



**Edición
2022**

...

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



Las montañas nos han hecho diferentes. Nos han enseñado que la altura tiene sus normas y que hay que respetarlas. Trabajamos con gran cariño nuestro territorio y sus recursos, conscientes de su fragilidad, y con ilusión y ganas de compartir contigo la esencia de Andorra.

Te presentamos los frutos de nuestro trabajo, de nuestro entorno y de nuestra historia.

¡Disfrútalo!



**PRODUCTOS AGRÍCOLAS
Y ARTESANOS DE ANDORRA**



índice

- | | | | | | |
|----|---------------------|----|----|------------------------|----|
| 1 | Xoeland | 7 | 17 | Cafè El Conseller | 39 |
| 2 | Casa Folch | 9 | 18 | Cervesa Alpha | 41 |
| 3 | Naturalis | 11 | 19 | Boris Craft Beer | 43 |
| 4 | Autèntic | 13 | 20 | Cervesa AND | 45 |
| 5 | Can Sona | 15 | 21 | Ratassia de la Carmeta | 47 |
| 6 | El Pastador | 17 | 22 | Borda Sabaté | 49 |
| 7 | Casa Gendret | 19 | 23 | Casa Beal | 51 |
| 8 | Cortal Llumeneres | 21 | 24 | Casa Auvinyà | 53 |
| 9 | Casa Raubert | 23 | 25 | Mas Berenguer | 55 |
| 10 | Poltrand | 25 | 26 | Casus Belli | 57 |
| 11 | Carn d'Andorra | 27 | 27 | Pocions de lluna nova | 59 |
| 12 | Els Escaubells | 29 | 28 | Capricho de Luna | 61 |
| 13 | Cal Jordi | 31 | 29 | Vital | 63 |
| 14 | Biobo | 33 | 30 | Adrimar | 65 |
| 15 | El Rebost del Padrí | 35 | 31 | Pastisseria Estopiñán | 67 |
| 16 | Nectum | 37 | | ///// | |
| | | | | • Mapa | 69 |
| | | | | • Lluís Dejuan | 71 |



Procesar las habas de cacao a 1.200 metros de altitud hace que el chocolate tenga la pureza de los Pirineos.



Xocland

**Chocolate de Andorra.
Fabricamos chocolate a partir de la haba de cacao.**

La primera fábrica de chocolate de Andorra está en la Massana, donde se dan las condiciones idóneas para hacerlo: un clima generalmente frío y seco de montaña que nos permite elaborar un chocolate intenso y puro con ingredientes 100% naturales.

En Xocland nos ocupamos del proceso integral de fabricación del chocolate: seleccionamos las mejores habas de cacao del mundo y las procesamos con una tecnología de vanguardia para elaborar chocolates y bombones frescos y de una calidad excepcional. Todo hecho en el Principado.

Xocland

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





**Producir miel
a 1.300 metros
de altitud le aporta
el aroma de los Pirineos.**



Casa Folch

**Miel natural de Andorra.
Sin azúcares, conservantes ni aditivos.**

Situada en tierras de Juberri, rodeada de robles y encinas, se encuentra la propiedad agraria y ganadera de Casa Folch. Con más de un centenar de años de experiencia en el sector, Casa Folch ofrece productos totalmente naturales y ecológicos. Entre sus productos encontrarás carne de primera calidad, patatas andorranas sin pesticidas ni productos químicos, huevos de payés y su producto estrella: miel 100% natural.

Nuestra miel se elabora en las colmenas de Juberri. Es 100% natural y se envasa sin conservantes ni azúcares añadidos. La extracción de la miel se hace mediante un proceso de centrifugación.

Encontrarás la miel de Casa Folch envasada, precintada y etiquetada en botes de cristal, para garantizar su pureza y su calidad, en una medida única de 500 g.

Casa Folch

Juberri

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 337 747

casafolch@gmail.com



**Mantener las abejas
a 1.900 metros de altitud
suaviza el gusto
de su miel.**





Naturalis

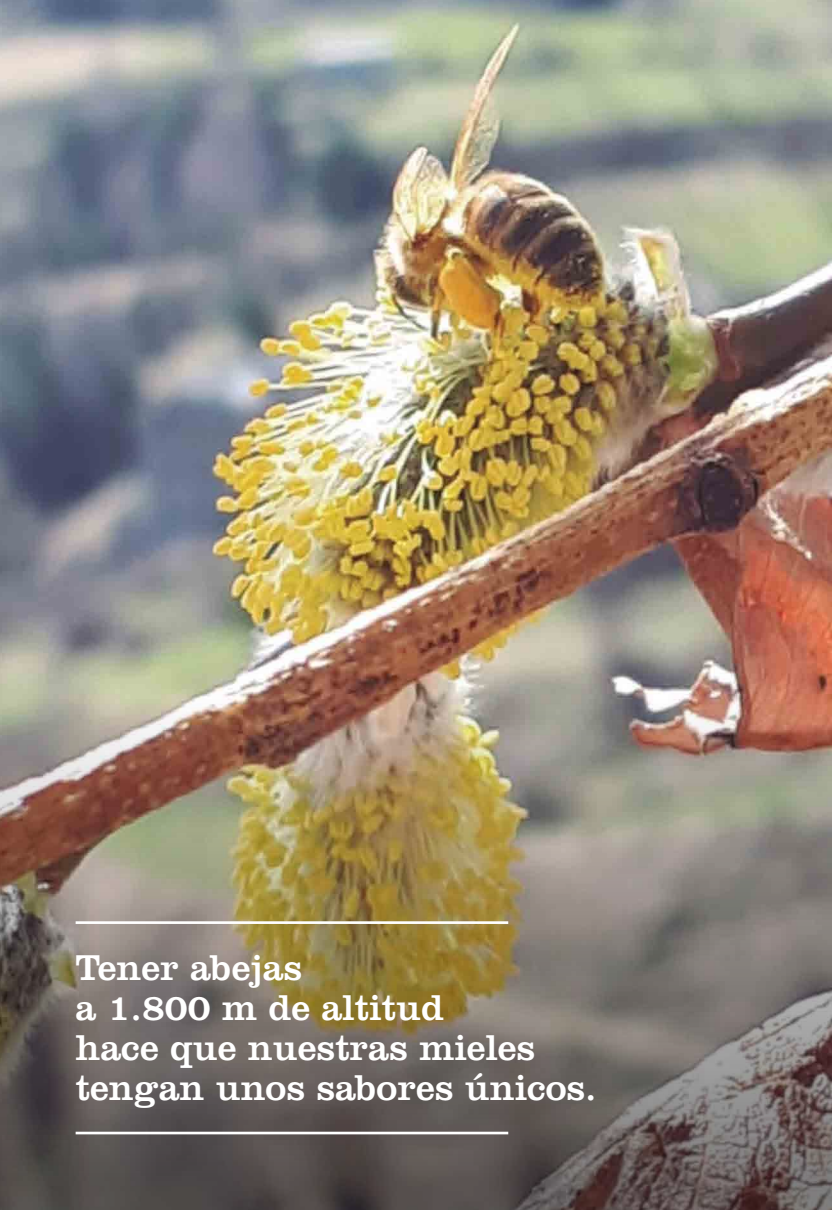
**Miel de alta montaña, hidromiel y licores.
Producciones respetuosas
con los ciclos naturales.**

