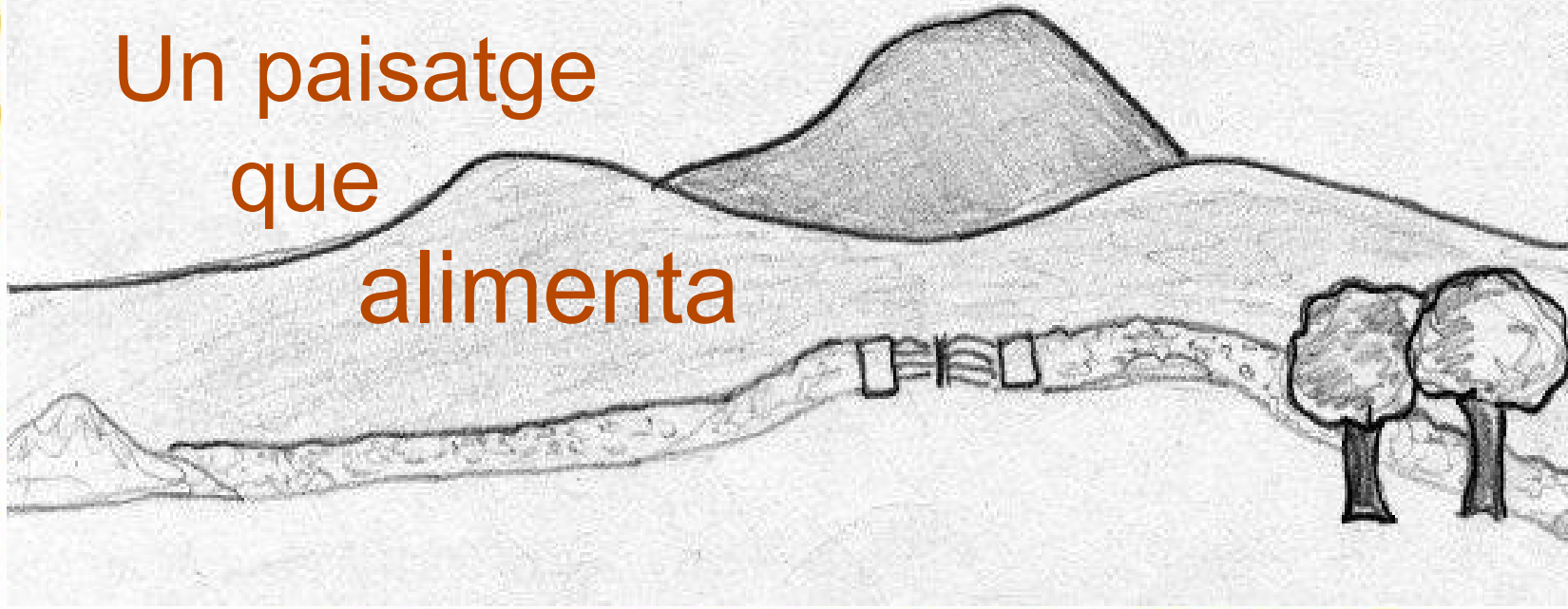


# AGROBOTIGA

Un paisatge  
que  
alimenta



# 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@arbresalgendar.com)
- **Web:** [www.arbresalgendar.com](http://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](mailto: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 Llufriu
- **Telèfon:** 628 473 528
- **Correu electrònic:** [estudons@gmail.com](mailto: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](mailto: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](mailto:info@concepsal.com)
- **Facebook:** Reserva La Concepció

# 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](mailto:lamarcona@lamarcona.cat)
- **Web:** [www.lamarcona.cat](http://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



# SANTA CREU

- **Situació:** municipi d'Es Mercadal.
- **Producció de:**
  - Elaborats de pastisseria.
  - Horta
  - Conserves.
  - Arròs de la terra.
- **Comercialització:** venda directa als consumidors al mercat agrari AgroMaó i per encàrrec al Molí del Rei (seu del GOB a Maó).



- 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:** Joan Luís Fedelich i Lina Torrent
- **Telèfon:** 683 55 65 57

# 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](mailto: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).



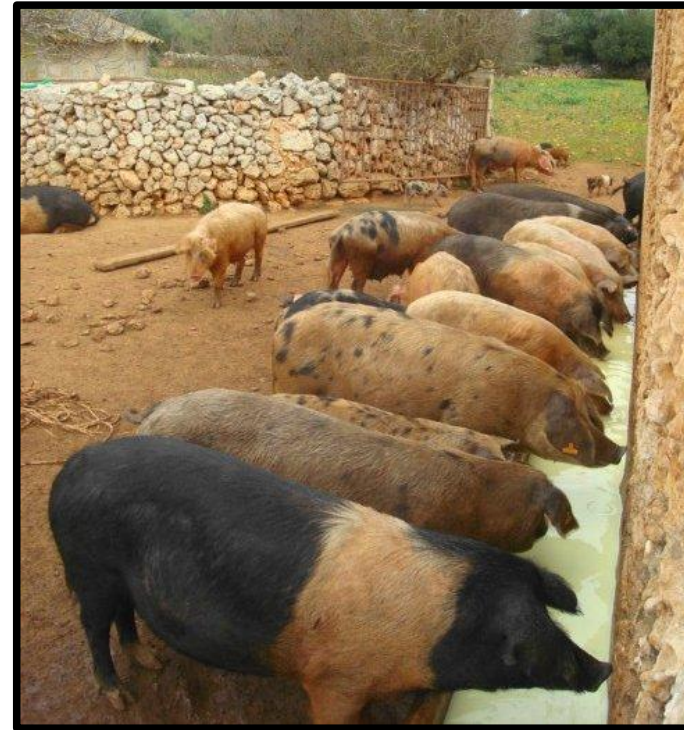
- Gestió de la terra amb mètode ecològic certificat.
- El ramat pastura per les tanques en règim de semi-libertat.

## CONTACTE PER ADQUIRIR EL PRODUCTE

- **Nom:** José Luís Andreu i Margarita Tudurí
- **Telèfon:** 971 15 16 83
- **Correu electrònic:** [carolaquibaix@telefonica.net](mailto: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<sup>a</sup>Antònia Taltavull
- **Telèfon:** 971 18 81 17 / 626 50 93 47
- **Correu electrònic:** torralbet15@hotmail.es
- **Web:** [www.torralbet.com](http://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](http://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](mailto:rafel@turmaden.com)
- **Web:** [www.turmaden.com](http://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 Llufrú i Cristina Arguimbau
- **Telèfon:** 686161259 (Carlos)
- **Correu electrònic:** [crisarguitorres@gmail.com](mailto:crisarguitorres@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.