CATÁLOGO
PRODUCTOS

GRAN CANARIA me gusta

Financia:

Cabildo de Gran Canaria

Colabora:

Cámara Gran Canaria

Nuevas Altas
o Modificaciones

Productos de Gran Canaria.
En su calidad reside nuestra grandeza.

La mayoría de los productos gastronómicos de nuestra isla forman parte de una historia repleta de esfuerzos y de amor a la tierra. Gran Canaria atrajo a cultivadores y agricultores que encontraron en sus barrancos, en la calidad del suelo y en los microclimas de sus laderas, las condiciones ideales para ofrecer productos de ungran valor gastronómico.

Gran Canaria se ha convertido en un destino turístico de relevancia en el continente europeo. Su gastronomía es un recurso que garantiza calidad y estimula la conservación de nuestro paisaje, la identidad de nuestra cultura y la difusión de las costumbres de nuestro país.

Quesos, frutas, papas, carnes y pescados, productos de la caza, aceites, mojos o mieles son una garantía de calidad en nuestra cocina, con particularidades propias como la raza autóctona de cochino negro o nuestro queso de flor.

Gran Canaria nos gusta por la diversidad de productos que se cultivan y se elaboran en sus municipios. Un paseo por nuestra geografía nos hace descubrir maravillas en apenas unos kilómetros de distancia. Somos un continente en miniatura porque en el reducido espacio de la isla disfrutamos de variedades que suponen un orgullo para quienes las compartimos.

Les invito a degustar y consumir nuestros productos en la seguridad de ofrecerles un continente de sabores. Quedarán enganchadas-os para siempre.

Les invito a descubrir Gran Canaria.

Antonio Morales Méndez
Presidente del Cabildo de Gran Canaria

PRODUCTOS

CONTENIDO

04 **Gran Canaria me Gusta**
Un continente de Sabores.

06 **Aceite**
El Oro de Gran Canaria.

12 **Agua**
El Alma de nuestra Isla.

18 **Lacteos**
La más blanca la más pura.

24 **Café**
Aromas de casa.

30 **Cerveza**
Gran Canaria escuela de maestros.

36 **Refrescos**
Una manera de vivir muy fresca.

42 **Quesos**
Siglos de tradición y buen hacer.

56 **Bebidas Destiladas**
Historia de un Ingenio.

62 **Carnes y Charcutería**
El Alma de nuestra isla.

68 **Especias**
Sabores muy nuestros.

74 **Sidras**
La diversidad embotellada.

80 **Vinos**
Esencia del Atlántico.

90 **Vegetales**
Frescos todo el año.

96 **Dulces y Mermeladas**
Reflejo de nuestra dulzura.

104 **Miel**
Una miel muy especial.

110 **Harinas**
¡Échale Gofio!

118 **Pescados**
Del mar a tu plato.

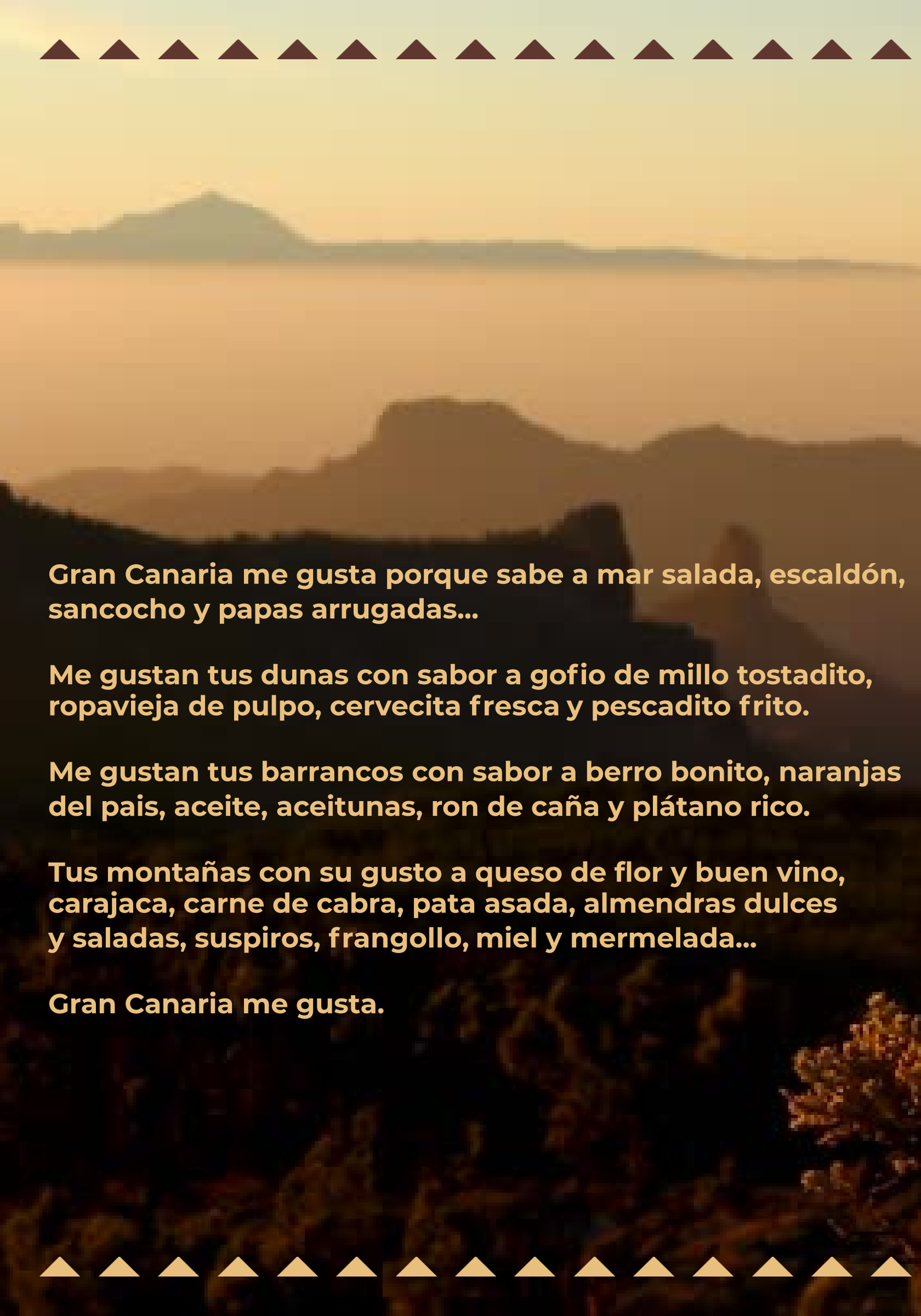
124 **Granjas Avícolas**
Fundadores de la excelencia .

130 **Helados**
Un manjar congelado.

136 **Mojo y Salsas**
Defensores de nuestra cultura.

142 **Salinas**
La nieve canaria.

148 **Tiendas / Tiendas On-line**



Gran Canaria me gusta porque sabe a mar salada, escaldón, sancocho y papas arrugadas...

Me gustan tus dunas con sabor a gofio de millo tostadito, ropavieja de pulpo, cervecita fresca y pescadito frito.

Me gustan tus barrancos con sabor a berro bonito, naranjas del pais, aceite, aceitunas, ron de caña y plátano rico.

Tus montañas con su gusto a queso de flor y buen vino, carajaca, carne de cabra, pata asada, almendras dulces y saladas, suspiros, frangollo, miel y mermelada...

Gran Canaria me gusta.

Un
continente
de sabores

“CASA DEL PADRE, VIÑA DEL ABUELO Y OLIVAR... DEL BISABUELO”
GRAN CANARIA, DOS SIGLOS DE TRADICIÓN ACEITERA

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

aceites

UN ACEITE SELECTO

ORO GRAN CANARIO

Existe una gran tradición en la elaboración de aceites de oliva en la isla de Gran Canaria.

Si nos trasladamos tres siglos atrás, existían ocho molinos en el sureste de la Isla, seis en Agüimes y dos en Tirajana, donde se elaboraba el codiciado “oro líquido”.

En los últimos años se ha experimentado un crecimiento notable en el cultivo de olivos y se han creado hasta 11 almazaras en la isla. Concretamente, en el municipio de Santa Lucía de Tirajana se encuentran tres de ellas, en los municipios de Ingenio y Agaete una, tres se ubican en Telde y tres almazaras se encuentran en el término municipal de Agüimes, donde se lidera la producción.

Comarcas

LA PRODUCCIÓN SE LOCALIZA PRINCIPALMENTE EN LOS MUNICIPIOS DEL SURESTE DE LA ISLA, DESDE TELDE PASANDO POR INGENIO, AGÜIMES, Y SANTA LUCÍA DE TIRAJANA HASTA SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA, A EXCEPCIÓN DE AGAETE EN EL NOROESTE.

Un aceite de oliva elaborado con un minucioso cuidado en todas y cada una de las partes del procedimiento de elaboración. Desde su recolección y transporte, hasta la molienda, el batido y el centrifugado, las aceitunas son tratadas con absoluto cuidado con el fin de resaltar las características de un producto que cada año experimenta un crecimiento en la producción insular.

Sus valoraciones son altamente positivas, se trata de un ingrediente indispensable en la preparación de muchos nuestros platos. Para su elaboración se emplean aceitunas de las variedades Verdial de Húevar, Arbequina y Picual, y más recientemente Hojiblanca. Un aceite de oliva de calidad máxima que al obtenerse directamente de aceitunas en buen estado guardan sus propiedades organolépticas y nutricionales, de ahí, que aporte un sabor intenso y un aroma inconfundible.

Lo mejor de todo, cultivado y elaborado en un mismo lugar, en nuestra isla.

Directorio de Aceites

EMPRESAS

Finca Lomo Valeron Agaete

Finca Los Barros

Rita Hernandez Ramos (Oro Canario)

Turismo rural Agüimes S.L

Almazara municipal de Ingenio

Bodegas las Tirajanas SAT

Tirajana rural

Almazara municipal de Sta. Lucía

Lagarto Blanco S.L

Fábrica de edificios Canarios S.A

Mateo Martin Vega

Domingo Aleman Bordon

Josefa Rodríguez Suárez

Fábrica de edificios Canarios S.A

La huerta de Rosiana

aguas

“DA IGUAL SI ES **AGUA MINERAL** O DE **MANANTIAL** SUS BENEFICIOS Y PUREZA SON LOS MISMOS...SALUD Y BIENESTAR”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

EL ALMA DE

NUESTRA ISLA

Gran Canaria sorprende por la abundancia y calidad de manantiales que existen en la isla.

La embotelladora de agua más antigua data de principios del siglo XX, reconocida por su característica de agua gaseosa y bajo el nombre “agua agria”. Fue empleada por los aborígenes porque las madres acudían ahí en busca del agua que sanaba a sus hijos, de ahí, el nombre de Barranco de Las Madres, ubicado entre los municipios de Valleseco y Firgas.

En el municipio de Ingenio el agricultor Juan Martel compró en el año 1947 un pozo para montar una industria de agua, y en 1957 llegó a tener 360 metros de profundidad. Su caudal se mantiene desde los últimos años produciendo ocho litros de agua por segundo.

Comarcas

CON MANANTIAL EN FIRGAS LA EMPRESA EMBOTELLADORA SE ENCUENTRE EN LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, NO ES ESTE EL CASO DE LAS AGUAS DE TEROR, VALSEQUILLO O AGÜIMES

Teror es otro de los enclaves de la isla con dedicación a la comercialización de sus aguas. En 1994 fue declarada de utilidad publica e interés social y sus primeras instalaciones se inauguraron en 1916.

Pero Gran Canaria no sólo dispone de agua mineral, sino que además conforma un espacio pionero en la captación de agua potable através de las nubes. Como lo leen. El municipio de Valleseco albergó grandes mallas para la captación de agua, y en la actualidad ha servido para desarrollar un gran proyecto en países con problemas de abastecimiento, a través del embotellamiento del agua de niebla que es recolectada gota a gota a través de unos huertos hídricos. Un proyecto que ha convertido a España en un referente internacional en el sector de recursos hidráulicos sostenibles.

Uno de los datos curiosos de nuestra tierra, donde presumimos de sol casi los 365 días del año, es que es la región del mundo con más manantiales y presas por kilómetro cuadrado.

Directorio de Aguas

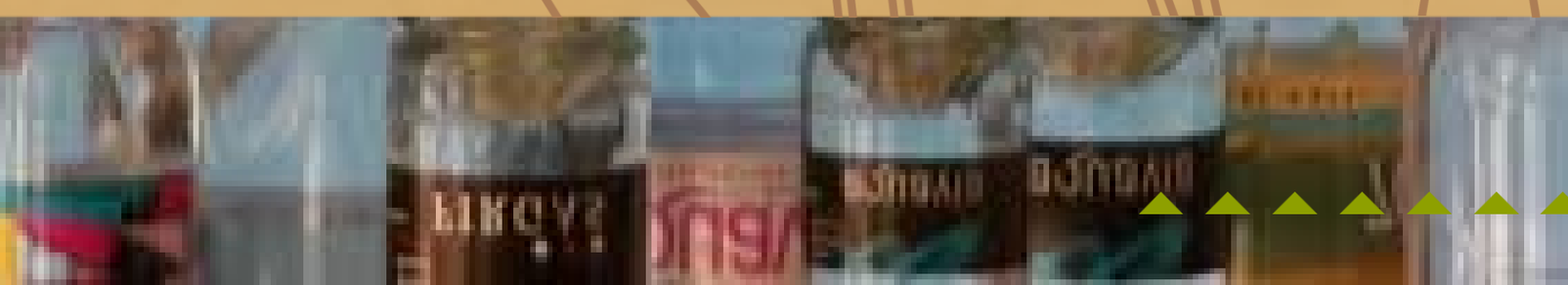
EMPRESAS

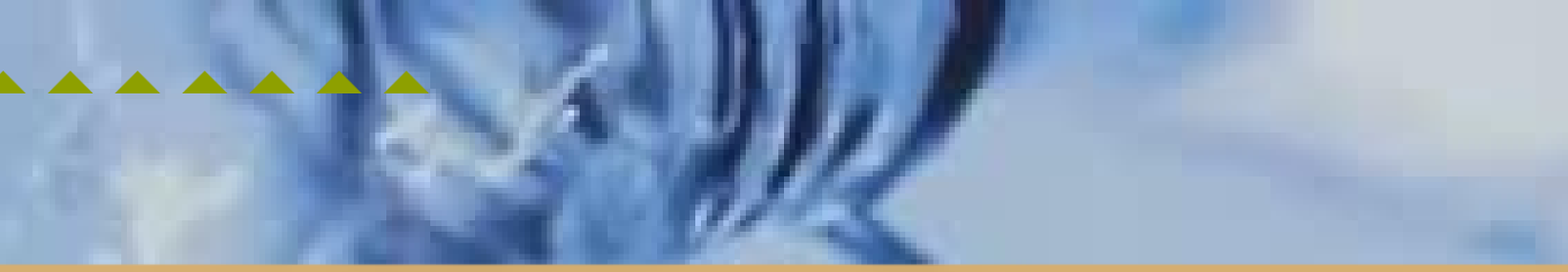
Agua Mineral de Firgas S.A

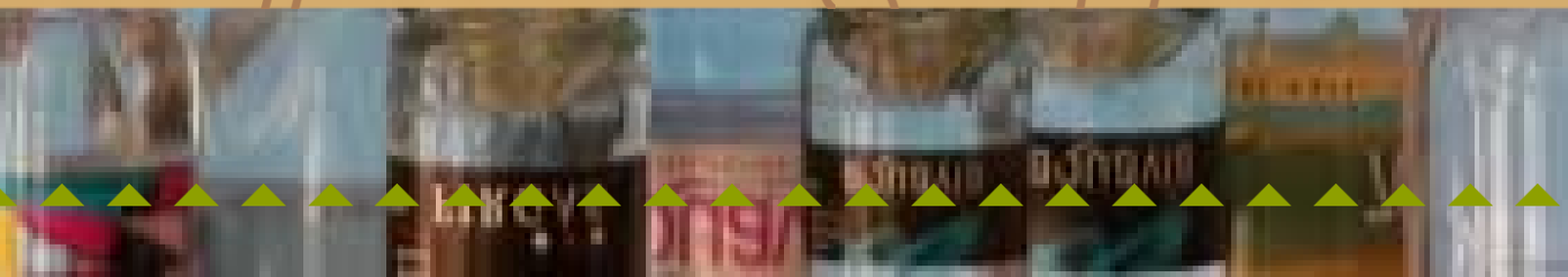
Aguas de Teror

Aguacana S.A

Aguas de Guayadeque







lacteos

“DA IGUAL LO QUE LE ECHES SOMOS EMBAJADORES DE LA MEJOR LECHE”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

LA MÁS BLANCA

LA MÁS PURA

La cabaña ganadera de Gran Canaria es la más importante de las Islas. Representa casi un 42% del total del Archipiélago, con 83.000 cabezas de bovino, caprino y ovino, de las cuales 56.000 son hembras productoras de las explotaciones lecheras y las queserías artesanales, que suman al año 70.000 toneladas de leche.

