

CATÁLOGO DE PRODUCTOS KM0





Bienvenidos al Catálogo Digital de la Estrategia de Inclusión de Productos Km0 del Pla de Mallorca en el sector turístico, que ofrece una visión completa de las figuras de protección y una cuidadosa selección de productos y productores agroalimentarios de la región basada en su arraigo tradicional y/o calidad certificada.

Este enfoque garantiza que cada entrada en el catálogo sea una representación genuina de lo mejor que la región tiene para ofrecer en términos de productos agroalimentarios Km0. Además, el catálogo proporciona información detallada sobre la localización, certificaciones, proceso productivo y variedades disponibles de cada producto, así como datos de contacto para facilitar el acceso a ellos a través de sus productores.

Más allá de esta selección, el catálogo se presenta a los turistas como una ventana a la autenticidad y diversidad de una tradición arraigada en el territorio del Pla de Mallorca. Al trascender su oferta básica, el catálogo se convierte en una herramienta que invita a los visitantes a sumergirse en la autenticidad y diversidad del territorio, explorando sus productos Km0 y conociendo a los productores de calidad diferenciada.

La importancia de los productos Km0 no solo radica en su calidad gastronómica, sino que también son un recurso estratégico para impulsar un modelo turístico innovador y sostenible en la región. Al promover estos productos, se fortalecen las infraestructuras locales y se fomenta la creación de empleo, lo que contribuye a mejorar la calidad de vida y fortalecer el sentido de pertenencia de la población local.

¿CÓMO FUNCIONA?

El Catálogo Digital de la Estrategia de Inclusión de Productos Km0 del Pla de Mallorca en el sector turístico presenta una estructura funcional que proporciona información detallada y de calidad. En la sección dedicada a los productos, se exhibe una amplia gama de productos Km0, cada uno acompañado de una ficha con información que va desde la localización del producto hasta los certificados asociados, los cuales están convenientemente enlazados con sus respectivas fichas individuales en el apartado anterior.

Además de esta información, se ofrece una detallada descripción del producto y su proceso productivo, se recogen la diversidad de variedades disponibles del producto, las recetas que resaltan las aplicaciones culinarias de cada uno, y una selección de productos derivados que, en algunos casos, se vinculan a su propia ficha individual.

El catálogo también dispone de un directorio de productores que ofrecen productos de calidad diferenciada. Cada ficha de productor proporciona detalles sobre su ubicación, certificaciones y un listado de los productos que ofrecen que redirigen a sus fichas respectivas. Asimismo, se incluyen descripciones sobre el tipo de experiencias agroturísticas que ofrecen, así como información de contacto que facilita la comunicación directa.

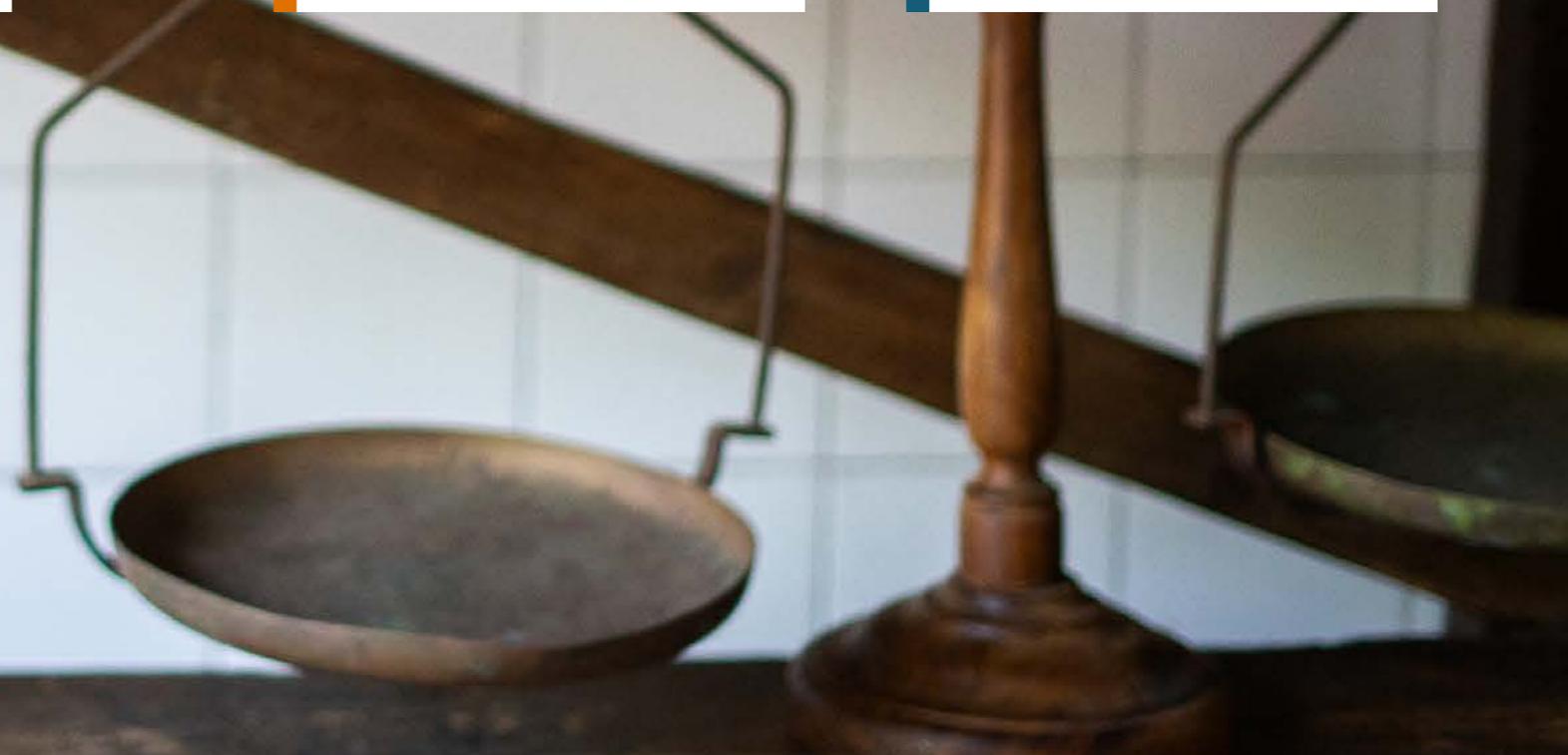
Así, este catálogo se concibe como una herramienta de utilidad para turistas y profesionales, ya que proporciona imágenes, datos de contacto e información precisa sobre figuras de protección, productos Km0 relevantes y productores de la más alta calidad vinculados a los mismos.



01
MARCAS
DE GARANTÍA

02
CATÁLOGO DE
PRODUCTOS

03
PRODUCTORES
CERTIFICADOS



01

FIGURAS DE PROTECCIÓN

En el Pla de Mallorca, la riqueza y diversidad agroalimentaria están resguardadas por 15 figuras de protección que tienen impacto directo en la Isla de Mallorca. Estas figuras, incluyen Denominaciones de Origen Protegida (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Marcas de Garantía y otras certificaciones que juegan un rol crucial en la preservación de la autenticidad y la promoción de la calidad de sus productos Km0.

Al certificar características específicas, origen geográfico y métodos de producción, no solo se fortalece la confianza del consumidor sino que también se apoya a los productores locales, destacando la singularidad y excelencia de sus productos. La presencia de estas figuras en el Pla de Mallorca es testimonio de un compromiso con el mantenimiento de altos estándares de calidad y la promoción de su rica herencia gastronómica.





La Denominación de Origen Pla i Llevant certifica vinos cultivados en tierras mallorquinas con una histórica tradición vitivinícola. Reconocida en 1999, la DO abarca municipios del Pla de Mallorca donde cultivan variedades como Monastrell, Manto Negro, Prensal Blanco y Moscatel, entre otros. El clima mediterráneo y los suelos calizo-arcillosos favorecen la producción de sus distinguidos vinos.

Autoridad competente:

Instituto de Calidad Agroalimentaria (IQUA).

Órgano de gestión:

Consejo Regulador de DO Pla i Llevant

Datos de contacto:

Teléfono: +34 971 16 85 69
Correo: correo@doplaillevant.com
URL: <http://doplaillevant.com/>



El Aceite de Mallorca, con Denominación de Origen, destaca por su origen mallorquín y la tradición vitivinícola centenaria. Producido desde el siglo XVI, se obtiene de las variedades mallorquina, arbequina y picual, cultivadas en suelos calizo-arcillosos. Presenta perfiles sensoriales frutados y dulces, o verdes y picantes, dependiendo de la recolección.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Consejo Regulador de la D.O.P. "Aceite de Mallorca" o Aceite Mallorquín"

Datos de contacto:

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



La Aceituna de Mallorca, con Denominación de Origen Protegida, proviene de cultivos tradicionales en la isla. Sus presentaciones verde, verde partida y negra natural reflejan variedades y procesos distintivos, asegurando sabores intensos y características únicas. La selección, lavado y aliñado se realizan cuidadosamente, ofreciendo una experiencia sensorial única. Su arraigo histórico y control de calidad respaldan su autenticidad.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Consell Regulador de la DOP "Oliva de Mallorca"

Datos de contacto:

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



IGP Ametlla de Mallorca

La Indicación Geográfica Protegida "Ametlla de Mallorca" certifica almendras de alta calidad de la isla. Destacan por su elevado contenido lipídico y perfil ácido único. En sus presentaciones crudas o tostadas, el control y análisis de las almendras aseguran la máxima calidad, asegurando la fidelidad a las características geográficas y de producción, garantizando su autenticidad y excelencia.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Consejo Regulador de la IGP "Almendra de Mallorca"

Datos de contacto:

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



La Ensaïmada de Mallorca, con Denominación de Origen Protegida, es una exquisita delicia de tradición centenaria. Elaborada con harina de fuerza, huevos, agua, azúcar y manteca de cerdo, su proceso de fermentación y horneado crea una textura firme, crujiente y única. Clásica o rellena de cabello de ángel, la Ensaïmada de Mallorca es el icono dulce de la isla.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Consejo Regulador de la IGP "Ensaïmada de Mallorca"

Datos de contacto:

Teléfono: +34 971 27 26 86 / 971 25 04 47
Correo: pastissers@telefonica.net
URL: <http://www.ensaïmada.es/consejoregulator.html>



Hierbas de Mallorca es una bebida espirituosa anisada con Indicación Geográfica, elaborada en la isla de Mallorca. Su proceso único de fermentación y aromatización con plantas locales, como hinojo y romero, y tres variantes: secas, mezcladas y dulces, ofrecen una experiencia sensorial excepcional. Su origen histórico en monasterios y fincas rurales la convierte en una tradición arraigada, disfrutada en diversas ocasiones y maridajes culinarios.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Baleares. IQUA-Instituto de Calidad Agroalimentaria.

Datos de contacto:

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



El "Vino de la Tierra Illes Balears", con reconocimiento desde 1972, destaca por sus variedades autóctonas y condiciones geoclimáticas especiales. Variedades de uva como Cabernet Sauvignon y Chardonnay producen vinos tintos y blancos con intensidad y calidad. El control riguroso asegurado por el Institut de la Qualitat Agroalimentària garantiza su autenticidad.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Baleares. IQUA-Instituto de Calidad Agroalimentaria.

Datos de contacto:

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



El "Vino de la Tierra Mallorca", reconocido desde 2007, destaca por su rica historia vinícola que se remonta al siglo VII aC. Las variedades autóctonas como Callet y Prensal aportan características únicas a estos vinos que destacan por su calidad, con blancos frescos, rosados vibrantes y tintos potentes. El Consell Regulador del Vi de la Terra Mallorca garantiza su autenticidad.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Baleares. IQUA-Instituto de Calidad Agroalimentaria.

Datos de contacto:

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



“Palo de Mallorca”, licor con Indicación Geográfica, destaca por su elaboración exclusiva en la isla de Mallorca. Elaborado con quina y genciana, ofrece un perfil sensorial único: color oscuro, sabor dulce con amargor y aroma a regaliz. Su historia medicinal se transformó en una apreciada bebida aperitiva mallorquina, ampliando su uso en coctelería y cocina de prestigio.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Baleares. IQUA-Instituto de Calidad Agroalimentaria.

Datos de contacto:

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



El Pimentón de Mallorca, con su Denominación de Origen Protegida, es una especia molida de pimientos Capsicum Annum L. variedad tap de cortí, cultivados y transformados exclusivamente en la isla. Su sabor dulce y su color rojo anaranjado homogéneo no sólo reflejan las condiciones geoclimáticas mallorquinas, sino que también destacan el arraigo del proceso a la tierra, consolidando así su calidad única y fuerte vínculo con la tradición local.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Consejo Regulador de DOP «Pimentón de Mallorca»

Datos de contacto:

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



Consejo Regulador I.G.P
**SOBRASSADA
DE MALLORCA**

La Sobrasada de Mallorca, con Denominación de Origen Protegida, es un embutido crudo curado elaborado con carnes de cerdo, pimentón y especias. Reconocida desde 1993, su calidad única se mantiene a través de técnicas tradicionales y se presenta en diversas formas, destacando la variante de cerdo negro mallorquín.

