



Somos lo que comemos
We are what we eat
Wir sind, was wir essen
Nous sommes ce que nous mangeons

Ludwig Feuerbach

Los PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE CANARIAS son tan peculiares que te sorprenderán.

En tus manos tienes una pincelada de estos productos nacidos de nuestra tierra, de los volcanes, del sol, de los vientos y del mar; trabajados por las manos de nuestra gente, para que nos conozcas un poco más y compartir contigo nuestras riquezas con la esperanza de descubrirte un exótico paisaje gastronómico.

Disfruta de una herencia original y única, con siglos de antigüedad, transmitida de padres a hijos o reelaborada por nuestros grandes chefs.

¡Qué aproveche!

The GASTRONOMIC PRODUCTS OF THE CANARY ISLANDS are so unique that they will surprise you.

In your hands you have a selection of products from our land of volcanoes, the sun, the winds and the sea; worked by the hands of our people, so that you can get to know us a little better and so that we can share our wealth with you to help you discover our exotic culinary landscape.

Enjoy an original and unique, centuries-old heritage, which was passed from parent to child or reinvented by our great chefs.

Enjoy!

Die GASTRONOMISCHEN PRODUKTE DER KANAREN sind einfach einzigartig, eine absolute Überraschung!

In Ihren Händen halten Sie eine Palette dieser kostbaren Produkte, ein Ergebnis unseres Bodens, der Vulkane, der Sonne, der Winde und des Meeres. Die Inselbewohner haben sie liebevoll gepflegt, um sich Ihnen zu nähern und unsere Schätze mit Ihnen zu teilen. Wir hoffen, Ihnen damit eine exotische gastronomische Landschaft zeigen zu können.

Genießen Sie das echte und einmalige Erbe, das seit Jahrhunderten von einer Generation auf die andere übertragen und von unseren großartigen Meisterköchen mit neuen Kreationen bereichert worden ist.

Lassen Sie es sich schmecken!

Les PRODUITS GASTRONOMIQUES DES CANARIES sont si particuliers qu'ils vous surprendront.

Voici un aperçu de ces produits nés de cette terre canarienne, de ses volcans, du soleil, des vents et de la mer. Ils ont été façonnés par ses habitants pour vous les faire connaître, partager avec vous ses richesses et vous faire découvrir un pays gastronomique et exotique.

C'est un patrimoine original et unique, vieux de plusieurs siècles, transmis de père en fils ou réélaboré par de grands chefs.

Bon appétit!





a

BIENVENIDO A LAS ISLAS AFORTUNADAS

Europeos, americanos y africanos nos han visitado desde tiempos inmemoriales: El archipiélago Canario siempre ha sido un puente entre culturas, entre las gentes de tres continentes que vienen y van y que han compartido y comparten sus mejores productos conformando una parte importante de nuestra singularidad.

WELCOME TO THE FORTUNATE ISLANDS

Europeans, Americans and Africans have visited us since time immemorial: the Canary Islands have always been a bridge between cultures, between people from three continents who come and go and that have shared and continue to share their best products, which is part of what makes our islands unique.

WILLKOMMEN AUF DEN INSELN DER GLÜCKSELIGEN

Europäer, Amerikaner und Afrikaner, all diese Völker haben uns schon seit Menschengedenken besucht. Stets war der Kanarische Archipel eine Brücke zwischen Kulturen, zwischen den Völkern dreier Kontinente, die mit ihrem Kommen und Gehen ihre besten Produkte mit uns geteilt haben und es immer noch tun. Sie spielen bei unserer Einzigartigkeit eine bedeutende Rolle!

BIENVENUS AUX ÎLES FORTUNÉES

Depuis la nuit des temps, l'archipel canarien a reçu les visites des européens, américains et africains : Il a toujours été un pont entre les cultures, entre les habitants des trois continents qui vont et qui viennent et qui ont partagé et partagent encore ses meilleurs produits, formant ainsi une importante partie de notre singularité.









b

Estos productos autóctonos, unidos a lo que nos dejan nuestros visitantes, conforman la identidad gastronómica de Canarias. Productos que gracias a nuestra condición geográfica han evolucionado adaptándose al entorno que, en muchas ocasiones, derivan en variedades únicas.

These local products, together with what our visitors leave us, make up the gastronomic identity of the Canary Islands. These products, thanks to our geographical conditions, have evolved by adapting to the environment which, in many cases, has resulted in unique varieties.

Diese einheimischen Produkte bilden zusammen mit jenen unserer Besucher das gastronomische Kennzeichen der Kanarischen Inseln. Dank unserer ganz speziellen geografischen Eigenschaft haben sich die Produkte weiter entwickelt, haben sich ihrer Umgebung angepasst und sind oft einmalige Varietäten geworden.

L'identité de la gastronomie canarienne est composée de ses produits autochtones et des apports des voyageurs. Grâce à sa position géographique, les produits canariens ont évolué en s'adaptant au milieu. Certains sont même devenus uniques.









Ocho islas, algunas lejanas entre sí, a veces con una intrincada geografía, a menudo con dificultades de comunicación y cada una con un clima diferente, nos regalan una diversidad envidiable y sorprendente.

Our eight islands, some distant from each other, sometimes with an intricate geography, often with communication difficulties and each with a different climate, have given us an enviable and amazing diversity.

Acht Inseln, einige weit entfernt unter sich, teilweise mit abrupten Landschaften, häufig mit recht komplizierten Verbindungen von Insel zu Insel und jede mit einem anderen Klima: Sie alle schenken uns so eine beneidenswerte und überraschende Mannigfaltigkeit.

Les huit îles, certaines éloignées l'une de l'autre, avec leur géographie compliquée et accidentée, leur isolement relatif et leurs caractéristiques climatiques différentes, offrent une surprenante diversité.









d

Este aislamiento ha fomentado que nuestra gastronomía se haya transmitido con gran cariño de generación en generación. Conservamos recetas, sobretodo, de la cultura popular y también de las grandes casas, que seguimos cocinando como hace cientos de años y que nuestros reconocidos cocineros han transformado en nuevas texturas y sorprendentes combinaciones.

This isolation has resulted in our gastronomy being transmitted with great affection from generation to generation. We have kept recipes that come mainly from popular culture as well as from the great houses, which continue cooking the way they did hundreds of years ago and that our renowned chefs have transformed new textures and surprising combinations.

Diese Entlegenheit hat dazu beigetragen, dass jede Generation ihre Kochkunst liebevoll an die Nächste weitergegeben hat, vor allem volkstümliche Rezepte, aber auch solche bedeutender Familiensitze, mit Gerichten, die weiterhin so zubereitet werden, wie es schon unsere Vorfahren getan haben. Unsere berühmten Köche haben die traditionellen Speisen kreativ umgewandelt und ihnen neue Texturen und umwerfende Kombinationen verliehen.

Cet isolement a favorisé la transmission de génération en génération de sa gastronomie. Elle conserve des recettes populaires mais aussi des plats de haute cuisine, qui ont été soigneusement et fidèlement repris. Actuellement, elle s'ouvre également aux transformations des cuisiniers de renom qui en créent de nouvelles textures et des combinaisons surprenantes.



e

EL FUTURO DE NUESTRA GASTRONOMÍA

Aún no lo conocemos pero tiene una pinta estupenda. Gracias a las nuevas tecnologías y a la actual facilidad para viajar, grandes chefs internacionales han puesto la vista en nuestros productos y elaboraciones.

WE DO NOT YET KNOW THE FUTURE OF OUR FOOD

But it looks like it will be incredible. Thanks to new technologies and the current ease of travel, international chefs have started to pay attention to our products and preparations.

DIE ZUKUNFT UNSERER GASTRONOMIE

Sie ist uns noch unbekannt, aber sie sieht prächtig aus! Dank neuer Technologien und den heutigen Reismöglichkeiten haben internationale Chefköche ein Auge auf unsere Produkte und Zubereitungsarten geworfen.

QUE VA DEVENIR LA GASTRONOMIE CANARIENNE

L'avenir s'annonce brillant. Les grands cuisiniers internationaux, grâce aux nouvelles technologies et au développement des communications, se sont penchés sur les produits canariens et leurs préparations.

LOS PRODUCTOS Y LA GASTRONOMÍA DE CANARIAS ESTÁN DE MODA

THE PRODUCTS AND THE
GASTRONOMY OF THE
CANARY ISLANDS HAVE
BECOME FASHIONABLE

DIE PRODUKTE UND
DIE GASTRONOMIE DER
KANARISCHEN INSELN
SIND EINFACH TREND

BREF, LES PRODUITS
ET LA GASTRONOMIE
CANARIENNE SONT À LA
MODE



El vino *Wine* *der Wein* *Le vin*

Por mi fe que habéis bebido demasiado vino canario. Es un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes de que se pueda decir: ¿qué es esto?

But, i'faith you have drunk too much canaries and that's a marvellous searching wine, and it perfumes the blood ere one can say: What's this?

„Aber wahrhaftig, Ihr habt zu viel Kanariensekt getrunken, und das ist ein verzweifelt durchschlagender Wein: der würzt Euch das Blut, ehe man eine Hand umdreht. – Wie geht's Euch nun?“

Je vois que vous avez bu trop de vin canarien. C'est un vin merveilleusement pénétrant qui parfume le sang avant qu'on ne puisse dire un mot. Qu'est-ce?

William Shakespeare



La vid fue introducida en Canarias en algún momento entre los siglos XIV y XV por los conquistadores o colonos que traían las mejores cepas disponibles, con el deseo de elaborar cuanto antes su propio vino.

Son los primeros vinos generosos del mundo que fueron objeto de un comercio marítimo importante y la principal fuente de riqueza para el archipiélago a lo largo de casi trescientos años. Nuestros vinos siempre han mejorado con los viajes.

Ha sido y es un vino preferido por los reyes: Alejandro I, Zar de Rusia; Francisco I de Francia y hasta el rey español Carlos III, de quien decían las crónicas que “tomaba al día hasta tres copitas de vino que se hacía traer de las Canarias”. Actualmente los Reyes de España, Carlos de Inglaterra o Barack Obama brindan con el.

Die Rebe gelang irgendwann zwischen dem 14. und 15. Jahrhundert durch die Eroberer und Siedler auf die Kanaren. Sie brachten ihre besten Traubensorten auf die Inseln, um so schnell wie möglich ihren eigenen Wein herzustellen.

Weltweit waren es die ersten Likörweine, die zu einem regen und bedeutenden Meereshandel führten und dem Archipel während beinahe dreihundert Jahren den größten Teil seines Reichtums schenkten. Unsere Weine haben sich auf ihren Reisen stets nur noch verbessert.

