

AGROBOTIGA

Un paisatge
que
alimenta



Cofinançat per:



Hi col·labora:



ALGENDARET NOU

• **Situació:** carretera de Maó a Ciutadella, Km. 4'5.

• **Producció de:**

• Formatge de llet crua de vaca menorquina:

De gener a juny.

- Carn de vaca menorquina.
- Horta.
- Ous

• **Comercialització:** venda directa als consumidors, per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó) i a la botiga S'hort Ecològic.



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.
- El suplement alimentari es fa a partir de cultius de la pròpia finca.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Onofre Gonyalons i Xisca Guàrdia
- **Telèfon:** 971 35 28 36 / 650 64 24 19
- **Correu electrònic:** ogonyalons@terra.es

BINIAI NOU

• **Situació:** carretera de Maó a Ciutadella, Km. 5.

• **Producció de:**

- Carn de vaca xerolesa:

De gener a setembre.

- Bens.

De març a juny.

• **Comercialització:** venda directa als consumidors.



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-llibertat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Lluís Navas
- **Telèfon:** 616 90 48 73

BINIBECA NOU

- **Situació:** municipi de Sant Lluís.
- **Producció de:**
 - Carn de vaca menorquina.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors.



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Llorenç Pons González
- **Telèfon:** 676 48 78 88 / 971 15 18 86
- **Correu electrònic:** lorenzo@redorka.com

BINITORD

- **Situació:** municipi de Ciutadella.
- **Producció de:**
 - Vi negre i vi negre roure.
 - Vi blanc.
 - Vi rosat.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors, a la Cooperativa San Crispín i al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- La gestió de la finca es fa a partir de pràctiques agràries sostenibles.
- Per evitar tenir el raïm picat, s'han instal·lat caixes niu per a xòrics i s'han fet alliberacions d'aquest rapinyaire, per afavorir la seva presència per les vinyes.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Antoni Salord
- **Telèfon:** 654 90 97 14
- **Correu electrònic:** asalord@infotelecom.es
- **Web:** www.binitord.com

CAPELL DE FERRO

- **Situació:** municipi de Maó.
- **Producció de:**
 - Carn de vaca menorquina.
 - Embotit de porc i de be.
 - Horta.
 - Conserves.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors a l'AgroMaó i per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- La gestió de la finca es fa a partir de pràctiques agràries sostenibles.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Maria Tudurí
- **Telèfon:** 649 64 63 62
- **Correu electrònic:** escapelldeferro@gmail.com

ES CANALÓ I SANT ANTONI DE S'ARANJASSA

ARBRES D'ALGENDAR

- **Situació:** municipi de Ferreries.
- **Producció de:**
 - Arbres fruiters de varietats locals.

Gener i febrer



- **Comercialització:** venda directa als consumidors, al barranc d'Algendar (St. Antoni de S'Aranjassa) de dilluns a divendres de 8:30 a 13:30 i Taller Mestral (sota comanda), venda a Es Viver del GOB, Cooperatives Agrícoles i centres de Jardineria.

- Taller d'inserció sociolaboral.
- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.



CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Gemma Casas
- **Telèfon:** 971 38 62 79 (de 8 a 15h)
- **Correu electrònic:** info@arbresalgendar.com
- **Web:** www.arbresalgendar.com

ESTÀNCIA RAFAL RUBÍ

- **Situació:** municipi de Maó.
- **Producció de:**
 - Cereal (civada, ordi,...).
 - Carn de vaca menorquina.
 - Bens.
 - Servei de tasques al camp (llaurar, segar,...).
- **Comercialització:** venda directa als consumidors.



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Paco Bosch
- **Telèfon:** 610 04 36 88
- **Correu electrònic:** maquinariapacobosch@gmail.com

ES TUDONS

- **Situació:** municipi de Ciutadella.
- **Producció de:**
 - Formatge de llet crua de vaca menorquina:
De novembre a agost.
 - Carn de be autòcton i vaca menorquina.
 - Mel.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors, a l'AgroMaó i al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.
- El suplement alimentari es fa a partir de pinsos ecològics.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Bep Llufríu
- **Telèfon:** 628 473 528
- **Correu electrònic:** estudons@gmail.com

HORT DE MATADONES

- **Situació:** barranc de Cala'n Porter.
- **Producció de:**
 - Fruita de temporada (pomes, melicotons, peres,...)

De maig a novembre.