Autoridad competente:

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Órgano de gestión:

Consejo Regulador de la IGP “Sobrasada de Mallorca

Datos de contacto:

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



La marca de garantía “Som Pagesos de Mallorca” distingue productos hortofrutícolas frescos de la isla que cumplen normas de Producción Integrada o Ecológica. Los productores autorizados deben seguir estas normativas, ser auditados y certificados. Los productos deben ser producidos, clasificados, envasados e identificados en la isla, cultivados según las normas mencionadas y recolectados en su momento óptimo. La comercialización exige la identificación de la marca en el producto o envase.

Autoridad competente:

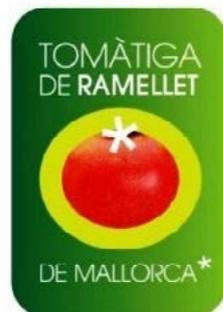
-

Órgano de gestión:

Agrupación de Interés Económico Pagesos de Mallorca

Datos de contacto:

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



La "tomàtiga de ramellet", apreciada en Mallorca por su sabor y aroma, se distingue por su forma redonda, piel gruesa y equilibrio entre acidez y dulzor. Esta marca de garantía se creó para que estos tomates puedan comercializarse manteniendo la trazabilidad. Identificados con el logotipo de la marca, son controlados para garantizar el cumplimiento de requisitos y descalificar producciones no conformes.

Autoridad competente:

-

Órgano de gestión:

Asociación de Defensa Vegetal Agromallorca

Datos de contacto:

Teléfono: +34 971 26 38 89 / 34 971 26 01 92

Correo: administracion@agromallorca.com

URL: <https://agromallorca.com/>



La marca de garantía EsMel busca asegurar la calidad diferenciada de la miel. Se autoriza su uso a apicultores y envasadores que cumplan con requisitos específicos, como la ausencia de tratamientos químicos en los apiarios durante la mielada. El reglamento establece tipos de mieles, prácticas de productores, identificación de apiarios, registros de trazabilidad, inscripción de apicultores y envasadores, y criterios de calidad para la miel.

Autoridad competente:

-

Órgano de gestión:

Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina

Datos de contacto:

Teléfono: +34 660 49 36 14

Correo: sonfrare@esmel.com

URL: <https://www.esmel.com/>

FIGURA DE PROTECCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO



Etiqueta que demuestra que el proceso productivo de los productos agrarios es respetuoso con el medio ambiente sin la intervención de elementos, componentes o procesos químicos. Se obtiene después de demostrar de manera fidedigna que el producto es totalmente ecológico, con controles en cada fase de la producción, elaboración y comercialización.

Autoridad competente:

Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural

Órgano de gestión:

Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica

Datos de contacto:

Teléfono: +34 871 038530

Correo: info@cbpae.org

URL: <https://www.cbpae.org/es/>

02

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

En este apartado se examina una selección de productos Km0 relevantes en el territorio. En concreto, este catálogo expone aquellos productos que gozan de la protección y el status de calidad de las figuras de protección previamente expuestas, o bien aquellos, que a pesar de no encontrarse certificados, tienen un valor relevante en el sector agroalimentario local por su carácter tradicional o bien su potencial de inclusión en el sector turístico como argumentos de generación de experiencias agroturísticas.

Para esta oferta actual de productos Km0 se resaltan aspectos como localizaciones, certificaciones vinculadas, recetas destacadas, variedades, productos derivados, procesos productivos, etc.



PRODUCTOS CERTIFICADOS

Aceituna

D.O.P “Oliva de Mallorca”
Marca de garantía “Som PAGESOS de Mallorca”

El cultivo del olivo en Mallorca es uno de los más tradicionales y se remonta a la época prerromana. Durante la época romana (123 a. C.-465 d. C.) se mejoró la técnica del cultivo del olivo. En escritos de Diodoro Sículo, Plinio, Marciano Capella o Estacio ya se hacen referencias al cultivo. En el libro De re coquinaria atribuido a Gavius Apicius, gastrónomo del año 25 a. C., consta que los romanos ya salaban olivas de una manera muy similar a la forma que ha llegado hasta nuestros días.

En la gastronomía tradicional de Mallorca uno de los aperitivos más usuales han sido las Olivas Mallorquinas, aunque las olivas también se encuentran como ingrediente en muchos platos desde la antigüedad. Existen recetarios antiguos que recogen recetas como: guiso de olivas (Peña, 1886) y zorzales con olivas (Cocinero, 1958).

PROCESO PRODUCTIVO

La recolección de la aceituna varía según la situación del olivar y presenta dos períodos. El primero, antes del invierno, para las aceitunas verdes, que se produce desde la segunda quincena de agosto hasta la primera quincena de noviembre. Y el segundo, después del invierno, para las aceitunas negras naturales, que se prolonga desde la segunda quincena de diciembre hasta finales de febrero.

Una vez recolectadas, las aceitunas son transportadas a las instalaciones de elaboración para someterse a los procesos de selección y criba, lavado, roto (sólo para la aceituna verde rota), salado y envasado.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIETADES:

- Arbequina
- Empeltre
- Mallorquina
- Picual

PRODUCTOS DERIVADOS:

- Aceite de oliva

RECETAS DESTACADAS:

- Pan con aceite acompañado de Aceitunas
- Trempó con fruta
- Pasta de aceitunas marchitas
- Muelles con puré de aceituna
- Bacalao marinado con tomate y aceitunas
- Tapenade de aceitunas
- Pollo con aceitunas
- Ensalada de caramel
- Ensalada Carmen
- Conejo con aceitunas
- Sepia estofada con aceitunas
- Pepinos con vinagre y aceitunas
- Cake de oliva

Albaricoque de Porreres

Marca de garantía “Som Pagesos de Mallorca”

En la comarca de Porreres, el albaricoquero se cultiva desde hace más de cien años gracias a las condiciones ambientales favorables, convirtiéndose en la principal zona productora de esta fruta en la isla. Se cultivan diversas variedades, tanto locales como comerciales, cada una con características sensoriales distintivas. Según el estudio de Llobera realizado en 2011, se describe que algunas variedades como temprano y mejilla roja tienen una textura jugosa, mientras que murtó, moscatel y taronjal son más fibrosas. En cuanto al sabor, taronjal y mejilla roja son ácidos, moscatel y temprano son dulces, y murtó tiene un perfil intermedio. En cuanto al aroma, las variedades temprano, moscatel y mejilla destacan por su intensidad aromática, mientras que murtó y taronjal son menos pronunciadas. Estas diferencias sensoriales ofrecen una amplia variedad de opciones para los consumidores y reflejan la diversidad de cultivos en la región de Porreres.

PROCESO PRODUCTIVO

En la comarca de Porreres, el albaricoquero se cultiva desde hace más de cien años gracias a las condiciones ambientales favorables, convirtiéndose en la principal zona productora de esta fruta en la isla. Se cultivan diversas variedades, tanto locales como comerciales, cada una con características sensoriales distintivas. Según el estudio de Llobera realizado en 2011, se describe que algunas variedades como temprano y mejilla roja tienen una textura jugosa, mientras que murtó, moscatel y taronjal son más fibrosas. En cuanto al sabor, taronjal y mejilla roja son ácidos, moscatel y temprano son dulces, y murtó tiene un perfil intermedio. En cuanto al aroma, las variedades temprano, moscatel y mejilla destacan por su intensidad aromática, mientras que murtó y taronjal son menos pronunciadas. Estas diferencias sensoriales ofrecen una amplia variedad de opciones para los consumidores y reflejan la diversidad de cultivos en la región de Porreres.

LOCALIZACIÓN:

- Porreres

VARIETADES:

Locales:

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

Comerciales:

- Palabras
- Canino
- Tadeo
- Rojo de carlet

PRODUCTOS DERIVADOS:

- Confituras
- Mermeladas artesanales

RECETAS DESTACADAS:

- Coca de albaricoque
- Ensaïmada de albaricoque

Almendra

Indicación geográfica protegida “Almendra de Mallorca”
Marca de garantía “Som Pagesos de Mallorca”

Almendra de Mallorca, Almendra Mallorquina, Almendra de Mallorca y Almendra Mallorquina son los nombres por los cuales se conoce el fruto del almendro (*Prunus amygdalus*), tradicional de la isla de Mallorca, que se destina al consumo humano y se presenta crudo o tueste, con piel o sin.

Comprende un conjunto de variedades y ecotipos que están perfectamente adaptados a las condiciones edafoclimáticas de Mallorca.

Presentan diferencias morfológicas y organolépticas que son consecuencia del medio, por lo cual reciben el nombre de Mallorquina o de Mallorca.

Se comercializan enteras, sanas, secas y limpias; de un calibre superior a 12 mm al eje transversal máximo de la sección ecuatorial; sin lesiones de hongos, parásitos o insectos, y sin enranciaamiento u olores o sabores extraños.

Los frutos que no cumplan las características descritas no pueden ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

PROCESO PRODUCTIVO

En la región, las tierras arcillosas favorecen el cultivo de almendros con un sistema de riego combinado de agua de lluvia y riego por goteo. La poda tradicional mantiene árboles bajos para una recolección fácil, y se emplea abono orgánico para un cultivo libre de químicos. La recolección, de agosto a septiembre, asegura almendras de calidad, y la comercialización inicia en el segundo año, alcanzando el 100% desde el sexto año.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIEDADES:

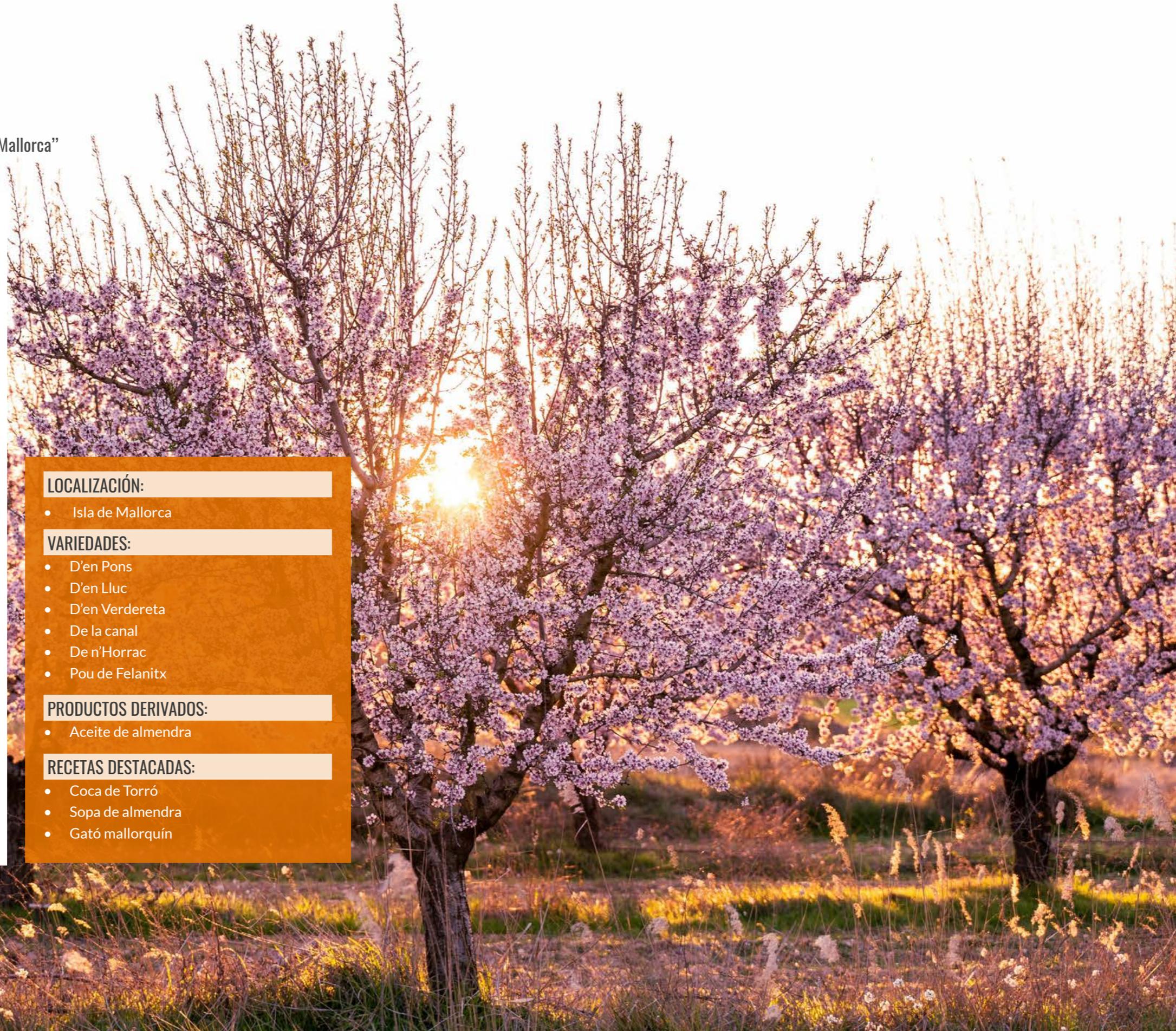
- D'en Pons
- D'en Lluc
- D'en Verdereta
- De la canal
- De n'Horrac
- Pou de Felanitx

PRODUCTOS DERIVADOS:

- Aceite de almendra

RECETAS DESTACADAS:

- Coca de Torró
- Sopa de almendra
- Gató mallorquí



Alcaparra de Mallorca

Marca de garantía “Som Pagesos de Mallorca”

La denominación “Alcaparras mallorquinas” se emplea para la conserva de alcaparras elaborada en Mallorca con vinagre y sal, formando parte esencial de la gastronomía local. Estas alcaparras, reconocibles por su tamaño pequeño, forma de corazón asimétrico y color verde oscuro con manchas blancas, destacan por su aroma predominantemente vinagroso.