Las explotaciones dedicadas a la venta de leche aglutinan más de 30.000 hembras lecheras (6.200 vacas, 20.000 cabras y 4.000 ovejas), que producen 60.000 toneladas de leche anuales.

El ganado ovino se orienta a la obtención de leche, bien para su transformación in situ en queso artesano con leche cruda, bien para su venta a alguna de las industrias insulares.

Así, casi 240 familias grancanarias regentan esta producción destinada a industrias de transformación, que demandan cada año las 60.000 toneladas de las que 3.000 van destinadas al envasado de leche fresca y el resto a la elaboración de quesos y otros productos lácteos.

La industria lechera en la isla es muy importante y proporciona una materia prima de enorme calidad.

Comarcas

Las explotaciones bovinas se localizan principalmente en el Norte y medianías (cuando se localizan en esta zona, suelen tenerse junto a cabras y ovejas, para tener continuidad a la producción de leche para el queso durante la estación seca).

Las explotaciones caprinas están repartidas, en su mayoría, por los municipios de Agüimes, Ingenio, San Bartolomé, San Nicolás, Santa Lucía y Telde. La cabaña ovina de la isla se concentra en las comarcas Norte y Centro.

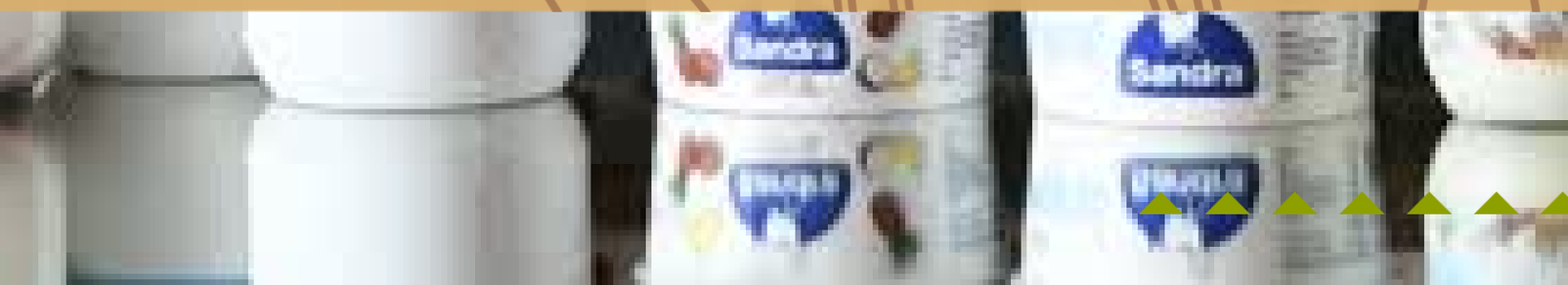
Directorio de Lácteos

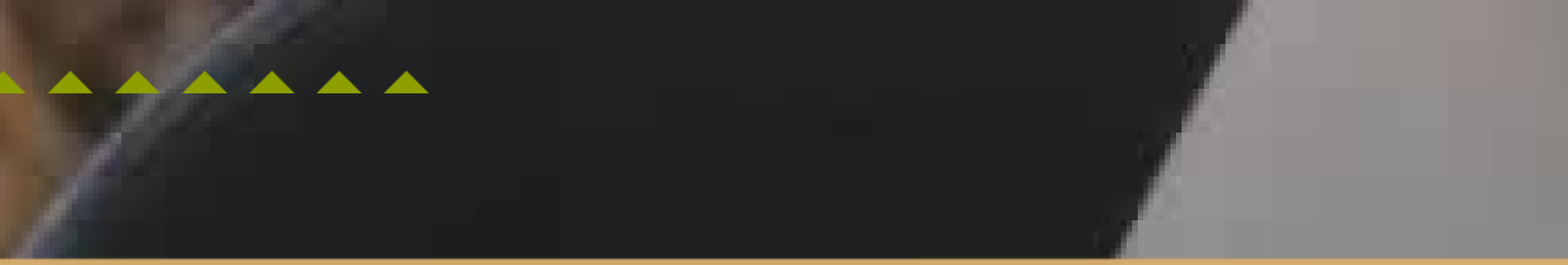
EMPRESAS

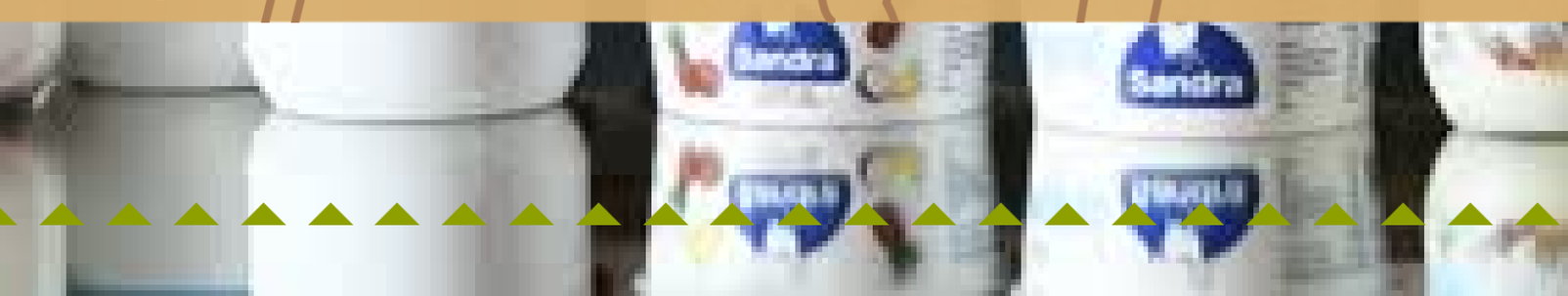
Juan Suárez & hijos
(Yoguran, La Fresquita y Finca Fuentes Morales)

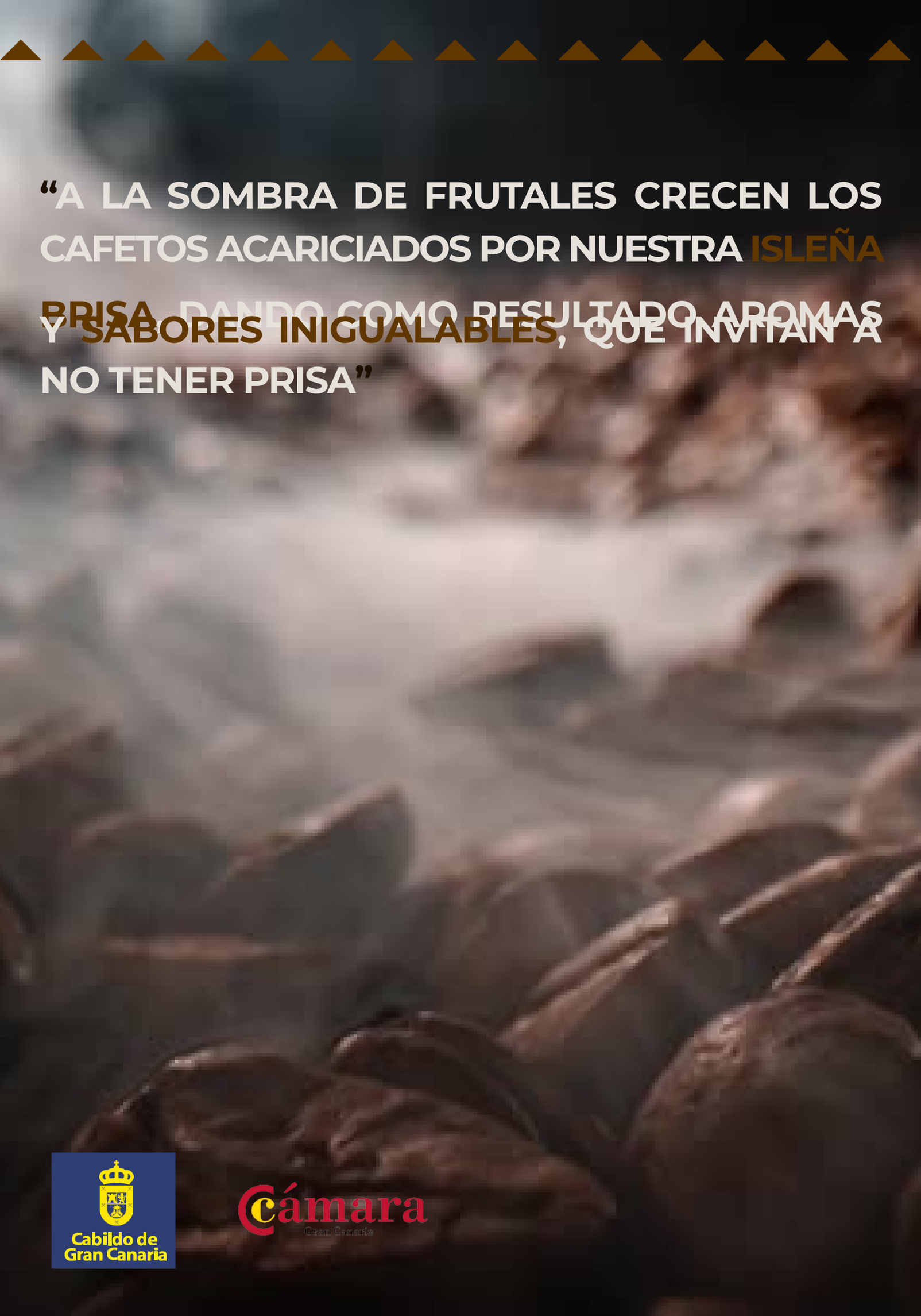
Leche Sandra

Yogures Cosecha directa






Sandra
Sandra


“A LA SOMBRA DE FRUTALES CRECEN LOS CAFETOS ACARICIADOS POR NUESTRA ISLEÑA BRISA, DANDO COMO RESULTADO AROMAS Y SABORES INIGUALABLES, QUE INVITAN A NO TENER PRISA”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara
Gran Canaria

café

AROMA A GRANO TOSTADO

AROMAS DE CASA

Un café cuya cafetos tienen la peculiaridad de necesitar poca agua pero sí mucha sombra. Así de especial es el café de Gran Canaria que hasta hace pocos años crecía únicamente en el Valle de Agaete. Bajo árboles frutales como aguacateros, mangos, naranjos y guayabos, y con resultados de aromas a chocolate, regaliz y fruta.

El café de Agaete, con la variedad Arábica Typica, cuenta con más de 200 años de historia, ya por el siglo XVIII se datan indicios del café en el archipiélago canario.

Comarcas

LA PRODUCCIÓN SE HAYA EXCLUSIVAMENTE LOCALIZADA EN EL NOROESTE DE LA ISLA EN LOS BARRANCOS DE AGAETE, GÁLDAR Y GUÍA.

Existen grandes peculiaridades de este producto, como su recogida, que se produce cuando los granos alcanzan un color cereza se van retirando manualmente uno a uno, evitando estropear las hojas para que el producto final obtenga las máximas garantías de calidad. Su secado es un proceso que tarda aproximadamente entre 25 y 30 días, y la temporada de cosecha comienza en la primavera.

En el año 2014 otros municipios del norte comenzaron a sumarse a la explotación y cultivo del café. Los cafetos crecieron a la sombra de una finca de plataneras en el municipio de Santa María de Guía, con la variedad caturra, de hojas más grandes, anchas y oscuras, y con frutos también de mayor tamaño.

Más de 7.000 matos de cafetos plantados en una finca de La Atalaya, dieron sus buenos resultados y aumentaron las expectativas de crecimiento.

Las condiciones meteorológicas de la isla junto al trabajo emprendedor y tenaz de los agricultores, han permitido productos únicos en nuestro país y en Europa, dando como resultado los aromas y sabores inigualables del café especial de las islas.

