

CATÁLOGO



FERIA AGROCANARIAS

Del 24 al 27 de noviembre

PARQUE SAN TELMO - TRIANA

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



Gastronómicos

DOS GRADOS CENTÍGRADOS
CERVEZA ISLA VERDE
BODEGAS EL SITIO
MOJITO COCKTAILS CLUB
AGÜITA! CERVEZA ARTESANAL
LAS CROQUETAS DE LA OLIVA
TACOA CERVECERÍA Y FÁBRICA
EL GUARAPERO
EL MESÓN CANARIO DE RAMÓN
200 GRAMOS

Expositores

QUESERÍA EL FARO
TUNO CANARIAS
LACASMI
SMOKEHOUSE CANARIAS S.L.
LAVA, CHOCOLATE DE CANARIAS
SABORES CANARIOS MARITATY
GANADERÍA LA PARED
PRODUCTOS VALLE DE GÜÍMAR
7 ISLAS 7 QUESOS
GRANJA ESCUELA CRUZ DE ÁGUEDA
QUESOS FLOR VALSEQUILLO
PALMOJO
ZUM ZUM MIEL
COSECHA DIRECTA
LECHE SANDRA
BODEGAS PLATÉ
MOJOS VIRGINIA

Gas
trònó
mí
cos



2 Grados Centígrados



L'exquisit de Canarias

TELÉFONO: +34623400324

EMAIL: baezfarinapilar@gmail.com



Cerveza Isla Verde



Fabricante de cervezas artesanas, Isla de La Palma.

Cerveza Isla Verde S.L

TELÉFONO: 691445153

EMAIL: INFO@CERVEZAISLAVERDE.COM



Bodegas El Sitio



BODEGAS
EL SITIO

Venta y degustación de nuestros vinos, por copas y botellas.

Ranilla Trading S.L.

TELÉFONO: 922373491

EMAIL: eventos@bodegaselsitio.com



Mojito Cocktails Club

Mojito Cocktails Club es un mobile pub con más de 20 años de experiencia en el sector de la hostelería, que ha sido partícipe de innumerables eventos gastronómicos y festivales de todo el Archipiélago Canario.

Nuestro producto principal por excelencia son los Mojitos, pero no un mojito cualquiera, el nuestro está elaborado con materia prima de nuestro productores más cercanos, la hierba buena "hortelana" la obtenemos de productores de San Miguel de Abona, con los que trabajamos durante todo el año y nos aseguramos de los controles de calidad así como la no utilización de pesticidas ni otro tipo de sustancias que puedan alterar el crecimiento natural de esta planta. Nuestra intención es ofrecer al consumidor lo mejor de los productos de nuestra tierra.

El Mojito de Fresa, lo realizamos con fresas naturales de Valsequillo, y en su defecto, utilizamos las famosas fresas de Izaña, proveedores con los cuales llevamos muchos años trabajando.

Caeveding S.L.

TELÉFONO: 695006606

EMAIL: info@caeveding.es



Agüita! Cerveza artesanal



Somos una pequeña fábrica de cerveza artesana de Tenerife que ya a participado en las dos ediciones anteriores de agrocanarias en Tenerife y La Gomera, en este caso estamos muy interesados en participar dada la repercusión que previsiblemente tendrá esta en la isla de Gran Canaria.

Agüita Cerveza Artesanal Srl

TELÉFONO: 677015110

EMAIL: info@aguita.org



Las Croquetas de La Oliva

LAS CROQUETAS DE LA ... OLIVA

CROQUETERÍA ARTESANAL
1994

Nuestras croquetas son elaboradas artesanalmente con materia prima de primera calidad. Utilizamos los mejores ingredientes, frescos y naturales. Las elaboramos sin conservantes, sin colorantes, 100% naturales. Tenemos más de doce sabores a elegir, varios de ellos además, vegetarianos. Y también diseñamos a medida sabores personalizados.

Nuestras croquetas son conocidas y valoradas en Tenerife, y nos gustaría darnos a conocer en otras islas. Tenemos un producto muy especial, que suele enamorar al primer mordisco, y al ser SIN GLUTEN abarcan un público más amplio que muchas veces es olvidado.

