

PRODUCTO LOCAL ILLES BALEARS

ALMENDRAS, CONFITURAS Y ACEITUNAS ●



CAMP MALLORQUÍ

- www.campmallorqui.es
- campmallorqui
- campmallorqui@campmallorqui.es
- +34 971 622 400

CAMP MALLORQUÍ

Cooperativa dedicada a la transformación y comercialización de la almendra y la algarroba. Más de 1000 cooperativistas se han unido para promover conjuntamente la agricultura mallorquina y el cultivo de la almendra de Mallorca. Vende almendra tostada, pelada, molida, con piel y también almendra ecológica.

SAL




SAL de MENORCA
SALINAS DE LA CONCEPCIÓN
1853

- www.saldemenorca.com
- sal_de_menorca
- comunicacion@saldemenorca.com
- +34 683 482 001

SAL DE MENORCA

Las Salinas de la Concepción, en Fornells, son hoy las únicas salinas activas de Menorca. Fundadas en 1853, han sido parte esencial de la tradición salinera de la isla durante más de un siglo. El espacio se ha restaurado con respeto y con un propósito claro: recuperar el oficio, mantener viva su cultura y seguir trabajando en equilibrio con un entorno natural único. De aquí nacen nuestras dos sales, Flor de Sal y Sal Marina Virgen, elaboradas de forma artesanal y sostenible.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ●




Treurer
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- www.treurer.com
- treurer
- hello@treurer.com
- +34 971 665 994

TREURER

Proyecto familiar de elaboración de aceite de oliva virgen extra partiendo del control de todo el proceso, del árbol al envasado; en un olivar sostenible, integrado en el paisaje y la cultura ancestral mallorquina. Para la elaboración de su AOVE, llevan a cabo una cosecha temprana y un control de la temperatura, con el objetivo de obtener un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad.

CONFITURAS



s'Hort de baix
CÍTRICS SELECTES

- shortdebaix_soller_mallorca
- cpe.mallorca@gmail.com
- +34 649 271 491

HORT DE BAIX

Es una marca muy personal asociada a la producción y comercialización a pequeña escala de cítricos procedentes de una explotación familiar. Un huerto enclavado en el maravilloso valle de Sóller y rodeado de las montañas más altas de Mallorca con naranjos mayoritariamente de la variedad típicamente sollerica "canoneta". La producción son confituras de naranja dulce y amarga.

INFUSIONES



T'Estim
INFUSIONES Y TÉS ECOLÓGICAS

- www.testim-mallorca.com
- testim_mallorca_
- comercialestim@esteldellevant.es
- +34 685 404 631

T'ESTIM

Desde 2021 el Proyecto social y ecológico de producción, elaboración y comercialización de tés e infusiones ecológicas se ha consolidado. T'Estim significa "te quiero". Nace con la misión de concienciar de la importancia de querer y cuidar el bienestar mental y acabar con todos los estigmas que lo envuelven. La Fundación Estel de Llevant trabaja por la inclusión laboral de personas con problemas de salud mental desde hace más de 30 años.

SOBRASADA Y EMBUTIDOS ●



CAN COMPANY
MALLORCA
cancompany.es

- www.cancompany.es
- cancompany
- cancompany@cancompany.es
- +34 871 777 855 / 629 338 972





CAN COMPANY

Empresa dedicada a la agricultura, ganadería y fabricación de embutidos. Especialistas en razas autóctonas, elaboramos productos tradicionales e innovamos continuamente nuevos productos aplicando nuevas tecnologías de fabricación. Sobrasada de Mallorca y sobrasada de Mallorca de Cerdo negro con IGP Mallorca.

