ES RACÓ D'ARTÀ

NUESTROS PROVEEDORES

4KILOS

En agosto de 2006, Francesc Grimalt y Sergio Caballero crearon 4KILOS Wines en Mallorca, una empresa dedicada a elaborar vinos que reflejan la fuerza de la uva y sus matices, pero con un enfoque y una presentación diferentes.

Su concepto no es sólo el de la variedad, sino el de la importancia de la combinación cepa-suelo-clima-crecimiento. Los viñedos están situados en diferentes partes del norte y del sur de Mallorca. Las cepas se plantan mayoritariamente en suelos de Cal Vermell. Las variedades que se cultivan son Callet, Cabernet, Sauvignon, Fogoneu francés, Merlot, Monastrell y Shyra.

El nombre 4KILOS proviene de la inversión inicial en la moneda anterior de pesetas por parte de ambos socios, es decir, 4 millones de pesetas. Una inversión modesta para este sector que demuestra que un buen vino no depende de un gran esfuerzo económico, sino de la ambición por la calidad y la pasión por el producto. 4KILOS es inconfundible en su firma y una declaración de principios.

ADALT

En ADALT apuestan por la cerveza de calidad y todas las variedades están producidas en su micro fabrica situada en el sur de la isla. ADALT, es también, una plataforma para dar a conocer artistas locales. Por eso cada una de las etiquetas de las latas tienen un diseño realizado por un artista mallorquín.

Esta micro fabrica que comenzó su andadura hace ya doce años, tuvo un inicio que recordará a otros grandes comienzos de grandes emprendedores; dos amigos en un garaje haciendo cerveza artesanal como hobby. Después de entender que esta afición podría ser un medio con el que ganarse la vida, viajaron a Alemania donde aprendieron a elaborar cerveza de forma profesional.

AGRO CAN COLL

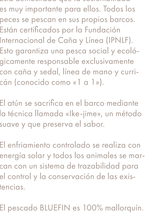
Son una pequeña empresa familiar que utiliza técnicas como la rotación de cultivos, el uso de abonos naturales y pesticidas de última generación en su sistema de cultivo, respetando siempre el medio ambiente. Producen frutas y verduras y las procesan de la forma más sostenible posible para proteger el medio ambiente. La materia orgánica la aporta su propio rebaño de ovejas, que a su vez produce cordero de alta calidad. AGRO CAN COLL es una empresa familiar de agricultura convencional que se ha convertido a la agricultura ecológica. La finca de 20 hectáreas está situada en el municipio de Manacor, en Son Sureda.

AMETLLA+ DE MALLORCA

Las cinco fundadoras se han marcado como objetivo convertir la almendra mallorquina en algo muy especial, porque creen que tiene muchas posibilidades. La almendra mallorquina es un fruto seco con muchas virtudes, no solo como aperitivo o en innumerables postres típicos, sino también como impulsora del turismo, la gastronomía local y la salud.

Con la Indicación Geográfica Protegida, que garantiza la calidad de estos frutos, las almendras de Mallorca son un ingrediente habitual en los platos y dulces típicos de la isla. En resumen: la almendra es una de las grandes estrellas entre los productos de Mallorca.

BEGUDES PUIG



Begudes Puig se fundó en 1927. Es un producto local que sigue aportando momentos de felicidad a las familias de la isla y que se ha renovado por completo bajo el lema de la sostenibilidad.

Julià Puig es el bisnieto del hombre que fundó la empresa: „Mi abuela siempre trabajó con vidrio reutilizable y no podía imaginar trabajar de otra manera. No veía con buenos ojos el plástico y mi padre continuó con esta filosofía". Por eso, el proceso de producción de Puig no permite el uso de plástico bajo ningún concepto."

BLUEFIN BALEAR

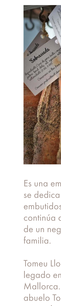
Está demostrado que la sostenibilidad es muy importante para ellos. Todos los peces se pescan en sus propios barcos. Están certificados por la Fundación Internacional de Caña y Línea (IPNLF). Esto garantiza una pesca social y ecológicamente responsable exclusivamente con caña y sedal, línea de mano y curricán (conocido como «1 a 1»).

El atún se sacrifica en el barco mediante la técnica llamada «ike-jime», un método suave y que preserva el sabor.

El enfriamiento controlado se realiza con energía solar y todos los animales se marcan con un sistema de trazabilidad para el control y la conservación de las existencias.