Carolina Teresa Rial Ponce

TELÉFONO: 690076733

EMAIL: hola@lascroquetasdelaoliva.com



TACOA Cervecería y Fábrica



Primera fábrica artesanal de cerveza de Canarias y actualmente la más antigua de España (Tenerife 2001)

Elaboramos varios estilos de cerveza 100 % naturales según la Ley Alemana de Pureza de 1516, que van desde una Golden Ale, pasando por especialidades como la Surf Beer, la Tajinaste, la 7 Islas, la IPA (también sin alcohol!), la Porter hasta ediciones limitadas que se envasan en lata de 0,44 cl

La fábrica cuenta también con una zona de gastronomía y una tienda donde encontrarás todas nuestras cervezas envasadas y merchandising!

Bienvenid@s a TACOA World of Craft Beer

TACOA Tenerife,S.L.U.

TELÉFONO: 922564173

EMAIL: info@tacoa.com



El Guarapero

El producto se denomina Guarapo, este líquido se obtiene prensando la caña de azúcar con máquinas específicas. Este proceso debe efectuarse, a más tardar, 36h de cortar las cañas. La compactada fibra, denominada bagazo, se introduce en la máquina trituradora, formada por tres grandes cilindros que aseguran un triturado cada vez más fino. El jugo que se extrae de esta manera contiene un 70% de agua, 14% sacarosa, 14% de materia leñosa y 2% de impurezas.

Los tipos de guarapos que vendemos son:

- Guarapo simple: jugo exprimido, y hielo picado.
- Guarapo combinado con bebida alcohólica: jugo exprimido, hielo, ron, hortelana y limón.

Ariel Valdes Pinto

TELÉFONO: 650158153

EMAIL: arielpv74@gmail.com



El Mesón Canario de Ramón

EL MESÓN CANARIO DE RAMÓN es un restaurante itinerante que basa toda su cocina en la elaboración de platos típicos canarios con materia prima canaria. Sus platos, tales como : carne de fiesta, pinchos asados, pimientos parrilleros y choripán, se componen de carne de cochino negro, embutidos y quesos de las islas, verduras de temporada, etc., y sobre todo siempre primamos que estos productos sean de comercio local.

Santiago Ramón Martín Alberto

TELÉFONO: 677121883

EMAIL: santiagoramon538@gmail.com



200 Gramos



BACK  BURGER

En 2014 nace 200 Gramos Burger, primera hamburguesería en Canarias 100% casera.

Actualmente contamos con 4 locales. ¿Has pensado alguna vez cómo fue esa primera hamburguesa que cocinó alguien en el mundo? Esa primera carne fresca 100% vacuno sin ningún tipo de aditivos ni conservantes, picada cada día y boleada en el momento, con ingredientes frescos recién cortados y tratándolos con el mismo cariño que lo haría tu madre. Acompañado con un pan hecho del día, dejando que fermente lentamente y con nuestra receta única con harina de gofio y por supuesto con sus papas cortadas a mano y sin congelar.

Eso es lo que llamamos la filosofía “Back to Burger” que tanto nos gusta, “volver a la hamburguesa original” en 200 Gramos.

Pizqueo, S.L.

TELÉFONO: 928635457

EMAIL: operaciones@grupomaridaje.com

Expo
si
to
res



Quesería El Faro



Como una de las queserías más antiguas de Lanzarote, nuestros productos son de leche de cabra pasteurizada, tenemos presencia en todas las islas de Canarias.

Quesería El Faro S.L

TELÉFONO: 619457114

EMAIL: info@queseriaelfaro.es



Tuno Canarias



Elaboramos productos elaborados con higo tinto o tuno indio: polvo de la fruta deshidratada, mermelada, licor, crema de vinagre, infusiones, aceite y exfoliante.

