

CATÁLOGO



FERIA AGROCANARIAS

**Del 3 al 5 de  
noviembre**

PLAZA BENITO PADRÓN DE FRONTERA

E L H I E R R O



Gobierno  
de Canarias

# Gastronómicos

BODEGA EL MIRADOR DE ADRA  
TACOA CERVECERÍA Y FÁBRICA  
AGÜITA CERVEZA ARTESANAL  
EL GUARAPERO  
LAS CROQUETAS DE LA OLIVA  
CHICHAS RESTAURACIÓN

# Expositores

QUESOS TEJEGUATE  
AROMAS DE EL HIERRO  
PESCARESTINGA  
BODEGA ELYSAR  
FRUTAS DEL HIERRO  
7 ISLAS 7 QUESOS  
CIT DE EL HIERRO  
SCL GANADEROS DE EL HIERRO  
THE SOAP HOUSE  
NATURALEAF, S.C.  
SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO FRONTERA

Gas  
trònó  
mí  
cos



# BODEGA EL MIRADOR DE ADRA



PRETENDEMOS ESTAR PRESENTES EN LA FERIA PARA DAR A CONOCER NUESTROS VINOS A LA VEZ QUE DARLOS A DEGUSTAR HACIENDO MARIDAJES CON PLATOS ELABORADOS POR EL RESTAURANTE LUA.

**ANDRES ACOSTA**

TELÉFONO: 647629599

EMAIL: [aacostaarmas73@gmail.com](mailto:aacostaarmas73@gmail.com)



# TACOA CERVECERÍA Y FÁBRICA



TACOA ES LA PRIMERA FÁBRICA ARTESANAL DE CERVEZAS Y BREW-RESTAURANT DE CANARIAS Y, ACTUALMENTE, LA MÁS ANTIGUA DE ESPAÑA. DESDE ENTONCES VENIMOS TRABAJANDO CON GRAN PASIÓN EN CREAR Y OFRECER UNA EXTENSA GAMA DE CERVEZAS ARTESANALES.

EN EL AÑO 2012 FUIMOS SELECCIONADOS POR EL ITC COMO EMPRESA INNOVADORA. ASÍ MISMO EN EL 2014 FUIMOS SELECCIONADOS EN EL PROYECTO FIFEDE DEL CABILDO INSULAR DE TENERIFE POR NUESTRA INNOVACIÓN EN EL MUNDO EMPRESARIAL CANARIO.

2014 BATIMOS EL RÉCORD EUROPEO DE ALTURA AL ELABORAR CERVEZA A 2.150 M SOBRE EL NIVEL DEL ATLÁNTICO, A LAS FALDAS DEL TEIDE. EN EL AÑO 2019, EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID, NUESTRA CERVEZA TACOA-IPA CONSIGUIÓ POSICIONARSE EN PRIMER PUESTO CON MEDALLA DE ORO.

EN EL AÑO 2021 OBTUVIMOS MEDALLA DE BRONCE NACIONAL CON NUESTRA CERVEZA TACOA-PORTER, OTORGADA POR EL PRESTIGIOSO BARCELONA BEER CHALLENGE, CONCURSO INTERNACIONAL DE CERVEZAS ARTESANAS MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO.

EN EL AÑO 2022 OBTUVIMOS LA MEDALLA DE PLATA INTERNACIONAL CON NUESTRA TACOA TAJINASTE, IGUALMENTE OTORGADA POR EL BBC.

## **TACOA TENERIFE, S.L.U.**

TELÉFONO: 608334581

EMAIL: [INFO@TACOA.COM](mailto:INFO@TACOA.COM)



# AGÜITA! CERVEZA ARTESANAL



COMO NO, A AGÜITA CERVEZA ARTESANAL LE ENCANTARÍA PARTICIPAR EN ESTA EDICIÓN. Y EN ESPECIAL EN LA ISLA DEL HIERRO, YA QUE TENEMOS LA UNICA CERVEZA ARTESANA CON PIÑA HERREÑA. SIEMPRE COMPROMETIDOS EN UTILIZAR MATERIA PRIMA KM0 , TANTO EN NUESTRAS CERVEZAS COMO EN NUESTROS MENÚS.

