

► SECTOR



Cóctel a base de hierbas. / FOTOGRAFÍA CEDIDA POR LICORES MOYÀ

LICORES

# Una combinación de tradición y modernidad

Desde Licores Moyà afirman que el sector hotelero sigue apostando por los licores tradicionales pero que, al mismo tiempo, demanda nuevos productos

E.M. / PALMA

Renovarse sin dejar atrás las tradiciones. Esta es la apuesta de Licores Moyà, una empresa fundada en Artà en 1890 y actualmente dirigida por su cuarta y quinta generación, que combina la producción de licores típicos como Hierbas dulces, semi y secas, Mescladís de Matances, Palo y Anís seco con su introducción en el mundo de la coctelería y la oferta de productos gourmet.

«El sector de la hostelería sigue apostando por los licores tradicionales, el vino mallorquín, Riojas y

Riberas del Duero, ron, ginebra y whisky pero debido a la evolución turística y gastronómica, se demandan nuevos productos», explican desde la empresa.

Precisamente por ello, la oferta de servicios de Licores Moyà «se ha diversificado, ofreciendo gran variedad de licores y jarabes, entre ellos rones, vodkas, lima y granadina junto a productos gourmet, como chocolates, vinagres, aceites, almendras recubiertas de chocolate y trufa, etc.».

La empresa -que «ha ampliado sus instalaciones, contando con más de 3500m<sup>2</sup> y una flota de más

de 50 personas»-, también ha apostado por introducir las tradicionales hierbas en el mundo de la coctelería y actualmente, de hecho, han diseñado cócteles que tienen a las hierbas entre sus principales ingredientes, como Flor de Mallorca.

Con una trayectoria de más de 125 años, las bebidas que fabrican, concluyen -«que se siguen produciendo de forma tradicional y con un recetario que permanece intacto en el tiempo»-, «son muy demandadas dentro del sector de la hostelería y la restauración, principalmente las Hierbas Moyà».