PRODUCTO LOCAL ILLES BALEARS

SOBRASADA



 www.sobrasadacrisol.com
 [crisol_sobrasada_de_mallorca](https://www.instagram.com/crisol_sobrasada_de_mallorca)
 info@sobrasadacrisol.com
 +34 871 811 417

CRISOL

En 1945 el abuelo Cristòfol Soler hizo la primera producción de sobrasada con el despiece de cerdos negros, engordados por él mismo, despachada en la carnicería familiar de Inca. Actualmente la tercera y cuarta generación elaboran IGP Sobrasada de Mallorca, Sobrasada de Cerdo Negro de Mallorca y otros embutidos tradicionales (camaiot, vària y botifarró) con materias primas e ingredientes naturales, sin aditivos añadidos.

SOBRASADA Y EMBUTIDOS







 www.la-luna.es
 [la_luna_soller](https://www.instagram.com/la_luna_soller)
 laluna@la-luna.es
 +34 971 630 168

LA LUNA

Combina 125 años de experiencia con tecnología moderna y conserva así una parte importante de la cultura tradicional de la isla de Mallorca. Especializada en la elaboración de sobrasada de Mallorca, sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro, fuets, camaiot, patés tradicionales, con trufa y con setas.

QUESO



 www.subaida.com
 [subaidamenorca](https://www.instagram.com/subaidamenorca)
 comercial@subaida.com
 +34 971 379 086

SUBAIDA

Elaboramos el auténtico queso DOP Mahón-Menorca con leche cruda de vaca. Nuestra finca, con 350 hectáreas de terreno se encuentra en pleno corazón de la isla de Menorca. Con 3 generaciones a nuestras espaldas y la máxima preocupación por el bienestar de nuestro ganado, provisto de pasto libre las 24 horas del día, ponemos toda la pasión y la tradición que aprendimos de nuestros ancestros para elaborar el queso más premiado de la isla.

SOBRASADA







 www.elzagal.com
 [elzagalabrasada](https://www.instagram.com/elzagalabrasada)
 manuel.nunez@zagal.es
 xisco.garcia@zagal.es
 +34 971 584 005

EI ZAGAL

Francisco Tejedor García funda el "El Zagal" en 1905. Hoy, la cuarta generación únicamente elabora sobrasada de Mallorca en sus distintas variedades, bajo la indicación geográfica protegida "IGP Sobrasada de Mallorca". La fábrica está en Felanitx, al sudeste de la isla de Mallorca. Cuenta con las más avanzadas instalaciones de producción conjugadas con el más estricto control sanitario y de calidad.

QUESO







 www.quesoquintana.com
 [quesoquintana](https://www.instagram.com/quesoquintana)
 quintana@quesoquintana.com
 +34 971 371 133

QUESOS QUINTANA

Desde 1940 dedicados al queso artesano DOP Mahón-Menorca. Generación tras generación seleccionan y maduran los quesos respetando exactamente las mismas técnicas, procesos y espacios que se usaban hace más de 100 años. J. Bosco Triay Barber, es Maestro Afinador, encuentra el bouquet perfecto en cada uno de los quesos. Productos galardonados en los World Cheese Awards 2024.

QUESO



 www.quesostorralba.com
 [quesostorralba](https://www.instagram.com/quesostorralba)
 info@quesostorralba.com
 +34 971 371 128

QUESOS TORRALBA

Quesos DOP Mahón-Menorca artesanos semicurados y curados elaborados con leche cruda de vaca, totalmente artesanales sin utilización de moldes, que hace única cada pieza. Tras un proceso de maduración tradicional en cavas naturales, que cumple los controles sanitarios, encontramos que no existen dos quesos idénticos, que es la garantía de un producto artesanal y auténtico. Premio al mejor queso semicurado y curado artesano DOP Mahón-Menorca 2023-24.