Somos una empresa familiar dedicada a la producción y comercialización de productos agrícolas de alta montaña (miel, licores e hidromiel). Nuestra producción se diferencia de las demás por la altura de cultivo, superior a los 1.800 metros, y porque es una producción artesanal, de proximidad y respetuosa con el medio natural y sus ciclos. Cuidamos nuestros procesos para que podáis disfrutar de productos que os acercarán a la naturaleza.

Naturalis

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





Tener abejas
a 1.800 m de altitud
hace que nuestras mieles
tengan unos sabores únicos.



Autèntic

Miel 100% de las
montañas de Andorra.

El amor por la naturaleza y por las cosas bien hechas nos ha llevado, después de unos años de acumular experiencia y de trabajar con perseverancia, a hacer descubrir unos productos auténticos a los amantes de la naturaleza. Pequeñas joyas que provienen del corazón de nuestras montañas.

En Autèntic os ofrecemos productos 100% naturales, producidos por nuestras abejas y envasados directamente por el apicultor.

Nuestros abejares están situados en diversos lugares y altitudes. Según la localización de las colmenas y las flores que se encuentran a sus alrededores, en cada estación del año nuestra miel varía de gusto y de color. De este modo, podemos escoger entre siete variedades diferentes, cada una con matices y propiedades características.

Autèntic

Cobert El Clos

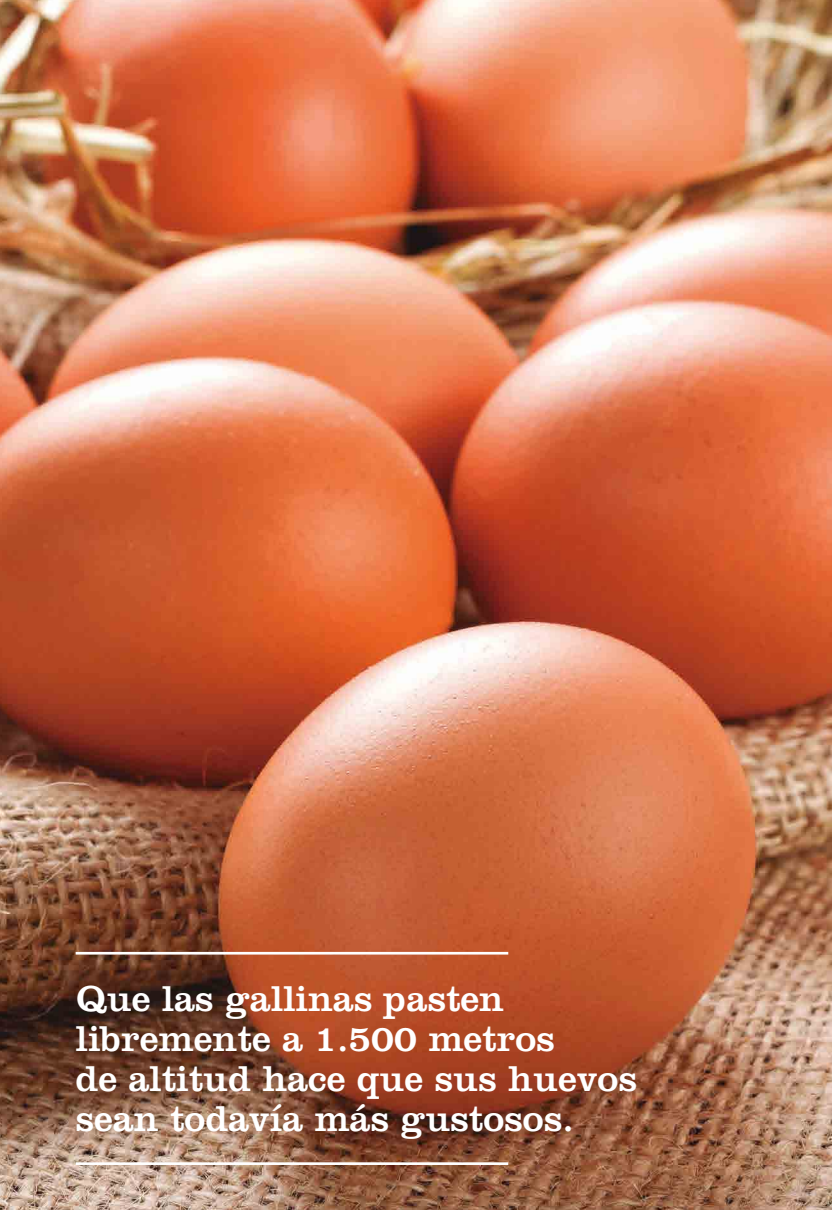
L'Aldosa

AD100 Canillo

(+376) 351 685

autentic@andorra.ad





Que las gallinas pasten libremente a 1.500 metros de altitud hace que sus huevos sean todavía más gustosos.



Can Sona

**Producción propia sin pesticidas ni antibióticos.
Huevos de gallinas alimentadas con grano
certificado ecológico de trigo, guisantes, centeno
y avena. Legumbres y huerto de temporada.**

En Can Sona estamos comprometidos con el medio ambiente, huimos de los pesticidas y de la agricultura convencional, porque por encima de todo nos preocupa la salud de nuestros hijos. Apostamos por una agricultura y una ganadería de payés ecológica.

Queremos unos tomates con poco o mucho gusto (el que el sol les haya dado), que se puedan comer con piel, y disfrutamos contemplando las gallinas que pasturan arañando los márgenes.

