



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



Les montagnes nous ont fait différents. Elles nous ont montré que la hauteur à ses règles et qu'il faut les respecter. Nous travaillons avec passion notre territoire et ses ressources, nous sommes conscients de leur fragilité, et nous avons la joie et l'envie de partager avec vous l'essence de l'Andorre,

Nous vous présentons les fruits de notre travail, de notre environnement et de notre histoire.

Profitez-en!



**PRODUITS AGRICOLES
ET ARTISANAUX D'ANDORRE**



Index

- 1 **Xoeland** | 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 Padrí** | 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 **Pastisseria Estopiñán** | 67
- /////
- **Plan** | 69
 - **Lluís Dejuan** | 71





**Transformer les fèves de cacao
à 1.200 mètres d'altitude
donne au chocolat la pureté
des Pyrénées.**



Xocland

**Le chocolat d'Andorre.
Nous fabriquons le chocolat
avec de la fève de cacao.**

La première usine de chocolat d'Andorre se trouve à la Massana, où les conditions de fabrication sont optimales: un climat généralement froid et sec de montagne qui nous permet de produire un chocolat intense et pur avec des ingrédients 100% naturels.

Xocland prend en charge tout le processus intégral de fabrication du chocolat: nous sélectionnons les meilleures fèves de cacao du monde et nous les travaillons avec une technologie d'avant-garde afin de produire du chocolat et des chocolats frais et d'une qualité exceptionnelle. Tout est fait dans la Principauté.

Xocland

Av. Sant Antoni, 54

AD400 La Massana

(+376) 350 322 · 📞 (+376) 350 332

esther@xocland.com

www.xocland.com





Produire du miel
à 1.300 mètres
d'altitude lui apporte
l'arôme des Pyrénées.



Casa Folch

**Miel naturel d'Andorre.
Sans sucres, ni conservateurs ni additifs.**

En terres de Juberri, entourée de chênes et de chênes verts, se trouve l'exploitation agricole et d'élevage de Casa Folch. Elle compte plus de cent ans d'expérience dans le secteur et propose des produits totalement naturels et écologiques. Parmi ses produits vous pourrez y trouver de la viande de première qualité, des pommes de terre andorranes, libres de pesticides et de produits chimiques, des œufs fermiers et aussi leur produit phare: du miel 100% naturel.

Notre miel est élaboré dans les ruches de Juberri. Il est 100% naturel et conditionné sans conservateurs ni sucres ajoutés. L'extraction du miel a lieu moyennant un processus de centrifugation.

Vous trouverez le miel de Casa Folch conditionné, scellé et étiqueté dans des pots en verre, afin d'en garantir sa pureté et sa qualité, dans une taille unique de 500 g.

Casa Folch

Juberri

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 337 747

casafolch@gmail.com



**Maintenir les abeilles
à 1.900 mètres d'altitude
adoucit le goût
de leur miel.**





Naturalis

**Miel de haute montagne,
hydromel et liqueurs.
Productions respectueuses
des cycles naturels.**

Nous sommes une entreprise familiale consacrée à la production et à la commercialisation des produits agricoles de haute montagne (miel, liqueurs et hydromel). Notre production est différente des autres du fait de l'altitude de la culture, supérieure aux 1.800 mètres, et parce qu'il s'agit d'une production artisanale, de proximité et respectueuse de l'environnement naturel et ses cycles. Nous prenons soin de nos processus afin que vous puissiez profiter des produits qui vous rapprocheront de la nature.

Naturalis

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





Avoir des abeilles
à 1.800 m d'altitude
confère à nos miels
des saveurs uniques.



Autèntic

Miel 100% des
montagnes d'Andorre.

L'amour envers la nature et les choses bien faites nous a amenés, au bout de quelques années de cumuler de l'expérience et de travailler avec persévérance, à faire découvrir des produits authentiques aux amateurs de la nature. Des petits bijoux qui proviennent du cœur de nos montagnes.

Autèntic vous propose des produits 100% naturels, faits par nos abeilles et conditionnés directement par l'apiculteur.

Nos ruchers sont situés dans des endroits et altitudes divers. Selon l'emplacement des vases et des fleurs qui se trouvent autour, notre miel change de saveur et de couleur à chaque saison de l'année. Par conséquent, vous pouvez choisir entre sept variétés différentes, chacune avec des nuances et des propriétés particulières.

