



...
**Edició
2025**
...

**A L'ALÇADA
D'ANDORRA
NOMÉS
ES PODEN
FER LES
COSES
BÉ.**



Les muntanyes ens han fet diferents. Ens han ensenyat que l'alçada té les seves normes i que cal respectar-les. Treballem amb gran estima envers el nostre territori i els seus recursos, conscients de la seva fragilitat, i amb il·lusió i ganes de compartir amb tu l'essència d'Andorra.

Et presentem els fruits del nostre treball, del nostre entorn i de la nostra història.

Gaudeix-ne!



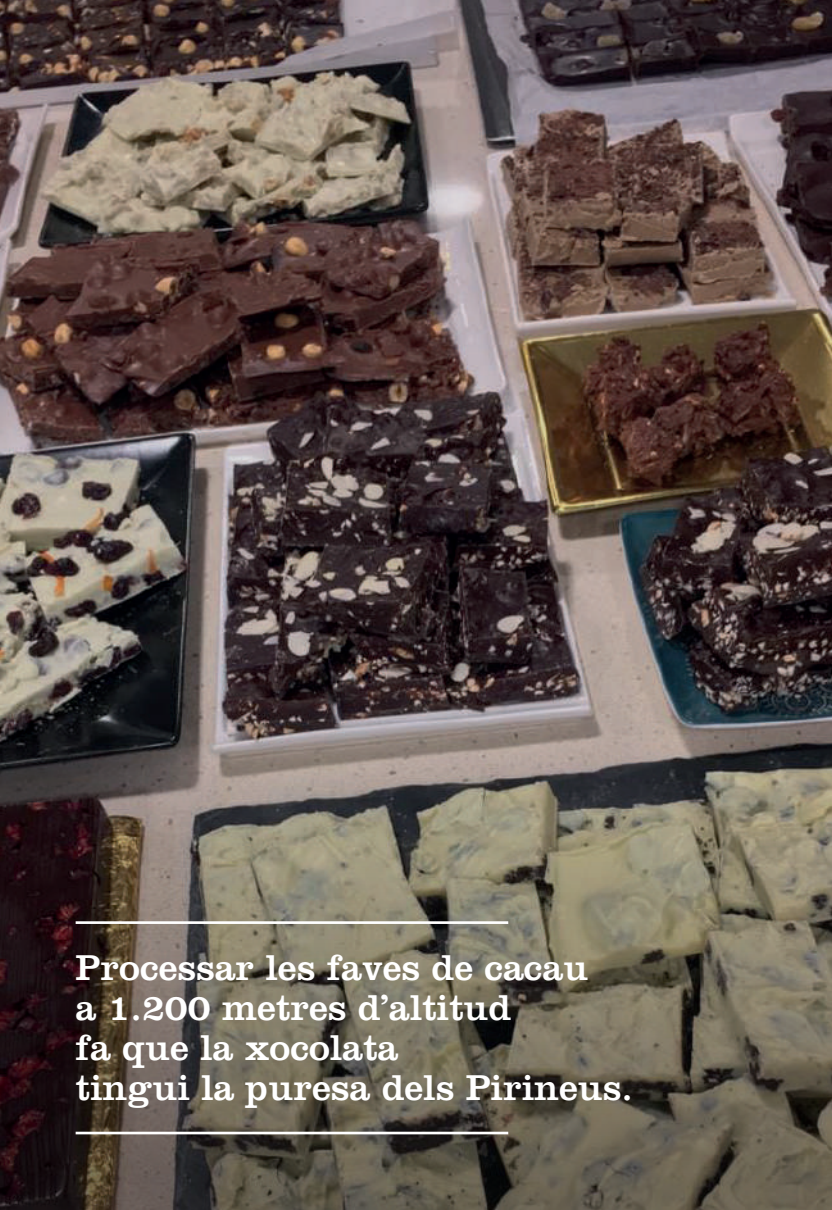
**PRODUCTES AGRÍCOLES
I ARTESANS D'ANDORRA**



índex

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Xocland 7 | 22 Borda Sabaté 49 |
| 2 Casa Folch 9 | 23 Casa Beal 51 |
| 3 Naturalis 11 | 24 Casa Auvinyà 53 |
| 4 Autèntic 13 | 25 Mas Berenguer 55 |
| 5 Can Sona 15 | 26 Casus Belli 57 |
| 6 El Pastador 17 | 27 Pocions de lluna nova 59 |
| 7 Casa Gendret 19 | 28 Kalunae 61 |
| 8 Cortal Llumeneres 21 | 29 Vital 63 |
| 9 Casa Raubert 23 | 30 Pastisseria Estopiñán 65 |
| 10 Poltrand 25 | 31 Asgard 67 |
| 11 Carn d'Andorra 27 | 32 L'Ànima del Bosc 69 |
| 12 Els Escaubells 29 | 33 Agricultura Cal Jordi 71 |
| 13 Cal Jordi 31 | 34 L'Ou 1900 73 |
| 14 Biobo 33 | 35 Le Souffle d'Adore 75 |
| 15 El Rebot del Padrí 35 | 36 El Batall 77 |
| 16 Nectum 37 | 37 Pasta Natur 79 |
| 17 Cafè El Conseller 39 | 38 Ti.Pur 81 |
| 18 Cervesa Alpha 41 | 39 NAR.FRAGÀNCIA 83 |
| 19 Boris Craft Beer + Utopia 43 | ///// |
| 20 Cervesa AND 45 | • Mapa 85 |
| 21 Ratassia de la Carmeta 47 | • Lluís Dejuan 87 |





Processar les faves de cacau
a 1.200 metres d'altitud
fa que la xocolata
tingui la puresa dels Pirineus.



Xocland

**Xocolata d'Andorra.
Fabriquem xocolata des de la fava de cacau.**

La primera fàbrica de xocolata d'Andorra és a la Massana, on es donen les condicions ideals per fer-la: un clima generalment fred i sec de muntanya que ens permet produir una xocolata intensa i pura amb ingredients 100% naturals.

A Xocland ens ocupem del procés integral de fabricació de la xocolata: seleccionem les millors faves de cacau del món i les processem amb una tecnologia d'avantguarda per produir xocolates i bombons frescos i d'una qualitat excepcional. Tot fet al Principat.

Xocland

Av. Sant Antoni, 54
AD400 La Massana
(+376) 350 322 · (+376) 350 332
esther@xocland.com
www.xocland.com





Produir mel
a 1.300 metres
d'altitud li aporta
l'aroma dels Pirineus.



Casa Folch

**Mel natural d'Andorra.
Sense sucres, conservants ni additius.**

Situada en terres de Juberri, envoltada de roures i alzines, es troba la propietat agrària i ramadera de Casa Folch. Amb més d'un centenar d'anys d'experiència en el sector, Casa Folch ofereix productes totalment naturals i ecològics. Entre els seus productes hi trobaràs carn de primera qualitat, trumfes andorranes sense pesticides ni productes químics, ous de pagès i el seu producte estrella: mel 100% natural.

La nostra mel s'elabora als bucs de Juberri. És 100% natural i s'envasa sense conservants ni sucres afegits. L'extracció de la mel es fa mitjançant un procés de centrifugació.

Trobaràs la mel de Casa Folch envasada, precintada i etiquetada en pots de vidre, per garantir-ne la puresa i la qualitat, en una mida única de 500 g.