- **Comercialització:** venda directa als consumidors, per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El rec dels arbres fruiters es fa amb el sistema de goteig.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Joan Carreras o Francisca Sintes
- **Telèfon:** 971 37 28 04 / 659 66 86 16
- **Correu electrònic:** frutascarreras@hotmail.com

LA CONCEPCIÓ

- **Situació:** ctra. Maó-Fornells km 20.
- **Producció de:**
 - Flor de sal: verge, amb pebre negre, pebre vermell i romaní.
 - Carn de vaca menorquina
- **Comercialització:** venda directa als consumidors, a botigues especialitzades i a l'Agrobotiga del GOB.



- Gestió de la terra a partir de pràctiques agràries sostenibles.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.



CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Isabel Mayor
- **Telèfon:** 971054045 i 617 11 28 61
- **Correu electrònic:** info@concepsal.com
- **Facebook:** Reserva La Concepción

LA MARCONA

- **Situació:** municipi de Ferreries, camí de la Marcona.
- **Producció de:**
 - Farina d'una varietat local de blat
 - Pa integral, pa d'anous, de llavors,...
 - Arròs de la terra
- **Comercialització:** venda directa als consumidors al mercat agrari de Ciutadella i l'AgroMaó i per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Toni Moll i Carme
- **Telèfon:** 600 38 90 20 / 676 64 14 40
- **Correu electrònic:** lamarcona@lamarcona.cat
- **Web:** www.lamarcona.cat

LLUMENA D'EN SEBASTIÀ

- **Situació:** carretera de Maó a Alaior.
- **Producció de:**
 - Carn de vaca menorquina i mesclada.
 - Embotits de porc.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors, per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- Gestió de la terra es fa a partir de pràctiques agràries sostenibles.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

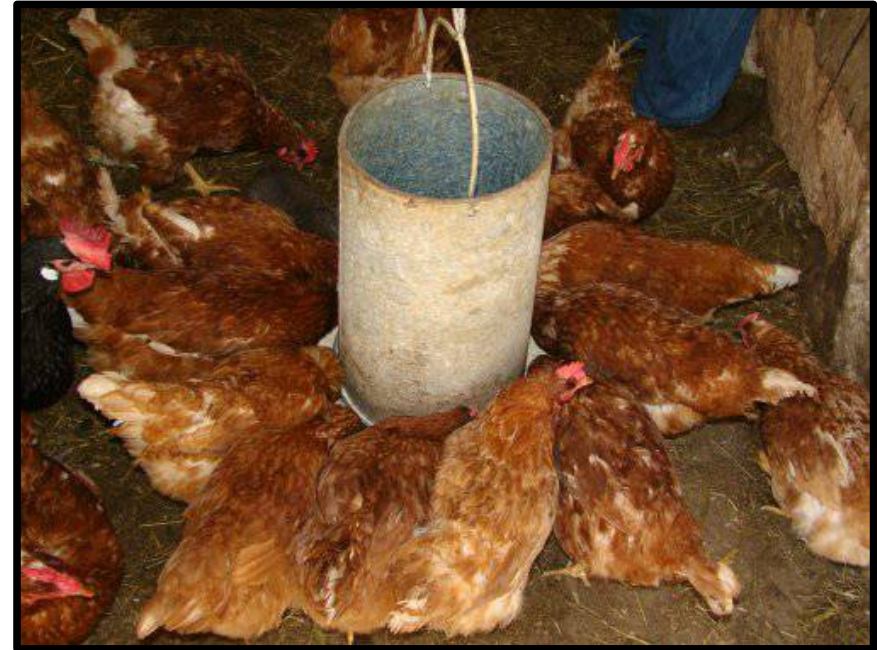


CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Sebastià Pons Rotger
- **Telèfon:** 609 05 16 90
- **Correu electrònic:** ponsrotgersebastia@gmail.com

PARELLETA

- **Situació:** municipi de Ciutadella.
- **Producció de:**
 - Embotits de porc negre.
 - Horta.
 - Ous.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors, per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- Gestió de la terra amb pràctiques agràries sostenibles.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Marc Casasnovas Benejam
- **Telèfon:** 655 92 72 34
- **Correu electrònic:** l_anglada@hotmail.com

SA TAFONA NOVA

- **Situació:** municipi de Ciutadella.
- **Producció de:**
 - Oli verge extra artesà de Menorca. Combina el sabor de l'oliva Arbequina, el toc picant de la varietat Picual i l'aroma afruitat de l'Empeltre.

De desembre a juliol.