Autèntic

Cobert El Clos

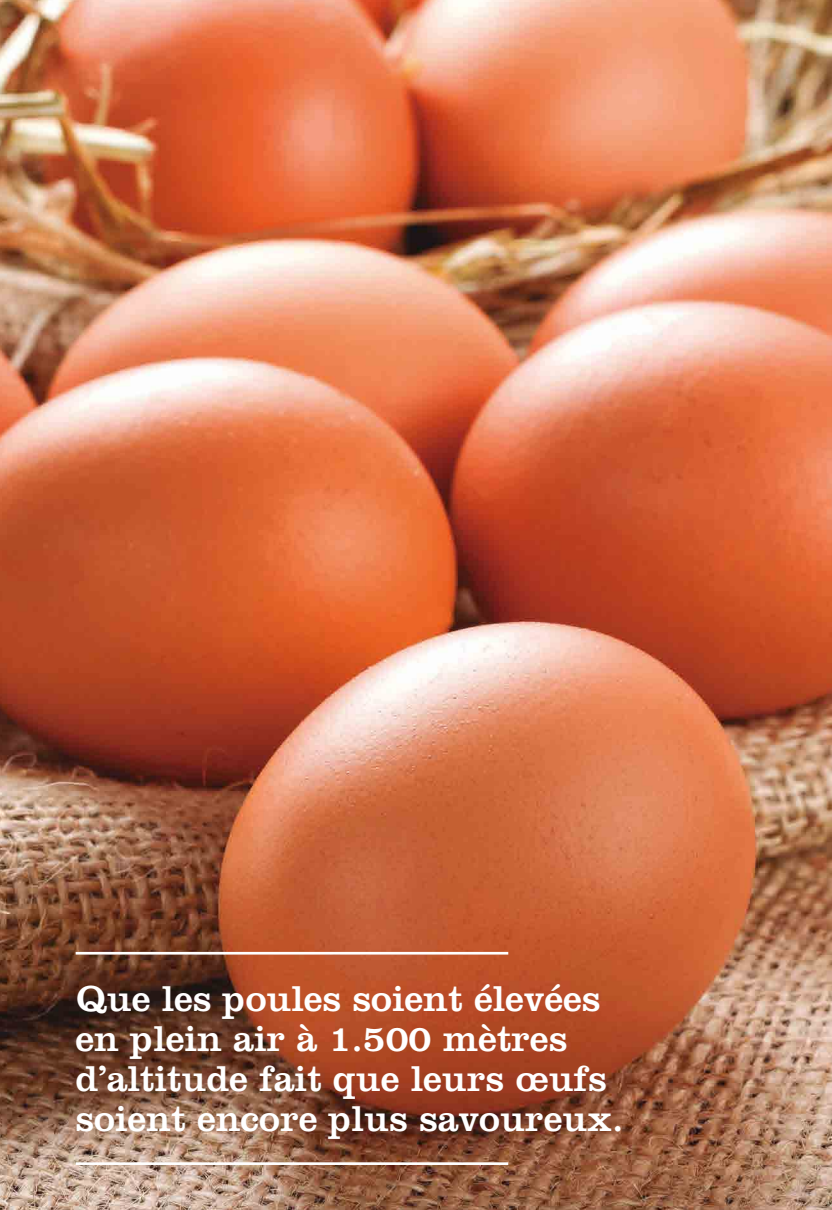
L'Aldosa

AD100 Canillo

(+376) 351 685

autentic@andorra.ad





**Que les poules soient élevées
en plein air à 1.500 mètres
d'altitude fait que leurs œufs
soient encore plus savoureux.**



Can Sona

Production propre sans pesticides ni antibiotiques.

**Œufs de poules nourries au grain de blé,
petits pois, seigle et orge certifié écologique.**

Can Sona s'engage avec l'environnement, nous fuyons des pesticides et de l'agriculture conventionnelle, parce que ce qui nous inquiète par-dessus tout est la santé de nos enfants. Nous misons sur une agriculture et un élevage fermier écologique.

Nous voulons des tomates avec peu ou beaucoup de goût (tout juste celui que le soleil leur aura donné), qui peuvent se déguster avec la peau, et nous aimons observer les poules qui pâturent tout en griffant les bordures.

Si vous aussi, vous êtes soucieux du bien-être des vôtres et de la terre qui nous entoure, nous vous invitons à venir nous connaître. Nous souhaitons que Can Sona devienne votre centre de production écologique d'Andorre.

Can Sona

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





**Cueillir des mûres
à 1.300 mètres d'altitude
garantit une confiture
sans égal.**



El Pastador

**Élaboration et commercialisation
de confiture artisanale avec
des produits 100% naturels.**

El Pastador est une petite entreprise familiale consacrée à la production de confitures. Elle est issue de la volonté d'offrir un savoir-faire familial de plusieurs générations qui ont travaillé et élaboré des produits de notre terroir pour les porter à table avec le respect de l'authentique. Nous élaborons des confitures, des gelées et des chutneys 100% naturels. Les produits sont élaborés sans conservateurs ni colorants, et avec du sucre écologique afin de préserver le goût original du fruit sélectionné de première qualité.

Sispony, petit village de montagne situé au pied du pic de Carroi, dans la paroisse de la Massana, accueille l'atelier et le magasin de Sònia,

qui propose un éventail de recettes et de saveurs originales, comme la confiture fraise-orange, le poivron rouge grillé ou le chutney d'abricot. Les produits d'El Pastador sont authentiques et délicieux, ils ne vous laisseront pas indifférents.

El Pastador

C/ de la Closa, 3

Casa Joanet

Sispony

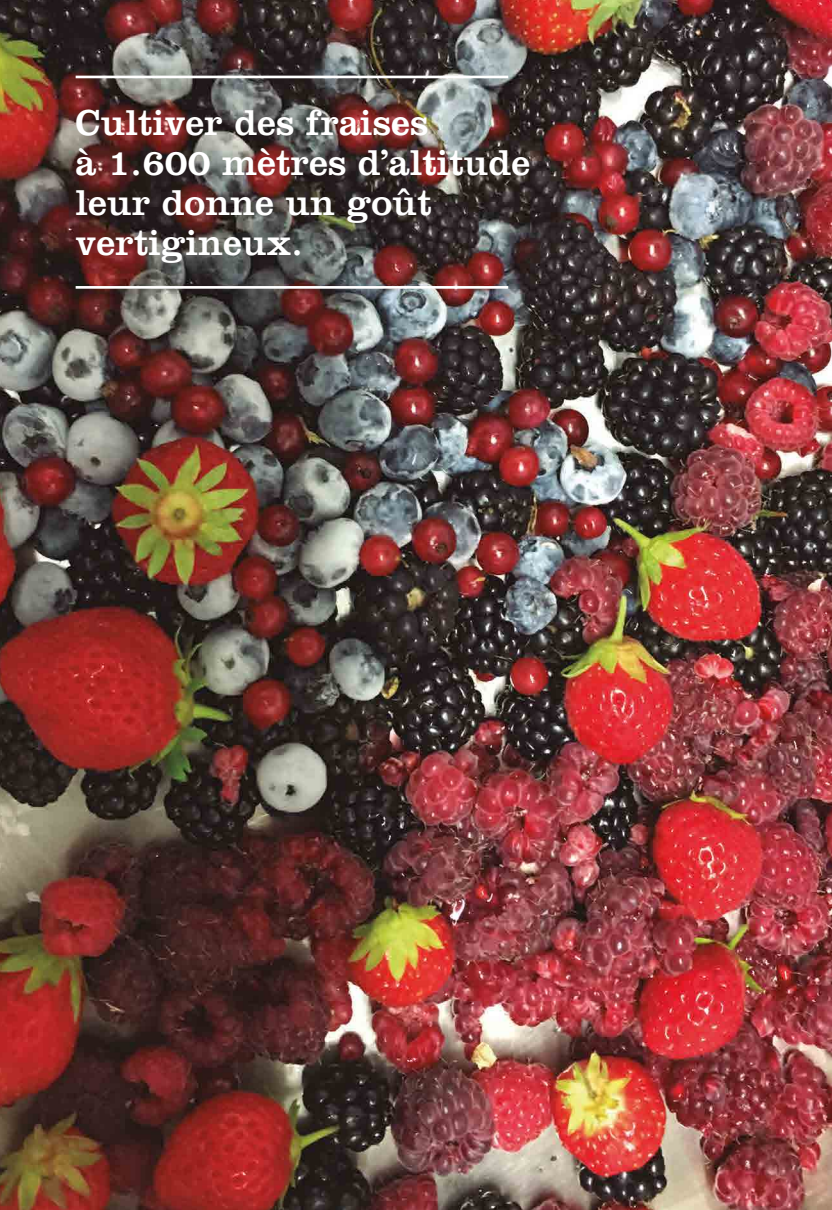
AD400 La Massana

(+376) 353 209

info@elpastador.com

www.elpastador.com





Cultiver des fraises
à 1.600 mètres d'altitude
leur donne un goût
vertigineux.



Casa Gendret

**Production et vente directe de fruits des bois.
Élaboration artisanale de confitures
et de gelées sans additifs.**

Récolte des fruits par nos soins.