Sie waren und sind die Vorliebe von Königen: Zar Alexander I von Russland, Franz I von Frankreich und sogar Karl III von Spanien, über den die Chroniken schrieben, er „trank täglich bis drei Glas Wein, den er sich aus den Kanaren herholen ließ“. Heutzutage stoßen Persönlichkeiten wie das spanische Königspaar, Prinz Charles von England oder Barack Obama mit unseren Weinen an.

The vine was introduced in the Canary Islands sometime between the fourteenth and fifteenth centuries by the conquerors or settlers who brought the best strains available, with the aim of developing their own wine as soon as possible.

They were the first fortified wines in the world to be the subject of major maritime trade and they were the main source of wealth for the archipelago for almost three hundred years. Our wines have always improved through the ages.

They were and still are a favourite of kings: Alexander I, the Tsar of Russia; Francis I of France and even the Spanish King, Carlos III, who it is said “took up to three glasses of wine a day which were brought from the Canary Islands”. Currently the Kings of Spain, Prince Charles and Barack Obama are known to enjoy it.

La vigne a été introduite aux canaries entre le XIVe et le XVe siècle par les colonisateurs espagnols. Ces derniers avaient apporté les meilleures souches disponibles pour élaborer rapidement leur propre vin.

Ils ont été les premiers vins généreux du monde. Cela a entraîné un commerce maritime important et la principale source de richesse pour l'archipel pendant près de 300 ans. Les vins canariens se sont toujours bonifiés en voyageant !

Cela a été et est un vin fort apprécié des rois : Alexandre I, Tsar de Russie, François Ier de France et le roi Charles III d'Espagne, qui selon les chroniques, buvait jusqu'à trois verres par jour du vin qu'il faisait venir des Canaries. Actuellement les rois d'Espagne, Charles d'Angleterre ou encore Barack Obama les ont savourés.



Gracias a nuestra situación geográfica, las cepas en Canarias se libraron de las terribles epidemias que diezmaron las viñas europeas, especialmente la filoxera. Esto nos ha permitido conservar uvas antiguas, que en Europa solo pueden degustarse en Canarias.

Distribuidas en 11 Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.), actualmente contamos con variedades de uva exclusivas a nivel mundial que, en algunos casos, cuentan con 500 años de antigüedad:

Algunas de nuestras variedades blancas son Listán Blanco, Malvasía, Gual, Albillo Criollo, Vijariego, Moscatel, Marmajuelo y Verdello. Los tintos proceden principalmente de la uva Listán Negro, Baboso Negro, Negramoll y Tintilla.

Fueron los colonos canarios quienes llevaron a América sarmientos de las islas y su forma de cultivo.

Thanks to our geographical location, strains in the Canary Islands were spared the terrible epidemics that decimated European vineyards, especially phylloxera. This has allowed us to preserve ancient grapes that in Europe can only be enjoyed in the Canary Islands.

With over 11 Protected Designations of Origin (PDO), we currently have varieties of grapes that cannot be found anywhere else in the world that are, in some cases, more than 500 years old:

Some of our white varieties are Listán Blanco, Malvasía, Gual, Albillo Criollo, Vijariego, Moscatel, Marmajuelo and Verdello. Our red wines come from the Listán Negro, Baboso Negro, Negramoll and Tintilla grapes.

Canarian settlers took branches from the islands and their form of cultivation to America.

Dank unserer geografischen Lage wurden die Weinreben auf den Kanaren von den zerstörerischen Seuchen des europäischen Festlandes verschont, vor allem von der Reblaus. So wurden auf unseren Inseln ursprüngliche Rebsorten überliefert, die in Europa nur auf den Kanaren gekostet werden können.

Der Weinanbau der Inseln wird durch 11 Herkunftsbezeichnungen geschützt, die „Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.)“. Gegenwärtig gedeihen weltweit einzigartige Reben, von denen einige mehr als 500 Jahre alt sind.

Zu den weißen Trauben zählen Reben wie Listán Blanco, Malvasía, Gual, Albillo Criollo, Vijariego, Moscatel, Marmajuelo und Verdello. Rotweine stammen vorwiegend aus den Traubensorten Listán Negro, Baboso Negro, Negramoll und Tintilla.

Es waren kanarische Siedler, welche Insel-Weinreben und ihre Anbauweise nach Amerika brachten.

Grâce à la situation géographique de l'Archipel, les vignes ont été épargnées par les terribles épidémies qui ont ravagé les vignes européennes comme le phylloxéra. Cela nous a permis de conserver des vignes anciennes qui seulement peuvent se déguster désormais aux Canaries.

Ces variétés de raisin exclusives sur le plan mondial, dont certaines peuvent avoir jusqu'à 500 ans d'ancienneté, se répartissent en 11 Appellations d'Origine Protégée espagnoles (D.O.P) :

Le Listán Blanco, Malvoisie, Gual, Albillo Criollo, Vijariego, Moscatel, Marmajuelo et Verdello sont quelques unes des variétés de raisin blanc. Les rouges proviennent principalement des variétés de raisin Listán Negro, Baboso Negro, Negramoll et Tintilla.

Les colons canariens emportèrent en Amérique les sarmements de vigne de leurs îles et la manière de les cultiver.

D.O.P. (Denominación de Origen Protegida). Mediante esta denominación oficial se consigue mantener la tradición, la calidad y que el vino de esta zona no varíe su forma de elaboración.

PDO (Protected Designation of Origin). This official name helps to maintain tradition and quality and ensure that the wine from this area does not change its method of production.

Geschützte Herkunftsbezeichnung Diese offizielle Bezeichnung garantiert den Erhalt von Tradition, Qualität und Herstellungsweise der Weine.

D.O.P. Appellation d'Origine Contrôlée espagnole. Cette appellation officielle permet de conserver la tradition de la région, la qualité du vin et son savoir-faire unique.



Nuestro vino está elaborado con uvas procedentes de viñas centenarias y a pie franco (no son viñas injertadas sobre pies americanos para resistir la filoxera), sino procedentes de plantas autóctonas que no fueron afectadas por esta enfermedad que arrasó la viña europea en el siglo XIX.

Es un vino con un sabor único y diferente.

Unsere Weine werden aus Trauben hergestellt, deren Reben mehr als hundert Jahre alt sind und wurzelecht angebaut werden. Die Pflanzen sind also nicht auf amerikanische Stämme gepfropft und sind deshalb der Reblaus widerstandsfähig. Der Vorteil, die Reben ausschließlich mit einheimischen Stämmen zu züchten, hat verhindert, dass unsere Rebsorten nicht unter die Zerstörung die Reblaus fiel, die große Teile der europäischen Weingebiete im 19. Jahrhundert vernichtete.

Der kanarische Wein hat einen einzigartigen, charakteristischen Geschmack.

Our wine is made with grapes from century-old vines and rootstock (not vines grafted onto American rootstock to resist phylloxera, but from native plants that were not affected by this disease, which devastated European vineyards in the nineteenth century).

It is a wine with a unique and different flavour.

Nos vins sont élaboré avec du raisin provenant de vignes centenaires autochtones qui n'ont pas été affectées par le phylloxéra qui a ravagé les vignes européennes au XIXe siècle. Il s'agit de vignes franches de pied.

C'est un vin unique et différent.



Sobre suelos volcánicos, con una gran variedad de microclimas y la humedad traída por los vientos alisios, son muchas las peculiaridades geográficas que hacen diferentes a los vinos de las Islas Canarias.

Te sorprenderá su singular variedad cromática y aromática y su extraordinaria mineralidad. Nuestros vinos han sido premiados numerosas veces por los más exigentes jurados nacionales e internacionales.

Pruébalos, es una experiencia única.

Die Vulkanerde, die unterschiedlichen Mikroklima und die von den Passatwinden gependete Feuchtigkeit prägen die geografischen Besonderheiten, welche die Weine der Kanarischen Inseln so ganz speziell machen.

Ihre Farbvariationen, die Aromavielfalt und die außerordentliche Mineralität werden Sie schlicht überraschen! Unsere Weine haben zahlreiche Auszeichnungen von höchst anspruchsvollen nationalen und internationalen Jurys erhalten.

Kosten Sie unsere Weine, ein unvergessliches Erlebnis!

Volcanic soils, a variety of microclimates and the moisture brought by the trade winds are some of the many geographical features that make wines from the Canary Islands different.

You will be amazed by its unique colour and aromatic variety as well as its extraordinary minerality. Our wines have been given awards several times by some of the most demanding national and international juries.

Try them, it is a unique experience.

Les multiples différences de nos vins viennent des nombreuses particularités géographiques : les sols volcaniques, la grande variété de microclimats et l'humidité des vents alizés.

Vous serez surpris de la singulière variété chromatique et aromatique et de son extraordinaire minéralité. Nos vins ont reçu de nombreux prix des experts nationaux et internationaux les plus exigeants.

Goûtez-les, c'est une expérience unique!



Los quesos

Cheeses der Käse Les fromages

La sabiduría de nuestros maestros queseros y su legado hacen que Canarias tenga una de las mayores variedades de quesos en España.

Históricamente el queso ha sido un producto de primera necesidad en nuestra tierra.

En cada rincón de nuestra geografía encontrarás un queso diferente de una calidad excepcional. No en vano, la D.O.P. del queso majorero –de Fuerteventura- fue la primera en España para quesos de leche de cabra. Actualmente, tanto los quesos palmeros como los quesos de flor de Guía, queso de media flor de Guía y queso de Guía también han sido reconocidos con la D.O.P.

Dank dem Können unserer Käsemeister und ihrer Tradition dürfen sich die Kanarischen Inseln damit rühmen, eine der spanischen Regionen mit den zahlreichsten Käsesorten zu sein.

Historisch gesehen war der Käse ein Grundnahrungsmittel unserer Inseln.

Überall finden Sie bei uns verschiedene Käsesorten, alle jedoch von hervorragender Qualität. Nicht umsonst fiel der Käse aus Fuerteventura als erster Ziegenkäse unter eine geschützte Herkunftsbezeichnung („D.O.P. Queso Majorero“). Gegenwärtig genießen auch die Käse der Insel La Palma sowie die rein pflanzlichen Lab-Käse, die Misch-Käse und die sonstigen Käse aus Guía der Insel Gran Canaria den Schutz einer Herkunftsbezeichnung.

The wisdom of our master cheese makers and their descendants have given the Canary Islands one of the largest varieties of cheeses in Spain.

Historically, cheese was considered a staple in our land.

In every corner of our country you will find a different type of cheese of exceptional quality. In fact, the PDO for majorero cheese (from Fuerteventura) was the first in Spain for goat's milk cheeses. Palmero cheeses or Flor de Guía cheese, Media Flor de Guía cheese and Guía cheese are also recognized with a PDO.

Le savoir-faire des maîtres fromagers et leur héritage a fait de l'Archipel canariens une des régions espagnoles qui possèdent une des plus grandes variétés de fromages.

Historiquement, le fromage a été un produit de première nécessité sur les îles.

