

## L'inventari

El document que tens a les teves mans és un inventari de productes elaborats i productors/es de la Serra de Tramuntana. Hi hem inclòs, principalment, empreses que empren matèria prima agrícola, ramadera i/o pesquera produïda de Serra de Tramuntana per fer les seves elaboracions. També, tot i que en menor mesura, hem inclòs empreses que no utilitzen matèria prima produïda a la Serra, però que són motors socials d'aquest territori ja que tenen el seu centre de producció i/o transformació a la Serra. Aquest inventari, sense pretensió de ser una llista exhaustiva i completa, és un punt de partida per a identificar tots els productes elaborats de Serra de Tramuntana.

Sota el compromís de posar en valor la tasca que realitzen les empreses que treballen amb el producte local a la Serra de Tramuntana, l'objectiu de l'inventari és promoure el consum del producte que elaboren i comercialitzen. Per això, en aquest inventari identifiquem i fem visibles el conjunt de productors/es d'aquest territori, i aportam dades bàsiques de forma clara i accessible per a incentivar que particulars, establiments de restauració, establiments hotelers i administració pública comprin els seus productes.

Per a facilitar trobar la informació que cerques, hem classificat la informació a partir de la tipologia de producte del que es tracta. Així doncs, a l'inventari hi trobaràs:

Assecat

Cervesa

Conserva

Destil·lat

Elaborat de fruits secs

Làctic

Mel

Melmelada, confitura i gelea

Oli d'oliva

Paté i embotit

Salsa i condiment

Vi

Altres

## Assecat

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Fulla d'olivera ecològica seca, Flor de Taronger ecològica seca, Pols de Llimona natural, Pols de taronja, Te ecològic d'Herba Lluïsa, Te ecològic d'Herba Sana.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Les fulles d'oliveres i tarongers provenen de la Finca Ecovinyassa de Sóller.

**Telèfon:** 971 631 708

**Mail:** info@fetasoller.com

**Web:** www.fetasoller.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Ecovinyassa

**Producte:** Fulla d'Olivera, Llorer ecològic, Flor de Taronger, Orenge ecològica, Cirereta ecològica, Camamilla, Pell de Taronja, Pell de Llimona.

**Telèfon:** 616 17 27 50

**Mail:** info@ecovinyassa.com

**Web:** www.ecovinyassa.com

**Dades de comercialització:** Venda a través de Fet a Sóller. Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Dosalquemistas

**Producte:** Infusió Mar, Infusió Muntanya, Infusió Cèl, Infusió Terra, Pols Olive Dust, Pols Olive Latte.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Producte ecològic d'aprofitament de restes de fulles d'oliva recollides manualment a la finca de Son Moragues (Valldemossa) mesclada amb te i espècies. Producte en envàs compostable, 100% lliure de plàstic."

**Telèfon:** 610 193 639

**Mail:** katja@dosalquemistas.com

**Web:** www.dosalquemistas.com

**Dades de comercialització:** Venda a domicili a través de l'e-mail, telèfon o web. Venda a Botiga Son Moragues (Valldemossa). Venda a un gran número de comerços físics i online de Mallorca, Menorca, l'Estat Espanyol, Alemanya i França. Disponible per consumir a diversitat de restaurants i cafeteries de Mallorca. Veure llista completa de comerços i restaurants a: <https://dosalquemistas.com/2a-community>

## Cervesa

**Municipi:** Bunyola

**Empresa/finca productora:** Cervezas Juntos

**Producte:** Maru Mallorquina Rubia, Mablá Mallorquina Blanca, Mamba Mallorquina Àmbar, Mipa Mallorquina Ipa.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Produïda de forma artesana emprant només quatre ingredients base: aigua de Serra de Tramuntana, malta ecològica, llúpols i llevats. Cervezas Juntos No ven la seva pròpia marca, sinó que proposen productes personalitzats. El client, ja sigui professional o particular, tria una de les seves receptes, creen la seva etiqueta en col·laboració i finalment la lliuren.

**Telèfon:** 699 078 748

**Mail:** [contacto@cervezasjuntos.com](mailto:contacto@cervezasjuntos.com) i [gori@cervezasjuntos.com](mailto:gori@cervezasjuntos.com)

**Web:** [www.cervezasjuntos.com](http://www.cervezasjuntos.com)

**Dades de comercialització:** Venen sobretot a través de B2B i per als particulars, venen per internet amb la possibilitat de recollir-ho tot a la fàbrica.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Sullerica

**Producte:** Sullerica 1561, Sullerica Blanca, Sullerica Fosca, Sullerica Original, Sullerica Valenta.

**Telèfon:** 629 669 912

**Mail:** [info@sullerica.com](mailto:info@sullerica.com) i [guillem@sullerica.com](mailto:guillem@sullerica.com)

**Web:** [www.sullerica.com](http://www.sullerica.com)

**Dades de comercialització:** Venda a comerços de Mallorca. Veure llista completa de comerços a: <https://www.sullerica.com/punts-de-venda/?lang=ca>

## Conserva

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Madre Sierra Products

**Producte:** Conserva de cors de carxofes en oli d'oliva de la Serra de Tramuntana, Conserva de Cireres d'Estellencs en almívar.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** productes elaborats de forma artesanal a Banyalbufar amb fruita i oli de Serra de Tramuntana.

**Telèfon:** 7 22 30 80 92

**Web:** [www.madresierraproducts.com/es/productos-y-sabores](http://www.madresierraproducts.com/es/productos-y-sabores)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Moix Extra

**Producte:** Figues seques en oli oliva verge extra, Figues secades al sol conservades amb oli OVE Premium de Serra de Tramuntana.

**Telèfon:** 657 43 96 96

**Mail:** [info@olimoix.com](mailto:info@olimoix.com)

**Web:** [www.olimoix.com](http://www.olimoix.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la plana web i contactant directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Madre Sierra Products

**Producte:** Conserva de Carxofa en oli OVE.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Aquesta petita i jove empresa es dedica a la col·lecta de recursos agrícoles forestals i arboris, a la compra directa als productors/es d'aquí i d'allà, a la transformació artesanal d'aquests en productes gourmet, així com en la seva comercialització.