Si a ti también te interesa el bienestar de los tuyos y de la tierra que nos rodea, te invitamos a que nos conozcas. Queremos que Can Sona sea tu centro de producción ecológica de Andorra.

Can Sona

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





**Coger moras
a 1.300 metros de altitud
garantiza una mermelada
inigualable.**



El Pastador

**Elaboración y comercialización
de mermelada artesanal
con productos 100% naturales.**

El Pastador es una pequeña empresa familiar dedicada a la producción de mermeladas que nace de la voluntad de ofrecer un savoir-faire familiar de diversas generaciones, que han trabajado y elaborado productos de nuestra tierra para llevarlos a la mesa respetando todo aquello que es auténtico. Producimos mermeladas, jaleas y chutneys 100% naturales. Los productos se elaboran sin conservantes ni colorantes, y utilizamos azúcar ecológico para preservar el gusto original de la fruta seleccionada de primera calidad.

Sispony, pequeño pueblo de montaña situado al pie del pico de Carroi, en la parroquia de la Massana, acoge el obrador y la tienda de Sonia, que idea un abanico de recetas y sabores originales, como la mermelada de fresa con naranja, el pimiento rojo asado o el chutney de albaricoque. Los productos de El Pastador son productos auténticos y deliciosos que no os dejarán indiferentes.

El Pastador

C/ de la Closa, 3

Casa Joanet

Sispony

AD400 La Massana

(+376) 353 209

info@elpastador.com

www.elpastador.com





Cultivar fresas
a 1.600 metros de altitud
les da un gusto
de vértigo.



Casa Gendret

**Producción y venta directa de frutos del bosque.
Elaboración artesanal de confituras
y jaleas sin aditivos.**

Cosecha propia de frutas.

Elaboración artesanal de confituras y jaleas.

Para preservar todos los aromas, las frutas se cogen en el punto óptimo de maduración y se trabajan manualmente en pequeñas cantidades el mismo día de la cosecha.

Visitas al campo de junio a octubre.

Casa Gendret

Ctra. de la Rabassa, km 9,5

Aubinyà

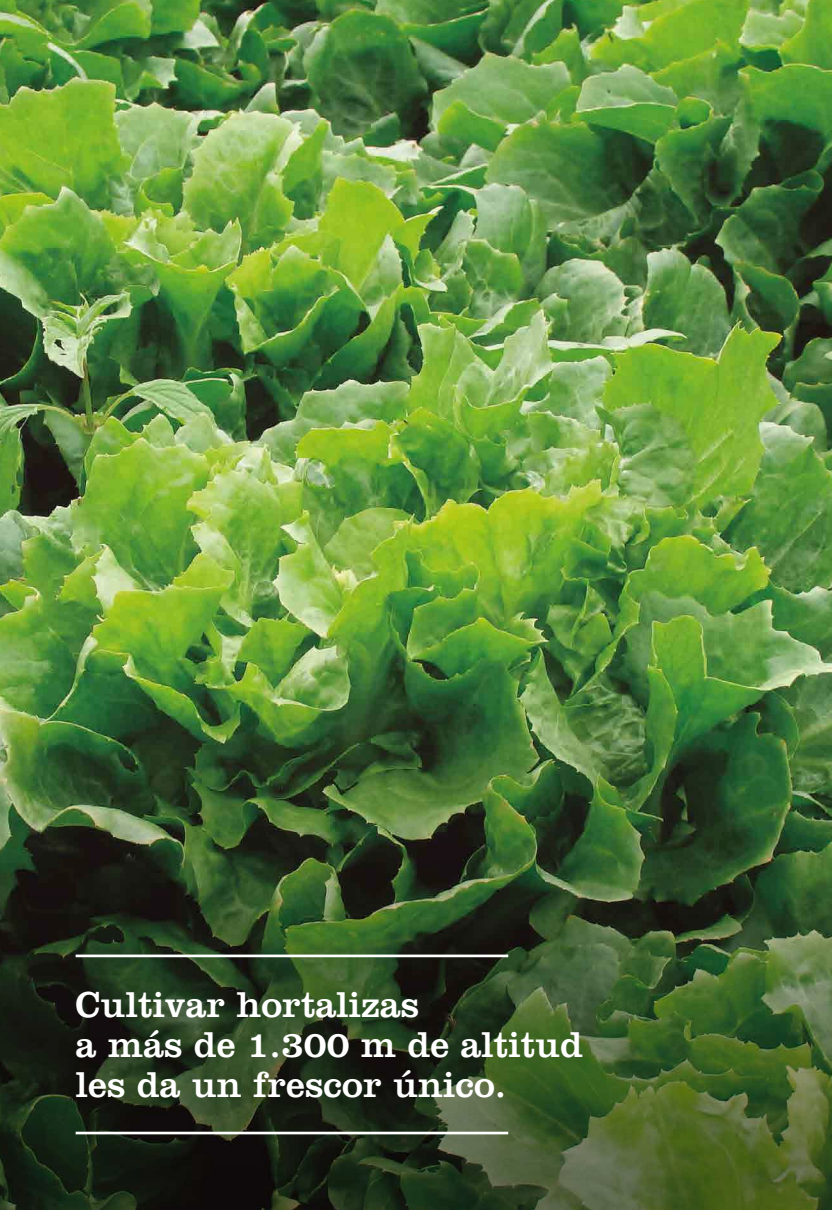
AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 352 415

gendret@andorra.ad

Localización: 42°26'48"N1°30'43"E





Cultivar hortalizas
a más de 1.300 m de altitud
les da un frescor único.



Cortal Llumeneres

**Producción y venta de todo tipo de hortalizas de temporada, naturales y cultivadas en el país.
Recolección y venta de huevos frescos.**

Somos una casa de payés andorrana dedicada al trabajo de la tierra y a la cría de todo tipo de ganado que se basa en el trabajo hecho en familia, en equipo. Transmitiendo de generación en generación las tradiciones y costumbres, hemos ido creciendo y sobre todo evolucionando. Como en todas las casas de payés, siempre hemos tenido un huerto que nos proporciona las hortalizas que, según la abuela, no se pueden encontrar en ningún otro sitio.

Así, pues, en el año 2018, movidos por la ambición y la inquietud de hacer cosas nuevas que tanto nos caracterizan, lanzamos nuestra marca de productos del huerto con la idea de conseguir hacer llegar a la mesa de tantos andorranos como sea posible las hortalizas de las que disfrutamos desde hace tantos años .

¡Apostamos por la calidad, la frescura, la proximidad y el país!

