

CATÁLOGO



AGRO
CANARIAS
RIAS

FERIA AGROCANARIAS

**Del 5 al 7
de mayo**

PARQUE FÉLIX RODRÍGUEZ DE LA FUENTE · SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE



AYUNTAMIENTO DE
SAN BARTOLOMÉ



Gobierno
de Canarias

Gastronómicos

TACOA CERVECERÍA Y FÁBRICA

AGÜITA CERVEZA ARTESANAL

CAXTUS

OASIS BARMAN

EL GUARAPERO

CERVEZAS NAO

CARLOS ALEJANDRO ÁLAMO GONZÁLEZ

FINCA TRES PEÑAS

ASOCIACIÓN CLUB GASTRONÓMICO CANARYFUSION

CERVECERÍA ISLA VERDE

NATURAL ISLAND

LAS CROQUETAS DE LA OLIVA

Expositores

QUESOS LOMO GALLEGO

THE SOAP HOUSE

LANZAROTE NATURAL

SMOKEHOUSE CANARIAS S.L.

LOS TOLEDO

PALMOJO

ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA PALMERA AGAP

NATURALEAF, S.C.

SÜREST GIN

MOJOS VIRGINIA

ZUM ZUM MIEL

MERCAHIERRO

MI DULCE PASTEL

BERNARDO'S MERMELADAS

Gas
trònó
mí
cos



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



Agüita! Cerveza artesanal



Somos una pequeña fábrica de cerveza artesana situada en Santa Cruz de Tenerife, entendemos que no necesitamos presentación ya que hemos participado en todas las ediciones anteriores de Agrocanarias y como no podía ser menos, no nos queremos perder la edición de La Palma.

Agüita Cerveza Artesanal

TELÉFONO: 677 015 110

EMAIL: info@aguita.org



Cactus



cactus

regenerando futuro

Somos una cooperativa que cultiva en lanzarote tuneras para la posterior comercialización de las pencas tiernas frescas y/o transformadas en diferentes productos como hamburguesas o conservas vegetales.

Ahora mismo tenemos la finca en producción y estamos habilitando el local municipal que tenemos cedido por el ayuntamiento de tías como sala de elaboración. También para finales de año esperamos contar con un camión cocina (food truck) que nos permita recorrer el archipiélago divulgando las posibilidades gastronómicas y los valores nutricionales que tienen las tuneras.

Al evento iremos en colaboración con algún chef local aún por decidir. Las elaboraciones tienen como ingrediente principal la tunera. Serían hamburguesa de tunera (cactus burger), cactus en tempura, cactus fermentado & mojo, croqueta de cactus, y trucha de batata y cactus. Hemos desarrollado nuestra marca comercial gracias a un acuerdo de colaboración con gmr canarias. Llevamos varios años participando en los eventos gastronómicos organizados por saborea lanzarote, y participando como artesanos en la feria de artesanía de mancha blanca.

Reflota S. Coop

TELÉFONO: 676833563

EMAIL: PROYECTOREFLOTA@GMAIL.COM



Oasis Barman

Somos una empresa de restauración comprometida con el producto local y nos gustaría participar en esta edición de agrocanarias, la oferta gastronómica se basa en una fusión de platos y sabores típicos canarios con conceptos y técnicas internacionales.

Chicas Restauración SI

TELÉFONO: 643670909

EMAIL: OASSISBARMAN@GMAIL.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.

Ariel Valdes Pinto

TELÉFONO: 650 158 153

EMAIL: arielvp74@gmail.com



Cervezas Nao

NAO
Lanzarote

HACEMOS CERVEZA

Somos una cervecera artesanal canaria, orgullosamente libre, independiente y orientada a elaborar cervezas especiales. Nuestras cervezas son el resultado de procesos creativos en los que mezclamos conocimientos, vivencias personales e influencias de otros lugares, para hacer unas cervezas novedosas y a su vez arraigadas en nuestro territorio.

Cervezas De Lanzarote Sl

TELÉFONO: 656676397
EMAIL: HOLA@NAOBEER.COM



Carlos Alejandro Álamo González

Gastro coctelería con producto kilómetro 0, elaboraciones con materia prima agrícola, licores, destilados, vinos, cervezas, zumos, botánicos y naturales ideales para maridajes y como elemento aperitivo en sintonía con la oferta de gastronómica que ofrecen los restauradores presentes en esta feria.