Directorio de Cafés

EMPRESAS

Aroma del Valle

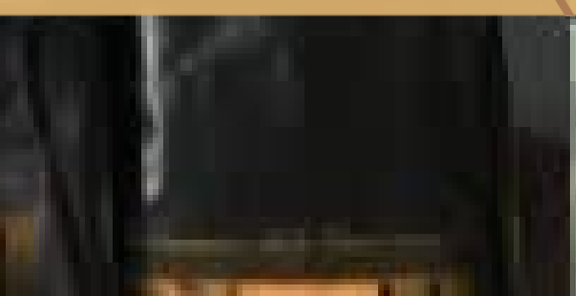
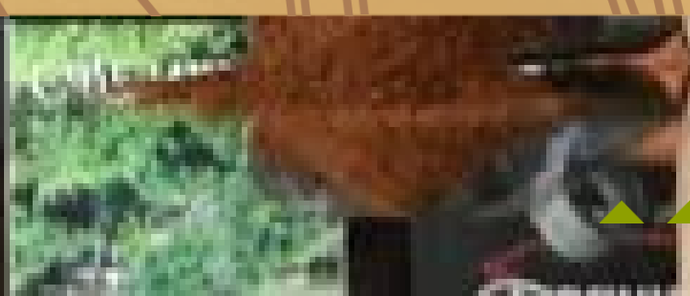
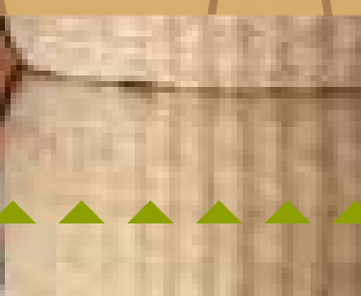
Café Platinium

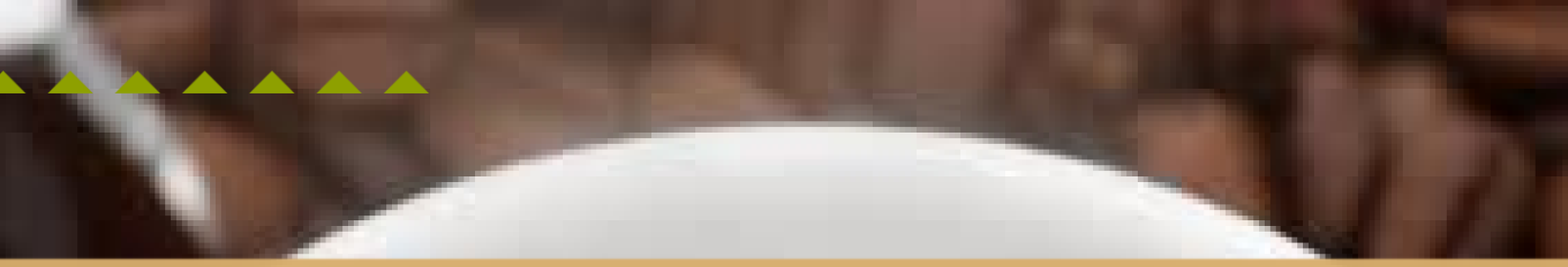
Vinco

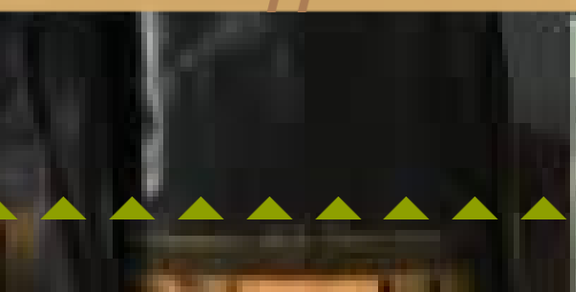
Finca los Berrazales

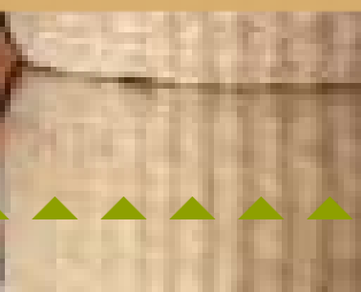
Café Lupita

Finca los Castaños







cerveza

“ARTESANAL O INDUSTRIAL,
DE LA CERVEZA DE GRAN CANARIA
DESTACA SU VARIEDAD, SU CALIDAD
Y UN SABOR SINIGUAL”,
Cabildo de
Gran Canaria
Cámara
Gran Canaria

ESCUELA DE MAESTROS

CERVECEROS

En 1924 aparecieron los primeros botellines de cerveza elaborados en Gran Canaria -la guerra dejó sin abastecimientos para continuar por mucho tiempo- pero 36 años más tarde, se inauguraron las instalaciones ubicadas en Barranco Seco, en la capital de la isla.

La primera fábrica, pionera en el archipiélago, tenía tan sólo ocho obreros, un motor diésel de 50 caballos de vapor y una producción de dos mil litros diarios. Junto a ella, se abrió una moderna cervecería donde se servían las cervezas en jarras de porcelana, todo un lujo en la época a la que nos referimos.

Comarcas

AGÜIMES, SANTA LUCÍA DE TIRAJANA, SANTA BRÍGIDA Y LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.

En la actualidad, la fábrica ha multiplicado su producción y su plantilla como fruto de la ocupación turística y del desarrollo económico de la isla. Su sabor es refrescante, con ingredientes 100% naturales, sin aditivos ni conservantes y con una espuma ligera y suave.

Pero en las últimas décadas se han desarrollado nuevas marcas con una amplia variedad cervezas artesanales. Con el empleo de técnicas que ofrecen mayor pureza, sin mecanización, ofrecen nuevos sabores fundamentalmente afrutados o florales.

Especial interés cobra la cerveza con tuno indio, fruto endémico del archipiélago también conocido como higo chumbo, por un característico sabor e intenso color.

Nuestra condición costera y nuestro buen clima, invitan a disfrutar de una amplia variedad de sabores cerveceros únicos.

Directorio de Cerveza

EMPRESAS

Jaira Cerveza Artesana

Vagamundo

Galotia Brewing

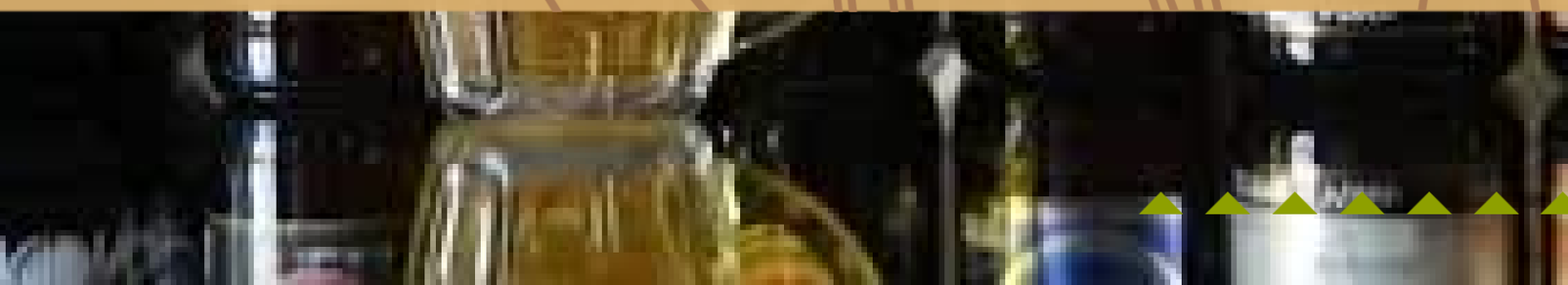
Cerveza Viva

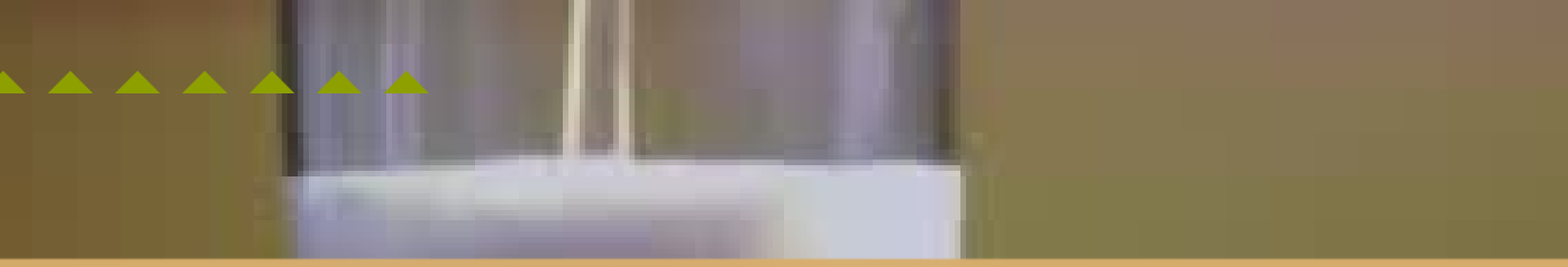
Cerveza Fiera

Texeda

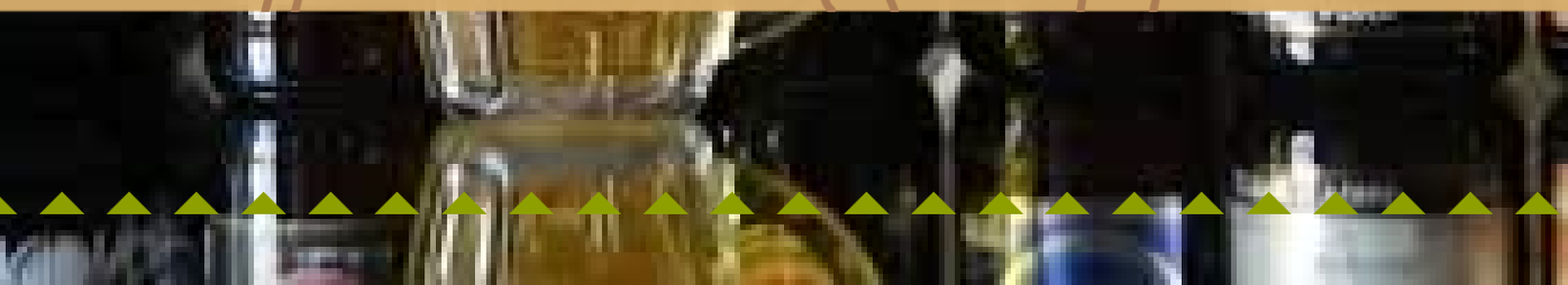
Neos Beer

Growls Craft beer





Compañía Cervecera de Canarias (Tropical)



refrescos

“UNA BEBIDA ENDULZADA Y AROMATIZADA, SIENDO ASÍ, LA PAUSA QUE REFRESCA”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara Gran Canaria

UNA MANERA DE VIVIR

MUY FRESCA

Un clásico de nuestras bebidas gasificadas el sabor a fresa, cumpliendo en nuestras mesas más de sesenta años de historia siendo fiel reflejo de nuestra idiosincracia y peculiaridades del desarrollo industrial isleños.

Comarcas

EN FIRGAS Y EN LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.

Clipper nació en el año 1956. Su supervivencia hasta la actualidad se debe a que inicialmente era más sencillo fabricar refrescos en las islas Canarias que importarlos en barco.

Gracias a ello surgieron otras marcas como Baya-Baya, pionero durante las década de 1950 y 1960. Con los años las grandes compañías crearon fábricas propias en el archipiélago, donde se fabricaba la mezcla completa o, en el caso de otras marcas, se importaba la melaza ya mezclada y se añadía en las Islas el agua carbonatada.

Durante los años 80 resurgió con fuerza, promocionándose como un producto representativo de Canarias. Esto le llevó a recuperar su gama de sabores de limón y naranja y, posteriormente, lanzando un nuevo sabor a manzana.

Allá por 1957 se empezó a fabricar en Teror uno de los refrescos más emblemáticos de Canarias con los sabortes de fresa, naranja y limón. Años más tarde incorporaron la uva, la frambuesa, la manzana, la cola y el maracuyá, convirtiéndose en los genuinos de la marca Nik.

En al actualidad bajo la denominación de Aembo, durante mucho tiempo conocida como Embotelladora de Canarias, distribuye y comercializa, además de Clipper , muchas de las principales marcas del mercado, tanto de refrescos y bebidas gaseosas, como de energéticos e isotónicos.

Directorio de Refrescos y Zumos

EMPRESAS

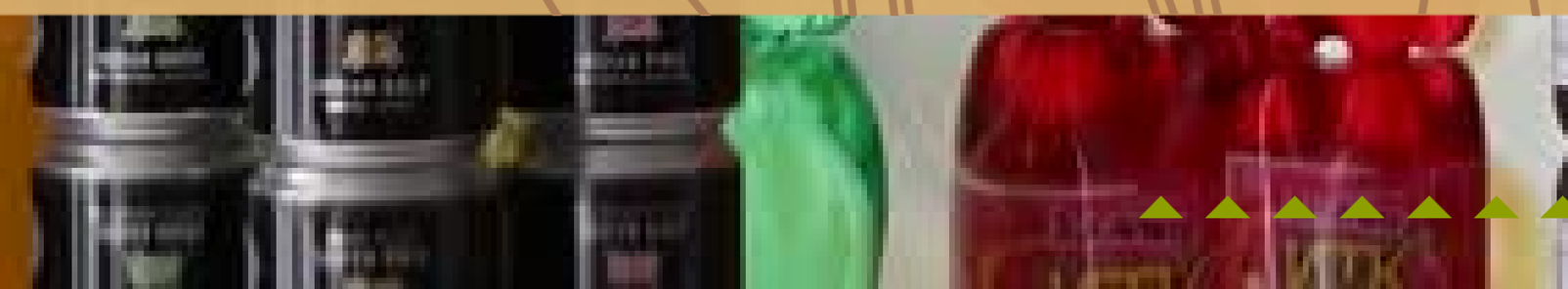
Refresco Nik Canarias S.L

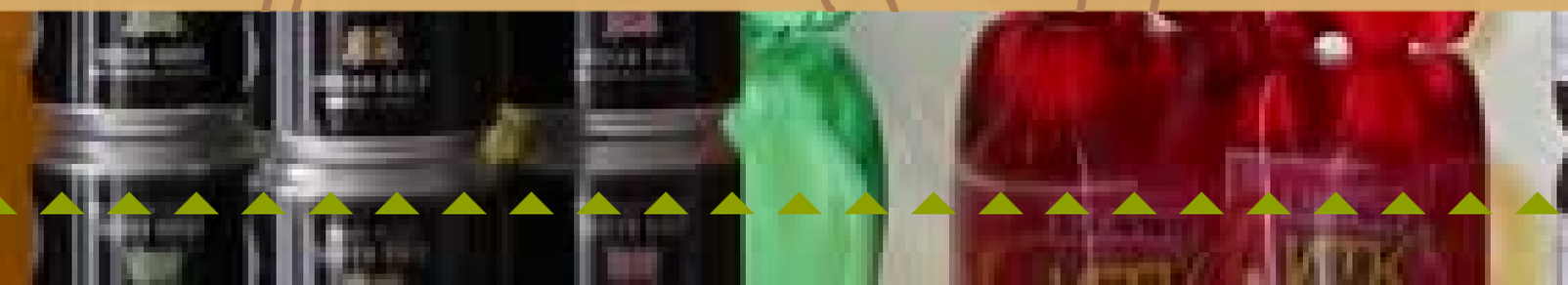
Embotelladora Canarias S.A

Agua de Firgas

Lambda

Dismepe Canarias SL





quesos

"SIGLOS DE TRABAJO Y RAZAS AUTÓCTONAS. QUESO DE GRAN CANARIA, UN PRODUCTO ÚNICO EN EL MUNDO QUE REÚNE CULTURA, TRADICIÓN Y BUEN HACER"

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

MENOS AGUJEROS

Y MÁS QUESO

La magnífica ganadería constituida por razas autóctonas, principalmente de cabras y ovejas, permite que Gran Canaria donde los pastores aún practican la trashumancia del gando desarrolle algunos un tipos de quesos personal y únicos en el mundo. Elaborados preferentemente con leche cruda, la leche de oveja de la raza canaria tiene una contribución inferior a la caprina. Sin embargo, su interés cualitativo llega a ser superior en algunos casos, como los quesos elaborados en el noreste de Gran Canaria. Toda la isla tienen una marcada tradición quesera, una gran variedad de quesos, en su mayoría semicurados y curados, con gofio o pimentón, pero también tiernos y ahumados.

Comarcas

LA TRADICIÓN QUESERA LA PODEMOS ENCONTRAR EN TODOS LOS MUNICIPIOS DE LA ISLA.

Destaca la denominación de origen del Queso de Flor de Guía o Queso de Guía, que aunque se haga en otros municipios como Gáldar, Moya, es conocido por el nombre de este último pueblo porque era donde los comerciantes y ganaderos vendían el queso, en la Plaza Grande de la misma.

Se elabora mezclando leche de vaca y de oveja y presenta una corteza poco consistente de color amarillento y un interior cremoso y graso de sabor ligeramente amargo.