En cuanto al sabor, ofrecen una agradable combinación de acidez y salinidad, con una suave astringencia que persiste. Su textura es fibrosa y elástica, ideal para su uso tanto en platos fríos como calientes.

Su particular firmeza a lo largo del tiempo las distingue y las hace altamente valoradas en la gastronomía local e internacional. Además de su importancia culinaria, son una buena fuente de fibra dietética y contienen rutina, un flavonoide con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que contribuyen a su valor nutricional y beneficios para la salud.

PROCESO PRODUCTIVO

La recogida de alcaparras es una labor agrícola minuciosa debido a las características de la planta: crece horizontalmente cerca del suelo y tiene espinas, con las alcaparras distribuidas por toda la planta. El proceso de elaboración incluye eliminar pedúnculos, lavar las alcaparras, macerarlas en agua-sal, colarlas, dejarlas en agua para reducir la salinidad, y finalmente envasarlas en botes de vidrio con agua, sal y vinagre de vino blanco. Estas alcaparras pueden comercializarse después de tres semanas y tienen una vida útil de más de 2 años.

LOCALIZACIÓN:

- Llubí

RECETAS DESTACADAS:

- Lengua con alcaparras
- Raya con salsa de alcaparras
- Pollo con crema y alcaparras
- Anchoas con alcaparras
- Merluza con alcaparras

Tomate de ramallet

Marca de garantía para “tomàtiga de ramallet”
Marca de garantía “Som Pagesos de Mallorca”

Se denomina “tomate de ramallet” el conjunto de ecotipos de tomate (*Lycopersicum esculentum*) de características singulares, también denominada popularmente “rastrera”, “de hierro”, “de colgar”, “blanca”, “auténtica”, “de *mateta”, etc., fruto del resultado de la selección y el cultivo tradicional por parte de los agricultores durante generaciones en las Islas Baleares.

Se trata, por lo tanto, de poblaciones varietales locales adaptadas a las condiciones ambientales del territorio donde se cultivan.

Los tomates se caracterizan por su medida media-pequeña y se encuentran reunidas en racimos ramificados, que permiten ser colgados y facilitan así una conservación larga.

Además, también se utiliza para hacer sofritos, cocinados y cocas de verdura. El “tomate de ramallet” tiene un gusto un poco ácido, por lo cual no suele ser ingrediente de las ensaladas.

PROCESO PRODUCTIVO

El proceso de producción de tomates inicia con la cuidadosa selección de variedades adaptadas al clima local. La preparación del suelo es crucial, asegurando una tierra bien drenada y rica en nutrientes.

Tras la siembra y germinación, las plántulas se trasplantan al campo, donde se aplican prácticas de manejo, protección contra plagas y enfermedades, y técnicas de cosecha cuidadosas.

Los tomates son clasificados, empacados y distribuidos localmente, garantizando a los consumidores la máxima frescura y calidad. No hay límite de conservación, siempre que mantengan buenas características organolépticas y de aspecto.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIETADES:

- Blanca
- De Ferro
- De Mateta
- De Penja

RECETAS DESTACADAS:

- Pan con aceite y tomate de ramallet

Uva

Marca de garantía “Som Pagesos de Mallorca”

En la DOP Plan y Quitando se fomenta el uso de variedades autóctonas de uva para la elaboración de vinos, destacando variedades como Callet, Gorgollassa, Mantonegro, Fogoneu, Giró rubio y Premsal blanco. Estas variedades ofrecen características únicas que influyen en la calidad y diversidad de los vinos producidos en la región, desde vinos tintos con sabores interesantes y graduación moderada hasta vinos blancos aromáticos y equilibrados. Cada variedad aporta su propia personalidad al producto final, enriqueciendo la oferta vinícola de Plan y Levante.

PROCESO PRODUCTIVO

El proceso productivo de la uva se despliega a través de diversas fases que resaltan la calidad y singularidad de los viñedos locales. Desde la elección de variedades adaptadas al clima mediterráneo hasta la vendimia, cada etapa contribuye a la producción de uvas excepcionales.

Los viñedos, cuidadosamente cultivados, experimentan un proceso de floración que da paso a la formación de racimos. La cosecha, realizada manualmente, se lleva a cabo en el momento óptimo de madurez, asegurando la calidad del fruto destinado a la vinificación.

Desde la cepa hasta la copa, la experiencia culmina con la degustación y disfrute de vinos que reflejan la dedicación de los viticultores mallorquines a la producción de vinos de alta calidad y carácter distintivo.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIEDADES:

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

PRODUCTOS DERIVADOS:

- Vino
- Vinagres
- Aguardiente y brandies
- Cosméticos
- Mermeladas y confituras
- Gelatina
- Mosto



Aceite de oliva

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

El aceite de Mallorca es un aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto de *Olea Europea L.*, de las variedades Mallorquina, Empeltre, Arbequina y Picual, mediante procedimientos físicos que garantizan que el aceite conserve el aroma, sabor y las características del fruto del que procede.

Las tres variedades de oliva autorizadas para la elaboración de Aceite de Mallorca aportan características organolépticas y fisicoquímicas que se complementan y permiten obtener aceites diferenciados de gran calidad. Así, la oliva mallorquina aporta al aceite suavidad, dulzura y sabor de almendra madura; la variedad arbequina dota al aceite de sabor de fruta verde, mientras que la picual aporta los atributos de picante y amargo. En cuanto a la composición lipídica del aceite, está directamente relacionada con la variedad de oliva utilizada; así, los aceites de oliva mallorquina y picual tendrán un contenido en ácido oleico superior a los aceites realizados a partir de la variedad arbequina; la variedad mallorquina aporta un elevado contenido en ácidos grasos insaturados, superior a los aceites de las otras variedades.

PROCESO PRODUCTIVO

El proceso de obtención del aceite varía en función de si el sistema de elaboración es tradicional o en continuo.

Sistema de elaboración tradicional: Las aceitunas se disponen en la solera o almazara del molino, donde se trituran por acción de unas muelas o rutlons movidos por un motor. La masa que se obtiene se coloca entre los capachos y se presan.

Gracias a la prensa, se obtiene un líquido formado por una mezcla de aceite y agua. El líquido se deja reposar separándolo en dos capas: la superior de aceite y la inferior de agua de la propia aceituna.

El envasado del aceite de Mallorca se realiza en condiciones de protección de la luz solar, evitando así las posibles alteraciones de oxidación de los ácidos grasos del aceite.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIETADES:

- Frutado
- Dulce



Ensaimada de Mallorca

Indicación Geográfica Protegida “Ensaimada de Mallorca”.

La Ensaimada de Mallorca es un producto típicamente artesanal, siendo fundamental la experiencia del elaborador para conferir al producto sus características. En Mallorca hay una gran tradición panadera y pastelera, siendo este uno de los gremios más antiguos, que data del siglo XIV. Esta tradición del sector queda de manifiesto al analizar la antigüedad media de los hornos de Mallorca, de los que más del 50% de los actualmente existentes superan los 150 años, y además muchos de ellos actualmente están regentados por las quintas generaciones de pasteleros. Actualmente, la Ensaimada de Mallorca constituye el producto de repostería por excelencia con el que se identifica la isla de Mallorca y cuenta con un gran reconocimiento social. En este sentido, la actividad turística desarrollada en la isla ha permitido que este producto adquiriera un reconocimiento internacional. La Ensaimada de Mallorca obtuvo su protección como denominación específica en 1996 y el abril de 2003, el Gobierno de las Islas Baleares, aprobó el reglamento, actualmente vigente, que la reconoce como indicación geográfica protegida.

PROCESO PRODUCTIVO

La elaboración de la ensaimada comienza en el amasado de la harina de fuerza, agua, azúcar, huevos y masa madre, para su posterior laminado de la masa hasta obtener una masa fina que se cubre con manteca de cerdo.

Para obtener la forma tradicional de la ensaimada, la lámina de masa se enrolla y se modela de forma espiral equiangular de dos vueltas, como mínimo. La masa formateada se deja fermentar durante un tiempo mínimo de 12 horas.

Por último, se hornea hasta conseguir ensaimadas de las características fisicoquímicas y sensoriales propias del producto tradicional.

En el caso de la Ensaimada de Mallorca de cabello de ángel, una vez que ha finalizado el laminado, se recubre la parte superior de la fina película de masa con un cordón de cabello de ángel y se procede al modelado, enrollando la lámina de masa sobre este cordón.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIETADES:

- Ensaimada de Mallorca (sin relleno)
- Ensaimada de Mallorca rellena de cabello de ángel

Hierbas de Mallorca



Indicación Geográfica “Hierbas de Mallorca”

Bebida espirituosa anisada, con Indicación Geográfica, que presenta una graduación alcohólica de entre el 20% y el 50% en volumen, aromatizada con plantas y facultativamente edulcorada con sacarosa.

En función del contenido de azúcares y del grado alcohólico adquirido se diferencian tres tipos:

1. Secas: con un grado alcohólico mínimo del 35% y un contenido máximo en azúcares de 100 g/l (expresado en sacarosa).
2. Mezcladas: con un grado alcohólico mínimo del 25% y un contenido en azúcares de 100 a 300 g/l (expresado en sacarosa).
3. Dulces: con un grado alcohólico mínimo del 20% y un contenido mínimo en azúcares de 300 g/l (expresado en sacarosa).

PROCESO PRODUCTIVO

Se obtiene mediante la mezcla de una bebida espirituosa anisada con una solución hidroalcohólica, aromatizada por maceración y/o destilación de plantas, y adición de agua, alcohol etílico de origen agrícola y facultativamente sacarosa.

Ingredientes esenciales:

1. Bebida espirituosa anisada.
2. Alcohol de origen agrícola.
3. Agua potable, destilada, desionizada y/o desmineralizada.
4. Plantas aromáticas producidas en la isla de Mallorca: hierba luisa (*Lippia citriodora*), manzanilla (*Matricaria* spp.), Naranja (*Citrus sinensis*), limonera (*Citrus limon*), romero (*Rosmarinus officinalis*), melisa (*Melissa officinalis*) e hinojo (*Foeniculum vulgare*)

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIEDADES:

En función del contenido de azúcares y del grado alcohólico adquirido se diferencian tres tipos:

- Secas
- Mezcladas
- Dulces

Miel

Marca de garantía ESMEL

Las dos denominaciones Miel de Ibiza y Miel de Ibiza se han utilizado tradicionalmente para identificar la miel producida en la isla de Ibiza.

La miel de Ibiza es la miel producida por las abejas a partir del néctar de las flores y secreciones azucaradas de determinadas plantas ubicadas en Ibiza. Se presenta en forma líquida, cristalizada o cremosa.

Las características físico-químicas comunes y diferenciales son las siguientes:

- Humedad: inferior a 18,5%.
- Contenido en hidroximetilfurfural: inferior a 35 mg/kg.
- Contenido en ácidos libres: no más de 45 meq/kg.

PROCESO PRODUCTIVO

fruto destinado a la vinificación.

En función de la experiencias y necesidades del apicultor, se utiliza tanto el método de manejo de colmena vertical, como el horizontal.

La recolección se lleva a cabo en el momento en que la abeja sella los alvéolos con una capa fina de cera llamada opérculo que se da al final de las floraciones, coincidiendo con el momento óptimo de maduración de la miel.

El siguiente paso es desopercular con la finalidad de poder extraer la miel. Seguidamente, se realiza la extracción de la miel mediante la centrifugación y se traspasa a un madurador o depósito para eliminar el resto de las impurezas de la miel. Treinta días más tarde, la miel ya está lista para su envasado.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIEDADES:

Según su origen botánico:

- Miel de flores
- Miel de mielada

Según su presentación o método de obtención:

- Miel de panal
- Miel con trozos de panal
- Miel centrifugada



Palo de Mallorca

Indicación Geográfica “Palo de Mallorca”

El Palo de Mallorca es un licor con Indicación Geográfica, elaborado a partir de la infusión o la maceración de qué (corteza de árboles del género Cinchona) y genciana (raíces de *Gentiana lutea*) en una solución hidroalcohólica; con la adición de azúcar, azúcar caramelizado y alcohol etílico de origen agrícola.