## AGÜITA CERVEZA ARTESANAL

TELÉFONO: 677 015 110

EMAIL: [info@aguita.org](mailto:info@aguita.org)



# 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.

## **ARIEL VALDES PINTO**

TELÉFONO: 650 158 153

EMAIL: arielvp74@gmail.com



# LAS CROQUETAS DE LA OLIVA

## LAS CROQUETAS DE LA ... OLIVA

CROQUETERÍA ARTESANAL  
SIN GLUTEN

EN 2014 ABRIMOS NUESTRO PRIMER RESTAURANTE EN EL PEQUEÑO PUEBLO COSTERO DE BAJAMAR, EN TENERIFE. SE LLAMABA LA OLIVA VERDE. PRONTO NOS HICIMOS CONOCIDOS EN LA ISLA Y UNO DE NUESTROS PRINCIPALES RECLAMOS FUERON NUESTRAS DELICIOSAS CROQUETAS. CON LOS AÑOS SEGUIMOS ABRIENDO MÁS RESTAURANTES, LA OLIVA DEL TOSCAL, LA CONCEPCIÓN, TABERNA LOBO DE MAR... TODOS EN LA CAPITAL, EN SANTA CRUZ. Y, POCO A POCO, ELLAS FUERON DESARROLLANDO SU PROPIO CAMINO. ASÍ, DESDE 2018, TODAS NUESTRAS CROQUETAS SON SIN GLUTEN. HOY, ADEMÁS DE SERVIRLAS EN NUESTROS RESTAURANTES SOMOS TAMBIÉN UNA FÁBRICA DE CROQUETAS ARTESANALES SIN GLUTEN: LAS CROQUETAS DE LA OLIVA. SUMINISTRAMOS A OTROS RESTAURANTES, HOTELES Y TIENDAS GOURMET. UTILIZAMOS LOS MEJORES INGREDIENTES, FRESCOS Y NATURALES Y TRABAJAMOS SIEMPRE CON PROVEEDORES QUE, COMO NOSOTROS, CUIDAN LA CALIDAD Y VIGILAN SUS PROCESOS. SIN CONSERVANTES, SIN COLORANTES, 100% NATURALES, NUESTRAS CROQUETAS SON CRUJIENTES POR FUERA Y MUY CREMOSAS POR DENTRO. Y SIEMPRE SIN GLUTEN.

**CAROLINA TERESA RIAL PONCE**

TELÉFONO: 647394422

EMAIL: [HOLA@LASCROQUETASDELAOLIVA.COM](mailto:HOLA@LASCROQUETASDELAOLIVA.COM)





# CHICHAS RESTAURACIÓN



EN CHICHAS RESTAURACIÓN ESTAMOS COMPROMETIDOS CON EL PRODUCTO LOCAL Y NOS ESFORZAMOS EN ELABORAR TODOS NUESTROS PLATOS CON MATERIA PRIMA LOCAL, CONTADO EN ESTA OCASIÓN CON PROVEEDORES HERREÑOS PARA NUESTRO MENÚ.

## CHICHAS RESTAURACIÓN SL

TELÉFONO: 643670909

EMAIL: OASSISBARMAN@GMAIL.COM

Expo  
si  
to  
res



# QUESOS TEJEGUATE



QUESOS TEJEGUATE QUESOS ARTESANALES DE ELABORACIÓN PROPIA.

## QUESOS TEJEGUATE

TELÉFONO: 659609907

EMAIL: davidquesero@hotmail.com



# AROMAS DE EL HIERRO



LA MARCA AROMAS DE EL HIERRO, ES UNA EMPRESA FAMILIAR HERREÑA, DEDICADA AL SECTOR PRIMARIO, DESARROLLANDO SU ACTIVIDAD EN LA AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, MEDIANTE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y DISTRIBUCIÓN, ACTUALMENTE DE LA MIEL, Y CON MIRAS A LA INCORPORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS, COMO EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

NUESTRA MIEL HA SIDO GALARDONADA, ENTRE OTROS CON EL PREMIO A LA MEJOR MIEL DE CANARIAS ORO Y PLATA EN DIFERENTES CERTÁMENES REGIONALES.

