

CATÀLEG DE PRODUCTES KM0





Benvinguts al Catàleg Digital de l'Estratègia d'Inclusió de Productes Km0 del Pla de Mallorca en el sector turístic, que ofereix una visió completa de les figures de protecció i una acurada selecció de productes i productors agroalimentaris de la regió basada en el seu arrelament tradicional i/o qualitat certificada.

Aquest enfocament garanteix que cada entrada en el catàleg sigui una representació genuïna del millor que la regió té per a oferir en termes de productes agroalimentaris Km0. A més, el catàleg proporciona informació detallada sobre la localització, certificacions, procés productiu i varietats disponibles de cada producte, així com dades de contacte per a facilitar l'accés a ells a través dels seus productors.

Més enllà d'aquesta selecció, el catàleg es presenta als turistes com una finestra a l'autenticitat i diversitat d'una tradició arrelada en el territori del Pla de Mallorca. En transcendir la seva oferta bàsica, el catàleg es converteix en una eina que convida als visitants a submergir-se en l'autenticitat i diversitat del territori, explorant els seus productes Km0 i coneixent als productors de qualitat diferenciada.

La importància dels productes Km0 no sols radica en la seva qualitat gastronòmica, sinó que també són un recurs estratègic per a impulsar un model turístic innovador i sostenible a la regió. En promoure aquests productes, s'enforteixen les infraestructures locals i es fomenta la creació d'ocupació, la qual cosa contribueix a millorar la qualitat de vida i enfortir el sentit de pertinença de la població local.

COM FUNCIONA?

El Catàleg Digital de l'Estratègia d'Inclusió de Productes Km0 del Pla de Mallorca en el sector turístic presenta una estructura funcional que proporciona informació detallada i de qualitat. En la secció dedicada als productes, s'exhibeix una àmplia gamma de productes Km0, cadascun acompanyat d'una fitxa amb informació que va des de la localització del producte fins als certificats associats, els quals estan convenientment enllaçats amb les seves respectives fitxes individuals en l'apartat anterior.

A més d'aquesta informació, s'ofereix una detallada descripció del producte i el seu procés productiu, es recullen la diversitat de varietats disponibles del producte, les receptes que ressalten les aplicacions culinàries de cadascun, i una selecció de productes derivats que, en alguns casos, es vinculen a la seva pròpia fitxa individual.

El catàleg també disposa d'un directori de productors que ofereixen productes de qualitat diferenciada. Cada fitxa de productor proporciona detalls sobre la seva ubicació, certificacions i un llistat dels productes que ofereixen que redirigeixen a les seves fitxes respectives. Així mateix, s'inclouen descripcions sobre el tipus d'experiències agroturístiques que ofereixen, així com informació de contacte que facilita la comunicació directa.

Així, aquest catàleg es concep com una eina d'utilitat per a turistes i professionals, ja que proporciona imatges, dades de contacte i informació precisa sobre figures de protecció, productes Km0 rellevants i productors de la més alta qualitat vinculats a aquests.



01

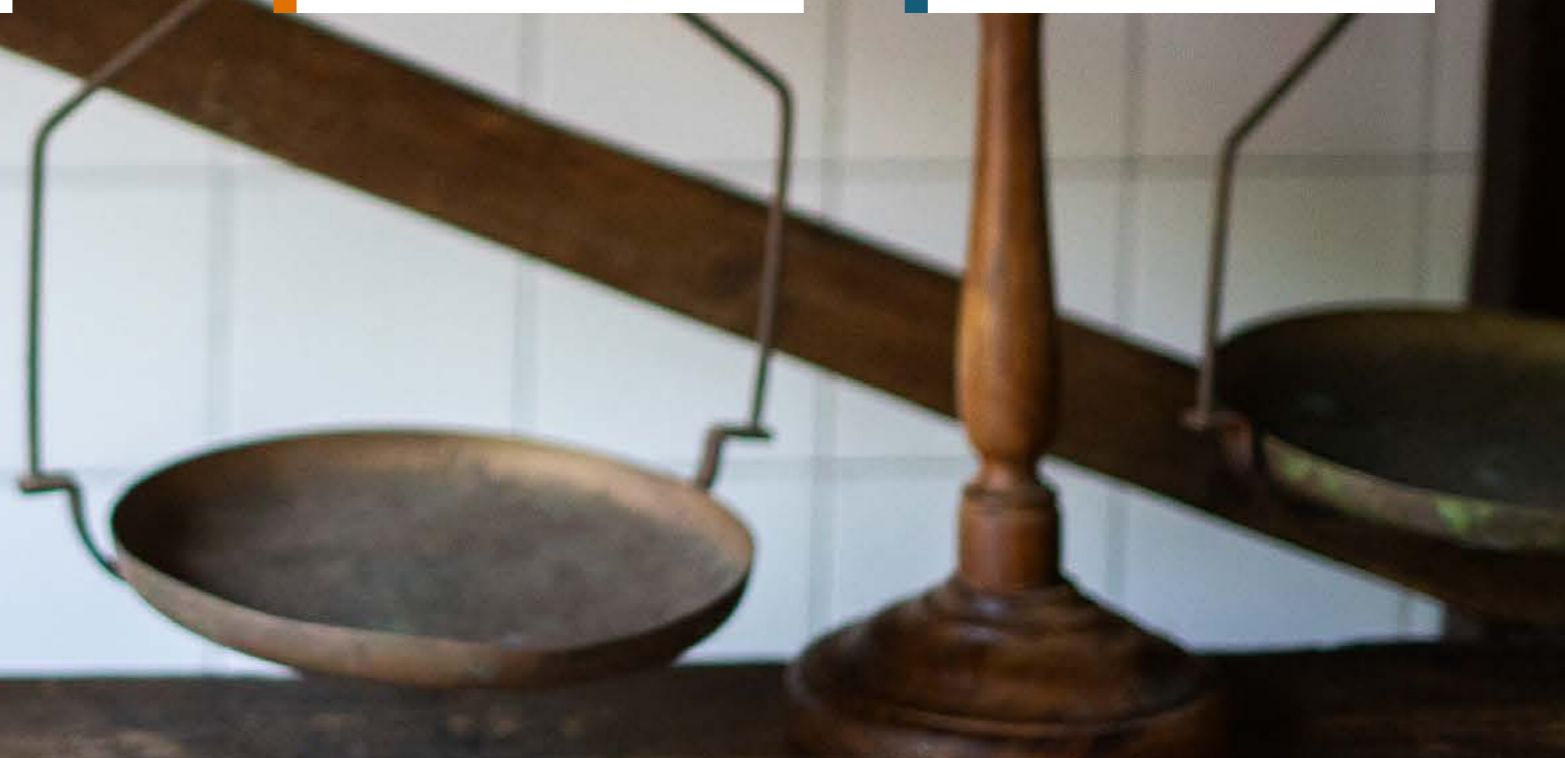
**MARQUES DE
GARANTIA**

02

**CATÀLEG DE
PRODUCTES**

03

**PRODUCTORS
CERTIFICATS**



01

FIGURES DE PROTECCIÓ

En el Pla de Mallorca, la riquesa i diversitat agroalimentària estan resguardades per 15 figures de protecció que tenen impacte directe a l'Illa de Mallorca. Aquestes figures, inclouen Denominacions d'Origen Protegida (DOP), Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP), Marques de Garantia i altres certificacions que juguen un rol crucial en la preservació de l'autenticitat i la promoció de la qualitat dels seus productes Km0.

En certificar característiques específiques, origen geogràfic i mètodes de producció, no sols s'enforteix la confiança del consumidor sinó que també es fa costat als productors locals, destacant la singularitat i excel·lència dels seus productes. La presència d'aquestes figures en el Pla de Mallorca és testimoniatge d'un compromís amb el manteniment d'alts estàndards de qualitat i la promoció de la seva rica herència gastronòmica.





La Denominació d'Origen Pla i Llevant certifica vins conreats en terres mallorquines amb una històrica tradició vitivinícola. Reconeguda en 1999, la DO abasta municipis del Pla de Mallorca on conreen varietats com Monastrell, Mantell Negre, Prensall Blanco i Moscatell, entre altres. El clima mediterrani i els sòls calcari-argilencs afavoreixen la producció dels seus distingits vins.

Autoritat competent:

Institut de Qualitat Agroalimentària (IQUA).

Òrgan de gestió:

Consell Regulador de DO Pla i Llevant

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 16 85 69
Correu: correo@doplailevant.com
URL: <http://doplailevant.com/>



L'Oli de Mallorca, amb Denominació d'Origen, destaca pel seu origen mallorquí i la tradició vitivinícola centenària. Produït des del segle XVI, s'obté de les varietats mallorquina, arbequina i picual, conreades en sòls calcari-argilencs. Presenta perfils sensorials frutados i dolços, o verds i picants, depenent de la recol·lecció.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Consell Regulador de la D.O.P. "Oli de Mallorca" o Oli Mallorquí"

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 17 61 56
Correu: administracio@olidemallorca.es
URL: <http://www.olidemallorca.es/es/>



L'Oliva de Mallorca, amb Denominació d'Origen Protegida, prové de cultius tradicionals a l'illa. Les seves presentacions verda, verda partida i negra natural reflecteixen varietats i processos distintius, assegurant sabors intensos i característiques úniques. La selecció, salat i amanit es realitzen acuradament, oferint una experiència sensorial única. El seu arrelament històric i control de qualitat recolzen la seva autenticitat.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Consell Regulador de la DOP "Oliva de Mallorca"

Dades de contacte:

Telèfon: +34 871 030 769
Correu: administracio@olivademallorca.es
URL: <http://olivademallorca.es/es/>



IGP Ametlla de Mallorca

La Indicació Geogràfica Protegida "Ametlla de Mallorca" certifica ametlles d'alta qualitat de l'illa. Destaquen pel seu elevat contingut lipídic i perfil àcid únic. En les seves presentacions crues o torrades, el control i anàlisi de les ametlles asseguren la màxima qualitat, assegurant la fidelitat a les característiques geogràfiques i de producció, garantint la seva autenticitat i excel·lència.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Consell Regulador de la DOP "Oliva de Mallorca"

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 72 51 80/+34 971 57 99 24
Correu: contacto@almendramallorca.com
URL: <https://www.almendramallorca.com/>



L'Ensaïmada de Mallorca, amb Denominació d'Origen Protegida, és una exquisida delícia de tradició centenària. Elaborada amb farina de força, ous, aigua, sucre i llard de porc, el seu procés de fermentació i enforat crea una textura ferma, cruixent i única. Clàssica o farcida de cabell d'àngel, l'Ensaïmada de Mallorca és la icona dolça de l'illa.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Consell Regulador de la IGP "Ensaïmada de Mallorca"

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 27 26 86 / 971 25 04 47
Correu: pastissers@telefonica.net
URL: <http://www.ensaimada.es/consejoregulador.html>



Herbes de Mallorca és una beguda espirituosa anisada amb Indicació Geogràfica, elaborada a l'illa de Mallorca. El seu procés únic de fermentació i aromatització amb plantes locals, com a fonoll i romani, i tres variants: seques, barrejades i dolços, ofereixen una experiència sensorial excepcional. El seu origen històric en monestirs i finques rurals la converteix en una tradició arrelada, gaudida en diverses ocasions i maridatges culinaris.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Balears. IQUA-Institut de Qualitat Agroalimentària.

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 17 66 66 / 34 971 17 68 70
Correu: iqua@caib.es
URL: -



El "Vi de la Terra Illes Balears", amb reconeixement des de 1972, destaca per les seves varietats autòctones i condicions geoclimàtiques especials. Varietats de raïm com Cabernet Sauvignon i Chardonnay produeixen vins negres i blancs amb intensitat i qualitat. El control rigorós assegurat pel Institut de la Qualitat Agroalimentària garanteix la seva autenticitat.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Balears. IQUA-Institut de Qualitat Agroalimentària.

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 17 66 66 / 971 17 68 70
Correu: iqua@caib.es
URL: -



El "Vi de la Terra Mallorca", reconegut des de 2007, destaca per la seva rica història vinícola que es remunta al segle VII a. C.. Les varietats autòctones com Callet i Prensal aporten característiques úniques a aquests vins que destaquen per la seva qualitat, amb blancs frescos, rosats vibrants i negres potents. El Consell Regulador del Vi de la Terra Mallorca garanteix la seva autenticitat.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Balears. IQUA-Institut de Qualitat Agroalimentària.

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 17 66 66 / 971 17 68 70
Correu: iqua@caib.es
URL: <https://vtmallorca.com/>



“Palo de Mallorca”, licor amb Indicació Geogràfica, destaca per la seva elaboració exclusiva a l'illa de Mallorca. Elaborat amb quina i genciana, ofereix un perfil sensorial únic: color fosc, sabor dolç amb amargor i aroma a regalèssia. La seva història medicinal es va transformar en una benvolguda beguda aperitiva mallorquina, ampliant el seu ús en cocteleria i cuina de prestigi.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Balears. IQUA-Institut de Qualitat Agroalimentària.

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 17 66 66 / 971 17 68 70
Correu: iqua@caib.es
URL: -



El Pebre roig de Mallorca, amb la seva Denominació d'Origen Protegida, és una espècie molta de pebrots Capsicum Annumm L. varietat tap de cortí, conreats i transformats exclusivament a l'illa. El seu sabor dolç i el seu color vermell ataronjat homogeni no sols reflecteixen les condicions geoclimàtiques mallorquines, sinó que també destaquen l'arrelament del procés a la terra, consolidant així la seva qualitat única i forta vincle amb la tradició local.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Consell Regulador de DOP «Pebre roig de Mallorca»

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 17 66 66 / 34 971 17 68 70
Correu: iqua@caib.es
URL: -



Consejo Regulador I.G.P
SOBRASSADA DE MALLORCA

La Sobrassada de Mallorca, amb Denominació d'Origen Protegida, és un embotit cru curat elaborat amb carns de porc, pebre roig i espècies. Reconeguda des de 1993, la seva qualitat única es manté a través de tècniques tradicionals i es presenta en diverses formes, destacant la variant de porc negre mallorquí.

Autoritat competent:

Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural

Òrgan de gestió:

Consell Regulador de la IGP “Sobrassada de Mallorca

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 25 61 84 / 34 971 25 61 34
Correu: correo@sobrasadademallorca.org
URL: <https://sobrasadademallorca.org/>



La marca de garantia “Som Pagesos de Mallorca” distingeix productes hortofructícoles frescos de l'illa que compleixen normes de Producció Integrada o Ecològica. Els productors autoritzats han de seguir aquestes normatives, ser auditats i certificats. Els productes han de ser produïts, classificats, envasats i identificats a l'illa, conreats segons les normes esmentades i recol·lectats en el seu moment òptim. La comercialització exigeix la identificació de la marca en el producte o envàs.