El pescado BLUEFIN es 100% mallorquín.

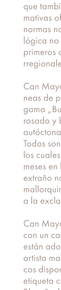
CA'S SERENO



Es una empresa familiar que desde 1979 se dedica a la elaboración artesanal de embutidos mallorquines. Un legado que continúa ahora con sus hijos, al frente de un negocio con larga tradición en su familia.

Tomeu Llobera ha mantenido vive este legado en su tienda en el corazón de Mallorca. *Tanto su bisabuelo como su abuelo Tomeu*, eran ganaderos. La tienda original se mantiene en el mismo lugar, pero totalmente renovada. La nueva generación familiar ha abierto una segunda tienda, también en Inca, manteniendo la calidad y la elaboración artesanal, valores innegociables en Ca's Sereno.

CAN MAJORAL



El cultivo ecológico de vinos en Mallorca está estrechamente asociado al nombre de Can Majoral. En 1979 empezaron a prensar un vino tinto local para consumo propio. El requisito: sólo debía introducir en sus cubas de fermentación fruta cien por cien natural. Esto no sólo le convirtió en pionero de la viticultura respetuosa con el medio ambiente en Mallorca, sino que también se anticipó a todas las normativas oficiales pertinentes. Las primeras normas nacionales para la viticultura ecológica no se publicaron hasta 1992, y los primeros organismos de inspección supraregionales se crearon en 1994.

Can Mayoral ofrece básicamente dos líneas de productos. Por un lado, está la gama „Butibalausi", con los colores tinto, rosado y blanco. Aquí se mezclan uvas autóctonas con variedades importadas. Todos son vinos jóvenes y afrutados, de los cuales sólo el tinto se cría durante seis meses en barricas de roble. Por cierto, el extraño nombre es una antigua palabra mallorquina y equivale aproximadamente a la exclamación griega „Eureka".

Can Mayoral también ofrece vinos finos con un carácter especial: Las etiquetas están adornadas con la imagen de un artista mallorquín. Hay dos vinos blancos disponibles en las estanterías bajo la etiqueta conjunta „Can Majoral": „Son Blanc", elaborado al cien por cien con Chardonnay, y „Galdent", un monovarietal de uva Viognier. Ambos maduran en barricas de roble francés durante un máximo de 6 meses.

ECO SA TEULERA

SA TEULERA es una explotación agroganadera con certificación ecológica afincada en las inmediaciones de Manacor. El huerto cuenta con diez hectáreas para la producción de una gran variedad de hortalizas. Estas tierras rotan y se destinan al pasto de los animales.

La ganadería está compuesta por una gran variedad de animales en total libertad y alimentados con producción propia de piensos ecológicos. Gallinas, cerdos y vacas son los principales huéspedes de la ganadería y ofrecen una gran variedad de productos como los huevos eco, su sobrasada de gran calidad y la leche con la que se elaboran su productos lácteos. Los productos lácteos están principalmente compuestos de queso, yogures y leche pasteurizada. Estos animales que reciben una alimentación de gran calidad, producen una leche excepcional que deja huella en cualquiera de los productos que con ella se elabore.

ESTEL DE LLEVANT

ESTEL DE LLEVANT es una asociación sin ánimo de lucro creada en 1996 y declarada de utilidad pública. Su misión es acompañar con calidez a las personas para promover, preservar y mejorar su salud mental.

T'Estim, que significa "te quiero", es un proyecto que nace con la misión de concienciar, mediante el té y las infusiones ecológicas cultivadas y elaboradas en Mallorca, de la importancia de querer y cuidar nuestra salud mental y acabar, así, con todos los estigmas que en torno a la enfermedad mental. Querer y cuidar nuestra salud mental. Las propiedades que tienen sus infusiones y tés ecológicos nos ayudan a sentirnos mejor. Querer y proteger nuestro entorno porque consumimos infusiones y tés ecológicos elaborados en Mallorca. Querer y apoyar a los demás. Cada sorbo de T'Estim contribuye a la inserción laboral y a la mejora de la calidad de vida de personas con trastorno mental.

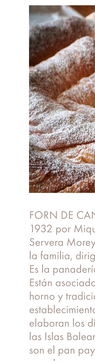
FET A SON GARROVA

Pedro Soler trabajaba como ingeniero informático en una empresa conocida. Estaba harto del estrés y la rutina y quería cambiar de vida. Ahora se dedica a la elaboración de queso con su familia bajo el nombre de FET A SON GARROVA.