Chaque recoin de notre géographie possède un fromage différent de qualité exceptionnelle. La D.O.P du fromage de Fuerteventura a été la première en Espagne pour les fromages de chèvre. Actuellement, les fromages de l'île de La Palma comme les fromages de Flor de Guía, de media flor et de Guía ont également été reconnu comme D.O.P.

D.O.P. (Denominación de Origen Protegida). Mediante esta denominación oficial se consigue mantener la tradición, la calidad y que el queso de esta zona no varíe su forma de elaboración. PDO (Protected Designation of Origin). This official name helps to maintain tradition and quality and ensure that the cheese from this area does not change its method of production.

Geschützte Herkunftsbezeichnung Diese offizielle Bezeichnung garantiert den Erhalt von Tradition, Qualität und Herstellungsweise der Käse.

D.O.P. Appellation d'Origine Contrôlée espagnole. Cette dénomination officielle permet de conserver la tradition de la région, la qualité du fromage et un savoir-faire unique.







¿Te gustaría probar un queso único en el mundo, fruto de nuestras cabras y ovejas autóctonas y que, incluso, puedes comer fresco sin pasteurizar porque Canarias está libre de brucelosis?

Would you like to try a cheese that is unique in the world that comes from our native goats and sheep and that can even be eaten fresh and unpasteurized because the Canary Islands are free of brucellosis?

Wie wär's mit einem weltweit absolut einzigartigen Käse? Ein Produkt einheimischer Ziegen und Schafe, deren Milch nicht einmal pasteurisiert werden muss, da es auf den Kanarischen Inseln keine Brucellose gibt.

Aimeriez-vous goûter un fromage unique au monde, un fromage provenant du lait de chèvre et de brebis autochtone? Vous pouvez même le savourer frais, sans pasteurisation puisque la brucellose n'existe pas aux Îles Canaries.





Quesos elaborados a partir de una leche excepcional, con originales coberturas de gofio o pimentón, a veces, ahumados con leña de jara, higuera, pinocha o cáscara de almendra que consiguen que tengan un sabor y una textura única, reconocidos con los principales premios nacionales e internacionales.

Te encantarán nuestros quesos de mezcla de leche (cabra, vaca, oveja) como el queso del Hierro o el de Flor de Guía, uno de los pocos quesos de cuajo vegetal existentes en Europa. O de La Palma, elaborado con leche cruda de cabra de raza palmera o el majorero, elaborado con leche de cabras de Fuerteventura.

Quesos con un sistema de coagulación enzimática utilizado desde hace siglos. Tradición e innovación que no deja a nadie indiferente.

National und international preisgekrönte Käse mit außerordentlicher Milchqualität, deren Rinde mit überraschenden Zutaten wie Gofio (geröstetes Getreidemehl) oder Paprikapulver verfeinert werden kann, und manchmal mit verschiedenen Materialien wie Zistrosen- oder Feigenbaumhölzern, Kiefernadeln oder Mandelschalen geräuchert werden und dadurch einen unvergleichbaren Geschmack und eine ganz besondere Konsistenz erhalten.

Sie werden entzückt sein von unseren Käse aus verschiedenen Milchsorten (Ziegen-, Kuh- und Schafmilch) wie jener aus der Insel El Hierro, oder dem ganz besonderen „Flor de Guía“, einer der wenigen Käse Europas, die mit pflanzlichem Lab hergestellt werden. Oder der La Palma-Käse aus roher Milch der Ziegenrasse der Insel, oder der „Majorero“-Käse aus Fuerteventura, hergestellt aus der ausgezeichneten Milch der Fuerteventura-Ziegen.

Käse, die seit Jahrhunderten mit einem enzymatischen Gerinverfahren hergestellt werden, voll von Tradition und Innovation, die an niemandem unbemerkt vorbeiziehen.

Cheeses made from exceptional milk with original toppings of gofio or paprika, sometimes smoked with firewood, fig leaves, pine needles or almond shells to give it a unique taste and texture, that have won major national and international awards.

You will love our cheeses made from a blend of different types of milk (goat, cow, and sheep) such as Hierro cheese, or Flor de Guía cheese, one of the few existing vegetable rennet cheeses in Europe. Or La Palma cheese, made with raw La Palma goat milk or Majorero cheese, made with milk from the goats of Fuerteventura.

Cheeses made with a clotting enzyme system that has been used for centuries. A tradition and innovation that leaves no one indifferent.

Fromages élaborés avec un lait exceptionnel, recouverts de gofio ou paprika et parfois fumés au bois de figuiers, aiguilles de pin ou coques d'amandes qui leur donnent un goût et une texture unique. Ils ont été récompensés par les principaux prix nationaux et internationaux.

Nos fromages de plusieurs laits (chèvre, brebis, vache) comme le fromage de l'île de El Hierro ou celui de Flor de Guía, un de ces fromages rares en Europe à la présure végétale, vous enchanteront. Ou encore celui de la Palma, à base de lait cru de chèvre autochtone de l'île, ou celui de Fuerteventura, élaboré lui aussi avec du lait de chèvre de l'île.

Fromages avec un caillage enzymatique utilisé depuis des siècles. Un mélange de tradition et d'innovation qui ne laissent personne indifférent.



Las papas

Potatoes die Kartoffel Les pommes de terre



Imagina probar una papa con el mismo sabor de las de hace 500 años. Esto es posible en Canarias.

Imagine trying a potato that has the same flavour as those that were eaten 500 years ago. This is possible in the Canary Islands.

Aquí seguimos cultivando variedades antiguas que proceden directamente de las que se trajeron desde Sudamérica tras la conquista.

Here we continue to cultivate ancient varieties of potato that come directly from those brought back from South America after the conquest.

Si vas al mercado, dependiendo de la época del año, es normal encontrar variedades antiguas como Azucenas, Bonitas, Negras, Pelucas, etc., protegidas por la D.O.P. "Papas Antiguas de Canarias". Todas ellas se consumen principalmente "arrugadas"¹.

If you go to the market, depending on the time of year, it is normal to find ancient varieties such as Azucenas, Bonitas, Negras, Pelucas, etc., which are protected with the PDO "Papas Antiguas de Canarias" (Ancient Potatoes of the Canary Islands). All of them are consumed mainly "wrinkled"¹.

Stellen Sie sich vor, eine Kartoffel zu kosten, deren Geschmack jenem entspricht, wie er schon vor 500 Jahren war! Auf den Kanarischen Inseln ist dies möglich!

Imaginez-vous savourer une pomme de terre avec le même goût qu'il y a 500 ans. Ceci est possible aux Canaries.

Wir bauen hier weiterhin althergebrachte Kartoffelsorten an, die direkt von jenen stammen, die nach der Eroberung von Südamerika hierhin gebracht wurden.

On continue à cultiver des variétés anciennes provenant directement de celles d'Amérique du sud, introduites après la conquête.

Je nach Jahreszeit finden Sie auf dem Markt solch traditionell klingende Kartoffelsorten wie die „Azucenas, Bonitas, Negras, Pelucas“ und viele mehr. Diese Kartoffeln sind mit ihren prächtigen Namen durch die Herkunftsbezeichnung „D.O.P. Papas Antiguas de Canarias“, traditionelle Kartoffeln der Kanarischen Inseln, geschützt. Vorwiegend werden sie alle als „Papas arrugadas“ zubereitet, als die kanarischen Pellkartoffeln mit ihrer gerunzelten Schale.¹

Si vous faites un tour au marché et selon la saison, vous pouvez trouver plusieurs variétés anciennes comme les pommes de terre Azucenas, Bonitas, Negras, Pelucas, toutes protégées par la D.O.P "Papas Antiguas de Canarias" « Pommes de terre anciennes des Canaries ». Toutes se préparent principalement « arrugadas »¹.

D.O.P. (Denominación de Origen Protegida). Mediante esta denominación oficial se consigue mantener la tradición y la calidad de las Papas Antiguas de Canarias.

PDO (Protected Designation of Origin). This official designation makes it possible to maintain the tradition and quality of the Papas Antiguas de Canarias.

Geschützte Herkunftsbezeichnung Diese offizielle Bezeichnung garantiert den Erhalt von Tradition und Qualität und Herstellungsweise der althergebrachten Kartoffelsorten der Kanarischen Inseln.

D.O.P. Appellation d'Origine Protégée espagnole. Cette dénomination officielle permet de conserver la tradition et la qualité des pommes de terre anciennes des Canaries.

¹Cocidas con abundante sal. / ¹Cooked unpeeled with lots of salt. / ¹In der Schale mit viel Meersalz gekocht. / ¹Cuites avec beaucoup de sel.





① ② ③



Y es que los canarios comemos papas casi a diario. Las más ricas son las variedades antiguas, que se cultivan en las medianías de las islas y en pequeños huertos para consumir en las casas, aunque se pueden encontrar hoy en día en numerosos restaurantes.

Antiguamente hasta se utilizaban como moneda de cambio por otros productos. ¡Cómo si fuera oro!

Desde Canarias, muy pronto, se distribuyeron a toda Europa.

In fact, the inhabitants of the Canary Islands eat potatoes almost every day. The tastiest are the ancient varieties, which are grown in the mid elevations of the islands and in small vegetable gardens for consumption in homes, but they can also be found today in many restaurants.

Formerly they were even used as currency that could be exchanged for other products. Like gold!

From the Canary Islands, soon, they started to be distributed throughout Europe.

Hier auf den Kanaren essen wir beinahe täglich Kartoffeln. Am schmackhaftesten sind die traditionellen Sorten, die in den mittleren Höhenstufen der Inseln auf kleinen Äckern zum Selbstverzehr angebaut werden, die aber heutzutage auch in zahlreichen Restaurants aufgetischt werden.

In früheren Zeiten diente die Kartoffel als Tauschmittel gegen andere Güter. Wie Gold!

Schon früh wurden die Kartoffeln dann von den Kanarischen Inseln aus in ganz Europa verbreitet.

Les pommes de terre font partie du menu quotidien du canarien. Les variétés les plus succulentes se cultivent dans les terres à flanc de montagne et dans les petits jardins potagers. On la retrouve de plus en plus sur les tables des restaurants.

Dans le passé, elles étaient même utilisées comme monnaie d'échange. Un vrai trésor!

Des Canaries, elles se sont exportées très vite dans toute l'Europe.





Los mojos

Mojo sauces die kanarischen Sossen: die Mojos Les mojos

Para acompañar a las papas, nada mejor que un buen mojo. También lo disfrutamos acompañando a las carnes, pescados, verduras o como aperitivo con un poco de pan.

Mojo significa “salsa” en portugués. ¡Gracias Portugal por poner nombre a nuestra salsa tan rica!

Según cuentan nuestros abuelos, el mojo surgió del tráfico comercial entre América, Europa y África. Gracias a nuestra situación privilegiada entre estos tres continentes. Muchos de los barcos que recalaban en nuestras costas, traían las distintas especias que se incorporan a las salsas. El famoso “mojo picón” se hace con pimientos palmeras picantes.