Autoritat competent:

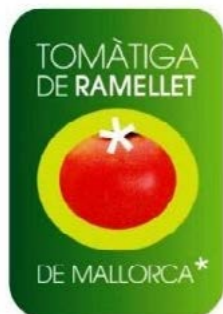
-

Òrgan de gestió:

Agrupació d'Interès Econòmic Pagesos de Mallorca

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 26 38 89
Correu: gerencia@sompagesos.com
URL: <https://sompagesos.es/>



La “tomàtiga de ramellet”, apreciada a Mallorca pel seu sabor i aroma, es distingeix per la seva forma rodona, pell gruixuda i equilibri entre acidesa i dolçor. Aquesta marca de garantia es va crear perquè aquests tomàquets puguin comercialitzar-se mantenint la traçabilitat. Identificats amb el logotip de la marca, són controlats per a garantir el compliment de requisits i desqualificar produccions no conformes.

Autoritat competent:

-

Òrgan de gestió:

Associació de Defensa Vegetal Agromallorca

Dades de contacte:

Telèfon: +34 971 26 38 89 / 34 971 26 01 92
Correu: administracion@agromallorca.com
URL: <https://agromallorca.com/>



La marca de garantia EsMel cerca assegurar la qualitat diferenciada de la mel. S'autoritza el seu ús a apicultors i envasadors que compleixin amb requisits específics, com l'absència de tractaments químics en els apiaris durant la mielada. El reglament estableix tipus de mels, pràctiques de productors, identificació d'apiaris, registres de traçabilitat, inscripció d'apicultors i envasadors, i criteris de qualitat per a la mel.

Autoritat competent:

-

Òrgan de gestió:

Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina

Dades de contacte:

Telèfon: +34 660 49 36 14
Correu: sonfrare@esmel.com
URL: <https://www.esmel.com/>

FIGURA DE PROTECCIÓ DEL PROCÉS PRODUCTIU



Etiqueta que demostra que el procés productiu dels productes agraris és respectuós amb el medi ambient sense la intervenció d'elements, components o processos químics. S'obté després de demostrar de manera fidedigna que el producte és totalment ecològic, amb controls en cada fase de la producció, elaboració i comercialització.

Autoritat competent:

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi natural

Òrgan de gestió:

Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica

Dades de contacte:

Telèfon: +34 871 038530
Correu: info@cbpae.org
URL: <https://www.cbpae.org/es/>

02

CATÀLEG DE PRODUCTES

En aquest apartat s'examina una selecció de productes Km0 rellevants en el territori. En concret, aquest catàleg exposa aquells productes que gaudeixen de la protecció i l'estatus de qualitat de les figures de protecció prèviament exposades, o bé aquells, que malgrat no trobar-se certificats, tenen un valor rellevant en el sector agroalimentari local pel seu caràcter tradicional o bé el seu potencial d'inclusió en el sector turístic com a arguments de generació d'experiències agroturístiques.

Per a aquesta oferta actual de productes Km0 es ressalten aspectes com a localitzacions, certificacions vinculades, receptes destacades, varietats, productes derivats, processos productius, etc.



PRODUCTES CERTIFICATS

Oliva

**D.O.P “Oliva de Mallorca”
Marca de garantia “Som Pagesos de Mallorca”**

El cultiu de l'olivera a Mallorca és un dels més tradicionals i es remunta a l'època preromana. Durant l'època romana (123 a. C.-465 d. C.) es va millorar la tècnica del cultiu de l'olivera. En escrits de Diodoro Sícul, Plinio, Marcia Capel·lo Estacio ja es fan referències al cultiu. En el llibre De re coquinaria atribuït a Gavius Apicius, gastrònom de l'any 25 a. C., consta que els romans ja salaven olives d'una manera molt similar a la forma que ha arribat fins als nostres dies.

En la gastronomia tradicional de Mallorca un dels aperitius més usuals han estat les Olives Mallorquines, encara que les olives també es troben com a ingredient en molts plats des de l'antiguitat. Existeixen receptaris antics que recullen receptes com: guisat d'olives (Peña, 1886) i tords amb olives (Cuiner, 1958).

PROCÉS PRODUCTIU

La recol·lecció de l'oliva varia segons la situació de l'olivar i presenta dos períodes. El primer, abans del verol, per a les olives verdes, que es produeix des de la segona quinzena d'agost fins a la primera quinzena de novembre. I el segon, després del verol, per a les olives negres naturals, que es prolonga des de la segona quinzena de desembre fins a finals de febrer.

Una vegada recol·lectades, les olives són transportades a les instal·lacions d'elaboració per a sotmetre's als processos de selecció i sedàs, rentada, trenat (només per a l'oliva verda trencada), salat i envasat.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

- Arbequina
- Empeltre
- Mallorcaquina
- Picual

PRODUCTES DERIVATS:

- Oli d'oliva

RECEPTES DESTACADES:

- Pa amb oli acompanyat d'Olives
- Trempó amb fruita
- Pasta d'olives marcides
- Molles amb puré d'oliva
- Bacallà marinat amb tomàquet i olives
- Tapenade d'olives
- Pollastre amb olives
- Amanida de caramel
- Amanida Carmen
- Conejo amb olives
- Sèpia estofada amb olives
- Cogombres amb vinagre i olives
- Cake d'oliva

Albercoc de Porreres

Marca de garantia “Som Pagesos de Mallorca”

A la comarca de Porreres, l'albercoquer es conrea des de fa més de cent anys gràcies a les condicions ambientals favorables, convertint-se en la principal zona productora d'aquesta fruita a l'illa. Es conreen diverses varietats, tant locals com comercials, cadascuna amb característiques sensorials distintives. Segons l'estudi de Llobera realitzat en 2011, es descriu que algunes varietats com a primerenc i galta vermella tenen una textura sucosa, mentre que murtó, moscatell i taronjal són més fibroses. Quant al sabor, taronjal i galta vermella són àcids, moscatell i d'hora són dolços, i murtó té un perfil intermedi. Quant a l'aroma, les varietats primerenc, moscatell i galta destaquen per la seva intensitat aromàtica, mentre que murtó i taronjal són menys pronunciades. Aquestes diferències sensorials ofereixen una àmplia varietat d'opcions per als consumidors i reflecteixen la diversitat de cultius a la regió de Porreres.

PROCÉS PRODUCTIU

A la comarca de Porreres, l'albercoquer es conrea des de fa més de cent anys gràcies a les condicions ambientals favorables, convertint-se en la principal zona productora d'aquesta fruita a l'illa. Es conreen diverses varietats, tant locals com comercials, cadascuna amb característiques sensorials distintives. Segons l'estudi de Llobera realitzat en 2011, es descriu que algunes varietats com a primerenc i galta vermella tenen una textura sucosa, mentre que murtó, moscatell i taronjal són més fibroses. Quant al sabor, taronjal i galta vermella són àcids, moscatell i d'hora són dolços, i murtó té un perfil intermedi. Quant a l'aroma, les varietats primerenc, moscatell i galta destaquen per la seva intensitat aromàtica, mentre que murtó i taronjal són menys pronunciades. Aquestes diferències sensorials ofereixen una àmplia varietat d'opcions per als consumidors i reflecteixen la diversitat de cultius a la regió de Porreres.

LOCALITZACIÓ:

- Porreres

VARIETATS:

Locals:

- Galta vermella
- Domás blanc
- Moscatell
- Taronjal
- Murtó

Comercials:

- Paraules
- Caní
- Tadeo
- Rojo de carlet

PRODUCTES DERIVATS:

- Confitures
- Mermelades artesanals

RECEPTES DESTACADES:

- Coca d'albercoc
- Ensaïmada d'albercoc

Ametlla

Indicació geogràfica protegida “Ametlla de Mallorca”
Marca de garantia “Som Pagesos de Mallorca”

Ametlla de Mallorca, Ametlla Mallorquina, Ametlla de Mallorca i Ametlla Mallorquina són els noms pels quals es coneix el fruit de l'ametller (*Prunus amygdalus*), tradicional de l'illa de Mallorca, que es destina al consum humà i es presenta cru o torrat, amb pell o sense.

Comprèn un conjunt de varietats i ecotips que estan perfectament adaptats a les condicions edafoclimàtiques de Mallorca.

Presenten diferències morfològiques i organolèptiques que són conseqüència del mitjà, per la qual cosa reben el nom de Mallorquina o de Mallorca.

Es comercialitzen senceres, sanes, seques i netes; d'un calibre superior a 12 mm a l'eix transversal màxim de la secció equatorial; sense lesions de fongs, paràsits o insectes, i sense encranciment o olors o sabors estranys.

Els fruits que no compleixin les característiques descrites no poden ser emparats per la Indicació Geogràfica Protegida.

PROCÉS PRODUCTIU

A la regió, les terres argilenques afavoreixen el cultiu d'ametllers amb un sistema de reg combinat d'aigua de pluja i reg per degoteig. La poda tradicional manté arbres baixos per a una recol·lecció fàcil, i s'empra adob orgànic per a un cultiu lliure de químics. La recol·lecció, d'agost a setembre, assegura ametlles de qualitat, i la comercialització inicia en el segon any, aconseguint el 100% des del sisè any.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

- D'en Pons
- D'en Lluc
- D'en Verdereta
- De la canal
- De n'Horrac
- Pou de Felanitx

PRODUCTES DERIVATS:

- Oli d'ametlla

RECEPTES DESTACADES:

- Coca de Torró
- Sopa d'ametlla
- Gató mallorquí



Tàpera de Mallorca

Marca de garantia “Som Pagesos de Mallorca”

La denominació “Tàperes mallorquines” s’empra per a la conserva de tàperes elaborada a Mallorca amb vinagre i sal, formant part essencial de la gastronomia local. Aquestes tàperes, recognoscibles per la seva grandària petita, forma de cor asimètric i color verd fosc amb taques blanques, destaquen per la seva aroma predominantment vinagrosa.

Quant al sabor, ofereixen una agradable combinació d’acidesa i salinitat, amb una suau astringència que persisteix. La seva textura és fibrosa i elàstica, ideal per al seu ús tant en plats freds com calents.

La seva particular fermesa al llarg del temps les distingeix i les fa altament valorades en la gastronomia local i internacional. A més de la seva importància culinària, són una bona font de fibra dietètica i contenen rutina, un flavonoide amb propietats antioxidants i antiinflamatòries que contribueixen al seu valor nutricional i beneficis per a la salut.

PROCÉS PRODUCTIU

La recollida de tàperes és una labor agrícola minuciosa a causa de les característiques de la planta: creix horitzontalment prop del sòl i té espines, amb les tàperes distribuïdes per tota la planta. El procés d’elaboració inclou eliminar peduncles, rentar les tàperes, macerar-les en aigua-surt, colar-les, deixar-les en aigua per a reduir la salinitat, i finalment envasar-les en pots de vidre amb aigua, sal i vinagre de vi blanc. Aquestes tàperes poden comercialitzar-se després de tres setmanes i tenen una vida útil de més de 2 anys.

LOCALITZACIÓ:

- Llubí

RECEPTES DESTACADES:

- Llengua amb tàperes
- Raya amb salsa de tàperes
- Pollastre amb crema i tàperes
- Anxoves amb tàperes
- Lluç amb tàperes

Tomàquet de ramallet

Marca de garantia per a "tomàtiga de ramallet"
Marca de garantia "Som Pagesos de Mallorca"

Es denomina "tomàquet de ramallet" el conjunt d'ecotips de tomàquet (*Lycopersicon esculentum*) de característiques singulars, també denominada popularment "rèptil", "de ferro", "de penjar", "blanca", "autèntica", "de mateta", etc., fruit del resultat de la selecció i el cultiu tradicional per part dels agricultors durant generacions a les illes Balears.

Es tracta, per tant, de poblacions varietals locals adaptades a les condicions ambientals del territori on es conreen.

Els tomàquets es caracteritzen per la seva mesura mitjana-petita i es troben reunides en raïms ramificats, que permeten ser penjats i faciliten així una conservació llarga.

A més, també s'utilitza per a fer sofregits, cuinats i coques de verdura. El "tomàquet de ramallet" té un gust una mica àcid, per la qual cosa no sol ser ingredient de les amanides.

PROCÉS PRODUCTIU

El procés de producció de tomàquets inicia amb l'acurada selecció de varietats adaptades al clima local. La preparació del sòl és crucial, assegurant una terra ben drenada i rica en nutrients.

Després de la sembra i germinació, les plàntules es trasplanten al camp, on s'apliquen pràctiques de maneig, protecció contra plagues i malalties, i tècniques de collita acurades.

Els tomàquets són classificats, empacats i distribuïts localment, garantint als consumidors la màxima frescor i qualitat. No hi ha límit de conservació, sempre que mantinguin bones característiques organolèptiques i d'aspecte.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

- Blanca
- De Ferro
- De Mateta
- De Penja

RECEPTES DESTACADES:

- Pa amb oli i tomàquet de ramallet

Raïm

Marca de garantia “Som Pagesos de Mallorca”

En la DOP Pla i Llevant es fomenta l'ús de varietats autòctones de raïm per a l'elaboració de vins, destacant varietats com Callet, Gorgollassa, Mantonegro, Fogoneu, Giró ros i Premsal blanc. Aquestes varietats ofereixen característiques úniques que influeixen en la qualitat i diversitat dels vins produïts a la regió, des de vins negres amb sabors interessants i graduació moderada fins a vins blancs aromàtics i equilibrats. Cada varietat aporta la seva pròpia personalitat al producte final, enriquint l'oferta vinícola de Pla i Llevant.

PROCÉS PRODUCTIU

El procés productiu del raïm es desplega a través de diverses fases que ressalten la qualitat i singularitat de les vinyes locals. Des de l'elecció de varietats adaptades al clima mediterrani fins a la verema, cada etapa contribueix a la producció de raïm excepcional.

Les vinyes, acuradament conreats, experimenten un procés de floració que dona pas a la formació de raïms. La collita, realitzada manualment, es duu a terme en el moment òptim de maduresa, assegurant la qualitat del fruit destinat a la vinificació.