**Telèfon:** 8 22 30 80 92

**Web:** [www.madresierraproducts.com](http://www.madresierraproducts.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Can Busquets

**Telèfon:** 639737630

**Mail:** ecofinca@hostalcanbusquets.com

**Web:** www.canbusquetsmallorca.com

**Dades de comercialització:** Venda a través marca BioBoníssim. Es pot contactar a Victòria Gomis d'Hostal Busquets.

**Municipi:** Estellencs

**Empresa/finca productora:** s'Olivar

**Telèfon:** 971 61 85 93, 629 266 035

**Mail:** reservas@fincaolivar.org

**Web:** www.fincaolivar.org

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Cooperativa Sant Bartomeu

**Producte:** Olives verdes senceres Olis Sóller, Olives verdes trencades Olis Sóller, Olives verdes trencades Sa Tafona, Olives verdes senceres Sa Tafona, Olives negres natural, Olives negres Sa Tafona.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** La Oliva verda sencera Olis Sóller és Denominació d'Origen Oliva de Mallorca. Varietat: Mallorquina.

**Telèfon:** 971 63 02 94

**Mail:** info@cooperativasoller.com

**Web:** www.cooperativasoller.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de la Cooperativa Sant Bartomeu (Sóller). Disponible a Fet a Sóller.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Tomàtiques seques en oli d'oliva, Tomàtiques secades al sol i macerats en oli d'oliva.

**Telèfon:** 974 631 708

**Mail:** info@fetasoller.com

**Web:** www.fetasoller.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Son Moragues

**Producte:** Oliva verda sencera, Oliva trencada.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Olives cultivades a la pròpia finca de Son Moragues, de varietat mallorquina i Denominació d'Origen Oliva de Mallorca.

**Telèfon:** 973 61 25 41

**Mail:** infosm@sonmoragues.com

**Web:** www.sonmoragues.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a la pròpia finca i a la botiga Son Moragues (Valldemossa). A més, es distribueix nacional i internacionalment. Es poden consultar els punts de venda a: <https://www.sonmoragues.com/ca/tiendas/>

## **Destil·lat**

**Municipi:** Calvià

**Empresa/finca productora:** Destil·leries i Cellers Jordi Perelló

**Producte:** Herbes Mallorquines

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Indicació Geogràfica Protegida Herbes de Mallorca.

**Telèfon:** 971 69 90 17

**Mail:** trescaires@trescaires.com

**Web:** www.trescaires.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Can Vidalet

**Producte:** Gin Onze

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:**

**Telèfon:** 971 531 719 i 601904181

**Mail:** info@canvidalet.com

**Web:** www.canvidalet.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la web de l'empresa productora.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Can Vidalet

**Producte:** Aiguardent Marc de Cecili, Aiguardent U37, Aiguardent Marc de Moscatell.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Produït amb varietats de Prensall i Merlot.

**Telèfon:** 971 531 719 i 601904181

**Mail:** info@canvidalet.com

**Web:** www.canvidalet.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la web de l'empresa productora.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Spirit of the Island

**Producte:** Cabraboc Dry Gin Taronja, Cabraboc Gin Liqueur Mandarina, Cabraboc Aiguardent de Taronja, Cabraboc Aiguardent de Llimona, Cabraboc Herbes de Mallorca.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Destil·lats erts amb taronges, llimones, mandarines i/o fulla de llimonera de Sóller. Productes que consten del segell Esperit de Mallorca, el qual garanteix productes originals i de qualitat elaborats segons receptes basades en la tradició i la naturalesa de Mallorca.

**Telèfon:** 971 638 099

**Mail:** info@esperitdemallorca.com

**Web:** www.cabraboc.com

**Dades de comercialització:** No realitzen venda directa, sinó a través de comerços i distribuïdors. Venda a nombrosos comerços de Mallorca. Veure la llista completa de comerços a: [https://www.cabraboc.com/es/Cabraboc\\_Esperit\\_de\\_Mallorca\\_nuestros\\_amigos](https://www.cabraboc.com/es/Cabraboc_Esperit_de_Mallorca_nuestros_amigos)

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Son Moragues

**Producte:** Gin Es Roquissar

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Fet a partir de pi mediterrani, romaní, tomàtiques verds, garrova i ginebró recol·lectats tots ells a la finca de Son Moragues.

**Telèfon:** 972 61 25 41

**Mail:** [infosm@sonmoragues.com](mailto:infosm@sonmoragues.com)

**Web:** [www.sonmoragues.com](http://www.sonmoragues.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la pròpia finca i a la botiga Son Moragues (Valldemossa). A més, es distribueix nacional i internacionalment. Es poden consultar els punts de venda a: <https://www.sonmoragues.com/ca/tiendas/>

## **Elaborat de fruits secs**

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Oli Verge d'Ametlla ecològic Alma, La Oliva verda sencera.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Olis Sóller és Denominació d'Origen Oliva de Mallorca.

**Telèfon:** 971 631 708

**Mail:** [info@fetasoller.com](mailto:info@fetasoller.com)

**Web:** [www.fetasoller.com](http://www.fetasoller.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Crema d'Avellana, Crema d'Ametlla, Crema d'Ametlla Dip i Fet, Figes seques amb Conyac.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Elaborat a la vall de Sóller-Fornalutx. sense conservants ni colorants artificials.

**Telèfon:** 971 631 708

**Mail:** [info@fetasoller.com](mailto:info@fetasoller.com)

**Web:** [www.fetasoller.com](http://www.fetasoller.com)



**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

## Làctic

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Formatges Tramuntana

**Producte:** Formatge de cabra, logurt natural de cabra.

**Telèfon:** 617 99 34 30

**Dades de comercialització:** Venda a Agromart. Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

## Mel

**Municipi:** Alaró

**Empresa/finca productora:** Mel Vici

**Producte:** Mel de Tardor, Mel de Primavera, Pol·len fresc, Tintura de pròpolis.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Recollida de forma artesanal. Mel 100% mallorquina, sent una mel natural de proximitat, amb maneig de les calleres ecològic, sempre respectant a l'abella. Realitzen personalment l'elaboració, distribució i comercialització dels seus productes. És una empresa petita, formada per tres persones.

**Telèfon:** 645802853 i 616044897

**Mail:** melvicidalaro@gmail.com

**Web:** [www.instagram.com/mel\\_vici](http://www.instagram.com/mel_vici)

**Dades de comercialització:** Venda directa a Alaró (c/Batle i Rosselló núm. 13). Venda a comerços d'Alaró, Palma, Can Pastilla, Consell Binissalem i Inca. Distribució i venda a través de la Cooperativa del Camp Mallorquí.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Pura Mel

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:**

**Telèfon:** 646326253

**Mail:** puramelmallorca@gmail.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Mel Caramel

**Producte:** Mel Can Knudsen

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** 53,1% de llampúdols (*Rhamnus spp.*) com a planta mel·lífera majoritària, 22,1% de gatoves (*Genista sp.*), 9,3% de vecera borda (*Vicia sp.*), 4,4% d'esbarzers (*Rubus sp.*), 2,2% de trèvols i 1,8% d'ametllers (*Prunus dulcis*) com a plantes mel·líferes acompanyants més representatives.

