



Familia
MARI MAYANS

IBIZA IN JE GLAS SINDS 1880

P E R S D O S S I E R



WIE ZIJN WIJ?

Anekdotes
Geschiedenis

KEN JE ONZE PRODUCTEN?

Producten
De essentie en het aroma van Ibiza
Vervaardiging
Samen met Ibiza verder groeien

MERKWAARDEN

Ambachtelijk en traditioneel van het eiland



PERSDOSSIER

WIE ZIJN WIJ?

Anekdoten

KRUIDEN VAN IBIZA MET ACCENTEN VAN FORMENTERA

De likeur bij uitstek van Familia Marí Mayans is Hierbas Ibicencas die, gek genoeg, op Formentera werd samengesteld door Juan Marí Mayans, oprichter van het bedrijf halverwege de 19e eeuw. Om de logistiek efficiënter te laten verlopen verhuisde het bedrijf naar Ibiza, waar het nu zijn fabriek heeft en waar 100% van de productie wordt gedistilleerd, gemacereerd en gebotteld. Vandaar dat de meest succesvolle likeur verbonden is gebleven met de Pitiusa Major.

GEHEIM RECEPT

Zoals alle goede recepten zijn de producten van Familia Marí Mayans ontstaan uit hun eigen geheime en originele samenstellingen, die met veel zorg worden bewaard in handgeschreven notitieboekjes met een eeuwenlange geschiedenis en die een onderscheidingsteken van het eiland Ibiza zijn geworden.

DE MEEST INTERNATIONALE SMAKEN

De producten van Familia Marí Mayans zijn de hele wereld over gereisd, vooral aan de hand van de beste nationale DJ's, die ze hebben geëxporteerd naar landen als de Verenigde Staten, Zwitserland, Rusland, Engeland of Dubai. De combinatie van muziek en Familia Marí Mayans brengt de essentie van Ibiza elke dag naar meer en meer plaatsen over de hele wereld, een uitbreidingsfilosofie die onstuitbaar doorgaat dankzij de acceptatie van likeuren zoals Hierbas Ibicencas in bestemmingen zoals Japan, Duitsland of België.



IBIZA
HIERBAS[®]
MARI MAYANS
FORMULA ANTOYA
1880
28%Vol.

HIERBAS
ORIGINAL
IBICENCAS

DE NOMINACIÓN PROTEGIDA
HIERBAS IBICENCAS



FLESSEN AFKOMSTIG VAN IBIZA

Om het imago van het merk te vernieuwen, altijd met behoud van de essentie van haar distillaten, 100% vervaardigd op Ibiza, heeft Familia Marí Mayans haar eigen fles gepatenteerd die het silhouet van de traditionele Ibizaanse boerin voorstelt en hem overal ter wereld herkenbaar maakt.

HET NACHTMERK

Deze Ibizaanse distilleerderij, die sinds 1880 voortdurend innoveert, heeft de 'Surfing Black Edition' gecreëerd, haar eerste ontwerp met een lichtgevend etiket om in de nachtclubs van te genieten. Een editie die ontworpen is om de ervaring te verbeteren en nachtclubs over de hele wereld te bereiken met twee bedoelingen: om van te genieten en om te dienen als decoratie.

TRADITIE BEHOUDEND

Sinds hun ontstaan hebben de gedistilleerde dranken van de Familia Marí Mayans hun traditionele productieproces gehandhaafd, zowel wat betreft hun ingrediënten als hun volledig ambachtelijke distillatie. Afgezien van variaties en technologische aanpassingen die deze synergie tussen verleden, heden en toekomst mogelijk maken, zijn de traditie en de knowhow die de Familia Marí Mayans kenmerken, sinds 1880 precies hetzelfde, waardoor producten zoals haar Frígola® of haar Hierbas Ibicencas uniek zijn in de wereld en 100% authentiek.



PERSDOSSIER

WIE ZIJN WIJ?

Geschiedenis

AMBACHTELIJKE MEESTERS SINDS 1880

Het hebben over typische dranken op de Balearen is het meteen hebben over Familia Marí Mayans. Deze familienamen vertegenwoordigen het eerste merk van sterke drank van de archipel. Een geschiedenis met meer dan 140 jaar geschiedenis die intact is gebleven dankzij de passie van deze familie voor het onderzoek van de aromatische planten van de Pitiusen en voor het maken van likeuren met een geweldige smaak en kwaliteit die van generatie op generatie zijn doorgegeven.