Casa Folch

Juberri

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 337 747

casafolch@gmail.com



**Mantenir les abelles
a 1.900 metres d'altitud
suavitza el gust
de la seva mel.**





Naturalis

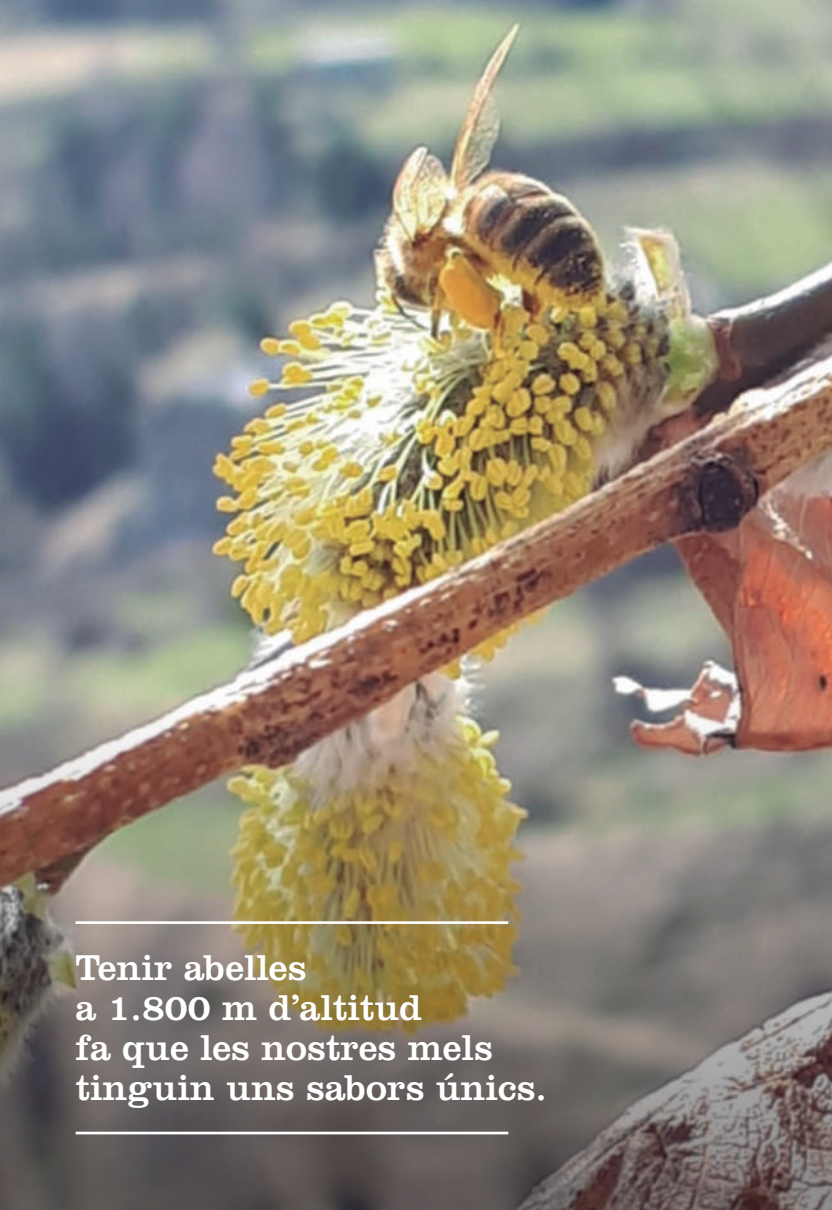
**Mel d'alta muntanya, hidromel i licors.
Produccions respectuoses
amb els cicles naturals.**

Som una empresa familiar dedicada a la producció i comercialització de productes agrícoles d'alta muntanya (mel, licors i hidromel). La nostra producció es diferencia de les altres per l'altura de cultiu, superior als 1.800 metres, i perquè és una producció artesana, de proximitat i respectuosa amb el medi natural i els seus cicles. Cuidem els nostres processos perquè pugueu gaudir de productes que us aproparan a la natura.

Naturalis

Cal Borró
El Forn
AD100 Canillo
(+376) 342 026
naturalis@andorra.ad
www.naturalis-andorra.com





Tenir abelles
a 1.800 m d'altitud
fa que les nostres mels
tinguin uns sabors únics.



Autèntic

Mel 100% de les
muntanyes d'Andorra.

L'amor per la natura i per les coses ben fetes ens ha portat, després d'uns anys acumulant experiència i treballant amb perseverança, a fer descobrir uns productes autèntics als amants de la natura. Petites joies que provenen del cor de les nostres muntanyes.

A Autèntic us oferim productes 100% naturals, produïts per les nostres abelles i envasats directament per l'apicultor.

Els nostres abellars estan situats en diversos indrets i altituds. Segons la localització de les arnes i les flors que es troben als seus voltants, en cada estació de l'any la nostra mel varia de gust i de color. Així, podeu escollir entre set varietats diferents, cada una amb matisos i propietats característiques.

Autèntic

Cobert El Clos

L'Aldosa

AD100 Canillo

(+376) 351 685

autentic@andorra.ad





**Que les gallines pasturin
lliurement a 1.500 metres
d'altitud fa que els seus ous
siguin encara més gustosos.**



Can Sona

**Producció pròpia sense pesticides ni antibiòtics.
Ous de gallines alimentades amb gra certificat
ecològic de blat, pèsols, sègol i civada.
Llegums i horta de temporada.**

A Can Sona estem compromesos amb el medi ambient, fugim dels pesticides i de l'agricultura convencional, perquè per damunt de tot ens preocupa la salut dels nostres fills. Apostem per una agricultura i una ramaderia de pagès ecològica.

Volem uns tomàquets amb poc o molt gust (el que el sol els hagi donat), que te'ls puguis menjar amb pell, i gaudim contemplant les gallines que pasturen tot esgarrapant els marges.

Si a tu també t'interessa el benestar dels teus i de la terra que ens envolta, et convidem que ens coneguis. Volem que Can Sona sigui el teu centre de producció ecològica d'Andorra.

Can Sona

Les Pardines de Fontaneda
AD600 Sant Julià de Lòria
(+376) 614 356
bio.cansona@gmail.com
blogscat.com/cansona





**Collir mores
a 1.300 metres d'altitud
garanteix una mermelada
inigualable.**



El Pastador

**Elaboració i comercialització
de mermelada artesanal
amb productes 100% naturals.**

El Pastador és una petita empresa familiar dedicada a la producció de mermelades que neix de la voluntat d'oferir un saber fer familiar de diverses generacions, que han treballat i elaborat productes de la nostra terra per portar-los a la taula respectant tot allò que és autèntic. Produïm mermelades, geles i chutneys 100% naturals. Els productes s'elaboren sense conservants ni colorants, i utilitzem sucre ecològic a fi de preservar el gust original de la fruita escollida de primera qualitat.

Sispony, petit poble de muntanya situat al peu del pic de Carroi, a la parròquia de la Massana, acull l'obrador i la botiga de la Sònia, que idea un ventall de receptes i sabors originals, com ara la mermelada de maduixa amb taronja, el pebrot vermell escalivat o el chutney d'albercoc. Els productes d'El Pastador són productes autèntics i deliciosos que no us deixaran indiferents.

El Pastador

C/ de la Closa, 3

Casa Joanet

Sispony

AD400 La Massana

(+376) 353 209

info@elpastador.com

www.elpastador.com





Conrear maduixes
a 1.600 metres d'altitud
els dona un gust
de vertigen.



Casa Gendret

**Producció i venda directa de fruits del bosc.
Elaboració artesana de confitures
i gelees sense additius.**

Collita pròpia de fruits.

Elaboració artesana de confitures i gelees.

Per preservar totes les aromes, les fruites es cullen al punt òptim de maduració i es treballen manualment en petites quantitats el mateix dia de la collita.