Ledesma Global SL

TELÉFONO: 922169058

EMAIL: tunocanarias@gmail.com



Lacasmi



Bodega LACASMI fue fundada en 1987 en el municipio sureño de San Miguel de Abona, formando parte de la Sociedad Cooperativa Agrícola San Miguel. Los fundadores de la bodega LACASMI eran los mismos socios que cultivaban las papas que traían a la Cooperativa, estos tenían como cultivo complementario, a la viña, y en un movimiento inercial decidieron agrupar y elaborar las uvas producidas por sus viñas. En los inicios la bodega LACASMI fue la primera bodega a nivel comarcal del sur de Tenerife. Los vinos que elaboraban se vendían a granel. Al principio se embotellaba el vino como vino de mesa pues no existía la denominación de origen Abona.

Cooperativa Agrícola San Miguel

TELÉFONO: 922700300

EMAIL: comercial@casanmiguel.com



Smokehouse Canarias S.L.



Empresa dedicada al ahumado de pescado (peto), carne de vaca (pastrami), carne de cerdo (bacon) y al embotado de tarros de peto en aceite de oliva ligeramente ahumados.

Smokehouse Canarias S.L.

TELÉFONO: 629022271

EMAIL: jfm03@telefonica.net



Lava, Chocolate de Canarias



Chocolate de Canarias, es una pequeña empresa de confitería, donde se elaboran grageas, tabletas, piruletas, mermeladas y garrapiñadas ...Ya hemos participado en ediciones anteriores.

Chocolate de Canarias S.L.U

TELÉFONO: 822011847

EMAIL: info@chocolatedecanarias.es



Sabores Canarios Maritaty



Quesos típicos y de sabores cómo con sabor a chorizo, fresa plátano tuno indio. Albahaca ,tomillo ,orégano ,vino ,ajo ,curado de dos años, licor de leche de cabra, gominolas de leche de cabra...

Maria Cabrera Hernández

TELÉFONO: 606592553

EMAIL: saborescanariosfuerteventura@gmail.com



Ganadería La Pared



Ganadería la pared sl es una empresa dedicada al sector primario en el cual se elaboran diferentes tipos de quesos tanto de cabra, oveja y mezcla cabra-oveja. Dentro de estos podemos encontrar semicurado blancos, al pimentón, al gofio y ahumados; curado y añejo al pimentón y al gofio. Hemos obtenido premios a lo largo de los años y este año el añejo de mezcla (la pastora) con medalla de oro en agrocanarias.

Ganadería La Pared, S.L.

TELÉFONO: 928903984

EMAIL: ganaderialapared@hotmail.com



CIT de Güímar



El CIT de Güímar es una organización supramunicipal sin ánimo de lucro integrada por los municipios de Arafo y Güímar, se identifica con el tejido productivo del Valle de Güímar, el sector primario y todo el producto derivado del mismo.

Productos gastronómicos elaborados y embazados en el Valle de Güímar con registro sanitario, tales como:
Vinos de la Denominación de Origen Valle de Güímar, Espumosos, Cerveza artesanal, Vermuts, Bebidas Espirituosas, Polvorones y Dulces artesanales, Miles, Salsas y mojos.

Centro de Iniciativas y Turismo de Güímar

TELÉFONO: 922511590

EMAIL: presidencia@citguimar.com



7 Islas 7 Quesos



Alimentación quesos artesanos de las 7 islas canarias productoras así como almogrotes y cremas de quesos de producción propia y a destacar los chicharrones de la isla de la palma.

Edelmira Alonso Padrón

TELÉFONO: 660872995

EMAIL: delmialonso51@gmail.com



Granja Escuela Cruz de Águeda



Las producciones en ecológico de frutas y verduras de la Granja Escuela Cruz de Águeda las comercializamos en fresco y en envasados que tienen el formato gourmet.

Producimos conservas dulces como no mermeladas, hasta salsas y encurtidos y escabechadas.

Granja Escuela Cruz de Águeda SL

TELÉFONO: 670524171

EMAIL: rrodsant@gmail.com



Quesos Flor Valsequillo



Quesos Flor Valsequillo es una empresa de Fabricación de Queso Canario desde 1988.