De filosofie van Familia Marí Mayans heeft zich verder voortgezet en ontwikkeld dankzij de perfecte combinatie van innovatie en de inspanning om de ambachtelijke technieken van vroeger in leven te houden. Een mengeling van respect en vernieuwing die dit merk een uniek stempel van traditie en kwaliteit geeft.

Het bekendste product van Familia Marí Mayans is Hierbas Ibicencas, een likeur die merkwaardig genoeg van het eiland Formentera vandaan komt. Daar, zoals veel inwoners, combineerde Juan Marí Mayans visserij, landbouw en veeteelt. Maar zijn nieuwsgierigheid en zijn drang naar innovatie brachten hem ertoe een ruimte te vinden om zich te wijden aan datgene waarvan hij echt hield, en zo van zijn passie iets meer te maken dan alleen een hobby.

Met de middelen van t
zijn llaüt (een tradition
keren naar Barcelona o
gebruiksvoorwerpen die
naalden, bepaalde voed

Tijdens een van d
in een beroemde distille
distilleerketels leerde ke
vervaardiging van sterke
op Formentera de eerste

Juan Marí Mayan
voor het vervaardigen v
uitgedoofd, maar is ge
zorgvuldige verzameling
op generatie. Samen me
en de prestaties van de a
de Pitiusen-eilanden zijn
en producten van Familia

toen, nam de ondernemende Juan Marí Mayans (eene vissersboot uit Ibiza) en voer verschillende om het eiland te bevoorraden met voorwerpen en daar moeilijk te vinden waren (blikken, naaigaren, reinigingsmiddelen...).

Deze reizen naar Barcelona, rond 1860, vond hij werk en leerderij uit die tijd, waar hij de geheimen van de vinnen en zich verdiepte in de fijne kneepjes van de drank. Zo ontstond aan het eind van de 19e eeuw de distilleerderij-industrie van de Balearen.

Als ontwikkelde in die tijd een authentieke roeping van dranken en likeuren. Een gevoel dat niet is overgroeid dankzij zijn passie die is omgezet in een samenstellingen en recepten, geërfd van generatie tot een uitgebreid onderzoek naar de eigenschappen actieve ingrediënten van de aromatische planten van deze recepten veranderd tot de huidige likeuren van Marí Mayans.





PERSDOSSIER

KEN JE ONZE PRODUCTEN?

Producten



HIERBAS IBICENCAS FAMILIA MARÍ MAYANS

Het topproduct van Familia Marí Mayans is Hierbas Ibicencas, dat in alle uithoeken van de wereld kan worden gedronken als ijskoud shotje, in korte glazen, als mengdrank of gewoon on the rocks. Het wordt gemaakt met een verfijnde selectie van aromatische kruiden en planten die op de Pitiusen worden verzameld. De gekoesterde en meer dan bewezen kwaliteit van deze likeur heeft ertoe geleid dat Familia Marí Mayans de eerste distilleerderij van de eilanden is die wereldwijd wordt erkend.



FRÍGOLA®

Dit was de eerste sterke drank die Familia Marí Mayans werd gemaakt en daarom het juweel van het huis. Het recept heeft een geschiedenis van meer dan 140 jaar en de belangrijkste kwaliteit is de zorgvuldige distillatie van tijm in zijn inheemse variëteit, die hem een onmiskenbaar karakter geeft. Het ontwerp van de fles en het etiket is nog steeds hetzelfde als die van de eerste editie in 1880.



PALO

Een aperitief gemaakt van houtachtige planten zoals de kinaboorn of gentiaan. Het wordt beschouwd als de “vermout” van de mensen uit Ibiza en is een van de populairste drankjes bij een heerlijke maaltijd op het eiland. Ideaal om te drinken met een schijfje Ibizaanse citroen.



ABSENTA ART COLLECTION BY FAMILIA MARÍ MAYANS

Deze drank, gemaakt van artemisia absinthium (alsem of “donzell blanc”), wordt vaak gebruikt in cocktails en is beroemd vanwege zijn voorgeschiedenis. Grote kunstenaars en schrijvers zoals Picasso, Oscar Wilde, Degas, Hemingway of Manet, waren bekende absintdrinkers. Het was de meest populaire drank van Frankrijk in de 19e eeuw.



