



Familia
MARI MAYANS

IBIZA IN IHREM GLAS SEIT 1880

P R E S S E D O S S I E R





WER WIR SIND

Anekdoten
Geschichte

KENNEN SIE UNSERE ERZEUGNISSE?

Produkte
Die Essenz und das Aroma von Ibiza
Herstellung
Gemeinsam mit Ibiza weiterentwickeln

MARKENWERTE

Handwerklich und lokal



PRESSEDOSSIER

WER WIR SIND

Anekdoten

IBIZENKISCHE KRÄUTER MIT FORMENTERA-FLAIR

Der Star-Likör der Familie Marí Mayans ist ihr Kräuterlikör „Hierbas Ibicencas“, der Mitte des 19. Jahrhunderts von Juan Marí Mayans, dem Gründer des Unternehmens, seinem Namen zum Trotz auf Formentera kreiert wurde. Aus logistischen Gründen zog das Unternehmen nach Ibiza um, wo es heute seine Fabrik unterhält und wo 100 % der Produktion destilliert, mazeriert und abgefüllt werden. Daher kommt es, dass sein erfolgreichster Likör mit der größten Insel der Pityusen verbunden ist.

GEHEIMREZEPT

Wie alle großartigen Rezepte entstehen auch die Produkte der Familie Marí Mayans aus ihren eigenen geheimen und originellen Formeln, die eifrig in handgeschriebenen Notizbüchern mit jahrhundertelanger Geschichte gehütet werden. Mittlerweile sind sie längst ein Markenzeichen der Insel Ibiza geworden.

REISEFREUDIGE GESCHMACKSRICHTUNGEN

Die Produkte der Familie Marí Mayans haben die ganze Welt bereist, vor allem dank der besten spanischen DJs, die sie in Länder wie die USA, die Schweiz, Russland, England und bis nach Dubai exportiert haben. Die Kombination aus Musik und Familia Marí Mayans bringt die Essenz Ibizas an immer mehr Orte auf der ganzen Welt. Diese Expansionsphilosophie geht dank der Beliebtheit von Likören wie ihren Hierbas Ibicencas in Destinationen wie Japan, Deutschland oder Belgien unaufhaltsam weiter.



Hierbas
MAYANS

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

HIERBAS
ORIGINAL
IBICENCAS

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA
HIERBAS IBICENCAS



FLASCHEN MIT IBIZENKISCHER FORM

Mit dem Ziel, das Image der Marke zu erneuern und dabei stets die Essenz ihrer zu 100 % auf Ibiza hergestellten Destillate zu bewahren, hat Familia Marí Mayans eine eigene Flasche patentiert, die der Silhouette der traditionellen ibizenkischen Bäuerin nachempfunden ist und sie überall auf der Welt wiedererkennbar macht.

EINE MARKE FÜR DIE NACHT

Diese ibizenkische Destillerie, die seit 1880 ständig innovativ ist, hat mit der „Surfing Black Edition“ ihr erstes Design mit fluoreszierendem Etikett eigens für Nachtclubs geschaffen. Eine Edition, die speziell darauf abzielt, das Erlebnis zu verbessern und Partyräume auf der ganzen Welt zu erobern, mit dem doppelten Ziel, dort sowohl getrunken zu werden, als auch als Dekorationsobjekt zu dienen.

TRADITIONSBEWUSST

Seit ihrer Gründung haben die Spirituosen von Familia Marí Mayans ihren traditionellen Herstellungsprozess beibehalten, sowohl bei den Zutaten als auch bei der vollständig traditionell handwerklichen Destillation. Abgesehen von Variationen und technologischen Anpassungen, die dieses Zusammenspiel zwischen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft ermöglichen, ist die Tradition und das Können, das Familia Marí Mayans auszeichnet, seit 1880 genau das gleiche. Darum sind Produkte wie ihr Frígola® oder die Hierbas Ibicencas einzigartig in der Welt und 100% authentisch.



WER WIR SIND

Geschichte

MEISTERBETRIEB SEIT 1880

Wer über typische Getränke auf den Balearen spricht, kommt an der Familie Marí Mayans nicht vorbei. Diese Namen stehen für die erste Spirituosenmarke auf der Inselgruppe. Eine mehr als 140 Jahre alte Geschichte, die dank der Leidenschaft dieser Familie für die Erforschung der aromatischen Kräuter der Pityusen und für die Herstellung von Spirituosen von großem Geschmack und hervorragender Qualität, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, intakt geblieben ist.

Die Philosophie der Familie Marí Mayans hat sich dank der perfekten Kombination aus Innovation und dem Engagement, die traditionellen Techniken vergangener Zeiten am Leben zu erhalten, gleichzeitig gefestigt und weiterentwickelt. Eine Mischung aus Respekt und Erneuerung, die dieser Marke ihren einzigartigen Stempel von Tradition und Qualität verleiht.

