

A black plate filled with a variety of food items. At the top, there are sliced yellow corn cobs, green beans, and carrot sticks. In the center, there is a whole ear of yellow corn, a pile of chickpeas, and a piece of cooked chicken. To the right, there are slices of orange cheese, a piece of white cheese, and several slices of red sausage. At the bottom, there are slices of orange cheese, a piece of brown meat, a piece of white cheese, and a whole yellow egg with a red string tied around it. The word "GASTRONOMIE" is written in white capital letters across the center of the plate.

GASTRONOMIE

*Tenerife*

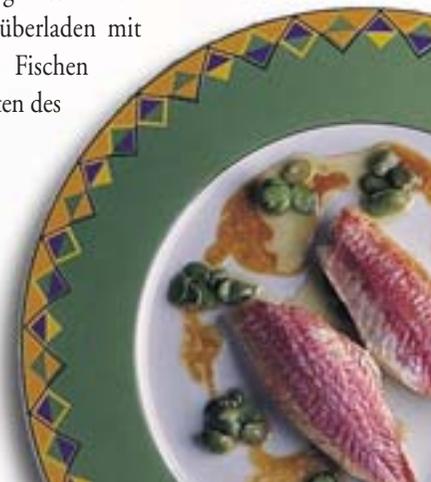


# TENERIFFA EINE INSEL MIT VIEL GESCHMACK

**B**ei allen ihren kulturellen Äußerungen hat es Teneriffa verstanden Tradition und Moderne miteinander zu verbinden. Auch die Kochkunst auf der Insel hat Teil an dieser Dualität und bietet dem Besucher eine breit gefächerte Auswahl, bei der die Qualität der verwendeten Produkte eine durchgehende Konstante bildet.

Das hervorragende Klima der Insel mit seinen immer frühlingshaften Temperaturen hat einen wesentlichen Anteil an der herausragenden Güte und Vielfalt der hier gedeihenden pflanzlichen Produkte: Schmackhafte Südfrüchte wie Bananen, Papayas und Mangos, köstliche Kartoffelsorten, Weintrauben, Tomaten... sind nur wenige Beispiele, die von dem Gesagten zeugen.

Das Meer, das die Küsten Teneriffas badet, ist eine weitere unermesslich reiche Quelle an Produkten für die Küche der Insel. Es ist gewissermaßen eine Vorratskammer, überladen mit den köstlichsten Fischen und Meeresfrüchten des Atlantiks.





## DIE TRADITIONELL E KÜCHE

Die traditionelle Küche Teneriffas zeichnet sich besonders durch ihren natürlichen Geschmack, die Qualität und Frische ihrer Zutaten aus, die normaler Weise nach einfachen Rezepten zubereitet werden. Die gleichen Qualitäten weisen aber auch die großen Gerichte ihrer Küche auf, die mit aller höchster Sorgfalt angerichtet werden. In diesem Sinn steht dem Besucher eine unendliche Anzahl an Möglichkeiten offen, wenn er in einem typischen Restaurant die so wohlschmeckenden Spezialitäten der Insel kosten möchte.

Bereits mit den Vorspeisen gelangen vielfältige Farben, Düfte und Geschmacksvarianten auf den Tisch. Da sind beispielsweise die so beliebten *“Chicharrones”*-frittierte Schweinegrieben, die süßen Blutwürste, zu deren Zutaten auf Teneriffa Rosinen und andere Trockenfrüchte verwendet werden, das sogenannte *“Fiesta-Fleisch”*- in einer scharfen Tunke gebratene Fleischwürfel, die frittierten Sardinen und Holzmakrelen, gekochter Tintenfisch, Napfschnecken, Sägegarnelen...



Als erster Gang wird in den Inselküchen zumeist eine Gemüsesuppe zubereitet: Kresse, Kürbis oder Zucchini, auf der Insel Bubango genannt, bilden normalerweise die Hauptgrundlage dieser Suppen. Ein schmackhaftes Mittagessen kann man aber auch mit einem Kichererbsen-Eintopf "Garbanzas" oder dem Topfgericht par excellence der Insel einleiten, dem *Puchero canario*, einem Eintopfgericht, das aus den besten Gartengemüsen, Mais und Fleisch gekocht wird.

Eine weitere vorzügliche Speise ist der Fischtopf *Cazuela de pescado*, der den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellt. Der frische Fisch wird bei diesem Gaumenschmaus entweder in roher Form oder aber frittiert zusammen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einem Topf gekocht.



Die Inselküche hält aber auch noch andere kulinarische Besonderheiten bereit, die es zu entdecken gilt, wie beispielsweise die frittierten Muränen, die gegrillten Tintenfische, die Fischsuppen und viele andere schmackhafte Gerichte.