Cortal Llumeneres

Ctra. de la Peguera, s/n

Aixirivall

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 337 091

cortalllumeneres@gmail.com



**Elaborar quesos
a 1.300 metros de altitud
garantiza un sabor
gustoso y saludable.**





Casa Raubert

**Quesos artesanos
elaborados en Andorra.**

En Casa Raubert siempre hemos sido payeses. Somos una familia dedicada a la ganadería, a la agricultura y al pastoreo. Ahora, hemos modernizado las instalaciones de la casa solariega que levantamos en el siglo XVI y que nos da nombre, y hemos mantenido su estructura y sencillez tradicionales de Andorra para seguir escribiendo nuestra historia.

Los quesos de Casa Raubert son quesos de pastor. Aprovechando nuestra experiencia, hemos decidido unir fuerzas con expertos queseros y restauradores para abrir la primera quesería de Andorra.

Casa Raubert

Escàs

AD400 La Massana

(+376) 817 600

f.casaraubert@andorra.ad

www.casaraubert.ad





**Pastar potros
a más de 1.400 metros
de altitud hace que la carne sea
todavía más beneficiosa.**



Poltrand

**Venta directa de carne de potro criado
ecológicamente en nuestras montañas.**

Producto con el sello

Carne de calidad controlada de Andorra.

Poltrand es la empresa del país con orígenes ganaderos que comercializa carne de potro exclusivamente criado en nuestras montañas y engordado con pienso natural.

Poltrand os ofrece carne de potro criada ecológicamente en Andorra, identificada con el sello Carne de calidad controlada de Andorra y con propiedades nutricionales únicas. Además, podéis disfrutar de una gran variedad de lotes que garantizan satisfacer la demanda de todos los clientes. Los productos están envasados al vacío para una mejor conservación. Todos los pedidos se entregan a domicilio de manera gratuita y con una atención personalizada única.

Poltrand

Casa Fijat

Llorts

AD300 Ordino

(+376) 692 992

info@poltrand.ad

www.poltrand.ad



**Alimentar a los animales
a 2.000 metros de altitud
hace que la carne sea
muy gustosa.**





Carn d'Andorra

**Carne de ternera con el sello de indicación geográfica protegida (IGP).
Carne de buey, de cordero, de cabrito y de equino con el sello Carne de calidad controlada de Andorra.**

A principios del año 1999 nació la sociedad Ramaders d'Andorra, SA, con el objetivo de promocionar y comercializar la carne de ganado criado y engordado en Andorra. El proyecto llegó a la madurez en el año 2012 con la obtención del sello de indicación geográfica protegida (IGP) de la Unión Europea, que reconoce la calidad de la carne elaborada totalmente en territorio andorrano.

En la actualidad, la sociedad cuenta con unos 50 socios que, mediante un riguroso proceso y siguiendo los métodos tradicionales, ponen a disposición de una veintena de puntos de venta (tanto carnicerías como grandes superficies) carne de ternera certificada IGP, y también carne de buey, de cordero, de cabrito y de equino con el sello Carne de calidad controlada de Andorra. Pide en los puntos de venta y restauración el sello y el certificado que garantizan el trabajo de los ganaderos de Andorra y la calidad de la carne que pones en la mesa.

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



**Secar la “bringuera”
a 1.100 metros de altitud,
hace que tenga un gusto
intenso y persistente.**





Els Escaubells

**Fabricantes de embutidos del país:
“bringuera”, “donja”, butifarras, fuet
y cualquier tipo de “bulls”.**

Els Escaubells nace de un pensamiento: hacer perdurar las costumbres de un país a través de sus productos y hábitos gastronómicos. Nuestros productos son el fruto de un lento y laborioso trabajo con gestos inspirados en las tradiciones.

El origen de la materia prima, la calidad de los ingredientes y la forma tradicional de elaborarlos son características fundamentales de todos nuestros embutidos, por ello se nos ha galardonado con el sello Andorra receta tradicional. Hemos convertido nuestro trabajo en una pasión, y de este modo conseguimos que lleves a tu hogar no únicamente un embutido, sino un producto artesano, de calidad y delicioso.

Els Escaubells

Andorcarn S.A.

Ctra. de la Comella, 126-128

AD500 Andorra la Vella

(+376) 801 808

info@andorcarn.ad

www.andorcarn.ad



Embutir el “bull”
a 1.700 metros
de altitud asegura
el sabor único
de la naturalidad.

Embotits Artesans





Cal Jordi

**Longaniza, “secallona”, “bulls”,
butifarra, “donja” y “bringuera”
sin conservantes
ni colorantes químicos.**

La recuperación de la tradición y la naturalidad de nuestros productos es nuestro reto. Elaboramos longaniza, secallona y bulls de hígado, carnets, lengua y riñón, butifarras blanca y negra, donja y bringuera como lo hacían nuestros abuelos, sin ningún conservante ni colorante químico.

A lo largo de los años se ha ido perdiendo el gusto de los productos naturales, por este motivo, desde Embutidos Cal Jordi hemos querido recuperar la manera de hacer tradicional y utilizar los conocimientos de nuestros antepasados. Utilizamos materia prima de máxima calidad y trabajamos las carnes de la manera más artesana posible.

¡Recuperar las tradiciones es recuperar también nuestro pasado!

Embotits Artesans Cal Jordi

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



Cocinar productos ecológicos
a 1.200 metros de altitud
garantiza una calidad
gastronómica inigualable.





Biobo

**Platos tradicionales
con productos ecológicos.**

Biobo es una marca creada en Andorra, joven, fresca e inquieta. BIOBIO es la empresa propietaria de la marca Biobo y elabora platos tradicionales, recetas andorranas y propuestas culinarias internacionales con productos exclusivamente ecológicos. Biobo es la primera marca que ha obtenido el certificado europeo 100% ecológico en el Principado (ECOCERT AD-BIO-154).

Biobo fomenta una “cocina con valores” basada en las raíces de nuestro territorio, la cultura gastronómica y la sostenibilidad.

BIOBIO es una empresa que impulsa proyectos de alimentación saludable y de proximidad, y que persigue la democratización de la alimentación ecológica en el Principado.

