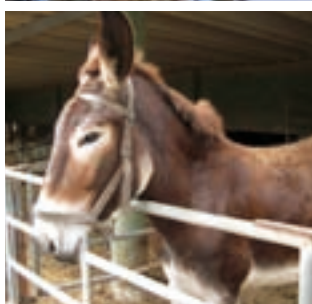


on trobar aliments “bons, nets, i justs”



Finques i Venda Directa

Mallorca

Finca Sa Teulera

*Aval CBPAE

👤 Joan Adrover Sitges
☎ 971 18 34 74
✉ sataulera@telefonica.net
🏠 Ctra. de Petra-Manacor, km 4, Petra.
Venda directa i agrobotiga de verdures, hortalisses, fruites (varietats locals). Llet, ous. Elaboració de formatge, iogurt. També de pa mallorquí (amb blat de cultiu propi), coques, confitures, conserves, sobrassada... Venda a altres comerços ecològics.

Tenda Sa Teulera

☎ 650 40 17 23
🏠 C/ d'Ortega y Gasset, 13, Manacor.

Finca Son Barrina

*Aval CBPAE

👤 Connie Mildner / Georgina
☎ 971 50 45 40
🌐 www.mallorcaorganics.com
🏠 Camí de Son Frontera. Ctra. d'Inca-Llubi, km. 6.
Venda directa de verdures, hortalisses, fruites, ous, llet... **Productes d'agricultura biodinàmica**, de cultiu propi. **Agrobotiga**, gran varietat de productes amb petit bar. **Productes de l'Arca del Gust**, locals i artesans. Venda al detall i a granel. *Playground* i cursos d'horticultura per a nins.

Finca Es Vinyol

*Aval CBPAE

👤 Biel Oliver
☎ 657 34 13 62 / 657 34 13 61
🌐 www.esvinyol.com
🏠 Camí de Son Fangos, km 3, Manacor.
Venda directa de verdures, hortalisses, fruites. Aviram, ous... **Caixes de set productes**. **Servei de repartiment a domicili**. També a l'Ecomercat de Santa Maria (diumenges).

Finca Sa Casa Pagesa

*Aval CBPAE

👤 Toni Feliu Pons
☎ 971 74 23 49 / 695 57 35 31 / 695 57 35 33
✉ sacasapagesa@hotmail.com
🏠 Finca Son Ajaume Nou. Ctra. de Valldemossa, km 8,6. Son Espanyol (davant la UIB).
Venda directa i agrobotiga de verdures, hortalisses, fruites (varietats locals), ous i altres productes. Cereals a granel. Mercat de Valldemossa.

Finca Son Amengual

*Aval CBPAE

👤 Tomeu Perales
☎ 971 61 09 37 / 645 68 35 34
✉ tomeuperales@yahoo.es
🏠 Ctra. de Valldemossa, km 9,4, S'Espleieta, Esportes.
Venda directa de verdures, hortalisses i fruites. Mercat d'Esportes (dissabtes).

Finca S'illa Verda (Amadip-Esment)

*Aval CBPAE

👤 Pedro Borrás, Carolina
☎ 971 71 77 73
🌐 www.amadipesment.org
🏠 Avd. del Cid, km 1,1, Son Ferriol.
Venda directa de verdures, hortalisses, i fruites. **Planter ecològic de varietats locals**.
Tenda S'illa Verda
☎ 971 72 09 96
🏠 Plaça del Pes de la Palla, Palma.
Botiga de productes d'alimentació i bar.

Finca Son Duri

*Aval CBPAE

👤 Damià Bover Trobat
☎ 971 56 05 86 / 667 55 55 50
🏠 Ctra. de Palma-Manacor, km 40, Vilafranca.
Venda directa de verdures, hortalisses i fruites. Aviram, cereals i farina integral. **Agrobotiga i degustacions**. Centre d'activitats mediambientals.

Finca Ca'n Sureda

*Aval CBPAE

Fundación Peter Maffay
Centre d'Agricultura i Ramaderia Ecològica
👤 Jürgen Menzel
☎ 696 86 28 71 / 629 34 09 70 / 971 18 41 93
🌐 www.Ca'nsureda.es
🏠 Camí vell de Campanet, Pollença.
Venda directa i agrobotiga de verdures, hortalisses, fruites, pa, formatge, ous...
Mercat de Pollença (diumenges).

Finca La Plana

*Aval CBPAE

👤 María Jesús Pons
☎ 619 88 25 97
✉ pedruxella@eresmas.com
🏠 Ctra. de Pollença-Lluc, km 5,5, Pollença.
Venda directa de verdures, hortalisses, fruites, nous, advocats, figues, tomàtiques seques i oli d'empeltre. Ecomercat de Santa Maria (diumenges), Port de Pollença (dimecres).

Finca Binifela

*Aval CBPAE

👤 Georg Bräutigam
☎ 971 81 90 34 / 649 03 64 13
🌐 www.binifela.es
🏠 Finca Son Jaumell. Cala Rajada, Capdepera.
Venda directa de verdures, hortalisses, fruites, plantes aromàtiques, tomàtiques de ramellet. Carn de vedella menorquina, ametla i garrova.

Finca Son Ravanell Hort Ecològic

*Aval CBPAE

👤 Joan Llull Espulgues
☎ 663 84 65 70
🏠 Camí de Conies. Ctra. Manacor-Colònia de St. Pere.
Venda directa de verdures, hortalisses i fruites.

Finca Sa Sabata

*Aval CBPAE

👤 Roger Van Roy / Annette Rathe
☎ 696 50 13 86
🏠 Camí des Prat, 8, Port d'Andratx.
Venda directa de verdures i hortalisses, cítrics, ous, tomàtiques seques, confitures i *chutneys*.

