



Nuestras Pizzas Artesanales

Porque valoramos el producto artesanal y de proximidad, en S'ARTESANA BALEAR elegimos los mejores ingredientes de nuestras islas para fundirlos en un delicioso equilibrio.

www.sartesanabalear.com



Nuestras pizzas se caracterizan por una selección de los mejores PRODUCTOS ARTESANALES de proximidad propios de la gastronomía BALEAR.

Fruto de la ilusión para crear una pizza propia de nuestras islas nace S'ARTESANA BALEAR, una óptima combinación de buen gusto, tradición y proximidad.

Con una clara vocación de fomentar el producto propio de nuestras islas, proyectamos nuevas e innovadoras formas siempre respetando el medio ambiente y nuestra tierra. En nuestra empresa priorizamos la elaboración artesanal de las materias primas y del producto final para garantizar un resultado excelente. Es por eso que grandes referentes a nivel empresarial como Coinga, y exquisitos productos como Companatge Eivissa, entre otros, han confiado en nosotros.

Y es que, por primera vez, esta popular receta italiana se convierte en un producto de proximidad. Atribuyendo un merecido valor a las cuatro islas, S'ARTESANA BALEAR ha reunido los mejores ingredientes de cada una de ellas en un solo producto.

Lista para hornear, la pizza S'ARTESANA BALEAR reúne los sabores más auténticos de nuestra gastronomía para disfrutarla en familia.

En S'ARTESANA BALEAR, de la tradición nace la confianza.

CA'N LLOMPART
SOBRASADA
DE MALLORCA



COINGA
QUESO Mahón-Menorca

COMPANATGE
IBIZA

sa Lubinera



esPANER

www.sartesanabalear.com



S'ARTESANA
Pizzes cassolanes

BALEAR.COM
Homemade Pizza

Qualitat
Artesanal
Garantida

Qualitat
Artesanal
Garantida



COINGA
QUESO Mahón-Menorca

CAN LLOMPART
SOBRASADA
DE MALLORCA

Pizza de Sobrassada i
Formatge Maonès
"Sobrassada" and
"Maonès" Cheese Pizza

Qualitat
Artesanal
Garantida

PIZZA DE SOBRASADA CON QUESO "MAONÈS"

Punto de encuentro de las dos islas talaióticas, esta pizza funde el sabor mallorquín más tradicional con el auténtico mahonés. Así, sobrassada y queso, los dos ingredientes clásicos del tradicional "pa amb oli", se reúnen en un concepto innovador.

COINGA

QUESO Mahón-Menorca



Conocida por su trayectoria de calidad, Cooperativa Insular Ganadera (Coinga) nace en 1966 como una iniciativa de ganaderos de Menorca. Actualmente son más de trescientos socios que, con su vocación por el trabajo bien hecho, elaboran decenas de quesos de ganados y curaciones distintas. El cambio de la clásica mozzarella italiana por el queso mahonés es un signo de identidad de estas pizzas artesanales.



CAN LLOMPART
SOBRASADA
DE MALLORCA



Ubicada en el corazón de Mallorca, esta empresa familiar de Lluçmajor elabora diferentes variedades de embutidos típicos de las islas: sobrassadas, longanizas y butifarrones para todos los gustos. Con una fabricación artesanal, estos embutidos dan carácter a nuestras pizzas: sabores intensos y mediterráneos que no dejan indiferente a casi ningún paladar.

Ingredientes

Queso de Menorca semi-curado Coinga, Sobrassada, Mozzarella y Emmental 18%, Harina de trigo 25%, agua, levadura, aceite de oliva, puré de tomate 15%, oregano, ajo, perejil, sal, y pimienta.

Comida preparada ultracongelada

Características técnicas caja de pizza

Peso
Peso Bruto: 310 grs
Peso Neto: 390 grs

Medida
Alto: 3 cm
Ancho: 30 cm
Largo: 30 cm

Unidades por caja
6 unidades



S'ARTESANA
Pizzas cassolanes

BALEAR.COM
Homemade Pizza



COMPANATGE
IBIZA

**Tres Formatges de
les Illes Balears**
*Balearic Islands
three cheeses*



TRES QUESOS DE LAS ISLAS BALEARES

Directamente desde Menorca, y con gran reconocimiento a nivel internacional, Coinga nos ofrece un gran surtido de quesos de diferentes procedencias y curaciones. Mezcla equilibrada de sabores intensos que provocarán el deleite de los amantes de los quesos.