Queso Flor Valsequillo

TELÉFONO: 928 70 54 90

EMAIL: dpto.marketing@quesosflorvalsequillo.com



Palmojo



Somos una Empresa dedicada a la fabricación y comercialización de MOJO y CHORIZO PALMERO en sus diferentes sabores, variedades y formatos.

Agroindustrias Rocha, S.L.U.

TELÉFONO: 626485757

EMAIL: lalorochabrito@gmail.com



Zum Zum Miel



Apicultor con 600 colmenas de abeja negra repartidas por toda la isla de Tenerife, Elaboro mieles monoflorales como así como mieles multiflorales de costa y monte bajo la denominación Miel de Tenerife.

Extractos de propóleo con certificación ecológica, ungüentos de propóleo para todos los problemas de piel y polén canario.

Elaboramos también chocolates con miel,

- Chocolate negro 150 gr
- Chocolate con almendras 150 gr
- Chocolate con anacardos 150 gr
- Chocolate con leche 150 gr

Elaboramos productos alimenticios a base de:

- Miel + polén
- Miel + Jalea real
- Miel + propolis
- Zum 4 (miel + propolis + jalea + polen)

Roberto Mendez Siverio

TELÉFONO: 617594500

EMAIL: roberto@mieldetenerife.com



Cosecha Directa



Cooperativa que se dedica a la comercialización de productos hortofrutícola tanto convencional como ecológicos al igual que productos lácteos ecológicos valorando el cooperativismo como modelo ecómico.

Sociedad Cooperativa Cosecha Directa

TELÉFONO: 928713455

EMAIL: cosechadirecta@cosechadirecta.com



Leche Sandra



Leche Sandra se creó hace más de 60 años con el propósito de suministrar a todas las familias canarias uno de los alimentos más esenciales: la leche. Una empresa siempre comprometida con el bienestar y la salud de las personas que combina la tradición con la innovación para garantizar productos de altísima calidad.

Primando la seguridad alimentaria, controlamos de principio a fin todo el proceso, empezando por nuestra granja llamada "El Parador de las Vacas", donde todo está diseñado y organizado para la comodidad y el bienestar de nuestros animales. Siendo así, la primera y única granja en Canarias certificada con el sello de Bienestar Animal de Aenor. Sandra siempre se ha caracterizado por su manera de conservar y aportar valores positivos a la sociedad Canaria, fomentando una alimentación saludable, el empleo de calidad y la innovación constante.

Nuestra promesa: ofrecer productos canarios de la mejor calidad, naturales y deliciosamente saludables.

Mec Suministra S.L

TELÉFONO: 928 78 12 57

EMAIL: info@mecsuministra.com



Bodegas Platé



En Bodegas Platé elaboramos de forma artesanal diversos productos novedosos y únicos en su categoría. Elaboramos el primer y único vino de Plátano de Canarias (IGP), 5 cremas de vinagre a la pulpa de diferentes frutas, plátano, mango, mora, maracuyá y pimientos rojos. Además elaboramos un dulce de plátano único en el mundo, similar a un dulce de membrillo.

Los clientes más relevantes actualmente son tiendas de delicatessen o tiendas gourmet, y restaurantes.

Ramos y Guevara S.L.

TELÉFONO: 627738723

EMAIL: ventasplate@gmail.com



Mojos Virginia

Virginia

SABOR TRADICIONAL

Productos Virginia S.L. es una empresa familiar natural de El Paso, en la isla de La Palma, que nace en 1994 persiguiendo el objetivo de materializar aquellas recetas de antaño que han pasado de generación en generación.

El principal ingrediente en la preparación del mojo es la Pimienta Palmera. Para ello, es necesario un largo proceso de cultivo y de secado de la pimienta.

Actualmente en las cocinas de Productos Virginia elaboramos cuatro tipos de productos: mojo rojo picante, mojo rojo suave, mojo verde y mojo cilantro. Se trata de una producción 100% natural que le confiere al producto la identificación de su origen y la conserva de aquellas antiguas tradiciones practicadas por nuestros antepasados.

Productos Virginia S.L.

TELÉFONO: 676444174

EMAIL: representacion@productosvirginia.com



**AGRO
CANA
RIAS**