BioBio

Cuina central d'Encamp

Av. Joan Martí, 81

AD200 Encamp

(+376) 818 453

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



**Cocinar a 1.000 metros
de altitud da a los platos
el frescor de nuestras
montañas.**





El Rebot del Padri

**Platos cocinados, servicio de catering,
restauración y venta de productos
artesanos de nuestras tierras.**

El Rebot del Padri nació hace ahora 14 años fruto de la inquietud de un grupo de personas amantes de nuestra tierra y como respuesta a la falta de productos criados y cultivados en Andorra. Nuestro objetivo ha sido y será siempre potenciar y colaborar con todo aquello relacionado con los productos de Andorra. La artesanía, la autenticidad y el respeto por los productos que cultivamos y producimos son nuestro reto.

Somos una explotación agrícola que cultiva la mayor cantidad posible de hortalizas y verduras. Asimismo, toda la carne de ternera y cordero que ofrecemos está criada en nuestros valles. Estos principios nos han llevado a elaborar en la actualidad, desde nuestra cocina central, diversos platos para colectividades, comercios, hoteles, restaurantes y particulares, así como gran cantidad de caterings.

El Rebot del Padri

C/ de la Vall, 18

AD500 Andorra la Vella

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

elrebotdelpadri@hotmail.com

www.elrebotdelpadri.com



**Macerar piñas a
1.500 metros de altitud
garantiza el auténtico
sabor de los Pirineos.**





Nectum

**Jarabe de piña de abeto macerada
con azúcar biológico. Receta tradicional.
Producto exclusivo de Andorra.**

Hace más de 200 años que los payeses de las zonas de montaña elaboraban jarabe de abeto. En Andorra se fabrica desde el año 2003, y fue El Rebost del Padrí quien empezó a producirlo, principalmente para uso propio. Ahora, Nectum, un producto con un gran futuro, se empieza a comercializar. El Nectum de abeto es el resultado de macerar las piñas de abeto (*Abies alba*) con azúcar ecológico a temperatura ambiente entre seis y ocho meses, hasta que la resina acaba deshaciendo el azúcar. Después se filtra el jarabe y se envasa; no necesita esterilización ni tampoco ningún aditivo. Las piñas se recogen a finales de agosto, manualmente, y la recolección se alarga hasta septiembre, dependiendo de si es o no un buen año. El Nectum tiene grandes propiedades terapéuticas, sobre todo para las vías respiratorias, ya que es balsámico, expectorante, antiséptico y antigripal.

Nectum

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



Tostar el café
a más de 1.000 metros de altitud
le da un aroma único.





CAFÈ EL CONSELLER

COFFEE ROASTERS
• 1954 •
ANDORRA LA VELLA

Cafè El Conseller

**Torrefacción
y distribución de café.**

En Café El Conseller, ya somos la cuarta generación de una larga tradición de torrefactores de café, en la que trabajamos desde el punto de inicio: la selección del grano, la importación a Andorra y la torrefacción y la mezcla de manera artesana, para finalizar con la distribución del café a punto para vender.

Café El Conseller se ha ganado una reputación en el mundo del café gracias a más de medio siglo dedicado a este proceso, que pasa de manera completa por nuestras manos, siempre con mucha estima y dedicación.

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 cerveza a
1.500 metros de altitud
la hace tan fresca
como la nieve.





Cervesa Alpha

**Fabricación, venta y degustación
de cervezas artesanas ecológicas.**

Entre montañas, donde el horizonte es un surco infinito y el sol camina entre árboles centenarios, allí donde la historia se abre paso poco a poco y el agua se convierte en la esencia que se pelea con las maltas y los lúpulos, surge una cerveza que esconde en cada trago la esencia y el sabor de un paisaje milenario y único, el paisaje de Andorra.

Cervesa Alpha

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





**Producir cerveza
a 1.100 metros de altitud
te hace reencontrar todo el carácter
y frescor de la montaña.**



Boris Craft Beer

**Cerveza artesana
elaborada en los Valles de Andorra.**

La cerveza Boris es el fruto de una pasión por la cerveza artesanal y de un amor incondicional por Andorra y todo lo que su entorno puede aportar.

Los procesos de producción siguen las prácticas tradicionales que respetan el ritmo natural de la fermentación y maduración de la cerveza. Se utilizan maltas y lúpulos de primera calidad, y el tercer elemento, que es el agua, proviene de las fuentes de la Cortinada, situadas a más de 1.500 metros de altitud, y aporta frescura, pureza y un marcado carácter de cerveza de montaña.

Boris Craft Beer

Av. de la Cortinada, 5,
local 2, edifici Eagle
La Cortinada
AD300 Ordino
(+376) 862 704
info@boriscraftbeer.com
www.boriscraftbeer.com



**Elaborar la cerveza
a 1.000 metros de altitud
le da toda la potencia para
maridarla con los mejores platos.**





Cervesa AND

La primera cerveza de Europa elaborada por un gastrónomo.

Iván García es el primer gastrónomo –licenciado en el prestigioso Basque Culinary Center de San Sebastián– que se ha especializado en las técnicas artesanas de producción de cerveza en Andorra. Es un amante de las cervezas que disfruta experimentando para elaborar un producto de máxima calidad y que busca el acompañamiento culinario perfecto para cada variedad. Por eso Cervesa AND es la cerveza perfecta para maridar.

Las materias primas son clave en el proceso de elaboración. Seleccionamos los mejores ingredientes –levaduras, maltas, lúpulos...– y buscamos y modificamos el proceso de producción hasta encontrar una receta única, singular. Una cerveza que pueda y sepa transmitir todo un mundo de interés a la persona que la degusta.

La máxima calidad en cada botella.

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
dede hierbas recogidas
a más de 1.000 metros
de altitud acerca
la montaña al paladar.**



Ratassia de la Carmeta

**Licor digestivo tradicional
de hierbas medicinales y nueces verdes.**

La receta de Carmeta, nacida en 1905, se ha transmitido de generación en generación entre las mujeres de la familia. Su legado nos llega hoy a través de una bis-sobrina para recordar a las nuevas generaciones el saber secular de las plantas medicinales y el aprecio hacia la montaña que nos las ofrece.

Siguiendo la tradición, las plantas reposan en el alcohol bajo el sol y la luna, a la intemperie, hasta el punto óptimo de maceración. Después del filtraje, el elixir reposa en una bodega hasta obtener un concentrado de la esencia y del carácter de nuestros valles.

Este licor envejece en botella y de año en año se puede apreciar su mejoría... ¡siempre y cuando la paciencia y la botella no se agoten!

L'essència de les Valls

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 376 940

lessenciadelesvalls@gmail.com





Cultivar uva
a 1.190 metros de altitud
le confiere un sabor único.