To accompany potatoes, there is nothing better than a good mojo sauce. They can also be enjoyed with meat, fish, vegetables or as a snack with some bread.

Mojo means “sauce” in Portuguese. Thank you, Portugal, for giving a name to our tasty sauce!

According to our grandparents, mojo came from commercial trade between America, Europe and Africa. Thanks to our privileged location between these three continents. Many of the ships calling at our shores carried the different spices that are incorporated into the sauces. The famous “mojo picón” is made using hot peppers from La Palma.

Nichts Besseres zu einer Kartoffel als ein leckerer Mojo, unsere typische Soße. Aber auch zu Fleisch, Fisch, Gemüse oder sogar einfach nur als Vorspeise mit ein wenig Brot ist Mojo ein herrlicher Genuss!


Das Wort „Mojo“ bedeutet im Portugiesischen „Soße“. Ein Dank an Portugal für die Namensgebung einer solch schmackhaften Soße!

Nach unseren Vorfahren soll der Mojo aus dem Geschäftshandel zwischen Amerika, Europa und Afrika entstanden sein, da unsere Inseln für diese drei Kontinente eine absolut bevorzugte Lage haben. Viele Schiffe, die an unsere Küsten gelangten, brachten die vielfältigen Gewürze mit, die dann in den Soßen verwendet wurden. Der so berühmte „Mojo picón“, die typisch scharfe Mojo-Variante, wird aus La Palma-Paprikaschoten hergestellt.

Pour accompagner nos pommes de terre, rien de tel qu’un bon mojo! C’est aussi l’accompagnement idéal des viandes, poissons, légumes ou comme simple apéritif avec un peu de pain.

C’est aux portugais que l’on doit son nom à cette sauce typique et délicieuse! Mojo veut en effet dire “sauce” en portugais.

Nos grands-parents racontaient que le mojo vient du commerce entre l’Amérique, l’Europe et l’Afrique. Grâce à la situation privilégiée des Canaries entre ces trois continents, de nombreux navires faisaient escale sur les côtes, apportant les différents ingrédients et épices qui composent ces sauces. Le fameux mojo picón se fait à base de poivrons rouges piquants de l’île de La Palma.





Normalmente los hacemos machacando en un mortero unos ingredientes básicos: aceite de oliva, vinagre, sal y ajo. A esta pasta se le añade según el mojo que se quiera elaborar: pimienta palmera, pimiento verde y rojo, pimentón, comino, cilantro, perejil, almendras, agua, azafrán, tomate, queso, etc.

Ahora nuestros chefs hacen combinaciones innovadoras introduciendo ingredientes como la canela o la tinta de calamar.

Gewöhnlich werden für die Mojos in einem Mörser einige grundlegende Zutaten zerstoßen: Olivenöl, Essig, Salz und Knoblauch. Je nach gewünschter Mojo-Art fügt man dieser Masse weitere Zutaten an: La Palma-Paprikaschote, grüne und rote Gemüsepaprika, Paprikapulver, Kümmel, Koriander, Petersilie, Mandeln, Wasser, Safran, Tomaten, Käse, und vieles mehr.

Unsere Küchenchefs kreieren zunehmend neuartige Mojo-Kombinationen mit Zutaten wie Zimt oder Kalmar-Tinte.

Normally we make it by grinding certain basic ingredients in a mortar: olive oil, vinegar, salt and garlic. Other ingredients are added to this paste depending on the mojo that you want to make: red La Palma pepper, green or red peppers, paprika, cumin, coriander, parsley, almonds, water, saffron, tomato, cheese, etc.

Now our chefs are also making innovative combinations with ingredients such as cinnamon or squid ink.

Ils se font normalement en broyant dans un mortier les ingrédients de base : huile d'olive, vinaigre, sel et ail. À cette pâte s'ajoutent, selon le mojo que l'on souhaite obtenir : poivrons rouges de La Palma, poivrons verts et rouges, paprika, cumin, coriandre, persil, amandes, safran, tomates, fromages, eau, etc.

Les chefs innovent également en introduisant des ingrédients tels que la cannelle ou l'encre de seiche.





Gofio

*Gofio
Gofio
Le gofio*



Es una harina de cereales tostados, normalmente trigo, millo (maíz) o con mezcla de cereales y legumbres.

El Gofio Canario, hoy con I.G.P.(*), es un alimento prehispanico que seguimos comiendo hoy en día. Nos encanta amasado con agua y sal, en escaldón con caldo de carne o pescado y mojo, con chicharrones, amasado con plátanos o con uvas. Muchas generaciones han crecido desayunando gofio con leche caliente, es delicioso.

This is flour made from roasted cereals, usually wheat, millet (corn) or a mixture of cereals and legumes.

Canarian Gofio, now with a PGI (*), is a prehispanic food that we still eat today. We love it kneaded with water and salt, in a stew with meat or fish broth and mojo, with pork rinds, kneaded with bananas or grapes. Many generations have grown up eating gofio for breakfast with hot milk, it's delicious.

Das Gofio-Mehl wird aus schon vor dem Mahlen geröstetem Getreide hergestellt, gewöhnlich aus Weizen oder Mais, sehr oft auch aus der Kombination von Getreide und Hülsenfrüchten.

Der Kanaren-Gofio, heutzutage mit einer Herkunftsbezeichnung(*) markiert, ist ein prähispanisches Lebensmittel, das heutzutage weiterhin verzehrt wird. Wie gut schmeckt doch eine ganz einfache Gofio-Masse mit Wasser und Salz, ein „Escaldón“ (Gofio-Brei) mit Fleisch- oder Fischbrühe und Mojo, mit knusprig frittierten Grieben („Chicharrones“), eine Gofio-Masse mit Bananen oder Trauben. Für ganze Generation war (und ist) heiße Milch mit Gofio das traditionelle, köstliche Frühstück.

C'est une farine de céréales grillées, le plus souvent du blé, de maïs ou encore d'un mélange de céréales et de légumes secs.

Le Gofio Canario, aujourd'hui avec I.G.P. (*), était un aliment consommé par les habitants des îles bien avant l'arrivée des espagnols et qui est toujours présent de nos jours dans les assiettes. Il se prépare souvent pétri avec de l'eau et du sel, ou encore avec du bouillon de viande ou de poisson et accompagné de mojo, de couennes de porc frites. On peut le pétrir également avec des ingrédients sucrés comme la banane ou des raisins secs. De nombreuses générations de canariens ont grandi avec un délicieux petit-déjeuner à base de lait chaud et gofio.

*I.G.P. Indicación Geográfica Protegida.

*PGI Protected Geographical Indication.

*Geschützte Herkunftsbezeichnung.

*I.G.P. Indication Géographique Protégée.



Pescado

*Fish
der Fisch
Le poisson*



Gracias a la corriente fría con ricos nutrientes que pasa por Canarias, a nuestra situación geográfica y al origen volcánico de nuestras islas, nuestro pescado es excepcional y prácticamente libre de tóxicos y metales pesados.

Thanks to the cold stream with rich nutrients passing through the Canary Islands, our geographical location and the volcanic origin of our islands, our fish is exceptional and virtually free of toxic and heavy metals.

Dank des kühlen, nährstoffreichen Kanarenstroms, unserer geografischen Lage und des vulkanischen Ursprungs der Inseln sind unsere Fische einfach außerordentlich und praktisch ohne Spuren von Giftstoffen oder Schwermetalle.

Grâce à la position au milieu de l'Atlantique avec le courant froid aux riches nutriments et à l'origine volcanique des îles, les espèces de poisson canariennes sont d'une qualité exceptionnelle et pratiquement sans toxines et métaux lourds.





Prueba las variedades de pescados autóctonos: la vieja de suave carne blanca, el delicioso cherne de carne más prieta y con variados matices de sabor, crujiente morena frita, sargos, salmonetes, corvinas, salemas, samas, atún (medregal) o chicharros.

Una cerveza al borde del mar acompañada de un plato de camarones, de lapas o burgados o de pulpo guisado es una experiencia inolvidable.

Try the varieties of native fish: the “vieja” (parrot fish) with soft white meat, the delicious “cherne” (wreck fish) with browner meat and a more nuanced flavour, crispy fried moray eel, white sea bream, red mullet, brown meagre, bream, red sea bream, tuna (amberjack) or horse mackerel.

A beer by the sea accompanied by a plate of shrimp, barnacles, sea snails (mainly Phorcus Atratus or burgados) or octopus stew is an unforgettable experience.

Kosten Sie die vielfältigen einheimischen Fischarten: die „Vieja“, dieser Papageifisch mit seinem weißen, zarten Fleisch, der köstliche Wrackbarsch mit dem etwas festeren, vielfältig geschmackvollen Fleisch, die knusprig frittierte Moräne, die Weiß- und Rotbrasen, Streifenbarben, Meerraben, Thunfische, Bernsteinmakrelen oder Stöcker.

Ein erfrischendes Bier gleich am Meer vor einem Teller Zwerggarnelen, Napf- oder Turbanschnecken oder einem gekochten Oktopus ist einfach ein unvergessliches Erlebnis!

N’hésitez pas à savourer les espèces locales de poissons : le poisson perroquet avec sa chaire blanche et tendre, le mérrou à la chaire ferme et aux saveurs nuancées, la murène frite croustillante, les sars, les maigres, les rougets, les saupes, les sérioles ou limons, les chinchards, ou encore les pagres.

Une bonne bière accompagnée de petites crevettes roses, de poulpe, de berniques ou encore de bigorneaux en bord de mer est un plaisir inoubliable.



Nuestros pescadores siguen faenando artesanalmente con redes y anzuelos, seleccionando cada pieza y devolviendo al mar lo que no les sirve. Conocen muy bien sus ecosistemas. El impacto medioambiental es mínimo.

Our fishermen still fish by hand with nets and hooks, selecting each piece and putting what they don't need back into the sea. They know their ecosystem very well. Their environmental impact is minimal.

Unsere Fischer arbeiten immer noch traditionell mit Netz und Köder und wählen jeden Fisch einzeln aus, um jene ins Meer zurückzusetzen, die nicht verwertet werden können. Die Ökosysteme sind diesen Seeleuten bestens bekannt. Die Umweltbelastung ist bewundernswert minimal.

Les pêcheurs canariens continuent à pêcher traditionnellement et avec le respect qu'impose la connaissance des écosystèmes marins. L'impact environnemental est ainsi minime.







El secreto de nuestra gastronomía es la calidad de nuestros productos elaborados de forma sencilla.

Al pescado fresco guisado, a la plancha, frito o a la sal, se añaden otras elaboraciones propias de cada isla. Antiguamente, para conservar el pescado fuera de temporada se salaba o se secaba al aire para elaborar jareas.