Según el tipo de cuajo empleado en su realización se distinguen el queso de flor, que utiliza como cuajo los capullos de la flor del cardo, y el queso de cuajo, que usa para el cuajado de la leche el estómago del bailo (cabrito) o cordero desecado y triturado. El denominado queso de media flor emplea tanto el cuajo como la flor del cardo, lo que le da un sabor más suave.

Todo una variedad de sabores únicos que muestran el trabajo continuado de agricultores artesanos y cuyo esfuerzo y dedicación es ampliamente reconocida con galardones en certámenes internacionales como el World Cheese Award.

Directorio de Quesos

EMPRESAS

Queso Artesanal Del Rosario

Quesos Arquegran

Quesería Era del Cardón

Quesería Juan Suárez

Queso Las Lajas

Queso Artesanal La Lajitas

Queso Artesanal Los Almendros

Quesos Pedrín

Quesos Lomo Del Palo el de Eloisa

Queso Cortijo de Caideros

Queso Artesano El Cortijo El Montañón

Quesos Las Mesas

Quesería La Caldera

Queso Artesano Neroan

Queso Saucillo

Quesos Cueva Sosa

Directorio de Quesos

EMPRESAS

Queso El Altazo

Quesería El Sequero

Queso La Colina

Quesos Quintana De San Lorenzo

La Pastora

Quesos Don Paco

Quesos Camino de Inciensos

Quesos Madre Vieja

Quesos Altos de Moya

Quesos Los Castañeros

Queso Cortijo De Las Hoyas

Quesos Los Dragos

Quesos Frescos Del Norte

Quesos Aguas de Fontanales

El Caidero

Queso Artesano El Draguillo

/5

Directorio de Quesos

EMPRESAS

Quesos Juan Grande

Quesos La Gloria

Queso Artesana La Guancha

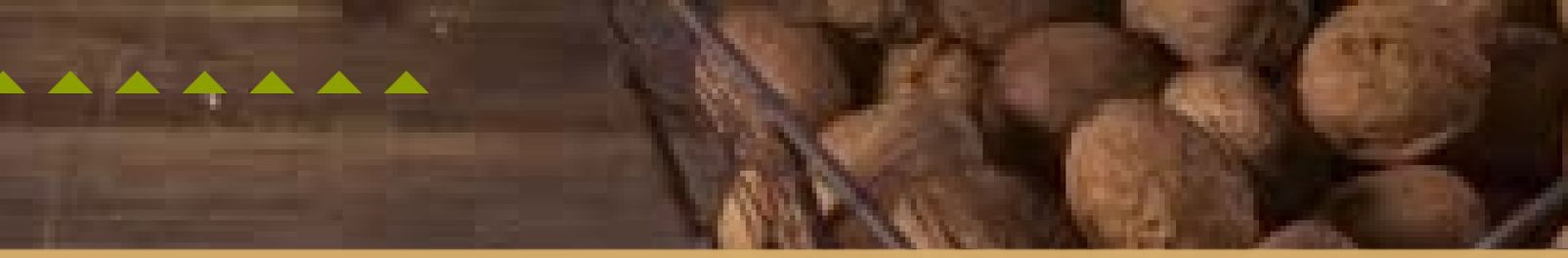
Queso Artesanal La Cueva Del Paso

Quesos Mercedita

Quesos Amurga

Quesos Juncalillo Del Sur

Quesería Artesanal Guedes



Queso Cortijo de Pavón

Quesería Campo de Guía

Quesos Cuevas Del Rey

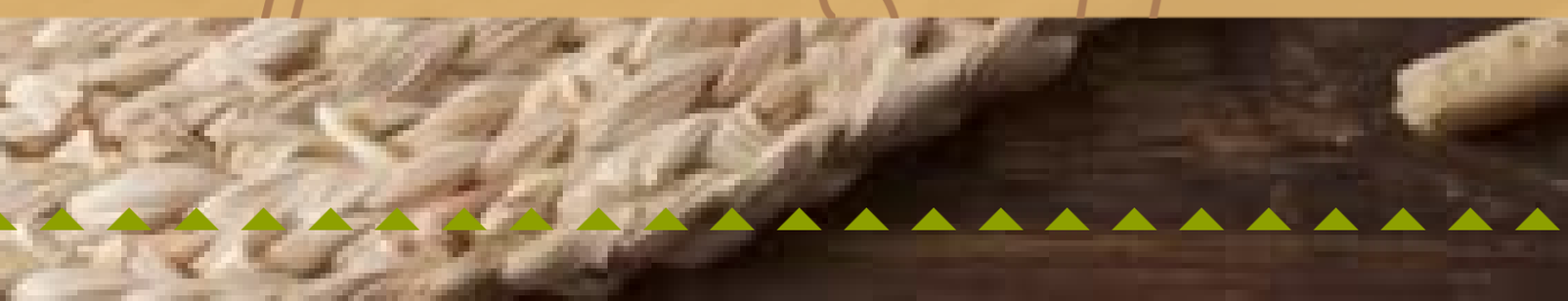
Quesos Artesanales De La Cumbre
El Toscón De Tejeda

Queso Naroy

Queso El Roque

Queso Las Cuevas

Queso El Espigón



Directorio de Quesos

EMPRESAS

Queso Artesanal Finca La Virgen

Quesos Padrón Déniz

Queso Carmencita

Queso Lomo El Chorrito

Queso Angelita

Queso Roque Grande

Quesos Los Llanetes Hoya León

Queso Artesano La Vega Vieja

Quesos Los Lomitos

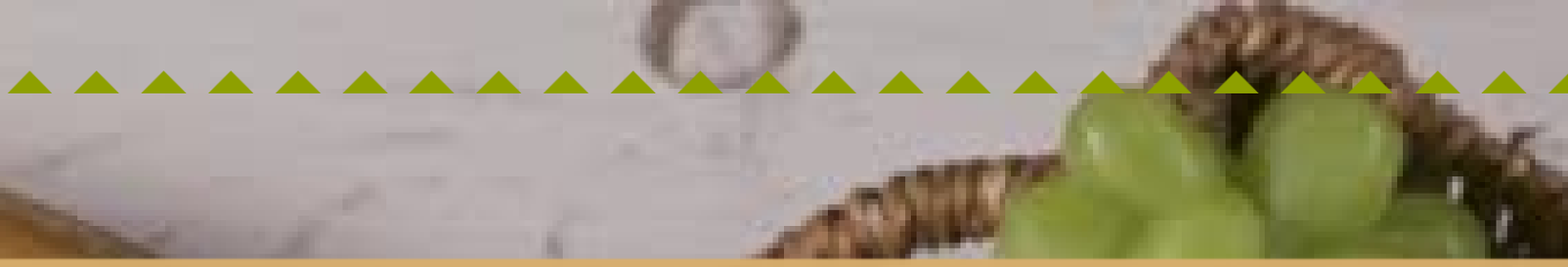
Queso Artesano Los Risquetes

Quesería Zacarías

Queso Fresco Artesanal “Rivero”

Quesos Los Naranjos

Quesería Mansueto



Directorio de Quesos Industriale

EMPRESAS

Sat Quesos Flor Valsequillo

Manuel Hernández Bolaños, S.L.

Juan Suárez E Hijos S.L.

Quesos Lomo Gallego

Quesos El Parral

Quesos San Mateo, S.L.

Quesos Madrelagua S.L

s

/5

bebidas

“DELICADA, EXÓTICA Y SINGULAR,
FERMENTADAS Y DESTILADAS
SON LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS
LAS QUE ALEGRAN EL PALADAR”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

HISTORIA DE UN

“INGENIO”

Aunque a muchos les pueda parecer una paradoja, lo cierto que hablar de la historia del ron y de sus orígenes es hablar de nuestras islas. Las primeras cañas de azúcar sembradas en América partieron desde las Islas Canarias con Cristóbal Colón. Hoy las destilerías de Gran Canaria son un referentes en Europa.

Aquí todo empezó en 1884 cuando Alfonso Gourié fundó la fábrica de azúcar de San Pedro, lo que significó todo un revulsivo en su época por el impulso que supuso en los sectores de la agricultura y el empleo. Si bien durante varios siglos la destilación se hacía de manera artesanal, la destilación industrial no llegó hasta 1936.

Comarcas

REPARTIDAS POR LAS ISLA, LAS DESTILERÍAS SE ENCUENTRAN EN ARUCAS, GÁLDAR , INGENIO Y LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.

Hoy la ciudad de Arucas alberga la mayor y más antigua fábrica y bodega de ron de Europa, convirtiéndose en uno de los encantos turísticos de la zona norte de la isla. Cuenta con una amplia variedad licores como el ron miel o cremas con el fruto más internacional del archipiélago, el plátano.

La isla de Gran Canaria puede presumir de diversos fabricantes roneros con trayectorias que superan los 70 años de antigüedad, con la crema canaria como otro de sus productos reconocidos. En los últimos años otras destilerías han sumado al sabor de lo nuestro el licor de tunos indios, fruta que también forma parte de la historia del archipiélago.

No cabe duda que Gran Canaria es pionera y significativa en la industria del ron, con exportaciones internacionales a Europa, China o Estados Unidos. El pasado y el presente se mezclan constantemente, y no puede faltar en celebraciones canarias, la capacidad de la combinación del ron como parte de lo nuestro.

Directorio de Rones y Licores

EMPRESAS

Arehucas

Cogrami Canarias S.L

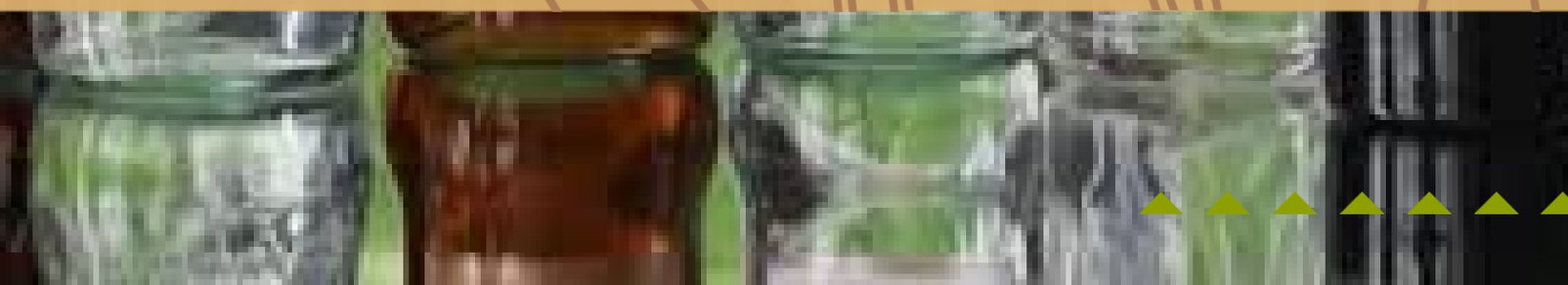
Artemi

Jeribilla

Cocal S.A

Deleite canario

Fresquillo



carne

“DE LA CARNE TODO LO BUENO Y DE LO BUENO, LO MEJOR... LO NUESTRO”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara
Gran Canaria

EL ALMA DE

NUESTRA ISLA

Destacan la carnes de conejo, cabra y especialmente la de cochino que se puede consumir de diferentes formas, pero la carne frita es una de las especialidades más consumidas en Gran Canaria.

Toma especial atención una raza autóctona y en peligro de extinción, el cochino negro, incluida en en el Catálogo Oficial de las Razas Ganaderas de España dentro de las Razas Autóctonas Españolas como Raza de Protección Especial. Se trata de una raza porcina prehispánica presente en el archipiélago e desde hace al menos 2.500 años y ya los antiguos habitantes aprovechaban sus carnes, mantecas y pieles, empleando también sus huesos para la fabricación de utensilios. En la isla de Gran Canaria se encuentran los únicos tres ganaderos poseedores de la Marca de Garantía´Gran Canaria Calidad´ con un tratamiento especial para la obtención de una carne competidora a la del cerdo ibérico.

El chorizo y la morcilla dulce son los embutidos más populares en Gran Canaria. Elaborado en la Villa de Teror con la misma receta de sus antepasados, empleando la mezcla de carne molida, tocino, ajo, especias, sal, vino blanco y pimentón, se caracteriza por su pasta blanda, fácil de untar y recuerda a las sobrasadas típicas de otras regiones del país pero con un sabor mucho más intenso.

Comarcas

LAS PRINCIPALES EXPLOTACIONES SE LOCALIZAN EN AGÜIMES, SANTA BRÍGIDA, SANTA LUCÍA DE TIRAJANA, ARUCAS, SAN MATEO Y TEROR.

En la actualidad se emplea como ingrediente de diversos platos con el que los cocineros crean nuevas propuestas, desde sencillas croquetas a otras creaciones más originales).

Por su parte la morcilla se diferencia de otras por su característico sabor dulce, único en España. Debe su peculiar gusto a las almendrasde la cumbre Gran Canaria, además de batata, pasas, cebollas, canela y anís, entre otros condimentos, dando como resultado un producto original de la isla de Gran Canaria.

Directorio de Carnes y Charcutería

EMPRESAS

Blas Alemán Gutiérrez

Rogelio Peñate López

Gestión Ganadera Canaria

Granja El Tío Isidro

Los Nueces

Terorero

“A LA SOMBRA DE FRUTALES CRECEN LOS CAFETOS ACARICIADOS POR NUESTRA ISLEÑA BRISA, DANDO COMO RESULTADO AROMAS Y SABORES INIGUALABLES, QUE INVITAN A NO TENER PRISA”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara Gran Canaria

especias

SABORES INTENSOS, SABORES...

MUY NUESTROS

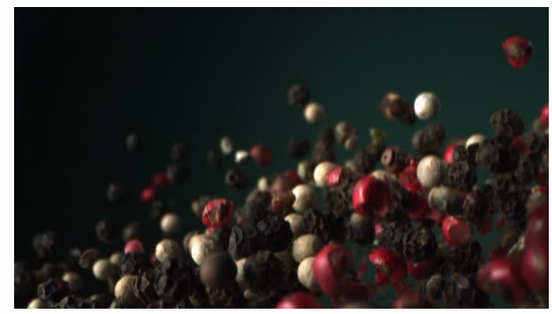
Comino, cilantro, hinojo o pimentón, acompañan a nuestros platos y personalizan su sabor. Sabor a Gran Canaria.

Las especias son esenciales en nuestra gastronomía, dan el toque singular de cada una de las elaboraciones, y en el archipiélago canario, tenemos el nuestro.

El hinojo, cuyo sabor es más suave en Canarias, se utiliza para condimentar el mojo junto con el ajo y el comino. Sin embargo existen muchas otras modalidades de la típica salsa canaria, como la elaborada con orégano, pimienta roja picante, ajo, comino y cilantro.

Comarcas

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, SANTA LUCÍA DE TIRAJANA Y TELDE.



Peculiar es también su uso en la elaboración de otros productos, como en el caso del pan de las zonas rurales donde resalta el toque de matalahúva .

Los aliños de las ensaladas también tienen su toque personal en las islas, habitualmente con aceite, vinagre y sal son acompañados con orégano, tomillo y comino con el fin de otorgar nuevos aromas al plato.

Otro buen ejemplo son los adobos empleados en carnes y pescados, que también son sazonados con orégano, tomillo, romero, pimentón y ajo convirtiéndose en otros de los sabores genuinos de nuestras salsas.

