

# Receptes creatives

amigues de la **biodiversitat**  
i de la prevenció del  
**malbaratament alimentari**



## Pa de pessic "salvatge" de taronja



10' de  
preparació +  
35' cocció



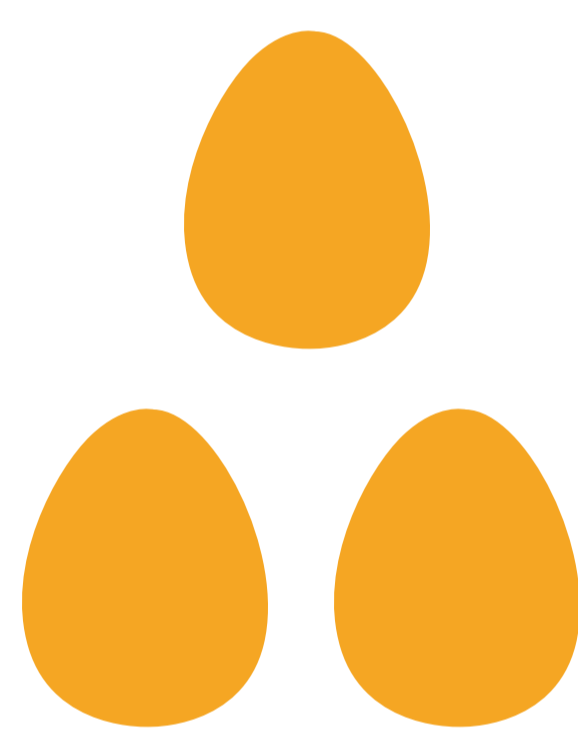
6 porcions

tots ingredients  
ecològics, si és possible!

### 1 Barrejar



200 g



n. 3



250 g

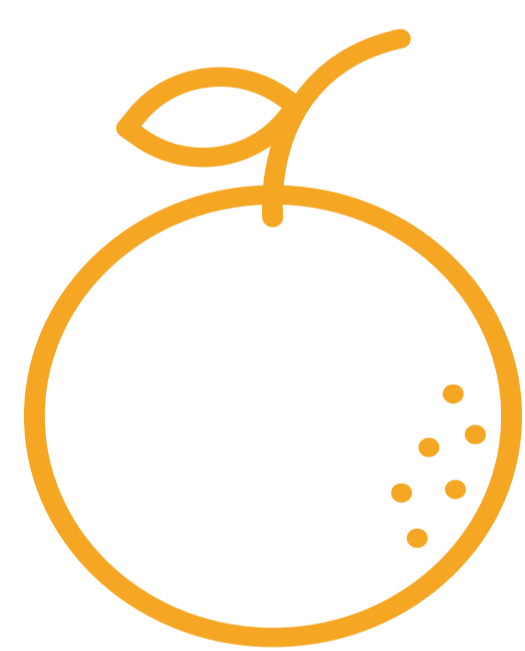
oli d'oliva  
extra  
"salvatge"!



80 ml

### 3 Barrejar

1 taronja **sencera!**  
La tallem pel mig, treiem  
les llavors, tallem en  
troços i posem a la  
batedora per obtenir una  
espècie de "purè"



No llencem  
res, s'aprofita  
també la pell!



### 4 Afegir i barrejar bé



1 sobre de llevat  
per a postres



una mica de  
canyella



170° C  
Uns 35'  
(fes la prova del  
ganivet)

Bon profit!

En els contraforts del Parc Natural del Montsant, a la comarca dels Garrigues, l'associació Trecna destil·la la pura essència del bosc mediterrani: 'Salvatge', el suc d'oliveres centenàries. El fruit és collit a mà i premsat en fred per a obtenir un oli d'oliva verge extra ecològic d'una qualitat màxima. T'encatarà!

Una proposta de:

ClubEMAS  
associació d'organitzacions  
registrades EMAS a Catalunya

tàndem

Comprant aquest producte  
contribueixes als projectes  
de biodiversitat que duu a  
terme l'associació

