DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

100% ARBEQUINA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

garantia certificada
d'origen i qualitat

www.olidoplesgarrigues.com



La **Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues** és la primera Denominació d'Origen alimentària reconeguda al territori espanyol (1975).

El segell de qualitat Denominació d'Origen Protegida (DOP) és el nom que identifica un aliment originari d'un territori determinat, la qualitat del qual i les seves característiques es deuen fonamentalment o exclusivament a la varietat i el medi geogràfic particular. Les fases de producció i elaboració es fan íntegrament a la zona geogràfica definida.

Els productors, les cooperatives i molins certificats amb el seu esforç i bon fer, han fet de la producció d'oli d'arbequina una forma de vida per preservar el territori i les característiques saludables i naturals d'aquest aliment de categoria superior.



Fruit fresc i sa



Fruit en mal estat





Procediments mecànics/físics

Triturat / Batut / Centrifugat



Classificació segons qualitat

Òptima sense defectes

Bona amb algun defecte

Oli d'oliva verge extra

Oli d'oliva verge



Qualitat certificada DOP Les Garrigues

No apte per al consum

Oli d'oliva llampant



Procés de refinació + Tractament químic

Oli d'oliva refinat + Oli d'oliva verge

Apte per al consum insípid, incolor i sense aroma

Oli d'oliva



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES

A la terra del millor oli només aquests segells certifiquen el veritable origen

#SomDenominacióDOrigen

Situada al sud de la província de Lleida, la zona de producció està marcada, sobretot, per la cultura i la tradició. Situat al sud de la província de Lleida, l'àmbit geogràfic de la DOP Les Garrigues el conformen la comarca de les Garrigues i el sud de les comarques del Segrià i de l'Urgell.



1 **Cooperativa de l'Albagés**
973 12 11 26
www.alba1919.com

2 **Cooperativa de l'Albi**
973 17 50 09
www.agricolaalbi.es

3 **Molí d'Alcanó, Grup Cooperatiu Fruits de Ponent**
973 13 60 15
www.ordeponent.com

4 **Cooperativa del Camp Sant Salvador d'Alfés**
973 13 60 08
www.copalfes.com

5 **Cooperativa d'Almatret**
973 13 80 14
cooperativa.almatret@gmail.com

6 **Cooperativa d'Arbeca**
973 16 00 00
www.arbequina.coop

7 **Cooperativa de Sant Isidre de les Borges Blanques**
973 14 29 50
www.terrall.es

8 **Cooperativa del Camp de Cervià de les Garrigues**
973 17 80 06
www.campdecervia.com

9 **Cooperativa del Cogul**
973 12 03 72
www.olirupestredelcogul.es

10 **Cooperativa de l'Espluga Calba**
973 15 60 13
www.olisdesplugacalba.com

11 **Cooperativa de Guimerà**
973 30 30 55
coopguimera@hotmail.es

12 **Cooperativa de Juncosa**
973 12 80 10
www.olilescabanes.com

13 **Cooperativa de Maials**
973 13 00 05
www.barodemaials.cat

14 **Cooperativa del Camp de Maldà**
973 33 00 49
www.cooperativademalda.es

15 **Cooperativa de La Pobla de Cérvoles**
973 17 51 51
www.agrpobla.com

16 **Cooperativa de Sant Martí de Maldà**
973 33 00 12
agraria.sm@hotmail.com

17 **Coooperativa d'El Soleràs**
973 13 32 34
www.coopelsoleras.es

18 **Molí de Rocafort de Vallbona**
973 31 02 98
olisfranquesa-rocafort@hotmail.com

19 **Cooperativa del Camp de Vallbona de les Monges**
973 330 261
www.coopvallbona.com

20 **Cooperativa de Vinaixa**
973 17 53 09
www.cooperativadevinaixa.cat

21 **Cuadrat Valley - Finca Agrícola**
973 24 21 64
www.cuadratvalley.com

22 **Cooperativa de Bellaguarda**
973 12 40 07
www.olisbellaguarda.com

Característiques de l'oli amb DOP Les Garrigues





És un oli d'Arbequina verge extra amb personalitat pròpia, que li confereixen especialment la varietat, el clima i la terra, un suc de fruita natural.

Un oli fruitat d'oliva fresca, verda o madura, amb aromes que recorden, principalment, l'oliva, l'ametlla verda, el tomàquet, la carxofa i la fulla, amb la presència dels atributs amarg i picant de forma persistent i equilibrada.





Quan l'oliva és més verda, tots aquests atributs es manifesten de forma més intensa fent les delícies dels amants de l'oli verd; a mesura que va madurant el fruit, els notarem de forma més suau predominant el gust més dolcenc.

El nostre **territori**



OROGRAFIA

La topografia de l'àmbit geogràfic de la DOP és accidentada, els pendents que predominen són entre el 15 i el 20% alternant amb petites valls de fons i vessants abancalats amb cims plans aptes pel conreu.



SÒLS

De naturalesa calcària, lleugerament profunds i despresos, de textura argilosa i llimosa, alternant tons rogencs i ocres moderadament pedregosos.

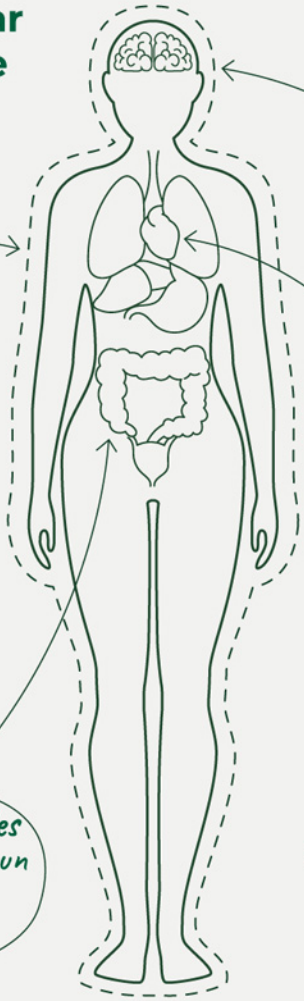
CLIMA

El clima de la zona és mediterrani amb tendència continental. Hi ha contrastos tèrmics diaris i anuals molt grans, amb hiverns molt freds i estius molt càlids i secs. La temperatura mitjana oscil·la entre els -2 °C per la mínima i 24 °C per la màxima.

Les pluges en general són escasses amb un màxim pluviomètric a primavera. La pluviometria oscil·la entre els 350 i 400 mm anuals.



El consum regular d'oli d'oliva verge extra:



Reforça el **sistema immunitari**

Redueix el risc de patir diabetes del tipus 2

Ajuda a prevenir el càncer amb les seves **propietats antioxidants**

Contribueix a **millorar les defenses** i a mantenir un **bon funcionament del tracte intestinal**

S'associa amb **protecció de la depressió** i el deteriorament cognitiu

Redueix el risc de patir **malalties cardiovasculars**

Ajuda a **controlar els nivells de colesterol** i triglicèrids

Estabilitza la pressió arterial i té **propietats antiinflamatòries**

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA LES GARRIGUES

973 280 470
olidoplesgarrigues@olidoplesgarrigues.com
www.olidoplesgarrigues.com

El teu oli en un clic!

Te'l portem a casa!

Amb la col·laboració de:

Oust de Lleida · Diputació de Lleida · La força dels municipis · Regió Mundial de la Gastronomia Catalunya 2025 · Som Gastronomia · Cofinançat per la Unió Europea · Generalitat de Catalunya