Estas recetas han llegado hasta nuestros días. En nuestras casas y restaurantes están presentes de forma habitual.

The secret of our cuisine is the quality of our products, which are processed simply.

Other preparations from each island are added to fresh fish that is stewed, grilled, fried or salted. In the past, to preserve fish outside of the season it was salted or dried in the open air to produce jareas.

These recipes have survived to this day. They are often present in our houses and restaurants.

Das Geheimnis unserer Gastronomie liegt in der Qualität unserer Produkte, die auf eine sehr einfache Art verarbeitet werden.

Der frische Fisch wird gekocht, gegrillt, frittiert oder in Salzkruste zubereitet, aber jede Insel hat zudem ihre ganz speziellen Kochmethoden. In früheren Zeiten konservierte man die Fische für längere Zeit, indem man sie pökelte oder an der frischen Meeresluft trocknete, also die so beliebten „Jareas“ herstellte.

Die entsprechenden Rezepte sind bis heute überliefert worden und sind in den kanarischen Haushalten und Restaurants keine Seltenheit.

Le secret de la gastronomie canarienne est la qualité des produits et leur élaboration simple.

Le poisson frais grillé, à la vapeur, frit ou encore en croûte de sel ne sont pas les seules méthodes utilisées. Chaque île possède sa manière de préparer le poisson et le conserver. La jarea est une méthode ancienne de conservation : le poisson est salé et séché à l'air libre.

Ces recettes se sont transmises jusqu'aux tables des maisons et des restaurants actuels.



Carnes

Meats
das Fleisch
Les viandes



La cabra canaria lleva con nosotros más de 2.500 años. Ya la comían los guanches, que también utilizaban sus pieles para vestirse y sus huesos para hacer herramientas y adornos.

Posteriormente se introdujo en el archipiélago el cochino negro y la oveja de pelo o pelibuey.

The Canarian goat has been with us for over 2,500 years. The Guanches ate them, but they also used their skins for clothing and their bones to make tools and ornaments.

Subsequently, the black pig and hair sheep or pelibuey were introduced into the archipelago.

Die kanarische Ziege begleitet uns schon mehr als 2.500 Jahre. Bereits die Guanchen verzehrten ihr Fleisch, benutzten ihre Felle als Kleidung und die Knochen als Werkzeuge und Schmuck.

Später wurden dann das schwarze Schwein und die hornlose Haarschafraße „Pelibuey“ im Archipel eingeführt.

La chèvre est présente aux Canaries depuis plus de 2500 ans. Les autochtones (guanches sur l'île de Tenerife) utilisaient également la peau pour en faire des vêtements et les os pour en faire des outils et des objets décoratifs.

Le cochon noir et la brebis ou brebis pelibuey ont été introduits postérieurement.





El cochino negro lo puedes probar en nuestros ricos chicharrones (corteza frita envuelta en gofio), untando en pan su chorizo o directamente su carne cocinada en guiso, al horno o a la plancha.

The black pork can be tried in the form of our tasty chicharrones (fried crust wrapped in gofio), sausages with bread or cooked in a stew, baked or grilled.

Fleisch vom schwarzen Schwein können Sie in unseren so leckeren „Chicharrones“ (knusprig frittierten, mit Gofio-Mehl umgebenen Grieben) kosten, als Paprikawurst auf ein Stück Brot streichen oder direkt als Fleischgericht genießen, entweder geschmort, im Ofen gebraten oder gegrillt.

Le cochon noir peut se déguster de plusieurs façons : couennes frites croustillantes enrobées de gofio, en chorizo et tartiné sur un morceau de pain ou simplement grillé, au four ou mijoté.





Ternera, cordero, cabra, pollo y conejo, carnes frescas y naturales respetuosas con el medio ambiente y que forman parte de nuestra rica gastronomía.

Fresh and natural beef, lamb, goat, chicken and rabbit are all environmentally friendly types of meat that form part of our rich cuisine.

Kalb-, Lamm-, Ziegenfleisch, Hähnchen oder Kaninchen... frisches, natürliches Fleisch, das die Umwelt respektiert und einen Teil unserer reichhaltigen Gastronomie bildet.

Veau, mouton, chèvre, poulet et lapin, toutes ces viandes fraîches et biologiques font partie de cette gastronomie riche et variée.



Frutas tropicales

*Tropical fruits
tropische Früchte
Fruits tropicaux*

Nuestra situación privilegiada entre tres continentes enriquece nuestra biodiversidad y gastronomía. Las frutas tropicales se han adaptado maravillosamente al archipiélago canario.

Our privileged situation between three continents enriches our biodiversity and gastronomy. Tropical fruits have adapted wonderfully to the Canary Islands.

Unsere bevorzugte Lage zwischen drei Kontinenten bereichert unsere biologische Vielfalt und Gastronomie. Die tropischen Früchte haben sich dem kanarischen Archipel großartig angepasst.

La situation privilégiée entre les trois continents a enrichi la biodiversité et la gastronomie des îles. Les fruits tropicaux se sont parfaitement adaptés à l'archipel canarien.





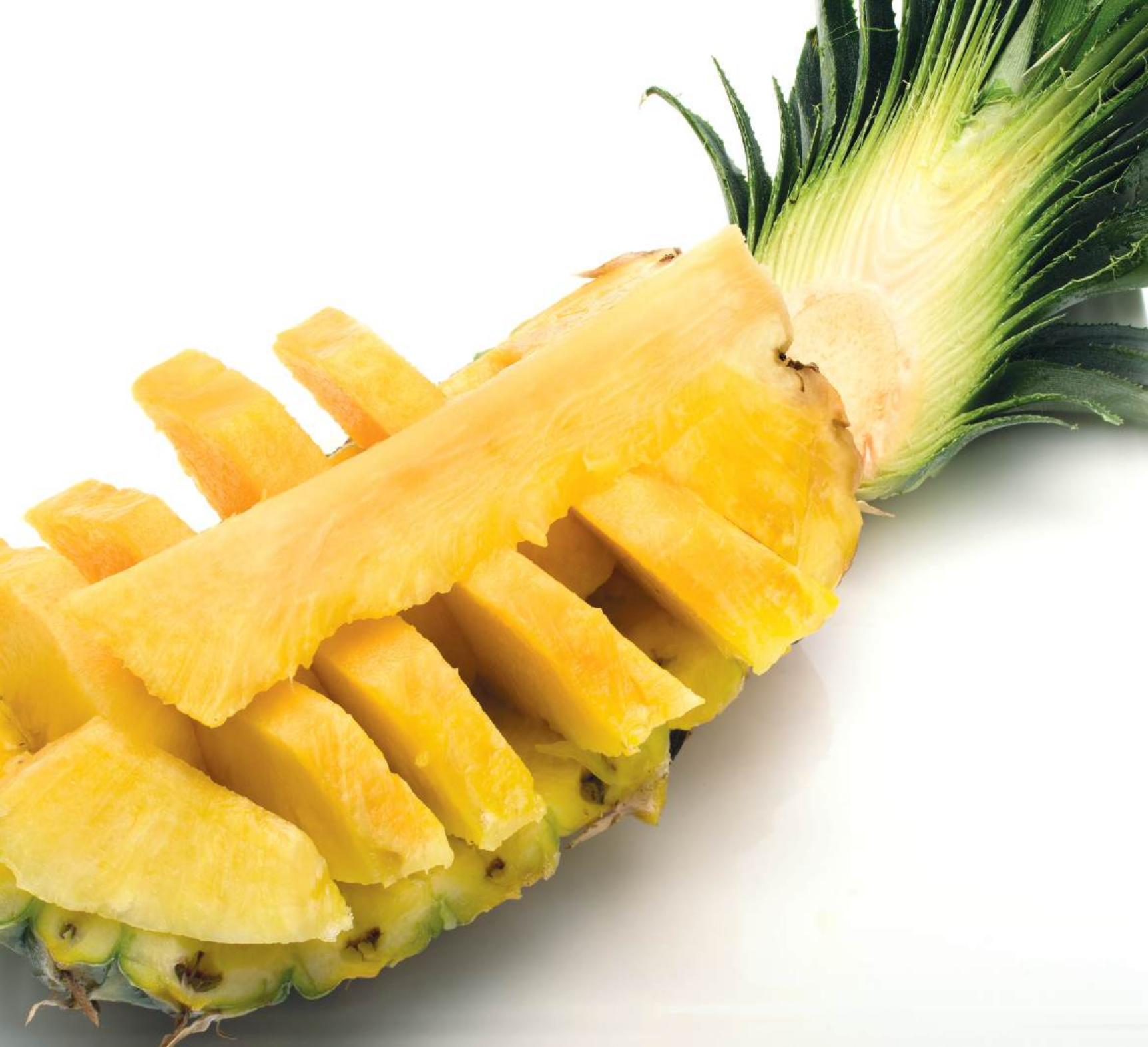
Prueba nuestros exquisitos mangos, papayas, parchitas (maracuyá), piñas, aguacates y pitahayas cultivadas en entornos naturales increíbles y que exportamos a los mercados europeos.

Try our exquisite mangoes, papayas, passion fruit, pineapples, avocados and dragon fruit grown in incredible natural surroundings that we export to European markets.

Probieren Sie unsere ausgezeichneten Mangos, Papayas, Passionsfrüchte, Ananas, Avocados und Pitahayas (Drach-enfrüchte), angebaut in einer umwerfenden Landschaft, exportiert auf den europäischen Markt.

Savourez les mangues, papayes, fruits de la passion, ananas, avocats et pitayas ou fruits du dragon cultivés sur les îles dans des paysages de toute beauté et exportés sur les marchés européens.





Mundialmente conocido, el Plátano de Canarias es deliciosamente dulce con una textura muy suave.

Es bajo en calorías, apenas 85 por cada 100 gramos, así que puedes comerte los que quieras. Además, es una rica fuente de potasio.

Las manchas negras son una característica fundamental del Plátano de Canarias con I.G.P (*): los mejores.

Known all over the world, the Canarian banana is deliciously sweet with a very smooth texture.

It is low in calories - just 85 per 100 grams, so you can eat as many as you want. It is also a rich source of potassium.

Those with black spots, which are a fundamental feature of the Canarian banana which has its own PGI(*), are the best.

Weltweit bekannt ist die köstlich süße und zarte Kanarische Banane.

Sie ist kalorienarm, kaum 85 kcal pro 100 g! Sie können sich so viel schmecken lassen, wie Sie wollen! Zudem ist es eine Kaliumquelle.

Die schwarzen Flecken sind das grundlegende Merkmal der Kanarischen Banane, die besten ihrer Art mit geschützter Herkunftsbezeichnung(*).

La banane des canaries est mondialement connue pour sa texture douce et sucrée.

Faible en calories, 85 pour 100 grammes et riche en potassium, elle est à consommer sans modération.