**Telèfon:** 653 776 502

**Mail:** marti@melcaramel.com

**Web:** www.melcaramel.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través d'ela plana web.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Mel Caramel

**Producte:** Mel ecològica d'Es Rafal de Planícia

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** 28,8% de garrover (*Ceratonia siliqua*) com a planta mel·lífera majoritària, 26,5% d' esparreguera (*Asparagus spp.*), 15,8% d'heura (*Hedera helix*) i un 7,3% de murtera (*Myrtus communis*) com a plantes mel·líferes acompanyants més representatives.

**Telèfon:**

**Telèfon:** 653 776 502

**Mail:** marti@melcaramel.com

**Web:** www.melcaramel.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través d'ela plana web.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Mel Caramel

**Producte:** Mel ecològica de Planícia

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** 36,8% de gatoves (*Genista sp.*) com a planta mel·lífera majoritària, 14,7% d'esbarzers (*Rubus sp.*), 10,8% de llampúdols (*Rhamnus spp.*), 9,8% de garrovers (*Ceratonia siliqua*), 6,4% de trèvols (*Lotus sp.*), 5,9% de cirerers (*Prunus sp.*) i 4,9% de vecera borda (*Vicia sp.*) com a plantes mel·líferes acompanyants més representatives.

**Telèfon:** 653 776 502

**Mail:** marti@melcaramel.com

**Web:** www.melcaramel.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través d'ela plana web.

**Municipi:** Calvià

**Empresa/finca productora:** Mel Caramel

**Producte:** Mel ecològica de Galatzó

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** 57,6% de murtera (*Myrtus communis*) com a planta mel·lífera majoritària, 8,4 % de llampúdol (*Rhamnus alaternus*) i un 1,9% d'albons (*Asphodelus spp.*) com a plantes mel·líferes acompanyants més representatives.

**Telèfon:** 653 776 502

**Mail:** marti@melcaramel.com

**Web:** www.melcaramel.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través d'ela plana web.

**Municipi:** Campanet

**Empresa/finca productora:** Mel es Raiguer

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Consta de la marca de garantia ESMEL, propietat de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina, el que certifica que en el procés de producció de mel no s'han emprat tractaments químics.

**Telèfon:** 678814011

**Mail:** esraiguer@esmel.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Campanet

**Empresa/finca productora:** Mel Caramel

**Producte:** Mel ecològica de Monnàber Vell

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** 13,3% de llampúdol (*Rhamnus alaternus*) com a planta mel·lífera majoritària, 6,5% de card (*Galactites tomentosa*), 4,4% de cítrics (*Citrus spp.*), 4,2% de murtera (*Myrtus communis*) i un 2% de lleguminoses (*Fabaceae*) com a plantes mel·líferes acompanyants més representatives.

**Telèfon:** 653 776 502

**Mail:** marti@melcaramel.com

**Web:** www.melcaramel.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la plana web.

**Municipi:** Escorca

**Empresa/finca productora:** Mel Caramel

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Producció de mel amb ruscs a la finca de Son Alzines (Escorca)

**Telèfon:** 653 776 502

**Mail:** marti@melcaramel.com

**Web:** www.melcaramel.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través d'ela plana web.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Mel Caramel

**Producte:** Mel Ariant

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** 26,5% de viborera (Echium spp.) com a planta mel·lífera majoritària, 5% de trèvol (Trifolium/ Lotus sp.), 2,5% d'espígol (Lavandula spp.) i un 1% de llampúdol (Rhamnus alaternus) com a plantes mel·líferes acompanyants més representatives.

**Telèfon:** 653 776 502

**Mail:** marti@melcaramel.com

**Web:** www.melcaramel.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la plana web

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Antoni Martorell

**Producte:** Mel de Flors, Mel de Romaní, Pol-len, Mel de Bosc, Mel de Taronger.

**Telèfon:** 971 53 19 56 i 649 99 77 99

**Mail:** amartore@gmail.com

**Web:** www.mielnaturaldepollensa.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** Mel Sa Font

**Producte:** Mel Sa Font Primavera, Mel Sa Font Tardor.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:**

**Telèfon:** 606 87 50 46

**Mail:** melsafont@gmail.com

**Web:** Facebook: @Mel-Sa-Font

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

## Melmelada, confitura i gelea

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Madre Sierra Products

**Producte:** Melmelada de Taronja amb Vainilla, Melmelada de Taronja Amarga, Melmelada de Llimona, Melmelada de Mandarina, Melmelada de Mandarina amb Canyella, Melmelada de Clementina, Melmelada de Nespres, Melmelada de Cireres, Melmelada de Pruna, Melmelada d'Albercoc.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** productes elaborats de forma artesanal a Banyalbufar amb fruita i oli de Serra de Tramuntana.

**Telèfon:** +34 722 30 80 92

**Web:** [www.madresierraproducts.com/es/productos-y-sabores](http://www.madresierraproducts.com/es/productos-y-sabores)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Selva

**Empresa/finca productora:** Margalida Caimari

**Producte:** Confitura de plàtan amb xocolata, Confitura de taronja amb xocolata, Confitura de pera amb xocolata, Confitura de figa, Confitura d'ametlla, Confitura de magrana agra, Confitura de tomàtiga coent, Confitura de tomàtiga, Confitura de llimona, Confitura de pebre coent, Confitura de mojito, Confitura de cítrics, Confitura de fraula, Confitura d'albercoc, Confitura de taronja, Confitura de poma tatín.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Elaborades amb ingredients naturals sense colorants ni conservants artificials, respectant els temps i temperatures de cocció de totes les confitures per mantenir els colors i sabors de cadascuna

**Telèfon:** 699 10 99 76

**Mail:** margalidacaimari@gmail.com

**Web:** www.margalidacaimari.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la web, a la majoria dels Híper Centro de Mallorca i a diversitat de comerços de Mallorca. Veure els punts de venda a: [www.margalidacaimari.com/puntos-de-venta](http://www.margalidacaimari.com/puntos-de-venta)

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Mermelada de Taronja Canoneta, Mermelada de Taronja, Mermelada de Taronja ecològica, Mermelada de Taronja Amarga, Mermelada de Taronja Amarga ecològica, Mermelada de Llimona, Mermelada de Llimona ecològica, Confitura de Clementina.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Mermelades produïdes amb fruites de la vall de Sóller-Fornalutx. sense conservants ni colorants artificials.