Als Beilage all dieser Gerichte wird der *Gofio* gereicht. Hierbei handelt es sich um geröstetes Getreidemehl, das schon dem geheimnisvollen Volk der Guanchen als Nahrungsmittel diente und das für dieses über Jahrhunderte hinweg die Grundlage seiner Ernährung darstellte.

Alle wichtigen Gerichte basierten auf Gofio, wie zum Beispiel der sogenannte *Escaldón*, bei dessen Zubereitung das geröstete Getreidemehl mit Fisch- oder Fleischbrühe gemischt wird. Wer das Gericht noch ein wenig würziger liebt, gibt dann noch etwas von den berühmten kanarischen, roten oder grünen, Mojo-Soßen hinzu.



Eine ganz besondere Erwähnung verdient der Fisch Teneriffas, den der Besucher problemlos in irgendeinem der unzähligen Fischrestaurants an der Küste kosten kann. Eines ganz besonderen Ruhms erfreuen sich die *Viejas* - Papageifische, *Sparisoma cretense*. Dieser in Küstennähe gefangene Fisch wird gekocht oder frittiert gereicht und überrascht, genau wie die Zahnbrassen, Zackenbarsche, Riesenzackenbarsche, und viele andere auch, vor allem durch sein zartes Fleisch und den frischen Geschmack. Es sind fürwahr unglaubliche Delikatessen.

Auch der Thunfisch, roh oder in einer Würz- oder Zwiebeltunke, ist eine gute Wahl für ein schmackhaftes Mahl. Um das Angebot an typischen Fischgerichten zu vervollständigen sei abschließend auf die verschiedenen eingesalzenen Fische hingewiesen (Zahnbrasse, Greisbrasse, Meeräsche, Adlerfisch und Pollak), auf die an der Sonne getrockneten *Jareas* und die *Tollos*, ein Gericht aus Dornhai.

Bei den Fleischgerichten stellen wir zunächst das Kaninchen heraus, das sei es in *Salmorejo*- oder *Conduminoso*soße gepökelt und dann frittiert durch diese einen hervorragenden Geschmack erhält. Auch bei Ziegenfleisch erzielt man mit diesem Rezept exzellente Ergebnisse. Auf den Speisekarten der Insel, vor allem in den Grillrestaurants des Nordens von Teneriffa, finden sich auch eine Fülle köstlichster Rind- und Schweinefleischgerichte, die hier ein wesentliches Element der guten Küche darstellen.





# DIE KREATIVE KANARISCHE KÜCHE

Die sogenannte *“neue”* oder *“kreative”* Küche hat es verstanden der außerordentlichen Qualität der traditionellsten Zutaten eine große Dosis an Phantasie und Schöpfungskraft hinzuzufügen. Die hervorragenden Köche Teneriffas haben hier wirklich Großes geleistet.

Viele Restaurants Teneriffas haben darauf gesetzt, in diesem Sinn einen Schritt nach vorn zu tun und heute ist es möglich, in welchem Inselteil auch immer, eine Gaststätte zu finden, wo man ein Mahl der kreativen Küche und der allerbesten Qualität genießen kann, in denen aber auch weiterhin die traditionellen Gerichte serviert werden.



# OBST UND GEMÜSE

Das Obst und Gemüse Teneriffas, wie auch zahlreicher anderer Landstriche der Kanaren, enthalten laut wissenschaftlichen Untersuchungen Konzentrationen an Vitaminen und mineralischen Salzen, die diejenigen von Produkten anderer Breitengrade gewöhnlich weit übertreffen. Hierdurch verfügt Teneriffa über ein außerordentlich reiches Angebot an hervorragenden und natürlichen Produkten. Die Obst- und Gemüsesorten der Insel stellen ohne Zweifel einen wahren gastronomischen Schatz dar, dessen "Entdeckung" für die Besucher eine Lust bedeutet. Teneriffa exportiert jährlich mehr als 120 Millionen Kilo Tomaten. Empfänger sind vor allem die europäischen Märkte und unter diesen besonders das Vereinigte Königreich, das auch Gurken, Auberginen und Bohnen der Insel einführt.

Eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Einnahmequellen der Insel sind die Bananen. Jährlich werden mehr als 200000 Tonnen dieser Frucht produziert, die auf Grund ihres unübertrefflichen Gleichgewichts an Fruchtzuckern Bananensorten aus anderen Herkunftsländern übertrifft. Die landwirtschaftlichen Anbaugelände Teneriffas besitzen darüber hinaus eine breite Vielfalt an tropischen und subtropischen Früchten: Avocado, Mango, Papaye, Ananas, Zucker- oder auch Jamaikäpfel, Guajaveäpfel, Mameifrüchte, Sternapfel, Litschis..., die in Europa zuweilen nur wenig bekannt sind.



