



Agropecuària Mas Bes
Carrer Mas Bes s/n
17184 Salitja
Girona

#granjamasbes
@granjamasbes

Facebook
Instagram
Twitter

Contacta amb
nosaltres
i fes la teva reserva

Informació de la granja

Joan Viñolas
660 29 06 78

**Turisme rural, visites
i dinars a la granja**

Carles Comas
652 30 70 20

Maria Viñolas
639 01 42 69

info@masbes.com
www.masbes.com

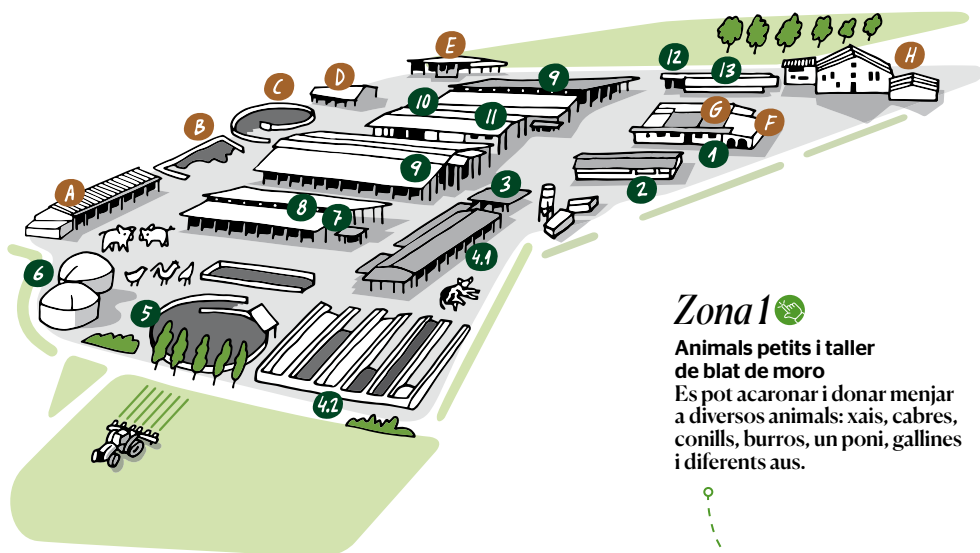
Embruta't els peus

i descobreix com funciona una
granja de pagès amb la nostra visita



Diferents zones que es visiten

Dispossem d'una gran varietat d'indrets, totalment condicionats, per visitar i per guiar-vos a través d'un apassionant recorregut per la pagesia catalana.



Zona 1

Animals petits i taller de blat de moro
Es pot acaronar i donar menjar a diversos animals: xais, cabres, conills, burros, un poni, gallines i diferents aus.

Zona 2

Recría i bàscula
Els nens poden donar herba fresca a les vedelles i després comprovar la gent que fa falta per fer el pes d'una vaca a la nostra gran bàscula.

Zona 3

Alletament de vedellets
Visitem la zona de vedellets que encara estan fent lactància i que conviuen en casetes en grups de 5.

Zona 4

Alimentació - Rebost de matèria
Zona que serveix per preparar les racions alimentàries de les vaques. (A. Magatzem)

Zona 5

Bassa de reg
Aprofitem totes les aigües pluvials per regar els nostres camps. I a més a més hi tenim una bona colla d'ànecs. (D/E. Recría adulta)

Zona 6

Planta de biogàs
Aprofita els fems de les nostres vaques per fer energia renovable (250 kWh). La matèria orgànica procedent de la planta de biogàs va a un separador de sòlids (B. Compostatge) per a després elaborar el nostre compostatge per distribuir-lo a jardineria i horta. (C. Bassa final)

Zona 8

Vaques de prepart
Aquestes són les vaques que els manca menys de 2 mesos per parir. Tenen una alimentació especial, música ambiental i raspalls pel seu millor benestar.

Zona 7

Porcs d'engreix
Cada mig any engreixem 4 porcs de raça Duroc que serveixen per complementar les visites a la granja.

Zona 9

Vaques de producció
Les tenim en 5 patis diferenciats. Són les vaques que cada dia munyim 3 vegades. També tenen raspalls i sistemes de neteja automàtics.

Zona 10

Lleteria i sala de munyir
La lleteria és la zona on tenim els tancs per refredar i guardar la llet a la seva temperatura òptima, 5 °C. Sala de munyir paral·lel 2x16.

Zona 11

Maqueta de la granja a escala 1:16
Espectacular miniatura de Mas Bes. Dividida en 9 seccions, la maqueta permet conèixer tots els processos de pagès que portem a terme a l'explotació.

Zona 13

Museu didàctic del món rural
S'hi mostra l'antic procés de l'oli, la verema i la producció de vi, el batre o el procés de fer lleinya i carbó, entre moltes altres curiositats, així com una gran col·lecció de lleters i diferents elements de la munyida.

Zona 12

Sala d'audiovisuals
Zona on podem ensenyar diferents audiovisuals segons les característiques de cada grup.

Toca-Toca

Activitat on els més petits es convertiran en grangers per un dia. Podran acaronar i donar menjar als animals de Mas Bes.

Zona 1 Animals petits i taller de blat de moro

Zona 2 Recría i bàscula

Zona 11 Maqueta de la granja a escala 1:16

Zona 13 Museu didàctic del món rural