

Fira d'Artà ▶ LICORS MOYÀ

## Família Moyà ▶ HI SERÀ PRESENT A LA FIRA D'ARTÀ UN ANY MÉS

# “Enguany presentarem figues seques confitades amb herbes premium, que són el testimoni de la tradició”

REDACCIÓ ARTÀ

📍 De quina manera estarà present Licors Moyà a la Fira d'Artà?

👤 Licors Moyà sempre ha estat present a la Fira d'Artà amb l'organització del tradicional Tast de vins mallorquins. Enguany hi participen quasi 30 bodegues exposidores de les diferents D.O de l'Illa, i una bodega convidada com cada any de fora de Mallorca

📍 Cada any l'empresa obri les seves portes per mostrar els seus millors productes. L'any passat prepararen un tast de vins mallorquins. Què hi podrem trobar enguany?

👤 A part del tradicional Tast de vins mallorquins, enguany presentarem figues seques confitades amb herbes premium. Les herbes premium neixen amb la tradició i el bon fer de sis generacions de licorers i la col·laboració del Xef Toni Navarro, la seva fabricació es basa en tres maceracions per a poder extreure les millors essències de cada ingredient, amb un resultat final excepcional per aroma i sabor. Les herbes pre-



La família Moyà hi serà present a la fira d'Artà un any més. FAMILIA MOYÀ

mium recullen el testimoni de la tradició més pura i introdueixen sutilment la innovació que possibilita noves experiències gastronòmiques al paladar i sentits. Crema d'ametla maridada amb els aromes torrats de cafè, la cremo-

sitat, la suavitat, l'aroma mediterrani de l'ametla, la tendre dolçor, l'exotisme de la llet de coco i una elegància interminable en boca, en les seves justes proporcions, són la recepta per a crear la crema d'ametla. A més, es podrà

degustar una selecció de còctels preparats amb el producte Moyà, una forma alegre de dir adéu a l'estiu.

📍 Licors Moyà es troba en procés de renovació i d'innovació de nous productes. Pot explicar

en què consisteix aquesta renovació mirant cap al futur?

👤 Estem en constant innovació de productes degut a la demanda del consumidor final, vivim en una època on la informació i l'accés a ella és un fet, i no pots quedar enrere. Sempre duguent a la modernitat la nostra manera artesana de fer els nostres licors més tradicionals.

📍 Un dels seus trets d'identitat és el manteniment de la seva manera de fer artesanal? Creu que aquest és el secret del seu èxit?

👤 Actualment regentem l'empresa la cinquena i sisena generació de licoristes i des dels nostres inicis sempre hem optat per la qualitat dels nostres licors i la manera artesanal d'elaborar-los.

📍 Mantenir el seu caràcter familiar és un dels seus objectius? Com ho voleu aconseguir?

👤 El nostre caràcter és familiar, l'empresa forma part de la nostra família, tot és un conjunt, no és un objectiu, és un fet. Així com tenir la nostra seu al poble d'Artà ja que són els nostres orígens.

**MOYÀ**  
**TAST**  
**2019**

TAST DE VINS MALLORQUINS

**DIA I HORA**  
7 Setembre · 19:00 - 23:30h  
\* La taquilla tancarà a les 22:30h

**LLOC**  
Pati interior de Licors Moyà  
C. 31 de Març 11, Artà

**VI, GASTRONOMIA I MÚSICA.**  
Preu de l'entrada 10€

**Licors MOYÀ**  
Casa fundada a Artà el 1890

#MOYATAST2019

☎ 971 836 038 | ✉ moya@moya.es | 🌐 www.moya.es