Des del cep fins a la copa, l'experiència culmina amb la degustació i gaudi de vins que reflecteixen la dedicació dels viticultors mallorquins a la producció de vins d'alta qualitat i caràcter distintiu.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

Negra:

- Cabernet Sauvignon
- Callet
- Fogoneu
- Gorgollassa
- Mantonegro
- Merlot
- Monastrell
- Pinot Noir
- Syrah
- Tempranillo

Blanca:

- Chardonnay
- Giró Ros
- Macabeo
- Malvasia
- Moscatel de Alejandría
- Moscatel de grano menudo
- Parellada
- Premsal blanc
- Riesling
- Sauvignon blanc
- Viognier

PRODUCTES DERIVATS:

- Vi
- Vinagres
- Aiguardent i brandies
- Cosmètics
- Melmelades i confitures
- Gelatina
- Most



Oli d'oliva

D.O.P "Oli de Mallorca"
Marca de garantia "Som Pagesos de Mallorca"

L'oli de Mallorca és un oli d'oliva verge extra obtingut del fruit de *Olea Europea L.*, de les varietats Mallorquina, Empeltre, Arbequina i Picual, mitjançant procediments físics que garanteixen que l'oli conservi l'aroma, sabor i les característiques del fruit del qual procedeix.

Les tres varietats d'oliva autoritzades per a l'elaboració d'Oli de Mallorca aporten característiques organolèptiques i fisicoquímiques que es complementen i permeten obtenir olis diferenciats de gran qualitat. Així, l'oliva mallorquina aporta a l'oli suavitat, dolçor i sabor d'ametlla madura; la varietat arbequina dota a l'oli de sabor de fruita verda, mentre que la picual aporta els atributs de picant i amarg. Quant a la composició lipídica de l'oli, està directament relacionada amb la varietat d'oliva utilitzada; així, els olis d'oliva mallorquina i picual tindran un contingut en àcid oleic superior als olis realitzats a partir de la varietat arbequina; la varietat mallorquina aporta un elevat contingut en àcids grassos insaturats, superior als olis de les altres varietats.

PROCÉS PRODUCTIU

El procés d'obtenció de l'oli varia en funció de si el sistema d'elaboració és tradicional o en continu.

Sistema d'elaboració tradicional: Les olives es disposen en la solera o almàssera del molí, on es trituren per acció d'uns queixals o rutlons moguts per un motor. La massa que s'obté es col·loca entre els capachos i es premsen.

Gràcies a la premsa, s'obté un líquid format per una mescla d'oli i aigua. El líquid es deixa reposar separant-lo en dues capes: la superior d'oli i la inferior d'aigua de la pròpia oliva.

L'envasament de l'oli de Mallorca es realitza en condicions de protecció de la llum solar, evitant així les possibles alteracions d'oxidació dels àcids grassos de l'oli.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

- Frutado
- Dolç



Ensaïmada de Mallorca

Indicació Geogràfica Protegida “Ensaïmada de Mallorca”.

L'Ensaïmada de Mallorca és un producte típicament artesanal, sent fonamental l'experiència de l'elaborador per a conferir al producte les seves característiques. A Mallorca hi ha una gran tradició fornera i pastissera, sent aquest un dels gremis més antics, que data del segle XIV. Aquesta tradició del sector queda de manifest en analitzar l'antiguitat mitjana dels forns de Mallorca, dels quals més del 50% dels actualment existents superen els 150 anys, i a més molts d'ells actualment estan regentats per les cinquenes generacions de pastissers. Actualment, l'Ensaïmada de Mallorca constitueix el producte de rebosteria per excel·lència amb el qual s'identifica l'illa de Mallorca i compta amb un gran reconeixement social. En aquest sentit, l'activitat turística desenvolupada a l'illa ha permès que aquest producte adquireixi un reconeixement internacional. L'Ensaïmada de Mallorca va obtenir la seva protecció com a denominació específica en 1996 i l'abril de 2003, el Govern de les Illes Balears, va aprovar el reglament, actualment vigent, que la reconeix com a indicació geogràfica protegida.

PROCÉS PRODUCTIU

L'elaboració de l'ensaïmada comença en el pastat de la farina de força, aigua, sucre, ous i massa mare, per al seu posterior laminat de la massa fins a obtenir una massa fina que es cobreix amb llard de porc.

Per a obtenir la forma tradicional de l'ensaïmada, la làmina de massa s'enrotlla i es modela de manera espiral equiangular de dues voltes, com a mínim. La massa formatada es deixa fermentar durant un temps mínim de 12 hores.

Finalment, s'enforna fins a aconseguir ensaïmades de les característiques fisicoquímiques i sensorials pròpies del producte tradicional.

En el cas de l'Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel, una vegada que ha finalitzat el laminatge, es recobreix la part superior de la fina pel·lícula de massa amb un cordó de cabell d'àngel i es procedeix al modelatge, enrotllant la làmina de massa sobre aquest cordó.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

- Ensaïmada de Mallorca (sense farciment)
- Ensaïmada de Mallorca farcida de cabell d'àngel

Herbes de Mallorca



Indicació Geogràfica “Herbes de Mallorca”

Beguda espirituosa anisada, amb Indicació Geogràfica, que presenta una graduació alcohòlica d'entre el 20% i el 50% en volum, aromatitzada amb plantes i facultativament edulcorada amb sacarosa.

En funció del contingut de sucres i del grau alcohòlic adquirit es diferencien tres tipus:

1. Seques: amb un grau alcohòlic mínim del 35% i un contingut màxim en sucres de 100 g/l (expressat en sacarosa).
2. Barrejades: amb un grau alcohòlic mínim del 25% i un contingut en sucres de 100 a 300 g/l (expressat en sacarosa).
3. Dolces: amb un grau alcohòlic mínim del 20% i un contingut mínim en sucres de 300 g/l (expressat en sacarosa).

PROCÉS PRODUCTIU

S'obté mitjançant la mescla d'una beguda espirituosa anisada amb una solució hidroalcohòlica, aromatitzada per maceració i/o destil·lació de plantes, i addició d'aigua, alcohol etílic d'origen agrícola i facultativament sacarosa.

Ingredients essencials:

1. Beguda espirituosa anisada.
2. Alcohol d'origen agrícola.
3. Aigua potable, destil·lada, desionitzada i/o desmineralitzada.
4. Plantes aromàtiques produïdes a l'illa de Mallorca: marialluïsa (*Lippia citriodora*), camamilla (*Matricaria* spp.), Taronger (*Citrus sinensis*), limonera (*Citrus limon*), romaní (*Rosmarinus officinalis*), melissa (*Melissa officinalis*) i fonoll (*Foeniculum vulgare*)

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

En funció del contingut de sucres i del grau alcohòlic adquirit es diferencien tres tipus:

- Seques
- Barrejades
- Dolces

Mel

Marca de garantia ESMEL

Les dues denominacions Mel d'Eivissa i Mel d'Eivissa s'han utilitzat tradicionalment per a identificar la mel produïda a l'illa d'Eivissa.

La mel d'Eivissa és la mel produïda per les abelles a partir del nèctar de les flors i secrecions ensucrades de determinades plantes situades a Eivissa. Es presenta en forma líquida, cristal·litzada o cremosa.

Les característiques fisicoquímiques comunes i diferencials són les següents:

- Humitat: inferior a 18,5%.
- Contingut en hidroximetilfurfural: inferior a 35 mg/kg.
- Contingut en àcids lliures: no més de 45 meq/kg.

PROCÉS PRODUCTIU

Fruit destinat a la vinificació.

En funció de l'experiències i necessitats de l'apicultor, s'utilitza tant el mètode de maneig de rusc vertical, com l'horitzontal.

La recol·lecció es duu a terme en el moment en què l'abella segella els alvèols amb una capa fina de cera anomenada opercle que es dona al final de les floracions, coincidint amb el moment òptim de maduració de la mel.

El següent pas és desopercular amb la finalitat de poder extreure la mel. Seguidament, es realitza l'extracció de la mel mitjançant la centrifugació i es traspasa a un madurador o dipòsit per a eliminar la resta de les impureses de la mel. Trenta dies més tard, la mel ja està llesta per al seu envasament.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

Segons el seu origen botànic:

- Mel de flors
- Mel de mielada

Segons la seva presentació o mètode d'obtenció:

- Mel de bresca
- Mel amb trossos de bresca
- Mel centrifugada



Palo de Mallorca

Indicació Geogràfica “Palo de Mallorca”

El Palo de Mallorca és un licor amb Indicació Geogràfica, elaborat a partir de la infusió o la maceració de quina (escorça d'arbres del gènere Cinchona) i genciana (arrels de *Gentiana lutea*) en una solució hidroalcohòlica; amb l'addició de sucre, sucre caramel·litzat i alcohol etílic d'origen agrícola.

PROCÉS PRODUCTIU

El licor s'elabora mitjançant la infusió o maceració de quina i genciana en una solució hidroalcohòlica, amb addició de sucre, sucre caramel·litzat i alcohol etílic d'origen agrícola.

El procés consta de cinc fases: elaboració de xarop simple, maceració de quina i genciana en alcohol i aigua per a crear el nucli aromàtic, preparació de sucre caramel·litzat, mescla de xarop simple, nucli aromàtic i sucre caramel·litzat per a obtenir el concentrat de palo, i finalment dilució amb aigua i alcohol per a produir el licor. El producte s'embotella en ampolles de vidre de fins a cinc litres.





Pebre roig

Denominació d'Origen Protegida "Pebre roig de Mallorca".

El pebre roig de Mallorca és una espècia resultant de moldre pebrots de l'espècie *Capsicum Annumm L.* de la varietat autòctona tap de cortí, produïts a l'illa de Mallorca. La Denominació d'Origen Protegida queda reservada exclusivament per als pebres rojos elaborats a partir de pebres de la varietat autòctona tap de cortí i d'acord amb el seu Plec de condicions.

PROCÉS PRODUCTIU

Els pebrots s'assequen en hivernacles en un període d'entre un dia a una setmana per al seu posterior transport a les instal·lacions d'elaboració. En elles, els pebrots se sotmeten a un segon assecat en forns. En aquest punt, els pebrots estan llestos per al seu trencament i extracció del peduncle.

La molta es duu a terme en molins de pedra assegurant així que no hi hagi un augment de la temperatura. El resultat obtingut es tamisa amb una malla de 0'5 mm per a assegurar la granulometria adequada.

El pebre roig resultant s'envasa tan ràpid com sigui possible just després del tamisatge per a garantir les característiques de qualitat diferenciada del Pebre roig de Mallorca.

Sobrassada de Mallorca

Indicación Geográfica Protegida "Sobrasada de Mallorca"

La sobrassada de Mallorca és un embotit elaborat amb carns seleccionades de porc, picades, condimentades amb pebre vermell, sal i espècies, embotit i madurat. El tast és tou i agradable i les espècies són presents en el regust.

El seu vincle amb el Pla de Mallorca es remunta al segle XVII, trobant referències en les quals s'aprecia la seva creixent importància gastronòmica. En l'actualitat, aquest producte continua sent un referent de la culinària local. Evidència d'això és el seu reconeixement, a nivell nacional i europeu, amb la denominació de qualitat específica Sobrassada de Mallorca.

PROCÉS PRODUCTIU

El procés d'elaboració consta de dues fases ben diferenciades. En primer lloc, la pròpia elaboració de l'embotit, que consta al seu torn de les etapes de picat de les matèries primeres, barrejat d'aquestes amb els altres ingredients i l'embotit en els budells i una segona fase, en la qual es produeix la maduració i dessecat del producte. El picat de les matèries primeres es realitza mecànicament, amb una màquina trituradora.

Seguidament les carns són barrejades amb les espècies i sal, i la massa és embotida en budells, iniciant la fase de curació en els assecadors, on la temperatura i humitat controlades produeixen una sèrie de canvis en les característiques del producte. Aquestes transformacions proporcionen a la sobrassada les característiques peculiars d'aroma, sabor, consistència, color i estabilitat.

LOCALITZACIÓ:

- Illa de Mallorca

VARIETATS:

- Sobrassada de Mallorca (elaborada amb carns de porc)
- Sobrassada de Mallorca de Porc Negre (elaborada exclusivament amb carn de porc negre mallorquí i embotida en budells naturals)



Vi

Denominació d'Origen Protegida "Pla i Llevant" Indicació Geogràfica Protegida "Illes Balears" Indicació Geogràfica Protegida "Mallorca"

A les illes Balears, especialment a Mallorca, es produeixen vins blancs i rosats de tons pàl·lids a daurats o rosats, amb aromes fruïteres o florals equilibrats i frescos. Els negres tenen una capa elevada i aroma potent, amb tanins i fruites vermelles.

En boca són rodons i amb cos, brindant una experiència satisfactòria. Els vins de Pla i Llevant es distingeixen pel seu alt contingut de polifenoles, essencials per a les seves característiques sensorials.

Els negres tenen una capa mitjana alta i aromes intenses a fruites vermelles madures, mentre que els blancs tenen notes fresques de flors i fruites blanques. En boca, tenen un equilibri entre acidesa i tanins, ideals per a l'envelliment.

PROCÉS PRODUCTIU

El procés productiu del vi es desembolica en un cicle meticulós que destaca la riquesa del raïm conreat a la regió: des de l'elecció acurada de ceps adaptats al clima local fins al cultiu i cura especialitzada de les vinyes, cada fase del procés s'orienta a assegurar raïm de qualitat òptima.

En els cellers locals, el raïm collit se sotmeten a la vinificació, que inclou l'extracció del most, la fermentació i l'envelliment en barriques de roure. Cada etapa és guiada per l'experiència de l'enòleg per a capturar les característiques úniques del terroir mallorquí.

La presentació i etiquetatge dels vins compleixen amb els estàndards de qualitat. Els consumidors tenen l'oportunitat de degustar i apreciar la riquesa i complexitat dels vins mallorquins, el caràcter distintiu dels quals reflecteix la dedicació i passió dels productors de l'illa.

LOCALITZACIÓ:

- Algaida
- Ariany
- Maria de la Salut,
- Montuïri
- Petra
- Porreres
- Sant Joan
- Sineu
- Vilafranca de Bonany

VARIETATS:

- Blancs
- D'agulla
- De licor
- Espumosos
- Rosats
- Negres



ALTRES PRODUCTES DEL PLA

Garrofa

La garrofa de la Mancomunitat del Pla de Mallorca és un producte de gran rellevància amb una àmplia gamma d'aplicacions culinàries i culturals arrelades a la regió. La seva collita, duta a terme durant els mesos de setembre i octubre, la posiciona com un recurs fonamental emprat com a ingredient espessidor, edulcorant i aromatitzant natural en la cuina local.

