



# Bio Illes Balears

BIOFACH  
12-15 February 2020  
Hall 5 / 5-381

## Productes ecològics de les Illes Balears

La producció ecològica de les Balears es promou a Biofach, la fira líder mundial del sector

Vuit empreses participen a l'estand conjunt Bio Illes Balears, coordinat per l'IDI i la Cambra de Comerç

La producció ecològica de les Illes Balears participarà un cop més de forma conjunta a la fira Biofach de Nuremberg, considerada l'esdeveniment líder mundial d'alimentació ecològica. L'estand, que es presenta sota el nom de Bio Illes Balears, acollirà un total de vuit empreses, dues més que l'any passat, procedents de Mallorca i d'Eivissa. L'espai ha estat dissenyat per l'IDI (Institut d'Innovació Empresarial de les Illes Balears), entitat depenent de la Conselleria de Transició Energètica i Sectors Productius, i compta amb 40 metres quadrats amb una imatge de l'il·lustrador Bartomeu Seguí que recull l'essència dels productes que es presenten a Biofach.

Els visitants trobaran a l'estand una mostra representativa dels productes ecològics de les Illes: espècies, sal, confitures, aigua de mar, i derivats de la tomàtiga i de la garrova. Les empreses que participen enguany a Biofach són Agromallorca SAT, Es Garrover de Mallorca, Especies Crespi, Flor de Sal d'Es Trenc, Ibiza y Formentera Agua de Mar, Oli Nostro, Olíric, i Son Moragues Valldemossa.

L'IDI i la Cambra de Comerç han coordinat la presència d'aquestes empreses a Biofach. S'ha comptat també amb la col·laboració de l'Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca (APAEMA). De fet, aquest serà el quart any d'aquesta iniciativa publicoprivada que permet a les empreses de producció ecològica tenir una presència a un dels mostradors més importants a nivell mundial.

Biofach, fira d'aliments ecològics, se celebra del 12 al 15 de febrer a Nuremberg. L'esdeveniment compta amb més de 2.900 expositors de tot el món i 45.000 metres quadrats d'exposició. L'any passat, la fira va tenir més de 52.000 visitants, més de la meitat internacionals.

### Producció ecològica a les Illes Balears

Segons les dades del Consell Balear de Producció Agrícola Ecològica (CBPAE), Balears comptava l'any 2019 amb 35.176 hectàrees destinades a l'agricultura ecològica, xifra que representa un increment del 2,2% de la superfície de conreu. Pel que fa a les persones que es dediquen a la producció ecològica, la CBPAE té comptabilitzats 928 operadors, un 13% més que l'any anterior.

## Agromallorca SAT



Fundada l'any 1964, és una de les empreses productores de fruita i verdura més importants de les Illes Balears. Amb l'experiència de més de 50 anys i tres generacions, continua creixent i treballant per satisfer les necessitats dels consumidors. La filosofia de la companyia té com a base el control i la interrelació de cada un dels cicles que intervenen en el procés complet dels seus productes, des de la sembra fins que

arriba al consumidor, fet que permet suprimir al màxim els intermediaris. Tot això, reforçat amb la darrera tecnologia i un excel·lent equip humà, que completen el cercle de producció amb el màxim nivell d'exigència i qualitat. Aquesta empresa presenta a Biofach la nova línia de productes derivats de la tomàtiga.

[www.agromallorca.com](http://www.agromallorca.com)

## Es Garrover de Mallorca



Aquesta empresa comercialitza productes ecològics derivats de la garrova des de l'any 2015. Es tracta d'una empresa familiar amb fortes arrels en el comerç de la garrova, a més de tenir experiència en la sembra i processament d'aquest producte des de fa més de 70 anys. Els garrovers formen part del paisatge de Mallorca, i per això la tasca d'aquesta

empresa és una garantia de la conservació d'aquesta herència agrícola per a futures generacions. Es Garrover de Mallorca presenta a Biofach una nova línia de productes de garrova per a mercats internacionals.