Elaboration artisanale des confitures et des gelées.

Pour préserver tous leurs arômes, les fruits sont récoltés au point optimal de maturation et travaillés à la main en petites quantités le jour même de la récolte.

Visites sur place de juin à octobre.

Casa Gendret

Ctra. de la Rabassa, km 9,5

Aubinyà

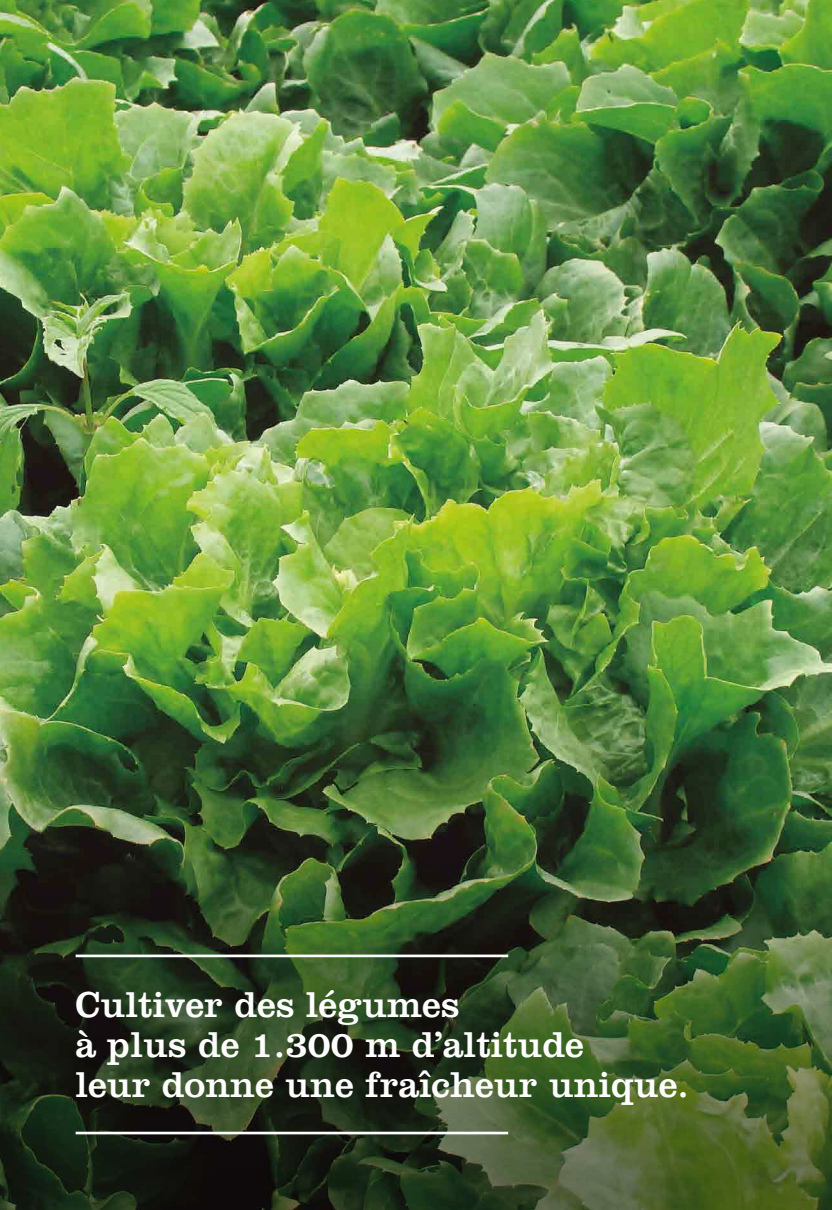
AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 352 415

gendret@andorra.ad

Localisation : 42°26'48"N1°30'43"E





Cultiver des légumes
à plus de 1.300 m d'altitude
leur donne une fraîcheur unique.



Cortal Llumeneres

**Production et vente de toute sorte de légumes de saison, naturels et cultivés dans le pays.
Collecte et vente d'œufs frais.**

Notre manoir andorran se consacre au travail de la terre et à l'élevage de toute sorte de bétail grâce au travail en équipe de la famille. Nous transmettons de génération en génération les traditions et les coutumes ce qui nous a permis de grandir et surtout d'évoluer. Comme dans toutes les maisons de campagne, nous avons toujours eu un potager qui nous fournit des légumes, que d'après notre grand-mère, on ne peut pas trouver ailleurs !

En 2018, entraînés par l'ambition et la motivation qui règnent en nous pour faire de nouvelles choses, nous avons lancé notre marque de produits du potager avec l'idée de ramener à la table du plus grand nombre d'andorrans possible, les légumes dont nous jouissons depuis de si longues années.

Nous misons sur la qualité, la fraîcheur, la proximité et le pays!

Cortal Llumeneres

Ctra. de la Peguera, s/n

Aixirivall

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 337 091

cortalllumeneres@gmail.com



**Élaborer des fromages
à 1.300 mètres d'altitude
garantit un goût
savoureux et sain.**





Casa Raubert

**Fromages artisanaux
élaborés en Andorre.**

Casa Raubert a toujours été une maison de campagne. Nous sommes une famille consacrée à l'élevage, à l'agriculture et au pâturage. De nos jours, nous avons modernisé les installations du manoir que nous avons construit au XVI^e siècle dont nous portons le nom, et dont nous avons préservé la structure et la simplicité traditionnelles d'Andorre afin de poursuivre l'écriture de notre histoire.

Les fromages de Casa Raubert sont des fromages de berger. Forts de notre expérience, nous avons décidé de nous rapprocher des experts fromagers et des restaurateurs afin d'ouvrir la première fromagerie d'Andorre.

Casa Raubert

Escàs

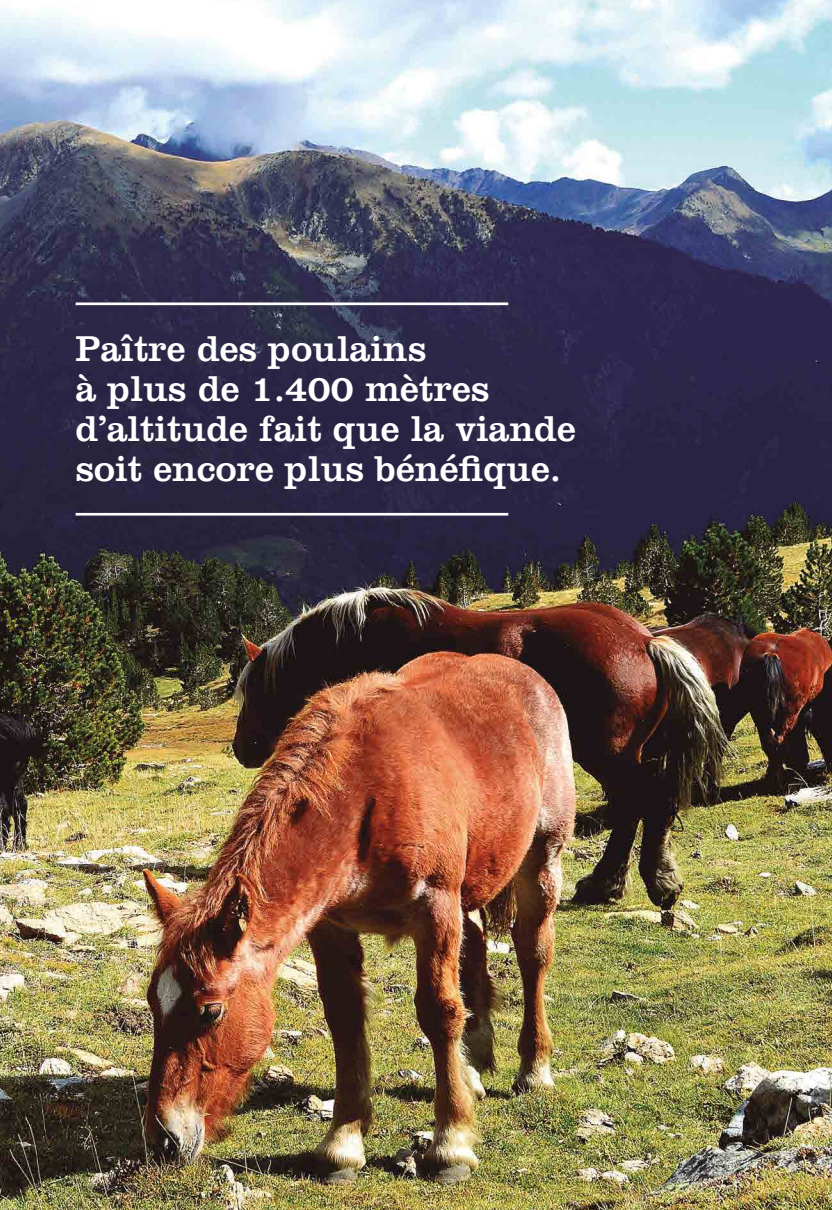
AD400 La Massana

(+376) 817 600

f.casaraubert@andorra.ad

www.casaraubert.ad





**Paître des poulains
à plus de 1.400 mètres
d'altitude fait que la viande
soit encore plus bénéfique.**



Poltrand

**Vente directe de viande de poulain élevé
de manière écologique dans nos montagnes.
Produit labellisé Viande de qualité
contrôlée d'Andorre.**

Poltrand est l'entreprise du pays avec des origines dans l'élevage qui commercialise la viande de poulain élevé exclusivement dans nos montagnes et engraisé avec du fourrage naturel.

Poltrand vous offre une viande de poulain élevé de manière écologique en Andorre, identifiée avec le label Viande de qualité contrôlée d'Andorre et aux propriétés nutritionnelles uniques. De plus, vous pouvez bénéficier d'une grande variété de lots qui permettent de répondre à la demande de tous les clients. Les produits sont conditionnés sous vide pour garantir une meilleure conservation. Toutes les commandes sont livrées à domicile gratuitement et avec une attention personnalisée unique.

Poltrand

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



**Paître les animaux
à 2.000 mètres d'altitude
fait que la viande soit
très savoureuse.**





Carn d'Andorra

**Viande de veau avec le label
d'indication géographique protégée (IGP).
Viande de bœuf, d'agneau, de chevreau et de cheval
labellisée Viande de qualité contrôlée d'Andorre.**

Au début de l'année 1999 est née la société Ramaders (Eleveurs) d'Andorra, SA, dans le but de promouvoir et commercialiser la viande de bétail élevé et engraisé en Andorre. Le projet est arrivé à maturité en 2012 avec l'obtention du label d'indication géographique protégée (IGP) de l'Union Européenne, qui reconnaît la qualité de la viande élaborée totalement sur le territoire andorran. De nos jours, cette société compte avec une cinquantaine d'associés lesquels, moyennant un processus rigoureux et suivant les méthodes traditionnelles, mettent à disposition d'une vingtaine de points de vente (aussi bien des boucheries que de grandes surfaces) de la viande de veau labellisée IGP, ainsi que de la viande de bœuf, d'agneau, de chevreau et de cheval avec le label Viande de qualité contrôlée d'Andorre. Demandez dans les points de vente et de restauration le label et le certificat qui garantissent le travail des éleveurs d'Andorre et la qualité de la viande que vous servez à table !

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



Sécher la “bringuera”
à 1.100 mètres d’altitude,
fait que son goût
soit intense et persistant.





Els Escaubells

**Fabricants de charcuteries du pays:
“bringuera”, “donja”, “botifarres”, “fuet”
et toute sorte de “bulls”.**

Els Escaubells naît d’une idée: faire persister les habitudes d’un pays à travers ses produits et ses habitudes gastronomiques. Nos produits sont le résultat d’un travail lent et minutieux qui suit les gestes inspirés des traditions.

L’origine de la matière première, la qualité des ingrédients et la manière traditionnelle de les élaborer sont des caractéristiques fondamentales de toute notre charcuterie, raison pour laquelle nous avons été récompensés avec le label Andorre recette traditionnelle. Notre travail est devenu une passion, c’est la raison pour laquelle vous emportez chez vous non seulement une charcuterie, mais un produit artisanal, de qualité et délicieux.

Els Escaubells

Andorcarn S.A.

Ctra. de la Comella, 126-128

AD500 Andorra la Vella

(+376) 801 808

info@andorcarn.ad

www.andorcarn.ad



Farcir le “bull”
à 1.700 mètres
d’altitude garantit
la saveur unique
du naturel.

Embotits Artesan





Cal Jordi

**“Llonganissa”, “secallona”, “bulls”,
“botifarra”, “donja” et “bringuera”
sans conservateurs
ni colorants chimiques.**

Récupérer la tradition et le naturel de nos produits est notre défi. Nous élaborons llonganissa, secallona et bulls de foie, carnets, langue et rognon, botifarres (boudin) blanc et noir, donja et bringuera comme le faisaient nos grands-parents, sans aucun conservateur ni colorant chimique.

Au long des années, le goût des produits naturels est disparu au fur et à mesure, c'est pour cela qu'Embotits (Charcuteries) Cal Jordi a voulu récupérer le savoir-faire traditionnel et utiliser les connaissances de nos ancêtres. Nous utilisons des matières premières de première qualité et nous travaillons les viandes de la façon la plus traditionnelle possible.

Récupérer nos traditions signifie aussi récupérer notre passé!

Embotits Artesans Cal Jordi

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



Cuisiner des produits écologiques
à 1.200 mètres d'altitude
garantit une qualité
gastronomique sans égal.





Biobo

Des plats traditionnels à base de produits écologiques

Biobo est une marque créée en Andorre, elle est jeune, fraîche et inquiète. BIOBIO est l'entreprise propriétaire de la marque Biobo et c'est elle qui élabore des plats traditionnels, des recettes andorranes et des propositions culinaires internationales avec des produits exclusivement écologiques. Biobo est la première marque à obtenir le certificat européen 100% écologique dans la Principauté (ECOCERT AD-BIO-154).

Biobo mise sur une “cuisine avec des valeurs” basée sur les racines de notre territoire, la culture gastronomique et la durabilité.

BIOBIO est une entreprise qui encourage des projets pour une alimentation saine et de proximité, et qui vise à démocratiser l'alimentation écologique dans la Principauté.

BioBio

Cuina central d'Encamp

Av. Joan Martí, 81

AD200 Encamp

(+376) 818 453

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



Cuisiner à 1.000 mètres
d'altitude donne aux plats
la fraîcheur de nos
montagnes.





El Rebot del Padri

**Des plats cuisinés, service traiteur,
restauration et vente de
produits artisanaux de nos terres.**

El Rebot del Padri est né il y a maintenant 14 ans fruit du souci d'un groupe de personnes passionnées de notre terroir et comme réponse à un manque de produits élevés et cultivés en Andorre. Notre objectif a été et sera toujours de promouvoir et de collaborer avec les produits d'Andorre. L'artisanat, l'authenticité et le respect envers les produits que nous cultivons et produisons est notre défi.

Nous sommes une exploitation agricole qui cultive le plus grand nombre possible de légumes. De même, toute la viande de veau et d'agneau que nous proposons est élevée dans nos vallées. Ces principes nous ont amené à élaborer de nos jours, depuis notre cuisine centrale, plusieurs plats adressés aux collectivités, commerces, hôtels, restaurants et particuliers, ainsi qu'à de nombreuses prestations de notre service traiteur.

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



Macérer des pommes de pins
à 1.500 mètres d'altitude
garantit l'authentique
saveur des Pyrénées.





Nectum

**Sirop de pomme de pin macérée
avec du sucre biologique.
Recette traditionnelle.
Produit exclusif d'Andorre.**

Il y a plus de 200 ans que les paysans des montagnes élaboraient du sirop de sapin. En Andorre il est fabriqué depuis 2003, et c'est El Rebost del Padri qui a commencé à le produire, principalement pour son propre usage. De nos jours, le Nectum, est un produit avec un grand avenir, il commence à être commercialisé. Le Nectum de sapin est le résultat de macérer des pommes de pin (*Abies alba*) avec du sucre écologique à température ambiante entre six et huit mois, jusqu'à que la résine termine par dissoudre le sucre. Après, le sirop est filtré et conditionné; il n'a pas besoin d'être stérilisé et il n'a pas besoin non plus d'additifs. Les pommes de pin sont récoltées fin août, à la main, et la récolte peut se prolonger jusqu'au mois de septembre, selon l'année. Le Nectum a de grandes vertus thérapeutiques, surtout pour les voies respiratoires, parce qu'il est balsamique, expectorant, antiseptique et antigrippal.

Nectum

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



**Torréfier le café
à plus de 1.000 mètres d'altitude
lui confère un arôme unique.**





CAFÈ EL CONSELLER

COFFEE ROASTERS
• 1954 •
ANDORRA LA VELLA

Cafè El Conseller

**Torréfaction
et distribution de café.**

Café El Conseller est déjà la quatrième génération d'une longue tradition de torréfacteurs de café, nous travaillons le processus depuis le début : la sélection du grain, l'importation en Andorre et la torréfaction, ainsi que le mélange de façon artisanale, pour finaliser avec la distribution du café prêt pour la vente.

Café El Conseller est réputé dans le monde du café grâce à plus d'un demi-siècle consacré avec passion et dévouement à ce processus qui passe dans nos mains du début jusqu'à la fin.

Cafè El Conseller · Magatzems Coma, SL

C/ Esteve Dolsa, 35-39

AD500 Andorra la Vella

(+376) 802 610

hola@magatzemscoma.com

www.magatzemscoma.com



Élaborer de la bière
à 1.500 mètres d'altitude
la rend aussi fraîche
que la neige.





Cervesa Alpha

**Fabrication, vente et dégustation
de bières artisanales écologiques.**

Entre montagnes, là où l'horizon est un sillon infini et le soleil déambule entre des arbres centenaires, là où l'histoire initie son chemin petit à petit et l'eau devient l'essence qui se bat avec les maltes et les houblons, jaillit une bière qui cache à chaque gorgée l'essence et la saveur d'un paysage millénaire et unique, le paysage d'Andorre.

Cervesa Alpha

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





**Produire de la bière
à 1.100 mètres d'altitude
vous fait retrouver tout le caractère
et la fraîcheur de la montagne.**



Boris Craft Beer

**Bière artisanale
élaborée dans les Vallées d'Andorre.**

La bière Boris est le fruit d'une passion pour la bière artisanale et d'un amour inconditionnel pour l'Andorre et tout ce que son environnement peut apporter.

Les processus de production suivent les pratiques traditionnelles qui respectent le rythme naturel de la fermentation et de la maturation de la bière. Des maltes et des houblons de première qualité sont utilisés, et le troisième élément, l'eau, provient des sources de la Cortinada, situées à plus de 1.500 mètres d'altitude, ce qui apporte de la fraîcheur, de la pureté et un fort caractère de bière de montagne.

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



**Élaborer de la bière
à 1.000 mètres d'altitude
lui donne toute la puissance pour
la marier avec les meilleurs plats.**





Cervesa AND

**La première bière de l'Europe
élaborée par un gastronome.**

Iván García est le premier gastronome –diplômé du prestigieux Basque Culinary Center de Saint Sébastien– spécialisé dans les techniques artisanales de production de bière en Andorre. Passionné des bières, il prend plaisir à expérimenter afin d'élaborer un produit de qualité maximale qui cherche l'accompagnement culinaire parfait pour chaque variété. Cervesa AND est la bière parfaite pour le mariage.

Les matières premières sont l'élément clé dans le processus d'élaboration. Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients –levures, maltes, houblons...– et nous cherchons et modifions le processus de production jusqu'à l'obtention d'une recette unique, singulière. Une bière capable de transmettre tout un monde d'intérêt à la personne qui la déguste.

La qualité maximale dans chaque bouteille.

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



**Déguster une liqueur
aux plantes cueillies
à plus de 1.000 mètres d'altitude
rapproche la montagne
du palais.**



Ratassia de la Carmeta

**Liqueur digestive traditionnelle
aux plantes médicinales et aux noix vertes.**

La recette de Carmeta, née en 1905, a été transmise de génération en génération entre les femmes de la famille. Son héritage nous parvient aujourd'hui grâce à une arrière-nièce afin de rappeler aux nouvelles générations le savoir séculaire des plantes médicinales et l'amour envers la montagne qui nous les offre.

Suivant la tradition, les plantes reposent dans l'alcool, à l'air libre, jour et nuit, jusqu'au point optimal de macération. Après filtrage, l'élixir repose dans une cave jusqu'à l'obtention d'un concentré de l'essence et du caractère de nos vallées.

Cette liqueur vieillit en bouteille et d'une année à l'autre il est possible d'en apprécier l'amélioration ... à condition que la patience et la bouteille ne s'épuisent pas !

L'essència de les Valls

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 376 940

lessenciadelesvalls@gmail.com





Cultiver du raisin
à 1.190 mètres d'altitude
lui confère une saveur unique.



Borda Sabaté 1944

ALTITUDE WINES OF ANDORRA

Borda Sabaté

**Vins écologiques certifiés,
élaborés selon les directrices
de la biodynamique.**

Le Cellier Borda Sabaté est situé dans les terrasses du Solà de la Muxella à Sant Julià de Lòria, à presque 1.200 mètres d'altitude. Depuis 2009, nous élaborons des vins d'altitude fruit d'une agriculture écologique et biodynamique, avec un respect maximal de l'environnement afin que nos vins soient une fine expression de notre territoire. Tous nos vins sont organiques, ils bénéficient du certificat Ecocert et sont élaborés dans le propre domaine où Joan Albert Farré, avec la collaboration du visionnaire et œnologue Alain Graillot, recherche l'excellence des processus de vinification.

Nos vins: L'Escol est un riesling monovariétal qui dégage un niveau surprenant de minéralité, fraîcheur et acidité. Le Torb est un vin rouge d'altitude délicieux, élaboré avec du cornalin (suisse), du merlot et du syrah, capable de réveiller des passions. La Borda Sabaté, pionnière de l'œnotourisme dans la Principauté, offre pendant toute l'année plusieurs options de visite des vignobles et des installations.

Borda Sabaté

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



**Cultiver du vin
à plus de 1.000 mètres
d'altitude lui donne
un caractère unique.**



Casa Beal

**Celliers et vignobles de haute montagne.
Vin blanc de la variété gewürztraminer.**

Casa Beal est le nom du cellier de la famille Visa-Tor qui représente la renaissance de la production des vins dans la Principauté d'Andorre après plus d'un siècle d'interruption. Notre cellier a initié son activité en 1988. Après de nombreuses preuves, Cim de Cel a été commercialisé en 2006.

Une des caractéristiques innovantes de Casa Beal est la pratique d'une vitiviniculture biodynamique. Le cellier de Casa Beal est conçu pour élaborer des vins blancs de la variété gewürztraminer de haute gamme avec une qualité maximale et une garantie écologique totale. Uniquement le raisin le plus select arrive sur la table de tri. Nous pressons le raisin avec un presseur pneumatique de basse pression qui nous permet de récolter uniquement le nectar, parce que nous ne visons pas à obtenir le maximum de moût possible, mais le meilleur.

Casa Beal

Nagol

AD600 Sant Julià de Lòria

(+376) 841 799

info@casabeal.com

www.casabeal.com



La nature à 1.200 mètres
s'exprime sous forme de vin.



Casa Auvinyà

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

Casa Auvinyà est un cellier situé à Sant Julià de Lòria, au sud de la Principauté d'Andorre, dans le village d'Auvinyà, à 1.200 m d'altitude. En contrebas de la forêt de la Rabassa poussent nos cépages avec un raisin d'une qualité optimale pour la production des vins du cellier, élégants et délicats: Evolució Pinot Noir 100% et Evolució Syrah 100%, les premiers vins rouges d'Andorre, et le vin blanc de neige Imagine, avec les variétés viognier, pinot gris et albariño. Nous avons créé le cellier en 2005 et nous sommes fiers que les trois vins de Casa Auvinyà aient connu un grand succès et des distinctions au niveau international ce qui confirme son excellence. La nature s'exprime sous forme de vin!

Celler Casa Auvinyà

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



Planter des poudrettes
à 950 mètres d'altitude
transmet au vin
l'arôme des sommets.





Mas Berenguer

**Vins élaborés selon les traditions agricoles
centenaires du Mas Berenguer. Élaboration de vin
mousseux, Tancat Roquefort et Mas Berenguer.**

Le Cellier Mas Berenguer est une petite entreprise familiale qui perpétue la tradition agricole centenaire du Mas Berenguer, établie au Pui d'Olivesa depuis la nuit des temps. Pendant sept générations consécutives, jusqu'en 1714, le nom Berenguer a été présent à Pui d'Olivesa, et nous avons voulu rendre hommage à cet ancien nom du mas pour nommer ainsi le nouveau cellier, créé en 2011, avec des jeunes vignes des variétés pinot noir et chardonnay.

L'environnement majestueux, avec des sommets imposants et de l'eau cristalline, confère à nos vignobles leur caractère exceptionnel.

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





Faire pousser des vignobles
à plus de 1.200 mètres
d'altitude confère aux vins
leur propre caractère.



CASUS BELLI



Casus Belli

**Les vignobles les plus élevés d'Andorre.
Des vins singuliers élaborés
avec la passion pour la terre et ses fruits.**

Leur nom n'est pas un hasard ni guerre d'un jour. Casus Belli est la victoire des vignobles dans la lutte contre les éléments naturels en altitude. Situés à Ordino, entre 1.240 et 1.322 mètres, ils sont les plus élevés de la Principauté d'Andorre. Le cellier compte avec 3 hectares et près de 20.000 cépages. Pinot noir, mousseux de pinot noir et chardonnay, et mousseux blanc de noir sont les trois vins que depuis les vendanges de 2015 le cellier de la propriété Any de la Part produit régulièrement.

Les vins Casus Belli sont singuliers, longs, frais, fruités, avec un structure équilibrée et une acidité puissante pour pouvoir vieillir. À chaque récolte des nuances différentes sont obtenues, selon les conditions météorologiques de chaque année qui donnent les caractéristiques finales. Les parcelles sont travaillées en bonne partie manuellement en raison de la complexité orographique et elles sont vinifiées séparément.

Celler Casus Belli

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



**Fabriquer des cosmétiques
à 1.300 mètres d'altitude
leur donne l'arôme
de nos montagnes.**





Pocions de lluna nova

**Laboratoire de cosmétique naturelle
conforme au règlement européen.
Production respectueuse avec l'environnement.**

Nos montagnes sont riches en plantes médicinales. Depuis des longues années elles ont été utilisées avec des fins diverses. Pocions de lluna nova veut préserver cette tradition. Nous avons récupéré des anciennes recettes et nous les avons adaptés pour créer des produits cosmétiques qui contribuent à notre bien-être. Nous faisons un suivi minutieux de tout le processus d'élaboration, depuis la plante jusqu'au cosmétique. Nous cueillons plusieurs plantes sylvestres dans le respect des normes de préservation de l'environnement et de sa conservation, et nous en cultivons d'autres sans engrais chimiques ni pesticides.

Nous élaborons les extraits avec des méthodes artisanales -distillation à l'alambic, aux oléates, aux teintures...- à partir desquelles nous fabriquons les cosmétiques. Les ingrédients complémentaires que nous ajoutons aux formules et que nous ne produisons pas sont d'une grande qualité. Nous fabriquons nos cosmétiques conformément au règlement européen et avec l'autorisation du Ministère de la Santé (Résolution 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





**Élaborer des savons artisanaux
à plus de 1.300 m d'altitude
fait que la nature y soit présente
d'une manière spéciale.**



Capricho de Luna

**Élaboration de savons artisanaux 100% naturels
avec les meilleurs ingrédients écologiques.
Protection pour notre peau
et pour l'environnement.**

Les savons Capricho de Luna sont élaborés de manière artisanale avec de l'huile d'olive vierge et d'autres produits totalement naturels de première qualité obtenus de manière écologique. Le processus de production moyennant la saponification à froid, non seulement récupère une technique ancestrale du point de vue moderne et exquis, mais il garantit la préservation des propriétés de ses précieux ingrédients.

Nous vous proposons les bénéfices des meilleurs produits d'Andorre et du monde combinés au meilleur environnement possible: les montagnes andorranes, où nous trouvons l'inspiration pour la vaste gamme de savons proposés et des conditions idéales pour leur séchage.

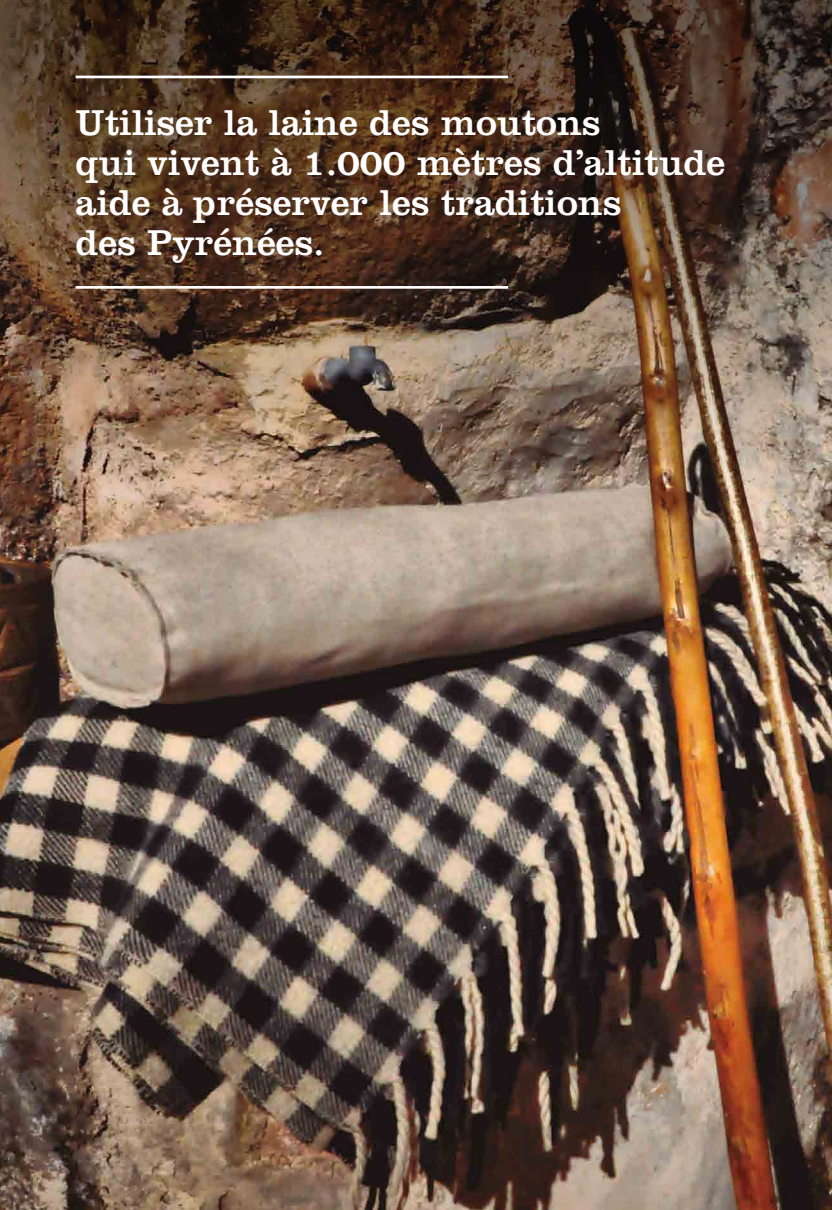
Comme résultat, nous obtenons des savons qui garantissent le bien-être et la santé de notre peau délicate ainsi que la préservation de l'environnement, depuis l'élaboration jusqu'à l'emballage, sans utilisation de matériaux plastiques.

Capricho de Luna

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



Utiliser la laine des moutons
qui vivent à 1.000 mètres d'altitude
aide à préserver les traditions
des Pyrénées.





Vital

Élaboration d'artisanat avec de la laine de mouton des troupeaux d'Andorre.

L'Andorre, faisant partie des Pyrénées, a sa propre identité et patrimoine. Le projet Vital naît avec la volonté de préserver l'une et l'autre. Sa première action consiste à profiter la toison des moutons quand ils sont tondus chaque printemps.