Finca Ca'n Vives

👤 Miquel Sureda / José Angel Ortiz
☎ 971 82 45 12 / 669 19 64 01
✉ suredaortiz@gmail.com
🏠 Ctra. de Portocolom-Porto Cristo, km 7,2, Manacor.
Venda directa de blat, civada i ordi (varietats locals). Ametles, garroves, figues. Me i cabrit.

Finca Ca'n Calo - Ecoestruç

*Aval CBPAE

👤 Biel Torrens Llabrés
☎ 653 76 50 70
✉ bielruberts@gmail.com
🏠 Ca'n Lluç, 25, Ruberts, Sencelles.
Producció i venda de carn, embotits i ous d'estruç. Verdures, hortalisses i fruites. Cereals i farines a granel. Confitures i sobrassada. Ecomercat de Santa Maria (diumenges).
Productes de custodia del territori.

Finca Es Molí Nou

*Aval CBPAE

👤 Rafel Ca'nyelles
☎ 695 02 13 65 / 971 87 41 74
✉ auroramateu@hotmail.com
🏠 C/ des Molí, 36, Santa Eugènia.
Producció i venda de verdures, hortalisses i fruites a l'Ecomercat de Santa Maria (diumenges).

Menorca

Coop. Agrària Ecològica de Menorca

*Aval CBPAE

👤 Rafel Mascarió Pons
☎ 971 37 80 65 / 650 00 89 52
✉ turmadenecologic@hotmail.com
🏠 Edifici Sa Granja. Ctra. des Grau, km 5, Maó.
Finques: Algendar S'escola, **Sa Cudia**, Fomet Vell, **Talati De Dalt**, **Parella Vella**, S'estancia Nova, Son Olivaret Nou, **Algendar Vell**, **Algendar Nou**, **Es Tudons**, Binimaimut, **Hort De Matadones**, Sant Jaume De Dalt, Binibeca Nou, **Turralba Vell**, Turdunell De Dalt, Sa Torrilla Nova, **Llumena D'en Neto**, Sa Cudia Cremada, Lluçmaçanes Gran, **Turmaden Des Capità**.

Finca La Marcona

*Aval CBPAE

👤 Toni Moll / Carme Pons
*CUSTODIA DEL TERRITORI
☎ 600 38 90 20 / 676 64 14 40
*CARB
✉ toni.moll@pagesos.org
🏠 Lloc la Marcona. Camí de la Marcona. Ferreries.
Producció i venda directa de verdures i hortalisses (varietats locals). Elaboració de pa integral i farina de blat de varietat local. Mercats de Ciutadella, Es Mercadal, Alaior.

Finca Hort de Matadones

*Aval CBPAE

Fruita Carreras
*CUSTODIA DEL TERRITORI

👤 Joan Carreras Gomila
*CARB
☎ 971 37 28 04 / 659 66 86 16
✉ frutascarreras@hotmail.com
🏠 C/ de Ferreries, 5, Alaior.
Venda de fruites de varietats locals.
Repartiment de caixes a domicili.

Finca Llumena d'en Neto

*Aval CBPAE

👤 Catalina Rotger/Martí Pons
*CUSTODIA DEL TERRITORI
☎ 639 61 78 38 (Martí)
✉ martipons@gmail.com
🏠 C/ dels Veterinaris Gomila, 9. Es Mercadal.
Producció i venda de verdures i hortalisses.
Repartiment de caixes a domicili.

Finca Algendar Vell

*Aval CBPAE

👤 J. Lluís Gonyalons
*CARB
☎ 971 36 91 37 / 619 83 88 22
✉ josepgonyalons@gmail.com
🏠 Ctra. Maó-Ciutadella, Km.4,4.
Venda directa de verdures i hortalisses, vedella menorquina i ous.
Repartiment de caixes a domicili.

Finca Parella Vella

*Aval CBPAE

👤 Daniel Bosch Llorens
☎ 971 480300 / 686 466354
✉ dboschlllorens@gmail.com
🏠 Ctra. Cap d'Artrutx, km 3,5, Ciutadella.
Venda directa de verdures, hortalisses i ous.

Eivissa

Finca Sa Torre des Xebel-lins

*Aval CBPAE

👤 Guillermo Ferrer Torres
☎ 971 31 36 74 / 619 85 58 53 / 609 94 21 92 (Sabina)
✉ xebelins@hotmail.com
🏠 Ctra. de Santa Eulària, km 3,3, Jesús.
Venda directa de verdures, hortalisses i fruites. Aromàtiques, pa, ous, vi i oli.
Servei de repartiment a domicili.

Finca Ca Na Berri

*Aval CBPAE

👤 Jordi Serra
☎ 651 13 51 93 / 971 39 64 04
✉ Ca'naberri@gmail.com
🏠 Camí de Cas Colls, km 2,2. St. Jordi de Ses Salines.
Venda directa de verdures, hortalisses i fruites (varietats locals).

Finca Ca'n Fruitera Ecològica

*Aval CBPAE

👤 Jose Tagüeña
☎ 971 32 53 10 / 670 30 52 30
🏠 Camí Emissora. Finca Sa Fragell, 150, St. Llorenç.
Venda directa de fruita (xirimoies, nesples, kiwis, figues, albercocs, taronges...)

Finca Ca`n Parades

*Aval CBPAE

👤 Toni Riera
☎ 971 33 42 12
✉ kartonivegas@hotmail.com
🏠 Camí des Pla Roig, Sant Miquel.
Venda directa de verdures, hortalisses i fruites.

Finca Ca`n Vileta

*Aval CBPAE

👤 Juan Francisco Ribas
☎ 669 35 86 70
✉ calavadella@hotmail.com
🏠 Polígon 135, parcel·la 4. Ses Salines.
Venda directa de verdures i hortalisses.
Servei de repartiment a domicili.