El azafrán para la elaboración de arroces, o en el caso de la sopa de pollo, de carne o consomés, con unas hojitas de hierba huerto conocida en otros lugares como hierbabuena.

Gracias a esta gran variedad de hierbas aromáticas, especias y condimentos distinguimos el sabor de lo nuestro.

Directorio de Especias

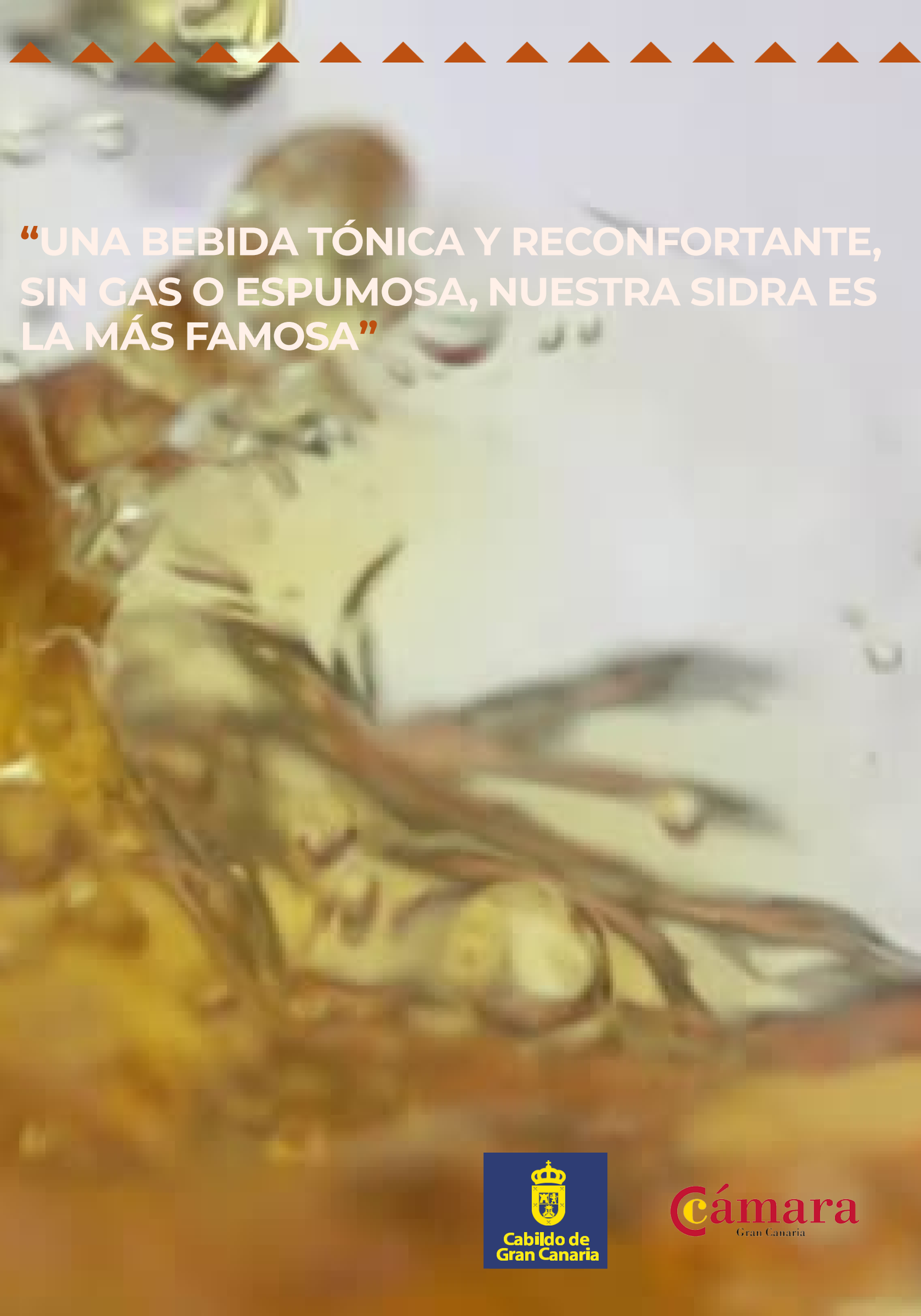
EMPRESAS

Especias Canarias S.L

El Cardón

Los García y candelarios S.L.A

sidras



“UNA BEBIDA TÓNICA Y RECONFORTANTE, SIN GAS O ESPUMOSA, NUESTRA SIDRA ES LA MÁS FAMOSA”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

NUESTRA SIDRA DORADA

DIVERSIDAD EMBOTELLADA

La variedad de manzana que primero se empezó a cultivar en Gran Canaria es la reineta (1858). Su cultivo se inicia en Valleseco, como fórmula para rentabilizar tierras baldías.

El éxito de este cultivo llegó a convertirla, bien avanzado el siglo XX, en uno de los productos que más presencia tenía en su comercialización, pero sufrió un declive porque las manos que los cuidaban, cada vez eran menos.

Y no fue hasta 2010, con el apoyo del Ayuntamiento de Valleseco, que vio la luz una pequeña sidrería (la primera de Canarias) bajo el nombre Gran Valle que hizo reavivar la producción de manzana y su comercialización, transformada.

Comarcas

EL CULTIVO DE LA MANZANA Y LA PRODUCCIÓN DE SIDRA SE CENTRA EN EL MUNICIPIO DE VALLESECO QUE, A PESAR DE SU NOMBRE, NADA TIENE QUE VER CON SU PAISAJE: NATURALEZA ABRUMADORA Y FÉRTILES CAMPOS.

Desde entonces, los agricultores y la administración pública local van de la mano en el empeño de poner en valor los productos que se extraen de esta manzana.

La producción comenzó con 3.000 litros y 9.000 manzanos. El impulso que ha supuesto desde los inicios hasta hora, ha hecho que la sidrería ha cuadruplicado el número de manzanos en la isla y ha despertado un interés y profesionalización del sector de la sidra y el vinagre, que estos productos han sido galardonados internacionalmente: es el caso de El Lagar de Valleseco, que fue nombrada “Mejor sidra del Mundo” en el certamen internacional Les Sidras.

Es tal la devoción que se vive en Valleseco con este cultivo que desde 1974 se celebra la fiesta de la manzana. Incluso se han tendido puentes con Asturias a través de un hermanamiento con el pueblo de Sariego. Además, agricultores y técnicos municipales se han desplazado hasta Villaviciosa para verificar la calidad de la sidra Gran Valle, donde consideren que tiene una excelente calidad y un sabor peculiar.

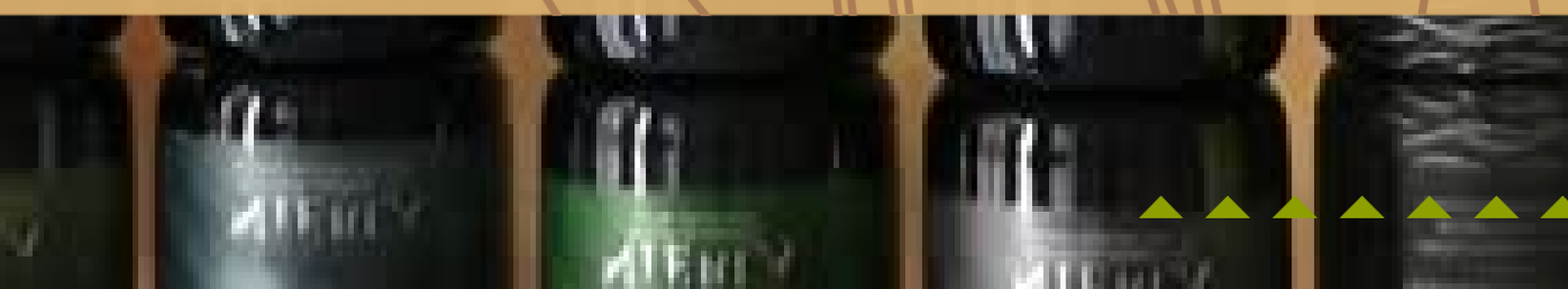
Directorio de Sidras

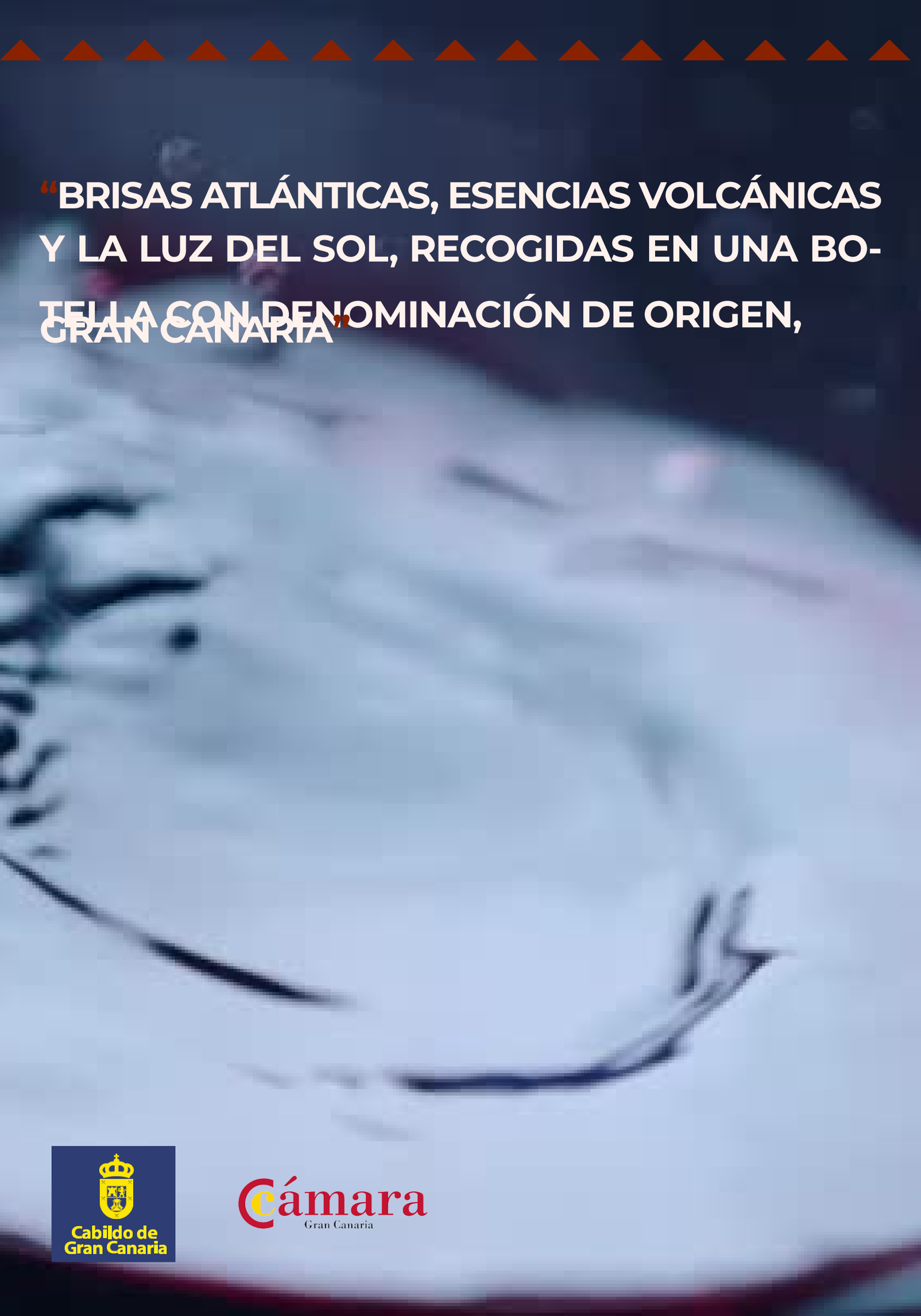
EMPRESAS

Sidra Niebla

El Lagar de Valleseco

El Valle Secreto





“BRISAS ATLÁNTICAS, ESENCIAS VOLCÁNICAS Y LA LUZ DEL SOL, RECOGIDAS EN UNA BOTELLA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN, GRAN CANARIA”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

vinos

TIERRA DE VOLCANES

MAR DE VINOS

Desde 2009 los vinos de grancanarios cuenta con la Denominación de Origen Gran Canaria, abarcando la totalidad de la superficie insular con unas 230 hectáreas de viñedo, más de cincuenta bodegas y alrededor de doce marcas comerciales.

Los viñedos se reparten en pequeñas parcelas de suelo volcánico en las medianías y cumbres de la isla, con cultivos que van desde los 50 a los 1.300 metros de altitud y donde predomina el parral bajo y el vaso, métodos tradicionales, utilizados desde antaño hasta nuestros días.

Comarcas

AGAETE, GÁLDAR, SANTA BRÍGIDA, SAN MATEO, LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, VALSEQUILLO, VALLESECO Y AGÜIMES REÚNEN A LAS DISTINTAS EMPRESAS DEL SECTOR DE LA VITICULTURA.

Entre sus variedades de uva negras están listán negro, negramoll, la tintilla y la malvasía rosada. En uvas blancas, la malvasía volcánica, gual, marmajuelo o bermajuelo, vijariego blanco, la albillo y la moscatel de Alejandría.

Pero Gran Canaria también es sidra. Durante muchos años los agricultores del municipio grancanario de Valleseco han puesto valor a los productos que se extraen de la manzana reineta, como la sidra Gran Valle, que surge en el año 2010 y por la que hoy apuestan productores, distribuidores e instituciones. Una bebida similar a un vino blanco con un sabor peculiar, algo gasificada y completamente natural, sin añadido alguno.

La producción comenzó hace 18 años con 3.000 litros y 9.000 manzanos y en la actualidad se ha multiplicado el número de árboles frutales con un total de 18.000. Es tal la devoción con este cultivo que desde el año 1974 se celebra la fiesta popular de la manzana.

Y es que Gran Canaria, lo tiene todo.

Directorio de Vinos

EMPRESAS

Bodega Beliandra

Bodega Capón

Bodega Finca El Troncón

Bodega Frontón de Oro

Bodega Hinojo

Bodega La Higuera Mayor

Bodega La Montaña

Bodega La Savia Ecológica

Bodega Las Tirajanas

Bodega Los Berrazales

Bodega Losoyos

Bodega Mogarén

Bodega Mondalón

Bodega Montaña del Pinar

Bodega Municipal Señorío de Agüimes

Bodega Peña Rajada

Directorio de Vinos

EMPRESAS

Bodega Plaza Perdida

Bodega Rincón del Guiniguada

Bodega Señorío de Cabrera

Bodega Vega de Gáldar

Bodega Ventura

Bodega Viejo Antón

Bodega Viña Cantera

Bodega Viña Aguayro

Bodega Viña Montealto

Bodega Viñas y Vinos Hoyos de Bandama

Bodegas Los Lirios

Bodega Volcán

Bodega y vinos Lava

Bodegas Bentayga

Bodegas Tunte

Bodegas San Juan

Directorio de Vinos

EMPRESAS

Bodegas Vandama

/3

vegetales

“FRUTAS Y HORATALIZAS, FRESCAS TODO EL AÑO EN GRAN CANARIA CREECEN SIN PRISAS.”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara Gran Canaria

HORTALIZAS Y FRUTAS FRESCAS

TODO EL AÑO

El clima de Gran Canaria ha propiciado la difusión de cultivos de todo tipo incluyendo las frutas tropicales, sobre todo en la zona sur de la isla en donde azota más el sol, desde mangos, aguacates, papayas o tomates, entre otras muchas, Siendo el plátano el cultivo más extendido en el norte de la isla.