Borda Sabaté

**Vinos ecológicos certificados,
elaborados siguiendo las directrices
de la biodinámica.**

La Bodega Borda Sabaté se encuentra en los bancales de la solana de la Muxella de Sant Julià de Lòria, a casi 1.200 metros de altitud. Desde 2009 elaboramos vinos de altura fruto de una agricultura ecológica y biodinámica, con el máximo respeto por el medio natural para que nuestros vinos sean una fina expresión de nuestro territorio. Todos los vinos son orgánicos, gozan de la certificación Ecocert y se elaboran en plena finca, donde Joan Albert Farré, con la colaboración del visionario y enólogo Alain Graillot, busca la excelencia de los procesos de vinificación.

Nuestros vinos: Escol es un riesling monovarietal en el que afloran unos sorprendentes niveles de mineralidad, frescura y acidez; Torb es un vino tinto de altura encantador, elaborado con cornalin (suizo), merlot y syrah, capaz de despertar pasiones. La Borda Sabaté, pionera del enoturismo en el Principado, ofrece durante todo el año diversas opciones para visitar sus viñas e instalaciones.

Borda Sabaté

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



**Cultivar vino
a más de 1.000 metros
de altitud le da
un carácter único.**



Casa Beal

**Bodegas y viñas de alta montaña.
Vino blanco de la variedad gewürztraminer.**

Casa Beal es el nombre de la bodega de la familia Visa-Tor que representa el renacimiento de la producción de vinos en el Principado de Andorra después de más de un siglo de interrupción. Nuestra bodega empezó su actividad en 1988. Después de muchas pruebas, Cim de Cel salió al mercado en 2006.

Una de las características innovadoras de Casa Beal es que practicamos una vitivinicultura biodinámica. La bodega de Casa Beal está diseñada para elaborar vinos blancos de la variedad gewürztraminer de alta gama con la máxima calidad y con garantía ecológica total. Sólo la uva más selecta llega a la cinta de triaje. Prensamos la uva con una prensa neumática de poca presión que nos permite recoger únicamente el néctar, puesto que no queremos obtener el máximo mosto posible, sino el mejor.

Casa Beal

Nagol

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 841 799

info@casabeal.com

www.casabeal.com



La naturaleza a 1.200 metros
se expresa en forma de vino.



Casa Auvinyà

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

Casa Auvinyà es la bodega situada en Sant Julià de Lòria, en el sur del Principado de Andorra, en el pueblo de Auvinyà, a 1.200 m de altitud. Bajo el bosque de la Rabassa crecen nuestras cepas con una uva de máxima calidad, para producir los delicados y elegantes vinos de la bodega: Evolució Pinot Noir 100% y Evolució Syrah 100%, los primeros vinos tintos de Andorra, y el vino blanco de nieve Imagine, con las variedades viognier, pinot gris y albariño. Creamos la bodega en el año 2005 y nos sentimos orgullosos de que los tres vinos de Casa Auvinyà hayan conseguido grandes reconocimientos y distinciones internacionales que avalan su excelencia. ¡La naturaleza se expresa en forma de vino!

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 los majuelos
a 950 metros de altitud
transmite al vino
el aroma de las cimas.





Mas Berenguer

Vinos elaborados según las tradiciones agrícolas centenarias del Mas Berenguer. Elaboración de vino espumoso, Tancat Roquefort y Mas Berenguer.

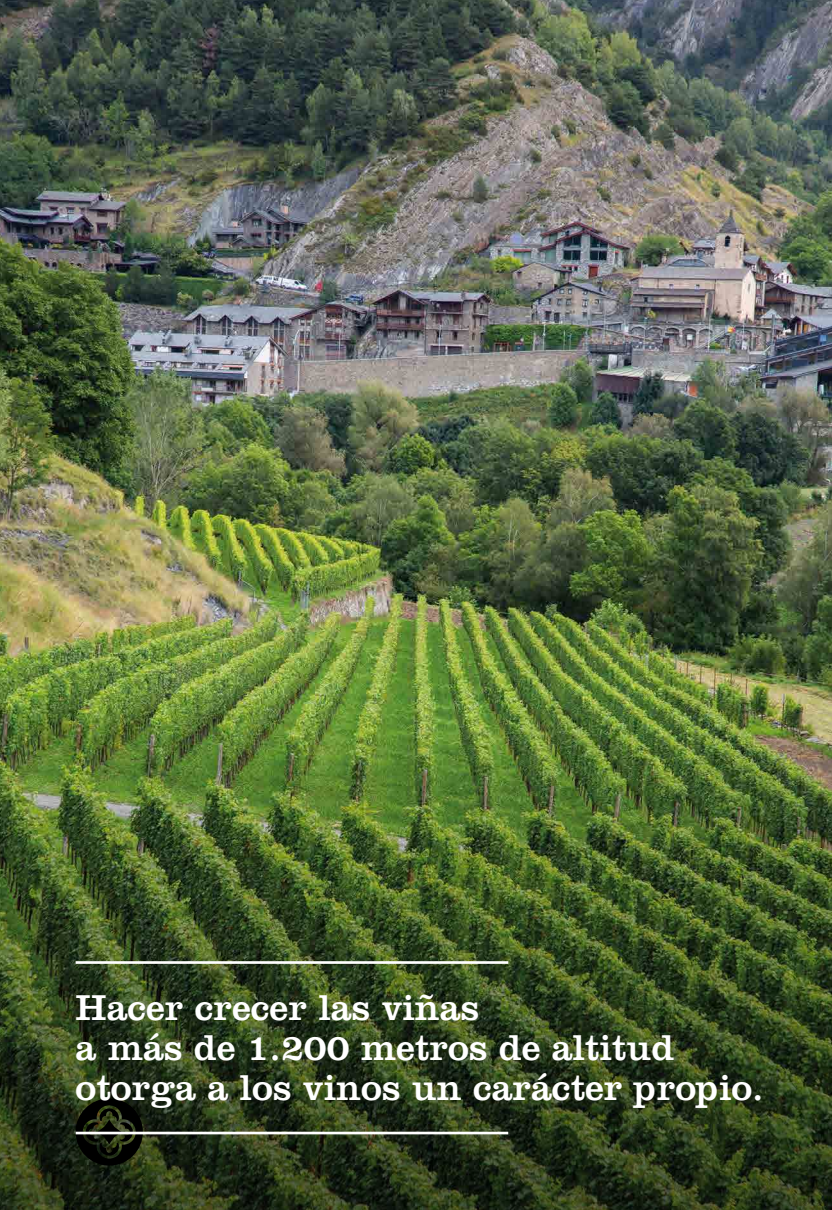
La Bodega Mas Berenguer es una pequeña empresa familiar que perpetua la tradición agrícola centenaria del Mas Berenguer, arraigada en el Pui d'Olivesa desde tiempos remotos. Durante siete generaciones seguidas, hasta el año 1714, el apellido Berenguer estuvo en el Pui d'Olivesa, por eso hemos querido reconocer este antiguo nombre de la masía para dar nombre a la nueva bodega, creada en el año 2011 con viñas jóvenes de las variedades pinot noir y chardonnay.