Carn

Mallorca

Cooperativa Ecoilla

*Aval CBPAE

☎ 616 06 86 00 (Joan) / 971 85 52 24 (Toni)
🌐 www.ecoilla.es
🏠 C/ des Triquet, 3, Sineu.
Venda de me, aviram, porc, porcella, vedella, sobrasada, embotits... També a altres establiments. Servei de repartiment a domicili.

Finca Casadojo

*Aval CBPAE

Venda directa de vedella menorquina (apt. Lactis)

Finca Ca`n Calo - Ecoestrucç

*Aval CBPAE

Producció i comercialització de carn i embotits d'estrucç (apt. Finques i Venda directa)

Carnisseria Ecològica Ca`n Miquel

👤 Miguel Arrom Llaneras
☎ 971 75 16 58
🏠 C/ de Pablo Iglesias, 55, Palma.
Venda de me, vedella, porc, pollastre, cabrit, gallines faraones, sobrasada, embutits...

Carnisseria Cas Conill

*Aval CBPAE

👤 Miquel Alzina Casellas
☎ 971 56 31 49
✉ info@casconill.com
🏠 C/ de Magallanes, 21, Cala Rajada, Capdepera.
Venda de vedella menorquina local, porc i pollastre.

Carnisseria Ca`n Jaume Artesans

👤 Jaume Aguiló
☎ 971 72 69 09 / 671 62 33 50
🏠 Mercat de l'Olivar, parada 53-58, Palma.
Venda de vedella, me, porc, aviram...

Menorca

Finca Turmaden des Capità

*Aval CBPAE

👤 Rafel Mascaró
☎ 650 00 89 52
✉ turmadenecologic@hotmail.com
🏠 Ctra. del Migjorn, km 1, Alaior.
Venda directa de vedella menorquina.

Finca Talatí de Dalt

*Aval CBPAE

👤 Bernat Pons
☎ 971 35 97 99 / 971 37 11 58
🏠 Camí de Talatí de Dalt, Maó.
Producció i venda de carn de vedella menorquina i me.

Finca Turralba Vell

*Aval CBPAE

👤 Llorenç Llufríu Taltavull
☎ 617 52 39 51
🏠 Caminet des Pou, 23, Alaior.
Producció i venda de me lletó.

Finca Biniarroi

*Aval CBPAE

👤 Isabel Masoliver Rocamora
☎ 971 18 82 24
🏠 C/ de Binifamis, Km. 4. Alaior.
Producció i venda d'aviram i ous.

Finca Son Felip

*Aval CBPAE

*CARB

👤 Tòfol Marqués
☎ 649 533645
✉ sonfelip@regnes.com
🏠 Camí de Son Felip. Ciutadella.
Producció i venda de vedell lletó.

Sobrasada i Embotits

Mallorca

La Luna

*Aval CBPAE

👤 Bartolomé Frau Oliver
☎ 971 63 01 68
✉ info@la-luna.es
🏠 Av. d'Astúries, 4A, Sóller.
Botiga al c/ dels Oms, 3, Palma. Tel 971 42 53 60
Elaboració i venda de sobrasada de porc negre.

Embotits Veny

*Aval CBPAE

👤 Francisco Veny
☎ 971 58 05 69
✉ embotitsveny@hotmail.com
🏠 C/ de la República Argentina, 11, Felanitx.
Elaboració i venda d'embotits de porc negre.

Ca`n Matarino

*Aval CBPAE

👤 Mateu Oliver
☎ 971 63 08 87
✉ Ca`nmatarino@Ca`nmatarino.com
🏠 Camí de Biniarroi, 17, Sóller.
Elaboració de sobrasada i embotits per a tercers.

Menorca

Son Olivar de Dalt

*Aval CBPAE

*CARB

👤 Maria Antonia Taltavull
☎ 971 18 81 17 / 626 60 93 47
🏠 Ctra. de Cala en Bosc. Ciutadella.
Carn-i-ulla, sobrasada, cuixot, botifarrons. Mercat de Ciutadella (dissabtes) i repartiment a domicili.

Peix

Venda directa / Arts menors

Menorca

Peix de Roca. Barca Sant Rafael

👤 Pere "Es Cabrit"
☎ 626 12 69 45
✉ pmarquesmoll@telefonica.net
🏠 Pg. de Sant Joan, Confraria de Pescadors, local 8, Ciutadella.
Venda directa a particulars, en peixateria municipal i en el mercat local del port.

Formentera

Peix Sec

👤 David Sánchez Colomar
☎ 616 19 78 82
✉ peixsec@hotmail.com
🌐 www.peixsec.com
🏠 Venda de Porto Salé, 316, Formentera.
Elaboració tradicional de Peix Sec de Formentera, assecat al sol a les sabines. Pesca d'arts menors i selectiva, en llaüt de fusta.
*Producte amb aval ARCA DEL GUST d'Slow Food.

Confraria de Maó

☎ 971 35 28 98
✉ cofradiamahon@terra.es
🏠 Andén Poniente, 112, Maó.
Confraria de Ciutadella
☎ 971 38 41 12
✉ cofraciutadella@btlink.net
🏠 C/ Passeig de Sant Joan, s/n. Ciutadella.
Confraria de Fornells
☎ 971 37 63 26
✉ cofrafornells@btlink.net
🏠 C/ Major, s/n. Fornells.

Confraria d' Eivissa

☎ 971 31 32 63
✉ cofraibiza@sanostranet.com
🏠 Moll Pesquer, s/n. Eivissa.
Confraria de Sant Antoni
☎ 971 34 22 24
✉ cpescasanantoni@terra.es
C/ Passeig Marítim, s/n. Sant Antoni.
Confraria de la Sabina
☎ 971 32 25 31
✉ codefor@offcampus.net
🏠 Puerto La Sabina. Formentera.