Visites al camp de juny a octubre.

Casa Gendret

Ctra. de la Rabassa, km 9,5

Aubinyà

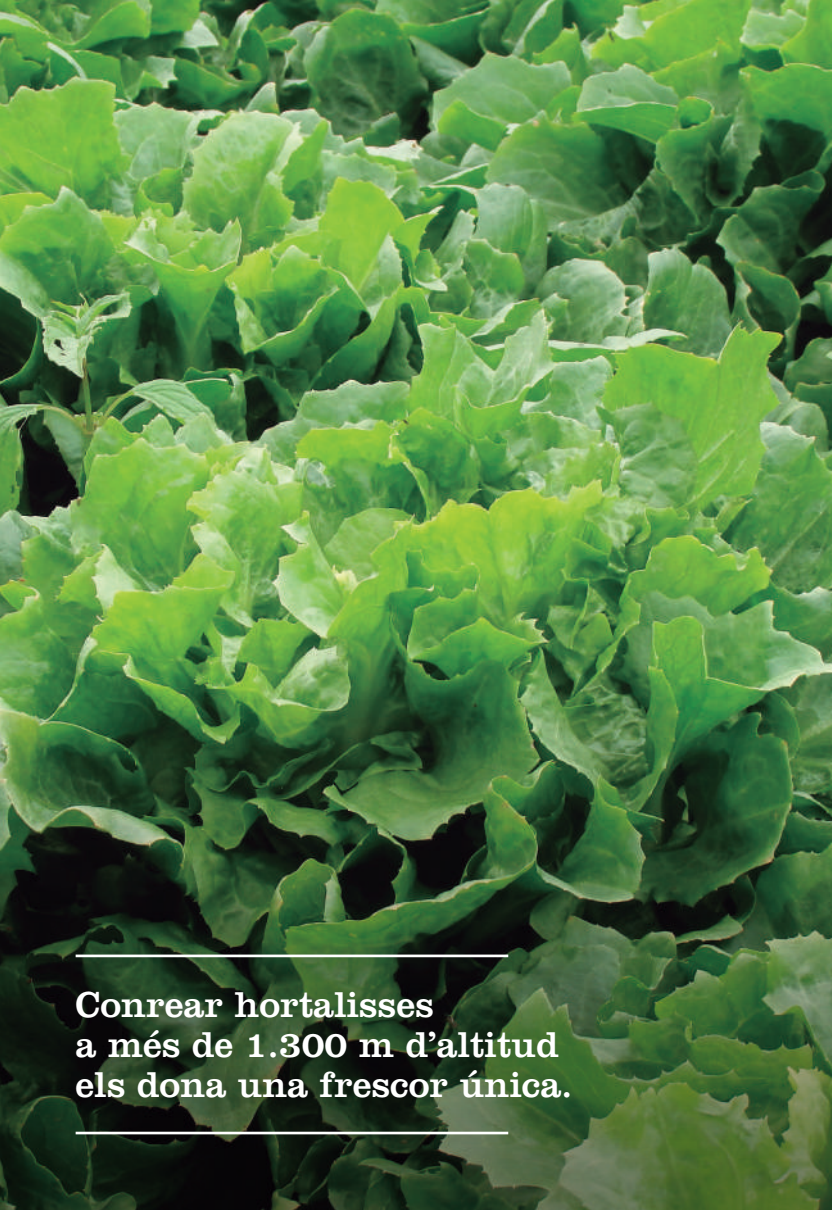
AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 352 415

gendret@andorra.ad

Localització: 42°26'48"N 1°30'43"E





Conrear hortalisses
a més de 1.300 m d'altitud
els dona una frescor única.



Cortal Llumeneres

**Producció i venda de tot tipus d'hortalisses
de temporada, naturals i conreades al país.
Recol·lecció i venda d'ous frescos.**

Som una casa pairal andorrana dedicada al treball de la terra i a la cria de tot tipus de bestiar recolzada en la feina feta en família, en equip. Transmetent generació rere generació les tradicions i costums hem anat creixent i sobretot evolucionant. Com en totes les cases de pagès, sempre hem tingut un hort que ens proporciona les hortalisses que, segons l'àvia, no es poden trobar enlloc més!

Així, l'any 2018, empesos per l'ambició i la inquietud de fer coses noves que tant ens caracteritzen, vam engegar la nostra marca de productes de l'hort amb la idea d'aconseguir fer arribar a la taula de tants andorrans com sigui possible les hortalisses de què gaudim des de fa tants anys.

Apostem per la qualitat, per la frescor, per la proximitat i pel país!

Cortal Llumeneres

Ctra. de la Peguera, s/n

Aixirivall

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 337 091

cortalllumeneres@gmail.com



**Elaborar formatges
a 1.300 metres d'altitud
assegura un sabor gustós
i saludable.**





Casa Raubert

**Formatges artesans
elaborats a Andorra.**

A Casa Raubert sempre hem estat pagesos. Som una família dedicada a la ramaderia, l'agricultura i el pasturatge. Ara, hem modernitzat les instal·lacions de la casa pairal que vam aixecar al segle XVI i que ens dona nom, i n'hem mantingut l'estructura i la senzillesa tradicionals d'Andorra per seguir escrivint la nostra història.

Els formatges de Casa Raubert són formatges de pastor. Aprofitant la nostra experiència, hem decidit unir forces amb experts formatgers i restauradors per obrir la primera formatgeria d'Andorra.

Casa Raubert

Escàs

AD400 La Massana

(+376) 817 600

f.casaraubert@andorra.ad

www.casaraubert.ad





**Pasturar pòltres
a més de 1.400 metres
d'altitud fa que la carn sigui
encara més beneficiosa.**



Poltrand

**Venda directa de carn de poltre criat ecològicament
a les nostres muntanyes. Producte sota el segell
Carn de qualitat controlada d'Andorra.**

Poltrand és l'empresa del país amb orígens ramaders que comercialitza carn de poltre exclusivament criada a les nostres muntanyes i engreixada amb pinso natural.

Poltrand us ofereix carn de poltre criada ecològicament a Andorra, identificada amb el segell Carn de qualitat controlada d'Andorra i amb propietats nutricionals úniques. A més, podeu gaudir d'una gran varietat de lots que garanteixen satisfer la demanda de tots els clients. Els productes estan envasats al buit per a una millor conservació. Totes les comandes s'entreguen a domicili de manera gratuïta i amb una atenció personalitzada única.

Poltrand

Casa Fijat
Llorts
AD300 Ordino
(+376) 692 992
info@poltrand.ad
www.poltrand.ad



Péixer els animals
a 2.000 metres d'altitud
fa que la carn sigui
molt gustosa.





Carn d'Andorra

**Carn de vedella amb el segell
d'indicació geogràfica protegida (IGP).
Carn de bou, de corder, de cabrit i d'equí sota
el segell Carn de qualitat controlada d'Andorra.**

A principi de l'any 1999 va néixer la societat Ramaders d'Andorra, SA, amb l'objectiu de promocionar i comercialitzar la carn de bestiar criat i engreixat a Andorra. El projecte va arribar a la majoria d'edat el 2012 amb l'obtenció del segell d'indicació geogràfica protegida (IGP) de la Unió Europea, el qual reconeix la qualitat de la carn elaborada totalment en territori andorrà.

En l'actualitat la societat compta amb uns 50 socis que, mitjançant un procés rigorós i seguint els mètodes tradicionals, posen a disposició d'una vintena de punts de venda (tant carnisseries com grans superfícies) carn de vedella certificada IGP, i també carn de bou, de corder, de cabrit i d'equí sota el segell Carn de qualitat controlada d'Andorra. Demana als punts de venda i restauració el segell i el certificat que garanteixen el treball dels ramaders d'Andorra i la qualitat de la carn que portes a taula!