**Web:** www.fetasoller.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Ecovinyassa

**Producte:** Mermelada de Taronja Ecològica, Mermelada de Taronja Amarga Ecològica, Mermelada de Llimona ecològica.

**Telèfon:** 615 17 27 50

**Mail:** info@ecovinyassa.com

**Web:** www.ecovinyassa.com

**Dades de comercialització:** Venda a través de Fet a Sóller. Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Son Moragues.

**Producte:** Gelea de codony, Gelea de taronja.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Elaborades amb fruita de la pròpia finca de Son Moragues amb procediments artesanals, sense sucedanis ni additius, emprant fruita o verdura fresca, pectina natural i sucre ecològic. No inclouen ni colorants, ni aromatitzants, ni conservants, ni cap altre tipus d'additiu sintètic, i la seva preparació es duu a terme en petites tandes.

**Telèfon:** 974 61 25 41

**Mail:** [infosm@sonmoragues.com](mailto:infosm@sonmoragues.com)

**Web:** [www.sonmoragues.com](http://www.sonmoragues.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la pròpia finca i a la botiga Son Moragues (Valldemossa). A més, es distribueix nacional i internacionalment. Es poden consultar els punts de venda a: <https://www.sonmoragues.com/ca/tiendas/>

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Son Moragues

**Producte:** Melmelada de taronja amarga, Melmelada de ceba morada, Melmelada de tomàquet i alfàbrega.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Elaborades amb procediments artesanals, sense succecanis ni additius, emprant fruita o verdura fresca, pectina natural i sucre ecològic. No inclouen ni colorants, ni aromatitzants, ni conservants, ni cap altre tipus d'additiu sintètic, i la seva preparació es duu a terme en petites tandes.

**Telèfon:** 975 61 25 41

**Mail:** [infosm@sonmoragues.com](mailto:infosm@sonmoragues.com)

**Web:** [www.sonmoragues.com](http://www.sonmoragues.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la pròpia finca i a la botiga Son Moragues (Valldemossa). A més, es distribueix nacional i internacionalment. Es poden consultar els punts de venda a: <https://www.sonmoragues.com/ca/tiendas/>

## Oli d'oliva

**Municipi:** Andratx

**Empresa/finca productora:** Son Nadal

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli OVE Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Coupage Arbequina i Piquial.

**Telèfon:** 645391805 i 659103305

**Mail:** [jo\\_luvr@hotmail.com](mailto:jo_luvr@hotmail.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consultiu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Andratx

**Empresa/finca productora:** Indesinenter

**Producte:** Oli OVE Indesinenter.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca. L'oli produït enguany i envasat a partir de desembre 2021 és ecològic i ha guanyat el Premi al millor OOVE de les Balears concedit per ESAO. Segueixen un sistema tradicional per premsat. Varietat: Arbequina, Piqual i Mallorquina.

**Telèfon:** 669 02 20 82

**Mail:** info@indesinenter.net

**Web:** www.indesinenter.net

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la web, amb servei gratuït de repartiment i a comerços de Palma i Andratx.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Moix Extra

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació Origen Oli de Mallorca. Olives de ala pròpia finca i comprades a finques veïnes per assegurar la producció anual. Varietats emprades: mallorquina, arbequina i picual.

**Telèfon:** 657 43 96 96

**Mail:** info@olimoix.com

**Web:** www.olimoix.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la plana web i contactant directament amb l'empresa productora

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Es Rafal

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Mallorquina.

**Mail:** blaizebenson@me.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.



**Municipi:** Bunyola

**Empresa/finca productora:** Finca Son Perot

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Arbequina i Picual.

**Telèfon:** 654 541 611

**Mail:** olismartorell@gmail.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Calvià

**Empresa/finca productora:** Son Pons Agrícola

**Producte:** Oli

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca

**Telèfon:** 871 937 932 i 606 960 105.

**Mail:** info@olisonponsdelaterra.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Campanet

**Empresa/finca productora:** Monnàber Nou

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i Denominació d'Origen Oli de Mallorca.

**Telèfon:** 971 877 176

**Mail:** info@monnaber.com

**Web:** www.monnaber.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Campanet

**Empresa/finca productora:** Finca Can Llobera d'Ullaró

**Producte:** Oli OVE Ullaró

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Picual.

**Telèfon:** 607 597 447

**Mail:** rafaelpons@coaib.es

**Dades de comercialització:** Venda a través de Fet a Sóller. Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Campanet

**Empresa/finca productora:** Monnàber Vell

**Producte:** Oli

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Varietat: Mallorquina, Arbequina i Picual

**Telèfon:** 971 516 131

**Mail:** hotel@monnabervell.com

**Web:** [www.monnabervell.com/es/agricultura](http://www.monnabervell.com/es/agricultura)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Deià

**Empresa/finca productora:** El Olivo Son Moragues S.S - La Residencia

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Mallorquina.

**Telèfon:** 971 639 011

**Mail:** [juan.orvay@belmond.com](mailto:juan.orvay@belmond.com)

**Web:** [www.laresidencia.com](http://www.laresidencia.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Escorca

**Empresa/finca productora:** Son Alzines

**Producte:** Oli OVE Ullaró

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Producció vinculada a la Finca de Can Llobrera d'Ullaró (Campanet).

**Telèfon:** 607 597 447

**Mail:** rafaelpns@coaib.es

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Esporles

**Empresa/finca productora:** Es Verger.

**Producte:** Oli OVE.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Es Verger és una finca de producció ecològica i tradició familiar, on hi trobareu vins guardonats en diversos concursos, així com oli verge extra d'alta qualitat amb denominació d'origen 'Oli de Mallorca', considerat un dels 250 millors olis del món.

**Telèfon:** 971619220

**Mail:** esverger@esverger.es

**Web:** www.esverger.es

**Dades de comercialització:** Venda directa a la pròpia finca. A través d'empresa distribuïdora, venen a tendes 'gourmet' especialitzades i al supermercat d'Esporles.

**Municipi:** Esporles

**Empresa/finca productora:** Predio de Son Quint.

**Producte:** Oli OVE.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Denominació Origen Oli de Mallorca. Varietats: olives arbequina, picual i empeltre.

**Telèfon:** 629 677 420

**Mail:** aceiteprediosonquint@gmail.com

**Web:** www.prediosonquint.es

**Dades de comercialització:** Venda a un gran nombre de comerços (com per exemple a l'Aeroport). Venda directa contactant a Predio son Quint. Consum a restaurants d'Esporles.

**Municipi:** Esporles

**Empresa/finca productora:** Ses Ermites

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Arbequina.