Làctis

Mallorca

Finca Casadojo

*Aval CBPAE

👤 Maria Luisa Eicke
☎ 971 88 07 63
✉ casadojo@hotmail.com
🏠 Camí vell d'Inca-Llubí, polígon 5, parcel·la 467.
Elaboració i venda directa de formatge de vaca menorquina, de llet crua. Llet, ous. Hortalisses, verdures i fruites "d'AgriCultura" biodinàmica. Carn de vedella roja menorquina.

Finca Ca`n Morey

*Aval CBPAE

👤 Llorenç Payeras
☎ 630 34 83 21 / 971 50 13 05
✉ greclp@ono.com
🏠 Ctra. antiga de Palma-Inca, km 25,100, Lloseta.
Elaboració i venda directa de Formatge d'ovella Roja Mallorca, de llet crua amb quall vegetal. *Producte amb aval ARCA DEL GUST d'Slow Food. També, venda de brossat, formatge fresc, llet i formatge de cabra. Venda a altres botigues.



Menorca

Finca Algendaret Nou



👤 Nofre Gonyalons
☎ 971 35 28 36 / 650 64 24 19
✉ ogonyalons@terra.es
🏠 Ctra. de Maó-Ciutadella, km 4,5.
Elaboració i venda directa de Formatge de Vaca Menorquina, de llet crua. *Producte amb aval ARCA DEL GUST d'Slow Food. També, elaboració de pa i confitures. Venda de vedella menorquina, me i porc.

Finca Es Tudons

*Aval CBPAE

👤 Bep Llufríu Llorens
☎ 628 47 35 28 / 971 18 80 01
✉ estudons@gmail.com
🏠 Finca Naveta des Tudons, Camí Vell, km 4,5, Ciutadella.
Elaboració i venda directa de formatge de vaca menorquina, de llet crua. Venda de me i vedella. Mel.

Finca Son Gall

*CUSTODIA DEL TERRITORI

👤 Catalina Seguí de Vidal
☎ 608 53 87 92 / 971 36 23 40
✉ sedevic@terra.es
Elaboració i venda de formatge de vaca menorquina, de llet crua.

Son Olivar de Dalt

Elaboració i venda directa de formatge de cabra i de vaca, de llet crua (menorquina i frisona). Venda de llet.

*Aval CBPAE

*CARB

*CUSTODIA DEL TERRITORI

Ous

Mallorca

Finca Eco Son Homar

*Aval CBPAE

👤 Guillem Gual Riutort
☎ 608 09 83 09 / 971 55 71 88
✉ ecosonhomar@gmail.com
🏠 Finca Son Homar, polígon 4, parcel·la 276, Petra.
Venda directa d'ous. També, verdures, hortalisses i fruites a l'Ecomercat de Santa Maria.

Menorca

Bioovo

*Aval CBPAE

Richard de la Fuente Durà
☎ 971 48 08 62 / 669 51 97 39
✉ gescom@ya.com
🏠 Pte. Sant Agustí, Ciutadella. Menorca.
Producció i venda d'ous.

Eivissa

Sa Posta

*Aval CBPAE

María Mari Torres
☎ 971 18 74 67 / 678 86 46 18
🏠 Granja Cala Tarida, apt. 105, Sant Agustí. Eivissa.
Venda directa d'ous. **Repartiment a domicili.**

Oli

Mallorca

Oli Muntuy - Sa Sinieta

*Aval CBPAE

Toni Rei
☎ 971 64 63 67 / 647 91 53 26
🏠 C/ de la Constitució, s/n, Montuïri
Elaboració i venda d'oli d'oliva de cultiu propi (arbequina). **Tafona pròpia.**
Extracció en fred, 24º, acidesa 0,2, sense filtrar.

Oli Pedruxella Gran

*Aval CBPAE

Rocío Balbas
☎ 971 53 26 25
🌐 www.pedruxella.com
🏠 Finca Pedruxella Gran, Vall d'en Marc, Pollença.
Producció i venda d'oli d'oliva verge de cultiu propi, **oliveres centenàries** (empeltre).
Extracció en fred, 24º, acidesa 0,75, sense filtrar.

Oli Es Verger

*Aval CBPAE

Miquel Fullana
☎ 609 90 06 11
✉ esvergerolivi@yahoo.es
🏠 S'Hort des Verger, apt. 56, Esporles.
Producció i venda d'oli d'oliva de cultiu propi (mescla d'empeltre, arbequina, picual).
Extracció en fred, 28º, acidesa 0,2, sense filtrar.

Oli Es Costes

Miquel Puigserver
☎ 971 51 57 05
✉ mpuigserver@hotmail.com
🏠 Polígon 22, parcel·la 22, Selva.
Producció i venda d'oli d'oliva de cultiu propi (empeltre). **Oliveres centenàries.**
Extracció en fred, 28º, acidesa 0,7, sense filtrar.

Menorca

Oli Sa Tafona Nova

*CUSTÒDIA DEL TERRITORI

Biel Barceló
☎ 615 92 02 63
✉ barcelogenestar@hotmail.com
🏠 Camí d'Algallarens, km 5, Ciutadella.
Elaboració i venda d'oli d'oliva de cultiu propi (mescla d'empeltre, arbequina, picual). **Tafona pròpia.**
Extracció en fred, 26º, acidesa 0,1, sense filtrar.

Eivissa

Oli Ca'n Rich de Buscatell

*Aval CBPAE

Elaboració i venda d'oli d'oliva de cultiu propi, (mescla de fulla blanca, verdal real, arbequina, picual). Extra-verge, primera pressió en fred.