Sa peau mouchetée de noir est une caractéristique fondamentale de l'appellation Plátano de Canarias avec l'I.G.P (*): Rien de meilleur!

*I.G.P. Indicación Geográfica Protegida.

*PGI Protected Geographical Indication.

*Geschützte Herkunftsbezeichnung.

*I.G.P. Indication Géographique Protégée.





*“... la cumbre del Pico de Tenerife, cuando una capa horizontal de nubes de una blancura deslumbrante separa el cono de las cenizas de la meseta inferior; y cuando, de repente, de resultas de una corriente que sube, la vista puede al fin penetrar desde el mismo borde del cráter, hasta las viñas de La Orotava, los jardines de naranjos y los grupos frondosos de plataneras del litoral”.
“Me voy casi con lágrimas en los ojos. Quisiera venir a vivir aquí.”*

*“... At the summit of Pico de Tenerife, a horizontal layer of dazzling white clouds separates the cone from the ashes of the lower plateau until, suddenly; as a result of a rising air current, you can at last see from the edge of the crater to the vineyards of La Orotava, along with orange gardens and dense groups of banana plants along the coast”.
“I leave almost with tears in my eyes. I would like to come to live here.”*

*“... als wir auf dem äußersten Rand des Kraters saßen [...] gaben Haufen von Dünsten, die beständig von den Winden getrieben wurden, das mannigfaltigste Schauspiel. Eine gleichförmige Schicht von Wolken [...] war an mehreren Stellen durch kleine Luftströme unterbrochen worden. [...] Von der Höhe dieser einsamen Gegenden berührten unsere Blicke eine bewohnte Welt. Die scheinbare Nähe, in welcher man von dem Gipfel des Piks die Dörfer, die Weinberge und die Gärten der Küste sieht, wird durch die außerordentliche Durchsichtigkeit der Atmosphäre vermehrt. [...] Wir sahen auch in sehr lebhaften Farben die reiche Vegetation der Ebenen prangen.”
„Ich gehe praktisch mit Tränen in den Augen. Gerne würde ich hier leben.“*

*“...le pic du Teide, lorsque la couche de nuages horizontales d’une blancheur éblouissante sépare le cône de cendres de la partie inférieure et lorsque, tout d’un coup, la vue s’ouvre, découvrant les vignes de La Orotava, les jardins d’orangers et les cultures luxuriantes des bananiers de la côte. »
“Je m’en vais, les larmes aux yeux. J’aimerai venir vivre ici”*

Paseando por nuestro territorio verás los campos cultivados con estas frutas tropicales que ya son parte de nuestro paisaje.

Walking through our territory you will see the fields cultivated with these tropical fruits that are now part of our landscape.

Durchstreifen Sie unsere Landschaft, entdecken Sie die Pflanzungen dieser tropischen Früchte, die ein Teil von uns geworden sind.

En visitant les îles, vous pourrez voir ces immenses cultures de bananes, partie intégrante de nos paysages.

Alexander von Humboldt, Alemania 1769-1859. Es considerado uno de los fundadores de la geografía moderna, además de explorador y experto en Ciencias Naturales. En 1799 se alojó en Tenerife, donde ascendió al pico del Teide y estudió la geografía y flora de la isla.

Alexander von Humboldt, Germany, 1769 to 1859. He was considered one of the founders of modern geography, as well as an explorer and expert in Natural Sciences. In 1799 he stayed in Tenerife, where he went up to the peak of Mount Teide and studied the geography and flora of the island.

Alexander von Humboldt, Deutschland, 1769-1859. Einer der Begründer der modernen Geografie, Entdecker und naturwissenschaftlicher Experte. 1799 verweilte er auf Teneriffa und bestieg den Teidegipfel. Er untersuchte auf seinem Besuch sowohl die Geografie als auch die Pflanzenwelt Teneriffas.

Alexander von Humboldt, Allemagne 1769-1859. Cet explorateur et naturaliste est considéré comme l'un des fondateurs de la géographie moderne. En 1799, il visite Tenerife, monte au Pic du Teide et étudie la géographie et la flore de l'île.

Flores y Plantas

*Flowers and Plants
Blumen und Pflanzen
Fleurs et Plantes*

Canarias tiene una climatología excepcional. Algunas de las especies que habitaban en el continente europeo y africano en la Era Terciaria, sobreviven en las islas gracias a nuestra situación oceánica y a la altitud, factores que mitigan las temperaturas extremas que causaron la extinción de sus parientes continentales.

Die Kanarischen Inseln haben ein außerordentliches Klima. Einige der Pflanzenarten, die im Tertiär sowohl in Europa als auch in Afrika vorkamen, überleben bis heute auf den Inseln. Zu verdanken ist dies unserer ozeanischen Lage und der Höhe, Faktoren, welche die extremen Temperaturen lindern, die zum Aussterben ihrer kontinentalen Verwandten geführt hatten.

The Canary Islands have an exceptional climate. Some of the species that inhabited Europe and Africa in the Tertiary Period still survive on the islands thanks to our oceanic location and altitude, factors that mitigate the extreme temperatures that caused the extinction of their continental relatives.

Les Îles Canaries possèdent un climat exceptionnel. Certaines espèces qui vivaient sur le continent africain et européen durant le Tertiaire ont survécu sur les îles grâce à la situation océanique et à l'altitude. Ces facteurs ont mitigé les températures extrêmes qui ont entraîné l'extinction de leurs parents occidentaux.



La variedad de aloe autóctona de Canarias ha sido catalogada por los expertos como el más curativo del mundo (*). Es muy apreciado por razones de salud y belleza gracias a su alto poder cicatrizante, regenerativo y sus efectos calmantes.

En los últimos años, también se cultiva la moringa en nuestras tierras. Este “superalimento” es rico en vitaminas y minerales. Está considerado como un manantial de nutrientes.

The variety of aloe that is native to the Canary Islands has been classified by experts as having the best healing properties in the world (*). It is used for health and beauty purposes thanks to its high healing, regenerative and calming effects.

In recent years, moringa has also been cultivated on our land. This “superfood” is rich in vitamins and minerals. It is considered an excellent source of nutrients.

Die einheimische Aloe-Art der Kanarischen Inseln ist von Experten als die weltweit heilsamste Pflanze ihrer Gattung eingestuft worden (*). Ihre bedeutende Rolle für die Gesundheit und Schönheit verdankt die hiesige Aloe ihrer heilenden, regenerativen und schmerzlindernden Kraft.

In den letzten Jahren ist auch der Anbau der Moringa-Pflanze auf den Inseln gestiegen. Dieses „Supernahrungsmittel“ ist vitamin- und mineralreich und gilt als eine unglaubliche Nährstoffquelle.

La variété autochtone canarienne d’Aloe Vera a été cataloguée par les experts comme une des variétés les plus curatives au monde(*). Il est très apprécié pour des raisons de santé et de beauté grâce à son pouvoir cicatrisant, régénérant et ses effets calmants.

La moringa est cultivée depuis peu. Ce super aliment, considéré comme une extraordinaire source de nutriments, est riche en vitamines et minéraux.

*Laboratorio alemán Spectral Service Laboratorium für Auftragsanalytik de Colonia como el Mejor Aloe Vera del Mundo por contener un 15,9% de Alooverasa (2884 ppm).

* The German laboratory Spectral Service Laboratorium für Auftragsanalytik Cologne considers it the Best Aloe Vera in the World due to the fact that it contains 15,9% of Alooverasa (2884 ppm).

*Vom Spectral Service Laboratorium für Auftragsanalytik aus Köln ausgezeichnet als die Beste Aloe Vera der Welt aufgrund des 15,9%igen Gehalts an Alooverasa (2884 ppm).

*Laboratoire allemand Spectral Service Laboratorium für Auftragsanalytik de Cologne le considère comme le Meilleur Aloe Vera au Monde. Il contient 15,9% d’Alooverasa (2884 ppm).







Canarias exporta flores a toda Europa. En nuestros mercados encontrarás exóticas especies tropicales adaptadas al medio canario como las proteas, las esterlicias o los elegantes anturios. Nuestros agricultores también cultivan otras variedades de flor y plantas: rosas, palmeras, crisantemos, etc.

Canarias es tierra de flores.

The Canary Islands export flowers to all over Europe. In our markets you will find exotic tropical species that have adapted to the Canarian environment such as Proteas, Strelitzia (Bird of Paradise flower) or elegant Anthuriums. Our farmers also grow other varieties of flowers and plants: roses, palms, chrysanthemums, etc.

The Canary Islands is a land of flowers.

Die Kanarischen Inseln exportieren Blumen nach ganz Europa. Auf unseren Märkten entdecken Sie tropische Pflanzen, die sich dem kanarischen Klima bestens angepasst haben: Proteas (Zuckerbüsche), Strelitzien oder elegante Anthurien. Unsere Landwirte züchten aber auch andere Blumen und Zierpflanzen: Rosen, Palmen, Chrysanthemen, usw.

Die Kanaren sind ein Blumen-Paradies!

Les fleurs des Canaries sont exportées partout en Europe. Vous pourrez trouver de multiples espèces exotiques tropicales adaptées au milieu canarien comme les protéas, les strelitzias ou encore les élégants anthuriums. Les horticulteurs canariens cultivent également des roses, une multitude de variétés de palmiers, des chrysanthèmes, etc.

Les îles canaries sont une terre à fleurs.



Sirope de palma

Palm syrup
Palmensirup
Sirop de palme

Se obtiene artesanalmente de la savia de la palmera canaria (*Phoenix Canariensis*) y es originario y exclusivo de la Isla de La Gomera, donde se produce desde hace cientos años. Es un alimento natural, que no incorpora en su composición aditivos ni conservantes. Su técnica de elaboración es ancestral y constituye un delicioso acompañante en numerosos postres tradicionales y quesos y, en los últimos tiempos, se ha incorporado como ingrediente importante a la nueva cocina canaria por su textura y su sabor tostado y dulce.

El sirope de palma es altamente nutritivo, tiene un porcentaje equilibrado de calorías y un alto nivel de oligoelementos básicos, además de un grado elevado de cobre, hierro, fósforo, magnesio, potasio, sodio y zinc.

It is obtained by hand from the sap of the Canary Islands date palm (*Phoenix Canariensis*) and it is native and exclusive to the island of La Gomera, where it has been produced for hundreds of years. It is a natural food that does not contain any additives or preservatives. Its manufacturing technique is ancient and it is a delicious accompaniment to many traditional desserts and cheeses. In recent years, it has become an important ingredient in modern Canarian cuisine due to its toasted and sweet texture and flavour.

Palm syrup is highly nutritious. It has a balanced percentage of calories and a high level of basic trace elements as well as high levels of copper, iron, phosphorus, magnesium, potassium, sodium and zinc.

