



*Familia*  
**MARI MAYANS**

IBIZA EN TU COPA DESDE 1880

DOSIER DE PRENSA



## *QUIÉNES SOMOS*

Anécdotas

Historia

## *¿CONOCES NUESTROS ELABORADOS?*

Productos

La esencia y el aroma de Ibiza

Elaboración

Evolucionando con Ibiza

## *VALORES DE LA MARCA*

Artesanal y local

¿QUIÉNES SOMOS?

# Anécdotas

## UNAS HIERBAS IBICENCAS CON AIRES FORMENTERENSES

El licor estrella de Familia Marí Mayans son sus Hierbas Ibicencas que, curiosamente, se crearon en Formentera de la mano de Juan Marí Mayans, fundador de la empresa a mediados del Siglo XIX. Para mayor eficiencia logística la empresa se trasladó a Ibiza donde hoy mantiene su fábrica y en la que se destila, macera y embotella el 100 % de su producción. De ahí que su licor más exitoso haya quedado ligado a la Pitiusa Mayor.

## RECETA SECRETA

Como todas las grandes recetas, los productos de Familia Marí Mayans nacen de sus propias fórmulas secretas y originales, guardadas con celo en cuadernos manuscritos con siglos de historia y que se han convertido en una insignia de la isla de Ibiza.

## LOS SABORES MÁS VIAJEROS

Los productos Familia Marí Mayans han viajado por todo el mundo, especialmente de la mano de los mejores DJ nacionales, que los han exportado hasta países como Estados Unidos, Suiza, Rusia, Inglaterra o Dubái. La combinación de música y Familia Marí Mayans traslada la esencia de Ibiza cada día a más lugares del planeta, una filosofía de expansión que continúa imparable gracias a la aceptación de licores como sus Hierbas Ibicencas en destinos como Japón, Alemania o Bélgica.





### BOTELLAS CON FORMA IBICENCA

Con el objetivo de renovar la imagen de la marca, conservando siempre la esencia de sus destilados, elaborados al 100% en Ibiza, Familia Marí Mayans tiene patentada su propia botella que emula la silueta de la tradicional mujer payesa ibicenca y que la hace reconocible en cualquier lugar del mundo.

### LA MARCA NOCTURNA

Esta destilería ibicenca, en constante innovación desde 1880, ha creado 'Surfing Black Edition', su primer diseño con etiqueta fluorescente para disfrutar en los clubes nocturnos. Una edición pensada para mejorar la experiencia y llegar a las salas de fiestas de todo el mundo con el doble objetivo de ser disfrutada, además de servir como objeto decorativo de las mismas.

### MANTENIENDO LA TRADICIÓN

Desde su creación, los espirituosos de Familia Marí Mayans mantienen su proceso de elaboración tradicional, tanto en sus ingredientes, como en su destilación totalmente artesanal. Salvo variaciones y adaptaciones tecnológicas que permiten esta sinergia entre pasado, presente y futuro, la tradición y el buen hacer que caracteriza a Familia Marí Mayans es exactamente el mismo desde 1880, lo cual hace que productos como su Frígola® o sus Hierbas Ibicencas sean únicos en el mundo y 100% auténticos.

¿QUIÉNES SOMOS?

# Historia

MAESTROS ARTESANOS DESDE 1880

Hablar de bebidas típicas en Baleares es, necesariamente, hablar de Familia Marí Mayans. Estos apellidos representan a la primera marca de bebidas espirituosas del archipiélago. Una historia con más de 140 años de historia que se ha mantenido intacta gracias a la pasión de esta familia por la investigación de las plantas aromáticas de las Pitiusas y por la elaboración de licores de gran sabor y calidad transmitidos de generación en generación.

