


# ALBERT CAMPRUBÍ



L'Albert Camprubí és productor d'oví a Sords (Cornellà del Terri). Té una explotació de 1.000 caps d'ovelles que li permeten produir una carn de xai ecològica d'alta qualitat. Les seves ovelles pasturen 5 hores al dia i a l'estiu fan la transhumància. La seva alimentació és el més similar possible a la que tindrien si fossin salvatges. Per tant, mamen de la mare del primer a l'últim dia. Això dona a la carn una qualitat superior.

Els farratges dels quals s'alimenten les ovelles els produeix també l'Albert en els seus camps i únicament compra el pinso.

L'Albert està en aquesta finca des de l'any 2003 i les seves ovelles neixen i es crien a l'explotació. Només a vegades els mascles es compren fora quan se'n necessiten.

Les ovelles són de raça ripollesa i, de fet, l'Albert forma part de l'ANCRI (l'Associació Nacional de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa).

La comercialització la fa a través de carnisseries de proximitat i també fa venda directa.

## PRODUCTES

Carn de xai amb certificació ecològica

## PUNTS DE VENDA

- **Carnisseria Can Paliro**  
Carrer Nou, 2, 17846 Porqueres
- **Carnisseria Vila-Rubirola**  
Carrer de Sant Martirià, 46, 17820 Banyoles
- **Carnisseria Tot Bo**  
Passeig de Mossèn Lluís Constans, 259, 17820 Banyoles
- **Carnisseria Can Ramió**  
Carrer de la Llibertat, 39, 17820 Banyoles
- **Altres punts de comercialització fora de la comarca:**  
Consultar amb el productor.



Albert Camprubí Teixidó  
Luca Serrà



Can Reixach  
17844 Sords  
(Cornellà del Terri)



678 971 273 / 699 334 079



storrentoriol@gmail.com



@pastorsdeltemps