Palmensirup wird seit Jahrhunderten mit einer uralten Herstellungsmethode ausschließlich auf der Insel La Gomera aus dem Saft der Kanarischen Dattelpalme (*Phoenix canariensis*) gewonnen. Es handelt sich um ein natürliches Produkt ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel, das vielfältige traditionelle Süßspeisen und Käse verfeinert. In letzter Zeit ist der Palmensirup für die neue kanarische Küche wegen seiner Textur und seinem süßen, zarten Röstgeschmack eine bedeutende Zutat geworden.

Der Palmensirup ist höchst nährstoffreich, in Bezug auf die Kalorien jedoch sehr ausgewogen. Auffällig sind neben dem hohen Anteil an Kupfer, Eisen, Phosphor, Magnesium, Kalium, Natrium und Zink besonders die zahlreichen grundlegenden Spurenelemente.

Il est élaboré artisanalement à partir de la sève du palmier canarien (*Phoenix canariensis*). Il est originaire et typique de l'île de la Gomera. Cet aliment naturel, sans agents additifs ni conservateurs, est produit depuis des centaines d'années. Il accompagne traditionnellement les desserts et le fromage mais est de plus en plus utilisé dans la nouvelle cuisine canarienne pour sa texture et son goût doux et légèrement grillé.

C'est un aliment très nutritif avec un apport calorique équilibré. Il contient de nombreux oligoéléments et possède une haute teneur en cuivre, fer, phosphore, magnésium, potassium, sodium et zinc.



Batatas

Sweet potatoes
Süßkartoffeln
Pommes de terre douces

Las batatas, originarias de América se conocen en Canarias al menos, desde 1544.

“Batata de Lanzarote” o “Colorada”, de piel rojiza y oscura y carne de rosa pálido a blancuzca, de forma alargada e irregular, de sabores bastante dulces y producidas en verano.

“Batata blanca” o “Conejera”, de piel parda y carne blanquecina, forma larga, elíptica, menos dulce que el resto, con producción repartida a lo largo de todo el año.

“Batata yema de huevo” (“Patagallina” o “Empinada Roja”), de piel anaranjado claro, de forma oblonga, carne amarilla y de sabor muy dulce, con producción en invierno, menos abundante que el resto. Muy usada para elaborar las “truchas”, unas empanadillas dulces deliciosas.

Sweet potatoes originating in America have been known in the Canary Islands since at least 1544.

The “Batata de Lanzarote” or “Colorada” has dark reddish skin and pale to whitish pink flesh, a long and irregular shape, quite a sweet taste and it is produced in the summer.

The “White Batata” or “Conejera” has brown skin and white flesh, a long elliptical shape, and is less sweet than the others, with production distributed throughout the whole year.

“Egg Yolk Batata” (“Patagallina” or “Empinada Roja”) has light orange skin, an oblong shape, yellow flesh and a sweet taste, with production occurring in the winter, but it is less abundant than the rest. It is often used to produce “truchas”, a delicious type of sweet patties.

Die Süßkartoffeln stammen eigentlich aus Amerika, sind jedoch auf den Kanarischen Inseln schon mindestens seit 1544 bekannt.

Die Lanzarote-Süßkartoffel, auch als „Colorada“ (die Farbige) bekannt, ist mit ihrer roten Schale, dem blass-rosa bis weißlichem Fleisch und ihrer länglichen, ungleichmäßigen Form eine recht süße Kartoffelart, die im Sommer angebaut wird.

Die Weiß-Süßkartoffel oder aufgrund ihrer Herkunft aus Lanzarote auch „Conejera“ genannt hat eine gräuliche Haut und weißliches Fleisch, ist lang geformt, ellipsenförmig und weniger süß als ihre anderen Artgenossen. Sie wird das ganze Jahr über geerntet.

Die längliche, sehr süße Eigelb-Süßkartoffel (auch „Patagallina“ oder „Empinada Roja“ genannt) hat eine hellorangefarbene Schale und ist vor allem im Winter, seltener das ganze Jahr über erhältlich. Diese Süßkartoffel dient vor allem zur Herstellung der „Truchas“, den köstlich süßen Teigtaschen.

Les pommes de terre douces, originaires des Amériques sont connues aux Canaries depuis 1544.

“Batata de Lanzarote” ou “Colorada”, de peau rouge et sombre et de chair rose pâle ou blanchâtre, de forme allongée ou irrégulière et de goût sucré. Elles se récoltent en été.

“Batata blanca” ou “Conejera”, de peau marron clair et de chair blanchâtre, forme longue, elle est moins sucrée que les autres. Sa production se répartit tout au long de l’année.

“Batata yema de huevo” (“Patagallina” ou “Empinada Roja”), de peau orange clair, de forme oblongue, chair jaune et de goût très sucré. Elle se récolte en hiver et est plus rare que les autres variétés. Elle est très utilisée dans la préparation d’un dessert typique, la “trucha” (sorte de chaussons sucrés et fourrés d’une préparation à base de patates douces).





Cebollas

*Onions
die Zwiebel
Les oignons*



Son la base de la elaboración de muchas de las recetas canarias.

Nuestro archipiélago cuenta con variedades exclusivas de cebollas.

Destacan las de Tenerife: Guayonge, Carrizales, Masca o las de San Juan de la Rambla, por su sabor suave y dulce.

Las de Lanzarote también son excelentes. Se cultivan en "jable" (piedras volcánicas).

Antiguamente, en Canarias, concretamente en Tenerife, se cultivaba la semilla de las cebollas que, posteriormente, se plantaban en Europa.

These form the basis of many Canarian recipes. Our archipelago has several exclusive varieties of onions.

Those from Tenerife include: Guayonge, Carrizales, Masca or those from San Juan de la Rambla, for their mild and sweet flavour.

Onions from Lanzarote are also excellent. They are grown in "jable" (volcanic rock).

Formerly, in the Canary Islands, particularly in Tenerife, onion seeds were planted and subsequently cultivated in Europe.

Zwiebeln sind die Grundlage vieler kanarischer Rezepte. Unser Archipel rühmt sich mit einzigartigen Zwiebelarten.

Auf Teneriffa stechen vor allem folgende Zwiebeln hervor: Guayonge, Carrizales, Masca oder jene der Ortschaft San Juan de la Rambla mit ihrem zarten, süßen Geschmack.

Aber auch jene der Insel Lanzarote sind ausgezeichnet! Angebaut werden sie auf dem typischen „Jable“, dem körnigen Vulkangestein.

In früheren Zeiten züchtete man auf den Kanarischen Inseln, vor allem Teneriffa, die Samen jener Zwiebeln, die danach auf dem europäischen Festland angepflanzt wurden.

Ils sont la base de multiples recettes canariennes. L'archipel canarien possède quelques variétés exclusives.

Ceux de Tenerife sont renommés : Guayonge, Carrizales, Masca ou ceux de San Juan de la Rambla, pour son goût doux et sucré.

Ceux de Lanzarote ne sont cependant pas à la traîne : Ils sont cultivés en "jable" (type de culture utilisant la pierre volcanique pour retenir l'humidité).

Dans le passé, et plus particulièrement sur l'île de Tenerife, on y cultivait des graines d'oignons pour les exporter par la suite en Europe.



Mieles

*Honey
der Honig
Le miel*

La abeja negra canaria parece que llegó al archipiélago hace 200.000 años desde África. Desde entonces ha ido adaptándose a nuestros ecosistemas hasta convertirse en una especie endémica que nos regala una miel única en el mundo.

Elaboramos diferentes tipos de Miel de Tenerife con D.O.P.(*), dependiendo de las flores que liban las abejas. Las monoflorales a partir de plantas canarias como el tajinaste, mango, aguacate o la retama del Teide o las multiflorales elaboradas con mieles de distintas floraciones.

Cuando las pruebas, te asombrarán.

The Canarian black bee seems to have reached the archipelago 200,000 years ago from Africa. Since then it has adapted to our ecosystem to become an endemic species that gives us a type of honey that is unique in the world.

We have developed several different types of Tenerife Honey with PDO (*), based on the type of flowers that the bees pollinate. There are unifloral honeys based on Canarian plants such as the bugloss Tajinaste, mango, avocado, Teide broom or multifloral honeys made with honeys based on different flowerings.

When you try it, you will be amazed.

Die schwarze Kanarenbiene ist anscheinend schon vor 200.000 Jahren von Afrika her auf die Inseln gelangt. Sie hat sich unseren verschiedenen Ökosystemen seither so gut angepasst, dass sie uns heutzutage als endemische Bienenart einen weltweit einzigartigen Honig schenkt.

Je nach Blütensorten werden auf Teneriffa mehrere Honige mit geschützter Herkunftsbezeichnung D.O.P. (*) hergestellt. Sortenhonige stammen aus kanarischen Pflanzen wie den Natternköpfen, Mango, Avocado oder dem Teideginster, Mischblütenhonige aus solchen verschiedener Blüten.

Unsere Honige werden Sie absolut überraschen!

L'abeille noire canarienne semble être arrivée de l'Afrique, il y a 200 000 ans dans l'Archipel. Elle se serait ensuite adaptée à nos écosystèmes jusqu'à devenir une espèce endémique. Son miel est unique au monde.

Il y a plusieurs types de miel à Tenerife, protégés par la D.O.P. Ils varient selon le type de fleurs qu'ont butiné les abeilles. Les miels monofloraux s'élaborent à partir de plantes canariennes comme le tajinaste (vipérine de Tenerife), la mangue, l'avocat ou encore la retama du Teide (genêt typique des hauteurs de Tenerife et plus particulièrement du Teide). Les miels polyfloraux se font à partir de plusieurs types de fleurs.

Il suffit de les goûter pour en tomber sous le charme.

* D.O.P. (Denominación de Origen Protegida). Mediante esta denominación oficial se consigue mantener la tradición y la calidad de las Mieles de Tenerife.

* PDO (Protected Designation of Origin). This official designation makes it possible to maintain the tradition and quality of honey from Tenerife.

* Geschützte Herkunftsbezeichnung Diese offizielle Bezeichnung garantiert den Erhalt von Tradition und Qualität und Herstellungsweise der Produkte der Kanarischen Inseln.

* D.O.P. . Appellation d'Origine Contrôlée espagnole. Cette appellation permet de maintenir la tradition et la qualité des miels de Tenerife.



Aceite de oliva

*Olive oil
Olivenöl
L'huile d'olive*

El aceite de oliva que producimos en Canarias es de gran calidad. Recuerda al olfato a manzana fresca y almendras verdes. Es suave y delicioso.

The olive oil made in the Canary Islands is of very high quality. It has an aroma of fresh apple and green almonds. It is smooth and delicious.

Das auf den Kanarischen Inseln hergestellte Olivenöl sticht durch seine ausgezeichnete Qualität hervor. Sein Aroma erinnert an frische Äpfel und grüne Mandeln. Das sanfte Öl ist einfach köstlich!