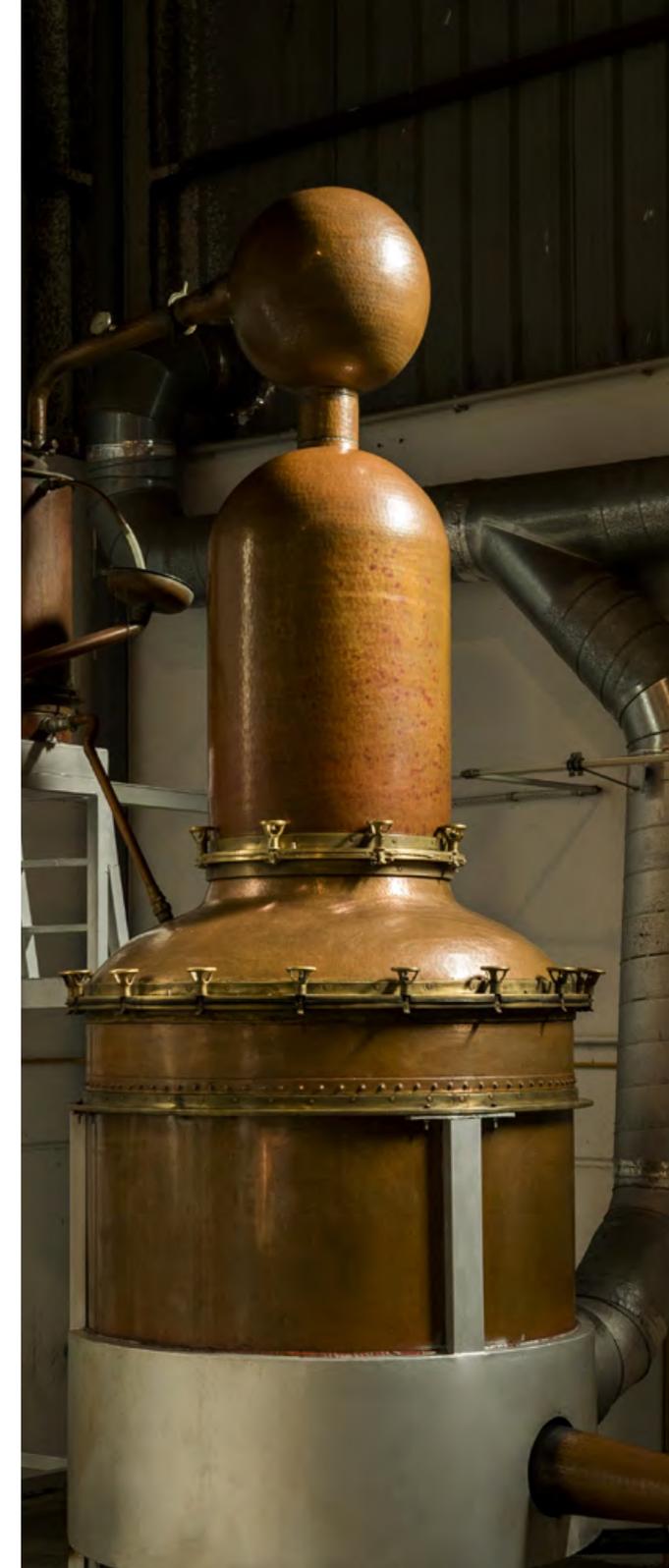
La filosofía de Familia Marí Mayans se ha consolidado y ha evolucionado gracias a la perfecta combinación de innovación y de compromiso por mantener vivas las técnicas artesanales de antaño. Una mezcla de respeto y de renovación que dotan a esta marca con un sello único inequívoco de tradición y calidad.

El elaborado más conocido de Familia Marí Mayans son las Hierbas Ibicencas, un licor cuyo origen se remonta, curiosamente, a la isla de Formentera. Allí, como muchos residentes, Juan Marí Mayans compaginaba las labores de pesca, agricultura y ganadería. Sin embargo, su curiosidad y afán de innovación le llevaron a buscar un espacio para dedicarse a lo que realmente le entusiasmaba, convirtiendo así su pasión en algo más que una afición.

Con los medios de aquel entonces, el emprendedor Juan Marí Mayans tomó su llaüt (embarcación tradicional ibicenca destinada a la pesca) y realizó varios viajes a Barcelona con el fin de abastecer a la isla de objetos y utensilios que allí eran de difícil acceso (latas de conserva, hilo de coser, agujas, determinados alimentos...).

En uno de estos viajes a Barcelona, en torno a 1860, encontró trabajo en una famosa destilería de la época, donde conoció los secretos de los alambiques y profundizó en los entresijos de la fabricación de las bebidas espirituosas. Así, a finales del Siglo XIX, nació en Formentera la primera industria de destilados de Baleares.

Juan Marí Mayans desarrolló, en aquellos tiempos, una auténtica vocación por la fabricación de bebidas y licores. Un sentimiento que no se ha apagado, sino que ha crecido gracias a su pasión convertida en una cuidadosa colección de fórmulas y recetas, heredada de generación en generación que, junto a un detallado estudio de las propiedades y rendimientos de los principios activos de las plantas aromáticas de las islas Pitiusas, han evolucionado transformándose en los actuales licores y elaborados de Familia Marí Mayans.



¿CONOCES NUESTROS ELABORADOS?

# Productos



## HIERBAS IBICENCAS FAMILIA MARÍ MAYANS

La estrella de Familia Marí Mayans son sus Hierbas Ibicencas que se disfrutan ya en cualquier rincón del planeta en chupitos helados, vasos cortos, en combinados o simplemente con hielo. Se elaboran con una delicada selección de aromáticas y plantas recogidas en las Pitiusas. La atesorada y más que acreditada calidad de este licor ha llevado a Familia Marí Mayans a ser la primera destilería de las islas reconocida en ámbito mundial.