El buen tiempo, repercute en una mayor permanencia del plátano en la planta, aproximadamente unos seis meses respecto a los tres meses de la banana, confiriéndole así mayor madurez, sabor y aroma a su variedad cavendish.

Comarcas

EN TODOS LOS MUNICIPIOS DE GRAN CANARIA.

Es el plátano de Canarias el único en todo el mundo reconocido con el sello de Indicación Geográfica Protegido, con características especiales de calidad ligadas con su origen. Cultivado en grandes plantaciones desde el siglo XIX por comerciantes británicos, la producción de esta fruta se ha convertido en uno de los motores económicos de Gran Canaria, con extensas plantaciones en la zona noroeste de la isla.

En la zona centro y medianías destacan frutas, verduras y hortalizas como pueden ser las naranjas, las fresas, los berros, calabazas, pimientos, lechugas o calabacines que colmados de sabor crecen en nuestra tierra fértil. Las papas cobran especial atención y su área de cultivo en Gran Canaria se sitúa entre la cota de los 200 metros y la de los 600 metros con ubicaciones en algunos puntos del norte y del noreste que rondan los 800 y hasta los 1.200 metros.

Especial interés cobra la cerveza con tuno indio, fruto endémico del archipiélago también conocido como higo chumbo, por un característico sabor e intenso color.

Nuestra condición costera y nuestro buen clima, invitan a disfrutar de una amplia variedad de sabores cerveceros únicos.

Directorio de Frutas y Verduras

EMPRESAS

Sat Agricultores del centro de GC

Sociedad Cooperativa COACEN

Sociedad Cooperativa Cosecha Directa

Sat La Alosnera

Sociedad Cooperativa Los Canariones

Sociedad Cooperativa Agrícola del Norte

Sociedad Cooperativa Islas Canarias

Sociedad Cooperativa Coparlita

Sociedad Cooperativa Coagrisan

Sat Botija

Sat Fruta Tropical del Noreste

Cooperativa Ecológica Biocanarias

Cooperativa Ecológica Biocosecha

Microfarming canarias

Canarias Chef Select

dulces

“DULCES, BIZCOCHOS Y GALLETAS MERMELADAS Y CONFITURAS REFLEJO DE NUESTRA DULZURA”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

CUCHARADAS

DE DULZURA

Esencias con aromas tropicales de las Islas Canarias.

Nuestras particulares mermeladas tienen sabores únicos como el plátano, el tuno indio, los berros, la guayaba o el tomate entre otros. Todas ellas, 100% naturales, elaboradas sin conservantes ni colorantes para recoger todos sus matices.

Dulces y saladas rinden homenaje a la riqueza de las islas con un toque de creatividad para unir y mezclar sabores. Un ingrediente que no sólo forma parte de los desayunos sino además como buen acompañante del queso.

El contraste de lo dulce y salado se convierten en una delicia en nuestro paladar.

Pero no cabe duda que una de nuestras mermeladas más típicas y reconocidas es el bienmesabe. Una receta tradicional a base de almendras molidas, azúcar, yemas de huevo, canela y moscatel de textura espesa y granulosa que puede emplearse como relleno de dulces y tartas, o como perfecto acompañante de yogures, helados y flanes.

En Gran Canaria, concretamente en Tejeda, el bienmesabe cobra también especial protagonismo por ser el municipio con mayor número de almendros en la isla, aunque el paisaje de la cumbre tenga una riquísima flora autóctona canaria.

SUSPIROS

DE DULZURA

Aquí nos encanta lo dulce. Desde el bienmesabe, los donuts, los queques, los polvorones, las palmeras, las ambrosías o cubanitos hasta los turrones en las fiestas populares...Cuánto que contar.

Entre nuestros clásicos destacan los bizcochos o suspiros, con su toque de limón. Porque para suspirar está el popular merengue de Gran Canaria, crujiente y seco por fuera, ligeramente húmedo por dentro, absolutamente con una textura diferente.

Y no hay fiesta reconocida en las islas Canarias en la que puede faltar el nutritivo turrón canario. Hasta 1902 tenía forma de tableta, como los de Alicante, pero eso sí, con almendras procedentes de las cumbres de Gran Canaria.

Comarcas

LAS EMPRESAS MÁS DULCES DE GRAN CANARIA SE PUEDEN ENCONTRAR REPARTIDAS POR TODA LA ISLA. ARUCAS, FIRGAS, INGENIO, LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, MOYA, SANTA BRÍGIDA, SANTA LUCÍA DE TIRAJANA, TEJEDA, TELDE, LA VILLA DE TEROR O EN LA VEGA DE SAN MATEO.

Están hechos con una masa de azúcar, agua y claras, junto a matalahúva, almendras tostadas molidas, aroma tártaro, limón rallado, canela, y pan bizcochado rallado. Hoy, la masa se pone entre una galleta dentro de unos aros de papel, muy típico “de lo nuestro”.

El Frangollo o el del mus de turrón o de gofio, imprescindibles en todos los restaurantes de gastronomía canaria.

Y los mantecados, los bollos de anís o las truchas de cabello de ángel o batata, otro referente.

Prueba del paladar dulce de los grancanarios la multitud de marcas de nuestra tierra, donde la almendra procedente de las cumbres de la isla es aprovechada para la elaboración de muchos de sus productos.
O el gofio, otro conductor del sabor de lo nuestro.

Directorio de Dulces

EMPRESAS

Galletas de Bandama

La Abuelita

Productos Trabel S.A

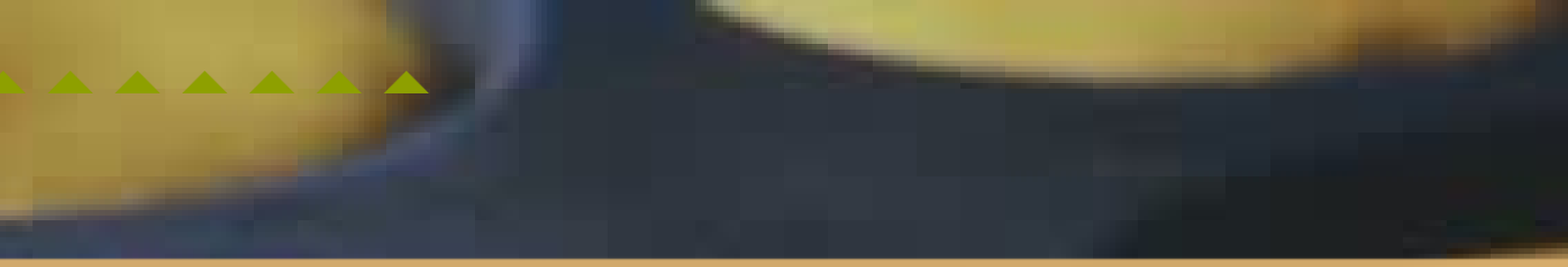
Bizcochos Doramas

Panrico Donuts Canarias S.L

Panys

Tirma

Dulcería Nublo



La Tía Claudina

Mamasayo

La Enrosadira

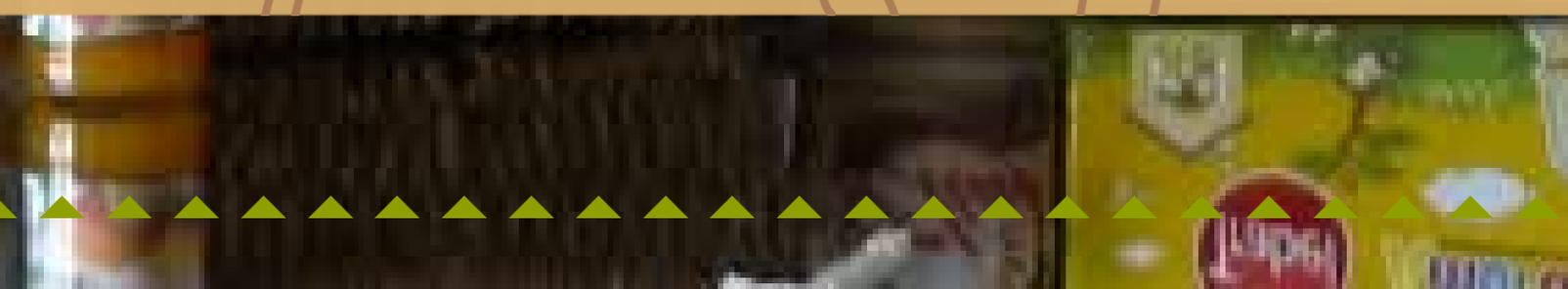
Vicente Santana Navarro

Turrones Mederos

Turrones Elias

Panadería Mendoza

Dismepe Canarias S.L.



ELABORADA POR LA **ABEJA NEGRA** GRAN CANARIA A SU FAMA LA PRECEDE SU **ENORME CALIDAD.** RETAMAS DE BARRILLA O TAJINASTE LA CONVIERTEN EN UNA MIEL **SIN IGUAL.**

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

miel

UNA MIEL MUY ESPECIAL

RESERVA NATURAL

En Gran Canaria existen diversas variedades de miel por las condiciones meteorológicas de sus enclaves. Elaborada por la abeja negra canaria y con fama por su enorme calidad, las zonas con mayor número de colmenas son los municipios de Valsequillo, Ingenio y Agüimes.

Las mieles claras se caracterizan por proceder del tajinaste o la barrilla, una planta rastrera que crece en el municipio de Telde y en las zonas de costa de casi todas las islas, y que antiguamente de empleaba para conseguir la sosa en la fabricación de jabones.

Su proceso de cristalización se produce de forma rápida y es interpretado como signo de calidad.

Comarcas

LA APICULTIURA SE LOCALIZA EN LAS ZONAS DE MEDIANÍAS DE LOS MUNICIPIOS DE AGÚIMES, GÁLDAR, INGENIO, SANTA BRÍGIDA, TELDE, VALLESECO Y VALSEQUILLO.

Se distingue por su color claro y por su sabor suave que se asemeja al tofe, un dulce cremoso que se hace con caramelo en almíbar. Una variedad que ha sido galardonada a nivel internacional por sus características inigualables.

En el municipio de Valsequillo se caracterizan por ser muy ricas y variadas debido al aporte del polen de las diferentes variedades de flores. Un enclave que presume de una floración importante de retamas, almendreros, tajinastes, verodes, eucaliptos y altabacas.

En definitiva, se obtienen mieles de diversos colores y saborespara el placer de los paladares más exigentes, además de los productos derivados de la producción de la abeja, como el propóleo, el polen o el vino de miel.

Existe otra variedad compuesta por la miel oscura, más amarga y procedente de la flor de pita, tradicionalmente característica de las zonas de cumbres

Directorio de Miel

EMPRESAS

El Alcanal

Julio Sánchez Muñoz

Maraseo Miel

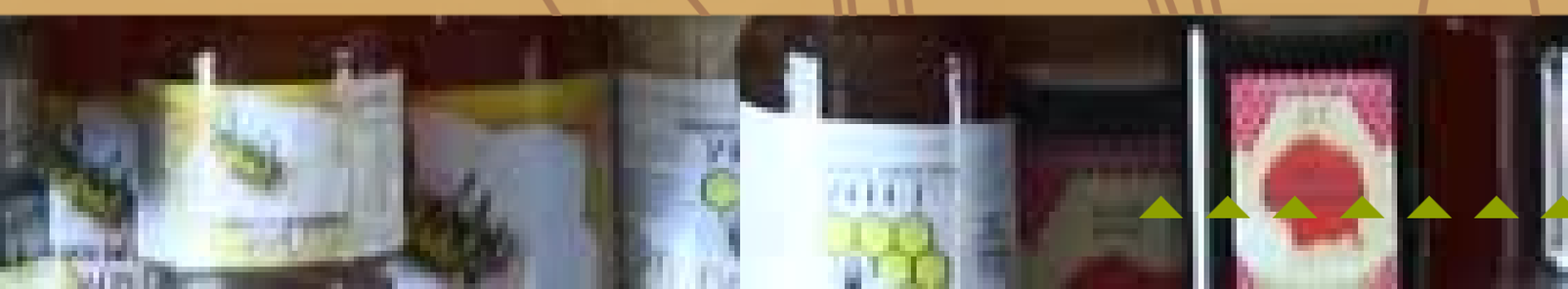
Miel Mil Flor

Almendreros de Guayadeque

Casimiro y Peñate

Sabi Natura

Colmenar la violeta



Colmenar Florido

La Abeja del Guanche

Miel Medianías de GC

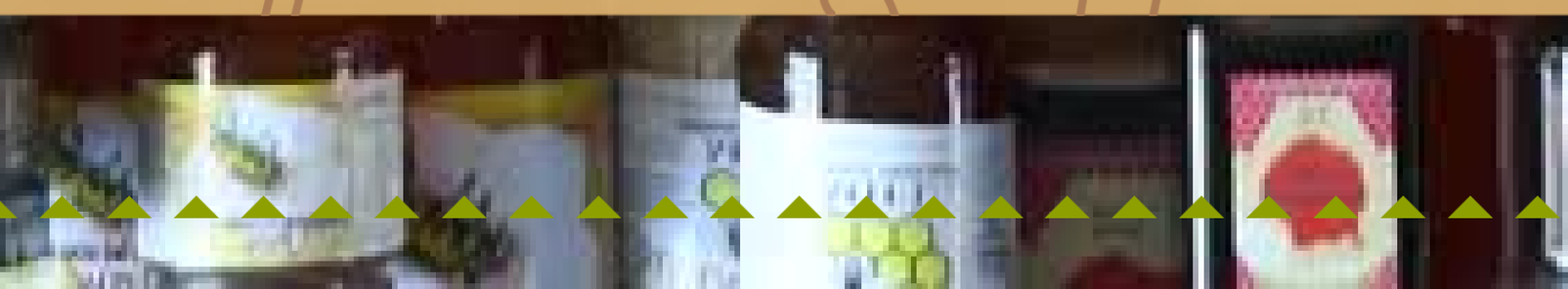
Miel el Molinero

Finca El Capote

Montes de Malpedrosillo

Apícola Canarias S.L

Miel Colmenar Florido



harinas

“HARINA PARA EL PAN Y GOFIO PARA TODO, EL ALIMENTO DE NUESTROS ANTEPASADOS Y DE NUESTROS NIETOS”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara
Gran Canaria

SI QUIERES ENERGÍA DE LA BUENA

¡ÉCHALE GOFIO!

El gofio sobrevive el paso del tiempo en la gastronomía de Gran Canaria y en el conjunto del archipiélago. Es un alimento que heredamos de la historia prehispánica y es una de nuestras señas de identidad.

Antes de la colonización de las islas su tostado se realizaba en recipientes de barro y su molido entre piedras basálticas. El vocablo Gofio, proviene de gŭfūw que es como se conocía en el dialilecto de los primeros habitantes de la isla.

Está hecho a base de cereales tostados y molidos. El predominio de materias primas utilizadas lo tienen el trigo y el millo.

Comarcas

EN CASI CUALQUIER MUNICIPIO PODEMOS ENCONTRA UN BUEN MOLINO DE GOFIO, PERO DESTACAMOS LOS DE FIRGAS, GÁLDAR, INGENIO, LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, TELDE O AGÜIMES.