Carlos Alejandro Álamo González

TELÉFONO: 628736968

EMAIL: LOVEMYPEOPLETENERIFE@GMAIL.COM



Finca Tres Peñas



Necesidad un stand de restauración de 9 metros. Para transformación de zumos y platos , todos ellos de la propia finca con certificado ecológico. N1815p

Manuel Peláez Sánchez

TELÉFONO: 675190197

EMAIL: FINCATRESPE@GMAIL.COM



Asociación Club Gastronómico Canaryfusion



Asociación Club Gastronómico Canaryfusion

TELÉFONO: 660044650

EMAIL: CANARYFUSION.ES@HOTMAIL.COM



Cervecería Isla Verde



Somos CERVEZAS ISLA VERDE, una fábrica que elabora cervezas artesanales con el agua y el sol de la isla de La Palma. Combinamos TRADICIÓN y TECNOLOGÍA, lo que nos permite contar con una potente sala de cocción a vapor, desde la que producimos una amplia gama de estilos de cervezas, a las que dedicamos un paciente proceso de elaboración que dura, como mínimo, seis semanas. Aunque nos encontramos en continua innovación y búsqueda de nuevos sabores y estilos, actualmente, la familia de cervezas Isla Verde está formada por diez variedades, entre las que se encuentran dos cervezas sin gluten, una cerveza negra de 8 grados, una IPA o una Coffee Stout, elaborada con café tostado en La Palma, que se pueden degustar en diferentes puntos del archipiélago canario, así como en nuestra cervecería, ubicada en Tifarfe (La Palma).

La apuesta por el consumo local forma parte de nuestra seña de identidad. Elaboramos, en la medida de lo posible, a partir de productos locales y empleamos botellas fabricadas exclusivamente en Canarias. Basamos la producción de cerveza artesana en un modelo sostenible con fuentes 100 % renovables,

Cervecería Isla Verde SI

TELÉFONO: 691 44 51 53

EMAIL: COMUNICACION@CERVEZAISLAVERDE.COM



Natural Island



Venta de zumo fresco de caña de azúcar, hecho en el momento de servir, mezclado con frutas (maracuyá, naranja, limón, fresa, plátano, papaya, mango); mojitos, caipiriñas y daiquirís todos con una base de zumo de caña.

Daniel Taño Leal

TELÉFONO: 661671973

EMAIL: DANIEL.TANO@HOTMAIL.COM



Las Croquetas De La Oliva

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 servir las 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

Expo
si
to
res



Quesos Lomo Gallego

**QUESOS
LOMO GALLEGO**

Empresa canaria dedicada a la elaboración y distribución de quesos frescos, semicurados y curados.

Quesos Frescos Lomo Gallego S.L.U.

TELÉFONO: 659609907

EMAIL: davidquesero@hotmail.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



Lanzarote Natural



Empresa familiar, Daniel Lasso Farraiz, nieto de Don Domingo Lasso, fundador de Almacenes Lasso, en Arrecife de Lanzarote desde 1922, apoyado siempre por su familia. Ofrecemos productos agroalimentarios artesanos. Contamos con fabricas, bodega y viñedos.

La actividad principal de la empresa se centra en ofrecer diversos productos y servicios en el ámbito del sector innovador, agroalimentario y agroindustrial, elaborando y comercializando.

Todos los productos gourmet Premium son de elaboración artesanal con ingredientes naturales procedentes de la isla de Lanzarote, Fuerteventura, Canarias y del mundo. Producción sostenible.

- Los productos siempre en envases re utilizables o reciclados.
- La instalación permite que el 100% de la producción se realice con luz solar natural.
- La actividad genera un mínimo de residuos.

Productos :Flor de Sal

Volcánica, Mermeladas, Miel, Aloe Vera, Vino, Mojos, Chocolate, Moringa, Spirulina.

Lanzarote Natural SI

TELÉFONO: 615245540

EMAIL: LANZAROTENATURAL@GMAIL.COM



Smokehouse Canarias S.L.



Ahumado de carne de vacuno, pescado (peto) y carne de cerdo (bacon), también elaboramos tarros de peto en aceite y tarros de peto "ligeramente ahumado" en aceite de oliva.