## FRÍGOLA®

Es el primer destilado elaborado por la Familia Marí Mayans y, por ello, la joya de la casa. Su receta cuenta con más de 140 años de historia y su principal cualidad es una cuidadosa destilación de tomillo en su variedad autóctona, lo que le otorga un carácter inconfundible. El diseño de su botella y de su etiqueta es el original de su primera edición en 1880.



## PALO

Aperitivo a base de plantas leñosas como la quina o la genciana. Se considera el "vermut" de los ibicencos y una de las bebidas más demandadas en la isla para degustar antes de una deliciosa comida. Ideal para tomarlo acompañado por una rodaja de limón ibicenco.



## ABSENTA ART COLLECTION BY FAMILIA MARÍ MAYANS

Este espirituoso, elaborado a base de artemisia absinthium (ajeno o "donzell blanc"), se usa habitualmente en coctelería y goza de gran fama por la historia que le precede. Y es que grandes artistas y escritores como Picasso, Oscar Wilde, Degas, Hemingway o Manet, eran conocidos bebedores de absenta. Fue la bebida más popular de Francia en el siglo XIX.

# Productos



IBZ PREMIUM GIN

Es la primera ginebra de Familia Marí Mayans. Se trata de un destilado con alma ibicenca y muy mediterráneo. Su receta original está basada en las fórmulas antiguas de la isla, aunque se ha actualizado, tanto en continente como en contenido, para adaptarse a los paladares más selectos.



IBZ 48 PREMIUM DRY GIN

Primera ginebra española con un 48 % de volumen de alcohol y una de las pocas que existen en el mundo con esta graduación. Sabor y pureza únicos con sello ibicenca 100 %. Es perfecta para los verdaderos amantes de este destilado.



IBZ PINK STRAWBERRY

Es la variedad de ginebra más suave y refrescante de la familia, gracias a su gusto a fruta fresca, resultado de los aromas de fresa que la envuelven. A pesar de su ligereza se adapta a todo tipo de momentos y de paladares y tiene un carácter marcadamente mediterráneo.

# La esencia y el aroma de Ibiza

Los viajes de Juan Marí Mayans a mediados del Siglo XIX trajeron a las Pitiusas las técnicas más vanguardistas y más utilizadas en algunos de los territorios con mayor tradición licorera del país. Pero, aun así, las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans siempre han tenido un aroma y un sello de identidad muy diferente al resto de destilados de Europa. Esto se debe a la exclusiva ubicación de Ibiza y de Formentera, dos islas que tienen una orografía propia que las dota de una inmensa variedad de microclimas. Una particularidad que hace que sus terrenos tengan unos niveles de mineralización y de humedad específicos que consiguen transmitir a las plantas aromáticas, cualidades organolépticas diferenciadas que las dotan de propiedades especiales.

¿SABÍAS QUE SUS FÓRMULAS SECRETAS SE MANTIENEN EN SUS CUADERNOS MANUSCRITOS ORIGINALES?

El hecho de que la producción y elaboración de las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans se lleve a cabo en Ibiza al 100 % en Ibiza hace que su esencia se mantenga íntegra y que su sabor sea tan puro como en sus inicios.



# Elaboración

## PROCESO ARTESANAL DESDE 1880

Las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans se elaboran siguiendo las recetas manuscritas de Juan Marí Mayans, creador de este licor y fundador de la primera destilería de Baleares. Esta apreciada bebida se obtiene mediante métodos totalmente artesanales sin obviar los numerosos avances tecnológicos que han permitido efectuar controles de calidad punteros que aseguran que se cumplen todos los estándares.

Su receta es tan natural como su propia historia: hierba luisa, naranja, limón, anís, romero o la flor de la 'frígola' (una especie variedad de tomillo autóctona de las Pitiusas). Plantas recogidas de forma manual en las islas de Ibiza y de Formentera por los mismos payeses que las entregan en la fábrica donde son seleccionadas, pesadas e incorporadas a los procesos de elaboración. Cada una tiene su tratamiento específico y esa es precisamente, la clave del resultado final. Podemos diferenciar cinco pasos en los procesos de elaboración de las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans: destilación, ebullición, infusión, maceración y un cuidadísimo proceso de fundición de azúcar para la transformación en un almíbar 100 % artesanal.