El entorno majestuoso, con cimas imponentes y agua cristalina, da a nuestras viñas su carácter 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





**Hacer crecer las viñas
a más de 1.200 metros de altitud
otorga a los vinos un carácter propio.**



CASUS BELLI

Casus Belli

**Las viñas más altas de Andorra.
Vinos singulares elaborados desde el aprecio
por la tierra y sus frutos.**

Su nombre no es casualidad ni guerra de un día. Casus Belli es el triunfo de unas viñas en la lucha contra los elementos naturales en altitud. Situadas en Ordino, entre 1.240 y 1.322 metros, son las más altas del Principado de Andorra. La bodega cuenta con 3 hectáreas y alrededor de 20.000 cepas.

Pinot noir, espumoso de pinot noir y chardonnay, y espumoso blanc de noir son los tres vinos que desde la vendimia del año 2015 la bodega de la finca Any de la Part produce de forma regular. Los vinos Casus Belli son singulares, largos, frescos, afrutados, de estructura equilibrada y acidez potente para poder envejecer. En cada cosecha se obtienen matices diferentes, ya que las condiciones meteorológicas de cada año imponen las características finales. Las parcelas se trabajan de forma mayoritariamente manual debido a su difícil orografía y se vinifican por separado.

Celler Casus Belli

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



**Fabricar cosméticos
a 1.300 metros de altitud
les da el aroma
de nuestras montañas.**





Pocions de lluna nova

**Laboratorio de cosmética natural
conforme a la normativa europea.
Producción respetuosa con el medio ambiente.**

Nuestras montañas son ricas en plantas medicinales. A lo largo del tiempo se han utilizado con muchas finalidades. Pocions de lluna nova quiere mantener esta tradición. Hemos recuperado recetas antiguas y las hemos adaptado para crear productos cosméticos que favorecen nuestro bienestar. Controlamos minuciosamente todo el procedimiento de elaboración, desde la planta hasta el cosmético. Recogemos algunas plantas silvestres respetando las normas de preservación del medio y su conservación, y cultivamos otras sin abonos químicos ni pesticidas.

Elaboramos los extractos con métodos artesanales -destilación con alambique, oleatos, tinturas...- a partir de los cuales fabricamos los cosméticos. Los ingredientes complementarios que añadimos a las fórmulas y que no producimos son de una gran calidad. Fabricamos los cosméticos de acuerdo con la normativa europea y con la autorización del Ministerio de Salud (Resolución 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 jabones artesanos
a más de 1.300 m de altitud
hace que la naturaleza esté presente
de una manera especial.**



Capricho de Luna

**Elaboración de jabones artesanos 100% naturales
con los mejores ingredientes.
Protección para nuestra piel
y para el medio ambiente.**

Los jabones Capricho de Luna están elaborados de forma artesana con aceite de oliva virgen y otros productos totalmente naturales de primerísima calidad obtenidos de forma ecológica. El proceso de producción mediante la saponificación en frío, aparte de recuperar una técnica ancestral desde una óptica moderna y exquisita, garantiza la preservación de las propiedades de sus valiosos ingredientes.

Os ofrecemos los beneficios de los mejores productos de Andorra y del mundo combinándolos con el mejor entorno posible: las montañas andorranas, donde encontramos la inspiración para la amplia gama de jabones que ofrecemos y las condiciones ideales para su secado.

El resultado son jabones que garantizan el bienestar y la salud de nuestra delicada piel y la protección del medio ambiente desde la elaboración hasta el envasado.

Capricho de Luna

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



Utilizar la lana de ovejas
que viven a 1.000 metros de altitud
ayuda a conservar las tradiciones
del Pirineo.





Vital

Elaboración de artesanía con lana de oveja de los rebaños de Andorra.

Andorra, como parte del Pirineo, tiene una identidad y un patrimonio propios. Con la voluntad de mantenerlos, nace el proyecto Vital. Su primera actuación consiste en aprovechar los vellones de las ovejas cuando se esquilan cada primavera.

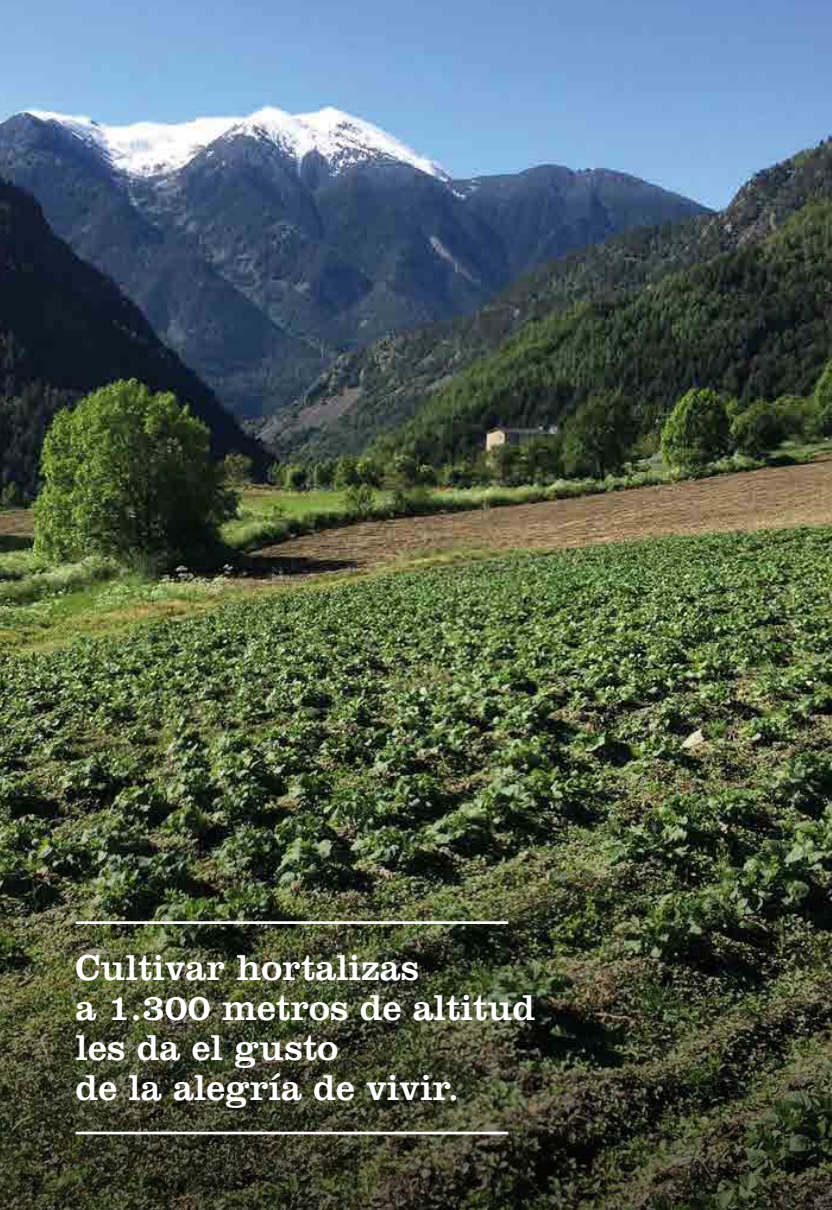
Con esta fibra natural, tradicionalmente, la población de la montaña se ha protegido del frío y ha hecho de ella la materia indispensable para un buen lecho.