COINGA

QUESO Mahón-Menorca



Conocida por su trayectoria de calidad, Cooperativa Insular Ganadera (Coinga) nace en 1966 como una iniciativa de ganaderos de Menorca. Actualmente son más de trescientos socios que, con su vocación por el trabajo bien hecho, elaboran decenas de quesos de ganados y curaciones distintas. El cambio de la clásica mozzarella italiana por el queso mahonés es un signo de identidad de estas pizzas artesanales.



COMPANATGE

IBIZA

Haciendo gala de su elaboración propiamente ibicenca y con una vasta mayoría de materias primas procedentes de la isla blanca, esta empresa produce y distribuye productos gastronómicos tradicionales. Conscientes que el futuro radica en el producto local, Companatge Eivissa trabaja con una explotación ganadera propia para conseguir los sabores más exquisitos.

Ingredientes

Queso de Menorca Coinga semi-curado, curado y queso de cabra de rulo de Ibiza 14%, Mozzarella y Emmental 18%, Harina de trigo 25%, agua, levadura, aceite de oliva, puré de tomate 15%, orégano, ajo, perejil, sal, y pimienta.

Comida preparada ultracongelada

Características técnicas caja de pizza

Peso
Peso Bruto: 310 grs
Peso Neto: 390 grs

Medida
Alto: 3 cm
Ancho: 30 cm
Largo: 30 cm

Unidades por caja
6 unidades



S'ARTESANA
Pizzes cassolanes

BALEAR.COM
Homemade Pizza



esPANER



Be, ceba i pebrots
Lamb, onion and peppers



CORDERO, CEBOLLA Y PIMIENTO ROJO

Por primera vez la carne de cordero, con su característico y apreciado sabor, se convierte en protagonista de esta receta mediterránea. La cebolla y el pimiento rojo la acompañan para lograr una pizza de los más creativa.



Esta empresa moderna y de calidad, se instaló en Santa María hace más de quince años. Con varios ganados que pastan en los campos de Mallorca, Propi Carn elabora y distribuye todo tipo de productos cárnicos con una minuciosa selección de sus piezas. Su participación en nuestro proyecto es garantía de calidad y sostenibilidad.



esPANER

Esta empresa mallorquina, cuyo origen se remonta a los años sesenta, distribuye todo tipo de fruta y verdura de calidad. Con vocación de sacrificio, y pasión por el trabajo bien hecho, en Es Paner trabajan para ofrecer al cliente aquello que necesite de nuestro campo. Las verduras de Es Paner aportan a nuestras pizzas los ingredientes más frescos y naturales.



Ingredientes

Cordero, Cebolla y Pimientos, Mozzarella y Emmental 18%, Harina de trigo 25%, agua, levadura, aceite de oliva, puré de tomate 15%, oregano, ajo, perejil, sal, y pimienta.

Comida preparada ultracongelada

Características técnicas caja de pizza

Peso
Peso Bruto: 310 grs
Peso Neto: 390 grs

Medida
Alto: 3 cm
Ancho: 30 cm
Largo: 30 cm

Unidades por caja
6 unidades



S'ARTESANA
Pizzes cassolanes
BALEAR.COM
Homemade Pizza



sa **lubinera**

COMPANATGE
IBIZA

Mel i Formatge de cabra
Honey and Goat's Cheese



MIEL Y QUESO DE CABRA

Extraordinaria combinación de dulce y salado, que reúne la delicadeza de la miel y la intensidad del queso de cabra. Dos sabores aparentemente dispares que conviven en una excepcional armonía. Para los amantes de la cocina tradicional, o aquellos a quienes les gusta seguir innovando.

COMPANATGE

IBIZA



Haciendo gala de su elaboración propiamente ibicenca y con una vasta mayoría de materias primas procedentes de la isla blanca, esta empresa produce y distribuye productos gastronómicos tradicionales. Conscientes que el futuro radica en el producto local, Companatge Eivissa trabaja con una explotación ganadera propia para conseguir los sabores más exquisitos.

Ingredientes

Miel y queso de cabra de rulo de Ibiza 14%, Mozzarella y Emmental 18%, Harina de trigo 25%, agua, levadura, aceite de oliva, puré de tomate 15%, oregano, ajo, perejil, sal, y pimienta.

Comida preparada ultracongelada



sa **lubinera**

Fundada en el pueblo de Llubí hace más de treinta años, esta asociación agrícola está formada por diferentes productores de las tierras mallorquinas que trabajan bajo una misma marca. Todos ellos elaboran productos propios como la miel, el paté de aceitunas o el tomate seco que aportan un sabor tan original como auténtico.

Características técnicas caja de pizza

Peso
Peso Bruto: 310 g
Peso Neto: 390 g

Medidas
Alto: 3 cm
Ancho: 30 cm
Largo: 30 cm

Unidades por caja
6 unidades