Das bekannteste Erzeugnis von Familia Marí Mayans ist Hierbas Ibicencas, ein Kräuterlikör, dessen Ursprung eigentlich auf die Insel Formentera zurückgeht. Dort kombinierte Juan Marí Mayas, wie viele andere Bewohner auch, Fischfang, Ackerbau und Viehzucht. Seine Neugierde und sein Wunsch nach Innovation führten jedoch dazu, dass er einen Platz fand, in dem er sich dem widmen konnte, was ihn wirklich begeisterte. So wurde seine Leidenschaft allmählich zu mehr als einem Hobby.

Mit den damals unternehmungslustigen Jüdisch-ibizenzischen Fischerbooten gelang es ihm, um die Insel mit Gegenständen, die schwer zu bekommen waren, Lebensmittel, ...).

Auf einer dieser Reisen wurde ein damals berühmtes Destillationsgerät eingeweiht und die Produktion begann. So entstand Ende des 19. Jahrhunderts die Industrie der Balearen.

Juan Marí Mayans begann mit der Herstellung von Getränken, nicht nur durch die Formeln und Rezepten, die weitergegeben wurden, sondern durch die Eigenschaften und der Leidenschaft der Pityusen zu den heutigen Getränken entwickelt haben.

... zur Verfügung stehenden Mitteln nahm der
Juan Marí Mayans sein Il·lüt (ein traditionelles
...) und machte mehrere Fahrten nach Barcelona,
... ständen und Utensilien zu versorgen, die dort nur
... waren (Blechdosen, Nähgarn, Nadeln, bestimmte

... eisen nach Barcelona, um 1860, fand er Arbeit in einer
... lerie, wo er in die Geheimnisse der Destillierkolben
... e Feinheiten der Herstellung von Spirituosen lernte.
... . Jahrhunderts auf Formentera die erste Destillier-

... s entwickelten in dieser Zeit eine echte Berufung für
... änken und Likören. Dieses Gefühl ist nie erloschen,
... eidschaft zu einer sorgfältige Sammlung von
... angewachsen, die von Generation zu Generation
... nd die sich zusammen mit einer genauen Studie der
... eistung der Wirkstoffe der aromatischen Pflanzen der
... n Likören und Produkten der Familie Marí Mayans





PRESSEDOSSIER

KENNEN SIE UNSERE ERZEUGNISSE?

Produkte



HIERBAS IBICENCAS FAMILIA MARÍ MAYANS

Der Star von Familia Marí Mayans ist sein Kräuterlikör Hierbas Ibicencas, der in allen Ecken der Welt in eisgekühlten Shots, kurzen Gläsern, in Cocktails oder einfach auf Eis genossen werden kann. Er wird mit einer sorgfältigen Auswahl an aromatischen Kräutern und Pflanzen hergestellt, die auf den Pityusen gesammelt werden. Die geschätzte und mehr als anerkannte Qualität dieses Likörs hat dazu geführt, dass Familia Marí Mayans die erste weltweit anerkannte Destillerie der Inseln ist.



FRÍGOLA®

Das erste Destillat, das von der Familie Marí Mayans hergestellt wurde, und somit das Juwel des Hauses. Sein Rezept hat eine mehr als 140-jährige Geschichte und seine Hauptqualität ist die sorgfältige Destillation einer heimischen Sorte Thymian, die ihm seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Das Design der Flasche und des Etiketts sind die Originale der ersten Auflage von 1880.



PALO

Ein Aperitif, der aus holzigen Pflanzen wie Chinarinde oder Enzian hergestellt wird. Er gilt als der „Wermut“ der Einheimischen aus Ibiza und ist eines der beliebtesten Getränke auf der Insel, gerne vor einem köstlichen Essen getrunken wird. Ideal zum Servieren mit einer Scheibe ibizenkischer Zitrone.



ABSENTA ART COLLECTION BY FAMILIA MARÍ MAYANS

Diese Spirituose, die aus Artemisia absinthium (Wermut, Absinth oder die „Weiße Fee“) hergestellt wird, wird häufig in Cocktails verwendet und genießt aufgrund ihrer Vorgeschichte große Berühmtheit. So waren große Künstler und Schriftsteller wie Picasso, Oscar Wilde, Degas, Hemingway oder Manet bekannte Absinthtrinker. Im 19. Jahrhundert war er das beliebteste Getränk in Frankreich.



PRESSEDOSSIER

Produkte



IBZ PREMIUM GIN

Der erste Gin von Familia Marí Mayans. Ein äußerst mediterranes Destillat mit ibizenkischer Seele. Sein Originalrezept basiert auf den alten Formeln der Insel, obwohl sowohl sein Behältnis als auch sein Inhalt aktualisiert wurden, um sich den erlesensten Gaumen anzupassen.