## DER GOFIO

Der *Gofio* ist ein unmittelbares Erbe der Tradition der Ureinwohner, der Guanchen. Es handelt sich um ein Mehl, das aus geröstetem Getreide hergestellt wird, vor allem aus Gerste, Weizen und Mais, aber auch aus verschiedenen Hülsenfrüchten wie Erbsen oder Saubohnen.

Er wird zur Begleitung der Gemüsesuppen, oder in zusammen gekneteter Form, wie auch als *“Escaldón”* zum kanarischen Eintopf oder Fischtopf serviert. Beim Frühstück wird er allerdings am häufigsten verwendet, wo er auch eine wichtige Rolle in der Ernährung spielt, da es sich um ein natürliches, klassisches Getreideprodukt handelt, das einen angenehmen Geschmack besitzt und einen großen Nährwert inne hat. Er ist einer der Produkte der so gesunden, leicht verdaulichen mediterranen Ernährung, die in aller Welt einen immer größeren Ruf erlangt.

Bei den Süßspeisen wird er mit Milch, Honig, Mandeln und Rosinen gemischt. Im Verlauf der letzten Jahre wurden seine große Güte und Geschmack in Verbindung mit anderen Zutaten auch zur Herstellung von Likören, Eiscreme, Schokoladentafeln und anderen Süßspeisen genutzt.

## DIE KARTOFFELN

Auf Teneriffa, wie auch auf den übrigen kanarischen Inseln, hat sich bis heute die ursprüngliche Bezeichnung *“Papa”* erhalten, unter der die Knollenfrucht aus den amerikanischen Anden auf die Insel gelangte, während sie auf dem spanischen Festland unter der Bezeichnung *“Patata”* bekannt ist. Bevor die Kartoffeln ihren Siegeszug in Europa begannen, legten sie auf den Kanaren Zwischenstation ein. Auf jenen Anfängen fußt ein bedeutendes Erbe, das sich in der Existenz von über dreißig verschiedenen, auf den Inseln angebauten Sorten zeigt, von denen die große Mehrheit dem amerikanischen Andenraum entstammt und die alle der Gruppe der sogenannten *“farbigen Kartoffeln”* angehören.

Die Küche Teneriffas hat in den Kartoffeln einen ihrer wichtigsten Verbündeten gefunden. Sie finden sich in Suppen, Eintopfgerichten, Fischtöpfen und begleiten vor allem die Fleisch- und Fischgerichte in einer ganz besonderen, Insel typischen Zubereitungsform als *“Papas arrugadas”*, Runzelkartoffeln oder Pellkartoffeln, da man sie mit ihrer Schale in sehr salzigem Wasser kocht. Zu den auf den Inseln angebauten ältesten und zugleich schmackhaftesten Kartoffelsorten zählen die sogenannten *“Papas negras”*, Schwarzkartoffeln, die nur auf Teneriffa gepflanzt werden, und die *“Papas bonitas”*, die hübschen Kartoffeln.



# DER WEIN

Die Weinreben gehören seit jeher zum Bild der Inselnlandschaften und ihr Anbau stellt eine wichtige Einnahmequelle für die Landwirte Teneriffas dar. Der Glanz der kanarischen Weine erreichte seinen Höhepunkt im 17. und 18. Jahrhundert, als der Weinhandel der Insel einen mehr als bedeutenden Marktanteil innehatte.

Teneriffa exportierte bereits zu jener Zeit elf Millionen Liter jährlich und so berühmte Schriftsteller wie Shakespeare, Góngora, Scott, Kurpin, Goldoni oder Spillman lobten in ihren Werken die herausragende Güte der kanarischen Weinsuppen.

Auf Teneriffa gibt es heute fünf geschützte Ursprungsbezeichnungen für den Wein: Tacoronte-Acentejo, Ycoden-Daute-Isora, Valle de La Orotava, Valle de Güímar und Abona, die zusammen jährlich mehr als fünf Millionen Liter in Flaschen abfüllen.

Auf der Nordseite der Insel, zu El Sauzal gehörig, befindet sich das Haus des Weines La Baranda, ein altes Gutshaus aus dem 17. Jahrhundert, in dem die Inselregierung ein herausragendes Museum der Weinbautradition Teneriffas eingerichtet hat.