L'huile d'olive des Canaries, avec ses arômes de pomme verte et d'amandes, est de grande qualité. Elle est douce et délicieuse.





Sal

*Salt
das Salz
Le sel*

Y para aderezar cualquiera de estos exquisitos productos, te recomendamos utilizar sal marina de Canarias: una sal natural que el océano Atlántico, los vientos Alisios, la tierra volcánica y generaciones de artesanos nos procuran en nuestras salinas al borde del mar.

Nichts Besseres als kanarisches Meersalz, um unseren herrlichen Produkten das gewisse Etwas zu verleihen. Ein natürliches Salz des Atlantischen Ozeans, geprägt von den Passatwinden, der Vulkanerde und Generationen traditioneller Salzhersteller, die das kostbare Gut den Salinen unserer Küsten abgewinnen.

And to garnish any of these exquisite products, we recommend using Canarian sea salt: a natural salt that the Atlantic Ocean, the trade winds, the volcanic soil and generations of artisans have deposited in our salt mines on the edge of the sea.

Et pour rehausser n'importe lequel de ces produits, nous vous recommandons d'utiliser le sel marin canarien : un sel naturel fabriqué lentement par l'action de l'Atlantique, des vents alizés, de la terre volcanique et des générations d'artisans qui le récoltent dans les salines du bord de mer.



Ingredientes
Ingredients
Zutaten
Ingrédients

① Queso fresco / tomate / mojo de oregano

Fresh goat cheese / tomato / oregano mojo-sauce

Frischer Käse / Tomaten / Oregano-Mojo

Fromage frais / tomates / mojo d'origan

② Nata / queso / gelatina miel / agua / agar agar / sorbete de cilantro

Cream / cheese / honey jelly / water / agar agar / coriander sorbet

Sahne / Käse / Honiggel / Wasser / Agar-Agar / Koriander-Sorbet

Crème / fromage / gelée au miel / eau / agar agar / sorbet de coriandre

③ Huevos / harina / tomate seco / pimentita palmera / aceite de oliva / ajo / orégano / vinagre / sal / papas / brotes tiernos

Eggs / flour / dry tomato / palmera pepper / olive oil / garlic / oregano / vinegar / salt / potatoes / sprouts

Eier / Mehl / Getrocknete Tomaten / La-Palma-Paprikaschote / Olivenöl / Knoblauch / Origan / Essig / Salz / Kartoffeln / Frische Sprossen

Oeufs / farine / tomates séchées / poivron rouge de La Palma / huile d'olive / ail / origan / vinaigre / sel / pommes de terre / petites pousses tendres

④ Papa confitada / Jarea de vieja / tomillo / ajos / flor de sal / mojo hervido

Potato comfit / brine-cured parrot fish / thyme / garlic / fleur de sel / boiled mojo-sauce

Konfierte Kartoffeln / Papageifisch, luftgetrocknet / Thymian / Knoblauch / fleur de sel / gekochter Mojo

Pommes de terre confites / stockfish (sparisoma cretense ou communément vieille) / thym / ail / fleur de sel / mojo hervido (mojo fait à base du jus de cuisson du poisson)

⑤ Gofio / cebolla / mojo verde / caldo / hortelana

Gofio / onion / green mojo / broth / spearmint

Gofio-Mehl / Zwiebeln / Koriander-Mojo / Kraftbrühe / grüne Minze

Oignons / mojo vert (coriandre) / bouillon / menthe

⑥ Lomos de caballa / vinagre / orégano / cebolla roja / papas negras / lechugas tiernas / brotes frescos

Mackerel fillets / vinegar / oregano / red onion / traditional potatoes (negra) / baby leaf lettuce / sprouts

Makrelen-Filets / essig / origano / rote Zwiebeln / gourmet-Schwarzkartoffeln / zarte Salatblätter / frische Sprossen

Filets de maquereau / vinaigre / origan / oignons rouges / pommes de terre noires / petites pousses vertes et petite salade jeune

⑦ Sardina en salmuera / confitura de papaya / queso / papas arrugadas / mojo rojo

Sardine fillet in a light brine / papaya jam / cheese / wrinkled potatoes / red mojo-sauce

Sardinen, in Salzlake eingelegte / Papaya-Konfitüre / Käse / Runzelkartoffeln / Paprika-Mojo

Sardine en saumure / confiture de papaye / fromage / pommes de terre à la mode canarienne / mojo rouge (paprika)

⑧ Zanahoria / tomate / habichuelas / calabacines / pulpo / papas negras

Carrots / tomato / green beans / zucchini / octopus / traditional potatoes

Karotten / Tomaten / grüne Bohnen / Zucchini / Oktopus / Gourmet-Schwarzkartoffeln

Carottes / tomates / haricots verts / courgettes / poulpe / pommes de terre noires

⑨ Lapas / mojo verde

Limpet / green mojo sauce

Napfschnecken / Koriander-Mojo

Berhiques / mojo vert (coriandre)

⑩ Carne de cabra / cebolla / zanahorias / ajos / majado picante / tomate / vino blanco / azafranillo / hierbas aromáticas / col / gofio de millo / brotes tiernos / mojo colorado

Goat meat / onion / carrots / garlic / ground seasoning mix / tomato / white wine / safflower saffron / herbs / cabbage / maize gofio / sprouts and red mojo sauce

Ziegenfleisch / Zwiebeln / Karotten / Knoblauch / scharfe Marinade / Tomaten / Weißwein / Saflor / gewürzkräuter Kohl / Mais-Gofiomehl / frische Sprossen und Paprika-Mojo

Viande de chèvre / oignons / carottes / ail / haché pimenté / tomates / vin blanc / safran / herbes aromatiques / chou / gofio de mais / petites pousses tendres / mojo coloré

⑪ Cochino negro / mojo de albahaca

Pork (black pig) / basil mojo-sauce

Fleisch vom schwarzen Schwein / Basilikum-Mojo

Cochon noir / mojo de basilic

⑫ Cordero pelibuey / flores y hojas de menta / mojo de hortelana

Pelibuey lamb / spearmint flowers and leaves / spearmint mojo-sauce

Fleisch vom Pelibuey-Schaf / Minzeblüten und -blätter / grüner Minze-Mojo

Mouton pelibuey (race typique canarienne) / fleurs et feuilles de menthe / mojo de menthe

⑬ Batata amarilla / vainilla / ralladura de naranja / papa negra / limón / canela / azúcar de caña / miel de tajinaste pan de leche y matalahúga / queso curado de cabra / brotes anisados / almogrote

Yellow sweet potato / vanilla / orange zest / traditional potato (negra) / lemon / cinnamon / cane sugar / bugloss (Tajinaste variety) honey / milk bread and anise / hard goat cheese / aniseed-flavoured leafy sprouts and almogrote

Gelbe süßkartoffel / Vanille / geriebene Orangenschale / gourmet-Schwarzkartoffeln / Zitrone / Zimt / Rohrzucker / Natternkopf-Honig / Milchbrot und Aniskerne / Ziegenkäse, gereift / Anis-Sprossen / Almogrote-Käsepaste

Pommes de terre douces jaunes / vanille / zest d'orange / pommes de terre noires / citron / cannelle / sucre de canne / Le miel du tajinaste / petit pain de lait et anis / fromage de chèvre / petites pousses anisées / almogrote (pâte de fromages)

⑭ Crema de papa / manzana reineta / cebolla

Potato purée / sour apples / onion

Kartoffelcreme / Renette-Apfel / Zwiebel

Crème de pommes de terre / pommes reinettes / oignons

Indice

El vino

Los quesos

Las papas

Los mojos

Gofio

Pescado

Carnes

Frutas tropicales

Flores y plantas

Sirope de palma

Batatas

Cebollas

Mieles

Aceite de oliva

Sal

Index

Wine

Cheeses

Potatoes

Mojo sauces

Gofio

Fish

Meats

Tropical fruit

Flowers and plants

Palm syrup

Sweet potatoes

Onions

Honey

Olive oil

Salt

Inhaltsverzeichnis

der Wein
der Käse
die Kartoffel
die kanarischen Sossen: die Mojos
Gofio
der Fisch
das Fleisch
tropische Früchte
Blumen und Pflanzen
Palmensyrup
Süßkartoffeln
die Zwiebeln
der Honig
Olivenöl
das Salz

• Sommaire

Le vin
Les fromages
Les pommes de terre
Les mojos
Le gofio
Le poisson
Les viandes
Fruits tropicaux
Fleurs et plantes
Sirop de palme
Pommes de terre douces
Les oignons
Le miel
L'huile d'olive
Le sel

Créditos
Acknowledgments
Danksagungen
Remerciements

Autores/

Marta Moore
Gestión del Medio Rural de Canarias SAU

Fotos/

Roberto Armas
Promotur Turismo de Canarias
José Lorente Arencibia
Cabildo de La Gomera
Cabildo Insular de Tenerife (Casa de la Miel)
Facundo Cabrera

Diseño & maquetación/

Zoostudio

Traducciones/

Wai Comunicación SL

Impresión/

Imprenta Reyes

Edita/

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias
Proyecto Crecer Juntos - Volcanic Xperience Local Product

Nº de depósito Legal TF 889-2017

ISBN 978 - 84 - 697 - 4154 - 2

3ª Edición · Octubre 2025

Canarias es una de las regiones insulares del mundo con mayor biodiversidad. Esto unido a nuestra historia y tradiciones, hacen que nuestros productos sean excepcionales.

Consume productos canarios, es una experiencia volcánica única y ayudarás a conservar nuestra tierra y tradiciones.

Descubrir las Islas Canarias es un auténtico placer para el paladar.

The Canary Islands is one of the regions with the greatest biodiversity in the world. This, coupled with our history and traditions, make our products exceptional.

Try some Canarian products, enjoy a unique volcanic experience and help us to preserve our land and traditions.

Discovering the Canary Islands is a real treat for the palate.

Die Kanaren sind weltweit eine der Inselregionen mit der größten Biodiversität, die zusammen mit unserer Geschichte und unserem Brauchtum einfach außergewöhnliche Produkte hervorbringen.

Konsumieren Sie kanarische Produkte, ein einmaliges, vulkanisches Erlebnis, das dazu beiträgt, unsere Landschaft und unsere Tradition zu erhalten.

Entdecken Sie die Kanarischen Inseln mit ihrem umwerfenden Geschmack!

Les Îles Canaries sont une des régions insulaires qui possèdent la plus grande biodiversité au monde. À cette particularité s'allient l'histoire et les traditions canariennes qui, ensemble, font de ces produits des produits exceptionnels.

Consommer des produits canariens est non seulement une expérience unique qui vous fera découvrir un peu plus ces terres volcaniques mais aussi une manière de conserver les traditions et le terroir canarien.

Découvrir les Îles Canaries est un véritable plaisir gastronomique.