La seva destacada versatilitat en la gastronomia s'evidencia en la creativitat dels xefs locals, els qui la integren en diverses preparacions, com el pa sense gluten amb mantega fumada, on ressalta el seu inconfusible sabor, amb matisos de caramel, massapà, cafè i tabac. Aquest ingredient autòcton ha guanyat reconeixement per la seva singularitat i s'ha erigit com un distintiu de la cuina mallorquina. A més, el seu cultiu ha experimentat un notable creixement, impulsat per la seva demanda en la indústria alimentària i altres aplicacions, augurant un futur prometedor per a la seva producció.

Entre les receptes destacades de la gastronomia mallorquina en les quals s'empra la garrofa, destaca el pa de garrofa.

Arròs Bombeta

L'arròs bombeta és una planta herbàcia pertanyent a la família de les gramínies, específicament de l'espècie *Oryza sativa* L. de la varietat bombeta. Es comercialitza en el seu estat de maduresa, destacant-se per la seva grandària reduïda i superfície uniforme. Generalment es troba disponible en forma d'arròs blanc, encara que ocasionalment pot trobar-se en la seva versió integral.

El procés de producció s'inicia amb la sembra entre els mesos d'abril i maig, mentre que la collita es duu a terme al setembre. Les pràctiques agrícoles s'adapten acuradament als diferents estadis fenològics de la planta. Una vegada recol·lectat, l'arròs es transporta a instal·lacions de processament on es duen a terme diverses etapes, com la trilla, assecat, neteja, condicionament i envasament.

Entre les receptes més destacades que utilitzen arròs bombeta es troben el Arròs brut, Arròs de caseta, Arròs de sa marjal i Arròs sec (paella).

Cafè

El cafè del Pla de Mallorca es distingeix per la seva fragància envolupant i el seu exquisit sabor, reflectint el compromís i la dedicació dels productors cap a l'excel·lència en la qualitat. Dotat de notes aromàtiques úniques i un equilibri de sabors distintiu, ha aconseguit un estatus emblemàtic a la regió.

El procés de producció s'inicia amb la sembra de les llavors, sent necessari un període d'entre 3 i 4 anys per a obtenir la primera collita. Posteriorment a la recol·lecció anual, els grans se sotmeten a un procés d'assecat i eliminació de residus, seguit per la classificació i torrat, etapes fonamentals per a desenvolupar els seus sabors i aromes característiques.

El cafè torrat s'ofereix en presentacions de gra sencer o molt, brindant als consumidors una experiència sensorial única en cada tassa.

Porc negre mallorquí

El porc negre mallorquí, adaptat a l'entorn del clima mediterrani, es distingeix pel seu característic pelatge negre i la seva alimentació variada. Criat a Mallorca al llarg de diversos segles, la seva carn ha guanyat renom en la gastronomia gràcies al seu exquisit sabor i la seva textura tendra, resultat d'una alimentació basada en pastures, herbes i fruits locals.

Durant el procés de producció, es manté un enfocament reproductiu tradicional i natural, prescindint de la inseminació artificial, la qual cosa ressalta el respecte per les pràctiques agrícoles i la genuïnitat de la raça. Aquest enfocament reflecteix el compromís amb la sostenibilitat i la conservació del patrimoni ramader a l'illa.

Entre les receptes més destacades de la gastronomia mallorquina que empren el porc negre mallorquí es troben la carn rostida, farcida, a la brasa i fregida. A més, Mallorca és famosa pels seus productes derivats de la carn, com la sobrassada, un embotit tradicional elaborat amb carn de porc, espècies i pebre roig.

Xai mallorquí

El xai mallorquí es distingeix és un producte culinari d'alta distinció, valorat pel seu singular sabor i succulència. Originari de l'ovella mallorquina, el seu ús principal es concentra en la producció de xai pasqual i de llet. La capacitat d'adaptació d'aquesta raça a terrenys muntanyencs i densos arbusts facilita la seva cria a la regió. La carn, provinent de races com la Ovella Mallorquina i la Ovella Vermella Mallorquina, es destina a una varietat de preparacions culinàries, destacant per la seva qualitat i sabor distintiu.

El procés de producció abasta la cria, reproducció, compte, alimentació, engreixament i sacrifici en escorxadors degudament autoritzats, amb un enfocament rigorós en la preservació de la qualitat del producte final.

Entre les receptes més destacades que incorporen xai mallorquí, sobresurten el fregit mallorquí de xai, el xai rostit amb herbes aromàtiques i l'espatlla de xai al forn.

Pollastre mallorquí

El pollastre mallorquí, una raça autòctona originària de Mallorca, es caracteritza per la seva grandària mitjana i el seu plomatge negre. Adaptat a les condicions climàtiques i ambientals locals, es cria en sistemes extensius, alimentant-se principalment de recursos naturals com a insectes i herbes. Aquesta dieta particular contribueix a conferir-li un sabor distintiu i una carn ferma altament valorada en la gastronomia regional.

La cria d'aquesta varietat de pollastre forma part integrant del patrimoni cultural i agrícola de l'illa, duta a terme mitjançant un procés que abasta la selecció genètica, la incubació d'ous, la cria en granges especialitzades i el processament en plantes autoritzades.

Entre les receptes més destacades que empren el pollastre mallorquí es troben l'estofat de pollastre amb ametlles i passes, el pollastre mallorquí amb sobrassada i mel, la paella mallorquina de pollastre, i la recepta més cèlebre, el Escaldums, un guisat tradicional de pollastre amb verdures.

Gató de Mallorca

El gató mallorquí és unes postres tradicionals de l'illa de Mallorca, elaborat a base d'ametlla, ous i sucre, sovint realçat amb tocs de llimona o canyella. Es caracteritza per la seva forma cilíndrica i la seva textura suau i granulosa, destacant per un sabor distintiu a ametlla.

Durant el seu procés d'elaboració, es barregen les ametlles picades amb ous i sucre, i posteriorment s'enforna a una temperatura de 170 °C durant aproximadament 40 minuts. Per a finalitzar, s'empolvora amb sucre en pols abans de servir. Aquestes exquisides postres, considerat un component essencial en la rebosteria tradicional mallorquina, és apreciat tant pels habitants locals com pels visitants de la regió.

03

PRODUCTORS CERTIFICATS

En el següent apartat és possible consultar la informació de negoci de la diversitat de productors vinculats amb el producte Km0 del Pla de Mallorca. Específicament, aquest directori recull aquells productors l'activitat principal dels quals se centra en productes de qualitat certificada o bé de rellevància territorial.

Dins d'aquesta recopilació es descriu a cadascun dels productors, i es destaquen aspectes com ara certificacions associades, experiències agroturísticas ofertes, localització, dades de contacte, etc.



Aceite Duntemps

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- D.O.P. Oli de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Descobreix l'autèntica Denominació d'Origen Oli de Mallorca a través de les seves marques Oli Duntemps i L'Agre. Amb més de 5 hectàrees d'olivar, ofereixen una selecció única d'olis d'oliva verge extra premsatges en fred, sense filtrar, conservant les seves millors qualitats.

Empresa familiar dedicada al cultiu de l'olivera i l'elaboració d'oli d'oliva verge extra dins de la D.O.P. Oli de Mallorca. Amb poc més de 5 hectàrees d'olivar de les varietats arbequina i picual, diverses plantacions en el terme municipal de Petra, i una planta envasadora situada en el Bar - Restaurant Stop, Oli Duntemps ofereix un oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives i solo mitjançant procediments mecànics.

La producció del seu oli es caracteritza pro ser de primera premsada, en fred, obtingut d'olives recollides al punt òptim de maduració, de les quals s'obté un oli d'oliva de color verd clar, amb aromes de diverses fruites. A més, el producte ofert no es filtra per a conservar totes les seves qualitats.

LOCALITZACIÓ:

Avinguda Rei Jaume II, s/n, Petra, Illes Balears, 07520

CONTACTE:

Telèfon: 600215609
URL: www.oliduntemps.cat
Correu: info@oliduntemps.cat

RRSS:

www.instagram.com/oliduntemps

Apicultura Son Frare

PRODUCTE:

- Mel

CERTIFICATS:

- ÉsMel

DESCRIPCIÓ:

Apicultura Són Frare és una petita explotació familiar, dedicada a l'apicultura, que valora la relació directa entre el productor i el consumidor.

Amb una producció artesanal, limitada, de qualitat i proximitat, les mels que ofereixen són de producció pròpia, procedents de ruscos no alimentats artificialment, poblades d'abelles autòctones i tractades de manera ecològica.

A més de formar part de la marca de garantia ÉS-MEL, es preocupen per donar a conèixer la importància de l'apicultura en un món cada vegada més preocupat per la sostenibilitat, organitzant visites a les seves instal·lacions tant per a escolars, grups i famílies.

LOCALITZACIÓ:

Cra Petra- Son Serra, 13, Petra, Illes Balears, 07520

CONTACTE:

Telèfon: 660493614
URL: www.sonfrare.cat
Correu: apicultura@sonfrare.cat

RRSS:

www.facebook.com/people/Apicultura-SON-FRARE
www.instagram.com/bartomeugual

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada

Bessó de Mallorca

PRODUCTE:

- Ametlla

CERTIFICATS:

- I.G.P. Ametlla de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Bessó de Mallorca es dedica a l'elaboració artesanal d'ametlles ensucrades i exerceix un paper significatiu en l'economia local, destacant per la seva producció d'ametlles, garrofes i albercocs, productes emblemàtics de la regió. Es compromet a utilitzar exclusivament ametlles repelades crues de denominació d'origen., garantint així la seva qualitat i procedència. A més, han adaptat la recepta de la garrapiñada tradicional, oferint ametlles amb un toc de sucre cristal·litzat, combinades de manera ideal amb cítrics, canyella, coco, cacau, vainilla i albercoc.

Cadascuna d'aquestes exquisideses engloba l'essència de la tradició, el sabor i un toc de dolçor, oferint varietats que inclouen canyella, xocolata, llimona i un lleuger matís de flor de sal que són ideals per a acompanyar qualsevol moment del dia, des d'aperitius fins a postres, servint com a fidel representació de la identitat de l'illa.

Els aperitius d'ametlla, amb sabors com a Xili, Herbes Mediterrànies i Tomàquet & Orenja, complementen perfectament una bona copa de vi. Amb un ferm compromís cap a la sostenibilitat, continua explorant noves idees i projectes amb l'objectiu de donar a conèixer els recursos de Mallorca a nivell global.

LOCALITZACIÓ:

Ctra. Porreres-Campos Km 0,4, Illes Balears, 07260

CONTACTE:

Telèfon: 638261491
URL: www.bessodemallorca.com
Correu: info@bessodemallorca.com

RRSS:

www.facebook.com/bessodemallorca
www.instagram.com/bessodemallorca

Binigrau

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

El Celler Binigrau es fonamenta en una viticultura sostenible, que respecta l'entorn natural amb vinyes velles que exploren el sòl, produint raïms petits, ben exposats i airejats. Factors com l'hàbitat, el microclima, l'orientació de les parcel·les i la productivitat són determinants per a obtenir una matèria primera impecable.

En les seves instal·lacions combinen tradició i modernitat perquè el processament del raïm de com a resultat una excel·lent qualitat en els vins de Binigrau. Seleccionant únicament la millor matèria primera, el celler busca capturar l'expressió del terroir i el saber fer en els seus vins.

La prioritat de Binigrau és garantir l'estat òptim del raïm per a obtenir vins complets en tots els seus aspectes i conceptes. S'empren diferents tècniques de vinificació per a adaptar-se a les característiques úniques de cada vinya i tipus de raïm. La primera selecció del raïm comença en la pròpia vinya, assegurant la qualitat des de l'inici del procés.

LOCALITZACIÓ:

C/Fiol, 33, (Biniali), 07143

CONTACTE:

Telèfon: 971512023
URL: www.binigrau.es
Correu: info@binigrau.es

RRSS:

www.facebook.com/pages/Binigrau%20Vins%20I%20Vinyes
www.instagram.com/bodegabinigrau

Blanca Terra Celler

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- I.G.P. Vi de la Terra de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Blanca Terra és un celler mallorquí dotat de maquinària d'alta tecnologia i nous equips per al cultiu del seu propi raïm de varietats autòctones i foranes i l'elaboració de vins excepcionals com Febrer Selecció i Són Roca.

El celler Blanca Terra està compromesa amb la innovació enològica per a poder arribar a oferir als seus clients una variada i selecta selecció de vins joves, amb diferents criances i algun espumós.

Enfocada al enoturisme, ofereix els seus productes a la seva botiga en línia o bé de manera presencial en el propi celler, la qual també està oberta a visites i tastos i ofereix una experiència única entre vinyes que permet descobrir l'autèntica qualitat dels vins mallorquins en un entorn acollidor i tradicional. A més, han adquirit maquinària enològica antiga per a la posada en marxa d'un nou museu.

LOCALITZACIÓ:

Ctra. Palma-Manacor, Km 30, 07230

CONTACTE:

Telèfon: 971267163
URL: www.blancaterra.com
Correu: info@blancaterra.com

RRSS:

www.facebook.com/blancaterrabodega
www.instagram.com/blancaterra_bodega

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita
- Tast o degustació

Blat Net

PRODUCTE:

- Cereals

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Blat Net es dedica a la producció de farina a Mallorca i es distingeix per la seva dedicació al cultiu ecològic de blat de moro. Aquest enfocament ressalta el seu compromís amb la preservació ambiental i la qualitat del producte, destacant el blat de moro com a cultiu principal que ha contribuït a la recuperació del seu prestigi, utilitzant aquest gra per a l'elaboració de coques de Nadal, mantenint intactes les seves qualitats genètiques originals.

La farina integral i bruna de xaja es produeix mitjançant molins de pedra, la qual cosa permet conservar el segó i els seus nutrients essencials. Continuen rigorosament pràctiques agrícoles certificades pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE), garantint així la qualitat i l'autenticitat dels seus productes.

Des del procés de sembra fins a l'envasament final, Blat Net controla cada etapa amb precisió, prioritzant tant la qualitat com la sostenibilitat en totes les seves operacions.

LOCALITZACIÓ:

C/Lluna, 1, Sant Joan, Illes Balears, 07240.

CONTACTE:

Telèfon: 619393279
URL: www.blatnet.cat

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada

Celler Galmes i Ferrer

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- I.G.P. Vi de la Terra de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

El Celler Galmés i Ferrer de Petra, atresora una història profundament arrelada que es remunta a la dècada de 1930. Des de llavors, ha estat testimoni de la tradició vinícola, transmesa de generació en generació. Inicialment, la producció ocasional de vi va evolucionar sota la direcció de Guillem Galmes Salas, qui es va lliurar per complet a la vinificació, forjant sòlides relacions amb proveïdors en el Pla de Mallorca.