**Telèfon:** 971 70 40 01 i 670 229 881

**Mail:** mcarolinalanda@hotmail.com

**Web:** Facebook: @SesErmitesAceiteDeOliva

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Mancor de la Vall

**Empresa/finca productora:** Biniatzent d'Alt

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Mallorquina."

**Telèfon:** 620 838 379 i 679 497 818

**Mail:** fanmiq@hotmail.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Bodegas Xaloc

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Arbequina i Piqua.

**Telèfon:** 971531910

**Mail:** mail@bodegasxaloc.com

**Web:** www.bodegasxaloc.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Xanthurus

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Mallorquina.

**Telèfon:** 652 91 73 38

**Mail:** santoscamara@bodega-lavica.es

**Web:** www.xanthurus.de

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Selva

**Empresa/finca productora:** Olis Caimari

**Producte:** Antoni Mateu oli OVE Reserva de la família, Antoni Mateu oli OVE Arbequina, Antoni Mateu oli OVE Coupage.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli elaborat amb olives de la família Mateu. Envasat sense filtrar per a conservar tots els aromes i propietats. Varietat: Arbequina.

eitunas de las variedades empeltre y arbequina de los olivares de la familia Mateu. Envasado s

**Telèfon:** 971 431 186 i 649 405 592

**Mail:** comercial@aceites-olicaimari.com

**Web:** www.aceites-olicaimari.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Selva

**Empresa/finca productora:** Sa Reclosa

**Producte:** Oli OVE

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Piqual.

**Telèfon:** 610 271 827

**Mail:** info@olisaresclosa.com

**Web:** www.olisaresclosa.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Selva

**Empresa/finca productora:** Hort de Cas Misser

**Producte:** Oli OVE.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i Denominació d'Origen Oli de Mallorca Varietat: Arbequina i Picual.

**Telèfon:** 971 873 872

**Mail:** [info@hortdecasmisser.com](mailto:info@hortdecasmisser.com)

**Web:** [www.hortdecasmisser.com](http://www.hortdecasmisser.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Cooperativa Sant Bartomeu

**Producte:** Oli OVE Sóller 1899, Oli OVE Olis Sóller, Oli AOVE Gran Selecció Arbequina, Oli OVE Gran Selecció Piqual, Oli OVE Gran Selecció Mallorca, Oli Oliva Verge Sa Tafona.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** La Oliva verda sencera Olis Sóller és Denominació d'Origen Oliva de Mallorca.

**Telèfon:** 971 63 02 94

**Mail:** [info@cooperativasoller.com](mailto:info@cooperativasoller.com)

**Web:** [www.cooperativasoller.com](http://www.cooperativasoller.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de la Cooperativa Sant Bartomeu (Sóller). Disponible a Fet a Sóller.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Oli OVE Suc de Cel, Oli OVE Tren de Sóller.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** L'oli OVE Suc de Cèl és Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Piqual i Coupage.

**Telèfon:** 971 631 708

**Mail:** [info@fetasoller.com](mailto:info@fetasoller.com)

**Web:** [www.fetasoller.com](http://www.fetasoller.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Oli verge Sol Soli

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Obtingut a través de premsat en fred.

Varietat: Mallorca.

**Telèfon:** 971 638 839

**Mail:** [info@fetasoller.com](mailto:info@fetasoller.com)

**Web:** [www.fetasoller.com](http://www.fetasoller.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Bodega Ribas

**Producte:** Oli OVE de Muntanya

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Mallorquina

**Telèfon:** 971622673

**Mail:** [info@bodegaribas.com](mailto:info@bodegaribas.com)

**Web:** [www.bodegaribas.com](http://www.bodegaribas.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Can Det

**Producte:** Oli oliva verge Can Det

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Tafona familiar. Elaborat amb una premsa molt antiga (una almàssera datada del segle XVI), exclusivament amb olives completament madures. Varietat: Coupage.

**Telèfon:** 971 63 03 03 i 639350577

**Mail:** [tomeudet@gmail.com](mailto:tomeudet@gmail.com)

**Web:** [www.candet.es](http://www.candet.es)

**Dades de comercialització:** Venda a Fet a Sóller. Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Son Moragues.

**Producte:** Oli OVE Son Moragues. Oli OVE Es Roquissar.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Olives cultivades a la pròpia finca de Son Moragues, de varietat mallorquina. Denominació d'Origen Oli de Mallorca.

**Telèfon:** 971 61 25 41

**Mail:** [infosm@sonmoragues.com](mailto:infosm@sonmoragues.com)

**Web:** [www.sonmoragues.com](http://www.sonmoragues.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la pròpia finca i a la botiga Son Moragues (Valldemossa). A més, es distribueix nacional i internacionalment. Es poden consultar els punts de venda a: <https://www.sonmoragues.com/ca/tiendas/>

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Son Matge

**Producte:** Oli OVE de Son Matge (Valldemossa)

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Es tracta d'un oli produït sense additius. Es produeix i distribueix de proximitat. Varietat: Piqual.

**Telèfon:** 662 27 60 15

**Mail:** [info@olisonmatge.com](mailto:info@olisonmatge.com)

**Web:** [www.olisonmatge.com](http://www.olisonmatge.com)

**Dades de comercialització:** Venda a comerços de Serra de Tramuntana i Palma, o venda directa contactant a través de la web, el correu electrònic o e telèfon. Per a més informació, veure: <http://www.olisonmatge.com/puntos-de-venta/>

**Municipi:** Valldemossa

**Empresa/finca productora:** Hort de Son Brondo

**Producte:** Oli OVE S'Olivar de Valldemossa

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Oli ecològic i Denominació d'Origen Oli de Mallorca. Varietat: Empeltre.

**Telèfon:** 650 399 448

**Mail:** [info@solivardevalldemossa.com](mailto:info@solivardevalldemossa.com)

**Web:** [www.solivardevalldemossa.com](http://www.solivardevalldemossa.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a través d'e-mail o web. Venda a través de Fet a Sóller.

## **Paté i embotit**

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Can Matarino



**Producte:** Llonganissa dolça i coent, Sobrassada dolça i coent, Botifarrons dolços i coents, Camallot, Varia negra, Salsitxó, Fuet, Cuixot, Llom adobat, Xulla curada.

**Telèfon:** 971631893

**Mail:** canmatarino@canmatarino.com

**Web:** www.canmatarino.com

**Dades de comercialització:** Venda a majoristes i grans superfícies, la primera vegada a través de comanda telefònica amb un comercial, i posteriorment a través de formulari de comandes enviat via e-mail. Per a particulars, venda directa a la carnisseria de Can Matarino (c/de sa Lluna 4, Sóller)

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Embutidos Aguiló - La Luna

**Producte:** Paté de fetge de porc, Paté trufat d'etiqueta negra, Paté amb bolets, Paté de fines herbes, Paté ecològic, Paté coent, Fuet extra La Luna, Fuet extra La Luna Gustos (pebre Tap de Cortí; herbes; pebre negre).

