

MAS AURÓ

Mas Auró és una empresa familiar. Són productors d'oli d'oliva verge extra i es troben al municipi d'Esponellà. La seva producció és ecològica, sostenible i socialment responsable.

Quan la família es va instal·lar a Mas Auró la producció d'oli estava destinada al consum propi. Amb el temps, la producció es va anar incrementant, fins que l'any 2015 van decidir instal·lar el seu propi molí i així tenir el control sobre tot el procés de producció i crear la marca Mas Auró.



PRODUCTES



Oli d'oliva verge extra amb certificació ecològica a partir de les quatre varietats d'oliveres que tenen plantades a la finca: les varietats catalanes arbequina i argudell, la varietat grega koroneiki i la varietat italiana frantoio. També tenen varietat autòctona Corivell.

Produeixen **olis monovarietals obtinguts a partir de les quatre varietats d'oliveres**, així com un **oli amb essència de cítrics** (un de llimona i un de taronja molturats ambdós, amb oli d'arbequina), **l'oli Núvol** (un oli del raig d'arbequines sense filtrar) i dos cupatges: **l'oli L'Olivet** (olives més madures) i **Supremo** (les millors olives de la collita).

L'oli el serveixen en format d'ampolla de vidre fosc de 500 ml, amb llauna de 500 ml i 1000 ml i també al buit amb aixeta per als restaurants (3000 ml).

Són guanyadors del premi Girona Excel·lent edició 2023/24 per l'oli Arbequina Premium ECO.

PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

De dilluns a divendres de 9.30h a 13h. Cal trucar prèviament

- **En línia:** a través del correu electrònic info@masauro.cat
- **Xarcuteria i carnisseria Pere Roca**

Plaça de Catalunya, 2, 17820 Banyoles

- **Agrobotiga Can Costabella**
- Carrer Sant Andreu, 46, 17846 Mata (Porqueres)

ACTIVITATS

Visita guiada al molí i tast d'olis

Horari: tot l'any excepte d'octubre a mitjans de desembre. Hores concertades amb reserva prèvia.


Preu: 10€ per persona

Reserves: info@masauro.cat o al 667 080 311

Idiomes: català, castellà i anglès



 Cristina Murio
Salvadó

 Mas Auró
Veïnat Batllori, 7
17832 Esponellà

 www.masauro.cat
 info@masauro.cat

 667 080 311
 @masaurooli