Aquest llegat ha estat continuat generació rere generació les quals han modernitzant les instal·lacions del celler, ampliant la seva gamma de vins. El Celler Galmés i Ferrer fusiona la tradició amb la innovació, reflectint el compromís d'una família apassionada amb l'art de la vinificació.

Cada ampolla conta una història única, portant amb si la rica herència de generacions dedicades al vi.

LOCALITZACIÓ:

Carrer Barracar Alt, 56, 07520

CONTACTE:

Telèfon: 600752276

URL: www.bodegasgalmesiferrer.com

Correu: galmesiferrer@hotmail.com

RRSS:

www.instagram.com/bodegasgalmesiferrer

Celler Jaume Bennàssar

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- I.G.P. Vi de la Terra de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Jaume Bennàssar va adquirir en 1996 la finca Ca Donis Veri i va iniciar la plantació de 6 hectàrees repartides en ceps de syrah, mantell negre, merlot, callet i cabernet sauvignon. Són 20.000 vines en 24 km lineals. El seu primer vi coincideix i celebra el naixement de Catalina, la seva neta, el 8 d'agost de 1998, presentant-se com un bon auguri.

En la seva tala però intensa història, Bodegues Jaume Bennàssar destaca per la seva especial sintonia amb la taula del conegut restaurant "Orient" dirigit pel seu mateix propietari, famós per les seves especialitats.

El seu producte més destacat és un vi carnós i de gran estructura en boca, un vi de llàgrima gruixuda, abundant i amb un bon pas per boca, intens en aroma i paladar en fustes i cuirs nous sense la menor astringència, rodó, ideal per al porquet i la seva delicada i cruixent escorça rostida. Parlem de gaudir de tota una varietat de cuina de caça i de pasturatge amb Jaume Bennàssar.

LOCALITZACIÓ:

Camí dels Puputs, s/n. Polígon 9, parcel·la 168, 07143

CONTACTE:

Telèfon: 971615153 // 696191714

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada

Celler Miquel Oliver

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- D.O.P. Pla i Llevant

DESCRIPCIÓ:

Amb més de 90 anys d'experiència, el Celler Miquel Oliver ha consolidat una reputació inigualable en l'elaboració de vins, destacant per una viticultura meticulosament respectuosa amb el medi ambient que fusiona història i modernitat, permetent viatjar en el temps mentre s'exploren tant les voltes del celler antic com les noves instal·lacions.

El celler de Miquel Oliver compta amb 12 hectàrees de vinyes, amb un terreny de textura onerosa i arenosa que proporciona les condicions òptimes per a l'elaboració de vins de guarda d'alta qualitat. En l'elaboració dels seus vins, Miquel Oliver empra tant varietats autòctones com negres (callet, fogoneu i mantell negre) com la blanca premsal, així com varietats internacionals com Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre, Sirà, Moscatell i Macabeu.

Els vins de Miquel Oliver són reconeguts pels seus excepcionals característiques i la seva singular personalitat, reflectint la cura i la dedicació que la família posa en cada etapa del procés de producció.

LOCALITZACIÓ:

Ctra. Petra - Santa Margalida Km. 1,8, 07520

CONTACTE:

Telèfon: 971561117 // 629601304
URL: www.miqueloliver.com
Correu: bodega@miqueloliver.com

RRSS:

www.facebook.com/moliverbodegas
www.twitter.com/moliver_bodegas
www.instagram.com/moliverbodegas

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Tast o degustació

Cafès Arabay

PRODUCTE:

- Cafè

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

BAY COFFEE ROASTERS, líder nacional en la producció de cafè d'especialitat, engloba les prestigioses marques Cafès Bay, Arabay Coffee i Cafès Albertí. Amb una història que es remunta a 1952, l'empresa s'ha destacat per oferir cafè recentment torrat de la més alta qualitat. L'adquisició en 2014 de Cafès Albertí, ha reforçat la seva posició com a líder del mercat. A partir de 2016, Cafès Bay ha consolidat la seva oferta de cafès aràbics i d'especialitat sota la marca Arabay amb punts de venda especialitzats a Palma, Eivissa i Madrid, s'ha convertit en un referent del cafè d'especialitat.

Compromesos amb la sostenibilitat, BAY COFFEE ROASTERS ostenta diverses certificacions de la Unió Europea, incloent-hi el Certificat Ecològic, que garanteix la producció de productes 100% orgànics, i el reconeixement Rainforest Alliance Certified™, que assegura pràctiques responsables en la producció.

En l'àmbit del comerç internacional, l'empresa es destaca per la seva certificació Fairtrade, la qual recolza a petits productors i treballadors en països en desenvolupament. Aquests valors, juntament amb l'èmfasi en la qualitat del cafè, consoliden a BAY COFFEE ROASTERS com un líder i referent indiscutible en el sector.

LOCALITZACIÓ:

Camí de Son Gelabert, s/n. Finca Can Bieló, Lloret de Vistalegre, Illes Balears, 07518.

CONTACTE:

Telèfon: 971524055
URL: www.arabaycoffee.com
Correu: info@cafesbay.com

RRSS:

www.facebook.com/arabaycoffee
www.twitter.com/arabaycoffee
www.instagram.com/arabaycoffee

Can Caló

PRODUCTE:

- Fruites i hortalisses

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

En la finca de Can Caló, la producció d'aliments ecològics constitueix el pilar fonamental de les seves pràctiques agrícoles. Amb un ferm compromís cap al medi ambient i la salut dels consumidors, empen exclusivament tècniques de cultiu que prescindeixen de productes químics de síntesis. Totes les varietats conreades, que inclouen pebres, tomàquets de ramellet, tomàquets de Valldemossa i tomàquets de cor de bou, es caracteritzen pel seu origen tradicional, evidenciant així el seu compromís amb la preservació de la diversitat agrícola.

La finca s'estén per aproximadament 7 quarterades destinades a l'activitat agrària. Certificada pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE), Can Caló implementa mètodes de producció ecològica recolzats per aquesta acreditació.

La diversificació de cultius inclou la producció de fruita seca com a ametlles i garrofes, així com fruites fresques com a figues, prunes, raïm i albercocs. Mantenint el respecte pels cicles naturals, la finca conrea també una secció d'horta de secà amb cebes i alls, juntament amb una horta de temporada que destaca pel pebre roig de tap de curtín, una varietat antiga en perill d'erosió genètica, utilitzat tant en matances com en la gastronomia local.

La diversitat agrícola s'amplia amb el cultiu de blat autòcton (jeja), blat, civada i altres cereals com a cigrons, el que reflecteix el compromís de Can Caló amb la preservació de la biodiversitat i la producció sostenible.

LOCALITZACIÓ:

Carretera Montuïri - Sencelles, km 5,2, Illes Balears, 07140.

CONTACTE:

Telèfon: 653765070

URL: www.cancalo.com

Correu: bielruberts@gmail.com

Can Coletó

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Can Coletó és un celler dedicat a la producció de vi mitjançant l'agricultura ecològica que sorgeix amb el propòsit de preservar l'antiga tradició mallorquina d'elaborar vi de manera casolana, una pràctica col·lectiva profundament arrelada en el passat.

En la dècada de 1970, van prendre la decisió de conrear les seves pròpies vinyes i van optar per la varietat Monastrell a causa de la seva òptima producció i qualitat. Actualment, amb una plantació de 2,5 hectàrees, totes les varietats de vi s'elaboren exclusivament amb raïm conreat en les seves pròpies vinyes.

Entre els seus productes, destaca el vi LLÀGRIMES BLANQUES, elaborat amb la varietat Chardonnay que presenta un color groc daurat i desplega aromes de fruites exòtiques, mantega i tocs torrats i cítrics. En boca, es distingeix per la seva frescor i consistència, exhibint un equilibri notable entre sensacions àcides i dolces.

LOCALITZACIÓ:

Camí de Son Reixach, 1r camino izquierda, Petra, Illes Balears, 07520

CONTACTE:

Telèfon: 658879488

URL: www.vinscancoleto.com

Correu: mijaume@hotmail.com

RRSS:

www.facebook.com/vinscancoleto

www.instagram.com/vinscancoleto

Can Feliu

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- I.G.P. Vi de la Terra de Mallorca
- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Can Feliu, situat a Porreres, és un agroturisme i celler biodinàmic que brinda una experiència excepcional per als amants del vi i la naturalesa. En les seves instal·lacions, els visitants tenen l'oportunitat d'explorar un celler ecològic i biodinàmic, on s'elaboren vins blancs, rosats joves i vins negres de criança sota la Indicació Geogràfica Protegida Vaig veure de la Terra de Mallorca.

Can Feliu es distingeix pel seu compromís amb la sostenibilitat i l'excel·lència en la qualitat, conreant les seves vinyes en una finca de 18 hectàrees de manera ecològica i biodinàmica. S'ofereixen visites guiades al celler, que inclouen una experiència completa per a comprendre tot el procés d'elaboració del vi, des de la recol·lecció del raïm fins a l'embotellat, seguit d'una degustació de vins a la terrassa o a l'interior del celler.

A més, Can Feliu brinda allotjament en un entorn tranquil i relaxant, envoltat de camps, vinyes i olivars, ideal per a escapar de la rutina i gaudir de la naturalesa. Amb opcions d'habitacions dobles, suites i apartaments familiars, l'agroturisme ofereix una varietat d'alternatives d'hostalatge. També organitzen esdeveniments, com bodas o celebracions familiars, en un ambient idíl·lic i encantador.

LOCALITZACIÓ:

Finca Son Dagueta. Camí de la Serra, KM 1,2, Porreres, Illes Balears, 07260.

CONTACTE:

Telèfon: 971168078
URL: www.canfeliu.es
Correu: info@canfeliu.es

RRSS:

www.facebook.com/canfeliuagroturismobodega
www.twitter.com/can_feliu
www.instagram.com/canfeliu

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Tast o degustació
- Allotjament
- Esdeveniments

Can Not

PRODUCTE:

- Productes carnis i pebre roig

CERTIFICATS:

- D.O.P. Pebre roig de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Des dels seus inicis en 1984, Can Not ha destacat en el sector carni, perpetuant una arrelada tradició familiar en una modesta carnisseria. La seva visió original s'enfocava en l'elaboració artesanal de sobrassada, seguint fidelment la centenària recepta llegada pels seus ancestres, un llegat que la següent generació ha assumit amb dedicació i obstinació.

La labor de Can Not es fonamenta en tres pilars essencials. En primer lloc, es crien porcs en llibertat, alimentats amb una dieta balancejada de cereals, lleguminoses, figues i pastures, garantint l'obtenció de carns de la més alta qualitat per a l'elaboració d'embotits. El pebre roig autòcton "Tap de Corti", acuradament assecat al sol i posteriorment torrat al forn, es tritura amb un molí de pedres per a atorgar el distintiu sabor a la nostra sobrassada.

En les instal·lacions de Can Not, les sobrassades es curen en assecadors naturals, aprofitant l'idíl·lic clima insular per a produir embotits de màxima qualitat. L'oferta abasta una àmplia varietat d'embotits curats, com a llonganissa, sobrassada, sobrassada vella de pultru, bufeta, culana i llong curat, així com embotits cuits, com ara camallot, butifarrón i botifarra. A més, enriqueixen el seu catàleg amb exquisits patés de fetge de porc, que inclouen opcions amb tòfona i un toc picant.

El seu compromís radica a preservar la genuïna essència de la tradició, oferint productes que satisfan els paladars més exigents.

LOCALITZACIÓ:

C/Agustí Font, 60, Porreres, Illes Balears, 07260.

CONTACTE:

Telèfon: 629635422
URL: www.cannot.es
Correu: dnicolau@cannot.cat



Can Majoral

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- D.O.P. Pla i Llevant
- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Can Majoral, celler familiar fundat en 1979, es dedica al cultiu de vinyes ecològiques evitant l'ús de fertilitzants químics i productes sintètics. Amb una extensió total de 18.5 hectàrees, es destaca pel seu ferm compromís amb la qualitat i la preservació del medi ambient.

El celler, de caràcter familiar, compta amb instal·lacions que permeten dur a terme una vinificació òptima per a cada varietat de raïm. Des de la verema manual fins a la cria en barriques de roure francès, es manté un enfocament constant en la qualitat i l'autenticitat dels vins produïts.

Certificada pel CBPAE (Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica), Can Majoral segueix estrictament les regulacions europees per a la producció ecològica, assegurant així la qualitat i la integritat dels seus productes.

Amb una línia de vins varietals presentats en ampelles tipus borgonya, Can Majoral es distingeix per la seva singular fragància i sabor, així com per la seva integritat en el procés d'elaboració. Els vins són el resultat de l'experimentació amb diferents varietats i tècniques de vinificació, reflectint l'essència i la història d'aquesta empresa familiar.

LOCALITZACIÓ:

Carrer del campanar s/n, Algaida, 07210.

CONTACTE:

Telèfon: 687672798 // 971665867
URL: www.canmajoral.com
Correu: info@canmajoral.com

RRSS:

www.twitter.com/CanMajoralVins
www.instagram.com/canmajoralvins

Caramel

PRODUCTE:

- Mel

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Mel Caramel, empresa especialitzada en la producció de mels certificades ecològiques, es distingeix pel seu enfocament sostenible i l'acurada ubicació dels seus apiaris en entorns naturals, allunyats de les possibles contaminacions derivades de l'agricultura industrial. Aquesta estratègia ubicació garanteix la puresa i qualitat inigualable dels seus productes.

La producció limitada de Mel Caramel, derivada de recol·leccions selectes en petita escala, influenciada per les variables pluges del clima mediterrani. No obstant això, la rica diversitat de flora mel·lífera a l'illa de Mallorca crea un entorn propici per a l'obtenció de mels excepcionals amb característiques organolèptiques destacades quant a sabor, aroma, textura i color.

Mel Caramel aconsegueix obtenir mels distintives en una àmplia varietat de tonalitats, amb una intensitat aromàtica envejable i una complexa harmonia de sabors.

Amb una gran varietat de premis de renom, ha aconseguit 13 medalles d'or, 11 de plata, i el cobejat títol de campió en Biolmiel 2018, el prestigiós certamen de mels ecològiques a nivell mundial. Aquests guardons recolzen la qualitat excepcional de les mels de Mel Caramel, consolidant la seva posició com a referent indiscutible en el mercat de productes apícoles ecològics.