PROCESO PRODUCTIVO

El licor se elabora mediante la infusión o maceración de quina y genciana en una solución hidroalcohólica, con adición de azúcar, azúcar caramelizado y alcohol etílico de origen agrícola.

El proceso consta de cinco fases: elaboración de jarabe simple, maceración de quina y genciana en alcohol y agua para crear el núcleo aromático, preparación de azúcar caramelizado, mezcla de jarabe simple, núcleo aromático y azúcar caramelizado para obtener el concentrado de palo, y finalmente dilución con agua y alcohol para producir el licor. El producto se embotella en botellas de vidrio de hasta cinco litros.





Pimentón

Denominación de Origen Protegida “Pimentón de Mallorca”.

El pimentón de Mallorca es una especia resultante de moler pimientos de la especie *Capsicum Annumm L.* de la variedad autóctona tapón de cortí, producidos en la isla de Mallorca. La Denominación de Origen Protegida queda reservada exclusivamente para los pimentones elaborados a partir de pimientos de la variedad autóctona tapón de cortí y de acuerdo con su Pliego de condiciones.

PROCESO PRODUCTIVO

Los pimientos se secan en invernaderos en un periodo de entre un día a una semana para su posterior transporte a las instalaciones de elaboración. En ellas, los pimientos se someten a un segundo secado en hornos. En este punto, los pimientos están listos para su rotura y extracción del pedúnculo.

La molturación se lleva a cabo en molinos de piedra asegurando así que no haya un aumento de la temperatura. El resultado obtenido se tamiza con una malla de 0,5 mm para asegurar la granulometría adecuada.

El pimentón resultante se envasa tan rápido como sea posible justo después del tamizado para garantizar las características de calidad diferenciada del Pimentón de Mallorca.

Sobrasada de Mallorca

Indicación Geográfica Protegida "Sobrasada de Mallorca"

La sobrasada de Mallorca es un embutido elaborado con carnes seleccionadas de cerdo, picaduras, condimentadas con pimienta roja, sal y especias, embutido y madurado. La cata es blanda y agradable y las especias están presentes en el regusto.

Su vínculo con el Pla de Mallorca se remonta al siglo XVII, encontrando referencias en las que se aprecia su creciente importancia gastronómica. En la actualidad, este producto sigue siendo un referente de la culinaria local. Evidencia de ello es su reconocimiento, a nivel nacional y europeo, con la denominación de calidad específica Sobrasada de Mallorca.

PROCESO PRODUCTIVO

El proceso de elaboración consta de dos fases bien diferenciadas. En primer lugar, la propia elaboración del embutido, que consta a su vez de las etapas de picado de las materias primas, mezclado de éstas con los otros ingredientes y el embutido en las tripas y una segunda fase, en la cual se produce la maduración y desecado del producto. El picado de las materias primas se realiza mecánicamente, con una máquina trituradora.

Seguidamente las carnes son mezcladas con las especias y sal, y la masa es embutida en tripas, iniciando la fase de curación en los secaderos, donde la temperatura y humedad controladas producen una serie de cambios en las características del producto. Estas transformaciones proporcionan a la sobrasada las características peculiares de aroma, sabor, consistencia, color y estabilidad.

LOCALIZACIÓN:

- Isla de Mallorca

VARIETADES:

- Sobrasada de Mallorca (elaborada con carnes de cerdo)
- Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro (elaborada exclusivamente con carne de cerdo negro mallorquín y embutida en tripas naturales)



Vino

Denominación de Origen Protegida “Pla y Llevant”
Indicación Geográfica Protegida “Illes Balears”
Indicación Geográfica Protegida “Mallorca”

En las Islas Baleares, especialmente en Mallorca, se producen vinos blancos y rosados de tonos pálidos a dorados o rosados, con aromas frutales o florales equilibrados y frescos. Los tintos tienen una capa elevada y aroma potente, con taninos y frutas rojas.

En boca son redondos y con cuerpo, brindando una experiencia satisfactoria. Los vinos de Pla y Quitando se distinguen por su alto contenido de polifenoles, esenciales para sus características sensoriales.

Los tintos tienen una capa media alta y aromas intensos a frutas rojas maduras, mientras que los blancos tienen notas frescas de flores y frutas blancas. En boca, tienen un equilibrio entre acidez y taninos, ideales para el envejecimiento.

PROCESO PRODUCTIVO

El proceso productivo del vino se desenvuelve en un ciclo meticuloso que destaca la riqueza de las uvas cultivadas en la región: desde la elección cuidadosa de cepas adaptadas al clima local hasta el cultivo y cuidado especializado de los viñedos, cada fase del proceso se orienta a asegurar uvas de calidad óptima.

En las bodegas locales, las uvas cosechadas se someten a la vinificación, que incluye la extracción del mosto, la fermentación y el envejecimiento en barricas de roble. Cada etapa es guiada por la experiencia del enólogo para capturar las características únicas del terroir mallorquín.

La presentación y etiquetado de los vinos cumplen con los estándares de calidad. Los consumidores tienen la oportunidad de degustar y apreciar la riqueza y complejidad de los vinos mallorquines, cuyo carácter distintivo refleja la dedicación y pasión de los productores de la isla.

LOCALIZACIÓN:

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

VARIETADES:

- Blancos
- De aguja
- De licor
- Espumosos
- Rosados
- Tintos



OTROS PRODUCTOS DEL PLA

Algarroba

La algarroba de la Mancomunitat del Pla de Mallorca es un producto de gran relevancia con una amplia gama de aplicaciones culinarias y culturales arraigadas en la región. Su cosecha, llevada a cabo durante los meses de septiembre y octubre, la posiciona como un recurso fundamental empleado como ingrediente espesante, edulcorante y aromatizante natural en la cocina local.

Su destacada versatilidad en la gastronomía se evidencia en la creatividad de los chefs locales, quienes la integran en diversas preparaciones, como el pan sin gluten con mantequilla ahumada, donde resalta su inconfundible sabor, con matices de caramelo, mazapán, café y tabaco. Este ingrediente autóctono ha ganado reconocimiento por su singularidad y se ha erigido como un distintivo de la cocina mallorquina. Además, su cultivo ha experimentado un notable crecimiento, impulsado por su demanda en la industria alimentaria y otras aplicaciones, augurando un futuro prometedor para su producción.

Entre las recetas destacadas de la gastronomía mallorquina en las que se emplea la algarroba, destaca el pan de algarroba.

Arroz Bombeta

El arroz bombeta es una planta herbácea perteneciente a la familia de las gramíneas, específicamente de la especie *Oryza sativa* L. de la variedad bombilla. Se comercializa en su estado de madurez, destacándose por su tamaño reducido y superficie uniforme. Generalmente se encuentra disponible en forma de arroz blanco, aunque ocasionalmente puede encontrarse en su versión integral.

El proceso de producción se inicia con la siembra entre los meses de abril y mayo, mientras que la cosecha se lleva a cabo en septiembre. Las prácticas agrícolas se adaptan cuidadosamente a los distintos estadios fenológicos de la planta. Una vez recolectado, el arroz se transporta a instalaciones de procesamiento donde se llevan a cabo diversas etapas, como la trilla, secado, limpieza, acondicionamiento y envasado.

Entre las recetas más destacadas que utilizan arroz bombeta se encuentran el Arròs brut, Arròs de caseta, Arròs de sa marjal y Arròs sec (paella).

Café

El café del Pla de Mallorca se distingue por su fragancia envolvente y su exquisito sabor, reflejando el compromiso y la dedicación de los productores hacia la excelencia en la calidad. Dotado de notas aromáticas únicas y un equilibrio de sabores distintivo, ha alcanzado un estatus emblemático en la región.

El proceso de producción se inicia con la siembra de las semillas, siendo necesario un período de entre 3 y 4 años para obtener la primera cosecha. Posteriormente a la recolección anual, los granos se someten a un proceso de secado y eliminación de residuos, seguido por la clasificación y tostado, etapas fundamentales para desarrollar sus sabores y aromas característicos.

El café tostado se ofrece en presentaciones de grano entero o molido, brindando a los consumidores una experiencia sensorial única en cada taza.

Cerdo negro mallorquín

El cerdo negro mallorquín, adaptado al entorno del clima mediterráneo, se distingue por su característico pelaje negro y su alimentación variada. Criado en Mallorca a lo largo de varios siglos, su carne ha ganado renombre en la gastronomía gracias a su exquisito sabor y su textura tierna, resultado de una alimentación basada en pastos, hierbas y frutos locales.

Durante el proceso de producción, se mantiene un enfoque reproductivo tradicional y natural, prescindiendo de la inseminación artificial, lo que resalta el respeto por las prácticas agrícolas y la genuinidad de la raza. Este enfoque refleja el compromiso con la sostenibilidad y la conservación del patrimonio ganadero en la isla.

Entre las recetas más destacadas de la gastronomía mallorquina que emplean el cerdo negro mallorquín se encuentran la carne asada, rellena, a la brasa y frita. Además, Mallorca es famosa por sus productos derivados de la carne, como la sobrasada, un embutido tradicional elaborado con carne de cerdo, especias y pimentón.

Cordero mallorquín

El cordero mallorquín se distingue es un producto culinario de alta distinción, valorado por su singular sabor y succulencia. Originario de la oveja mallorquina, su uso principal se concentra en la producción de cordero pascual y lechal. La capacidad de adaptación de esta raza a terrenos montañosos y densos arbustos facilita su crianza en la región. La carne, proveniente de razas como la Ovella Mallorquina y la Ovella Roja Mallorquina, se destina a una variedad de preparaciones culinarias, destacando por su calidad y sabor distintivo.

El proceso de producción abarca la cría, reproducción, cuidado, alimentación, engorde y sacrificio en mataderos debidamente autorizados, con un enfoque riguroso en la preservación de la calidad del producto final.

Entre las recetas más destacadas que incorporan cordero mallorquín, sobresalen el frito mallorquín de cordero, el cordero asado con hierbas aromáticas y la paletilla de cordero al horno.

Pollo mallorquín

El pollo mallorquín, una raza autóctona originaria de Mallorca, se caracteriza por su tamaño medio y su plumaje negro. Adaptado a las condiciones climáticas y ambientales locales, se cría en sistemas extensivos, alimentándose principalmente de recursos naturales como insectos y hierbas. Esta dieta particular contribuye a conferirle un sabor distintivo y una carne firme altamente valorada en la gastronomía regional.

La cría de esta variedad de pollo forma parte integrante del patrimonio cultural y agrícola de la isla, llevada a cabo mediante un proceso que abarca la selección genética, la incubación de huevos, la crianza en granjas especializadas y el procesamiento en plantas autorizadas.

Entre las recetas más destacadas que emplean el pollo mallorquín se encuentran el estofado de pollo con almendras y pasas, el pollo mallorquín con sobrasada y miel, la paella mallorquina de pollo, y la receta más célebre, el Escaldums, un guiso tradicional de pollo con verduras.

Gató de Mallorca

El gató mallorquín es un postre tradicional de la isla de Mallorca, elaborado a base de almendra, huevos y azúcar, a menudo realzado con toques de limón o canela. Se caracteriza por su forma cilíndrica y su textura suave y granulosa, destacando por un sabor distintivo a almendra.

Durante su proceso de elaboración, se mezclan las almendras picadas con huevos y azúcar, y posteriormente se hornea a una temperatura de 170°C durante aproximadamente 40 minutos. Para finalizar, se espolvorea con azúcar en polvo antes de servir. Este exquisito postre, considerado un componente esencial en la repostería tradicional mallorquina, es apreciado tanto por los habitantes locales como por los visitantes de la región.

03

PRODUCTORES CERTIFICADOS

En el siguiente apartado es posible consultar la información de negocio de la diversidad de productores vinculados con el producto Km0 del Pla de Mallorca. Específicamente, este directorio recoge aquellos productores cuya actividad principal se centra en productos de calidad certificada o bien de relevancia territorial.

Dentro de esta recopilación se describe a cada uno de los productores, y se destacan aspectos tales como certificaciones asociadas, experiencias agroturísticas ofrecidas, localización, datos de contacto, etc.



Aceite Duntemp

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

- D.O.P. Aceite de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Descubre la auténtica Denominación de Origen Aceite de Mallorca a través de sus marcas Oli Duntemp y L'Agre. Con más de 5 hectáreas de olivar, ofrecen una selección única de aceites de oliva virgen extra prensados en frío, sin filtrar, conservando sus mejores cualidades.

Empresa familiar dedicada al cultivo del olivo y la elaboración de aceite de oliva virgen extra dentro de la D.O.P. Aceite de Mallorca. Con poco más de 5 hectáreas de olivar de las variedades arbequina y picual, varias plantaciones en el término municipal de Petra, y una planta envasadora situada en el Bar – Restaurant Stop, Aceite Duntemp ofrece un aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

La producción de su aceite se caracteriza por ser de primera prensada, en frío, obtenido de aceitunas recogidas en su punto óptimo de maduración, de las cuales se obtiene un aceite de oliva de color verde claro, con aromas de diversas frutas. Además, el producto ofrecido no se filtra para conservar todas sus cualidades.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 600215609
URL: www.oliduntemp.cat
Correo: info@oliduntemp.cat

RRSS:

www.instagram.com/oliduntemp

Apicultura Son Frare

PRODUCTO:

- Miel

CERTIFICADOS:

- ÉsMel

DESCRIPCIÓN:

Apicultura Son Frare es una pequeña explotación familiar, dedicada a la apicultura, que valora la relación directa entre el productor y el consumidor.