IBZ 48 PREMIUM DRY GIN

Der erste spanische Gin mit 48% Vol. Alkohol und einer der wenigen in der Welt mit diesem Alkoholgehalt. Einzigartiger Geschmack und Reinheit mit 100% ibizenkischem Stempel. Er ist perfekt für die wahren Liebhaber dieses Destillats.



IBZ PINK STRAWBERRY

Die mildeste und erfrischendste Gin-Sorte der Familie, dank ihres frischen Fruchtgeschmacks, der von den Erdbeeraromen herrührt, die sie umgeben. Trotz ihrer Leichtigkeit passt sie sich allen möglichen Momenten und Gaumen an und hat einen ausgeprägt mediterranen Charakter.



Familia MARI MAYANS MARI MAYANS

LICOR DESTILADO DE TOMILLO
FRIGOLA
FAMILIA MARI MAYANS
IBIZA

Das Wesen und das Aroma von Ibiza

Die Reisen von Juan Marí Mayas in der Mitte des 19. Jahrhunderts brachten die modernen Techniken auf die Pityusen, die bereits in einigen der Gebiete mit der größten Schnapstradition des Landes verwendet wurden. Aber dennoch haben die Hierbas Ibicencas Marí Mayas Familie schon immer ein Aroma und ein Identitätssiegel gehabt, das sich wesentlich von den übrigen Destillaten Europas unterscheidet. Das liegt an der einzigartigen Lage von Ibiza und Formentera, zwei Inseln mit ganz eigener Orographie, die ihnen eine immense Vielfalt an Mikroklimata verleiht. Diese Besonderheit führt dazu, dass die Böden spezifische Mineralisierungs- und Feuchtigkeitsniveaus aufweisen, die den aromatischen Pflanzen differenzierte organoleptische Qualitäten geben, welche ihnen besondere Eigenschaften verleihen.

WUSSTEN SIE, DASS IHRE GEHEIMREZEPTE IN DEN ORIGINAL
HANDGESCHRIEBENEN NOTIZBÜCHERN AUFBEWAHRT WERDEN?

Die Tatsache, dass die Herstellung und Verarbeitung des Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayas zu 100% auf Ibiza erfolgt, bewahrt ihr volles Wesen und sorgt dafür, dass ihr Geschmack heute noch so rein ist wie zu Anfang.



Herstellung

TRADITIONELLES HANDWERKSKÖNNEN SEIT 1880

Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans werden nach den handschriftlichen Originalrezepten von Juan Marí Mayans, dem Schöpfer dieses Likörs und Gründer der ersten Destillerie auf den Balearen, hergestellt. Dieses hochgeschätzte Getränk wird mit rein handwerklichen Methoden gewonnen, ohne auf die zahlreichen technologischen Fortschritte zu verzichten, die modernste Qualitätskontrollen erlauben, mit denen sichergestellt werden kann, dass alle Standards erfüllt werden.

Ihre Rezeptur ist so natürlich wie ihre eigene Geschichte: Zitronenstrauch, Orange, Zitrone, Anis, Rosmarin oder die Blüte der „Frígola“, einer Thymianart, die auf den Pityusen heimisch ist. Die Pflanzen werden auf den Inseln Ibiza und Formentera von denselben Bauern von Hand gepflückt, die sie an die Fabrik liefern, wo sie ausgewählt, gewogen und in den Produktionsprozess einbezogen werden. Jede verdient ihre eigene spezifische Behandlung, und genau das ist der Schlüssel zum Endergebnis. Wir können fünf Schritte im Herstellungsprozess von Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans unterscheiden: Destillation, Sieden, Aufguss, Mazeration und ein sehr sorgfältiger gehüteter Prozess des Zuckerschmelzens für die Umwandlung in einen 100% handgemachten Sirup.

DESTILLATION Die Extraktion aller Eigenschaften der Pflanzen, der durch das Ziehen von Dampf in kupfernen Brennblasen über Zeiträume von 18 Stunden durchgeführt wird. Anschließend verflüssigen sich die Dämpfe in der Kühlschlange wieder und werden in das kostbare und aufwendige Destillat umgewandelt.

SIEDEN Für diesen Vorgang werden die aromatischen Pflanzen in Kessel mit kochendem Wasser gegeben werden.

AUGUSS Im dritten Schritt werden die Pflanzen in zuvor abgekochtes Wasser getaucht, das dann für eine bestimmte Zeit ziehen gelassen wird.

MAZERATION Die Pflanzen werden für einen Zeitraum von 15 Tagen bis zu einem Monat in hydroalkoholischen Lösungen, die je nach Art der aromatischen Pflanze variieren, gegeben.





