

nutrition un i o map



ON THE LANT BOYFRIEND GRACEY THE FUTURE
BRING IT FANCY BOYFRIEND PWR IS
perfectly imperfect POSITIVE BEST WORK
Y. BOYFRIEND FANCY SLAY ALL DAY
ELEGANT GIRL BEAUTIFUL



G



F







Apuntat' al
Nous tal

AMETLLER ORIGEN

PI D'ETAPA

Sostenibilitat

Entrevista amb Oriol Amat, director general

de la Federació Catalana de

Indústries i Comerç

42

41

40

39

38

37

36

35

34

33

32

31

30

29

28

27

26

25

24

23

22

21

20

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

0

-1

-2

-3

-4

-5

-6

-7

-8

-9

-10

-11

-12

-13

-14

-15

-16

-17

-18

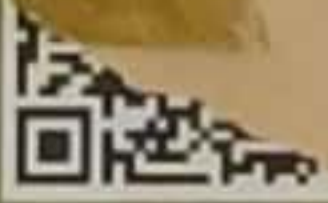
-19

-20

-21

-22

www.ametllerorigen.com/online



Tre



Quina és la feina d'un tècnic agrícola d'Ametller Origen?

En quina feina d'un tècnic agrícola consisteix a assessorar el productor des de la sembra fins que el producte arriba al consumidor? En totes les parts del procés i en tots els factors que influeixen en aquest, com ara el maneig de les malalties, així com del reg o la fertilització.

Com és el teu dia a dia a Ametller Origen?

És un dia molt complet. Des de visites als camps, l'elaboració d'informes per portar a terme les accions que recomanem, la coordinació amb la resta de tècnics i encarregats de finca, etc. També s'ha de tenir en compte que la nostra feina està molt influenciada per factors externs que poden influir en qual moment i, per tant, és una feina molt dinàmica.

Quina part de la teva jornada pots fer al camp i quina altra a l'oficina?

Per tal de poder fer la nostra feina és evidentment necessitem examinar l'estat del cultiu in situ tant al camp com a l'oficina. Ens dividim la setmana de tal manera que els primers dies fem les visites als camps i els últims dies preparem els informes a l'oficina. Tot i que és clar que sempre cal tornar al camp alguna vegada més, per comprovar l'eficàcia dels tractaments o de les decisions preses i, si cal, donar-li un altre tomb.

Què és tan important la manera de fer feina a Ametller Origen?

El camp tenim sempre molta cura del producte i de la seva qualitat, apostant sempre per tractaments sostenibles i respectuosos amb el medi ambient i el consumidor. Ens assegurem d'estar sempre actualitzats i d'aprendre i aprendre per fer la nostra feina millor.

Com es treballa a Ametller Origen?

En Ametller Origen treballa una trentena de tècnics i tècniques que treballen de manera conjunta i coordinada per aconseguir el millor resultat possible per al consumidor.



PAS A PAS

Valornutricional (per 100 g)
Energia 135,9 kcal Lípids 9,2 g
Proteïnes 7,1 g Fibra 1,1 g

Actualitat
El treballador

La
Obrers de la indústria

Alimentació
Infant de moda, un infant de la postmodernitat

Alimentació i família
El paper de la família

El caminet
Què és el caminet?

Aprofitem les sobre
Romescut i la colfeta

El territori
Can Roca d'Espunyola

Pas a pas
Donar l'últim pas
Una manera de fer amb Lluís Ferrer

S

Brou solidari de pellastre i pernil

No t'ho hem dit: la possibilitat d'arribar a casa veu, preparant-se un brou solidari per la casa.

carret. En aquest sentit, Arrels aten l'orientació per a les persones que s'han quedat als carrers.



Origen i Arrels

EN RUTA

EN RUTA
La recepta de la Carne

EN RUTA

EL DESTÍ

Editorial 03
La causa del mes 04
Lletí



EL MAPA DE LETAPA

Com el podem combinar?
- Amb rodanxes de tomàquet, síndroc i formatge fresc.
- Amb salmó fumat, formatge cremós i unes fulles de ruca.
- Amb pernil dillat i formatge cremós.

de trinxat i guisat de veu de sal i pebre al gust.