PERSDOSSIER

Producten



IBZ PREMIUM GIN

Het is de eerste gin van Familia Marí Mayans. Het is een distillaat met de ziel van Ibiza en zeer mediterraan. Het oorspronkelijke recept is gebaseerd op de oude formules van het eiland, hoewel het zowel qua continent als qua inhoud is aangepast aan de meest selecte smaakproevers.



IBZ 48 PREMIUM DRY GIN

Eerste Spaanse gin met een alcoholpercentage van 48% en een van de weinige ter wereld met dit percentage. Unieke smaak en zuiverheid, 100% Ibiza. Hij is perfect voor echte liefhebbers van deze drank.



IBZ PINK STRAWBERRY

Het is de zachtste en meest verfrissende ginvariëteit van de familie, dankzij zijn frisse fruitsmaak van aardbeienaroma's. Ondanks zijn frisheid past deze gin bij allerlei momenten en smaken en heeft hij een uitgesproken mediterrane karakter.



De essentie en het aroma van Ibiza

De reizen van Juan Marí Mayans halverwege de 19e eeuw brachten naar de Pitiusen de meest avantgardistische technieken die gebruikt werden in een aantal streken met de grootste likeurtraditie van het land. Maar toch heeft de Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans altijd een aroma en een identiteitszegel gehad die sterk verschillen van de rest van de distillaten in Europa. Dit komt door de unieke ligging van Ibiza en Formentera, twee eilanden die een eigen orografie hebben waardoor ze een enorme variëteit aan microklimaten hebben. Een bijzonderheid waardoor hun grond specifieke mineralisatie- en vochtigheidsniveaus hebben die erin slagen om de aromatische planten, andere organoleptische kwaliteiten door te geven die hen bijzondere eigenschappen geven.

WIST JE DAT HUN GEHEIME RECEPTEN BEWAARD WORDEN IN HUN
ORIGINELE HANDGESCHREVEN NOTITIEBOEKJES?

Het feit dat de productie en de verwerking van de Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans voor 100% op Ibiza plaatsvindt, betekent dat de essentie intact wordt gehouden en dat de smaak net zo puur is als in het begin.



PERSDOSSIER

Vervaardiging

AMBACHTELIJK PROCES SINDS 1880

Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans wordt gemaakt volgens het handgeschreven recept van Juan Marí Mayans, de maker van deze likeur en oprichter van de eerste distilleerderij op de Balearen. De zeer gewaardeerde drank wordt verkregen volgens volledig ambachtelijke methoden, zonder de talrijke technologische vorderingen te vergeten die het mogelijk hebben gemaakt de meest geavanceerde kwaliteitscontroles uit te voeren om ervoor te zorgen dat aan alle normen wordt voldaan.

Het recept is net zo natuurlijk als zijn eigen geschiedenis: citroenverbena, sinaasappel, citroen, anijs, rozemarijn of de bloem van de "frígola" (een soort tijm die inheems is op de Pitiusen). Deze planten worden met de hand geoogst op de eilanden Ibiza en Formentera door dezelfde boeren die ze aan de fabriek leveren waar ze worden geselecteerd, gewogen en in het productieproces worden opgenomen. Elk heeft zijn eigen specifieke behandeling en dat is nu juist de sleutel tot het eindresultaat. We kunnen vijf stappen onderscheiden in het bereidingsproces van Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans: distillatie, koken, infusie, maceratie en een zeer zorgvuldig proces van suikersmelten voor de transformatie tot een 100% handgemaakte siroop.

DISTILLATIE Dit is het proces waarbij alle eigenschappen van de planten worden geëxtraheerd door stoom gedurende 18 uur in koperen distilleertoestellen te laten trekken. De dampen worden vervolgens vloeibaar in de koelspiraal en worden zo het kostbare en bewerkelijke distillaat.

KOKEN Dit proces wordt uitgevoerd door de aromatische planten in ketels met kokend water te doen.

INFUSIE Het derde proces is de onderdompeling van botanische kruiden in vooraf gekookt water dat men vervolgens een bepaalde tijd laat staan.