## JONAY FERNÁNDEZ

TELÉFONO: 616879826

EMAIL: ECOHIERRO@GMAIL.COM



# PESCARESTINGA



LA SOCIEDAD COOPERATIVA DEL MAR PESCARESTINGA, FUNDADA EN 1996 POR LOS PESCADORES ARTESANALES DE LA ISLA DE EL HIERRO, SE DEDICA A LA COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO Y MARISCO FRESCO Y CONGELADO, Y ACTUALMENTE A LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CROQUETAS DE PESCADO. QUEREMOS DAR A CONOCER A TODO EL PÚBLICO ASISTENTE NUESTRA ACTIVIDAD Y PRODUCTOS.

## **SOCIEDAD COOPERATIVA DEL MAR PESCARESTINGA**

TELÉFONO: 626097090

EMAIL: PESCARESTINGA@GMAIL.COM



# BODEGA ELYSAR



## BODEGAS ELYSAR SLU

TELÉFONO: 609270479

EMAIL: [veronicatanajara@hotmail.es](mailto:veronicatanajara@hotmail.es)



# FRUTAS DEL HIERRO

*Frutas  
del Hierro*



FRUTAS DEL HIERRO SAT 377/05, CONSTITUIDA EN EL AÑO 1998, LA INTEGRAN 60 SOCIOS PRODUCTORES DE PIÑA TROPICAL, AGUACATES, MANGOS, PITAYAS Y PLÁTANOS, CON UNA PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL DE 1.000 TM, SIENDO LA MAYOR PRODUCTORA DE PIÑA TROPICAL DE EUROPA.

LAS VARIETADES DE PIÑA TROPICAL QUE PRODUCE ES LA ROJA ESPAÑOLA EN UN 90% Y MD2 EN UN 10%.

LA VARIEDAD ROJA ESPAÑOLA RECOLECTADA EN SU PUNTO DE MADUREZ, SE CARACTERIZA POR SU SABOR AGRIDULCE, A DIFERENCIA DE LA MD2 QUE ES DULCE, DEBIDO A QUE SE HA MODIFICADO GENÉTICAMENTE PARA EXTRAERLES LOS ÁCIDOS.

A PARTE DEL SABOR, TAMBIÉN SE DIFERENCIAN EN EL COLOR DE LA PULPA, EN LA ROJA ESPAÑOLA ES BLANCA Y EN LA MD2 AMARILLA Y EN SU FORMA MÁS ESFÉRICA LA ROJA Y MÁS CILÍNDRICA LA MD2.

NUESTRA FRUTA SE CARACTERIZA Y SE DIFERENCIA DE OTROS PRODUCTORES, EN EL PUNTO DE MADUREZ CON QUE RECOLECTAMOS, HAY UNA GRAN DIFERENCIA EN EL SABOR, EN RECOLECTAR MADURO A VERDES.

QUEREMOS EXPONER NUESTRAS FRUTAS, CULTIVADAS EN LA ISLA DE EL HIERRO. - PIÑA TROPICAL, PITAYA, AGUACATES, MANGOS.

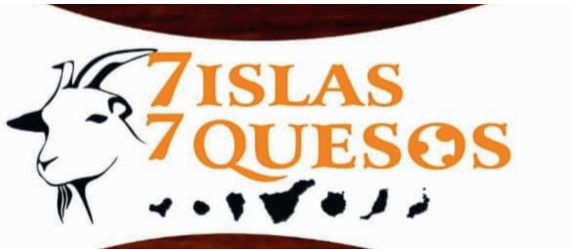
## FRUTAS DEL HIERRO SAT 377/05

TELÉFONO: 626493433

EMAIL: FRUTASDELHIERRO@GMAIL.COM



# 7 ISLAS 7 QUESOS



QUESOS ARTESANOS DE LAS 7 ISLAS Y ALMOGROTES Y CREMAS PROPIAS.

**EDELMIRA ALONSO PADRÓN**

TELÉFONO: 660872995

EMAIL: SPRAMOSS@GMAIL.COM





# CIT DE EL HIERRO



DE ESTA MANERA EL CENTRO DE INICIATIVAS TURÍSTICAS BIMBACHE EL HIERRO QUIERE APOYAR EL NUEVO CONCEPTO DE TURISMO HERREÑO: EL RESPETO Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE Y LA MEJORA DE LA CALIDAD TURÍSTICA, PROPONIENDO ASÍ ACTIVIDADES PUNTUALES Y PARTICULARES QUE, CON PERSPECTIVAS AMPLIAS, IRÁN EN BENEFICIO DE TODOS.