Vi

Mallorca

Vins Es Verger

*Aval CBPAE

Miquel Fullana
Elaboració de vi amb varietats locals (manto negro).
Ses Margades i Els Rojals.

Vins Ca'n Coletó

*Aval CBPAE

Miquel Jaume Horrach
☎ 971 56 15 44 / 658 87 94 88
🌐 www.vinsCa'ncoletó.com
🏠 Camí de Son Reixat, Petra.
Elaboració de vi.

Vins Ca'n Feliu

*Aval CBPAE

Carles Feliu
☎ 609 61 32 13
🌐 www.ecoCa'nfeliu.com
🏠 Finca Son Dagueta. Camí de la Serra, km 1,1, Porreres.
Elaboració de vi amb varietats locals (callet, gorgollas-sa). **Ecoagroturisme** amb productes d'elaboració pròpia. Venda de cereals a granel.

Celler Jaume de Puntiró

*Aval CBPAE

Pere Calafat Vich
☎ 971 62 00 23 / 606 42 90 23
🌐 www.vinsjaumedepuntiro.com
🏠 Pl. Nova, 23, Santa Maria del Camí.
Elaboració de vi amb varietats locals (callet, manto negro, premsal blanc).
Agrobotiga de productes locals.

Vins Ca'n Majoral

*Aval CBPAE

Andreu Oliver
☎ 971 66 58 67 / 610 20 12 99
🌐 www.Ca'nmajoral.com
🏠 C/ del Campet, 6, Algaida.
Elaboració de vi amb varietats locals (manto negro, ull de llebre, premsal, callet).

Binigrau Vins i Vinys

*Aval CBPAE

Matías i Miquel Batle
☎ 971 51 20 23
🌐 www.binigrau.es
🏠 C/ de Fiol, 33, Biniali, Sencelles.
Elaboració de vi amb varietats locals (manto negro).

Om Oliver Moragues

*Aval CBPAE

Bodega Binicomprat
Carlos Cabeza Oliver
☎ 971 12 50 28 / 626 73 33 30
🌐 www.olivermoragues.com
🏠 Camí de Binicomprat, s/n, Algaida.
Elaboració de vi amb varietats locals.
Ecoagroturisme amb celler propi.

Vins Son Sureda Ric

*Aval CBPAE

Javier Jara Morales
☎ 609 77 70 78
🌐 www.sonsuredaric.com
🏠 Ctra. de Manacor-Colònia de St. Pere, km 6.
Elaboració de vi amb varietats locals (callet).

Vins Toni Gelabert

Toni Gelabert
☎ 610 78 95 31
🌐 www.vinstonigelabert.com
🏠 Camí dels Horts dels Llodrà, km 1,3, Manacor.
Elaboració de vi amb varietats locals, processos **biodinàmics** (callet, manto negro, premsal, giró).

Menorca

Vins Sa Cudia

*Aval CBPAE

*CARB

Andrés Martínez Jover
☎ 971 35 36 07 / 629 33 01 62
🌐 www.vinyasacudia.com
🏠 Finca Sa Cudia Nova, ctra. des Grau, km 8 (Parc Natural Albufera des Grau), Maó.
Elaboració de vi amb varietats locals (malvasia).

Eivissa

Vins Ca'n Rich de Buscatell

*Aval CBPAE

Antoni Costa
☎ 971 80 33 77
🌐 www.bodegasCa'nrich.com
🏠 Camí de Sa Vorera, s/n, Sant Antoni.
Elaboració de vi amb varietats locals (monastrell, malvasia).

Pai Rebosteria

Arc al Cel



Biancamaria Riso i Tomeu Morro
☎ 971 53 16 38 / 678 024972 (Tomeu)
✉ arcaeco@orange.es *Aval CBPAE
🏠 Apt. correus 79, Port de Pollença.
Forn d'elaboració artesana, amb varietats de blats antics (xeixa, kamut, espelta), llevat mare, en forn de llenya.
Productes de rebosteria. **Galetes marineres de Blat Xeixa** (producte Arc al Cel amb la col·laboració d'en Gori de Muro).
Pa Moreno de Blat Xeixa. Producte amb aval ARCA DEL GUST d'Slow Food. C.S.A. de "Pa de Pau": venda de pa moreno de blat xeixa, de 2 kg, setmanal. Ecomercat de Santa Maria (diumenges) i en comerços ecològics.

Ecoform

*Aval CBPAE

Albert Masnou
☎ 615 91 09 92
🌐 www.ecoform.com
🏠 Apt. correus 217, Manacor.
Forn i rebosteria artesana (espelta). **Servei d'apats i comandes.** Venda a comerços ecològics.

Fruits Secs

Mallorca

Finca Es Coll Gomar

*Aval CBPAE

Xesc Sans
☎ 971 67 00 31
🏠 C/ de Ca'n Ros, 43, Calvià.
Producció i venda directa d'ametla mallorquina.

Finca Son Hortolà

*Aval CBPAE

Carlos López-Jurado Marqués
☎ 971 43 88 71 / 661 42 69 79
✉ carlesljm@gmail.com
🏠 Camí vell de Galatzó, km 1, es Capdellà, Calvià.
Producció i venda directa d'ametla mallorquina, garrova, ous i me. **Servei de repartiment a domicili.**

Cooperativa Scl des Camp Mallorquí

Joan Magro *Aval CBPAE
☎ 971 62 24 00
✉ campmallorqui@campmallorqui.com
🏠 Av. del Raiguer, 5, Consell.
Venda directa d'ametla i garrova. També, me.

Cooperativa Frusebal

*Aval CBPAE

Jerónima Bonafé
☎ 971 87 70 64
✉ mariana@frusebal.com
🏠 Apt. correus 263, Campanet.
Venda directa d'ametla i garrova (farina, estrucat i garroví).