Un complemento que se puede usar tanto para la leche, como para los potajes y purés, o bien, amasado con agua o caldo de pescado (como conducto de platos como el sancocho), o para postres, en forma de helado, mousse, turrón, e incluso como licor. En los últimos años experimenta un aumento de nuevas variedades de pan.

Tiene algunas características que lo definen, su aroma, seco y penetrante, su color en tonos amarillos oscuros dependiendo de los granos y el tueste, o su sabor, con texturas secas al paladar y con alto poder nutritivo. Un ingrediente sumamente natural rico en vitaminas del grupo B, como la B1, B2 y B2, además de vitamina C, A y D, y minerales como el hierro, calcio, magnesio, potasio, sodio y zinc.

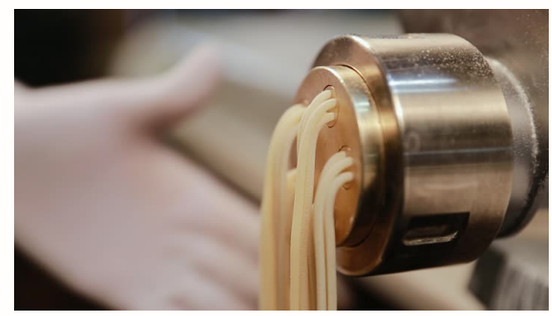
Su consumo se ha extendido por diferentes partes del mundo através de la emigración canaria, de manera que también se consume en Cabo Verde, Cuba, Estados Unidos, Nicaragua, Puerto Rico, Repúbica Dominicana, Sáhara Occidental, Uruguay y Venezuela, país donde a la harina tostada de trigo se le suele denominar gofio canario.

ESPAGUETTIS Y MACARRONES

DE BUENA PASTA

Comarcas

FÁBRICA UBICADA EN ARUCAS



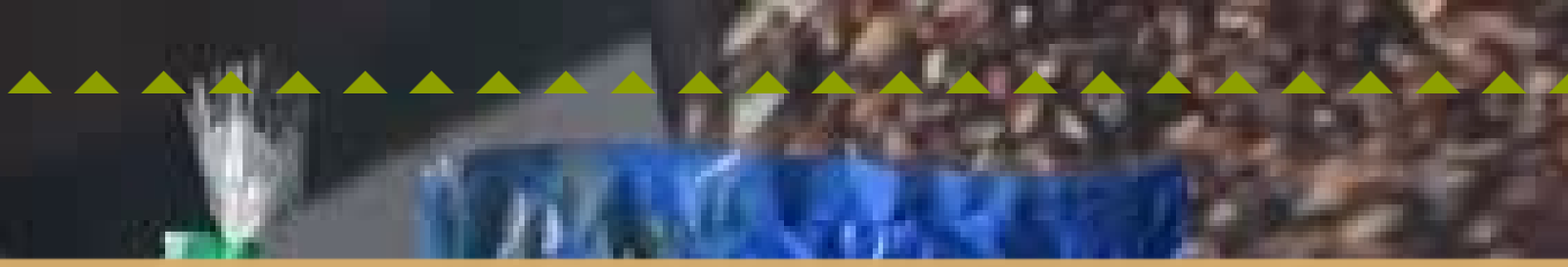
La fábrica familiar ubicada en el municipio de Arucas lleva desde el año 1890 llenando las despensas de los hogares isleños. Nada más y nada menos que 128 años de historia, con una tradición que perdura con el paso de los años, adaptándose a las demandas de los consumidores, manteniendo sus raíces originales.

Las materias primas principales de estos productos son la sémola de trigo y el agua.

Fue en el s. XIX, concretamente en el año1870, cuando Gabriel Megías Santana fundó una pequeña empresa en pleno centro de Arucas bajo el nombre de Molinería de Gofio, pasándose a llamar con el reconocido nombre comercial varios años más tarde. Una tradición que le valió, en 1901, el título de proveedor de la Real Casa. Todo un orgullo de trabajo y dedicación.

También reconocida por los canarios por sus chocolates, en todas sus variantes. Desde las tabletas, el Islacao como referente de cacao instantáneo, hasta el Islacao con gofio.

Los años de historia junto a la calidad de sus productos, consolidan a esta empresa como referente en el sector alimenticio del archipiélago.



Directorio de Gofios y Pasta

EMPRESAS

Gofio Buen Lugar

Molino de Fuego

Gofio La Piña

Molino de Agua Los Cabucos, S.L.

Molino de gofio San Pedro, S.L.

Molinería de Rojas, S.C.P.
"Gofio El Galdanse"

Molino de gofio San Pedro

Haricana

La Isleña

Sibarita

Panadería Juncalillo S.L.

Panadería Artiles

Panadería Artesanal el Trigal

Panadería Mendoza

“DEL MAR A TU PLATO, CONSUME SIEMPRE EL MEJOR PESCADO”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara
Gran Canaria

pescados

DEL MAR AL PLATO

EL MEJOR PESCADO

La pesquería profesional de Gran Canaria es fundamentalmente artesanal, ya que la pesca se desarrolla en pequeñas embarcaciones y, el mismo día, las capturas llegan a tierra y se procede a su venta. Incluso los barcos más grandes, dedicados a los túnidos, suelen también descargar sus capturas cada día. Estas condiciones hacen que el producto tenga una alta calidad y frescura.

En Gran Canaria se capturan unas 150 especies y casi no hay descartes, por lo que se comercializa prácticamente todo el producto: entre las especies que viven más cerca del fondo encontramos morenas, viejas, meros, salmonetes, salemas, sargos, samas y merluzas. Y entre las que habitan más cerca de la superficie encontramos sardinas, caballas, bonitos y atunes, entre otros.

Gran Canaria cuenta con 6 cofradías: la de Agaete, la de San Cristobal (en Las Palmas de Gran Canaria), la de Taliarte (Telde), la de Pasito Blanco (en Castillo de Romeral), la de Arguineguín (Mogán) y la de Mogán (en el Puerto de Mogán).

Comarcas

AGAETE, SAN CRISTOBAL, TALIARTE, PASITO BLANCO, ARGUINEGUÍN Y MOGÁN

Solo la cofradía de pescadores de Taliarte comercializa el producto como cofradía. En el resto son los propios armadores los que comercializan su producto a la pescadería instalada en el puerto pesquero o a un tercero.

Directorio de Pescados

EMPRESAS

Cofradía de Pescadores de Agaete

Cofradía de Pescadores de Arguinegüín

Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral

Cofradía de Pescadores Playa de Mogán

Cofradía de Pescadores de San Cristóbal

Cooperativa de Pescadores de Melenara

Aquanaria

“TRABAJAMOS EN ESTRECHA COLABORACIÓN CON NUESTROS CRIADORES, ESPECIALISTAS EN BIENESTAR ANIMAL, QUE GARANTIZAN EL MEJOR CUIDADO DE NUESTRAS AVES”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

granjas
avícolas

FUNDADORES DE

LA EXCELENCIA

Los huevos que consumimos habitualmente son huevos de gallina.

La clave ES significa España y 35 corresponde a la provincia de Las Palmas, y se trata de huevos producidos en Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura. Los otros seis números corresponden a tipo de crianza, productor y explotación ganadera.

El consumidor puede encontrar un número antes de las letras ES que corresponde al modo de crianza de la gallina y va relacionado con el tipo de huevo que produce: el 0 es ecológico; el 1 es campero; y 3 convencional. En Gran Canaria no comercializa huevos del tipo 2, que corresponde a ejemplares criados en el suelo y se consumen 225 millones de unidades al año.

Así pues, los sistemas de crianza de gallinas ponedoras en Gran Canaria son tres: el convencional, el campero y el ecológico, la principal diferencia en la crianza de estos animales es el tipo de alimento que comen que va desde el pienso de agricultura ecológica, maíz, hasta los insectos y el pienso regular. La otra diferencia es la libertad que tiene el ave en el sitio de crianza.

Comarcas

LA PROVINCIA DE LAS PALMAS CONTABA EN 2020 CON 696 MIL GALLINAS CENSADAS. EN ESTE CASO, DESTACAR EL MUNICIPIO GRANCANARIO DE MOYA, COMO UNO DE LOS PRINCIPALES PRODUCTORES, CON 246.000 AVES CENSADAS.

El consumo de huevos locales tiene las ventajas de su frescura, el control sanitario riguroso y que son productos 'kilómetro cero', lo que garantiza un menor impacto ambiental. También favorece la producción local y el aumento del empleo.

A pesar de esto, Canarias es una en las comunidades que menos huevos per cápita se consumen, con una media de 135 huevos por persona, es decir, 2,7 a la semana, un 11% menos que la media española, situada en los 151 huevos por persona (3 huevos a la semana).

Directorio de Granjas Avícolas

EMPRESAS

Granja Avícola de Teror

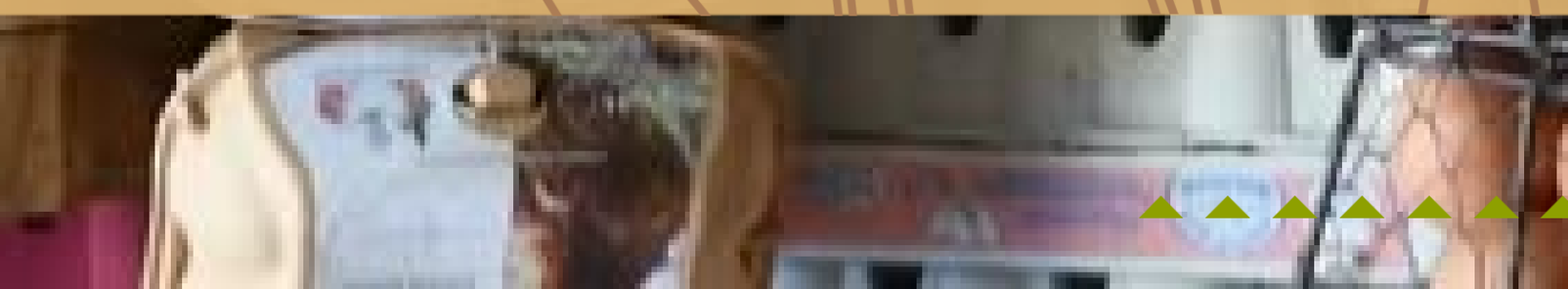
Granja Avícola San Antonio C.B

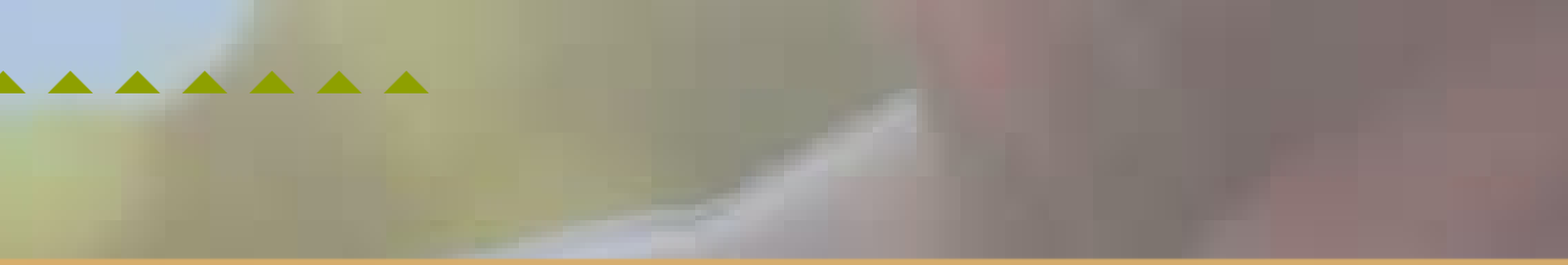
Avícola Gran Canaria

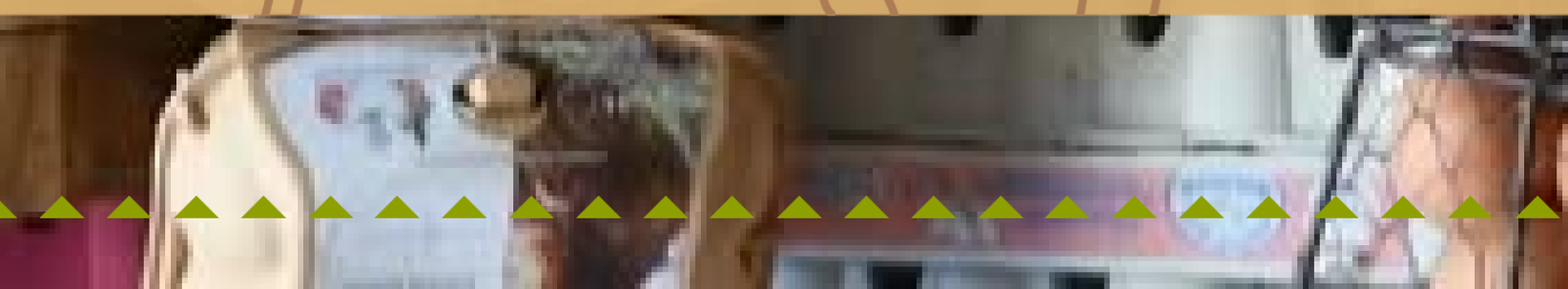
Granja La Pardilla

Granja San José del Alamo

Granja La Cuesta, S.L







helados

“AROMAS, SABORES Y COLORES ENFRIADOS,
CREAN EN SU CONJUNTO UN DELICIOSO HELADO”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

UN AUTÉNTICO

MANJAR CONGELADO

Gran Canaria es el paraíso de la industria heladera porque se trata de un producto totalmente desestacionalizado; todo lo contrario, a lo que sucede en la península. Por somos la segunda autonomía con mayor consumo de este producto: 3,9 litros por personal al año.

Así, el factor climático es determinante en el consumo de helado, pero también lo es su precio (haciendo que su mayor aumento se haya registrado en el que se compra en el supermercado, frente al resto de canales, donde se mantuvo.

Otras de las características que marcan tendencia en este sector es el empleo de productos locales en su elaboración: el consumo de sabores tradicionales se mantiene y registra un ligero descenso, frente a otros sabores considerados “exóticos” o “novedosos” por el consumidor, cuando la oferta de este alimento refrescante le propone nuevos sabores locales.

En Gran Canaria, el sector heladero está muy extendido y tiene mucha tradición, lo que proporciona al consumidor una amplia oferta de este producto en su versión, tanto industrial, como artesanal.

Directorio de Helados

EMPRESAS

Helados Ártico

Helados El Canario

Heladería Peña La Vieja

Helados Helamore

Helados Quinta Cumbre

Gelizia

Guirlache

Kalise

“DEFENSORES DE NUESTRA CULTURA Y NUESTROS HÁBITOS, EN UNA BUENA COMIDA NO PUEDE FALTAR NUESTRO MOJO CANARIO”

Cabildo de Gran Canaria

Cámara Gran Canaria

mojo

LA RICA SALSA SE LLAMA...

MOJO PICÓN

Dentro de la salsas elaboradas en nuestras islas, destaca sobre cualquier otra el mojo picón, uno de los productos por excelencia que por su popularidad ha traspasado fronteras para convertirse en una de las señas de identidad de la gastronomía canaria. Unos y otros, rojos y verdes, cuentan con una base compuesta por aceite, ajos, vinagre y sal.