Gemeinsam mit Ibiza weiterentwickeln

DAS GETRÄNK – VERANTWORTLICH – GENIESSEN

Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans und Frígola® sind traditionelle Getränke, die man im Glas oder als Shot genießen kann, aber sie sollten immer gekühlt und natürlich in guter Gesellschaft getrunken werden. Sie sind ideal zum Abschluss eines Mittag- oder Abendessens. Tatsächlich sind die Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayas sowohl auf Ibiza als auch auf Formentera in jedem Lokal zu finden und ein Klassiker in den Speisekammern der Einwohner der Inseln. Der Palo wird als perfekter Aperitif vor dem Mittag- oder Abendessen genossen.

Die Gins IBZ Familia Marí Mayans sind drei verschiedene Vorschläge, die dem Wesen des Hauses und dem klassischen Stil dieser Destillate treu sind, mit einer hervorragenden Balance und einem erfrischenden Geschmack. Sie sind für Freizeit und Unterhaltung konzipiert, sowohl bei Tag als auch bei Nacht, und haben ein Design, das ihren Geschmack und ihre Herkunft verrät.

Auch Absinta ist für Momente des Vergnügens gedacht und seine hundertprozentig natürliche Zubereitung macht diesen Absinth für viele zu einem der besten der Welt.

Heutzutage werden die Produkte der Familie Marí Mayans aufgrund der Entwicklung der gesellschaftlichen Bräuche, ihres charakteristischen Geschmacks und ihrer intensiven Aromen in die Welt der professionellen Cocktails aufgenommen und kommen sogar als perfekte Verbündete in verschiedenen Kochrezepten, sei es in Eintöpfen, Soßen oder Desserts, zum Einsatz.



IBIZA

HIERBAS[®]
MARI MAYANS

FÓRMULA ANTIGUA
1880

26% VOL

DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
HIERBAS IBICENCAS

HERBAS
IBICENCAS



IBIZA



HERBAS
NARINAYANS
BLACK EDITION

FÓRMULA ANTIQVA 1880
28%Vol. 1L



DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
HERBAS IBICENCAS

GETRÄNKE IM WACHSTUM

Die historischen Eigenschaften und der Prozess der Entstehung und Destillation des berühmten Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans haben in den letzten Jahren zu einem Anstieg der Exporte geführt. So ist es nicht verwunderlich, dass das Originalrezept der Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans Jahr für Jahr ein spektakuläres Wachstum in der Welt des Nachtlebens und der Freizeit und Unterhaltung erlebt. In der Tat ist es immer häufiger der Fall, dass man in Clubs, Diskotheken und gehobenen Restaurants auf eine Flasche Hierbas Ibicencas Familia Marí Mayans trifft.

Diese Internationalisierung hat es ermöglicht, sie von Ibiza aus nach Russland, den Vereinigten Staaten, der Schweiz, Italien, Deutschland, Holland, Japan, Belgien oder Großbritannien zu bringen, wo man jeden Tag mehr Menschen sieht, die die Produkte von Familia Marí Mayans genießen, sei es in einem eisgekühlten Shot, in einem kurzen Glas, als Mixgetränk oder einfach auf Eis. Hinzu kommen die jüngsten Kontakte von Familia Marí Mayans mit einigen der wichtigsten Spirituosen-Importeure aus vielen Ländern wie Brasilien, Argentinien, Uruguay, Kanada, Frankreich, Australien, Philippinen oder Sri Lanka, die Interesse am Vertrieb ihrer Liköre gezeigt haben. Die Expansion geht weiter.



PRESSEDOSSIER

MARKENWERTE

Handwerklich und lokal

Familia Marí Mayans ist bestrebt, weiter auf die handwerkliche Herstellung ihrer Destillate als Differenzierungsmerkmal ihrer Liköre zu setzen, ohne dabei auf die neuesten technologischen Verfahren in der Qualitätskontrolle zu verzichten, um den exzellenten Standard zu erhalten.

Jedes Produkt ist eng mit Ibiza verbunden, denn alle Zutaten kommen direkt vom Land und werden von den Bauern der Insel selbst geerntet. Das große Engagement von Familia Marí Mayans besteht darin, die angestammten Methoden, die die Marke zum Erfolg geführt haben, weiter einzusetzen und die Kultur, deren fester Bestandteil sie schon lange ist, zu unterstützen und die Tradition der Insel, die ursprünglich auf Ackerbau und Viehzucht beruhte, am Leben zu erhalten.

Gleichzeitig bringt Familia Marí Mayans Neuigkeiten in seine Destillate ein, die zu innovativen Produkten und neuen Möglichkeiten der Erkennbarkeit der Marke führen.



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

📷 📱 🐦 @fmarimayans

FMARIMAYANS.COM