Smokehouse Canarias, S.L.

TELÉFONO: 629 022 271

EMAIL: info@petoahumado.com



Los Toledo



Los toledo nos dedicamos a la fabricación de conservas y salazones artesanales gourmet con producto km0 pescados a caña uno a uno por nuestros pescadores y flota de pesca artesanal canaria.

Conservas Toledo S.L.

TELÉFONO: 679570647

EMAIL: INFO@CONSERVASTOLEDO.ES



Palmojo



Fabricante de mojo y chorizo palmero

Agroindustrias Rocha S.L.U

TELÉFONO: 626 485 757

EMAIL: infopalmojo@gmail.com



Asociación Gastronómica Palmera Agap



En nuestro está estarán productores de la isla de la Isla de La Palma entre ellos Tamara Rodriguez con ver pastelería Dame un Mordisco De la Villa de Mazo.

Agap

TELÉFONO: 679721589



Naturaleaf S.C.



Somos productores y comercializadores, entre otros, de Moringa Oleifera en todos sus formatos: Polvo, Infusión y Cápsulas, así como de Aloe Vera en Jugo y Gel (uso cutáneo), y Jugo de Noni. Se tratan (todos ellos) de complementos alimenticios, 100% ecológicos, y 100% producidos y elaborados en Canarias.

Daniel Ramos Da Silva Rojo

TELÉFONO: 679 721 589

EMAIL: naturaleafsc@gmail.com



Sürest Gin



SÜREST

DESTILADO EN CANARIAS

Somos una empresa que llevamos 30 años fabricando y distribuyendo confituras, cremas, licores, mojos y recientemente ginebras (la primera y única destilada en lanzarote) por las islas canarias.

Bernardo 'S Manufactura De Mermeladas

TELÉFONO: 609264325

EMAIL: P@BERNARDOS.ORG



Mojos Virginia



SABOR TRADICIONAL

Productos virginia s.L. Es una empresa familiar natural de 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.

Debido a la gran aceptación adquirida a lo largo del tiempo, productos virginia cuenta en la actualidad con una maquinaria específica para el envasado y etiquetado, lo que le permite una mayor capacidad de producción sin descuidar la esencia tradicional de sus conocidos productos.

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: 619307930

EMAIL: REPRESENTACION@PRODUCTOSVIRGINIA.COM



Zum Zum Miel



Somos una empresa de elaboración y envasado de miel de la isla de tenerife. Tenemos 600 colmenas repartidas por la isla. Elaboramos mieles monoflorales y mil flores. Asi como chocolates con miel, extractos de propolis , y mieles especiales.

Roberto Méndez Siverio

TELÉFONO: 617 594 500

EMAIL: roberto@mieldetenerife.com



MercaHierro



MERCAHIERRO
EL HIERRO · ISLAS CANARIAS

Empresa del cabildo de el hierro que tiene como misión, la promoción y comercialización de los productos herreños

Mercahierro S.A.U

TELÉFONO: 646 686 430

EMAIL: jrodriguez@mercahierro.com



Mi Dulce Pastel



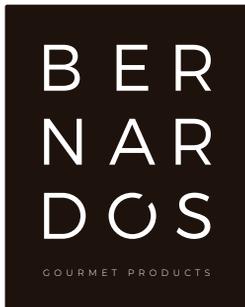
Mi dulce pastel es una pastelería enfocada en productos sin gluten y sin lactosa y dulces tradicionales como almendrados palmeros, queso de almendras. Y con una parte gourmet de elaboración propia de encurtidos de vegetales (tomate seco, berenjenas, champiñones y pimientos con olivas y todos con aceite de oliva virgen extra.

Pastelería Y Productos Gourmet Mi Dulce Pastel

TELÉFONO: 667801053
EMAIL: NIEVESLUIS2001@GMAIL.COM



Bernardo's Mermeladas



Somos una empresa que llevamos 30 años fabricando y distribuyendo confituras, cremas, licores, mojos y recientemente ginebras (la primera y única destilada en lanzarote) por las islas canarias.

Bernardo 's manufactura de mermeladas s.L.

TELÉFONO: 609264325
EMAIL: P@BERNARDOS.ORG



**AGRO
CANARIAS**