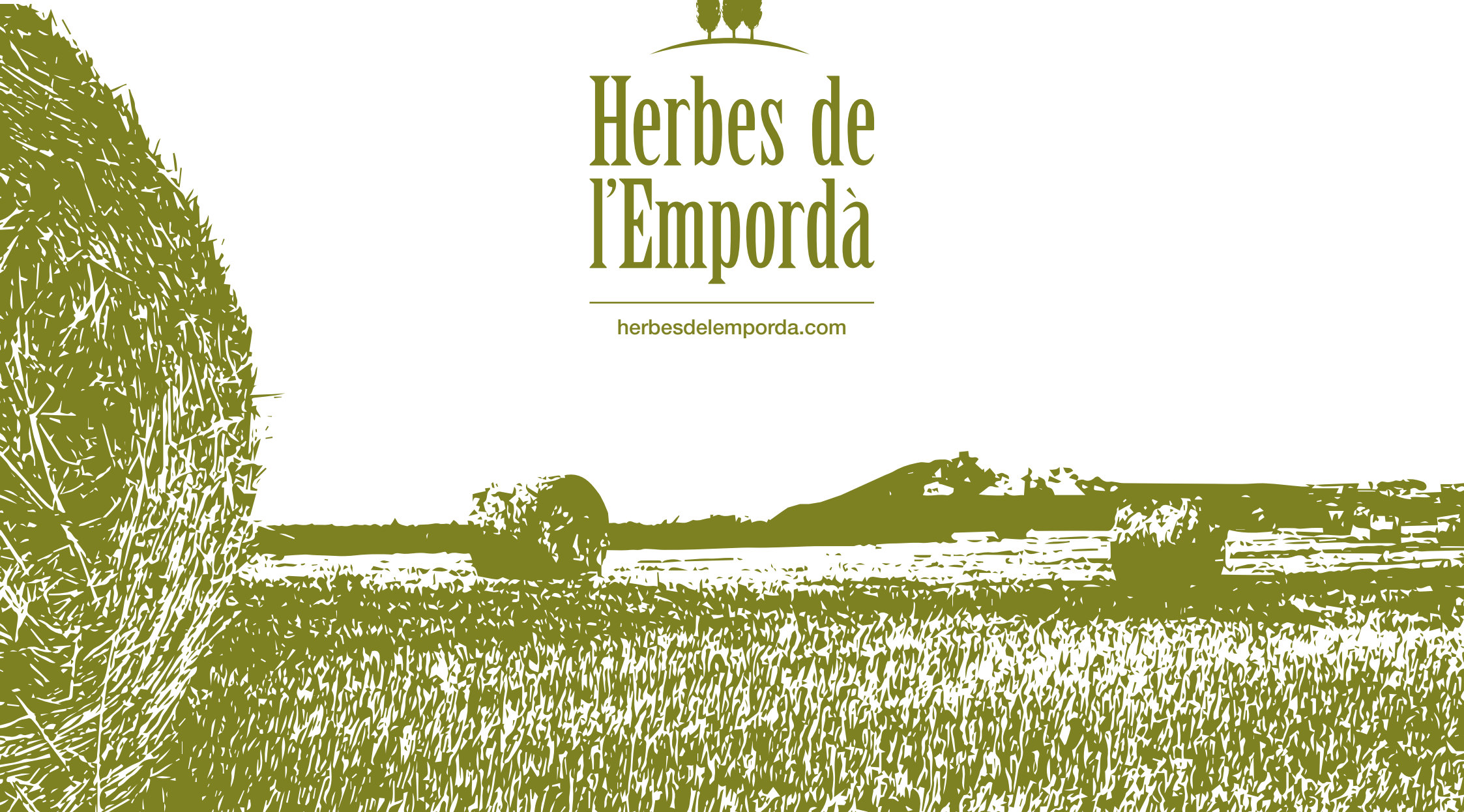




# Herbes de l'Empordà

---

[herbesdelemporda.com](http://herbesdelemporda.com)



## Herbes de l'Empordà

El patrimoni natural de l'Empordà és únic, molt variat i ple d'espècies autòctones que formen part del paisatge de la conca mediterrània.