Todo empezó con la cabra de la familia, que daba tanta leche que finalmente decidió probar a hacer queso con ella. Dos cabras más tarde, había perfeccionado la elaboración y, a partir de ahí, el negocio creció. Hoy en día tiene un rebaño de 70 cabras y 70 ovejas que le proporcionan leche fresca para su pequeña quesería. Su mujer, su cuñada y su hermano son los empleados de la quesería familiar.

Pedro experimenta constantemente con nuevas texturas, grados de maduración y aromas. A pesar de sus innovaciones, los quesos tradicionales mallorquines siguen siendo, por supuesto, una parte integral de su gama.

FORN CAN LEU



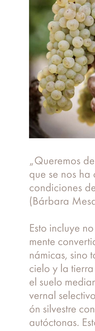
FORN DE CAN LEU fue inaugurado en 1932 por Miquel Servera Mestre. Joan Servera Morey, la tercera generación de la familia, dirige actualmente el negocio. Es la panadería más antigua de Artà. Están asociados a la marca «Pan de aquí, horno y tradición», que distingue a los establecimientos con panadería que elaboran los diferentes tipos de pan de las Islas Baleares. Las especialidades son el pan payés, las ensaimadas, el pan para hacer sopes y barrots y la bollería mallorquín a. Es una panadería de ambiente familiar y tradicional.

FORN CORPUS-PAN ARTESANAL

Oriol Ducable es el responsable de FORN CORPUS-PAN ARTESANAL. Nacido en Cataluña, pasó mucho tiempo en el mar antes de establecerse como agricultor ecológico en Mallorca. Entonces empezó a hacer pan para un hotel rural, como hobby. Le gustó tanto que empezó a venderlo a amigos y conocidos.

Pero entonces, en 2018, tuvo un grave accidente de coche. Un enorme corte en su vida. Y tomó una decisión trascendental: „Voy a abrir mi propia panadería y convertir mi afición en una profesión", dice. Dicho y hecho. Ducable se dedicó a las harinas mallorquinas y horneó los panes con amor y pasión.

FRED I BO



Helado artesanal elaborado por una joven empresa mallorquina con mucha experiencia. Algunos de sus maestros heladeros llevan más de 40 años elaborando helados en Mallorca. Utilizan exclusivamente ingredientes locales, naturales y de alta calidad que realzan el sabor del helado. El sabor es tan auténtico porque todo el proceso de elaboración se lleva a cabo de forma tradicional.

Solo se utilizan los mejores ingredientes. Ellos mismos llevan a cabo el proceso de pasteurización y, a continuación, dejan madurar el producto en barriles especiales. El helado se remueve para darle volumen, lo que le confiere una textura única. A continuación, se congela inmediatamente a -25 °C para mantenerlo en condiciones óptimas. ¡Un helado artesanal y natural que conserva todas sus propiedades!

MESQUIDA MORA

„Queremos dejar el trozo de tierra que se nos ha confiado en mejores condiciones de las que lo encontramos." (Bárbara Mesquida Mora)

Esto incluye no sólo un viñedo completamente convertido a las directrices biodinámicas, sino también la armonía entre el cielo y la tierra en el campo. „Mejoramos el suelo mediante un reverdecimiento invernal selectivo. Combinamos la vegetación silvestre con el cultivo de leguminosas autóctonas. Esto aumenta el contenido de nitrógeno del suelo, y los microorganismos e insectos pueden recolonizar el suelo, evitando una mayor erosión. Por supuesto, esto sólo funciona si el suelo no está demasiado compactado. Por eso los tractores no tienen cabida en nuestros viñedos. Utilizamos caballos, carros de mano y, cuando es posible, quads ligeros". MESQUIDA MORA parece tomarse muy en serio su compromiso con las generaciones futuras.

VA DE BIO

La Cooperativa Això és Vida comenzó en 2008 a colaborar con diferentes grupos de consumidores de distintos puntos de la isla con el fin de ofrecer productos ecológicos y locales. Al principio vendían en mercados ecológicos locales, como la Plaça d'Alaró o el Mercat de l'Olivar de Palma. Debido a la gran demanda, finalmente decidieron fundar VA DE BIO.

Se trata de una distribución de los productos de la cooperativa y de otros productos ecológicos que los clientes pueden pedir como si estuvieran en un mercado ecológico. Todos los productos están certificados como ecológicos por el CBPAE, el "Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica".