



...
Edició
2020
...

**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

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

índex

- 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 Llumeres | 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 Padrí | 35
 - 16 Nectum | 37
 - 17 Cervesa Alpha | 39
 - 18 Boris Craft Beer | 41
 - 19 Cervesa AND | 43
 - 20 Ratassia de la Carmeta | 45
 - 21 Borda Sabaté | 47
 - 22 Casa Beal | 49
 - 23 Casa Auvinyà | 51
 - 24 Mas Berenguer | 53
 - 25 Pocions de lluna nova | 55
 - 26 Capricho de Luna | 57
 - 27 Vital | 59
 - 28 Adrimar | 61
- /////
- Mapa | 63
 - Lluís Dejuan | 65



**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





Casa Folch

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

Situada en terres de Juberrí, 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 Juberrí. 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

Juberrí
AD600 Sant Julià de Lòria
(+376) 337 747
casafolch@gmail.com

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



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

naturalis


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



Autèntic
mel d'alta muntanya

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



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



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.

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

Can Sona

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





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



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





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 geles sense additius.

Collita pròpia de fruits.

Elaboració artesana de confitures i geles.

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"N1°30'43"E





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



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

Tenir ovelles Assaf
a 1.300 metres d'altitud
assegura una llet gustosa
i saludable per elaborar
productes làctics de qualitat.



Casa Raubert

Formatges artesans elaborats
amb llet d'ovella d'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. És a dir, formatges elaborats exclusivament amb la llet de les ovelles de casa. 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





Poltrand

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

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

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 delícies.

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
artesaademuntanya@gmail.com



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

Biobo
MOSSEGADES
ECOLÒGIQUES

Biobo

**Plats tradicionals
amb productes ecològics.**

Biobo és una marca creada a Andorra, jove, fresca i inquieta. BIOBIO és l'empresa produïda per Biobo que elabora plats tradicionals, receptes andorranes i propostes culinàries internacionals amb productes exclusivament ecològics. Biobo és la primera marca que ha obtingut el certificat europeu 100% ecològic al Principat.

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.

Biobo

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 Rebot del Padri

Plats cuinats, servei de càtering, restauració i venda de productes artesans de les nostres terres.

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



Nectum

**Xarop de pinya d'abet 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'abet. A Andorra es fabrica des de l'any 2003, i va ser El Rebot del Padri 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'abet és el fruit de macerar les pinyes d'abet (*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 antitipal.

Nectum

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





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.



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

Cervesa Alpha

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





Boris Craft Beer

Cervesa artesana
elaborada a les Valls d'Andorra.

La cervesa Boris és el fruit d'una passió per la cervesa artesanal i d'un amor incondicional per Andorra i tot el que el seu entorn pot aportar.

Els processos de producció segueixen les pràctiques tradicionals que respecten el ritme natural de la fermentació i maturació de la cervesa. S'utilitzen les maltes i llúpols de primera qualitat, i el tercer element, que és l'aigua, prové de les fonts de la Cortinada, situades a més de 1.500 metres d'altitud, i aporta frescor, puresa i un marcat caràcter de cervesa de muntanya.

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



**Produir cervesa
a 1.100 metres d'altitud
et fa retrobar tot el caràcter
i frescor de la muntanya.**



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




Borda Sabaté 1944
ALTITUDE WINES OF ANDORRA

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

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



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.

M B

Mas Berenguer

Vins elaborats 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



**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





Capricho de Luna

**Elaboració de sabons artesans 100% naturals
amb els millors ingredients.
Protecció per a la nostra pell
i per al medi ambient.**

Els sabons Capricho de Luna estan elaborats de forma artesana amb oli d'oliva verge i altres productes totalment naturals de primeríssima qualitat obtinguts de forma ecològica. El procés de producció mitjançant la saponificació en fred, a banda de recuperar una tècnica ancestral des d'una òptica moderna i exquisida, garanteix la preservació de les propietats dels seus valuosos ingredients.

Us oferim els beneficis dels millors productes d'Andorra i del món combinant-los en el millor entorn possible: les muntanyes andorranes, on trobem la inspiració per a l'àmplia gamma de sabons oferts i les condicions ideals per al seu assecatge.

El resultat són sabons que garanteixen el benestar i la salut de la nostra delicada pell i la protecció del medi ambient des de l'elaboració fins a l'envasat.

Capricho de Luna

Urb. Colomer Parc
Sispony
AD400 La Massana
(+376) 350 505
uncaprichodeluna@gmail.com
www.uncaprichodeluna.com



**Elaborar sabons artesans
a més de 1.300 m d'altitud
fa que la natura hi sigui present
d'una manera especial.**

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



Vital

**Elaboració d'artesanania 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



Adrimar

Verdures, hortalisses, ous i sabons

El Centre Terapèutic Adrimar va obrir les portes l'any 2018 i any darrer any incrementen les varietats i l'extensió de terra per cultivar les millors verdures i hortalisses. El Centre ofereix verdures, hortalisses i ous de pagès de primera qualitat als millors preus, sense intermediaris, de l'hort a la taula. Ho fan d'una manera respectuosa amb el medi ambient i amb el territori.

Amb el cultiu de les hortalisses, verdures i el maneig dels animals donen suport als plans terapèutics de diferents col·lectius i persones. Conreant la paciència, l'esperança, l'alegria de viure, la tolerància a la frustració i convertint-los en excel·lents productes km 0.

Cultivar hortalisses
a 1.300 metres d'altitud
els hi dona el gust
de l'alegria de viure.

Centre Terapèutic Adrimar

Av. del Jovell 18, Borda Jovell

Sispony

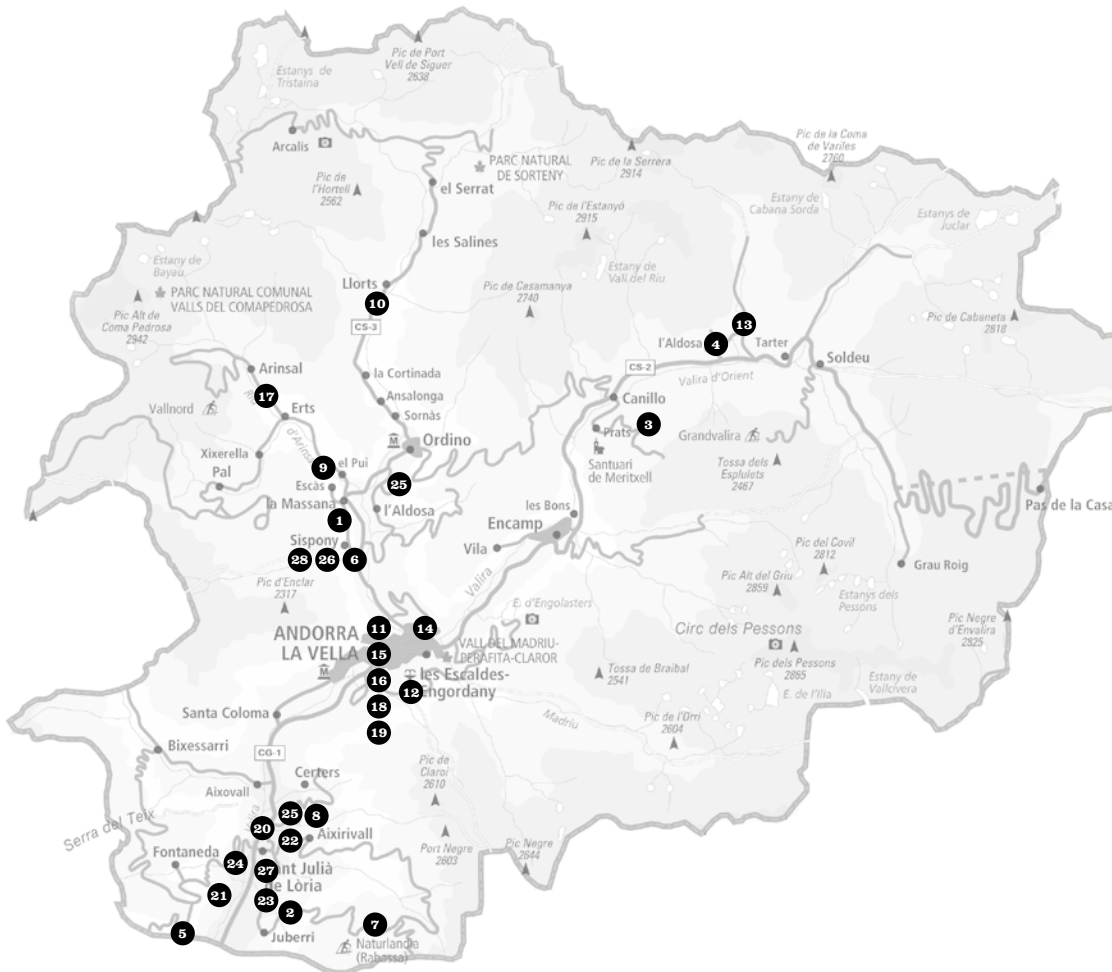
AD400 La Massana

(+376) 610 426

info@adrimarcentre.com

www.adrimarcentre.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 Rebot del Padri** | 35
- 16 **Nectum** | 37
- 17 **Cervesa Alpha** | 39
- 18 **Boris Craft Beer** | 41
- 19 **Cervesa AND** | 43
- 20 **Ratassia de la Carmeta** | 45
- 21 **Borda Sabaté** | 47
- 22 **Casa Beal** | 49
- 23 **Casa Auvinyà** | 51
- 24 **Mas Berenguer** | 53
- 25 **Pocions de lluna nova** | 55
- 26 **Capricho de Luna** | 57
- 27 **Vital** | 59
- 28 **Adrimar** | 61



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

Edifici Prat del Rull, 1r pis

Camí de la Grau, s/n

AD500 Andorra la Vella

(+376) 875 717

agricultura@andorra.ad