Ramaders d'Andorra, S.A.

Camí de la Grau, edifici Prat del Rull,
1r pis, despatx 1.7
AD500 Andorra la Vella
(+376) 875 741 | (+376) 875 703
agricultura.ramaders@andorra.ad



**Assecar la bringuera
a 1.100 metres d'altitud,
fa que tingui un gust
intens i persistent.**





Els Escaubells

**Fabricants d'embotits del país:
bringuera, donja, botifarres, fuet
i tot tipus de bulls.**

Els Escaubells neix d'un pensament: fer viure els costums d'un país a través dels seus productes i hàbits gastronòmics. Els nostres productes són el fruit d'un lent i acurat treball amb gestos inspirats per les tradicions.

L'origen de la matèria primera, la qualitat dels ingredients i la forma tradicional d'elaborar-los són característiques fonamentals de tots els nostres embotits, per això hem estat guardonats amb el segell Andorra recepta tradicional. Hem convertit la nostra feina en una passió, i així fem que t'emportis a casa no només un embotit, sinó un producte artesà, de qualitat i deliciós.

Els Escaubells

Andorcarn S.A.

Ctra. de la Comella, 126-128

AD500 Andorra la Vella

(+376) 801 808

info@andorcarn.ad

www.andorcarn.ad



Embotir el bull
a 1.700 metres
d'altitud assegura
el sabor únic
de la naturalitat.

Embotits Artesans





Cal Jordi

**Llonganissa, secallona, bulls,
botifarra, donja i bringuera
sense conservants
ni colorants químics.**

La recuperació de la tradició i la naturalitat dels nostres productes és el nostre repte. Elaborem llonganissa, secallona i bulls de fetge, carnets, llengua i ronyó, botifarres blanca i negra, donja i bringuera com ho feien els nostres padrins, sense cap conservant ni colorant químic.

En el decurs dels anys s'ha anat perdent el gust dels productes naturals, per això des d'Embotits Cal Jordi hem volgut recuperar la manera de fer tradicional i utilitzar els coneixements dels nostres avantpassats. Fem servir matèria primera de màxima qualitat i treballem les carns de la manera més artesana possible.

Recuperar les tradicions és recuperar també el nostre passat!

Embotits Artesans Cal Jordi

Artesà de Muntanya, SLU
Cobert de Cal Jordi, Ransol
AD100 Canillo
(+376) 727 788 | (+376) 394 289
artesademuntanya@gmail.com



**Cuinar productes ecològics
a 1.200 metres d'altitud
garanteix una qualitat
gastronòmica inigualable.**





Biobo

**Plats tradicionals
amb productes ecològics.**

Biobo és una marca creada a Andorra, jove, fresca i inquieta. BIOBIO és l'empresa propietària de la marca Biobo i elabora plats tradicionals, receptes andorranes i propostes culinàries internacionals amb productes frescs exclusivament ecològics. Biobo és la primera marca que ha obtingut el certificat europeu 100% ecològic al Principat (ECOCERT AD-BIO-154).

Biobo fomenta una “cuina amb valors” basada en les arrels del nostre territori, la cultura gastronòmica i la sostenibilitat.

BIOBIO és una empresa que impulsa projectes d'alimentació saludable i de proximitat, i que persegueix la democratització de l'alimentació ecològica al Principat.

BioBio

Cuina central d'Encamp

Av. Joan Martí, 81

AD200 Encamp

(+376) 818 453

<http://web.bomosa.ad/empresa/bio-bio-restauracio>



**Cuinar a 1.000 metres
d'altitud dona als plats
la frescor de les nostres
muntanyes.**





El Rebost del Padri

**Plats cuinats, servei de càterring,
restaoració i venda de productes artesans
de les nostres terres.**

El Rebost del Padri va néixer ara fa 14 anys fruit del neguit d'un grup de gent que estimem la nostra terra i com a resposta a la manca de productes criats i conreats a Andorra. El nostre objectiu ha estat i serà sempre potenciar i col·laborar amb tot allò relacionat amb els productes d'Andorra. L'artesania, l'autenticitat i el respecte envers els productes que conreem i produïm són el nostre repte.

Som una explotació agrícola que conrea el màxim possible d'hortalisses i verdures. Així mateix, tota la carn de vedella i corder que oferim està criada a les nostres valls. Aquests principis ens han portat avui a elaborar des de la nostra cuina central diversos plats per a col·lectivitats, comerços, hotels, restaurants i particulars, així com gran quantitat de càterings.

El Rebost del Padri

C/ de la Vall, 18

AD500 Andorra la Vella

(+376) 868 221 | (+376) 359 953

elrebstdelpadri@hotmail.com

www.elrebstdelpadri.com



Macerar pinyes a
1.500 metres d'altitud
garanteix l'autèntic
sabor dels Pirineus.





Nectum

**Xarop de pinya d'avet macerada
amb sucre biològic. Recepta tradicional.
Producte exclusiu d'Andorra.**

Fa més de 200 anys que els pagesos de les zones muntanyoses elaboraven xarop d'avet. A Andorra es fabrica des de l'any 2003, i va ser El Rebost del Padrí qui va començar a produir-lo, principalment per a ús propi. Ara, el Nectum, un producte amb un gran futur, es comença a comercialitzar. El Nectum d'avet és el fruit de macerar les pinyes d'avet (*Abies alba*) amb sucre ecològic a temperatura ambient entre sis i vuit mesos, fins que la resina acaba desfent el sucre. Després es filtra el xarop i s'envasa; no necessita esterilització ni tampoc cap additiu. Les pinyes es recullen a finals d'agost, de manera manual, i la collita s'allarga fins al setembre, depenent de si és o no una bona anyada. El Nectum té grans propietats terapèutiques, sobretot per a les vies respiratòries, perquè és balsàmic, expectorant, antisèptic i antigripal.

Nectum

C/ de la Vall, 18
AD500 Andorra la Vella
(+376) 868 221 | (+376) 359 953
elrebstdelpadri@hotmail.com



**Torrar el cafè
a més de 1.000 metres d'altitud
li dona una aroma única.**





CAFÈ EL CONSELLER

COFFEE ROASTERS
• 1954 •
ANDORRA LA VELLA

Cafè El Conseller

**Torrefacció
i distribució de cafè.**

A Cafè El Conseller, ja som la quarta generació d'una llarga tradició de torrefactors de cafè, en la qual treballem des del punt d'inici: la selecció del gra, la importació a Andorra i la torrefacció i la mescla de manera artesana, per finalitzar amb la distribució del cafè per vendre'l.

Cafè El Conseller s'ha guanyat una reputació al món del cafè gràcies a més de mig segle dedicat a aquest procés, que passa de manera completa per les nostres mans, sempre amb molta estima i dedicació.

Cafè El Conseller · Magatzems Coma, SL

C/ Esteve Dolsa, 35-39

AD500 Andorra la Vella

(+376) 802 610

hola@magatzemscoma.com

www.magatzemscoma.com



Elaborar cervesa a
1.500 metres d'altitud
la fa tan fresca
com la neu.





Cervesa Alpha

**Fabricació, venda i degustació
de cerveses artesanes ecològiques.**

Entre muntanyes, on l'horitzó és un solc infinit i el sol camina entre arbres centenaris, allà on la història s'obre pas a poc a poc i l'aigua es converteix en l'essència que es baralla amb les maltes i els llúpols, surt una cervesa que amaga en cada glop l'essència i el sabor d'un paisatge mil·lenari i únic, el paisatge d'Andorra.

Cervesa Alpha

El Mas de Ribafeta, borda Callissa
Arinsal
AD400 La Massana
(+376) 849 320
alphandorra@gmail.com



Produir cervesa
i licor artesanal
a 1.100 metres d'altitud
els confereix
un sabor únic i excepcional
amb tot el caràcter
i frescor de la muntanya.





Boris Craft Beer & Utopia

**Cervesa artesana i primers licors
elaborats a les Valls d'Andorra**

La cervesa artesanal Boris està elaborada amb maltes i llúpols de primera qualitat, i aigua de les fonts de la Cortinada, a més de 1.500 metres d'altitud.

El procés de producció segueix les pràctiques tradicionals i respecta el ritme natural de la fermentació i maturació, donant-li un fort caràcter de cervesa de muntanya.

Utopia és un nou producte gourmet creat a partir de la fusió d'aquesta cervesa amb vermut, una beguda única a nivell mundial que és un somni fet realitat a Andorra.

Boris Craft Beer & Utopia

Boris Craft Beer
Av. de la Cortinada, 3
AD300 Ordino
(+376) 862 704
info@boriscraftbeer.com



Elaborar la cervesa
a 1.000 metres d'altitud
li dona tota la potència per
maridar-la amb els millors plats.





Cervesa AND

**La primera cervesa d'Europa
elaborada per un gastrònom.**

Iván García és el primer gastrònom –licenciat al prestigiós Basque Culinary Center de Sant Sebastià– que s'ha especialitzat en les tècniques artesanes de producció de cervesa a Andorra. És un amant de les cerveses que gaudeix experimentant per elaborar un producte de màxima qualitat i que busca l'acompanyament culinari perfecte per a cada varietat. Per això Cervesa AND és la cervesa perfecta per maridar.

Les matèries primeres són clau en el procés d'elaboració. Seleccionem els millors ingredients –llevats, malts, llúpols...– i busquem i modifiquem el procés de producció fins a trobar una recepta única, singular. Una cervesa que pugui i sàpiga transmetre tot un món d'interès a la persona que la degusta.

La màxima qualitat en cada ampolla.

Garadel food beverages industries S.L.

Barrers, 26-32, E3
Santa Coloma
AD500 Andorra la Vella
Principat d'Andorra
(+376) 363 650
garadel@andorra.ad
www.andgaradel.com



**Degustar un licor
d'herbes collides
a més de 1.000 metres
d'altitud apropa
la muntanya al paladar.**



Ratassia de la Carmeta

**Licor digestiu tradicional
d'herbes remeieres i nous verdes.**

La recepta de la Carmeta, nascuda el 1905, s'ha transmès de generació en generació entre les dones de la família. El seu llegat ens arriba avui a través d'una besneboda per recordar a les noves generacions el saber secular de les plantes remeieres i l'estima envers la muntanya que ens les ofereix.

Seguint la tradició, les plantes reposen en l'alcohol a sol i serena fins al punt òptim de maceració. Després del filtratge, l'elixir reposa en una bodega fins a obtenir un concentrat de l'essència i del caràcter de les nostres valls.

Aquest licor envelleix en ampolla i d'any en any se'n pot apreciar la millora... sempre que la paciència i l'ampolla no s'esgotin!

L'essència de les Valls

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 376 940

lessenciadelesvalls@gmail.com





Conrear raïm
a 1.190 metres d'altitud
li atribueix un sabor únic.



Borda Sabaté

**Vins ecològics certificats,
el·laborats seguint les directrius
de la biodinàmica.**

El Celler Borda Sabaté és a les feixes del solà de la Muxella de Sant Julià de Lòria, a gairebé 1.200 metres d'altitud. D'ençà del 2009 elaborem vins d'altura fruit d'una agricultura ecològica i biodinàmica, amb el màxim respecte pel medi natural perquè els nostres vins siguin una fina expressió del nostre territori. Tots els vins són orgànics, gaudeixen de la certificació d'Ecocert i s'elaboren en plena finca, on Joan Albert Farré, amb la col·laboració del visionari i enòleg Alain Graillot, cerca l'excel·lència dels processos de vinificació.

Els nostres vins: L'Escol és un riesling monovarietal en què afloren uns sorprenents nivells de mineralitat, frescor i acidesa; El Torb és un vi negre d'altura encisador, elaborat amb cornalin (suís), merlot i syrah, capaç de despertar passions. La Borda Sabaté, pionera de l'enoturisme al Principat, ofereix durant tot l'any diverses opcions per visitar-ne les vinyes i instal·lacions.

Borda Sabaté

Ctra. de la Muxella
AD600 Sant Julià de Lòria
(+376) 814 900
info@bordasabate.com
www.bordasabate.com



Conrear vi
a més de 1.000 metres
d'altitud li dona
un caràcter únic.



CASA BEAL
VINYES D'ALTA MUNTANYA
cim de cel
GEWÜRZTRAMINER
PRINCIPAT D'ANDORRA
2014

Casa Beal

**Cellers i vinyes d'alta muntanya.
Vi blanc de la varietat gewürztraminer.**

Casa Beal és el nom del celler de la família Visa-Tor que representa el renaixement de la producció de vins al Principat d'Andorra després de més d'un segle d'interrupció. El nostre celler va iniciar l'activitat el 1988. Després de moltes proves, Cim de Cel va sortir al mercat el 2006.

Una de les característiques innovadores de Casa Beal és que practiquem una vitivinicultura biodinàmica. El celler de Casa Beal està dissenyat per elaborar vins blancs de la varietat gewürztraminer d'alta gamma amb la màxima qualitat i amb garantia ecològica total. Només el raïm més selecte arriba a la cinta de triatge. Premsem el raïm amb una premsa pneumàtica de poca pressió que ens permet recollir-ne només el nèctar, perquè no volem obtenir el màxim de most possible, sinó el millor.

Casa Beal

Nagol
AD600 Sant Julià de Lòria
(+376) 841 799
info@casabeal.com
www.casabeal.com



La natura a 1.200 metres
s'expressa en forma de vi.



Casa Auvinyà

IMAGINE Viognier, Pinot Gris i Albariño EVOLUCIÓ Pinot Noir EVOLUCIÓ Syrah

Casa Auvinyà és el celler situat a Sant Julià de Lòria, al sud del Principat d'Andorra, al poble d'Auvinyà, a 1.200 m d'altitud. Sota el bosc de la Rabassa creixen els nostres ceps amb un raïm de màxima qualitat, per produir els delicats i elegants vins del celler: Evolució Pinot Noir 100% i Evolució Syrah 100%, els primers vins negres d'Andorra, i el vi blanc de neu Imagine, amb les varietats viognier, pinot gris i albariño. Vam crear el celler l'any 2005 i ens sentim orgullosos que els tres vins de Casa Auvinyà hagin aconseguit grans reconeixements i distincions internacionals que n'avalen l'excel·lència. La natura s'expressa en forma de vi!

Celler Casa Auvinyà

Ctra. de la Rabassa, s/n
Auvinyà
AD600 Sant Julià de Lòria
(+376) 863 066
casaauvinya@andorra.ad
www.casaauvinya.ad



**Plantar els mallols
a 950 metres d'altitud
transmet al vi l'aroma
dels cims.**





Mas Berenguer

Vins el·laborats segons les tradicions agrícoles centenàries del Mas Berenguer. El·laboració de vi escumós, Tancat Roquefort i Mas Berenguer.

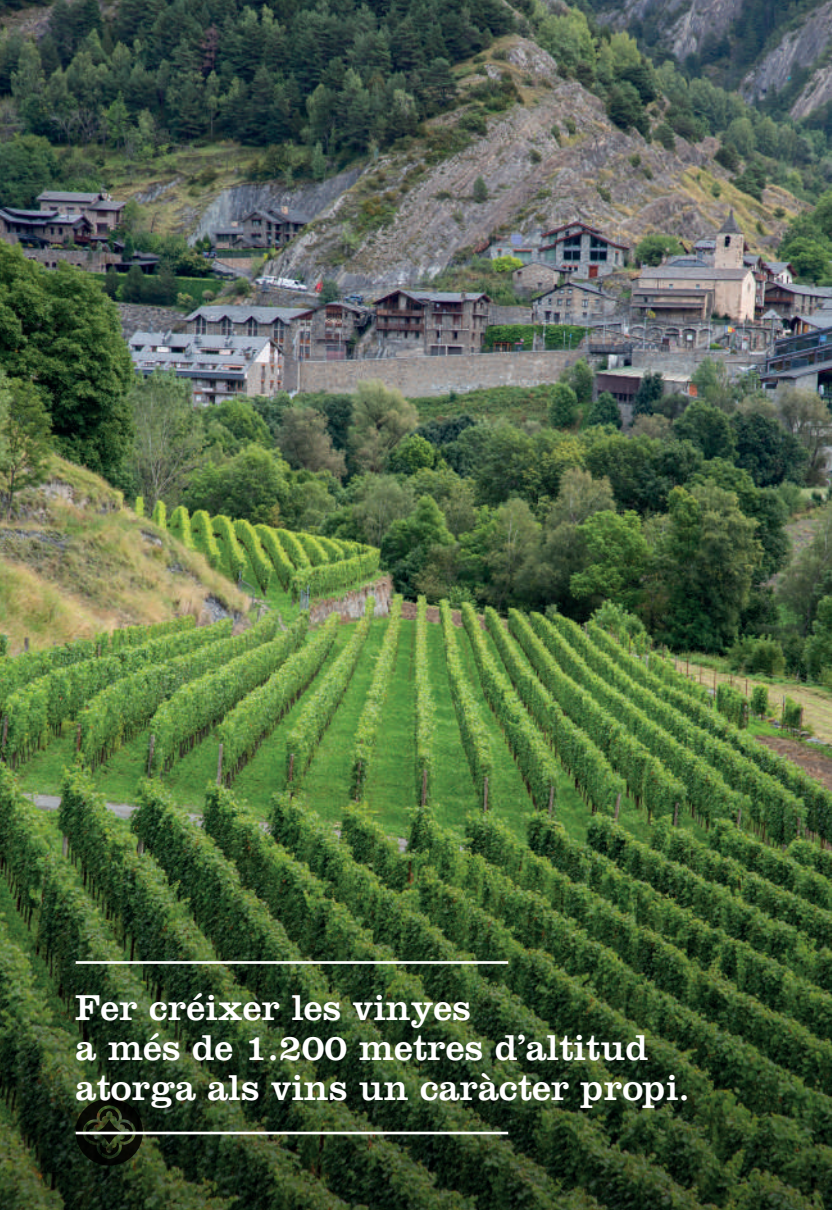
El Celler Mas Berenguer és una petita empresa familiar que perpetua la tradició agrícola centenària del Mas Berenguer, arrelada al Pui d'Olivesa des de temps remots. Durant set generacions seguides, fins a l'any 1714, el cognom Berenguer va ser al Pui d'Olivesa, i és per això que hem volgut reconèixer aquest antic nom de la masia per donar nom al nou celler, creat l'any 2011 amb vinyes joves de les varietats pinot noir i chardonnay.

L'entorn majestuós, amb cims imponents i aigua cristal·lina, dona a les nostres vinyes el seu caràcter especial.

Celler Mas Berenguer

Ctra. de Fontaneda, el Pui d'Olivesa
C/ Francesc Escudé, 2
AD600 Sant Julià de Lòria
(+376) 338 229
clr2709@hotmail.com
www.cellermasberenguer.com





**Fer créixer les vinyes
a més de 1.200 metres d'altitud
atorga als vins un caràcter propi.**



CASUS BELLI

Casus Belli

**Les vinyes més altes d'Andorra.
Vins singulars elaborats des de l'estima
a la terra i als seus fruits.**

El seu nom no és casualitat ni guerra d'un dia. Casus Belli és el triomf d'unes vinyes en la lluita contra els elements naturals en altitud. Situades a Ordino, entre 1.240 i 1.322 metres, són les més altes del Principat d'Andorra. El celler compta amb 3 hectàrees i prop de 20.000 ceps.

Pinot noir, escumós de pinot noir i chardonnay, i escumós blanc de noir són els tres vins que des de la verema de l'any 2015 el celler de la finca Any de la Part produeix de forma regular. Els vins Casus Belli són singulars, llargs, frescos, afruitats, d'estructura equilibrada i acidesa potent per poder envellir. En cada collita s'obtenen matisos diferents, ja que les condicions meteorològiques de cada any imposen les característiques finals. Les parcel·les es treballen de forma majoritàriament manual a causa de la seva difícil orografia i es vinifiquen per separat.

Celler Casus Belli

Avinguda del Través, 40-50
AD300 Ordino
(+376) 874 050
info@casusbelli.ad



**Fabricar cosmètics
a 1.300 metres d'altitud
els dona l'aroma
de les nostres muntanyes.**





Pocions de lluna nova

**Laboratori de cosmètica natural
d'acord amb la normativa europea.
Producció respectuosa amb el medi ambient.**

Les nostres muntanyes són riques en plantes remeieres. Al llarg del temps s'han utilitzat amb moltes finalitats. Pocions de lluna nova vol mantenir aquesta tradició. Hem recuperat receptes antigues i les hem adaptat per crear productes cosmètics que afavoreixen el nostre benestar. Controlem minuciosament tot el procediment d'elaboració, des de la planta fins al cosmètic. Recollim algunes plantes silvestres respectant les normes de preservació del medi i la seva conservació, i en cultivem d'altres sense abonaments químics ni pesticides.

Elaborem els extractes amb mètodes artesanals –destil·lació amb alambí, oleats, tintures...– a partir dels quals fabriquem els cosmètics. Els ingredients complementaris que afegim a les fórmules i que no produïm són d'una gran qualitat. Fabriquem els cosmètics d'acord amb la normativa europea i amb l'autorització del Ministeri de Salut (Resolució 195308/2016).

Pocions de lluna nova

Ctra. de la Gonarda, 27

L'Aldosa

AD400 La Massana

(+376) 334 204

info@pocionsdellunanova.com

www.pocionsdellunanova.com





**Elaborar cosmètica natural
a més de 1.300 m d'altitud
fa que la natura hi sigui present
d'una manera plena.**



Kalunae

**Producció artesana de cosmètica d'higiene
i de bellesa 100% natural amb els millors
ingredients vegetals d'obtenció ecològica.
Protecció per a la nostra pell i per al medi ambient.**

Elaborem una àmplia gamma de sabons a base d'oli d'oliva verge extra seguint el mètode de saponificació en fred i madurats en condicions ideals: les muntanyes andorranes. Així, recuperem una tècnica ancestral des d'una òptica moderna i sanitàriament rigorosa, i en preservem les propietats en un entorn natural.

Dins de la nostra gamma de bellesa oferim igualment una cuidada selecció de productes per disposar dels que són realment essencials en una rutina diària exigent i responsable, respectant al màxim els ingredients i combinant-los per aconseguir la màxima eficàcia.

La missió de Kalunae és garantir el benestar i la salut de la nostra delicada pell i la protecció del medi ambient, una motivació que traslладem a totes les etapes del procés, inclòs l'envasat, en què no utilitzem materials plàstics ni bioplàstics.

Kalunae

Urb. Colomer Parc, Sispony
AD400 La Massana
(+376) 350 505
info@kalunae.com
www.kalunae.com



Utilitzar la llana d'ovelles
que viuen a 1.000 metres d'altitud
ajuda a conservar les tradicions
del Pirineu.





Vital

**Elaboració d'artesanía amb llana
d'ovella dels ramats d'Andorra.**

Andorra, com a part del Pirineu, té una identitat i un patrimoni propis. Amb la voluntat de mantenir l'una i l'altre, neix el projecte Vital. La seva primera actuació consisteix a aprofitar els vellons de les ovelles quan són xollades cada primavera.

Amb aquesta fibra natural, tradicionalment, la població de la muntanya s'ha vestit per protegir-se del fred i n'ha fet matèria indispensable per a un bon jaç.

Ara Vital crea, amb la mateixa fibra natural, el coixí de pastor. Aquest coixí, amb dissenys diferents però sempre sobris, està inspirat en la cultura ramadera del nostre territori, com també de tot el Pirineu. Gràcies a la llana de les nostres ovelles i al llegat dels nostres avantpassats, Vital porta un trosset de càlida tradició a les llars d'avui.

Vital

AD600 Sant Julià de Lòria
(+376) 341 189
albert.goma@vital.ad
vital.ad





**Elaborar els pastissos
a 1.000 metres d'altitud
els dona una dolçor singular.**



Pâtisserie Estopiñán

**Endolceix-te en un clic:
la pâtisserie del Principat
amb comerç electrònic.**

Pâtisserie Estopiñán és una empresa fundada el 1969 i des de llavors intentem ser la pâtisserie d'autor de referència del Principat. La nostra característica principal és la qualitat dels nostres productes i serveis, sempre utilitzant ingredients de primera qualitat per dur a terme tot el procés d'elaboració.

Som la segona generació i estem en un punt d'inflexió. Elaborem pâtisserie saludable. Transformem digitalment tot el negoci. I tot per oferir un millor servei. Podeu adquirir els pastissos des de la nostra web, amb la possibilitat de configurar el pastís al vostre gust. A més, podreu veure com elaborem els pastissos en el web i els nostres canals de Youtube, Instagram i Facebook.

No ho dubteu i visiteu el nostre web; de ben segur que us endolcireu clic a clic.

Pâtisserie Estopiñán

Av. Copríncep De Gaulle, 6
AD700 Escaldes-Engordany
(+376) 821 323 · 📞 (+376) 373 400
info@patisserieaestopinan.com
<https://patisserieaestopinan.com/>





Mitjançant l'elaboració d'hidromel
a més de 1.500 metres d'altitud
aconseguim un sabor llegendari.



Asgard

Elaboració de begudes alcohòliques

Asgard neix de la passió per la mitologia nòrdica, la fantasia medieval, la història i, alhora, s'inspira en les nostres muntanyes i la màgia d'aquest país i els seus paisatges de llegenda, la part d'Andorra més desconeguda però, sens dubte, la més maca.

Vàrem començar a produir hidromel el 2016 per a ús personal. Després de més d'un lustre a l'ombra, aprenent, estudiant, fallant i encertant, vam decidir donar llum a aquest projecte i aportar al Principat el nostre toc personal, fent les coses amb la mateixa il·lusió del principi.

Som amants de les coses ben fetes, de l'artesania real, que a poc a poc va desapareixent. Aportem el nostre coneixement perquè això no passi al nostre país, ja que és necessari preservar el passat per entendre el present i construir un futur.

Asgard

Carrer Prat de les Eres, 6
AD100 Canillo
(+376) 616 660
asgardandorra@gmail.com





**Collir saba de bedoll a més de
1.300 metres d'altitud permet
extreure totes les propietats
curatives dels nostres boscos.**



L'Ànima del Bosc

L'Ànima del Bosc desenvolupa una activitat artesanal de collita de saba de bedoll i desenvolupament de productes d'origen vegetal.

A través de l'elaboració dels nostres productes, volem potenciar la biodiversitat de les muntanyes andorranes. Recollim plantes fresques i estem formats en salut natural i en fitoteràpia.

La cura de saba de bedoll a la primavera és una tradició que es troba entre els pobles del nord d'Europa. La saba té propietats beneficioses per a la salut. Per beneficiar-nos més àmpliament de les propietats de les plantes disponibles al biòtop dels Pirineus andorrans, també desenvolupem macerats glicerins de brots, tintures mare, infusions d'herbes i altres preparacions magistrals.

Volem fer accessible la riquesa del món vegetal del Principat al màxim nombre de persones possible.

L'Ànima del Bosc

Carrer Font del Puial, 1
AD500 Andorra la Vella
(33) 6 21 30 62 41 · 📞 (+376) 326 664
lanimadelbosc@gmail.com



**La tranquil·litat de les gallines
que pasturen a 1.800 metres d'altitud
fa que els seus ous siguin
de la millor qualitat.**



Agricultura Cal Jordi



Agricultura Cal Jordi

Ous de gallines
de la vall de Ransol

Les nostres gallines viuen a la vall de la Coma de Ransol, a més de 1.800 metres d'altitud i envoltades de natura. La tranquil·litat de la vall permet que les gallines pasturin lliurement, com vulguin, quan vulguin i per on vulguin.

Ens preocupem per l'alimentació i la salut de les persones, i per això donem les millors matèries primeres als nostres animals, perquè tot el que mengen repercuteix directament en els ous i en nosaltres.

Més tranquil·litat = menys estrès
Més altitud = més qualitat

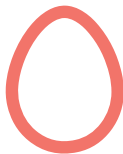
Agricultura Cal Jordi

Plaça de Ransol, 7
AD105 Ransol
(+376) 851 698
casajordi@andorra.ad



**Menjar ous ecològics
de gallines criades
a 1.900 metres d'altitud
és gaudir del sabor d'abans.**





L'Ou 1900

**Ou totalment ecològic i de proximitat,
que garanteix tots els nutrients
de manera natural amb l'autèntic
gust dels ous d'abans.**

Ens assegurem que les nostres gallines visquin en llibertat i en plena natura, i que gaudeixin d'una dieta natural amb productes ecològics i d'espai suficient per a les seves passejades diàries.

L'Ou 1900 neix amb la idea d'oferir al mercat andorrà un producte cent per cent criat a casa nostra, a les nostres muntanyes i en les millors condicions possibles.

Moguts per l'agricultura extensiva, la nostra granja és totalment sostenible. Som una petita explotació on prioritzem el benestar de l'animal per oferir-vos uns ous ecològics de màxima qualitat.

L'Ou 1900

Carretera de Montaup km. 6

AD100 Canillo

(+376) 335 742

s.balqui@gmail.com



Les abelles criades
en les nostres valls,
a 1.600 metres d'altitud,
produeixen una mel
amb un sabor excepcional.





Le Souffle d'Adore

**Producte únic i d'alta qualitat.
Gaudeix de la dolçor de les muntanyes
amb la mel Le Souffle d'Adore!**

La mel número 9 s'obté únicament de les nostres arnes, situades a les muntanyes del nostre país, a una altitud de 1.600 metres. El procés de producció de la mel és artesanal i respecta el medi ambient. A més, compta amb un procés de traçabilitat que n'assegura l'origen com a producte produït totalment al nostre territori.