Con una producción artesanal, limitada, de calidad y proximidad, las mieles que ofrecen son de producción propia, procedentes de colmenas no alimentadas artificialmente, pobladas de abejas autóctonas y tratadas de manera ecológica.

Además de formar parte de la marca de garantía ÉSMEL, se preocupan por dar a conocer la importancia de la apicultura en un mundo cada vez más preocupado por la sostenibilidad, organizando visitas a sus instalaciones tanto para escolares, grupos y familias.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 660493614
URL: www.sonfrare.cat
Correo: apicultura@sonfrare.cat

RRSS:

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

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada

Bessó de Mallorca

PRODUCTO:

- Almendra

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Almendra de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Bessó de Mallorca se dedica a la elaboración artesanal de almendras azucaradas y desempeña un papel significativo en la economía local, destacando por su producción de almendras, algarrobas y albaricoques, productos emblemáticos de la región. Se compromete a utilizar exclusivamente almendras repeladas crudas de denominación de origen, garantizando así su calidad y procedencia. Además, han adaptado la receta de la garrapiñada tradicional, ofreciendo almendras con un toque de azúcar cristalizado, combinadas de manera ideal con cítricos, canela, coco, cacao, vainilla y albaricoque.

Cada una de estas exquisiteces engloba la esencia de la tradición, el sabor y un toque de dulzura, ofreciendo variedades que incluyen canela, chocolate, limón y un ligero matiz de flor de sal que son ideales para acompañar cualquier momento del día, desde aperitivos hasta postres, sirviendo como fiel representación de la identidad de la isla.

Los aperitivos de almendra, con sabores como Chili, Hierbas Mediterráneas y Tomate & Orégano, complementan perfectamente una buena copa de vino. Con un firme compromiso hacia la sostenibilidad, continúa explorando nuevas ideas y proyectos con el objetivo de dar a conocer los recursos de Mallorca a nivel global.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 638261491
URL: www.bessodemallorca.com
Correo: info@bessodemallorca.com

RRSS:

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

Binigrau

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

La Bodega Binigrau se fundamenta en una viticultura sostenible, que respeta el entorno natural con viñas viejas que exploran el suelo, produciendo racimos pequeños, bien expuestos y aireados. Factores como el hábitat, el microclima, la orientación de las parcelas y la productividad son determinantes para obtener una materia prima impecable.

En sus instalaciones combinan tradición y modernidad para que el procesamiento de la uva de como resultado una excelente calidad en los vinos de Binigrau. Seleccionando únicamente la mejor materia prima, la bodega busca capturar la expresión del terroir y el saber hacer en sus vinos.

La prioridad de Binigrau es garantizar el estado óptimo de la uva para obtener vinos completos en todos sus aspectos y conceptos. Se emplean diferentes técnicas de vinificación para adaptarse a las características únicas de cada viñedo y tipo de uva. La primera selección de la uva comienza en el propio viñedo, asegurando la calidad desde el inicio del proceso.

LOCALIZACIÓN:

C/Fiol, 33, (Biniali), 07143

CONTACTO:

Teléfono: 971512023
URL: www.binigrau.es
Correo: info@binigrau.es

RRSS:

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

Blanca Terra Bodega

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Vino de la Tierra de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Blanca Terra es una bodega mallorquina dotada de maquinaria de alta tecnología y nuevos equipos para el cultivo de sus propias uvas de variedades autóctonas y foráneas y la elaboración de vinos excepcionales como Febrer Selecció y Són Roca.

La bodega Blanca Terra está comprometida con la innovación enológica para poder llegar a ofrecer a sus clientes una variada y selecta selección de vinos jóvenes, con diferentes crianzas y algún espumoso.

Enfocada al enoturismo, ofrece sus productos en su tienda online o bien de forma presencial en la propia bodega, la cual también está abierta a visitas y catas y ofrece una experiencia única entre viñedos que permite descubrir la auténtica calidad de los vinos mallorquines en un entorno acogedor y tradicional. Además, han adquirido maquinaria enológica antigua para la puesta en marcha de un nuevo museo.

LOCALIZACIÓN:

Ctra. Palma-Manacor, Km 30, 07230

CONTACTO:

Teléfono: 971267163
URL: www.blancaterra.com
Correo: info@blancaterra.com

RRSS:

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

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita
- Cata o degustación

Blat Net

PRODUCTO:

- Cereales

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Blat Net se dedica a la producción de harina en Mallorca y se distingue por su dedicación al cultivo ecológico de maíz. Este enfoque resalta su compromiso con la preservación ambiental y la calidad del producto, destacando el maíz como cultivo principal que ha contribuido a la recuperación de su prestigio, utilizando este grano para la elaboración de tortas de Navidad, manteniendo intactas sus cualidades genéticas originales.

La harina integral y morena de xaja se produce mediante molinos de piedra, lo que permite conservar el salvado y sus nutrientes esenciales. Siguen rigurosamente prácticas agrícolas certificadas por el Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica (CBPAE), garantizando así la calidad y la autenticidad de sus productos.

Desde el proceso de siembra hasta el envasado final, Blat Net controla cada etapa con precisión, priorizando tanto la calidad como la sostenibilidad en todas sus operaciones.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 619393279
URL: www.blatnet.cat

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada

Bodega Galmes i Ferrer

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Vino de la Tierra de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

La Bodega Galmés i Ferrer de Petra, atesora una historia profundamente arraigada que se remonta a la década de 1930. Desde entonces, ha sido testigo de la tradición vinícola, transmitida de generación en generación. Inicialmente, la producción ocasional de vino evolucionó bajo la dirección de Guillem Galmes Salas, quien se entregó por completo a la vinificación, forjando sólidas relaciones con proveedores en el Pla de Mallorca.

Este legado ha sido continuado generación tras generación las cuales han modernizando las instalaciones de la bodega, ampliando su gama de vinos. La Bodega Galmés i Ferrer fusiona la tradición con la innovación, reflejando el compromiso de una familia apasionada con el arte de la vinificación.

Cada botella cuenta una historia única, llevando consigo la rica herencia de generaciones dedicadas al vino.

LOCALIZACIÓN:

Carrer Barracar Alt, 56, 07520

CONTACTO:

Teléfono: 600752276

URL: www.bodegagalmesiferrer.com

Correo: galmesiferrer@hotmail.com

RRSS:

www.instagram.com/bodegagalmesiferrer

Bodega Jaume Bennàssar

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Vino de la Tierra de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Jaume Bennàssar adquirió en 1996 la finca Can Des Veri e inició la plantación de 6 hectáreas repartidas en cepas de syrah, manto negro, merlot, callet y cabernet sauvignon. Son 20.000 vides en 24 km lineales. Su primer vino coincide y celebra el nacimiento de Catalina, su nieta, el 8 de agosto de 1998, presentándose como un buen augurio.

En su corta pero intensa historia, Bodegues Jaume Bennàssar destaca por su especial sintonía con la mesa del conocido restaurante "Orient" dirigido por su mismo propietario, famoso por sus especialidades.

Su producto más destacado es un vino carnoso y de gran estructura en boca, un vino de lágrima gruesa, abundante y con un buen paso por boca, intenso en aroma y paladar en maderas y cueros nuevos sin la menor astringencia, redondo, ideal para el cochinillo y su delicada y crujiente corteza asada. Hablamos de disfrutar de toda una variedad de cocina de caza y de pastoreo con Jaume Bennàssar.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971615153 // 696191714

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada

Bodega Miquel Oliver

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- D.O.P. Pla i Llevant

DESCRIPCIÓN:

Con más de 90 años de experiencia, la Bodega Miquel Oliver ha consolidado una reputación inigualable en la elaboración de vinos, destacando por una viticultura meticulosamente respetuosa con el medio ambiente que fusiona historia y modernidad, permitiendo viajar en el tiempo mientras se exploran tanto las bóvedas del celler antiguo como las nuevas instalaciones.

La bodega de Miquel Oliver cuenta con 12 hectáreas de viñedos, con un terreno de textura gravosa y arenosa que proporciona las condiciones óptimas para la elaboración de vinos de guarda de alta calidad. En la elaboración de sus vinos, Miquel Oliver emplea tanto variedades autóctonas como tintas (callet, fogoneu y manto negro) como la blanca premsal, así como variedades internacionales como Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre, Sirà, Moscatell y Macabeu.

Los vinos de Miquel Oliver son reconocidos por sus excepcionales características y su singular personalidad, reflejando el cuidado y la dedicación que la familia pone en cada etapa del proceso de producción.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971561117 // 629601304
URL: www.miqueloliver.com
Correo: bodega@miqueloliver.com

RRSS:

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

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Cata o degustación

Cafès Arabay

PRODUCTO:

- Café

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

BAY COFFEE ROASTERS, líder nacional en la producción de café de especialidad, engloba las prestigiosas marcas Cafès Bay, Arabay Coffee y Cafés Albertí. Con una historia que se remonta a 1952, la empresa se ha destacado por ofrecer café recién tostado de la más alta calidad. La adquisición en 2014 de Cafés Albertí, ha reforzado su posición como líder del mercado. A partir de 2016, Cafès Bay ha consolidado su oferta de cafés arábigos y de especialidad bajo la marca Arabay con puntos de venta especializados en Palma, Ibiza y Madrid, se ha convertido en un referente del café de especialidad.

Comprometidos con la sostenibilidad, BAY COFFEE ROASTERS ostenta diversas certificaciones de la Unión Europea, incluyendo el Certificado Ecológico, que garantiza la producción de productos 100% orgánicos, y el reconocimiento Rainforest Alliance Certified™, que asegura prácticas responsables en la producción.

En el ámbito del comercio internacional, la empresa se destaca por su certificación Fairtrade, la cual respalda a pequeños productores y trabajadores en países en desarrollo. Estos valores, junto con el énfasis en la calidad del café, consolidan a BAY COFFEE ROASTERS como un líder y referente indiscutible en el sector.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971524055
URL: www.arabaycoffee.com
Correo: info@cafesbay.com

RRSS:

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

Can Caló

PRODUCTO:

- Frutas y hortalizas

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

En la finca de Can Caló, la producción de alimentos ecológicos constituye el pilar fundamental de sus prácticas agrícolas. Con un firme compromiso hacia el medio ambiente y la salud de los consumidores, emplean exclusivamente técnicas de cultivo que prescinden de productos químicos de síntesis. Todas las variedades cultivadas, que incluyen pimientas, tomates de ramellet, tomates de Valldemossa y tomates de corazón de buey, se caracterizan por su origen tradicional, evidenciando así su compromiso con la preservación de la diversidad agrícola.

La finca se extiende por aproximadamente 7 cuarteradas destinadas a la actividad agraria. Certificada por el Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica (CBPAE), Can Caló implementa métodos de producción ecológica respaldados por esta acreditación.

La diversificación de cultivos incluye la producción de frutos secos como almendras y algarrobas, así como frutas frescas como higos, ciruelas, uvas y albaricoques. Manteniendo el respeto por los ciclos naturales, la finca cultiva también una sección de huerta de secano con cebollas y ajos, junto con una huerta de temporada que destaca por el pimentón de tapón de curtín, una variedad antigua en peligro de erosión genética, utilizado tanto en matanzas como en la gastronomía local.

La diversidad agrícola se amplía con el cultivo de trigo autóctono (jeja), trigo, avena y otros cereales como garbanzos, lo que refleja el compromiso de Can Caló con la preservación de la biodiversidad y la producción sostenible.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 653765070
URL: www.cancalo.com
Correo: bielruberts@gmail.com

Can Coletto

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Can Coletto es una bodega dedicada a la producción de vino mediante la agricultura ecológica que surge con el propósito de preservar la antigua tradición mallorquina de elaborar vino de manera casera, una práctica colectiva profundamente arraigada en el pasado.

En la década de 1970, tomaron la decisión de cultivar sus propios viñedos y optaron por la variedad Monastrell debido a su óptima producción y calidad. Actualmente, con una plantación de 2,5 hectáreas, todas las variedades de vino se elaboran exclusivamente con uvas cultivadas en sus propios viñedos.

Entre sus productos, destaca el vino LLÀGRIMES BLANQUES, elaborado con la variedad Chardonnay que presenta un color amarillo dorado y despliega aromas de frutas exóticas, mantequilla y toques tostados y cítricos. En boca, se distingue por su frescura y consistencia, exhibiendo un equilibrio notable entre sensaciones ácidas y dulces.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 658879488
URL: www.vinscancoletto.com
Correo: mijaume@hotmail.com

RRSS:

www.facebook.com/vinscancoletto
www.instagram.com/vinscancoletto

Can Feliu

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Vino de la Tierra de Mallorca
- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Can Feliu, situado en Porreres, es un agroturismo y bodega biodinámica que brinda una experiencia excepcional para los amantes del vino y la naturaleza. En sus instalaciones, los visitantes tienen la oportunidad de explorar una bodega ecológica y biodinámica, donde se elaboran vinos blancos, rosados jóvenes y vinos tintos de crianza bajo la Indicación Geográfica Protegida Vi de la Terra de Mallorca.

