

CATÁLOGO



AGRO
CANARIAS
RIAS

FERIA AGROCANARIAS

Del 26 al 29 de enero

PLAZA TRAN TRAN - GRAN TARAJAL

FUERTEVENTURA



Gastronómicos

EL GUARAPERO
CHIRINGUITO PÁEZ
TACOA CERVECERÍA Y FÁBRICA
AGÜITA! CERVEZA ARTESANAL
NEOS BEER CERVEZA ARTESANAL
CLUB GASTRONÓMICO CANARYFUSIÓN
CERVEZA ARTESANAL MAFASCA

Expositores

ZUM ZUM MIEL
PALMOJO
AGROTURISMO LA GAYRIA
FECAMA
TEGUEREY
QUESOS FELIPA
MOJOS VIRGINIA
AVISA
QUESERÍA CAPRARIUS
QUESOS MAXORATA
MERCAHIERRO
EL ALMACÉN DE LA COOPERATIVA
7 ISLAS 7 QUESOS
LECHE SANDRA
SMOKEHOUSE CANARIAS S.L.
QUESOS FLOR VALSEQUILLO

Gas
trònó
mi
cos



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



Chiringuito Páez



Vidina Páez Rodríguez

TELÉFONO: 676 23 46 10

EMAIL: vidinapaezrguez@gmail.com



TACOA Cervecería y Fábrica



TACOA, fusión de cerveza y cultura
0% Bullshit 100% Craft Beer

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 y fomentar el mundo de la cultura cervecera en nuestras islas. Hemos conseguido entrar en grandes superficies como Alcampo, Carrefour, Makro, El Corte Inglés, Dialprix, Covirán...

Además hemos obtenido numerosos reconocimientos y premios por nuestra aportación al mundo de la cultura cervecera. El pasado año 2021 obtuvimos Medalla de Bronce Nacional con nuestra TACOA-Porter y este año 2022 medalla de Plata Internacional con nuestra TACOA-Tajinaste.

TACOA ofrece un amplio abanico de cervezas artesanales, elaboradas en nuestro local a la vista del público, y personalización de las mismas para todo tipo de eventos.

Visitas guiadas a nuestras instalaciones con degustación y/o cata con y sin maridaje

Fabricación para otras marcas que quieran salir al mercado (cerveceros nómadas)

Tienda Brew Shop, donde podrán adquirir nuestras cervezas en botella, ediciones limitadas y merchandising.

TACOA Tenerife,S.L.U.

TELÉFONO: 922564173

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 Fuerteventura. Y por el otro "Mesturarte", aportando el arte de mezclar canario con sus cócteles con cerveza, licores y frutas de la tierra.

Por lo que en esta ocasión vamos a solicitar 4 stand donde poder dar un buen servicio a todos los asistentes al evento.

Agüita Cerveza Artesanal

TELÉFONO: 677015110

EMAIL: info@aguita.org



NEOS Beer Cerveza Artesanal



NEOS Beer, es un emprendimiento nacido en Gran Canaria en 2020 en manos de un Equipo de profesionales de la alimentación. El producto que ofrecemos, es una cerveza artesanal estilo American Pale Ale (APA) a base del lúpulo americano CITRA; muy aromática, balanceada y refrescante, no es amarga, ni es dulce, es AFRUTADA. Ofrece aromas a frutas tropicales y cítricas que recuerdan el maracuyá, el mango, la lima, el pomelo o el melocotón. Un sabor único de notas lupuladas, sutil presencia de malts y un amargor moderado dan una exquisita sensación en boca. Su color ambarino con una espuma generosa, aportan ese carácter distinguido que solo se consigue con la mimada fermentación de una cerveza artesana.

Salimos al mercado en abril del 2021 y en septiembre de ese mismo año fuimos reconocidos en el certamen más importante del mundo de la cerveza, los World Beer Awards con la medalla de Bronce al mejor diseño, concepto y marca cervecera del mundo compitiendo con 200 marcas que representaban 54 países.

Johan Enrique Rodriguez Duarte

TELÉFONO: 691771499

EMAIL: nehomer@hotmail.com



Club Gastronómico Canaryfusión



Show Cooking en vivo de elaboraciones varias, con charlas explicativas sobre nuestros productos autóctonos de la mano del Chef David Ginás, Participante en DOS ferias del Queso en Fuerteventura, La Lajita tercer clasificado como mejor tapa elaborada con queso y Antigua 2022 con dos showcookings en directo, Representante en el Stand del Ayuntamiento de Pájara en FEAGA 2022, con un Show cooking en vivo y actual jefe de Partida en hotel Sheraton Fuerteventura

-Venta de elaboraciones varias en beneficio de la Asociación con fines de desarrollo estatutario, con productos de la isla como: queso de cabra, caldos D.O.P Y Productos autóctonos.

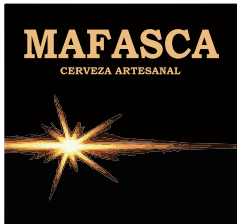
Asociación Club Gastronómico Canaryfusion

TELÉFONO: 660044650

EMAIL: canaryfusion.es@hotmail.com



Cerveza Artesanal Mafasca



Cerveza artesanal tipo estilo ipa americana elaborada y embotellada en gran tarajal, fuerteventura.

La cerveza mafasca ha comenzado en julio de 2022 por lo que es la primera feria a la que acude.