PRODUCTO LOCAL ILLES BALEARS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS ●

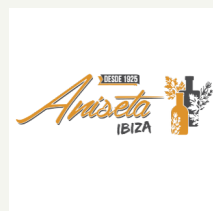


● www.trescaires.com
● 3caires
● trescaires@trescaires.com
● +34 971 699 017

DESTILERÍAS JORDI PERELLÓ

La destilería más antigua de Mallorca llevada ininterrumpidamente por la familia Perelló, desde 1882. La sexta generación mantiene viva la tradición licorera mallorquina desde hace 143 años, combinando recetas tradicionales de sus antepasados artesanas con innovación para crear brandys, licores y anises de alta calidad con esencia local y un toque diferenciador.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS ●



● www.licoresaniseta.com
● hierbasaniseta
● info@licoresaniseta.com
● +34 971 314 074

LICORES ANISETA

Empresa familiar fundada en 1925. Una vida dedicada al mundo de los destilados dónde las Hierbas Ibicencas son el producto estrella. Otros productos como el gin, licor de limón o Café Caleta representan la esencia de los campos e historia de Ibiza. Desde el 1996 comercializamos las Hierbas Ibicencas bajo la Indicación Geográfica siendo esta una de las más antiguas de España.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS ●



● www.mallorcadistillery.com
● mallorcadistillery
● info@mallorcadistillery.com
● +34 871 704 310

MALLORCA DISTILLERY

Mallorca Distillery es la primera y única destilería certificada ecológica de las Islas Baleares. Elaboran destilados artesanales premium, cuidando mucho la calidad de cada producto, utilizando botánicos ecológicos de Mallorca. Su idea es plasmar lo mejor de la isla y expresarlo en el sabor, aspecto y estilo de sus productos.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS ● ●



● www.dosperellons.com
● dosperellons
● dosperellons@dosperellons.com
● +34 971 430 850

DESTILERÍA DOS PERELLONS

Licores con historia, hechos en Mallorca para quienes saben disfrutar de lo auténtico. Somos Dos Perellons, una familia de cinco generaciones elaborando licores con alma. Nos encantará brindarte un sorbo de Mallorca.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS ● ●



● www.moya.es
● licorsmoya
● moya@moya.es
● +34 971 836 038

LICORS MOYÀ

Empresa familiar con más de un siglo de historia, dedicada a la elaboración de licores típicos de la isla de Mallorca. A lo largo de su trayectoria, han sabido combinar tradición e innovación manteniendo vivas las recetas ancestrales y métodos tradicionales. Con un Artesano y un Maestro artesano al frente de la producción, apuestan por la artesanía, la calidad y el producto local.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS ●




● www.xoriguer.es
● xoriguergin
● xoriguer@xoriguer.es
● +34 640 691 553





XORIGUER

Destilerías Xoriguer elabora la que probablemente es la ginebra más antigua del Mediterráneo. Producida artesanalmente partiendo de una receta de 1736 en alambiques de cobre de más de 250 años de antigüedad, singularidad por la cual ha obtenido el reconocimiento como Indicación Geográfica Gin de Mahón.

PRODUCTO LOCAL ILLES BALEARS

VINO




 www.7103-petitceller.com
 7103_petit_celler
 pladebuc@gmail.com
 +34 665 189 241

7103 PETIT CELLER

La bodega 7103 es una bodega relativamente joven, pero tiene una tradición vinícola arraigada gracias al abuelo de Sebastià, que plantó viñas de Manto negro en Santa Maria del Camí hace más de 60 años. Estas cepas son ahora la base de nuestros excelentes vinos. El terruño de call vermell es perfecto para elaborar el mejor vino.

VINO



 www.butxet.com
 bodegas_butxet
 bodega@butxet.com
 +34 616 073 579

BUTXET

BODEGA BUTXET

Butxet es una pequeña bodega familiar dedicada a la elaboración de vinos de calidad, situada en el municipio de Muro, los viñedos y la bodega son colindantes con el parque nacional de s'Albufera, elabora vinos unicamente con uvas procedentes de viñedos propios, apostando por las variedades locales, elaborando vinos, únicos y exclusivos, de tiradas muy limitadas.