[www.esgarroverdemallorca.com](http://www.esgarroverdemallorca.com)

## Especies Crespi



És una empresa familiar fundada l'any 1945 i especialitzada en condiments d'alta qualitat per a una cuina saludable. Els camps de Mallorca són l'escenari on creix i es recull l'àmplia gamma de productes de l'empresa, que posteriorment se sequen a baixa temperatura i es processen a les seves instal·lacions. L'empresa centra la seva activitat en ingredients mediterranis i té

nombroses receptes elaborades per cuiners amb estrelles Michelin: Picalgas (per a pasta, car o peix), Currys (morat, vermell, verd o el tradicional indi), Crespaella (per a plats d'arròs), Tap de Cortí (i altres tipus de pebre), safrà, herbes aromàtiques, etc.

[www.especiescrespi.com](http://www.especiescrespi.com)

## Flor de Sal d'Es Trenc



L'empresa espanyola Gusto Mundial Balearides va crear la marca Flor de Sal d'Es Trenc l'any 2003 per a la sal de Mallorca. Es recull a mà només la sal que flota a l'aigua de Ses Salines. L'aigua procedeix de la platja verge d'Es Trenc, ubicada a un parc natural. El resultat és una sal orgànica completament natural i d'alta qualitat, un producte pur i sense refinar. Des de 2004, i per primer cop a Europa, l'empresa crea una àmplia

gamma de mesclades amb ingredients exclusius. Flor de Sal d'Es Trenc combina la sal amb herbes mediterrànies, espècies, fruites i flors. L'empresa organitza visites guiades que permeten viure l'experiència del procés de la sal i gaudir del paisatge.

[www.flordesaldestrenc.com](http://www.flordesaldestrenc.com)

## Ibiza y Formentera Agua de Mar



És una empresa familiar i ecològica que treballa amb la mar i amb la protecció del medi ambient. Es dediquen a l'extracció, envasat i comercialització d'aigua de la mar amb usos alimentaris i sanitaris. Utilitzen un sistema de filtratge per eliminar les

impureses i esterilitzar l'aigua de la mar, que es recull amb vaixell a llocs privilegiats per la seva composició de minerals.

[www.ibizayformenteraaguademar.com](http://www.ibizayformenteraaguademar.com)

## Oli Nostro



L'objectiu d'Oli Nostro és produir i oferir un oli orgànic d'oliva mallorquí i d'alta qualitat. Aquesta empresa elabora oli de forma ètica, responsable i transparent. La recollida de l'oliva es fa de forma manual i al punt òptim de maduració, fet que produeix un oli d'un color verd intens, amb un gust afruitat amb aromes d'herba verda i notes picants.

L'oli orgànic d'oliva extra verge "Reis de Mallorca", que presenta a Biofach, és una mescla d'arbequina, varietats mallorquina i picual de diferents gustos: dolç, verd i picant.

[www.olinostro.com](http://www.olinostro.com)

## Olíric



Aquesta empresa crea un oli de gran qualitat amb personalitat, i el caràcter i sabor característic de la Mediterrània. La companyia ha triat per al seu producte les varietats arbequina i koroneiki. La simbiosi entre ambdues varietats atorga a Olíric un sabor únic i diferenciat, ple de matisos, amb un resultat final equilibrat i elegant. La varietat arbequina li aporta dolçor

i un elevat grau d'afruitat amb aromes d'herba acabada de tallar, ametlló, tomàtiga i poma. La varietat koroneiki aporta elevats nivells d'àcid oleic que ajuden a una millor conservació de l'oli. El resultat és un oli d'oliva amb aromes d'herba fresca, ametlla, plàtans i poma verda.

[www.oliric.com](http://www.oliric.com)

## Son Moragues Valldemossa



És una empresa establerta a la possessió del mateix nom, Son Moragues, a Valldemossa, especialitzada en la producció d'oli, i també compten amb una línia de productes frescos i conserves com olives i melmelades elaborades artesanalment. Produeixen olis d'oliva verge extra respectant al màxim el medi

natural i la fertilitat de la terra. Combinen tècniques de cultiu artesanals amb tecnologies modernes per aconseguir un producte ecològic, únic i d'una qualitat organolèptica excepcional.

[www.sonmoragues.com](http://www.sonmoragues.com)