Les arnes estan ubicades estratègicament en zones d'altura allunyades dels nuclis urbans, per aprofitar la nostra flora local, i treballem en harmonia amb la natura per obtenir una mel pura i natural.

La mel número 9 de Souffle d'Adore és rica en valors nutricionals i el seu gust únic i dolç la fa un producte apreciat pels amants dels productes dolços de proximitat.

Le Souffle d'Adore Factory

Av. Torrent Pregó s/n. Planta 2
AD200 Encamp
(+376) 755 777
info@andorrahoney.com
www.ahoney.com



L'elaboració
a 1.134 m d'altitud
dona als formatges
un sabor distintiu i deliciós.



EBATALL

AND
ARTESANS

El Batall

**Formatges artesans
i altres productes làctics.**

A la formatgeria El Batall s'elaboren formatges i altres productes làctics amb llet ecològica procedent de vaques de la raça bruna alpina.

Ens ocupem de tot el procés. Comencem anant a buscar la llet acabada de munyir i la transformem en formatges, i vetllem pels formatges durant el període de maduració. També fem productes frescos com ara mató, formatge d'untar i formatge fresc. Tant els formatges com els frescos s'elaboren amb molta cura i mitjançant una tasca cent per cent manual.

L'obrador està situat a Santa Coloma i també oferim visites per mostrar al públic les nostres instal·lacions i l'ofici de formatger.

El Batall

C/ Contrapàs, 7
Santa Coloma, AD500 Andorra la Vella
(+376) 646 630
formatgeriaelbatall@andorra.ad
formatgeriaelbatall.com



**Elaborar pasta i farcits
a 1.022 m d'altitud
de forma artesanal
i amb ingredients locals
potencia els seus sabors
de manera excepcional.**





PASTA NATUR

Pasta Natur

**Elaboració
i venda de pasta fresca.**

Pasta Natur va néixer al 2017 com una petita empresa familiar que ha anat creixent a poc a poc. Al nostre obrador a Andorra la Vella elaborem diferents tipus de pasta i de farcits utilitzant productes de proximitat i de primera qualitat, i oferim als nostres clients un producte natural, sa i sense additius.

Fem venda al detall per a particulars i a l'engròs per a empreses de restauració, i busquem contínuament la creació de nous sabors.

Pasta Natur

Carrer de la Sardana, 6
AD500 Andorra la Vella
(+376) 813 870
pastanatur@gmail.com





**Elaborar espelmes de soja
a més de 1.000 metres d'altitud
fa que cada flama porti
l'essència pura dels Pirineus.**



Ti.Pur

**Espelmes de soja.
Productes fets amb ànima.
Naturals, vegans, no tòxics i sostenibles.**

Ti.Pur és una marca que creu fermament que la cura i el benestar són indissociables de la cura del planeta i que el món pot ser un lloc millor si tots ens sentim a gust amb les nostres eleccions, sabent que hem aportat el nostre gra de sorra per cuidar el nostre entorn.

Per a les persones preocupades per mantenir un estil de consum sostenible, sense renunciar a l'elegància i el bon gust, Ti.Pur ofereix una gamma de productes naturals amb residu zero, amigables amb el medi ambient i que a més desperten els cinc sentits.

Podràs triar espelmes decoratives, aromàtiques associades a les ceres de vegetals i abella.

Ti.Pur - Art de la Terra

Edifici L'Aldosa, 4-2

AD100 L'Aldosa, Canillo

Tel.: (+376) 381 564

tipurartdelaterra@gmail.com

www.tipur-artdelaterra.com



**Produir espelmes
a més de 1.000 metres d'altitud
fa que les nostres aromes
transmetin la calma
i la puresa de les muntanyes.**





NAR.FRAGÀNCIA

**Espelmes i decoració per a la llar.
Tot ecològic i fet a mà.**

Amb una combinació d'artesania, innovació i respecte pel medi ambient, creem productes aromàtics que porten l'essència del nostre país a cada racó. La nostra producció es basa en materials naturals i sostenibles, i assegura que cada peça reflecteixi la puresa i la bellesa de les nostres muntanyes.

Amb un esperit d'excel·lència i compromís, apostem per una elaboració meticulosa que conjuga tradició i modernitat. Els nostres dissenys minimalistes i la nostra recerca constant de noves propostes ens permeten seguir creixent i oferint experiències sensorials úniques. La sostenibilitat és al centre de la nostra filosofia, i contribueix a la cura del nostre petit país i del seu entorn.

NAR.FRAGÀNCIA

Ctra. Engolasters, 38
AD700 Escaldes-Engordany
(+376) 614 131
info@narfragancia.com
www.narfragancia.com







- 1 **Xocland** | 7
- 2 **Casa Folch** | 9
- 3 **Naturalis** | 11
- 4 **Autèntic** | 13
- 5 **Can Sona** | 15
- 6 **El Pastor** | 17
- 7 **Casa Gendret** | 19
- 8 **Cortal Llueneres** | 21
- 9 **Casa Raubert** | 23
- 10 **Poltrand** | 25
- 11 **Carn d'Andorra** | 27
- 12 **Els Escaubells** | 29
- 13 **Cal Jordi** | 31
- 14 **Biobo** | 33
- 15 **El Rebot del Padri** | 35
- 16 **Nectum** | 37
- 17 **Cafè El Conseller** | 39
- 18 **Cervesa Alpha** | 41
- 19 **Boris Craft Beer + Utopia** | 43
- 20 **Cervesa AND** | 45
- 21 **Ratassia de la Carmeta** | 47
- 22 **Borda Sabaté** | 49
- 23 **Casa Beal** | 51
- 24 **Casa Auvinyà** | 53
- 25 **Mas Berenguer** | 55
- 26 **Casus Belli** | 57
- 27 **Pocions de lluna nova** | 59
- 28 **Kalunae** | 61
- 29 **Vital** | 63
- 30 **Pastisseria Estopiñán** | 65
- 31 **Asgard** | 67
- 32 **L'Ànima del Bosc** | 69
- 33 **Agricultura Cal Jordi** | 71
- 34 **L'Ou 1900** | 73
- 35 **Le Souffle d'Adore** | 75
- 36 **El Batall** | 77
- 37 **Pasta Natur** | 79
- 38 **Ti.Pur** | 81
- 39 **NAR.FRAGÀNCIA** | 83

L'ESFORÇ ENS FA AUTÈNTICS



Lluís Dejuan

Food truck

**Promoció i venda itinerant
d'un gran ventall de productes.**

El Lluís Dejuan és un apassionat dels vehicles clàssics i també dels productes de proximitat que millor representen Andorra. Fruit d'una col·laboració entre el Lluís i el Departament d'Agricultura, "Productes Agrícoles i Artesans d'Andorra" us ofereix la possibilitat de poder comptar amb un foodtruck clàssic que vesteix la imatge de la nostra marca i que transporta d'un esdeveniment a un altre bon nombre dels productes que heu pogut descobrir en aquest catàleg.

Si organitzeu fires, mercats, mostres o qualsevol altre esdeveniment on penseu que els nostres productes poden tenir-hi cabuda, no dubteu en posar-vos-hi en contacte!

VTR7 Produccions

Lluís Dejuan

Carretera de Vila, Urbanització Vila del Sol C2

AD200 Encamp

(+376) 335 110





PRODUCTES AGRÍCOLES
I ARTESANS D'ANDORRA



Govern d'Andorra

DEPARTAMENT D'AGRICULTURA I RAMADERIA

Av. Tarragona, 58-62
Edifici les Columnes, 2n pis
AD500 Andorra la Vella
(+376) 875 717
agricultura@govern.ad