LOCALITZACIÓ:

C/ Pintor Miquel Àngel, 28. 2a, Petra, Illes Balears, 07520.

CONTACTE:

Telèfon: 653776502
URL: www.melcaramel.com
Correu: marti@melcaramel.com

RRSS:

www.facebook.com/p/Mel-Caramel
www.instagram.com/mel_caramel



Casadojo

PRODUCTE:

- Fruites i hortalisses

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

La finca Casadojo es distingeix pel seu compromís amb l'agricultura biodinàmica, caracteritzada pel rebuig d'herbicides i pesticides, i el foment d'una convivència respectuosa entre humans i animals. La producció es diversifica amb cultius com a tomàquets, carabassons i frijoles, destinats principalment al consum intern.

La sostenibilitat és un principi fonamental; adquireixen arròs i cereals a proveïdors locals orgànics, processant el seu propi gra i minimitzant l'ús d'electrodomèstics superflus. Conscients de l'impacte climàtic, vetllen per mantenir una petjada de carboni reduïda en totes les seves activitats.

La finca Casadojo és un espai d'experimentació pràctica, que va des de la implementació de forns solars fins a la utilització d'utensilis poc convencionals. Malgrat els desafiaments que enfronten, mantenen un ferm compromís amb la biodiversitat i la sostenibilitat, reflectint així la seva dedicació a un estil de vida que honra i respecta la naturalesa, buscant una convivència harmoniosa amb l'entorn.

LOCALITZACIÓ:

Camí vell d'Inca-Llubí, polígon 5, parcel·la 467, Llubí, Illes Balears, 07430

CONTACTE:

Telèfon: 664654357 // 971880763 (fix)
Correu: casadojo@hotmail.com

C. Agrícola de Porreres

PRODUCTE:

- Fruites i hortalisses

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

La Cooperativa Agrícola de Porreres, fundada en 1957, constitueix un pilar fonamental en la comunitat agrícola del municipi. La seva labor se centra en la recol·lecció i comercialització de fruites i verdures conreades pels seus socis, brindant a més assessorament tècnic i administratiu. En les seves instal·lacions, s'ofereix una àmplia gamma de productes tant locals com de tota Mallorca, incloent-hi articles de vímet i cistelles, reafirmant el seu compromís amb el consum de productes locals i de temporada.

En els seus inicis, la cooperativa es dedicava principalment a la comercialització de l'albercoc sec, un producte de gran rellevància entre les dècades dels seixanta i vuitanta. En 1959, es va impulsar reeixidament la seva comercialització a Europa i Amèrica, convertint-se en un producte exportat mundialment.

Sa Cooperativa va ser una de les principals impulsores de la fira de l'albercoc a Porreres en 2013, un esdeveniment anual que des de llavors se celebra amb gran èxit, promovent així la valorització d'aquest producte emblemàtic a la regió.

LOCALITZACIÓ:

C/ Cooperativa, 29, Porreres, Illes Balears, 07260

CONTACTE:

Telèfon: 971647181
Correu: agricolaporreres@hotmail.com

RRSS:

www.facebook.com/people/Cooperativa-Agr%C3%ADcola-de-Porreres

www.instagram.com/coop.porreres

Eco Gourmet Mallorca

PRODUCTE:

- Herbes i condiments

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Eco Gurmet Mallorca basa la seva activitat en l'elaboració, envasament i comercialització de productes ecològics de primera qualitat. La seva variada oferta inclou una àmplia gamma de productes conreats sota rigoreses pràctiques ecològiques i que van des d'espècies i condiments fins a sal especiada, herbes aromàtiques, sobrassada, oli i flor de sal.

El que realment distingeix a Eco Gurmet Mallorca és el seu compromís indestructible amb la qualitat i la sostenibilitat. S'enorgulleix d'oferir la millor selecció d'espècies i condiments, tots ells elaborats de manera artesanal i certificats com a productes ecològics garantint als clients la procedència ètica i l'elaboració acurada de cada producte que ofereixen.

Eco Gurmet Mallorca està arrelada profundament en la comunitat local i s'esforça per ressaltar els autèntics sabors de la regió mitjançant productes conreats de manera sostenible. La certificació ecològica que recolza la qualitat dels seus productes enforteix encara més la seva posició com un referent líder en l'oferta de productes ecològics i sostenibles en tota l'illa.

LOCALITZACIÓ:

Camí de sa Torre. Polígon 5 parcel·la 505, Porreres, Illes Balears, 07260

CONTACTE:

Telèfon: 673718433

URL: www.ecogourmetmallorca.com

Correu: comercial@ecogourmetmallorca.com

RRSS:

www.facebook.com/especiesycondimentos

www.instagram.com/ecogourmet_mallorca

Eco Sa Teulera

PRODUCTE:

- Fruites
- Hortalisses
- Ous
- Lactis
- Carn
- Productes carnis
- Forn i rebosteria

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

En 1989 es va adquirir la finca Sa Teulera i, a través d'un procés gradual d'implementació d'un cicle de cultiu diversificat d'hortalisses, es va aconseguir la recuperació de la terra i la millora de la qualitat del producte final. Amb una extensió aproximada de deu hectàrees, Sa Teulera s'ha destacat com un enclavament de producció de verdures i una plataforma per a la cria sostenible d'animals.

La finca es distingeix pel seu ferm compromís amb la sostenibilitat, implementant rotacions de cultius entre la producció d'hortalisses i el pasturatge d'animals per a enriquir el sòl i assegurar una producció de qualitat. A més, Sa Teulera és un actor destacat en l'àmbit lacti, produint una varietat de formatges, iogurts i llet pasteuritzada de vaca.

Sa Teulera ha consolidat la seva posició com un referent en la producció agrícola i ramadera sostenible, mantenint un profund respecte per la seva història i un ferm compromís amb la qualitat.

LOCALITZACIÓ:

Finca Sa Teulera. Ctra. Manacor - Petra, km. 4 Polígon 13, Petra, 07520.

CONTACTE:

Telèfon: 971183474

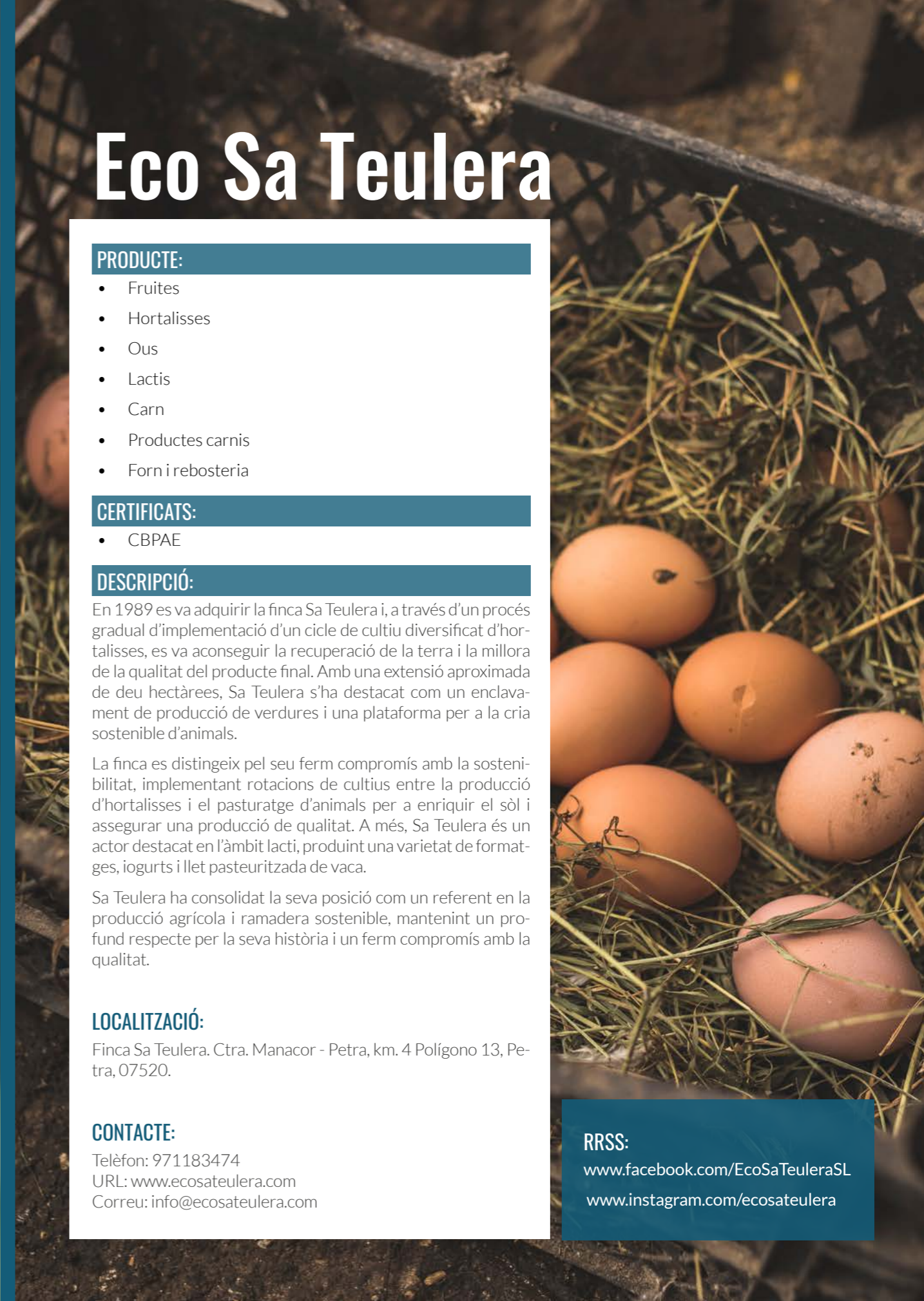
URL: www.ecosateulera.com

Correu: info@ecosateulera.com

RRSS:

www.facebook.com/EcoSaTeuleraSL

www.instagram.com/ecosateulera



Embotits Ferriol

PRODUCTE:

- Sobrassada
- Productes carnis

CERTIFICATS:

- I.G.P. Sobrassada de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Amb una trajectòria que es remunta a 1942, Embotits Munar és un referent en la producció de productes gastronòmics de primera qualitat, mantenint intactes les tradicions en l'elaboració de la Sobrassada de Mallorca i els Patés de fetge de porc, sense adulteracions ni additius.

Les modernes instal·lacions de Embotits Munar conjuguen la tradició amb el progrés, emprant tecnologia d'avantguarda juntament amb elements fonamentals com un assecador natural i un celler, tots dos indispensables en l'elaboració tradicional de la sobrassada. Entre la seva àmplia gamma de productes, destaquen la Sobrassada de Porc Negre i les sobrassades picants, exemples supremes de l'excel·lència que representa.

Embotits Munar ha obtingut el distintiu de qualitat de la Conselleria d'Agricultura, Comerç i Indústria del Govern dels Illes Balears mitjançant el document de qualificació artesanal, la qual cosa avala els seus mètodes d'elaboració tradicionals i artesanals. Tots els seus productes estan certificats per la Indicació Geogràfica Protegida de la Sobrassada de Mallorca, la qual cosa ratifica el seu compromís irrevocable amb la qualitat i l'autenticitat en cada pas del seu procés productiu.

LOCALITZACIÓ:

Plaça Es Fossar, 18, Sineu, Illes Balears, 07510.

CONTACTE:

Telèfon: 971520003

URL: www.embotitsferriol.com

Correu: embotitsferriol@telefonica.net

RRSS:

www.facebook.com/EmbutidosFerriol

www.twitter.com/EmbutidosF

www.instagram.com/carnicas_juanpocovi_sa

Embotits Montuiri

PRODUCTE:

- Sobrassada
- Productes carnis

CERTIFICATS:

- I.G.P. Sobrassada de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Embotits Montuiri sorgeix a la fi del segle passat, com la síntesi de tres distingides marques d'embotits tradicionals, cadascuna amb més de mig segle d'experiència en l'art culinari mallorquí. Aquesta fusió representa un compromís amb l'excel·lència, entrelaçant mètodes i tècniques centenàries per a garantir la més alta qualitat en cada producte elaborat.

Malgrat estar arrelada en la tradició familiar, Embotits Montuiri és una empresa moderna i degudament certificada, dedicada a la producció d'una àmplia gamma de productes selectes de l'illa. Des de l'emblemàtica sobrassada fins al camayot i la botifarra els quals segueixen fidelment les tradicions culinàries mallorquines.

La distinció de la certificació de la Indicació Geogràfica Protegida per a la Sobrassada de Mallorca realça l'autenticitat i qualitat dels productes de Embotits Montuiri. Entre la seva exquisida selecció s'inclouen varietats com Pottrus, Porc Negre, Pagesa, Llonganissa, entre altres, així com una varietat de patés artesanals que satisfan els paladars més exigents.

Amb Embotits Montuiri, cada mos és un viatge inigualable a la tradició i l'excel·lència gastronòmica de Mallorca.

LOCALITZACIÓ:

C. Sa Torre, 49, Montuiri, Illes Balears, 07230

CONTACTE:

Telèfon: 971646070

URL: www.embotitsmontuiri.com

Correu: info@embotitsmontuiri.com

RRSS:

www.facebook.com/p/Embotits-Montuiri-sa

www.instagram.com/embotits.montuiri

Embotits Munar

PRODUCTE:

- Sobrassada
- Productes carnis

CERTIFICATS:

- I.G.P. Sobrassada de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Amb una trajectòria que es remunta a 1942, Embotits Munar és un referent en la producció de productes gastronòmics de primera qualitat, mantenint intactes les tradicions en l'elaboració de la Sobrassada de Mallorca i els Patés de fetge de porc, sense adulteracions ni additius.

Les modernes instal·lacions de Embotits Munar conjuguen la tradició amb el progrés, emprant tecnologia d'avantguarda juntament amb elements fonamentals com un assecador natural i un celler, tots dos indispensables en l'elaboració tradicional de la sobrassada. Entre la seva àmplia gamma de productes, destaquen la Sobrassada de Porc Negre i les sobrassades picants, exemples supremes de l'excel·lència que representa.

Embotits Munar ha obtingut el distintiu de qualitat de la Conselleria d'Agricultura, Comerç i Indústria del Govern dels Illes Balears mitjançant el document de qualificació artesanal, la qual cosa avala els seus mètodes d'elaboració tradicionals i artesanals. Tots els seus productes estan certificats per la Indicació Geogràfica Protegida de la Sobrassada de Mallorca, la qual cosa ratifica el seu compromís irrevocable amb la qualitat i l'autenticitat en cada pas del seu procés productiu.