ASÍ PUES EL CENTRO DE INICIATIVAS TURÍSTICAS BIMBACHE EL HIERRO PRESENTA EL PROYECTO DE COLOCAR UN STAND CON INFORMACIÓN TURÍSTICA DE LA ISLA EN LOS TRES MUNICIPIOS MÁS EN EL AEROPUERTO DE EL HIERRO. TAMBIÉN SE INVITARÁ A LOS ASISTENTES A DEGUSTAR LOS PRODUCTOS MÁS RELEVANTES DE CANARIAS Y EN ESPECIAL LA PIÑA TROPICAL DE EL HIERRO.

SE INVITARÁ A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE CADA MUNICIPIO A PARTICIPAR EN EL STAND PARA DAR A CONOCER SU PRODUCTO DE PRIMERA MANO.

## **ASOCIACIÓN CENTRO DE INICIATIVAS Y TURISMO BIMBACHE EL HIERRO**

TELÉFONO: 659699284

EMAIL: citelhierro@gmail.com



# SCL GANADEROS DE EL HIERRO



LA SCL GANADEROS DE EL HIERRO ES LA ENCARGADA DE FABRICAR EL QUESO HERREÑO Y COMERCIALIZARLO DESDE 1985.

## **SCL GANADEROS DE EL HIERRO**

TELÉFONO: 619717062

EMAIL: GERENCIA@COOPERATIVAGANADEROS.COM



# THE SOAP HOUSE

## The Soap House

SOMOS ARTESANOS ACREDITADOS POR EL CABILDO DE TENERIFE, NOS DEDICAMOS A LA ELABORACIÓN DE JABONES DE MANERA TOTALMENTE ARTESANAL CON INGREDIENTES NATURALES Y EN GRAN PARTE UTILIZAMOS PRODUCTOS LOCALES, APROVECHANDO LA RIQUEZA DE NUESTRA TIERRA. NUESTRA VOLUNTAD ES QUERER HACER UN CAMBIO DIARIO HACIA UN CONSUMO MÁS RESPONSABLE A TRAVÉS DE LA COSMÉTICA SÓLIDA.

### **INVERSIONES PARTY NEGOCIO,SL**

TELÉFONO: 676094696

EMAIL: [INFO@THESOAPHOUSE.ES](mailto:INFO@THESOAPHOUSE.ES)



# NATURALEAF, S.C.



VENTA DE MORINGA ECOLÓGICA Y ALOE VERA, COSECHADOS Y PRODUCIDOS EN CANARIAS. VARIOS FORMATOS Y PRESENTACIONES.

**DANIEL RAMOS DA SILVA**

TELÉFONO: 679721589

EMAIL: NATURALEAFSC@GMAIL.COM



# SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO FRONTERA



COOPERATIVA | EL HIERRO  
**FRONTERA**

LA SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO DE FRONTERA SE SITÚA EN EL MUNICIPIO DE FRONTERA EN LA ISLA DE EL HIERRO, PROVINCIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE, Y SE CREA HACE MÁS DE 45 AÑOS PARA SATISFACER LA DEMANDA DE LOS AGRICULTORES DE LA ISLA DE OBTENER UN BENEFICIO ECONÓMICO DE SUS PRODUCCIONES AGRÍCOLAS. LA ACTIVIDAD PRINCIPAL DE LA COOPERATIVA FRONTERA SE CENTRA EN LA COMERCIALIZACIÓN Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, EN SU MAYORÍA PLÁTANO, PIÑA TROPICAL Y MANGA , Y A TRAVÉS DE NUESTRA BODEGA, EN LA RECOGIDA DE UVA, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO CON LA MARCA VIÑA FRONTERA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE EL HIERRO.

## **SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO FRONTERA**

TELÉFONO: 696972570

EMAIL: GERENCIA@COOPERATIVAFRONTERA.COM



**AGRO  
CANARIAS**