



## Productos Locales / Local Products

### SIDRA/CIDER

- **Valle Secreto** (sidra gasificada y sidra natural/natural cider and carbonated cider). Tlf.: 928 618 022 - [senderodelvalleslu@gmail.com](mailto:senderodelvalleslu@gmail.com)
- **El Lagar de Valleseco** (sidra natural, gasificada, espumosa/natural cider, carbonated cider and sparkling cider). Tlf.: 616 552 267
- **Bodegas FRP** (sidra natural y espumosa/natural cider, sparkling cider). Tlf.: 675 755 537
- **Tuscany** (sidra natural y gasificada/natural cider and carbonated cider). Tlf.: 699 564 685
- **Sidra Fierro** (sidra natural y vinagre/natural cider and vinegar). Tlf.: 680 760 441
- **Sidra La Ruin** (sidra natural/natural cider) (sólo en/only in Restaurante El Rinconcito Canario)

### QUESO/CHEESE

- **Quesos Lomo El Chorrito** (queso tierno, curado, semicurado/soft, semicured and cured cheese). Tlf.: 679 276 071
- **Quesería Artesanal Finca Los Naranjeros** (queso tierno/soft cheese). Tlf.: 626 999 129

### MOJOS Y MERMELADAS/ MOJO SAUCE AND JAM

- **Naturalvalle** (mojo tradicional y de almendras y mermeladas/jam and Canarian mojo sauce). Tlf.: 649381475 [naturalvalle14@gmail.com](mailto:naturalvalle14@gmail.com)

### MIEL/HONEY

- **Miel El Molinero** Tlf.: 608642409

Más información en:  
[www.vallesecograncanaria.com](http://www.vallesecograncanaria.com)



Ilustre Ayuntamiento de Valleseco



**Oficina de Turismo - MECIV**  
C/ Párroco José Hernández Acosta, 11  
35340 Valleseco. Gran Canaria  
Tlf.: 928 61 80 22 Ext. 221  
[turismo@valleseco.es](mailto:turismo@valleseco.es)

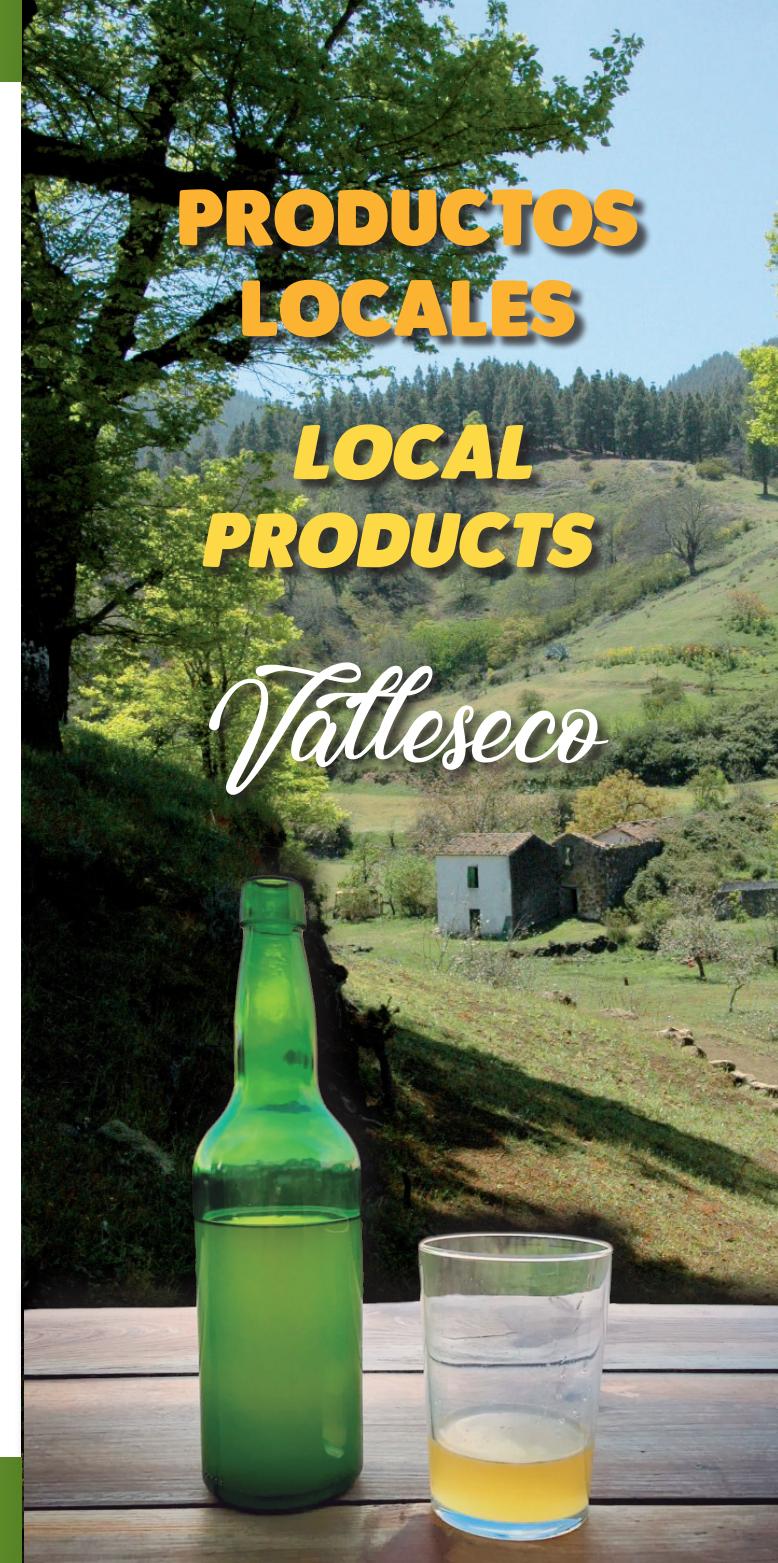


f [turismoValleseco](#)  
t [TurismoVallesec](#)  
i [turismovalleseco](#)

# PRODUCTOS LOCALES

## LOCAL PRODUCTS

Valleseco





Disfruta de los productos elaborados en Valleseco con la manzana reineta cultivada en sus fértiles tierras. En el municipio se fabrica la **Sidra Natural** que no lleva añadidos de azúcar, gas carbónico o agua y la **Sidra Gasificada**, un poco más dulce y con gas. Un poco más complicado es el proceso para hacer la **Sidra Espumosa**, que siguen dos productores locales.

Esta zona siempre ha sido muy propicia para este frutal. Desde 1858, año en que se trajo el primer manzanero, este cultivo se ha extendido poco a poco. En 2009 se censaron y había unos 8000 árboles en Valleseco, aunque muchos estaban abandonados. Entonces, el Ayuntamiento decidió empezar a recuperar estos frutales y a plantar otros nuevos.

Poco a poco, se han ido implicando todos aquellos que tenían manzaneros y otros que han plantado sus tierras con este árbol.



Enjoy the products made from pippin apples grown in the fertile soil of Valleseco. In this municipality, there are several varieties of cider: **natural cider** without gas or sugar, **carbonated cider**, which is a little bit sweeter and **sparkling cider**, which is made by two local producers.

This area has always been fertile and fruit trees grow well here. From 1858, when apple trees were brought, this crop had spread little by little. In 2009, there were 8,000 trees in Valleseco, although many of them had been abandoned. Then, the Townhall decided to recover these trees and planted new ones.

With this project, people have become involved looking after the old trees and planting their ground with new ones.