LOCALITZACIÓ:

Carretera Felanitx, 118, Porreres, Illes Balears, 07260

CONTACTE:

Telèfon: 971168261
URL: www.embutidosmunar.com
Correu: munar@embutidosmunar.com

Embotits Sa Caldera

PRODUCTE:

- Sobrassada
- Productes carnis

CERTIFICATS:

- I.G.P. Sobrassada de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Embotits Sa Caldera destaca per la seva producció d'embotits casolans i artesanals, arrelats en la fèrtil tradició rural i payesa de l'illa. Des del seu establiment en 1988, l'empresa ha mantingut visqui l'elaboració dels tradicionals embotits mallorquins, com botifarrons, llonganisses, sobrassades amb Indicació Geogràfica Protegida i altres més.

La connexió amb les centenàries matances mallorquines es manifesta en la inconfusible qualitat i autenticitat de cadascun dels seus productes. A més, la seva destacada participació en l'emblemàtica "Festa del Botifarró" de Sant Joan ressalta el seu profund arrelament cultural a la regió.

Amb un ferm compromís per la innovació i la cerca constant de l'excel·lència, Embotits Sa Caldera és pionera en l'elaboració d'embotits de la més alta qualitat, perpetuant així una tradició ancestral que delecta els paladars més exigents i honra la rica història gastronòmica de l'illa.

LOCALITZACIÓ:

Carrer de la Pau, 20, Sant Joan, Illes Balears, 07240.

CONTACTE:

Telèfon: 971526430
URL: www.sacaldera.com
Correu: sacaldera@sacaldera.com

RRSS:

www.facebook.com/sacaldera
www.instagram.com/sa_caldera

Es Merca

PRODUCTE:

- Fruites i hortalisses

CERTIFICATS:

- Som Pagesos

DESCRIPCIÓ:

És Compra és un negoci local dedicat a la venda d'una àmplia varietat de fruites i hortalisses fresques, brindant productes de qualitat i servei als seus clients. Aquest establiment es troba immers en un entorn on els mercats setmanals són una tradició arrelada, com el mercat setmanal de Porreres en el qual els visitants poden trobar fruites, verdures, plantes, flors, roba i calçat.

És Compra promou la venda de productes locals i frescos, amb un enfocament en la proximitat i la qualitat de les seves fruites i verdures recollides directament de l'hort i posades al servei del client amb lliurament a domicili.

LOCALITZACIÓ:

Ronda de Porrera, S/N, Porreres, Illes Balears, 07260

CONTACTE:

Telèfon: 971408077

RRSS:

www.facebook.com/p/es-merca

Es Pujolet

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- D.O.P. Oli de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

L'Oli d'Oliva Verge Extra produït per Es Pujolet és el resultat d'un procés meticulós de premsatge en fred, dut a terme en l'àmbit familiar i en compliment rigorós dels estàndards de qualitat establerts per la Denominació d'Origen Oli de Mallorca.

L'oli s'elabora a partir d'una acurada selecció d'olives arbequina i picual, dues varietats emblemàtiques que reflecteixen la riquesa i tradició de l'olivar mallorquí. A Mallorca, el cultiu de l'olivera i la producció del seu oli constitueixen elements fonamentals de la vida local, impregnant la història, la cultura i la gastronomia de la regió.

L'Oli de Mallorca no sols preserva l'herència de l'olivar, sinó que també encarna l'essència de l'illa, proporcionant un sabor singular i diferenciat als plats que el contenen. És un símbol de qualitat i autenticitat que es reforça amb el reconeixement atorgat per la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, certificant el seu origen i excel·lència.

LOCALITZACIÓ:

Ariany, Illes Balears, 07529

CONTACTE:

Telèfon: 686242482

URL: www.fincaholidaymallorca.com

Correu: info@fincaholidaymallorca.com

RRSS:

www.facebook.com/p/Holiday-Fincas-Mallorca

Finca Savantry

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- D.O.P. Oli de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

La Finca Savantry és un referent en la producció d'olis d'oliva verge extra de la varietat picual, reconeguts per la seva elevada concentració d'àcid oleic i polifenoles, aquests olis són apreciats tant per la seva qualitat gourmet com pels seus beneficis per a la salut entre els quals destaquen l'aclamat Oli donis Pla i el prestigiós Oli Savantry. La singular combinació de la varietat picual amb el clima mediterrani de Mallorca confereix als olis de Savantry un sabor distintiu i suavitat inigualables.

El Oli donis Pla, guardonat amb la Denominació d'Origen de Mallorca, ha estat distingit amb nombrosos premis internacionals, incloent-hi medalles d'or en concursos de renom com la Japan Olive Oil Competition, la Xina Global Olive Oil Competition i TerraOlivo. Així mateix, l'Oli Savantry, també avalat per la Denominació d'Origen de Mallorca, ha rebut reconeixements en certàmens de prestigi com TerraOlivo i NYIOOC a Nova York.

Aquesta finca alberga més de 3,500 oliveres i brinda l'oportunitat única d'endinsar-se en el procés d'elaboració dels seus olis mitjançant activitats grupals, degustacions d'oli i l'organització d'esdeveniments corporatius, proporcionant una experiència única que combina el delit culinari amb el gaudi de l'entorn mediterrani.

LOCALITZACIÓ:

Finca Savantry Oli des Pla, Sencelles, Illes Balears, 07140.

CONTACTE:

Telèfon: 660011666
URL: www.fincasavantry.com
Correu: info@fincasavantry.com

RRSS:

www.facebook.com/FincaSavantry
www.twitter.com/FincaSavantry
www.instagram.com/fincasavantry

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Tast o degustació
- Esdeveniments

Forn Can Caragol

PRODUCTE:

- Forn i rebosteria

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Autèntic forn tradicional fundada en 1929 i especialitzada en l'elaboració mixta de productes convencionals i ecològics. La seva oferta se centra en la comercialització de 4 varietats de pa ecològic d'elaboració pròpia: kamut, bru, espelta i xeixa.

Forn Ca Caragol és reconegut pel seu forn de llenya i amb una ubicació estratègica per la seva proximitat a l'Església Santa Maria de Sineu, també destaca la seva oferta de productes artesanals dolços i salats com empanades i pastissos.

Compromès amb pràctiques agrícoles sostenibles, està inclosa en el directori ecològic del CBPAE i el seu procés productiu està certificat sota els rigorosos estàndards de producció agrària ecològica.

LOCALITZACIÓ:

C/ Esperança, 15, Sineu, Illes Balears, 07510.

CONTACTE:

Telèfon: 971520046
Correu: ca_puput@yahoo.es

RRSS:

www.facebook.com/p/Forn-Can-Caragol
www.instagram.com/forn_cancaragol



Jaume Sureda Ferriol

PRODUCTE:

- Pollastre Mallorquí

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Jaume Sureda Ferriol és l'últim payés de Mallorca que produeix carn d'ocell de corral. Aquest productor ramader de pollastre ecològic mallorquí és membre de la cooperativa ECOILLA, des d'on distribueix el seu producte singular a carnisseries de tota l'illa.

Amb una trajectòria dedicada a la producció ecològica de carn d'ocell, Jaume Sureda Ferriol s'ha convertit en un referent en el sector agrícola mallorquí, contribuint al mercat local amb productes frescos i d'alta qualitat.

Jaume es troba inscrit en el CBPAE, ostentant una certificació de producció agrària ecològica en trobar-se inclòs en el seu directori de productors. Així, els productes de Jaume garanteixen que han estat elaborats de manera respectuosa amb el medi ambient sense la intervenció d'elements, components o processos químics.

LOCALITZACIÓ:

Carrer Arrabal, 37, Maria de Salut, Illes Balears, 07519.

CONTACTE:

Telèfon: 609613936



Mainou

PRODUCTE:

- Fruites i hortalisses

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Mainou és una petita explotació agrària de producció ecològica dedicada al cultiu d'espàrrecs, verdures, hortalisses i fruites de varietats locals. Els productes ecològics de Mainou són el resultat d'un acurat cultiu que respecta el medi ambient, ja que en la seva producció no s'empren elements, components o processos químics garantint la qualitat i la puresa dels productes i proporcionant als consumidors opcions saludables i respectuoses amb l'entorn.

Compromesa amb pràctiques agrícoles sostenibles, aquesta empresa està inclosa en el directori ecològic del CBPAE i el seu procés productiu està certificat sota els rigorosos estàndards de producció agrària ecològica.

LOCALITZACIÓ:

Crta. Porreres-Vilafranca Km.3 (Camí de Son Jordi), 07260

CONTACTE:

Telèfon: 655766508

Correu: mainouagroecologic@gmail.com



Mesquida Mora

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Mesquida Mora, fundada en 1945, és un celler familiar que ha centrat els seus esforços a revitalitzar varietats autòctones, consolidant-se com un dels productors de vi més canviats de nom de l'illa. Els seus vins, d'estil eminentment mediterrani, destaquen per la seva delicadesa i elegància, característiques que els distingeixen en el panorama vinícola local.

Operant sota els preceptes de la biodinàmica i la tracció animal, la finca atribueix una gran rellevància a l'equilibri de la vinya. Els sòls, diversos i rics en matisos, van des dels típics sòls arcillo-calcaris amb òxid de ferro, coneguts localment com "call vermell", fins a les argiles margoses de Son Porquer, que aporten als vins una agradable amargor.

L'experiència en Mesquida Mora es desplega en quatre vessants diferents. Des de submergir-se en la seva història i motivació fins a delectar-se amb els seus vins i gaudir dels paisatges des del molí de Son Porquer, un enclavament que s'erigeix com l'escenari idoni per a trobades amb amics i familiars.

LOCALITZACIÓ:

Pas des Frare, S/N, Pol. 14 – Parc. 782 (Antiga carretera Porreres-Sant Joan), Porreres, Illes Balears, 07260

CONTACTE:

Telèfon: 687971457 // 971647106
URL: www.mesquidamora.com
Correu: info@mesquidamora.com

RRSS:

www.facebook.com/mesquidamora
www.twitter.com/mesquidamora
www.instagram.com/mesquidamora

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Tast o degustació
- Esdeveniments

Mima Terra

PRODUCTE:

- Infusions

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Mima Terra, especialitza en l'elaboració artesanal d'infusions ecològiques certificades, està situada en la finca ecològica Són Durí de Vilafranca. Es distingeix pel seu enfocament en la creació d'infusions mediterrànies inspirades en llocs emblemàtics de Mallorca, utilitzant ingredients 100% naturals i prescindint d'essències artificials.

La producció artesanal es duu a terme de manera meticulosa, utilitzant mètodes manuals i seleccionant acuradament herbes aromàtiques, tes de fulla sencera, espècies, fruites i flors. Els blends resultants poden gaudir-se tant en calent com en fred i fins i tot mitjançant maceració, per a preservar al màxim els sabors naturals. L'envasament es realitza manualment, utilitzant lates o bosses específicament dissenyades.

La línia d'infusions mediterrànies de Mima Terra, connecta amb l'essència natural de Mallorca i brinda beneficis saludables per a gaudir en cada xarrup.

LOCALITZACIÓ:

Carretera Palma-Manacor, Km 40, Vilafranca de Bonany, Illes Balears,

CONTACTE:

Telèfon: 697568400
URL: www.mimaterra.com
Correu: info@mimaterra.com

RRSS:

www.facebook.com/people/Mima-Terra-Mallorca-tea-blends
www.instagram.com/mimaterramallorca

Miquel's

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- D.O.P Oli de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Miquel's ofereix oli d'oliva verge extra fresc reconegut amb la Denominació d'Origen Protegida Oli de Mallorca, directament procedent de l'olivar mediterrani de la seva família. El seu oli d'oliva orgànic, provinent d'olives conreades en una sola finca, es cull anualment seleccionant meticulosament les olives Arbequina i Picual de la més alta qualitat, premsant-les dins de les 12 hores posteriors a la recol·lecció, la qual cosa resulta en una mescla premiada amb baixa acidesa.

La missió de Miquel's és simplificar l'accés a l'oli d'oliva d'alta qualitat. En enviar directament de l'olivar a la taula i produir només el que es conrea en la finca familiar, garanteix l'autenticitat i frescor del producte millorant així l'experiència gastronòmica i fomentant les connexions amb els sers estimats.

Miquel's ofereix als clients la possibilitat de subscriure's per a rebre enviaments regulars d'oli d'oliva, la qual cosa els permet crear menjars saludables i inspiradors per a compartir amb familiars i amics. Amb Miquel's, es poden compartir moments memorables, sabent que estan utilitzant un oli d'oliva orgànic premium d'una font de confiança.

LOCALITZACIÓ:

Camí de Son Reixach s/n, Ariany, Illes Balears, 07529.

CONTACTE:

Telèfon: 670210555
URL: www.miquels.es
Correu: info@miquels.es



RRSS:

www.instagram.com/miquelsoliveoil

Molí d'en Blanc Vinyes i Cellers

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- I.G.P. Vi de la Terra de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Molí d'en Blanc Vinyes i Cellers és un celler que s'erigeix amb pedra natural, l'estructura de la qual reflecteix el típic estil arquitectònic de Mallorca, fusionant-se harmoniosament amb el seu entorn circumdant.

Els seus espais han estat meticulosament dissenyats per a assegurar la conservació i l'emmagatzematge òptim de barriques, preservant així la qualitat i la cura dels vins. Cada detall d'aquest celler ha estat considerat amb cura des de la seva concepció, garantint que cada àrea sigui tant útil com funcional.

Envoltada per les seves pròpies vinyes, aquest celler es converteix en un oasi de serenitat i bellesa natural. Cada cep de raïm, contribueix a l'elaboració dels seus prestigiosos vins mallorquins. Entre les varietats blanques, destaquen el Moll, el Macabeu, el Chardonnay i el Viognier, mentre que entre les varietats negres s'inclouen el Mantonegro, el Callet, el Cabernet i el Merlot.

LOCALITZACIÓ:

Polígono 7, Parcela 829, Llub, Illes Balears, 07430.

CONTACTE:

Telèfon: 670385509
URL: www.molidenblanc.com
Correu: toniperello@dosperellons.com

RRSS:

www.facebook.com/molidenblanc
www.instagram.com/moli_den_blanc

Nave Rover

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Nave Rover, arrelada a la tradició vinícola familiar des del segle XVIII, és un referent en la producció de vins d'excel·lència mitjançant mètodes respectuosos amb l'entorn. Aquest celler destaca pel seu avantguardisme en ser pionera a Espanya en l'adopció exclusiva d'energia solar, gràcies a un revolucionari sistema de panells fotovoltaics i bateries d'alt rendiment.