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** La sobrassada és Indicació Geogràfica Protegida Sobrassada de Mallorca. La Paleta de Porc és feta amb porcs negres de la finca 'Porc negre Mallorquí', on viuen en llibertat i s'alimenten principalment de glans

**Telèfon:** 972 63 01 68

**Mail:** laluna@la-luna.es

**Web:** www.la-luna.es

**Dades de comercialització:** Venda directa a la seva botiga de Palma, i alguns productes a través de Fet a Sóller, Agromart. També fan repartiment a l'illa i a la península. Per a fer comandes, es pot fer a través de la web i l'e-mail.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Embutidos Aguiló - La Luna

**Producte:** Sobrassada de porc negre, Sobrassada Collada, Poltrú, Sobrassada cular, Sobrassada ecològica. Sobrassada picant ecològica, Sobrassada de Mallorca, Llonganissa dolça i picant, Camaïot, Carn i xulla, Botifarrons dolços i picants, Camaïot, Paleta de porc.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** La sobrassada és Indicació Geogràfica Protegida Sobrassada de Mallorca. La Paleta de Porc és feta amb porcs negres de la finca 'Porc negre Mallorquí', on viuen en llibertat i s'alimenten principalment de glans.

**Telèfon:** 971 63 01 68

**Mail:** laluna@la-luna.es

**Web:** [www.la-luna.es](http://www.la-luna.es)

**Dades de comercialització:** Venda a través de Fet a Sóller i Agromart. Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Can Matarino

**Producte:** Paté de fetge de porc, Paté de Sóller, Paté de fetge de porc amb trufa, Paté de fetge de porc 'tres pimentas', Paté de fetge de porc amb trompetes, Paté de fetge de vedella, Paté de botifarró, Pasta de sobrassada, Pasta de sobrassada de porc negre, Sang de porc cuïta, Paté de fetge de porc amb taronja, Foie Gras d'ànec, Paté de gambes de Sóller, Paté de caproig.

**Telèfon:** 971631892

**Mail:** [canmatarino@canmatarino.com](mailto:canmatarino@canmatarino.com)

**Web:** [www.canmatarino.com](http://www.canmatarino.com)

**Dades de comercialització:** Venda a majoristes i grans superfícies, la primera vegada a través de comanda telefònica amb un comercial, i posteriorment a través de formulari de comandes enviat via e-mail. Per a particulars, venda directa a la carnisseria de Can Matarino (c/de sa Lluna 4, Sóller).

## Salsa i condiment

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Cooperativa Sant Bartomeu

**Producte:** Pasta d'oliva verda amb herbes provençals, Pasta d'oliva verda amb pinyons, Tapenade.

**Telèfon:** 972 63 02 94

**Mail:** [info@cooperativasoller.com](mailto:info@cooperativasoller.com)

**Web:** [www.cooperativasoller.com](http://www.cooperativasoller.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de la Cooperativa Sant Bartomeu (Sóller). Disponible a Fet a Sóller.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Condiment d'oli d'oliva verge, all i pebre de cirereta FOC Extra Picant, Condiment d'oli d'ametlla picant FOC d'Ametlla, Condiment d'oli d'oliva verge i pebre de cirereta FOC Extra

Picant, Condiment d'oli d'oliva verge picant de taronja i pebre de cirereta Salsa Sol, Condiment d'oli d'oliva verge amb llimona Salsa Sol Llimona Natural, Condiment d'oli d'oliva verge amb llimona i pebre de cirereta Salsa Sol Llimona Picant, Condiment d'oli d'oliva verge amb taronja Salsa Sol Taronja Natural, Condiment d'oli d'oliva verge amb taronja i pebre de cirereta Salsa Sol Taronja Picant, Xarop de Llimona ecològica amb menta, All i oli ecològic Dip i Fet, All i oli picant ecològic Dip i Fet, Crema vegana d'olives negres Dip i Fet, Crema vegana d'olives negres amb ametlles Dip i Fet, Pasta d'oliva verda amb pinyons

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** La Oliva verda sencera Olis Sóller és Denominació d'Origen Oliva de Mallorca. L'all i oli és elaborat amb oli d'oliva ecològic de varietat mallorquina. Molts dels seus ingredients són ecològics.

**Telèfon:** 972 631 708

**Mail:** info@fetasoller.com

**Web:** www.fetasoller.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Can Matarino

**Producte:** Pasta d'oliva verda. Pasta d'oliva negra.

**Telèfon:** 971631894

**Mail:** canmatarino@canmatarino.com

**Web:** www.canmatarino.com

**Dades de comercialització:** Venda a majoristes i grans superfícies, la primera vegada a través de comanda telefònica amb un comercial, i posteriorment a través de formulari de comandes enviat via e-mail. Per a particulars, venda directa a la carnisseria de Can Matarino (c/de sa Lluna 4, Sóller)

## Vi

**Municipi:** Alaró

**Empresa/finca productora:** Bodega Oloron

**Producte:** Chardonnay 2019, 2018, Family Selection 2019, Malvasia 2018, Orange Malvasia 2019, Sparkling Wine.

**Telèfon:** 650 978 431

**Mail:** bodegaoloron@gmail.com

**Web:** www.bodegaoloron.com

**Dades de comercialització:** Venda a través de Vi de la Terra Mallorca ([www.vtmallorca.com](http://www.vtmallorca.com)).  
Per a obtenir més informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Bodega Son Vives

**Producte:** Fusió de Blancs 2017, Juxta Mare 2017, Negre Son Vives.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Varietats: Malvasia de Banyalbufar, Callet, Manto Negro, Merlot, Cabernet i Prensall Blanc.

**Mail:** [info@bodegasonvives.com](mailto:info@bodegasonvives.com)

**Web:** [bodegasonvives.com](http://bodegasonvives.com)

**Dades de comercialització:** Venda a través de Vi de la Terra Mallorca ([www.vtmallorca.com](http://www.vtmallorca.com)).  
Per a obtenir més informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Bodega Can Pico

**Producte:** Malvasia, Sweet Malvasia.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra de Serra de Tramuntana-Costa Nord. Varietat: Malvasia.

**Telèfon:** 971 61 81 89

**Mail:** [info@casacanpico.com](mailto:info@casacanpico.com)

**Web:** [www.bodegascanpico.com](http://www.bodegascanpico.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de plana web.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Cooperativa de sa Malvasia de Banyalbufar

**Producte:** Cornet Malvasia 2007.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra de Serra de Tramuntana-Costa Nord.