Finca Eus Rafals de Colonya

*Aval CBPAE

Antoni Trias Martorell
☎ 600 32 28 34 / 971 53 44 03
✉ tonitrias@telefonica.net
🏠 Finca Eus Rafals de Colonya, Pollença.
Elaboració de figues seques i pa de figa.

Cooperativa Agrícola Porreres SCL

Esperanza Mora
☎ 971 64 71 81
✉ agricolaporreres@hotmail.com
🏠 C/ Sa Cooperativa, 29, Porreres.
Venda directa de albercoc (primerenc, galta vermella, taronjal) i confitura ecològica. *Aval CBPAE
Albercoc sec de Porreres (producte no ecològic).

Eivissa

Ibiza Gold. Sirope de Garrova

Carlos de las Heras *Aval CBPAE
☎ 650 70 46 09 / 971 31 05 46
🌐 www.ibiza-gold.com
🏠 Cas des Bosc, Ctra. Santa Gertrudis-Sant Llorenç, Sant Llorenç. Visites amb cita prèvia.
Elaboració de sirope 100% garrova, de producció local.
L'edulcorant natural de les Illes Balears.
*APIB (Associació Permacultura Illes Pitiüses).

Mel i Confitures

Mel Casolana Agrupació Defensa Abella Autòctona Mallorca

👤 Jaume Martorell
☎ 649 33 67 29 / 659 33 45 08
🏠 C/ del Cellar del Rei, 27, Binissalem.
Mel cruu de mil flors i garrova.

Mel Es Raiguer Agrupació Defensa Abella Autòctona Mallorca

👤 Onofre Mir
☎ 971 51 69 40 / 678 81 40 11
✉ esraiguer@esmel.com
🏠 C/ del Raval de Son Pocos, 46, Campanet.
Mel cruu de taronger, mil flors i garrova.

Mel Son Figuerola - Ca`n Moreu

👤 Carlos Salas *Aval CBPAE
☎ 971 52 23 46
✉ sonfiguerolacarlos@hotmail.com
🏠 Camí Son Figuerola, Ctra. d'Inca-Muro, km 5, Llubí.
Mel cruu mil flors (de primavera i tardor).

Mel Crua Son Gravat

👤 Gori Lladó
☎ 660 90 78 16
✉ gorillado@arrakis.es
🏠 Finca Son Gravat, Ctra. Palma-Portopetro, Campos.
Mel cruu de mil flors, garrova i ciprell.

Fet a Sòller *Aval CBPAE Organització s` Estel Nou/Asanideso

👤 Tomás Arbona
☎ 971 63 39 42
🌐 www.asanideso.com
🏠 C/ d'Andreu Coll, 31-33, Sòller.
Elaboració de confitures amb fruita de Sòller i local.
Servei de repartiment a domicili.

Elaborats

Mallorcabío *Aval CBPAE

👤 Andreu i Sebastià Escalas
☎ 971 60 48 94 / 619 31 24 67
🌐 www.mallorcabio.com
🏠 C/ dels Teixidors, 12, nau 6-8, Pol. Ind. Marratxí.
Elaboració de tofu, seitán, hamburgueses, cremes vegetals, patés, quètxup, postres de soja...

Sal, Espècies i Condiments

Mallorca

Flor de Sal des Trenc

👤 Katya Wöhr
☎ 676 26 34 98 / 971 63 33 85
🌐 www.gustomundial.com
🏠 C/ de l'Aspre, 11, Santanyí.
Elaboració de flor de sal des Trenc, escates des Trenc...
Receptes del xef Marc Fosh.

Sal amb Herbes *Aval CBPAE

👤 Miquel Arranz
☎ 971 16 67 25 / 600 74 61 86
✉ miquelarranz@hotmail.com
🏠 Finca Ca'n Cormé, es Vinyet, Porreres.
Venda directa d'herbes aromàtiques de cultiu local. Sal d'herbes aromàtiques. Venda en botigues i mercats.

Ca`n Pinso

👤 Tomeu Moll
☎ 971 60 30 34 (Joan Moll)
🏠 C/ Major, 140, Pòrtol, Marratxí.
Elaboració tradicional i venda directa de Pebre de Curtir (de cultiu local, assecat al sol, form de llenya i mòlt a la pedra). Per a la producció de sobrassada.

Especias Crespi

☎ 971 43 27 70
🌐 www.especiascrespi.com
🏠 Gremi Boters, 37, Son Castelló, Palma.
(venda a l'engròs).
Botigues pròpies, a Inca, al Mercat de l'Olivar, al Mercat de Sta. Catalina i al C/ Sindicat.
Elaboració i venda de Pebre de Curtir de cultiu ecològic i local. Zafrà de cultiu local.

Stevia

🌐 http://illes-balears.slowfood.es
http://joseppamies.wordpress.com
www.dulcerevolucion.com
Campanya Slow Food de distribució i venda de l'**Stèvia Rebaudiana**: herba 30 vegades més dolça que el sucre, sense calories, tolerada pels diabètics.

Eivissa

Sal de Ibiza

👤 Daniel Witte
☎ +49 30 28 09 81 80 / +49 178 51 74 272 (tel. mòbil)
🌐 www.saldeibiza.com
🏠 Apt. correus 38, Sant Jordi de ses Salines.
Elaboració de flor de sal, sal marina *gourmet*, sal de graneti, sal marina de taula, sal de xili...

Mercats Ecològics

Ecomercat de Santa Maria

☎ 653 76 50 70 *Aval CBPAE
🏠 Pl. Nova de Santa Maria (devora l'església).
Venda de productes ecològics, de cultiu local i d'elaboració tradicional i artesana (diumenges).
Arc al Cel, Finca La Plana, Finca Ca'n Caló-Ecoestruç, Finca Es Vinyol, Finca Es Molí Nou, Finca Eco Son Homar.
Venda de productes de **custòdia del territori**.