**DESTILACIÓN** Es el proceso de extracción de todas las propiedades de las plantas que se lleva a cabo por arrastre de vapor en alambiques de cobre durante periodos de 18 horas. Posteriormente, los vapores adquieren su estado líquido en el serpentín enfriador convirtiéndose de este modo en el preciado y laborioso destilado.

**EBULLICIÓN** Este proceso lleva a cabo la introducción de las plantas aromáticas en calderos que contienen agua hirviendo.

**INFUSIÓN** El tercer proceso es la inmersión de botánicos en agua previamente hervida que posteriormente se deja reposar durante un periodo de tiempo determinado.

**MACERACIÓN** Se incorporan las plantas en soluciones hidroalcohólicas que varían según el tipo de aromática por periodos oscilantes entre los 15 días y el mes y medio.



# Evolucionando con Ibiza

## DISFRUTANDO DE LA BEBIDA -RESPONSABLEMENTE-

Las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans y la Frígola® son bebidas tradicionales que se pueden disfrutar servidas en copa o en chupito, pero que se han de tomar siempre frías y, por supuesto, en buena compañía. Son ideales para finalizar una comida o una cena. De hecho, tanto en Ibiza como en Formentera, las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans están presentes en todos los establecimientos y son un clásico en las despensas de cualquier casa de las islas. El palo se disfruta antes de las comidas o de las cenas como el aperitivo perfecto.

Por su parte, las ginebras IBZ Familia Marí Mayans son tres propuestas diferentes que mantienen la esencia de la casa y el estilo clásico de estos destilados, con un excelente balanceado y un gusto refrescante. Están pensadas para ser disfrutadas en momentos de ocio, tanto de día como de noche, y cuentan con un diseño que desvela su sabor y procedencia.

También la Absenta está ideada para los momentos de diversión y su elaboración, cien por cien natural, la convierte para muchos en una de las mejores del mundo.

Actualmente debido a la evolución de las costumbres sociales, de sus característicos sabores y de sus intensos aromas, los elaborados de la Familia Marí Mayans se están incorporando al mundo de la coctelería profesional e incluso son utilizados como el aliado perfecto de diversas recetas, ya sea en guisos, salsas o postres.





## BEBIDAS EN EXPANSIÓN

Las características históricas y el proceso de creación y destilado de las famosas Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans han provocado en los últimos años un aumento en la exportación. Por eso no es de extrañar ver cómo la receta original de las Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans experimenta año tras año un espectacular crecimiento en el mundo de la noche y del ocio. De hecho, es cada vez más frecuente cruzarse con una botella de Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans en clubes, discotecas y restaurantes de alto nivel.

Una internacionalización que ha permitido su desembarco desde Ibiza a Rusia, Estados Unidos, Suiza, Italia, Alemania, Holanda, Japón, Bélgica o Reino Unido, donde cada día es más fácil ver a gente disfrutar de los productos de Familia Marí Mayans, bien en chupito helado, en vaso corto, en combinado o simplemente con hielo. A esto se han de sumar los últimos contactos de Familia Marí Mayans con algunas de las principales empresas importadoras de bebidas espirituosas de numerosos países como Brasil, Argentina, Uruguay, Canadá, Francia, Australia, Filipinas o Sri Lanka que han mostrado interés en distribuir sus licores, lo que confirma que la expansión continúa.

*VALORES DE LA MARCA*

# Artesanal y local

Familia Marí Mayans apuesta por mantener la elaboración artesanal de sus destilados como valor diferencial de sus licores sin renunciar a los procesos tecnológicos más novedosos en el control de calidad para mantener la excelencia en sus estándares.

Cada elaborado está estrechamente ligado a Ibiza debido a que todos sus ingredientes provienen directamente del campo y llegan a sus instalaciones de la mano de los propios payeses de la isla, quienes se han encargado de recolectarlos, ya que la gran apuesta de Familia Marí Mayans es seguir utilizando los métodos ancestrales que han llevado a la marca al éxito y apoyar la cultura de la que ya forma parte, así como mantener viva la tradición isleña, que originariamente se basaba en la agricultura y en la ganadería.

Al mismo tiempo Familia Marí Mayans incorpora novedades a sus destilados, que vienen ligados a nuevos productos y formas de reconocer la marca.



*Familia*  
**MARI MAYANS**

**HERBAS<sup>®</sup>**  
*Familia*  
**MARI MAYANS**

**FRIGOLA**

**PALO**

**ABSINTHE**  
ART COLLECTION

**IBZ**  
PREMIUM GIN

**IBZ**  
*48*  
PREMIUM DRY GIN

**IBZ**  
*Pink*  
STRAWBERRY

info@fmarimayans.com · +34 971 103 574

📷 📘 🐦 @fmarimayans

FMARIMAYANS.COM