MACERATIE De planten worden van 15 dagen tot anderhalve maand opgenomen in hydroalcoholische oplossingen die verschillen naar gelang van het soort aromatische stof.





PERSDOSSIER

Samen met Ibiza verder groeien

-MET MATE- GENIETEN VAN DE DRANK

Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans en Frígola® zijn traditionele drankjes die kunnen worden geserveerd in een glas of borrelglas, maar ze moeten altijd koud worden gedronken en natuurlijk in goed gezelschap. Ze zijn ideaal om een lunch of diner mee af te sluiten. Zowel op Ibiza als op Formentera is Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans aanwezig in alle etablissementen en is het een klassieker in de voorraadkast van elk huis op de eilanden. Palo wordt voor de lunch of het diner gedronken als het perfecte aperitief.

De IBZ Familia Marí Mayans gins zijn drie verschillende voorstellen die de essentie van het huis en de klassieke stijl van deze distillaten behouden, met een uitstekende balans en een verfrissende smaak. Ze zijn ontworpen om ontspannend van te genieten, zowel overdag als 's nachts, en hebben een design dat zijn smaak en oorsprong onthult.

De Absint is ook bedoeld voor momenten van plezier en zijn vervaardiging, honderd procent natuurlijk, maakt hem voor velen tot een van de beste ter wereld.

Door de ontwikkeling van de sociale gewoontes, de karakteristieke smaken en de intense aroma's worden de producten van Familia Marí Mayans tegenwoordig opgenomen in de wereld van de professionele cocktails en zelfs gebruikt als de perfecte bondgenoot van diverse recepten, zowel in stoofschotels, sauzen als desserts.





DRANKEN DIE AAN HET UITBREIDEN ZIJN

De historische kenmerken en het vervaardigings- en distillatieproces van de beroemde Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans hebben de laatste jaren geleid tot een toename van de export. Het is dan ook niet verwonderlijk dat het oorspronkelijke recept van Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans jaar na jaar een spectaculaire groei doormaakt in de wereld van het nachtleven en de vrijetijdsbesteding. Steeds vaker komt men in clubs, discotheken en toprestaurants een fles Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans tegen.

Een internationalisering die het mogelijk heeft gemaakt om van Ibiza te landen in Rusland, de Verenigde Staten, Zwitserland, Italië, Duitsland, Nederland, Japan, België of het Verenigd Koninkrijk, waar het steeds gebruikelijker is om mensen te zien genieten van de producten van Familia Marí Mayans, hetzij als een ijskoud shotje, in een kort glas, als mengdrank of gewoon on the rocks. Bovendien heeft Familia Marí Mayans onlangs contacten gelegd met enkele van de belangrijkste importeurs van gedistilleerde dranken uit talrijke landen, zoals Brazilië, Argentinië, Uruguay, Canada, Frankrijk, Australië, de Filipijnen en Sri Lanka, die belangstelling hebben getoond voor de distributie van haar likeuren, hetgeen bevestigt dat de uitbreiding doorgaat.



PERS DOSSIER

MERKWAARDEN

Ambachtelijk en traditioneel van het eiland

Familia Marí Mayans heeft zich ertoe verbonden de ambachtelijke productie van haar distillaten te handhaven als een differentiële waarde van haar likeuren, zonder af te zien van de modernste technologische procedures op het gebied van kwaliteitscontrole om de uitmuntendheid van haar normen te handhaven.

Elk product is nauw verbonden met Ibiza omdat alle ingrediënten rechtstreeks van het platteland komen en in de fabriek aankomen door de hand van de eigen landbouwers van het eiland, die verantwoordelijk zijn geweest voor het verzamelen ervan. De grote inzet van Familia Marí Mayans is namelijk om de voorouderlijke methodes te blijven gebruiken die het merk tot succes hebben gemaakt en de cultuur waarvan het reeds deel uitmaakt te ondersteunen, evenals het levend houden van de eilandtraditie, die oorspronkelijk gebaseerd was op landbouw en veeteelt.

Tegelijkertijd geeft Familia Marí Mayans nieuwe eigenschappen aan haar distillaten, die verband houden met nieuwe producten en nieuwe manieren om het merk te herkennen.



Familia MARI MAYANS

HERBAS[®]
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

Instagram Facebook Twitter @fmarimayans

FMARIMAYANS.COM