VINO



 www.castellmiquel.com
 castell_miquel
 info@castellmiquel.com
 +34 971 510 698

Castell Miquel

BODEGAS CASTELL MIQUEL

Bodega Castell Miquel se encuentra ubicada en pleno corazón de la Serra de Tramuntana, patrimonio de la humanidad, a unos 400 metros de altura. Fundada en 1.998 ofrece actualmente hasta 15 referencias de vino blanco, rosado, tinto y desde hace unos meses, también espumosos.

VINO



 www.ava-vi.es
 avavimallorca
 juliosumiller@gmail.com
 / visit@ava-vi.es
 +34 687 789 932 / 676 114 278

BODEGA AVA VÍ

Thomas y Alexandra Neumann, junto a su equipo, fundan su bodega en 2010 en la finca Es Pla de Biniali, en el Raiguer. Elaboran vinos con carácter mallorquín, centrados en variedades autóctonas como Manto Negro, Prensal o Callet, complementadas de forma armónica con variedades internacionales. Calidad y carácter mediterráneo definen unos vinos con identidad y autenticidad.

VINO



 www.canvidalet.com
 bodegacanvidalet
 info@canvidalet.com
 +34 601 904 181

BODEGAS CAN VIDALET

Elabora vinos en una bodega de piedra bajo una loma, aprovechando la frescura natural. Sus suelos ricos en fósiles marinos dan una mineralidad única a sus vinos, contribuyendo a su complejidad y profundidad. Trabajan con prácticas sostenibles y respetuosas con la tradición vinícola de Mallorca.

VINO



 www.canfumat.com
 cellercanfumat
 contacte@canfumat.com
 +34 644 090 373



CAN FUMAT

Bodega especializada en vinos elaborados con variedades de uva local como Manto negro, Callet y Moll (Prensal Blanc), respetando la tradición y las características de la tierra. El clima y los suelos de las viñas, ubicadas en Binissalem, favorecen una maduración óptima de la uva, dando vinos de gran calidad y con Denominación de Origen.

PRODUCTO LOCAL ILLES BALEARS

VINO



 www.condedesuyrot.com
 [bodegadesuyrot](https://www.instagram.com/bodegadesuyrot)
 info@condedesuyrot.com
 +34 711 014 024


BODEGA CONDE DE SUYROT

Ubicada en Colònia de Sant Pere, entre la Sierra de Llevant y el Mediterráneo, fue fundada hace más de 18 años por Fabrice de Suyrot, enólogo formado en Burdeos. Desde 2021, propiedad de Søren Rump, se continúa el legado: un proyecto que se distingue por la armoniosa combinación de variedades autóctonas como Callet o Gorgollassa con francesas como Cabernet Sauvignon y Monastrell, reflejando la histórica conexión de la isla con Francia.

VINO



Vins Nadal
Des de 1932 a Mallorca,
elaborant en família vins sostenibles





 www.vinsnadal.es
 [vinsnadal](https://www.instagram.com/vinsnadal)
 info@vinsnadal.es
 +34 971 511 056 / 620 296 200

VINS NADAL

Bodega desde 1932 en Binissalem (Mallorca) que abraza la viticultura regenerativa para un futuro sostenible. Cultiva las variedades: uva Manto negro, Prensal, Giro ros, Escursac, Espero de gall, Syrah y Sauvignon blanc, siendo el 95% del viñedo de variedad de uva autóctona. Desde 1932 elaborando en familia vinos sostenibles. DO Binissalem. IG Vino de la tierra Mallorca.

VINO

BODEGA
Sa Cabana

 www.bodegasacabana.com
 [sacabanabodega](https://www.instagram.com/sacabanabodega)
 info@bodegasacabana.com
 +34 650 800 080

BODEGA SA CABANA

Combina la tradición mallorquina con una mirada contemporánea hacia la sostenibilidad y la identidad local. Situada en el corazón de Binissalem, su filosofía se basa en el respeto por la tierra y la expresión auténtica de sus variedades autóctonas: Manto negro, Callet y Giró Ros, que conviven con uvas internacionales como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Chardonnay. El resultado son vinos con carácter, honestos y fieles al paisaje de Mallorca.