Ahora Vital crea, con la misma fibra natural, el cojín de pastor. Este cojín, con diseños diferentes pero siempre sobrios, está inspirado en la cultura ganadera de nuestro territorio, como también de todo el Pirineo. Gracias a la lana de nuestras ovejas y al legado de nuestros antepasados, Vital lleva un trocito de cálida tradición a los hogares de hoy.

Vital

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





**Cultivar hortalizas
a 1.300 metros de altitud
les da el gusto
de la alegría de vivir.**



· Borda Jovell ·

Adrimar

Verduras, hortalizas, huevos y jabones

El Centro Terapéutico Adrimar abrió sus puertas en el año 2018 y año tras año va incrementando las variedades y la extensión de tierra para cultivar las mejores verduras y hortalizas. El Centro ofrece verduras, hortalizas y huevos de payés de primera calidad a los mejores precios, sin intermediarios, del huerto a la mesa. Lo hacen de una manera respetuosa con el medio ambiente y con el territorio.

Con el cultivo de las hortalizas, verduras y el manejo de los animales dan apoyo a los planes terapéuticos de distintos colectivos y personas. Cultivando la paciencia, la esperanza, la alegría de vivir y la tolerancia a la frustración, los convierten en excelentes productos km 0.

Centre Terapèutic Adrimar

Av. del Jovell 18, Borda Jovell

Sispony

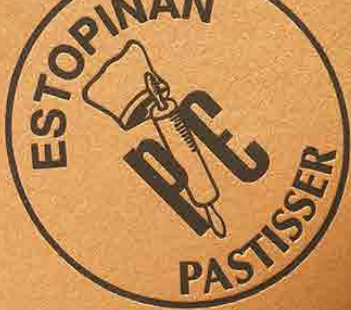
AD400 La Massana

(+376) 610 426

info@adrimarcentre.com

www.adrimarcentre.com





**Elaborar los pasteles
a 1.000 metros de altitud
les da una dulzura singular.**



Pâtisserie Estopiñán

**Endúlzate en un clic:
la pastelería del Principado
con comercio electrónico**

Pâtisserie Estopiñán es una empresa fundada en 1969 y desde entonces intentamos ser la pastelería de autor de referencia del Principado. Nuestra característica principal es la calidad de nuestros productos y servicios, siempre utilizando ingredientes de primera calidad para llevar a cabo todo el proceso de elaboración.

Somos la segunda generación y estamos en un punto de inflexión. Elaboramos pastelería saludable. Transformamos digitalmente todo el negocio. Todo ello para ofrecer un mejor servicio. Podéis adquirir los pasteles desde nuestra página web, con la posibilidad de configurar el pastel a vuestro gusto. Además, podréis ver como elaboramos los pasteles a través de nuestra página web y nuestros canales de Youtube, Instagram y Facebook.

No dudéis en visitar nuestra página web; seguro que os endulzáis 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/>







- 1 **Xocland** | 7
- 2 **Casa Folch** | 9
- 3 **Naturalis** | 11
- 4 **Autèntic** | 13
- 5 **Can Sona** | 15
- 6 **El Pastador** | 17
- 7 **Casa Gendret** | 19
- 8 **Cortal Llumeneres** | 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 Rebost del Padri** | 35
- 16 **Nectum** | 37
- 17 **Cafè El Conseller** | 39
- 18 **Cervesa Alpha** | 41
- 19 **Boris Craft Beer** | 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 **Capricho de Luna** | 61
- 29 **Vital** | 63
- 30 **Adrimar** | 65
- 31 **Pâtisserie Estopiñán** | 67



**EL ESFUERZO
NOS HACE
AUTÉNTICOS**



Lluís Dejuan

Food truck

**Promoción y venta itinerante
de un gran abanico de productos.**

Lluís Dejuan es un apasionado de los vehículos clásicos y también de los productos de proximidad que mejor representan a Andorra. Fruto de una colaboración entre Lluís y el Departamento de Agricultura, “Productos Agrícolas y Artesanos de Andorra” os ofrece la posibilidad de poder contar con un foodtruck clásico que viste la imagen de nuestra marca y que transporta de un acontecimiento a otro buena parte de los productos que habéis podido descubrir en este catálogo.

Si organizáis ferias, mercados, muestras o cualquier otro acontecimiento en el que penséis que nuestros productos pueden tener cabida, ¡no dudéis en poneros en contacto con ellos!

VTR7 Produccions

Lluís Dejuan

Carretera de Vila, Urbanització Vila del Sol C2

AD200 Encamp

(+376) 335 110





PRODUCTOS AGRÍCOLAS
Y ARTESANOS DE ANDORRA



Govern d'Andorra

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA

Edificio Prat del Rull, 1r piso

Camí de la Grau, s/n

AD500 Andorra la Vella

(+376) 875 717

agricultura@govern.ad