Amb una rigorosa selecció del millor raïm de varietats com Syrah, Cabernet, Mantonegro, Chardonnay, Viognier o Muscat de Petit Grain, elabora vins ecològics que capturen l'essència única del terrer mallorquí. Entre la seva destacada gamma es troben el ROVER Blanco, un vi jove i refrescant amb subtils aromes de bosc i aranja, el ROVER Negre, amb una criança de 12 mesos en berrica, elegant i amb notes especiades i fruiteres, i el ROVER Dolç, un vi fi i envoltant, guardonat amb 93 punts en la Guia Proensa.

Amb una història entrelaçada amb la terra i el vi, Nave Rover fusiona la tradició amb la innovació per a oferir vins singulars que encapsulen l'essència de Mallorca.

LOCALITZACIÓ:

Camí de Castelltix Pol.24 / Parc. 416, Algaida, Illes Balears, 07210.

CONTACTE:

Telèfon: 610468132
URL: www.naverover.com
Correu: admin@naverover.com

RRSS:

www.instagram.com/bodega_nave_rover

Oli Jornets

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- D.O.P. Oli de Mallorca
- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

La propietat de Jornets constitueix un eminent testimoni de la història agrícola de la regió. Des del seu establiment en el segle XIV com a possessió de la família Jornet, ha exercit un paper central en l'activitat agrícola i cultural de la zona. Al llarg dels segles, Jornets ha experimentat una notable evolució, adaptant-se amb èxit als canvis econòmics i socials.

En l'actualitat, la finca destaca per la producció de vi i oli d'oliva verge extra reconegut amb la Denominació d'Origen Protegida Oli de Mallorca. El cultiu de l'olivera a Mallorca, amb una història que es remunta a més de 2000 anys, ha deixat una marcada empremta en la cultura i l'economia regional.

Amb la seva valuosa herència i el seu ferm compromís amb l'excel·lència, Jornets continua sent un referent indiscutible en l'àmbit agrícola de Mallorca.

LOCALITZACIÓ:

Ctra. Inca-Artà Km. 3.8, Sencelles, Illes Balears, 07140

CONTACTE:

Telèfon: 650013308
URL: www.olisdejornets.com
Correu: info@olisdejornets.com

RRSS:

www.facebook.com/jornetsolidemallorca

Oli Novembre

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- D.O.P. Oli de Mallorca
- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Oli Novembre presenta el seu distingit oli d'oliva verge extra ecològic, de la més alta qualitat, elaborat a l'illa de Mallorca i reconegut amb la Denominació d'Origen Protegida Oli de Mallorca. En la històrica finca Són Elsebitx, del segle XVI, es conrea exclusivament la varietat arbequina, reconeguda per la seva adaptabilitat al terreny i per produir olis suaus i afruitats.

Amb un ferm compromís cap al cultiu ecològic, Oli Novembre ha aconseguit la seva meta de produir un oli verge extra d'excel·lència, mitjançant pràctiques que respecten integralment el medi ambient, la flora i la fauna autòctones. Cada collita de Oli Novembre és única, reflectint les sensacions de la temporada climàtica i oferint un oli de to verd groguenc i afruïtat, caracteritzat pel seu aspecte opac a causa de l'absència de filtració.

Oli Novembre destaca per la seva dedicació a la sostenibilitat i al respecte per l'entorn natural, mantenint els sòls amb vegetació natural per a preservar la biodiversitat i prevenir l'erosió. Amb Oli Novembre, es delecta el paladar i es viu una experiència singular que encarna la rica tradició culinària del Mediterrani.

LOCALITZACIÓ:

Finca Son Elsebits, Polígono 7, parcela 232 de Petra, Petra, Illes Balears, 07520.

CONTACTE:

Telèfon: 626202079 // 971832152
URL: www.olinovembre.es
Correu: info@olinovembre.es

RRSS:

www.facebook.com/people/Oli-Novembre
www.twitter.com/OliNovembre
www.instagram.com/olinovembre

Olíric

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

La família Coll, amb una connexió arrelada a la terra per generacions, ha dedicat històricament la seva labor als cultius de la vinya i l'ametller, amb evidències d'oliveres en la finca de Ses Giris des de fa uns 200 anys. No obstant això, el projecte en el món de l'oli va començar en 2011, marcant una nova etapa en el seu llegat.

El respecte pel medi ambient i l'entorn sempre ha estat prioritari en aquest projecte. L'adhesió als principis de l'agricultura ecològica no és simplement una obligació, sinó un deure fonamental centrat en la sostenibilitat i reducció del consum d'energia mitjançant la utilització de plaques fotovoltaïques. Aquesta energia generada s'empra en el reg i en el funcionament d'eines elèctriques durant la recollida i poda.

Totes les seves finques i olis compten amb la certificació del Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE), complint amb els rigorosos estàndards del reglament d'agricultura ecològica de la Unió Europea. Aquest certificat reflecteix el compromís de la família Coll amb la qualitat i la sostenibilitat en la producció dels seus olis.

LOCALITZACIÓ:

Pl. Bernat de Santa Eugènia, 4, Santa Eugènia, Illes Balears, 07142.

CONTACTE:

Telèfon: 629472390
URL: www.oliric.com
Correu: info@oliric.com

RRSS:

www.facebook.com/oli.oliric
www.twitter.com/oliric_oil
www.instagram.com/oliric_oil_eco

Oliver Moragues

PRODUCTE:

- Vi

CERTIFICATS:

- I.G.P. Vi de la Terra de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Amb un llegat familiar de més de 500 anys, Oliver Moragues és un emblema del vi que combina elegància i autenticitat. Reconeguda sota la Indicació Geogràfica Protegida Terra de Mallorca, aquest celler destaca pel seu terroir en el Pla de Mallorca que gràcies a les condicions excepcionals d'aquest territori, són l'ànima dels seus vins excepcionals, frescos i perfectament equilibrats.

L'embat de la mar Mediterrània aporta un toc d'equilibri i caràcter mediterrani distintiu als vins d'Oliver Moragues. A més, els sòls profunds garanteixen maduracions equilibrades i vins amb una estructura impecable basant la viticultura en principis de biodiversitat, respecte al terroir i a les varietats autòctones mallorquines, utilitzant mètodes ecològics i una selecció meticulosa de ceps com Giró Rós, Moll, Gorgollassa, Callet i Mantell Negre.

Oliver Moragues obre les seves portes per a oferir visites i tastos que permeten compartir la passió pel vi i descobrir la història i l'excel·lència que s'amaga després de cada ampolla.

LOCALITZACIÓ:

Camí de ses vinyes, s/n, Algaida, Illes Balears, 07210.

CONTACTE:

Telèfon: 626733330 // 646267254
URL: www.olivermoragues.org
Correu: www.olivermoragues.org

RRSS:

www.instagram.com/olivermoragues

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Tast o degustació

Ous de ca nostra

PRODUCTE:

- Ous

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

Ous de Ca Nostra es distingeix per la seva dedicació a l'agricultura regenerativa i a la promoció de productes locals mallorquins. Amb 3000 gallines ecològiques en la finca Sa Cova d'Ayreflor abasta la recuperació de 14 hectàrees d'ametllers i la sembra d'aliments per als ocells, així com la plantació d'herbes aromàtiques utilitzades per Tot Herba en l'elaboració de productes cosmètics, com a sàlvia, romaní i lavanda.

Destaca la qualitat dels ous, emfatitzant que el color groc intens de la gemma reflecteix una alimentació saludable. Les gallines s'alimenten exclusivament amb pinso ecològic, lliure de colorants, i es beneficien de la presència d'insectes en la finca. Aquest enfocament sostenible, recolzat per la certificació del CBPAE, reflecteix el compromís de Ous de Ca Nostra amb la producció ecològica a Mallorca.

El compromís de Ous de Ca Nostra es projecta cap a futures fases, que inclouran fruita seca ecològica i altres productes de ramaderia sostenible. Tots els ous produïts per Ous de Ca Nostra són d'origen ecològic i compten amb la certificació del Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE).

LOCALITZACIÓ:

Camí Camp des Pi, Polígon 2, Parcela 102, Llubí, Illes Balears, 07140

CONTACTE:

Telèfon: 610259478
URL: www.ousdecanostra.com
Correu: info@ousdecanostra.com

RRSS:

www.facebook.com/people/Ous-de-ca-Nostra
www.instagram.com/ousdecanostra

Son Durí

PRODUCTE:

- Fruites i hortalisses

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

La Finca Ecològica Són Durí és una finca agrícola familiar especialitzada en la producció ecològica de fruites, verdures i hortalisses. La distribució dels seus productes agrícoles es duu a terme a través de Això és Vida, una cooperativa agrícola ecològica de renom.

En el seu portafolio d'iniciatives, es troba Utopus, un dispositiu innovador dissenyat per al conreu sostenible, posicionant-nos a l'avantguarda de la tecnologia agrícola. A més del seu compromís amb l'agricultura ecològica, comptem amb un projecte enfocat en la revitalització de la llana mallorquina com a material d'alta qualitat, destinat a una àmplia varietat de productes estèticament bells i beneficiosos per a la salut.

La finca es troba inscrita en el CBPAE, ostentant una certificació de producció agrària ecològica en trobar-se inclosa en el seu directori de productors. Així doncs, els productes de Son Durí garanteixen són elaborats de manera respectuosa amb el medi ambient i estan disponibles per a la seva adquisició tant en el mercat de Vilafranca de Bonany com en el mercat d'Alcúdia, oferint així una opció de venda directa als consumidors.

LOCALITZACIÓ:

Ma-15, Km 40, Vilafranca de Bonany, Illes Balears, 07250

CONTACTE:

Telèfon: 667555552
URL: www.agricultural-robots.com

RRSS:

www.facebook.com/people/SON-DURI-finca-ecologica-Vilafranca

Son Nebot

PRODUCTE:

- Oli

CERTIFICATS:

- D.O.P. Oli de Mallorca

DESCRIPCIÓ:

Amb una arrelada tradició, la Finca Son Nebot es dedica a la producció d'oli ecològic, emprant mètodes que respecten rigorosament el cicle natural de les olives. Des del canvi de color de verd a marró fosc fins a la fase de fotosíntesi, el procés de transformació de sucres en greix inicia amb les primeres nits fredes.

La recol·lecció es duu a terme amb summa cura, utilitzant un rasclat de mà per a preservar la integritat de les olives i assegurar la qualitat del producte. El procés prossegueix en el molí, on les olives són premsades en un termini màxim de 24 hores, a temperatures que no superen els 27 graus. Aquest enfocament meticulós garanteix un oli incisiu i fresc, amb una estructura aromàtica clarament discernible.

L'oli d'oliva mallorquí produït a Son Nebot ostenta la prestigiosa Denominació d'Origen Oli de Mallorca des de l'any 2002. Aquest reconeixement ressalta la singularitat del sabor, aroma i ingredients naturals del producte. La qualitat està assegurada mitjançant el compliment de les especificacions de la Unió Europea, amb una acidesa inferior al 0,8% per als olis verge extra. A més, el procés de premsatge es duu a terme en un molí situat a la Toscana, ressaltant la importància de la regió i la ubicació de l'olivar.

LOCALITZACIÓ:

Diseminado Son Nebot, 280, Porreres, Illes Balears, 07260.

CONTACTE:

Telèfon: 621229245
URL: www.finca-son-nebot.com
Correu: info@finca-son-nebot.com



Son Pau

PRODUCTE:

- Oli
- Ametlles

CERTIFICATS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓ:

La finca Son Pau representa un emblema en la producció d'oli d'oliva de cultiu ecològic. Aquest oasi agrícola es distingeix per la seva meticulosa collita manual de les olives, combinada amb pràctiques sostenibles que garanteixen un producte amb un índex d'acidesa inferior al 0,3%.

La diversitat de Son Pau no es limita a l'oli d'oliva ja que la finca ofereix una joia única: l'exclusiu oli d'ametlles 100% mallorquí. Elaborat a partir d'ametlles torrades i prensades suaument, aquest oli es converteix en un ingredient versàtil per a amanides i en una exquisidesa culinària per a plats com a carpaccios de vedella, peix o bolets.

Son Pau, és més que una simple productora, es posiciona com una finca defensora de l'agricultura ecològica i local a Mallorca, fusionant autenticitat i qualitat en els seus productes, els quals són reconeguts com a veritables icones culinàries del territori mitjançant la certificació CBPAE de producció ecològica.

LOCALITZACIÓ:

Carrer Major, 12, Sencelles, Illes Balears 07140.

CONTACTE:

Telèfon: 607836093
Correu: info@sonpau.com

Terragust

PRODUCTE:

- Fruïtes i hortalisses

CERTIFICATS:

- Som Pagesos

DESCRIPCIÓ:

Terragust és una proposta nascuda amb la intenció de donar a conèixer al consumidor el valor del camp mallorquí i la qualitat dels seus productes, oferint l'oportunitat de viure experiències úniques en les quals s'uneixen turisme rural a Mallorca i gastronomia i a través de les quals es pot descobrir d'on procedeixen els aliments, com es conreen i en quin moment són recol·lectats per a la seva degustació i consum.

Terragust també es dedica a potenciar el consum de productes locals de Mallorca i amb les experiències gastronòmiques, els visitants poden conèixer els cultius de Terracor, provar les fruites i verdures i gaudir d'un menú elaborat amb productes locals, enmig del camp i envoltats de naturalesa.

Terragust és reconeguda per la marca de garantia de Som Pagesos de Mallorca, ostentant una certificació que distingeix productes hortofructícoles frescos de l'illa que compleixen normes de producció ecològica. Així doncs, els productes garanteixen que han estat produïts, classificats, envasats, conreats i recol·lectats en el seu moment òptim.

LOCALITZACIÓ:

Carretera Manacor - Palmal, salida 44, Petra, Illes Balears, 07520

CONTACTE:

Telèfon: 871251551
URL: www.terragust.com
Correu: info@terragust.com

RRSS:

www.facebook.com/terragust
www.twitter.com/terragust
www.instagram.com/terragust

EXPERIÈNCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Tast o degustació



 **Financiado por
la Unión Europea**
NextGenerationEU



 **Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia**


G CONSELLERIA
O TRANSPARÈNCIA
I B CULTURA I ESPORTS