**Telèfon:** 616 53 71 46

**Mail:** [cooperativa@malvasiadebanyalbufar.com](mailto:cooperativa@malvasiadebanyalbufar.com)

**Web:** [www.malvasiadebanyalbufar.com](http://www.malvasiadebanyalbufar.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Banyalbufar

**Empresa/finca productora:** Tramuntana Viva Mallorca

**Producte:** Vi Tímbola Malvasia de Banyalbufar, Vermut Blanc Tímbola.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Varietat: Malvasia.

**Telèfon:** 627014218

**Mail:** tramuntanaviva@hotmail.com

**Dades de comercialització:** Comandes a través del telèfon de l'empresa productora.

**Municipi:** Escorca

**Empresa/finca productora:** Vinyes Mortitx

**Producte:** Mortitx Tinto 2019, Mortitx Blanco 2019, Mortitx Rosado 2019, Flaires 2019, Rodal Pla 2017, L'U Blanc 2016, L'U Negre 2017, Dolç de Gel 2017.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca. Varietats: Malvasia, Syrah, Merlot i Cabernet Sauvignon, entre d'altres.

**Telèfon:** 971 182 339

**Mail:** info@vinyesmortitx.com

**Web:** www.vinyesmortitx.com

**Dades de comercialització:** Venda a través de Vi de la Terra Mallorca (www.vtmallorca.com).

**Municipi:** Esporles

**Empresa/finca productora:** Es Verger

**Producte:** Vi Ses Marjades 2010, Vi Sensual 2014, Vi Els Rojals 2010, Pinot Noir 2012, Neu 2014, Fita del Ram 2014.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca. Varietats: Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir i Viognier.

**Telèfon:** 971619220

**Mail:** esverger@esverger.es

**Web:** www.esverger.es

**Dades de comercialització:** A la pròpia finca. A través d'empresa distribuïdora, venen a tendes 'gourmet' especialitzades i al supermercat d'Esporles.

**Municipi:** Esporles

**Empresa/finca productora:** Ses Rotes

**Producte:** Sauvignon Blanc 2020, Red Callet 2020, Rosé Callet 2020, Orange Sauvignon Blanc 2020, Red Syrah & Callet Blend. Varietats: Pinot Noir, Syrah, Garnacha, Sauvignon, Callet.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:**

**Telèfon:** 629 009 941

**Mail:** dan@sesrotes.com

**Web:** www.sesrotes.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la web i a ses Rotes. També distribueixen a restaurants. Veure la llista completa de restaurants a n distribueixen a: [www.sesrotes.com/buy-wine/#partners](http://www.sesrotes.com/buy-wine/#partners)

**Municipi:** Estellencs

**Empresa/finca productora:** Bodegues Tomeu Isern

**Producte:** Ambari 2012, Flor de Tramuntana.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** El Flor de Tramuntana és Denominació d'Origen Vi de la Terra Serra de Tramuntana - Costa Nord. Petit celler familiar d'elaboració artesanal. Les vinyes estan situades a la vall d'Estellencs, repartides en petits bancals envoltant el poble. Varietat: Malvasia.

**Telèfon:** 971618586

**Mail:** [info@tomeuisern.es](mailto:info@tomeuisern.es) i [info@saplana.com](mailto:info@saplana.com)

**Web:** [www.saplana.com/winery](http://www.saplana.com/winery)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Can Axartell

**Producte:** Blanco 2020, Rosado 2020, Tinto 2019, Corum 2019, Terrum 2016, Ventum 2016, The Artist 2017, DOLO 2019.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca. Producció de vins 'quotidians', 'gastronòmics' i d'edició limitada. Varietats: Premsal Blanc, Malvasia, Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet."

**Telèfon:** 638 036 282

**Mail:** info@canaxartell.es

**Web:** www.canaxartell.com/es

**Dades de comercialització:** Venda a comerços de Mallorca i distribució internacional. Consultar punts de venda a: <https://www.canaxartell.com/es/puntos-de-venta/>

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Can Vidalet

**Producte:** Blanc de Blancs 2019, Blanc de Negres 2019, So del Xiprer 2016, Ses Pedres 2017, Vàries 'micro-vinificacions'.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca. Veure les varietats de 'micro-vinificacions' a: [www.canvidalet.com/comprar-vino-mallorca/?age-verified=2974b26239](http://www.canvidalet.com/comprar-vino-mallorca/?age-verified=2974b26239)

**Telèfon:** 971 531 719 i 601904181

**Mail:** info@canvidalet.com

**Web:** www.canvidalet.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la web de l'empresa productora. Venda a través de Vi de la Terra Mallorca ([www.vtmallorca.com](http://www.vtmallorca.com)).

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Can Xanet

**Producte:** Xanet Rosé 2018, 2017, 2016, 2014, Siurell 2018, 2017, Cadmo 2016, 2014, 2013, 2011, Cumas 2016, 2014, 2013, 2012, 2011, Sibila 2016, 2014, 2013, 2012, 2011, Xanet 2016, 2013, 2011.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca. Varietats: Viognier, Giró Ros, Malvasia, Cabernet, Sauvignon, Monastrell, Mantonegro, Callet, Syrah, Gorgollassa, Merlot

**Mail:** info@canxanet.com

**Web:** www.canxanet.com

**Dades de comercialització:** Venda a través de Vi de la Terra Mallorca ([www.vtmallorca.com](http://www.vtmallorca.com)). Venda a través de diferents empreses distribuïdores de l'Estat Espanyol i internacionals. Veure llistat d'empreses distribuïdores a: <http://canxanet.com/distribuidores/>

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Bodegues Xaloc

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca.

**Telèfon:** 656 607 879

**Mail:** mail@bodegasxaloc.com

**Web:** www.bodegasxaloc.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Can Xanet

**Producte:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca.

**Telèfon:** 619 30 28 80

**Mail:** info@canxanet.com

**Web:** www.canxanet.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Fincas Can Sureda

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca,

**Telèfon:** 626571509

**Mail:** d.sobkowick@redrooster.de

**Web:** www.cansureda.es

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Puigpunyent

**Empresa/finca productora:** Bodega Son Vich de Superna



**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra de Serra de Tramuntana-Costa Nord. Emprant un molí de pedra, el pa es fa a través d'un procés artesanal que no encalenteix la farina integral i contribueix a respectar els nutrients que conté la llavor del blat. Poder moldre el gra en el molí de pedra els permet comprar el blat directament als agricultors i tenir la seguretat de que en el moment d'elaborar l'Antic Mallorquí estam fent servir una farina totalment fresca. La cocció directa al forn de llenya potencia el color, la textura, l'aroma i el gust del pa. Fan servir llenya de pi, que és una energia renovable que li dona al pa un perfum especial.