Can Feliu se distingue por su compromiso con la sostenibilidad y la excelencia en la calidad, cultivando sus viñedos en una finca de 18 hectáreas de manera ecológica y biodinámica. Se ofrecen visitas guiadas a la bodega, que incluyen una experiencia completa para comprender todo el proceso de elaboración del vino, desde la recolección de la uva hasta el embotellado, seguido de una degustación de vinos en la terraza o en el interior de la bodega.

Además, Can Feliu brinda alojamiento en un entorno tranquilo y relajante, rodeado de campos, viñedos y olivares, ideal para escapar de la rutina y disfrutar de la naturaleza. Con opciones de habitaciones dobles, suites y apartamentos familiares, el agroturismo ofrece una variedad de alternativas de hospedaje. También organizan eventos, como bodas o celebraciones familiares, en un ambiente idílico y encantador.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971168078
URL: www.canfeliu.es
Correo: info@canfeliu.es

RRSS:

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

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Cata o degustación
- Alojamiento
- Eventos

Can Not

PRODUCTO:

- Productos cárnicos y pimentón

CERTIFICADOS:

- D.O.P. Pimentón de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Desde sus inicios en 1984, Can Not ha destacado en el sector cárnico, perpetuando una arraigada tradición familiar en una modesta carnicería. Su visión original se enfocaba en la elaboración artesanal de sobrasada, siguiendo fielmente la centenaria receta legada por sus ancestros, un legado que la siguiente generación ha asumido con dedicación y empeño.

La labor de Can Not se fundamenta en tres pilares esenciales. En primer lugar, se crían cerdos en libertad, alimentados con una dieta balanceada de cereales, leguminosas, higos y pastos, garantizando la obtención de carnes de la más alta calidad para la elaboración de embutidos. El pimentón autóctono "Tap de Cortí", cuidadosamente secado al sol y posteriormente tostado al horno, se tritura con un molino de piedras para otorgar el distintivo sabor a nuestra sobrasada.

En las instalaciones de Can Not, las sobrasadas se curan en secaderos naturales, aprovechando el idílico clima insular para producir embutidos de máxima calidad. La oferta abarca una amplia variedad de embutidos curados, como longaniza, sobrasada, sobrasada vieja de pultru, bufeta, culana y lomo curado, así como embutidos cocidos, tales como camallot, butifarrón y butifarra. Además, enriquecen su catálogo con exquisitos patés de hígado de cerdo, que incluyen opciones con trufa y un toque picante.

Su compromiso radica en preservar la genuina esencia de la tradición, ofreciendo productos que satisfacen los paladares más exigentes.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 629635422
URL: www.cannot.es
Correo: dnicolau@cannot.cat



Can Majoral

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

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

DESCRIPCIÓN:

Can Majoral, bodega familiar fundada en 1979, se dedica al cultivo de viñas ecológicas evitando el uso de fertilizantes químicos y productos sintéticos. Con una extensión total de 18.5 hectáreas, se destaca por su firme compromiso con la calidad y la preservación del medio ambiente.

La bodega, de carácter familiar, cuenta con instalaciones que permiten llevar a cabo una vinificación óptima para cada variedad de uva. Desde la vendimia manual hasta la crianza en barricas de roble francés, se mantiene un enfoque constante en la calidad y la autenticidad de los vinos producidos.

Certificada por el CBPAE (Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica), Can Majoral sigue estrictamente las regulaciones europeas para la producción ecológica, asegurando así la calidad y la integridad de sus productos.

Con una línea de vinos varietales presentados en botellas tipo borgoña, Can Majoral se distingue por su singular fragancia y sabor, así como por su integridad en el proceso de elaboración. Los vinos son el resultado de la experimentación con diferentes variedades y técnicas de vinificación, reflejando la esencia y la historia de esta empresa familiar.

LOCALIZACIÓN:

Carrer del campanar s/n, Algaida, 07210.

CONTACTO:

Teléfono: 687672798 // 971665867
URL: www.canmajoral.com
Correo: info@canmajoral.com

RRSS:

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

Caramel

PRODUCTO:

- Miel

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Mel Caramel, empresa especializada en la producción de mieles certificadas ecológicas, se distingue por su enfoque sostenible y la cuidadosa ubicación de sus apiarios en entornos naturales, alejados de las posibles contaminaciones derivadas de la agricultura industrial. Esta estratégica ubicación garantiza la pureza y calidad inigualable de sus productos.

La producción limitada de Mel Caramel, derivada de recolecciones selectas en pequeña escala, influenciada por las variables lluvias del clima mediterráneo. Sin embargo, la rica diversidad de flora melífera en la isla de Mallorca crea un entorno propicio para la obtención de mieles excepcionales con características organolépticas destacadas en cuanto a sabor, aroma, textura y color.

Mel Caramel logra obtener mieles distintivas en una amplia variedad de tonalidades, con una intensidad aromática envidiable y una compleja armonía de sabores.

Con una gran variedad de premios de renombre, ha conseguido 13 medallas de oro, 11 de plata, y el codiciado título de campeón en Biolmiel 2018, el prestigioso certamen de mieles ecológicas a nivel mundial. Estos galardones respaldan la calidad excepcional de las mieles de Mel Caramel, consolidando su posición como referente indiscutible en el mercado de productos apícolas ecológicos.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 653776502
URL: www.melcaramel.com
Correo: marti@melcaramel.com

RRSS:

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



Casadojo

PRODUCTO:

- Frutas y hortalizas

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

La finca Casadojo se distingue por su compromiso con la agricultura biodinámica, caracterizada por el rechazo de herbicidas y pesticidas, y el fomento de una convivencia respetuosa entre humanos y animales. La producción se diversifica con cultivos como tomates, calabacines y frijoles, destinados principalmente al consumo interno.

La sostenibilidad es un principio fundamental; adquieren arroz y cereales a proveedores locales orgánicos, procesando su propio grano y minimizando el uso de electrodomésticos superfluos. Conscientes del impacto climático, velan por mantener una huella de carbono reducida en todas sus actividades.

La finca Casadojo es un espacio de experimentación práctica, que va desde la implementación de hornos solares hasta la utilización de utensilios poco convencionales. A pesar de los desafíos que enfrentan, mantienen un firme compromiso con la biodiversidad y la sostenibilidad, reflejando así su dedicación a un estilo de vida que honra y respeta la naturaleza, buscando una convivencia armoniosa con el entorno.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 664654357 // 971880763 (fijo)
Correo: casadojo@hotmail.com

C. Agrícola de Porreres

PRODUCTO:

- Frutas y hortalizas

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

La Cooperativa Agrícola de Porreres, fundada en 1957, constituye un pilar fundamental en la comunidad agrícola del municipio. Su labor se centra en la recolección y comercialización de frutas y verduras cultivadas por sus socios, brindando además asesoramiento técnico y administrativo. En sus instalaciones, se ofrece una amplia gama de productos tanto locales como de toda Mallorca, incluyendo artículos de mimbre y cestas, reafirmando su compromiso con el consumo de productos locales y de temporada.

En sus inicios, la cooperativa se dedicaba principalmente a la comercialización del albaricoque seco, un producto de gran relevancia entre las décadas de los sesenta y ochenta. En 1959, se impulsó exitosamente su comercialización en Europa y América, convirtiéndose en un producto exportado mundialmente.

Sa Cooperativa fue una de las principales impulsoras de la feria del albaricoque en Porreres en 2013, un evento anual que desde entonces se celebra con gran éxito, promoviendo así la valorización de este producto emblemático en la región.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971647181
Correo: agricolaporreres@hotmail.com

RRSS:

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

Eco Gourmet Mallorca

PRODUCTO:

- Hierbas y condimentos

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Eco Gourmet Mallorca basa su actividad en la elaboración, envasado y comercialización de productos ecológicos de primera calidad. Su variada oferta incluye una amplia gama de productos cultivados bajo rigurosas prácticas ecológicas y que van desde especias y condimentos hasta sal especiada, hierbas aromáticas, sobrasada, aceite y flor de sal.

Lo que realmente distingue a Eco Gourmet Mallorca es su compromiso inquebrantable con la calidad y la sostenibilidad. Se enorgullece de ofrecer la mejor selección de especias y condimentos, todos ellos elaborados de manera artesanal y certificados como productos ecológicos garantizando a los clientes la procedencia ética y la elaboración cuidadosa de cada producto que ofrecen.

Eco Gourmet Mallorca está arraigada profundamente en la comunidad local y se esfuerza por resaltar los auténticos sabores de la región mediante productos cultivados de manera sostenible. La certificación ecológica que respalda la calidad de sus productos fortalece aún más su posición como un referente líder en la oferta de productos ecológicos y sostenibles en toda la isla.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 673718433
URL: www.ecogourmetmallorca.com
Correo: comercial@ecogourmetmallorca.com



RRSS:

www.facebook.com/especiasycondimentos
www.instagram.com/ecogourmet_mallorca

Eco Sa Teulera

PRODUCTO:

- Frutas
- Hortalizas
- Huevos
- Lácteos
- Carne
- Productos cárnicos
- Panadería y repostería

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

En 1989 se adquirió la finca Sa Teulera y, a través de un proceso gradual de implementación de un ciclo de cultivo diversificado de hortalizas, se logró la recuperación de la tierra y la mejora de la calidad del producto final. Con una extensión aproximada de diez hectáreas, Sa Teulera se ha destacado como un enclave de producción de verduras y una plataforma para la cría sostenible de animales.

La finca se distingue por su firme compromiso con la sostenibilidad, implementando rotaciones de cultivos entre la producción de hortalizas y el pastoreo de animales para enriquecer el suelo y asegurar una producción de calidad. Además, Sa Teulera es un actor destacado en el ámbito lácteo, produciendo una variedad de quesos, yogures y leche pasteurizada de vaca.

Sa Teulera ha consolidado su posición como un referente en la producción agrícola y ganadera sostenible, manteniendo un profundo respeto por su historia y un firme compromiso con la calidad.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971183474
URL: www.ecosateulera.com
Correo: info@ecosateulera.com

RRSS:

www.facebook.com/EcoSaTeuleraSL
www.instagram.com/ecosateulera



Embotits Ferriol

PRODUCTO:

- Sobrasada
- Productos cárnicos

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Sobrasada de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Con una trayectoria que se remonta a 1942, Embotits Munar es un referente en la producción de productos gastronómicos de primera calidad, manteniendo intactas las tradiciones en la elaboración de la Sobrasada de Mallorca y los Patés de hígado de cerdo, sin adulteraciones ni aditivos.

Las modernas instalaciones de Embotits Munar conjugan la tradición con el progreso, empleando tecnología de vanguardia junto con elementos fundamentales como un secadero natural y una bodega, ambos indispensables en la elaboración tradicional de la sobrasada. Entre su amplia gama de productos, destacan la Sobrasada de Porc Negre y las sobrasadas picantes, ejemplos supremos de la excelencia que representa.

Embotits Munar ha obtenido el distintivo de calidad de la Conselleria d'Agricultura, Comerç i Indústria del Govern de les Illes Balears mediante el documento de cualificación artesanal, lo que avala sus métodos de elaboración tradicionales y artesanales. Todos sus productos están certificados por la Indicación Geográfica Protegida de la Sobrasada de Mallorca, lo que ratifica su compromiso irrevocable con la calidad y la autenticidad en cada paso de su proceso productivo.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971520003

URL: www.embotitsferriol.com

Correo: embotitsferriol@telefonica.net

RRSS:

www.facebook.com/EmbutidosFerriol

www.twitter.com/EmbutidosF

www.instagram.com/carnicas_juanpocovi_sa

Embotits Montuiri

PRODUCTO:

- Sobrasada
- Productos cárnicos

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Sobrasada de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Embotits Montuiri surge a finales del siglo pasado, como la síntesis de tres distinguidas marcas de embutidos tradicionales, cada una con más de medio siglo de experiencia en el arte culinario mallorquín. Esta fusión representa un compromiso con la excelencia, entrelazando métodos y técnicas centenarias para garantizar la más alta calidad en cada producto elaborado.

A pesar de estar arraigada en la tradición familiar, Embotits Montuiri es una empresa moderna y debidamente certificada, dedicada a la producción de una amplia gama de productos selectos de la isla. Desde la emblemática sobrasada hasta el camayot y la butifarra los cuales siguen fielmente las tradiciones culinarias mallorquinas.

La distinción de la certificación de la Indicación Geográfica Protegida para la Sobrasada de Mallorca realza la autenticidad y calidad de los productos de Embotits Montuiri. Entre su exquisita selección se incluyen variedades como Pottrus, Porc Negre, Pagesa, Longaniza, entre otros, así como una variedad de patés artesanales que satisfacen los paladares más exigentes.

Con Embotits Montuiri, cada bocado es un viaje inigualable a la tradición y la excelencia gastronómica de Mallorca.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971646070

URL: www.embotitsmontuiri.com

Correo: info@embotitsmontuiri.com

RRSS:

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

www.instagram.com/embotits.montuiri

Embotits Munar

PRODUCTO:

- Sobrasada
- Productos cárnicos

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Sobrasada de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Con una trayectoria que se remonta a 1942, Embotits Munar es un referente en la producción de productos gastronómicos de primera calidad, manteniendo intactas las tradiciones en la elaboración de la Sobrasada de Mallorca y los Patés de hígado de cerdo, sin adulteraciones ni aditivos.

Las modernas instalaciones de Embotits Munar conjugan la tradición con el progreso, empleando tecnología de vanguardia junto con elementos fundamentales como un secadero natural y una bodega, ambos indispensables en la elaboración tradicional de la sobrasada. Entre su amplia gama de productos, destacan la Sobrasada de Porc Negre y las sobrasadas picantes, ejemplos supremos de la excelencia que representa.

Embotits Munar ha obtenido el distintivo de calidad de la Conselleria d'Agricultura, Comerç i Indústria del Govern de les Illes Balears mediante el documento de cualificación artesanal, lo que avala sus métodos de elaboración tradicionales y artesanales. Todos sus productos están certificados por la Indicación Geográfica Protegida de la Sobrasada de Mallorca, lo que ratifica su compromiso irrevocable con la calidad y la autenticidad en cada paso de su proceso productivo.

LOCALIZACIÓN:

Carretera Felanitx, 118, Porreres, Illes Balears, 07260

CONTACTO:

Teléfono: 971168261
URL: www.embutidsmunar.com
Correo: munar@embutidsmunar.com

Embotits Sa Caldera

PRODUCTO:

- Sobrasada
- Productos cárnicos

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Sobrasada de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Embotits Sa Caldera destaca por su producción de embutidos caseros y artesanales, arraigados en la fértil tradición rural y payesa de la isla. Desde su establecimiento en 1988, la empresa ha mantenido viva la elaboración de los tradicionales embutidos mallorquines, como botifarrons, longanizas, sobrasadas con Indicación Geográfica Protegida y otros más.

La conexión con las centenarias matanzas mallorquinas se manifiesta en la inconfundible calidad y autenticidad de cada uno de sus productos. Además, su destacada participación en la emblemática "Fiesta del Botifarró" de Sant Joan resalta su profundo arraigo cultural a la región.

Con un firme compromiso por la innovación y la búsqueda constante de la excelencia, Embotits Sa Caldera es pionera en la elaboración de embutidos de la más alta calidad, perpetuando así una tradición ancestral que deleita los paladares más exigentes y honra la rica historia gastronómica de la isla.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971526430
URL: www.sacaldera.com
Correo: sacaldera@sacaldera.com

RRSS:

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

Es Merca

PRODUCTO:

- Frutas y hortalizas

CERTIFICADOS:

- Som Pagesos

DESCRIPCIÓN:

Es Merca es un negocio local dedicado a la venta de una amplia variedad de frutas y hortalizas frescas, brindando productos de calidad y servicio a sus clientes. Este establecimiento se encuentra inmerso en un entorno donde los mercados semanales son una tradición arraigada, como el mercado semanal de Porreres en el que los visitantes pueden encontrar frutas, verduras, plantas, flores, ropa y calzado.

Es Merca promueve la venta de productos locales y frescos, con un enfoque en la proximidad y la calidad de sus frutas y verduras recogidas directamente del huerto y puestas al servicio del cliente con entrega a domicilio.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971408077

RRSS:

www.facebook.com/p/es-merca

Es Pujolet

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

- D.O.P. Aceite de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

El Aceite de Oliva Virgen Extra producido por Es Pujolet es el resultado de un proceso meticuloso de prensado en frío, llevado a cabo en el ámbito familiar y en cumplimiento riguroso de los estándares de calidad establecidos por la Denominación de Origen Oli de Mallorca.

El aceite se elabora a partir de una cuidadosa selección de aceitunas arbequina y picual, dos variedades emblemáticas que reflejan la riqueza y tradición del olivar mallorquín. En Mallorca, el cultivo del olivo y la producción de su aceite constituyen elementos fundamentales de la vida local, impregnando la historia, la cultura y la gastronomía de la región.

El Aceite de Mallorca no solo preserva la herencia del olivar, sino que también encarna la esencia de la isla, proporcionando un sabor singular y diferenciado a los platos que lo contienen. Es un símbolo de calidad y autenticidad que se refuerza con el reconocimiento otorgado por la Denominación de Origen Aceite de Mallorca, certificando su origen y excelencia.

LOCALIZACIÓN:

Ariany, Illes Balears, 07529

CONTACTO:

Teléfono: 686242482

URL: www.fincaholidaymallorca.com

Correo: info@fincaholidaymallorca.com

RRSS:

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

Finca Savantry

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

- D.O.P. Aceite de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

La Finca Savantry es un referente en la producción de aceites de oliva virgen extra de la variedad picual, reconocidos por su elevada concentración de ácido oleico y polifenoles, estos aceites son apreciados tanto por su calidad gourmet como por sus beneficios para la salud entre los cuales destacan el aclamado Oli des Pla y el prestigioso Aceite Savantry. La singular combinación de la variedad picual con el clima mediterráneo de Mallorca confiere a los aceites de Savantry un sabor distintivo y suavidad inigualables.

El Oli des Pla, galardonado con la Denominación de Origen de Mallorca, ha sido distinguido con numerosos premios internacionales, incluyendo medallas de oro en concursos de renombre como la Japan Olive Oil Competition, China Global Olive Oil Competition y TerraOlivo. Asimismo, el Aceite Savantry, también avalado por la Denominación de Origen de Mallorca, ha recibido reconocimientos en certámenes de prestigio como TerraOlivo y NYIOOC en Nueva York.

Esta finca alberga más de 3,500 olivos y brinda la oportunidad única de adentrarse en el proceso de elaboración de sus aceites mediante actividades grupales, degustaciones de aceite y la organización de eventos corporativos, proporcionando una experiencia única que combina el deleite culinario con el disfrute del entorno mediterráneo.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 660011666
URL: www.fincasavantry.com
Correo: info@fincasavantry.com

RRSS:

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

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Cata o degustación
- Eventos

Forn Can Caragol

PRODUCTO:

- Panadería y repostería

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Auténtica panadería tradicional fundada en 1929 y especializada en la elaboración mixta de productos convencionales y ecológicos. Su oferta se centra en la comercialización de 4 variedades de pan ecológico de elaboración propia: kamut, moreno, espelta y xeixa.

Forn Can Caragol es reconocido por su horno de leña y con una ubicación estratégica por su cercanía a la Iglesia Santa Maria de Sineu, también destaca su oferta de productos artesanales dulces y salados como empanadas y pasteles.

Comprometido con prácticas agrícolas sostenibles, está incluida en el directorio ecológico del CBPAE y su proceso productivo está certificado bajo los rigurosos estándares de producción agraria ecológica.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 971520046
Correo: can_puput@yahoo.es

RRSS:

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



Jaume Sureda Ferriol

PRODUCTO:

- Pollo Mallorquín

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Jaume Sureda Ferriol es el último payés de Mallorca que produce carne de ave de corral. Este productor ganadero de pollo ecológico mallorquín es miembro de la cooperativa ECOILLA, desde donde distribuye su producto singular a carnicerías de toda la isla.

Con una trayectoria dedicada a la producción ecológica de carne de ave, Jaume Sureda Ferriol se ha convertido en un referente en el sector agrícola mallorquín, contribuyendo al mercado local con productos frescos y de alta calidad.

Jaume se encuentra inscrito en el CBPAE, ostentando una certificación de producción agraria ecológica al encontrarse incluido en su directorio de productores. Así, los productos de Jaume garantizan que han sido elaborados de forma respetuosa con el medio ambiente sin la intervención de elementos, componentes o procesos químicos.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 609613936



Mainou

PRODUCTO:

- Frutas y hortalizas

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Mainou es una pequeña explotación agraria de producción ecológica dedicada al cultivo de espárragos, verduras, hortalizas y frutas de variedades locales. Los productos ecológicos de Mainou son el resultado de un cuidadoso cultivo que respeta el medio ambiente, ya que en su producción no se emplean elementos, componentes o procesos químicos garantizando la calidad y la pureza de los productos y proporcionando a los consumidores opciones saludables y respetuosas con el entorno.

Comprometida con prácticas agrícolas sostenibles, esta empresa está incluida en el directorio ecológico del CBPAE y su proceso productivo está certificado bajo los rigurosos estándares de producción agraria ecológica.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 655766508

Correo: mainouagroecologic@gmail.com



Mesquida Mora

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Mesquida Mora, fundada en 1945, es una bodega familiar que ha centrado sus esfuerzos en revitalizar variedades autóctonas, consolidándose como uno de los productores de vino más renombrados de la isla. Sus vinos, de estilo eminentemente mediterráneo, destacan por su delicadeza y elegancia, características que los distinguen en el panorama vinícola local.

Operando bajo los preceptos de la biodinámica y la tracción animal, la finca atribuye una gran relevancia al equilibrio de la viña. Los suelos, diversos y ricos en matices, van desde los típicos suelos arcillo-calcáreos con óxido de hierro, conocidos localmente como “call vermell”, hasta las arcillas margosas de Son Porquer, que aportan a los vinos un agradable amargor.

La experiencia en Mesquida Mora se despliega en cuatro vertientes distintas. Desde sumergirse en su historia y motivación hasta deleitarse con sus vinos y disfrutar de los paisajes desde el molino de Son Porquer, un enclave que se erige como el escenario idóneo para encuentros con amigos y familiares.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 687971457 // 971647106
URL: www.mesquidamora.com
Correo: info@mesquidamora.com

RRSS:

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

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Cata o degustación
- Eventos

Mima Terra

PRODUCTO:

- Infusiones

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Mima Terra, especializada en la elaboración artesanal de infusiones ecológicas certificadas, está situada en la finca ecológica Son Durí de Vilafranca. Se distingue por su enfoque en la creación de infusiones mediterráneas inspiradas en lugares emblemáticos de Mallorca, utilizando ingredientes 100% naturales y prescindiendo de esencias artificiales.

La producción artesanal se lleva a cabo de manera meticulosa, utilizando métodos manuales y seleccionando cuidadosamente hierbas aromáticas, té de hoja entera, especias, frutas y flores. Los blends resultantes pueden disfrutarse tanto en caliente como en frío e incluso mediante maceración, para preservar al máximo los sabores naturales. El envasado se realiza manualmente, utilizando latas o bolsas específicamente diseñadas.

La línea de infusiones mediterráneas de Mima Terra, conecta con la esencia natural de Mallorca y brinda beneficios saludables para disfrutar en cada sorbo.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 697568400
URL: www.mimaterra.com
Correo: info@mimaterra.com

RRSS:

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

Miquel's

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

- D.O.P Aceite de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Miquel's ofrece aceite de oliva virgen extra fresco reconocido con la Denominación de Origen Protegida Aceite de Mallorca, directamente procedente del olivar mediterráneo de su familia. Su aceite de oliva orgánico, proveniente de aceitunas cultivadas en una sola finca, se cosecha anualmente seleccionando meticulosamente las aceitunas Arbequina y Picual de la más alta calidad, prensándolas dentro de las 12 horas posteriores a la recolección, lo que resulta en una mezcla premiada con baja acidez.

La misión de Miquel's es simplificar el acceso al aceite de oliva de alta calidad. Al enviar directamente del olivar a la mesa y producir solo lo que se cultiva en la finca familiar, garantiza la autenticidad y frescura del producto mejorando así la experiencia gastronómica y fomentando las conexiones con los seres queridos.

Miquel's ofrece a los clientes la posibilidad de suscribirse para recibir envíos regulares de aceite de oliva, lo que les permite crear comidas saludables e inspiradoras para compartir con familiares y amigos. Con Miquel's, se pueden compartir momentos memorables, sabiendo que están utilizando un aceite de oliva orgánico premium de una fuente confiable.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 670210555
URL: www.miquels.es
Correo: info@miquels.es



RRSS:

www.instagram.com/miquelsoliveoil

Molí d'en Blanc Vinyes i Cellers

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- I.G.P. Vino de la Tierra de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Molí d'en Blanc Vinyes i Cellers es una bodega que se erige con piedra natural, cuya estructura refleja el típico estilo arquitectónico de Mallorca, fusionándose armoniosamente con su entorno circundante.

Sus espacios han sido meticulosamente diseñados para asegurar la conservación y el almacenamiento óptimo de barricas, preservando así la calidad y el cuidado de los vinos. Cada detalle de esta bodega ha sido considerado con esmero desde su concepción, garantizando que cada área sea tanto útil como funcional.

Rodeada por sus propios viñedos, esta bodega se convierte en un oasis de serenidad y belleza natural. Cada cepa de uva, contribuye a la elaboración de sus prestigiosos vinos mallorquines. Entre las variedades blancas, destacan el Moll, el Macabeo, el Chardonnay y el Viognier, mientras que entre las variedades tintas se incluyen el Mantonegro, el Callet, el Cabernet y el Merlot.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 670385509
URL: www.molidenblanc.com
Correo: toniperello@dosperellons.com

RRSS:

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



Nave Rover

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Nave Rover, arraigada a la tradición vinícola familiar desde el siglo XVIII, es un referente en la producción de vinos de excelencia mediante métodos respetuosos con el entorno. Esta bodega destaca por su vanguardismo al ser pionera en España en la adopción exclusiva de energía solar, gracias a un revolucionario sistema de paneles fotovoltaicos y baterías de alto rendimiento.

Con una rigurosa selección de las mejores uvas de variedades como Syrah, Cabernet, Mantonegro, Chardonnay, Viognier o Muscat de Petit Grain, elabora vinos ecológicos que capturan la esencia única del terruño mallorquín. Entre su destacada gama se encuentran el ROVER Blanco, un vino joven y refrescante con sutiles aromas de bosque y pomelo, el ROVER Tinto, con una crianza de 12 meses en bodega, elegante y con notas especiadas y frutales, y el ROVER Dulce, un vino fino y envolvente, galardonado con 93 puntos en la Guía Proensa.

Con una historia entrelazada con la tierra y el vino, Nave Rover fusiona la tradición con la innovación para ofrecer vinos singulares que encapsulan la esencia de Mallorca.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 610468132
URL: www.naverover.com
Correo: admin@naverover.com

RRSS:

www.instagram.com/bodega_nave_rover

Oli Jornets

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

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

DESCRIPCIÓN:

La propiedad de Jornets constituye un eminente testimonio de la historia agrícola de la región. Desde su establecimiento en el siglo XIV como posesión de la familia Jornet, ha desempeñado un papel central en la actividad agrícola y cultural de la zona. A lo largo de los siglos, Jornets ha experimentado una notable evolución, adaptándose con éxito a los cambios económicos y sociales.

En la actualidad, la finca destaca por la producción de vino y aceite de oliva virgen extra reconocido con la Denominación de Origen Protegida Aceite de Mallorca. El cultivo del olivo en Mallorca, con una historia que se remonta a más de 2000 años, ha dejado una marcada impronta en la cultura y la economía regional.

Con su valiosa herencia y su firme compromiso con la excelencia, Jornets continúa siendo un referente indiscutible en el ámbito agrícola de Mallorca.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 650013308
URL: www.olisdejornets.com
Correo: info@olisdejornets.com

RRSS:

www.facebook.com/jornetsolidemallorca

Oli Novembre

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

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

DESCRIPCIÓN:

Oli Novembre presenta su distinguido aceite de oliva virgen extra ecológico, de la más alta calidad, elaborado en la isla de Mallorca y reconocido con la Denominación de Origen Protegida Aceite de Mallorca. En la histórica finca Son Elsebitx, del siglo XVI, se cultiva exclusivamente la variedad arbequina, reconocida por su adaptabilidad al terreno y por producir aceites suaves y afrutados.

Con un firme compromiso hacia el cultivo ecológico, Oli Novembre ha alcanzado su meta de producir un aceite virgen extra de excelencia, mediante prácticas que respetan integralmente el medio ambiente, la flora y la fauna autóctonas. Cada cosecha de Oli Novembre es única, reflejando las sensaciones de la temporada climática y ofreciendo un aceite de tono verde amarillento y afrutado, caracterizado por su aspecto opaco debido a la ausencia de filtración.

Oli Novembre destaca por su dedicación a la sostenibilidad y al respeto por el entorno natural, manteniendo los suelos con vegetación natural para preservar la biodiversidad y prevenir la erosión. Con Oli Novembre, se deleita el paladar y se vive una experiencia singular que encarna la rica tradición culinaria del Mediterráneo.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 626202079 // 971832152
URL: www.olinovembre.es
Correo: info@olinovembre.es

RRSS:

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

Olíric

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

La familia Coll, con una conexión arraigada a la tierra por generaciones, ha dedicado históricamente su labor a los cultivos de la viña y el almendro, con evidencias de olivos en la finca de Ses Rotes desde hace unos 200 años. No obstante, el proyecto en el mundo del óleo comenzó en 2011, marcando una nueva etapa en su legado.

El respeto por el medio ambiente y el entorno siempre ha sido prioritario en este proyecto. La adhesión a los principios de la agricultura ecológica no es simplemente una obligación, sino un deber fundamental centrado en la sostenibilidad y reducción del consumo de energía mediante la utilización de placas fotovoltaicas. Esta energía generada se emplea en el riego y en el funcionamiento de herramientas eléctricas durante la recogida y poda.

Todas sus fincas y aceites cuentan con la certificación del Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica (CBPAE), cumpliendo con los rigurosos estándares del reglamento de agricultura ecológica de la Unión Europea. Este certificado refleja el compromiso de la familia Coll con la calidad y la sostenibilidad en la producción de sus aceites.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 629472390
URL: www.oliric.com
Correo: info@oliric.com

RRSS:

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

Oliver Moragues

PRODUCTO:

- Vino

CERTIFICADOS:

- I.G.P. VIno de la Tierra de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Con un legado familiar de más de 500 años, Oliver Moragues es un emblema del vino que combina elegancia y autenticidad. Reconocida bajo la Indicación Geográfica Protegida Tierra de Mallorca, esta bodega destaca por su terroir en el Pla de Mallorca que gracias a las condiciones excepcionales de este territorio, son el alma de sus vinos excepcionales, frescos y perfectamente equilibrados.

El embate del mar Mediterráneo aporta un toque de equilibrio y carácter mediterráneo distintivo a los vinos de Oliver Moragues. Además, los suelos profundos garantizan maduraciones equilibradas y vinos con una estructura impecable basando la viticultura en principios de biodiversidad, respeto al terroir y a las variedades autóctonas mallorquinas, utilizando métodos ecológicos y una selección meticulosa de cepas como Giró Rós, Moll, Gorgollassa, Callet y Manto Negro.

Oliver Moragues abre sus puertas para ofrecer visitas y catas que permiten compartir la pasión por el vino y descubrir la historia y la excelencia que se esconde tras cada botella.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 626733330 // 646267254
URL: www.olivermoragues.org
Correo: www.olivermoragues.org

RRSS:

www.instagram.com/olivermoragues

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Cata o degustación

Ous de ca nostra

PRODUCTO:

- Huevos

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

Ous de Ca Nostra se distingue por su dedicación a la agricultura regenerativa y a la promoción de productos locales mallorquines. Con 3000 gallinas ecológicas en la finca Sa Cova d'Ayreflor abarca la recuperación de 14 hectáreas de almendros y la siembra de alimentos para las aves, así como la plantación de hierbas aromáticas utilizadas por Tot Herba en la elaboración de productos cosméticos, como salvia, romero y lavanda.

Destaca la calidad de los huevos, enfatizando que el color amarillo intenso de la yema refleja una alimentación saludable. Las gallinas se alimentan exclusivamente con pienso ecológico, libre de colorantes, y se benefician de la presencia de insectos en la finca. Este enfoque sostenible, respaldado por la certificación del CBPAE, refleja el compromiso de Ous de Ca Nostra con la producción ecológica en Mallorca.

El compromiso de Ous de Ca Nostra se proyecta hacia futuras fases, que incluirán frutos secos ecológicos y otros productos de ganadería sostenible. Todos los huevos producidos por Ous de Ca Nostra son de origen ecológico y cuentan con la certificación del Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE).

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 610259478
URL: www.ousdecanostra.com
Correo: info@ousdecanostra.com

RRSS:

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

Son Durí

PRODUCTO:

- Frutas y hortalizas

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

La Finca Ecológica Son Durí es una finca agrícola familiar especializada en la producción ecológica de frutas, verduras y hortalizas. La distribución de sus productos agrícolas se lleva a cabo a través de Això és Vida, una cooperativa agrícola ecológica de renombre.

En su portafolio de iniciativas, se encuentra Utopus, un dispositivo innovador diseñado para el laboreo sostenible, posicionándonos a la vanguardia de la tecnología agrícola. Además de su compromiso con la agricultura ecológica, cuentan con un proyecto enfocado en la revitalización de la lana mallorquina como material de alta calidad, destinado a una amplia variedad de productos estéticamente bellos y beneficiosos para la salud.

La finca se encuentra inscrita en el CBPAE, ostentando una certificación de producción agraria ecológica al encontrarse incluida en su directorio de productores. Así pues, los productos de Son Durí garantizan ser elaborados de forma respetuosa con el medio ambiente y están disponibles para su adquisición tanto en el mercado de Vilafranca de Bonany como en el mercado de Alcúdia, ofreciendo así una opción de venta directa a los consumidores.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

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

RRSS:

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

Son Nebot

PRODUCTO:

- Aceite

CERTIFICADOS:

- D.O.P. Aceite de Mallorca

DESCRIPCIÓN:

Con una arraigada tradición, la Finca Son Nebot se dedica a la producción de aceite ecológico, empleando métodos que respetan rigurosamente el ciclo natural de las olivas. Desde el cambio de color de verde a marrón oscuro hasta la fase de fotosíntesis, el proceso de transformación de azúcares en grasa inicia con las primeras noches frías.

La recolección se lleva a cabo con sumo cuidado, utilizando un rastrillo de mano para preservar la integridad de las aceitunas y asegurar la calidad del producto. El proceso prosigue en el molino, donde las aceitunas son prensadas en un plazo máximo de 24 horas, a temperaturas que no superan los 27 grados. Este enfoque meticuloso garantiza un aceite incisivo y fresco, con una estructura aromática claramente discernible.

El aceite de oliva mallorquín producido en Son Nebot ostenta la prestigiosa Denominación de Origen Oli de Mallorca desde el año 2002. Este reconocimiento resalta la singularidad del sabor, aroma e ingredientes naturales del producto. La calidad está asegurada mediante el cumplimiento de las especificaciones de la Unión Europea, con una acidez inferior al 0,8% para los aceites virgen extra. Además, el proceso de prensado se lleva a cabo en un molino ubicado en la Toscana, resaltando la importancia de la región y la ubicación del olivar.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 621229245
URL: www.finca-son-nebot.com
Correo: info@finca-son-nebot.com



Son Pau

PRODUCTO:

- Aceite
- Almendras

CERTIFICADOS:

- CBPAE

DESCRIPCIÓN:

La finca Son Pau representa un emblema en la producción de aceite de oliva de cultivo ecológico. Este oasis agrícola se distingue por su metódica cosecha manual de las olivas, combinada con prácticas sostenibles que garantizan un producto con un índice de acidez inferior al 0,3%.

La diversidad de Son Pau no se limita al aceite de oliva ya que la finca ofrece una joya única: el exclusivo aceite de almendras 100% mallorquín. Elaborado a partir de almendras tostadas y prensadas suavemente, este aceite se convierte en un ingrediente versátil para ensaladas y en una exquisitez culinaria para platos como carpaccios de ternera, pescado o setas.

Son Pau, es más que una simple productora, se posiciona como una finca defensora de la agricultura ecológica y local en Mallorca, fusionando autenticidad y calidad en sus productos, los cuales son reconocidos como verdaderos íconos culinarios del territorio mediante la certificación CBPAE de producción ecológica.

LOCALIZACIÓN:

Carrer Major, 12, Sencelles, Illes Balears 07140.

CONTACTO:

Teléfono: 607836093
Correo: info@sonpau.com

Terragust

PRODUCTO:

- Frutas y hortalizas

CERTIFICADOS:

- Som Pagesos

DESCRIPCIÓN:

Terragust es una propuesta nacida con la intención de dar a conocer al consumidor el valor del campo mallorquín y la calidad de sus productos, ofreciendo la oportunidad de vivir experiencias únicas en las que se unen turismo rural en Mallorca y gastronomía y a través de las cuales se puede descubrir de dónde proceden los alimentos, cómo se cultivan y en qué momento son recolectados para su degustación y consumo.

Terragust también se dedica a potenciar el consumo de productos locales de Mallorca y con las experiencias gastronómicas, los visitantes pueden conocer los cultivos de Terracor, probar las frutas y verduras y disfrutar de un menú elaborado con productos locales, en medio del campo y rodeados de naturaleza.

Terragust es reconocida por la marca de garantía de Som Pagesos de Mallorca, ostentando una certificación que distingue productos hortofrutícolas frescos de la isla que cumplen normas de producción ecológica. Así pues, los productos garantizan que han sido producidos, clasificados, envasados, cultivados y recolectados en su momento óptimo.

LOCALIZACIÓN:

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

CONTACTO:

Teléfono: 871251551
URL: www.terragust.com
Correo: info@terragust.com

RRSS:

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

EXPERIENCIA AGROTURÍSTICA:

- Visita guiada
- Cata o degustación



 **Financiado por
la Unión Europea**
NextGenerationEU



 **Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia**


G CONSELLERIA
O TRANSPARÈNCIA
I B CULTURA I ESPORTS