ROMANÍ  
SAJOLIDA

MARDUIX  
MENTA

FARIGOLA  
FONOLL



Plantes i herbes  
que creixen en marges dels camins rurals  
i en paratges tant espectaculars com  
l'Albera, el Parc Natural del Cap de Creus,  
el Massís del Montgrí o les Gavarres,  
i que omplen de colors i olors bona part  
d'un territori encara molt preservat  
i salvatge.



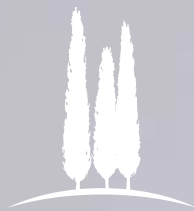
## Paisatge

En qualsevol passejada entre el mar i la plana, o entre la vegetació dels nostres boscos d'alzines i pins, sempre us acompanyà l'aroma i perfum d'alguna d'aquestes plantes, ventilades per la Tramuntana i marinades pels vents humits de la Costa Brava. La farigola i la sàlvia a la primavera, el fonoll fresc i l'espígol a l'estiu, o el romaní, omnipresent en qualsevol època de l'any...



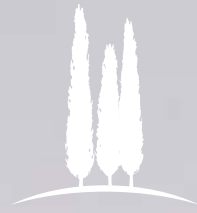
A partir d'aquesta riquesa natural, que segurament els primers pobladors d'aquesta nostra terra, Ibers, Grecs i Romans ... ja van utilitzar tant en la medicina com en la cuina, des d' **Herbes de l'Empordà** hem elaborat un producte exclusiu i artesanal per incorporar part d'aquesta essència del nostre paisatge a la cuina del territori.





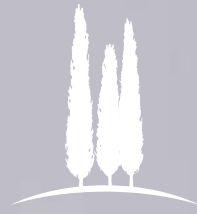
Herbes de l'Empordà  
**PRODUCTES**





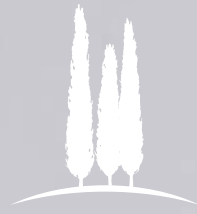
Herbes de l'Empordà  
**PRODUCTES**





Herbes de l'Empordà  
**PRODUCTES**





Herbes de l'Empordà  
**PRODUCTES**



## Cuina i gastronomia

Les peculiaritats d'aquestes herbes aromàtiques, l'acurada tria i selecció que es fa en origen, i el seu posterior tractament per a que mantinguin tots els seus aromes i particularitats, fan que **Herbes de l'Empordà** esdevingui un dels elements que contribueixen a enriquir la nostra gastronomia, de molt bon combinar amb els productes de proximitat, i són un ingredient ideal per incorporar a molts plats de la cuina moderna i tradicional.






Les Herbes de l'Empordà són una creació de **GLA Empordà**, marca que defensa l'autenticitat de tots aquests aspectes com el principal valor dels seus productes, i per això es nodreix de les plantacions d'herbes de l'Empordà del Parc de les Olors, amb les plantacions a Empúries (L'Escala) i a la zona de Platja del Castell (Palamós), i del cultiu ecològic de les plantacions de la Xarxa Parc de les Olors.



## Plantacions

La plantació d'Empúries, molt propera a les Ruïnes d'Empúries (ciutat grega i romana, enclavament comercial del Mediterrani) s'inspira en un hortus romà. En la tradició romana les herbes, ja eren reconegudes com a font de Salut i molt valorades.

La plantació del Suroí, en Platja Castell, envoltada de bosc natural, fomenten la biodiversitat, la millora del paisatge i la qualitat de vida de les persones.



Aquestes plantacions proposen un model rural de desenvolupament sostenible.



Herbes de l'Empordà® by GLA EMPORDÀ S.C.  
C/ Aigüeta 2, 17100 La Bisbal d'Empordà  
[herbesdelemporda.com](http://herbesdelemporda.com)  
[info@herbesdelemporda.com](mailto:info@herbesdelemporda.com)

---

[www.glaempordashop.com](http://www.glaempordashop.com)



[herbesdelemporda](https://www.instagram.com/herbesdelemporda)