VINO



MESQUIDA
MORA





 www.mesquidamora.com
 [mesquidamora](https://www.instagram.com/mesquidamora)
 info@mesquidamora.com
 +34 971 647 106

BODEGA MESQUIDA MORA

Pequeña bodega familiar de cuarta generación, ubicada en Porreres, que elabora "vinos de parcela" a partir de 20 ha de viñedo propio con el empleo de viticultura biodinámica y regenerativa.

VINO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



 www.vinsjaumedepuntiro.com
 [jaumedepuntiro](https://www.instagram.com/jaumedepuntiro)
 pere@vinsjaumedepuntiro.com
 +34 971 620 0 23 / 606 429 023





JAUME PUNTIRÓ

Fundado en 1980 por Jaume Calafat Nadal. Actualmente lo regentan sus hijos Pere y Bernat Calafat Vich, con vinos de calidad de elaboración artesana, provenientes de viñas de cultivo ecológico. Las variedades son las tradicionales y autóctonas: Manto negro, Callet y Prensal. DO Binissalem Mallorca, IGP Vino de la tierra Mallorca. Su nueva línea de productos con la marca AGATGES encontramos el Aceite Son Jordi Aceite de oliva virgen extra.

VINO



stacatarina

 www.bodegasantacatarina.com
 [bodegasantacatarina](https://www.instagram.com/bodegasantacatarina)
 info@bodegasantacatarina.com
 +34 971 137 115

BODEGA SANTA CATARINA





Fundada en 1984 por el viticultor sueco Stellan Lundqvist, apasionado por el mundo del vino. Actualmente, su hijo Oliver lidera el proyecto, apostando por una selección de variedades autóctonas y mediterráneas. Trabajando en Producción Integrada, practican una viticultura tradicional y con absoluto respecto al entorno.

PRODUCTO LOCAL ILLES BALEARS

VINO

Son Puig

Vi de la terra **Mallorca**




 www.vinsdesonpuig.com
 [vinsdesonpuig](https://www.instagram.com/vinsdesonpuig)
 info@vinsdesonpuig.com
 +34 971 614 184 / 686 910 370

BODEGAS SON PUIG

Es una pequeña empresa familiar que produce sus vinos en la finca Son Puig del valle de Puigpunyent, en la Serra de Tramuntana. La producción es limitada y procede de las viñas de esta finca donde se cultivan variedades autóctonas (Prensal blanc, Giró ros, Callet) y foráneas (Chardonnay, Sauvignon blanc, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo). La vendimia es manual y seleccionada. La bodega puede visitarse concertando una cita.

VINO

MORTITX





 www.vinyesmortitx.com
 [mortitx_](https://www.instagram.com/mortitx_)
 ventas@vinyesmortitx.com
 +34 971 53 38 89 / 651 416 723

BODEGA VINYES MORTITX

A 400 metros de altura con 14 hectáreas de viñedos enclavados en la Serra de Tramuntana en Escorca (Mallorca), Vinyes Mortitx ofrece sus "Vinos de altura" con características distintas, fresca y mineralidad extraída de sus suelos arcillosos y piedras volcánicas. "IGP Vino de la tierra Mallorca" nos acompaña desde hace poco más de 24 años.

VINO



 www.bodegastorralbenc.com
 [bodegastorralbenc](https://www.instagram.com/bodegastorralbenc)
 info@bodegastorralbenc.com
 +34 660 806 145

BODEGAS TORRALBENC

Antigua finca agrícola transformada en un exclusivo agroturismo, donde se elaboran vinos de calidad desde 2016. El viñedo, plantado en 2006, en un suelo de roca calcárea en el sur de la isla, cerca del mar, lo que aporta características únicas a sus vinos. Las variedades de uva cultivadas en este viñedo incluyen: Tintas: Merlot, Syrah, Monastrell, Pinot Noir, Manto negro. Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malvasia, Moscatel, Viognier, Parellada.