- **Comercialització:** venda directa als consumidors i al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- Gestió de la terra a partir de pràctiques agràries sostenibles.
- La finca compta amb una tafona i tot el procés de producció es realitza al mateix lloc.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Biel Barceló
- **Telèfon:** 615 92 02 63
- **Correu electrònic:** bl.barcelo@gmail.com

SA TORRILLA NOVA

- **Situació:** municipi de Sant Lluís.
- **Producció de:**
 - Carn de vaca menorquina.
 - Horta.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors, per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



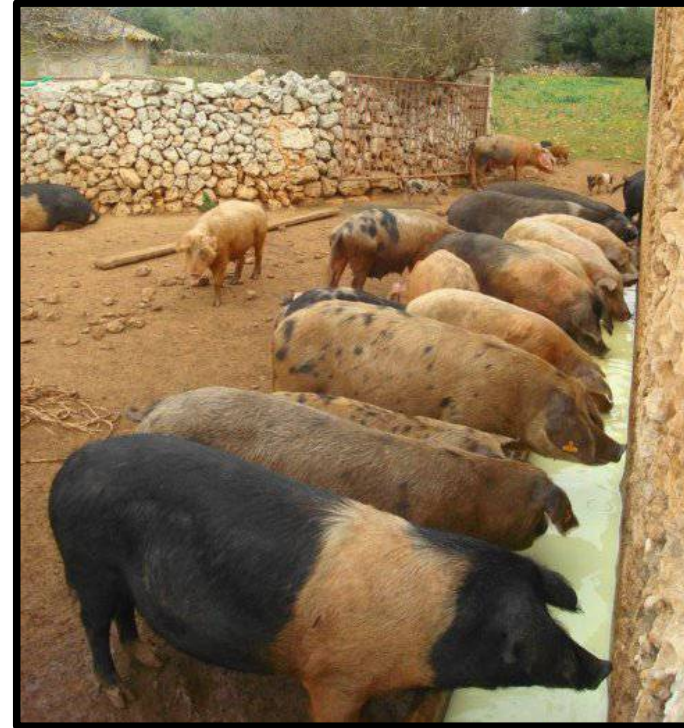
- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** José Luís Andreu i Margarita Tudurí
- **Telèfon:** 971 15 16 83
- **Correu electrònic:** carolaquibaix@telefonica.net

SON OLIVAR DE DALT

- **Situació:** municipi de Ciutadella.
- **Producció de:**
 - Embotits de porc.
 - Formatge de llet de vaca i de cabra.
 - Horta.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors al lloc i al mercat agrari de Ciutadella o per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Joan Pons i M^aAntònia Taltavull
- **Telèfon:** 971 18 81 17 / 626 50 93 47
- **Correu electrònic:** torralbet15@hotmail.es
- **Web:** www.torralbet.com

TALATÍ DE DALT

- **Situació:** carretera de Maó a Ciutadella, Km. 4.
- **Producció de:**
 - Carn de be i vaca de raça menorquina.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors o intermediaris.
- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.



- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.
- El suplement alimentari es fa a partir de cultius de la pròpia finca.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Bernat Pons
- **Telèfon:** 971 35 97 99 / 971 37 11 58

TURMADÈN D'ES CAPITÀ

- **Situació:** carretera d'Es Migjorn Gran.
- **Producció de:**
 - Carn de vaca.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors.
- Ecoagroturisme (www.turmaden.com)



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.
- El suplement alimentari es fa a partir de cultius de la pròpia finca.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Rafel Mascaró
- **Telèfon:** 650 008 952
- **Correu electrònic:** rafel@turmaden.com
- **Web:** www.turmaden.com

SANTO DOMINGO

- **Situació:** ctra. de Sant Lluís a Punta Prima, s/n.
- **Producció de:**
 - Horta de temporada.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors de cistelles i botiga a la pròpia finca.



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat, en període de reconversió.
- Es fomenten les varietats locals d'horta.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Sergio Riudavets
- **Telèfon:** 648869297
- **Correu electrònic:**
productesecologicssantodomingo@gmail.com
- **Facebook:** Productes ecològics, Santo Domingo

SON TARIÍ NOU

- **Situació:** camí de Son Saura.
- **Producció de:**
 - Pollastres.
 - Carn de vaca menorquina.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors.



- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat, en període de reconversió.
- L'aliment dels pollastres es produeix a la pròpia finca.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Carlos Llufríu i Cristina Arguimbau
- **Telèfon:** 686161259 (Carlos)
- **Correu electrònic:** crisarguitorres@gmail.com

HORT BINIDALINET NOU

- **Situació:** camí des Milord.
- **Producció de:**
 - Horta de temporada.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors.



- Gestió de la terra amb pràctiques agràries sostenibles. S'ha sol·licitat el certificat ecològic.
- Es fomenten les varietats locals d'horta.

CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** Vinicius Devisson
- **Telèfon:** 699442717
- **Correu electrònic:** rasvinciussantos@gmail.com



Cofinançat per:



Amb la col·laboració de:



Iniciativa del GOB Menorca emmarcada dins el projecte pilot “Cultivant Sinergies” de la Red Rural Nacional.