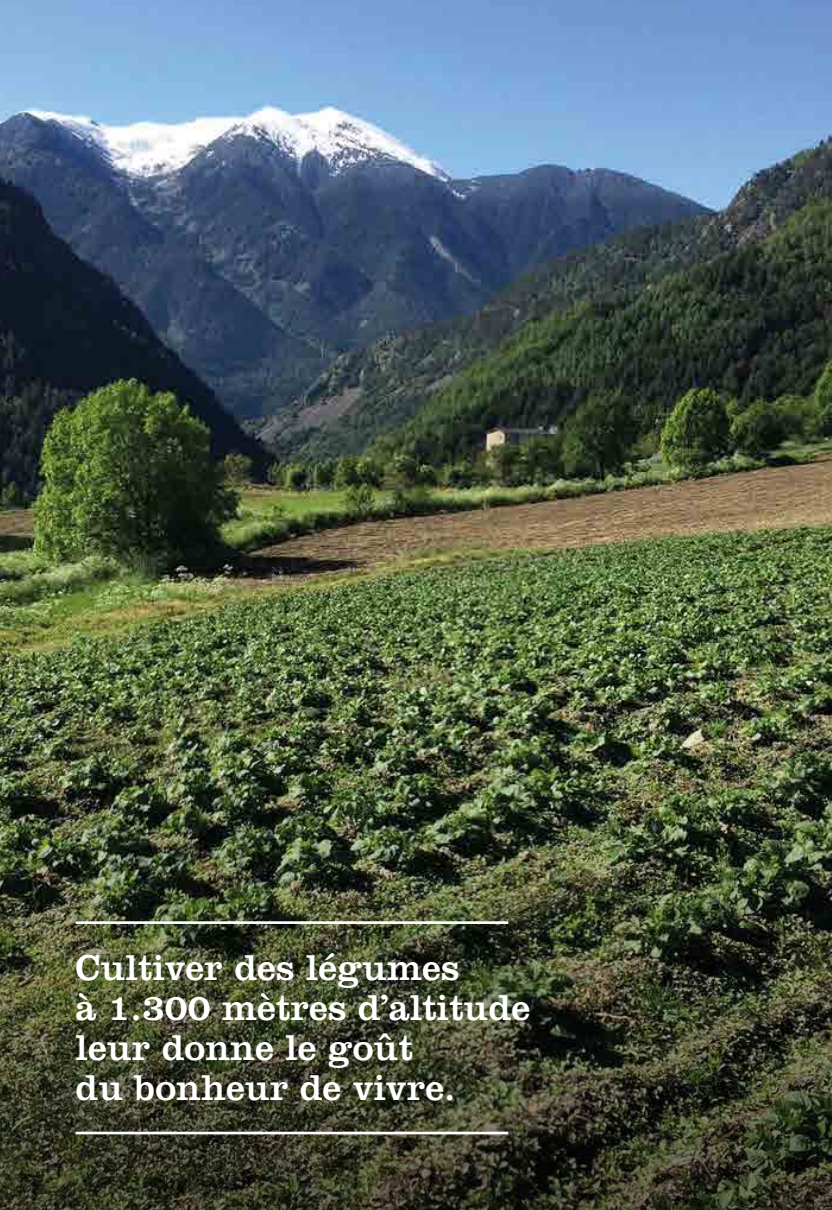
Avec cette fibre naturelle, traditionnellement, la population de montagne s'est habillée pour se protéger du froid et elle en a fait la matière indispensable pour avoir un bon couchage.

De nos jours, Vital crée avec la même fibre naturelle, le coussin de berger. Ce coussin, aux motifs différents mais toujours sobres, est inspiré de la culture d'élevage de notre territoire, ainsi que de tous les Pyrénées. Grâce à la laine de nos moutons et à l'héritage de nos ancêtres, Vital apporte un petit bout de cette douce tradition à nos foyers d'aujourd'hui.

Vital

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





**Cultiver des légumes
à 1.300 mètres d'altitude
leur donne le goût
du bonheur de vivre.**



· Borda Jovell ·

Adrimar

**Des légumes, des primeurs,
des œufs et des savons**

Le Centre Thérapeutique Adrimar a ouvert ses portes en 2018 et d'une année à l'autre les variétés et l'extension du terrain augmentent afin de cultiver les meilleures légumes et primeurs. Le Centre propose des légumes, des primeurs et des œufs fermiers de première qualité au meilleur prix, sans intermédiaires, du potager à votre table, dans le respect de l'environnement et du territoire.

Avec la culture des légumes et des primeurs et le maniement des animaux, ils donnent support aux plans thérapeutiques de différentes collectivités et personnes. Ils cultivent la patience, l'espoir, le bonheur de vivre, la tolérance à la frustration, et ils obtiennent d'excellents produits km 0.

Centre Thérapeutique Adrimar

Av. del Jovell 18, Borda Jovell

Sispony

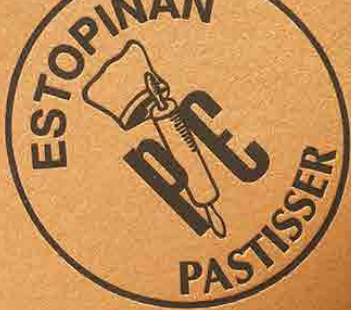
AD400 La Massana

(+376) 610 426

info@adrimarcentre.com

www.adrimarcentre.com





**Élaborer des gâteaux
à 1.000 mètres d'altitude
leur confère une douceur unique.**



Pâtisserie Estopiñán

**Vos douceurs en un clic:
la pâtisserie de la Principauté
à l'heure du e-commerce**

Pâtisserie Estopiñán est une entreprise fondée en 1969 et depuis lors, nous nous efforçons d'être la pâtisserie de signature de la Principauté. Notre principal atout est la qualité de nos produits et services, et l'utilisation d'ingrédients de première qualité pour réaliser tout le processus d'élaboration.

Nous sommes la deuxième génération et nous sommes à un tournant de notre histoire. Nous faisons de la pâtisserie saine. Notre société se transforme au numérique pour vous offrir un meilleur service. Vous pouvez acheter des gâteaux sur notre site web, avec la possibilité de configurer votre gâteau selon vos envies. Vous pourrez également voir l'élaboration des gâteaux sur notre site web et sur nos chaînes de Youtube, Instagram et Facebook.

N'hésitez pas à vous rendre sur notre site web; vous y trouverez toutes vos douceurs en un clic.

Pâtisserie Estopiñán

Av. Coprincep 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 **Pastisseria Estopiñán** | 67



**L'EFFORT
NOUS FAIT
AUTHENTIQUES**



Lluís Dejuan

Food truck

**Promotion et vente itinérante
d'un grand éventail de produits.**

Lluís Dejuan est un passionné de véhicules classiques ainsi que de produits de proximité qui représentent parfaitement l'Andorre. Fruit d'une collaboration entre Lluís et le Département de l'Agriculture, "Produits Agricoles et Artisanaux d'Andorre" vous offre la possibilité de pouvoir compter sur un foodtruck classique qui habille l'image de notre marque et qui transporte d'un événement à l'autre un bon nombre des produits que vous avez pu découvrir dans ce catalogue.

Si vous organisez des foires, des marchés, des exhibitions ou tout autre événement où vous pensez que nos produits pourraient avoir leur place, n'hésitez pas à le contacter!

VTR7 Produccions

Lluís Dejuan
Carretera de Vila, Urbanització Vila del Sol C2
AD200 Encamp
(+376) 335 110





PRODUITS AGRICOLES
ET ARTISANAUX D'ANDORRE



Govern d'Andorra

DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE

Bâtiment Prat del Rull, 1r étage

Camí de la Grau, s/n

AD500 Andorre la Vieille

(+376) 875 717

agricultura@govern.ad