Punts de Venda Eco en Mercats de Palma

Ecoilla *Aval CBPAE

Mercat de Sta. Catalina. Parades 132-135, Palma
👤 Margalida Pizá Durán
☎ 971 85 52 24 / 626 01 87 14
🌐 www.ecoilla.es
Carisseria: pollastres, faraones, porc, vedella, me. Hamburgueses, elaborats, embotits... Hortalisses, verdures, fruites, pa, lactis, ous... **Servei a domicili**.

El Plaer Ecològic

Mercat Sta. Catalina. Parada 123, Palma
👤 Margalida Pizá Durán
☎ 626 01 87 14
✉ blat-munargolden@hotmail.com
Menjars preparats per endur-se'n, d'ingredients ecològics. Tallers de cuina. **Servei d'àpats**.

El Lloc d' Enmig *Aval CBPAE

Mercat de l' Olivar. Parada 125, Palma
👤 M. Eugenia Pineri i Christian Bustos
☎ 666 24 30 25
✉ lossaboresdelmundo@gmail.com
🌐 www.lossaboresdelmundo.com
Arròs, cereals, farines, llegums a granel. Espècies.

D' Origen *Aval CBPAE

Mercat de l' Olivar. Parades 123-124, Palma
👤 Xisco Planas
☎ 971 72 87 78
🌐 www.dorigen.es
Venda de verdures, hortalisses, fruites. Vins, olis, sals, espècies, confitures. **Degustacions**.

Botigues d` alimentació

S` Era

*Aval CBPAE

👤 Toni Ferragut
☎ 971 28 10 40
✉ tiendasera@hotmail.com
🏠 C/ de Pascual Ribot, 34, Palma.
Botiga *gourmet*. Gran varietat de productes locals, artesans i de l'Arca del Gust de Slow Food. **Venda de verdures, hortalisses i fruites de cultiu propi. Servei de repartiment a domicili**.

Yerbabuena

👤 Francisco Sendín Azanza
☎ 971 71 68 04
🌐 www.yerbabuena.com.es
🏠 C/ de Jeroni Antich, 7, Palma.
Botiga de productes d'alimentació i altres, amb un petit bar. Venda de producte local.

Biodespensa

*Aval CBPAE

👤 Juan José Correoso, Juan Manuel Oliva
☎ 971 45 82 00
✉ biodespensa@biodespensa.e.telefonica.net
🏠 C/ d'Andrea Doria, 50, Palma.
Productes d'alimentació i altres. Producte local.

S` Estepa Joana

*Aval CBPAE

👤 Joana Bonet
☎ 971 45 30 26
🌐 www.sestepajoana.com
🏠 C/ de Barrera, 24, Son Espanyollet, Palma.
Productes d'alimentació i altres. Producte local.

Son Vivot

👤 Miquel Vivot
☎ 971 77 40 17
🌐 www.son-vivot.com
🏠 Plaça de la Porta Pintada, 1, Palma.
Botiga només de Producte Balear, alguns ecològics. Sobrassada de producció ecològica.

Uep

👤 Aina Rabassa
☎ 971 72 07 11
🌐 www.uepmallorca.es
🏠 C/ de Sant Jaume, 16, Palma.
Botiga, només de Producte Balear, alguns ecològics.

Botiga Finca Gourmet

👤 Nicolás Eria Arbona
☎ 971 630253
✉ nico@Ca'npunya.com
🏠 C/ de la Lluna, 16, Sòller.
Botiga *gourmet*, només de Producte Balear, alguns ecològics.

S` Herbolari des Pla

*Aval CBPAE

👤 Antonia Torres
☎ 971 85 50 35
✉ herbolariadespla@hotmail.com
🏠 C/ de S'Alou, 1 B, Sineu.
Verdures, hortalisses i fruites de producció local.

Naturalia

*Aval CBPAE

👤 Joana Gelabert
☎ 971 83 68 09
🏠 C/ de Pep Not, 43, Artà.
Verdures, hortalisses, fruites i carn.

Asociación Tú a Tú

*Aval CBPAE

👤 Susana Carrau Guai
☎ 971 81 94 80
🌐 www.tuatu.org
🏠 C/ Nou, 5, Capdepera.
Verdures, hortalisses i fruites de producció local. **Menjador de menús ecològics**.

Eco Punt

*Aval CBPAE

👤 Magdalena Tauler
☎ 971 85 07 24
✉ mtaulerlull@hotmail.com
🏠 C/ de Randemar, 20, Ca'n Picafort, Sta. Margalida.
Verdures, hortalisses, fruites, ous i lactis.

Surendra

👤 Toni Zamorano
☎ 971 500687
✉ surendra.mallorca@hotmail.com
🏠 Plaça Mare de Déu de Iluc, 17, Inca.
Botiga de productes d'alimentació. **Caixes de verdures i hortalitxes** de producció local.

Menorca

Camamil·la

*Aval CBPAE

👤 Pere Bargur Salord
☎ 971 38 59 88
🏠 C/ del Marquès d'Albranca, 32, Ciutadella.
Productes d'alimentació. Verdures, hortalisses, fruites, cam, lactis i ous. Farines i pa de producció local.

Fang i Aram

*Aval CBPAE

👤 Andreu Torres Benejam
☎ 971 38 52 91
✉ info@fangiaram.com
🏠 C/ dels Magnífics Jurats, 1, Ciutadella.
Productes d'alimentació. Verdures, hortalisses, fruites, lactis i ous.

Natural

*Aval CBPAE

👤 Catalina Sanz Pons
☎ 971 35 36 03
✉ linanatural@hotmail.com
🏠 C/ Gran, 16, es Castell.
Productes d'alimentació. Verdures, hortalisses, fruites, cam, lactis i ous.

