

ДЕЛИКАТЕСЫ

Дары моря

Несмотря на своё название, эти большие и великолепные по своим питательным и вкусовым свойствам креветки обитают не только в акватории Сольера, но на всём западном побережье острова. Местные креветки считаются одним из самых ценных продуктов, вылавливаемых в прибрежных водах. Вкуснее всего они получаются, если их быстро обжарить на сковороде.



Мягкий вкус золота

Местное оливковое масло – это фирменный продукт Балеарских островов. Помимо больших кооперативов, производством и сбытом ценных фруктов на острове занимаются частные фермеры и счастливые владельцы оливковых деревьев. Маслины собирают со столетних деревьев в горах Серра-де-Трамунтана или же на молодых плантациях в центральных районах острова.



Напиток богов

Майоркинские вина в последние годы несравненно улучшили своё качество и, соответственно, повысили престиж. На острове – более 60 виноделен, как больших, так и маленьких. Майоркинское вино обладает особенным вкусом благодаря использованию местных сортов винограда.



Деликатес на веревочке

Собрассада, свиная колбаса с красным перцем – один из самых популярных продуктов Балеарских островов, удостоенных знаком качества по месту происхождения. Её готовят из местной свинины с добавлением большого количества красного перца. Колбаса может иметь как острый, так и более мягкий вкус. Этот продукт бьёт все рекорды по числу экспорта.



Витушка завоёвывает Америку

В американских кофейнях Starbucks, от Нью-Йорка до Сиэтла, с 2007 года можно купить энсаймаду «Mallorca Sweet Bread». Основатель сети – Ховард Шульц (Howard Schulz) – ценитель и большой поклонник Майорки. Однажды он назвал мыс Форmentor местом своей мечты. Майоркинская витушка попала в Америку именно благодаря ему. «Продукт наполнен солнцем Майорки, жители которой не представляют себе утра без кофе и энсаймады», – так представляет свой продукт пресс-служба Starbucks.



Сладкую булочку в Америке можно купить во всех филиалах Starbucks

Полакомиться майоркинской сладостью в США можно в 11 тыс. филиалах сети за 1,95 доллара. И всё-таки американская энсаймада отличается от майоркинской. Разница начинается с ингредиентов. В американском составе есть консерванты, красители, а вместо свиного жира используется маргарин. «Это, скорее,

похоже на плюшки», – говорит американский майоркинец Эдуардо Йюль (Eduardo Llull), владелец в е б - с т р а н и ц ы www.spainiacs.com, созданной специально для поклонников Испании. «К сожалению, после

Mallorca Sweet Bread мне не нужно мыть руки – американцы более практичны», – поделился он. При этом в американской энсаймаде, как и в настоящей майоркинской, одинаковое число калорий – 420.

Порто Кристо
Новые таунхаусы на берегу моря



MPH-1320 от 560.000 €



PRIME HOMES
MALLORCA



Пальма, Сан Агусти
Апартамент с садом у моря



MPH-1277 360.000 €

Нова Санта Понса
Эксклюзивная вилла класса люкс



MPH-1310 1.650.000 €

Avda. Rey Jaime I, local 3 - Santa Ponsa - Tel. +34 971 69 21 21 - info@mallorcaprimehomes.com
www.mallorcaprimehomes.com