Desde el punto de vista gastronómico, al ser una salsa no invasiva, destaca por su capacidad reforzar y realzar el sabor de los platos sin enmascarar el sabor de los ingredientes principales del mismo.

Comarcas

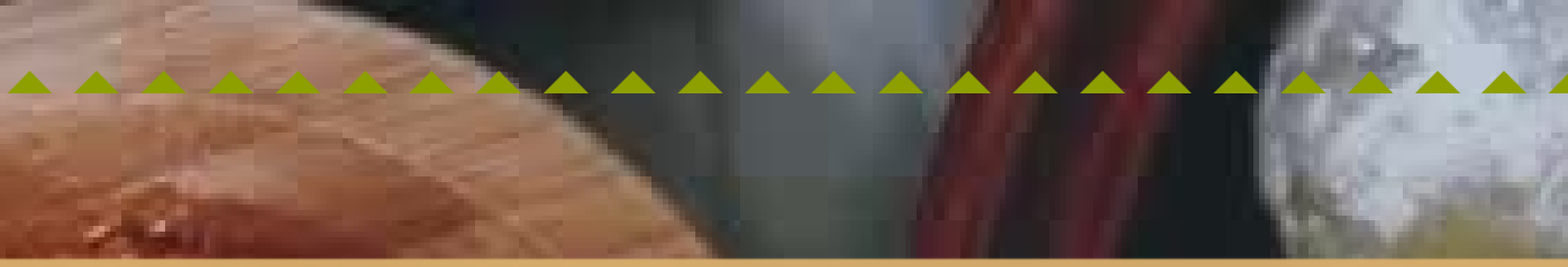
LOS PRINCIPALES FABRICANTES DE SALSAS LOS PODEMOS ENCONTRAR EN TELDE, INGENIO, AGÜIMES Y SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA, DONDE HISTÓRICAMENTE SE HAN LOCALIZADO LAS MAYORES EXPLOTACIONES DE TOMATE CANARIO, TAMBIEN CONOCIDO COMO TOMATE DE SALSA. MAS PEQUEÑO Y JUGOSO QUE EL DE ENSALADA.

El “mojo rojo o picón” debe su nombre a la pimienta cayena, conocida popularmente en las islas como ‘pimienta de la puta madre’. Su otros ingredientes principales con aeite, vinagre, pimiento rojo y ajo todo aderezado con comino, pimentón y un poquito de sal, combina tanto con pescados como con carnes, formando con las papas arrugadas uno de los platos culinarios más reconocidos.

El mojo verde se distingue especialmente por uso del cilantro y suele asociarse con el consumo de pescado y otros productos ligeros que requieren de una salsa que potencie sus cualidades, y el cilantro es suave, ligero, aromatizante.

Su origen no está claro, aunque hay una palabra portuguesa de la que puede proceder su denominación, “el molho”. Cierto es que también el mojo podría relacionarse con algunos preparados mexicanos, argentinos o venezolanos.

También otros ingredientes como el queso, el tomate, el pimiento rojo o verde, cebolla, almendra, el perejil o el laurel son incluidos en las distintas variedades de mojos, pues la transmisión oral de generación en generación ha ido dando lugar a diferentes salsas caseras con la misma composición básica.



Directorio de Salsas

EMPRESAS

Mojo Canarión Artiles Ramírez

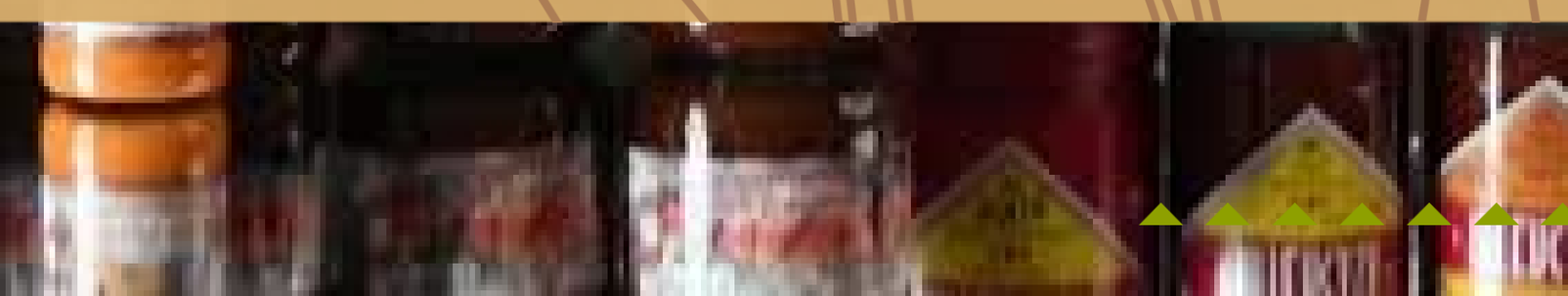
Intercasa S.A

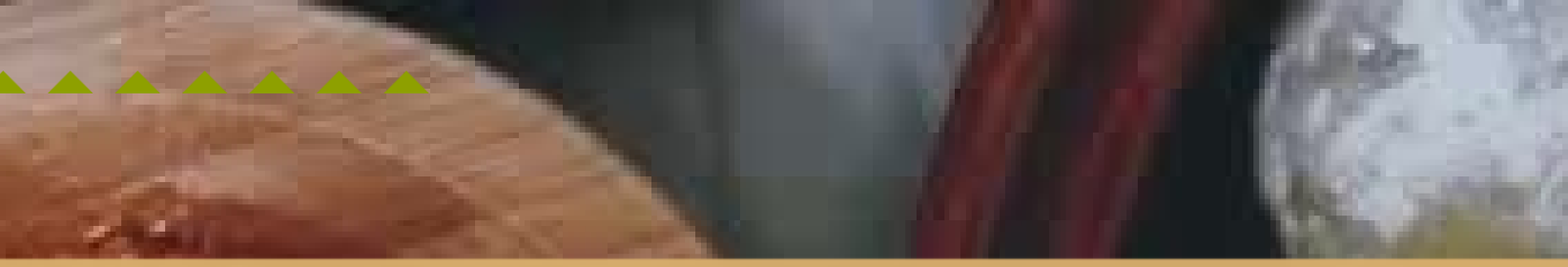
Manufacturas Sataute S.L

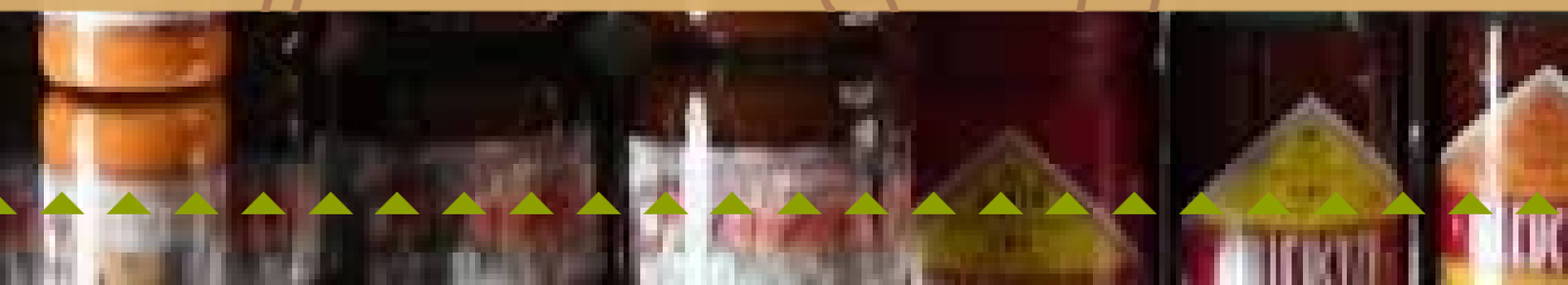
Pepe Oil

La Tía Claudina

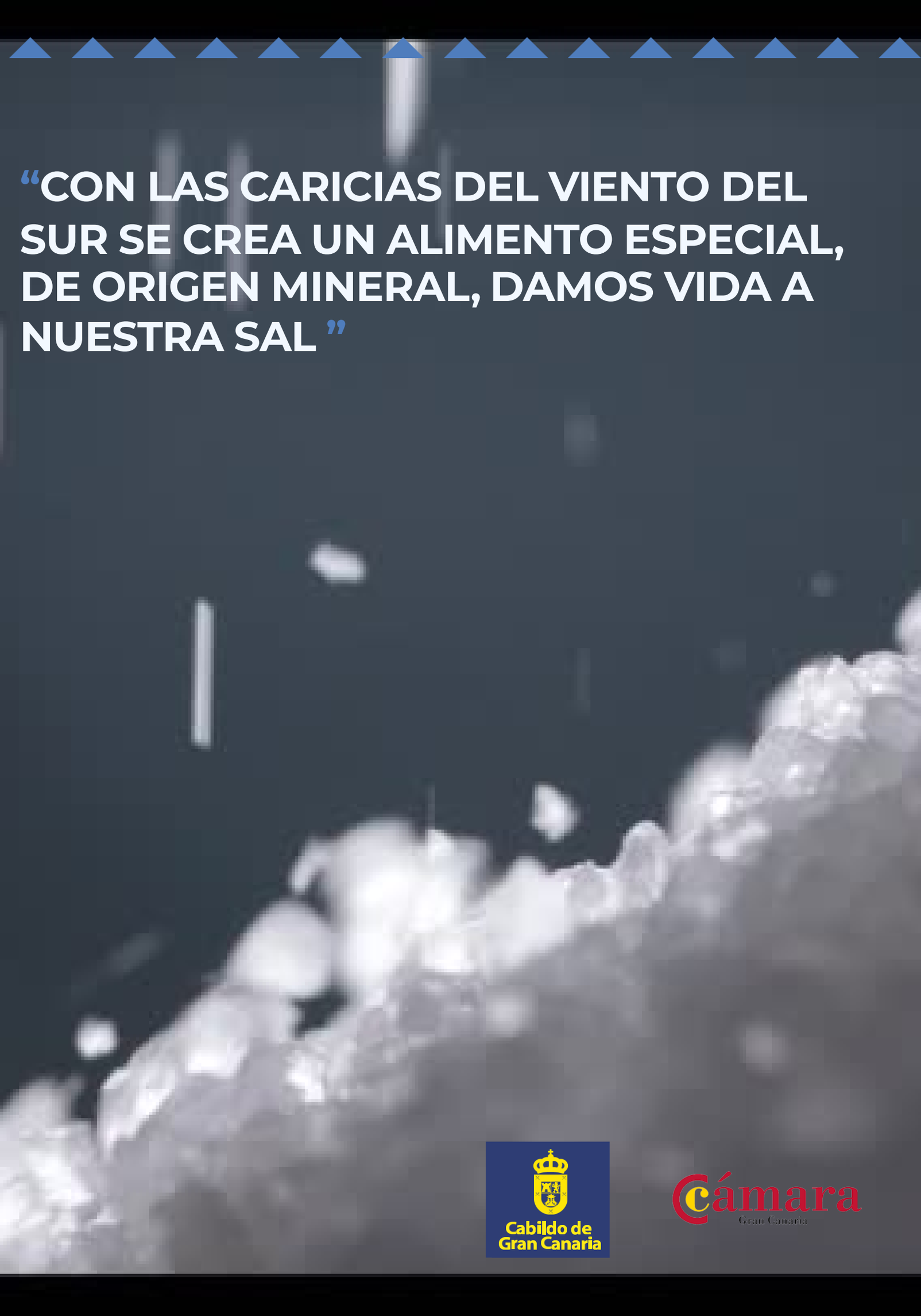
Dismepe Canarias S.L.







salinas


“CON LAS CARICIAS DEL VIENTO DEL SUR SE CREA UN ALIMENTO ESPECIAL, DE ORIGEN MINERAL, DAMOS VIDA A NUESTRA SAL ”
Cabildo de Gran Canaria
Cámara
Gran Canaria

DE NUESTRAS COSTAS

EL ORO BLANCO

A finales del siglo XIX en Canarias estaban en plena actividad más de 60 salinas, se sabe que los aborígenes ya recolectaban la sal de las charcas, cultivando la misma y salando con ella la carne y el pescado. Hoy por hoy las viejas salinas conforman un tesoro patrimonial y cultural de primera magnitud.

Hoy queda menos de una decena en todo el archipiélago y cinco se encuentran en Gran Canaria. Concretamente, en El Puertillo, Agaete, Pozo Izquierdo, Arinaga y El Confital, cuyo funcionamiento perduró hasta la década de los 60 del pasado siglo XX.

Comarcas

LA ÚNICA SALINA QUE EN LA ACTUALIDAD SIGUE EN EXPLOTACIÓN SE ENCUENTRA EN EL MUNICIPIO DE AGÜIMES.

Fue en el s. XIX, concretamente en el año1870, cuando Gabriel Megías Santana fundó una pequeña empresa en pleno centro de Arucas bajo el nombre de Molinería de Gofio, pasándose a llamar con el reconocido nombre comercial varios años más tarde. Una tradición que le valió, en 1901, el título de proveedor de la Real Casa. Todo un orgullo de trabajo y dedicación.

También reconocida por los canarios por sus chocolates, en todas sus variantes. Desde las tabletas, el Islacao como referente de cacao instantáneo, hasta el Islacao con gofio.

Los años de historia junto a la calidad de sus productos, consolidan a esta empresa como referente en el sector alimenticio del archipiélago.

Directorio de Sales

EMPRESAS

Salinas de Tenefé

Salinas Bocacangrejo

Directorio de Tiendas

EMPRESAS

Delicatessen Enyesque

Kactus Santa Catalina

Sabor a Canarias

La Molina Artesania Triana

La Rama Arte y Gastronomía de GC

Kactus Agaete

Kactus Arucas

Aragüeme

Arte Gaia Gastro

Cueva La Tiendita Siente Gran Canaria

Enyesque Delicatessen Gáldar

El Cambuyón

La Bodega de Guía
Centro de interpretación turística

La Tienda de Arturo

Vinófilos Triana

La Molina Artesania C.C El Muelle

/5

Directorio de Tiendas

EMPRESAS

Kactus Vegueta

Kactus C.C Las Arenas

El Perenquén Las Canteras

El Perenquén Teror

Vinoteca San Juan

La Despensa de Arminda

Kactus Teror

Valsabor

Quesos La Gloria

Casa Cueva Canaria

Bodegas 7 Islas

Dulcería Nublo

El Gabinete Gastronímico

El Moganero Frutas & Verduras

Entre Viñas. In Vino Veritas

Dulcería San Mateo

/5

Directorio de Tiendas

EMPRESAS

Carnicería El Monte

Sublime gc (C.C Varadero)

Viveros Mogán

Canarywine

Sabor Canario
(Mercadillo de Santa Brígida)

La Despensa de Florido
(Mercado Municipal de Telde)

Vianda Gourmet

/5

Directorio de Tiendas Online

EMPRESAS

Cosecha Directa

Aresanía Kactus S.L

Corcho y Biquera

Valsabor

Valleseco Online

TuCanarias.com

Selectos Canarios

/5

Directorio de Mercados

EMPRESAS

Mercado Central de Alcaravaneras S.L.U

Mercado del Puerto

Mercado de Vegueta

Mercado Altavista

Mercado Gáldar

Mercado Telde

/5

GRAN CANARIA me gusta

Financia:

Cabildo de Gran Canaria

Colabora:

Cámara Gran Canaria

grancanariamegusta.com