte de la terra a la seva web www.avellanadereus.cat on podreu també descobrir [les seves cinc varietats](#) i moltes altres coses.

626 863 848

info@altafulles.cat

Vine al nostre club!

Vols unir-te gratuïtament i gaudir de descomptes i premis?

[Som-hi](#)

Informa't abans que els altres

Si vols estar al dia de tot el que publiquem en aquesta web, apunta't aquí. No fem spam... ☐

Email

Subscriure'm

Resum Política de privacitat i protecció de dades

* **RESPONSABLE:** És el meu deure informar-lo que les dades de caràcter personal que em proporcioni omplint el present formulari seran tractades per Altafullenca de Comunicació Integral s.l. com a responsable d'aquesta web.

* **FINALITAT:** l'enviament de notícies i comunicacions d'altafulles.cat.

* **LEGITIMACIÓ:** Consentiment de l'interessat.

* **DESTINATARIS:** Com a usuari i interessat li informo que les dades que em facilita estaran ubicats en els servidors d'Automatic (proveïdor del servei de subscripcions d'altafulles.cat). Veure [política de privacitat d'Automatic.](#)

* **DRETS:** Té dret, entre d'altres, a accedir, rectificar, limitar i suprimir les seves dades. Pots obtenir informació addicional i detallada sobre Protecció de Dades i consultar la nostra política de privacitat en la nostra pàgina d' [Avís legal](#).

Segueix-nos

No et perdis tota l'actualitat d'altafulles.cat a les xarxes socials

- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)
- [Follow](#)



- [Qui som](#)
- [Contacta](#)
- [Publicitat](#)
- [Avís legal](#)
- [626 863 848 – WhatsApp](#)

© 2020 Altafulles ~ info@altafulles.cat | weBDesing: [efeonce](#)
626 863 848

Envian's un WhatsApp amb el teu nom, cognom i correu electrònic i passaràs a formar part del club d'Altafulles.

És un Club gratuït i que comporta tenir accés a descomptes a certs productes, accés a algunes activitats culturals i amb la possibilitat de prendre part a sortejos per guanyar premis.

[Som-hi](#)