Agrobotiga Gob - Menorca Custòdia del Territori

☎ 971 35 07 62 / 971 37 45 05
🌐 www.gobmenorca.com
🏠 C/ de Mallorca, 2, Ferreries. Camí Castell, 53, Maó.
Centre de divulgació ambiental. Els productes amb **Acord de Custòdia** garanteixen qualitat, responsabilitat amb el territori i una justa compensació per al pagès.

Eivissa i Formentera

S' Hortet Verd

*Aval CBPAE

👤 Alicia Colomar
☎ 971 30 80 30
🌐 www.shortetverd.eu
🏠 C/ dels Pirineus, 11, Sant Jordi.
Productes d'alimentació. **Menjar per endur-se'n.**

Sa Fruiteria

*Aval CBPAE

👤 Susana Casas González
☎ 699 34 85 90 / 669 55 11 45
✉ safruiteria@hotmail.com
🏠 Mercat Vell d'Eivissa, parades 3-4.
Productes d'alimentació (de cultiu propi). Lactis i ous.
Botiga Sant Francesc *Aval CBPAE
👤 Rita Costa Ferrer
☎ 971 32 27 02
🏠 C/ d'Antoni Blanc, 17, St. Francesc de Formentera.
Productes d'alimentació. **Verdures, hortalisses i fruites de producció pròpia.**

Caixes a Domicili

Cooperativa Això és Vida

*Aval CBPAE

Son Ravanell, Son Durí, Binièfa, Son Amengual

👤 Teo Nogara
☎ 663 84 65 78
✉ aixoesvida@gmail.com
Repartiment setmanal de caixes de verdures i hortalisses de temporada, de cultiu local. **Caixes individuals i familiars.** Entrega a domicili, a grups de consum i a punts de trobada.

Cooperatives de Consum

Grups de consum organitzat

Agrohoritzontal

🌐 <http://agrohoritzontal.wordpress.com>
🏠 Centre Social Flassaders, Palma.

Ecoescola Sa Llavor (Mancor de la Vall)

✉ semillaagroambiental@gmail.com

Grup de Consum Puig de Sant Pere

✉ puigdesantpere@gmail.com
🏠 C/ de Sant Pere, 16 B, Palma.

Realiment

✉ realiment@inventati.org
🏠 Casal de Cultura del Puig de Sant Pere, Palma.

Sa Figuera (Esporles)

🌐 <http://safiguera.balearweb.net>

Cooperactivat (Costitx)

✉ cooperactivat@hotmail.com

Coop. de Consumo EcoPortocolom

✉ juansimela@yahoo.com

Cooperativa Tu a Tu (Capdepera)

✉ tuatu@tuatu.org

Cooperativa En El Camí (Sta. Maria)

✉ rrotger@hotmail.com

Horts Cooperatius

Grups autogestionaris de producció i consum

Finca Ca`n Vives

Projecte d'horts cooperatius. **Cultiu amb tracció animal.** Veure apt. Finques i Venda Directa.

Hort Cooperatiu de Felanitx

✉ puputfelanitxer@riseup.net
Cooperativa Agroecològica Sa Junça
👤 Tere Salord
☎ 699 63 48 78 / 659 17 74 86
✉ col.lombarda@gmail.com
🏠 Els Vergers de Sant Joan, Maó. Menorca.
Coop. agroecològica de productors - consumidors.

Horts Urbans

Cessió temporal de terreny on sembrar un hort col·lectiu

I Jornada d' Horts Urbans Ecològics

✉ agrarias@iesjosepsuredaiblanes.com
🏠 IES Josep Sureda i Blanes.
C/ Joan Coll, 2, Son Gotleu, Palma.

Hort Peladi

👤 Margalida Pizà Durán
☎ 626 01 87 14
✉ ecologicpd@hotmail.com
🏠 Finca Son Ametler. C/ des Lledoner, 388. Marratxí.

Horts Escolars, Familiars i Balcons de Cultiu

Parades En Crestall

👤 Gaspar Caballero de Segovia
☎ 699 24 13 05
🌐 www.gasparcaballerodesegovia.net
Disseny i manteniment d'horts ecològics.

Planter

Planter Ecològic Morey

*Aval CBPAE

👤 Miquel Morey
☎ 607 810299
✉ www.planter-ecologic.com
🏠 Camí de Son Talent, Km. 2. Manacor.
Planter ecològic i de varietats locals.

Viveros Hermanos Nicolau

👤 Xesc Nicolau
☎ 971 526187
✉ xesc@nicolau.e.telefonica.net
🏠 C/ Ramón Llull, 50. Sant Joan.
Planter de varietats locals.

S' Illa Verda (Amadip - Esment)

Planter ecològic i de varietats locals. *Aval CBPAE
Veure apt. Finques i Venda Directa

+ info:



Slow Food
Illes Balears

<http://illes-balears.slowfood.es>



Terra madre

www.terramadre.org

Actualitzacions d'aquest directori a:

<http://illes-balears.slowfood.es>

Fes-te Soci: www.slowfood.es

C.B.P.A.E.
Consell Balear de la
Producció Agrària Ecològica



www.cbpaee.org

A.P.A.E.M.A.
Associació Producció
Agrària Ecològica Mallorca



apaema@gmail.com

A.P.A.E.
Associació de Productors de Agricultura
Ecològica de Ibiza i Formentera



www.agriculturaecologicaipitusa.org

A.P.A.E.M.
Associació Productors
d'Agricultura Ecològica de Menorca



www.apaem.menorca.es

C.A.R.B.
CONTRACTE AGRARI DE
LA RESERVA DE BIOSFERA



www.cime.es

CUSTODIA DEL TERRITORI



www.gobmenorca.com