OLIVER DOMINGUEZ SUAREZ

TELÉFONO: 676703359

EMAIL: OLIVERING2000@YAHOO.ES

Expo
si
to
res



Zum Zum Miel



Miel y derivados de la colmena. Polen, chocolates con miel, extractos de propoleo, etc.....

Roberto Mendez Siverio

TELÉFONO: 617594500

EMAIL: roberto@mieldetenerife.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



Agroturismo La Gayria

La **Gayría**
Agroturismo

Aceite de oliva virgen extra agroturismo la gayria

Dorabima SL

TELÉFONO: 619564281

EMAIL: info@casatamasite.com



Fecama



Sello Raza Autóctona 100% Majorera.

FECAMA tiene como objetivos principales la cría en pureza, la mejora genética y la difusión de la raza Majorera. La Federación está reconocida por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca como la única organización responsable en la gestión el Libro Genealógico y el Esquema de selección.

Queremos ir a la feria para promocionar el sello de Raza Autóctona 100% Majorera, la presencia de este logotipo en los productos permitirá a los consumidores conocer si la carne procede de animales de la Raza Caprina Majorera. Creado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se trata de un sello que identifica cualquier producto procedente de animales de razas autóctonas.

Federación nacional de criadores de la raza caprina majorera

TELÉFONO: 629022271

EMAIL: jfm03@telefonica.net



Teguerey



Mejor aceite de canarias 2022

Luis Hernández Santana

TELÉFONO: 609826546

EMAIL: teguerey6@gmail.com



Quesos Felipa



Ganadería de relevo generacional regentada por mujeres. Dedicada principalmente a la elaboración y venta de quesos. Quesos con do y quesos totalmente distintos y novedosos. Se venden en el formato tradicional o en tarros con aceite y especias, transformados.

También en crema de queso, etc.

Ganadería Quesos Felipa La Montañena S.L

TELÉFONO: 660553021<



Mojos 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



Avisa



Empresa majorera dedicada al cultivo y transformación de productos de aloe vera y aceite de oliva.

Aloe Vera Internacional,s.a

TELÉFONO: 690096141

EMAIL: ventas@aloeveraexclusive.com



Quesería Caprarius



QUESO MAJORERO
ARTESANO DE CABRA

Rayco Ramos Rodriguez

TELÉFONO: 618062791

EMAIL: rayco18@hotmail.com



Quesos Maxorata



**GRUPO GANADEROS
DE FUERTEVENTURA S.L.**

Grupo Ganaderos de FUERTEVENTURA, S.L., Empresa fundada en 1983, dedicada a la elaboración y comercialización de quesos y productos lácteos, de manera artesanal adaptada a los nuevos métodos. Destacando la calidad y seguridad de nuestros productos, siempre con el propósito del cuidado y desarrollo del sector primario.

Grupo Ganaderos De Fuerteventura, S.L.

TELÉFONO: 638807799

EMAIL: esteban@maxorata.es



Mercahierro



Con el fin de promocionar y comercializar los productos herreños en Canarias, la feria Agrocanarias es una buena oportunidad para ello.

Mercahierro sau

TELÉFONO: 646686430

EMAIL: jrodriguez@mercahierro.com



El Almacén de la Cooperativa



La Cooperativa Agrícola Gran Tarajal nace en 1946 como respuesta de un grupo de agricultores para afrontar la comercialización de forma conjunta. Al principio comercializa productos varios como alfalfa y queso entre otros, y a partir de los años 70 se consolida como productora de tomate de exportación hasta la zafra 2019 que finaliza con dicha actividad. En el año 2022 retoma un nuevo rumbo para comercializar frutas y hortalizas de los productores y productoras locales, sobre todo de los municipios de Tuineje y Pájara.

Sdad. Cooperativa Agrícola Gran Tarajal

TELÉFONO: 609314087

EMAIL: arturomachin@gmail.com



7 Islas 7 Quesos



Quesos de las 7 islas con ganado y siempre del pequeño productor

Edelmira Alonso Padrón

TELÉFONO: 660872995

EMAIL: DELMIALONSO51@GMAIL.COM



Leche Sandra



En este caso nos gustaría seguir penetrando en el mercado mayorero. Ya que nuestra marca es bien conocida en GC, pero no tanto en el resto de islas.

Por lo demás, ya nos conocéis bastante bien. Producto de bajo procesado, saludable y 100% canario.

Artisanos de leche fresca SL

TELÉFONO: 689364674

EMAIL: comunicacion@lechessandra.com



Smokehouse Canarias S.L.



Memoria explicativa: productos ahumados (peto, pastrami y bacon) y tarros en aceite de peto ligeramente ahumados.

Smokehouse Canarias S.L.

TELÉFONO: 629022271

EMAIL: jfm03@telefonica.net



Quesos Flor Valsequillo



Especialistas desde 1988 en quesos de leche de cabra y de mezcla en todas sus variedades, disponemos de quesos artesanos elaborados con leche cruda de cabra, producimos leche fresca pasteurizada entera y semidesnatada como UHT en entera, semidesnatada y desnatada. Hemos obtenido premios en Agrocanarias, lo último fue: Medalla de Plata en el Queso Artesano untado en Pimentón de cabra Medalla de Oro en el Queso Artesano Añejo de cabra

S.A.T. 8275 Quesos Flor Valsequillo

TELÉFONO: 628 016 682

EMAIL: dpto.marketing@quesosflorvalsequillo.com



**AGRO
CANA
RIAS**