**Telèfon:** 629 03 89 49 i 971 76 55 23

**Mail:** bodega@sonvichdesuperna.es

**Web:** www.sonvichdesuperna.es

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Puigpunyent

**Empresa/finca productora:** Bodegues Son Puig

**Producte:** Son Puig Estiu, Son Puig Blanc d'Estiu, Son Puig Prensall, Son Puig, Son Puig Blanc, Gran Son Puig, Petit.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca. Els vins són "Vins de Finca" és a dir, que des de la producció del raïm fins a l'etiquetatge, tot el procés es du a terme a sa Finca Son Puig (són, per tant, de proximitat). Tots són edicions limitades.

**Telèfon:** 971 61 41 84

**Mail:** info@sonpuig.com

**Web:** www.sonpuig.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a la finca, tant a particulars com a majoristes. Ofereixen servei a domicili a nivell nacional. A més, els seus productes es poden trobar a alguns supermercats Bip Bip, El Corte Inglés, Alcampo i a algun comerç Agromart. També a vinoteques com Vinamica de Lloseta o Licors Moya d'Artà. Es poden comprar també a la web de Wine Industry.

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** 7103 Petit Celler

**Producte:** Varietats de vins blancs, rosats i negres.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Veure llista completa de vins a: [www.7103-petitceller.com/nuestros-vinos](http://www.7103-petitceller.com/nuestros-vinos). Vi designat amb el certificat Vi de la Terra de Mallorca.

**Telèfon:** 690 101 647 i 640 691 553

**Mail:** 7103comercial@gmail.com

**Web:** www.7103-petitceller.com

**Dades de comercialització:** Venda a través de Vi de la Terra Mallorca (www.vtmallorca.com).

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** Bodegas Angel

**Producte:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca.

**Mail:** info@bodegasangel.com

**Web:** www.bodegasangel.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** Bodegues Macià Batle

**Producte:** Macià Batle Añada 2019, Macià Batle Poet Col·lecció 2014.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca. Varietats: Merlot, Mantonegro, Cabernet, Syrah, Cabernet Sauvignon.

**Telèfon:** 971 14 00 14

**Mail:** info@maciabatle.com

**Web:** www.maciabatle.com

**Dades de comercialització:** Alguns vins estan a la venda a Fet a Sóller. Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** Can Pizà Boutique Winery

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca.

**Telèfon:** 661 785 660

**Mail:** info@canpiza.com

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** Celler Sebastià Pastor

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca.

**Telèfon:** 971 62 03 58

**Mail:** [cellersebastiapastor@gmail.com](mailto:cellersebastiapastor@gmail.com)

**Web:** [www.sebastiapastor.com](http://www.sebastiapastor.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** Jaume de Puntiró

**Producte:** Jaume de Puntiró Blanc, Jaume de Puntiró Rosat, Jaume de Puntiró Vermell, Jaume de Puntiró Carmesí, Daurat, Buc, Porrat, J.P., Amicamat Negre, Amicamat Rosat.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Part dels seus vins tenen la certificació "Vi de la Terra Mallorca." Són vins de producció ecològica

**Telèfon:** 606 429 023

**Mail:** [pere@vinsjaumedepuntiro.com](mailto:pere@vinsjaumedepuntiro.com)

**Web:** [www.vinsjaumedepuntiro.com](http://www.vinsjaumedepuntiro.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa al Celler Jaume de Puntiró (Plaça Nova 23 07320 Santa Maria del Camí).

**Municipi:** Santa Maria del Camí

**Empresa/finca productora:** Microceller Son Crespí

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Vi designat amb el certificat Vi de la Terra Mallorca.

**Telèfon:** 669 925 404

**Mail:** [bodegasoncrespi@gmail.com](mailto:bodegasoncrespi@gmail.com)

**Dades de comercialització:** Per a obtenir informació sobre la comercialització dels productes, consulteu directament amb l'empresa productora.

**Municipi:** Selva

**Empresa/finca productora:** Selva Vins

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Els Malvasia Dulce Natural 2017 i

Rosado Dulce Natural 2017 són Denominació d'Origen Vi de la Terra de Mallorca. Altres vins d'aquesta bodega tenen el segell de Vi d'Espanya.

**Telèfon:** 651 48 64 72

**Mail:** info@selvavins.com

**Web:** www.selvavins.com

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la web. Tenen servei a domicili.

## Altres

**Municipi:** Pollença

**Empresa/finca productora:** Antic Mallorquí

**Producte:** Pa l'Antic Mallorquí

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** El procés d'elaboració del pa està estretament vinculat al camp. La matèria prima són els blats turgents (*Triticum turgidum*) i la xeixa (*Triticum aestivum*), que són varietats antigues de Mallorca. Consumint les varietats locals, antic Mallorquí està donant suport a la pagesia i contribuint a la preservació del patrimoni genètic i gastronòmic.

**Telèfon:** 661 103 902

**Mail:** tomeumorro9@gmail.com

**Web:** www.tomeumorroarcalcel.wordpress.com

**Dades de comercialització:** Venda directa al comerç Arc al Cel (Port de Pollença)

**Municipi:** Sóller

**Empresa/finca productora:** Fet a Sóller

**Producte:** Vinagre balsàmic amb taronges BalsamOrange, Vinagre balsàmic amb magranes BalsamOrgan.

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Productes sense additius ni conservants.

**Telèfon:** 973 631 708

**Mail:** [info@fetasoller.com](mailto:info@fetasoller.com)

**Web:** [www.fetasoller.com](http://www.fetasoller.com)

**Dades de comercialització:** Venda directa a la botiga de Fet a Sóller i a través de la seva plana web.

**Municipi:** Pollença

**Empresa:** Heritx

**Productes:** Complement alimentari

**Dades sobre els ingredients i/o el tipus de producció:** Extractes d'herbes sense diluir obtinguts en fred amb vinagre de sidra de poma i mel (Oxymel). Les nostres receptes es basen en coneixements mil·lenaris i s'elaboren exclusivament amb herbes com l'olivera, la mata i la murta de Fartàritx. Els elixirs no contenen alcohol.

**Telèfon:** +34 871 515 280

**Mail:** [info@heritx.es](mailto:info@heritx.es)

**Web:** <https://heritx.es>

**Dades de comercialització:** Venda directa a través de la plana web i contactant directament amb l'empresa productora.