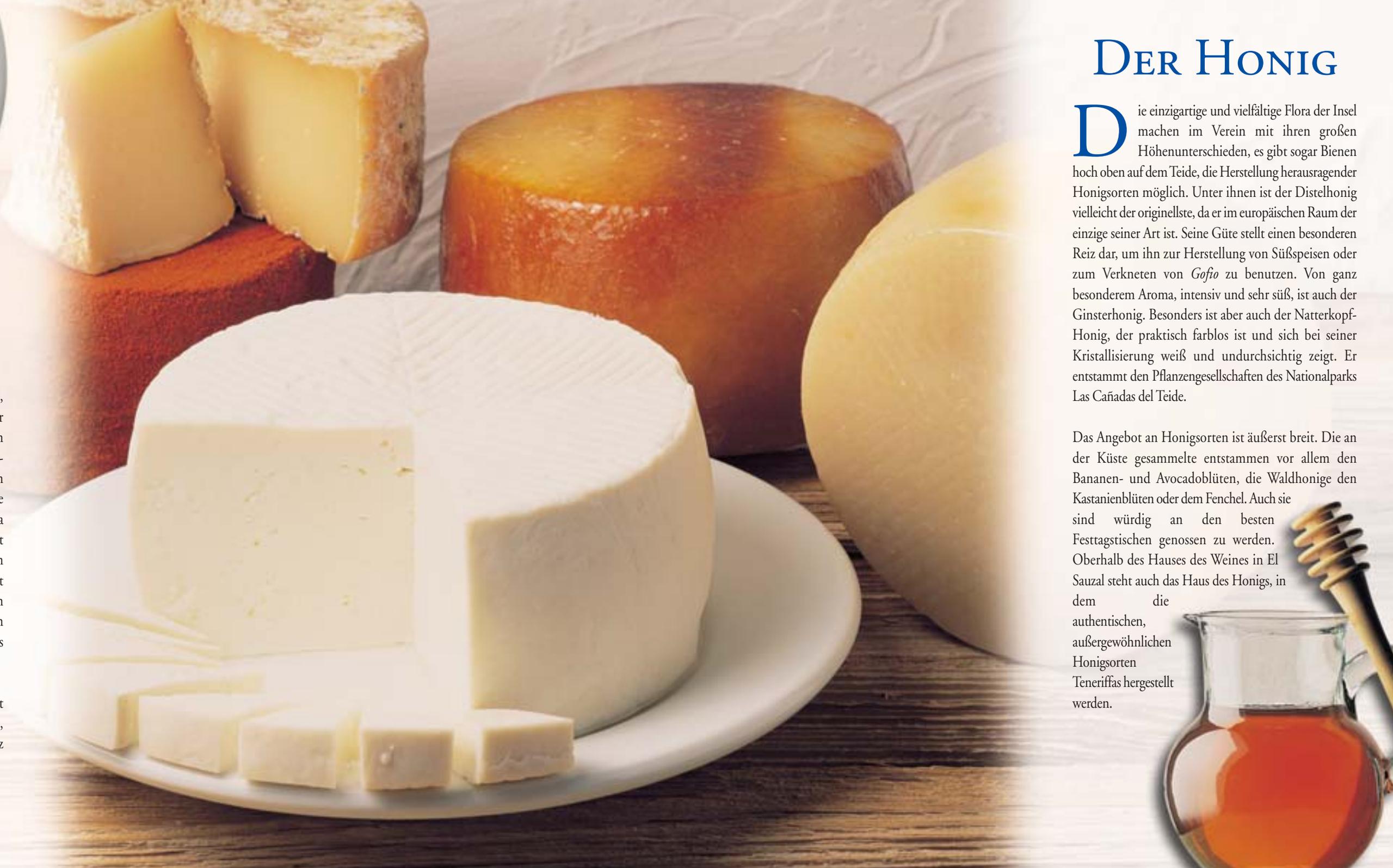




## DER KÄSE

Ein weiterer gastronomischer Schatz der Insel, den die Besucher mit überraschender Befriedigung entdecken, ist der Reichtum an herausragenden Käsesorten auf den Kanaren. Die Ziegen- und Schafhaltung bildete beim Volk der Guanchen den wichtigsten Unterhaltserwerb und auf sie gehen auch die Traditionen bei der Käseerei zurück. Die auf Teneriffa hergestellten Käsesorten besitzen eine hervorragende Qualität und exzellente hygienische Herstellungsbedingungen. In der Regel werden sie frisch oder an der Luft getrocknet verzehrt. Zu ihren herausragenden Eigenschaften gehören die zarte Masse und ein ganz eigenes Aroma, das ihren besonderen Geschmack, rein, leicht säuerlich und etwas salzig, voraussagt.

Verschiedene Sorten wie die gehärteten und leicht scharfen Käse aus El Tanque und die aus Arico-Fasnia, Anaga und Teno verdienen neben anderen eine ganz besondere Erwähnung.



## DER HONIG

Die einzigartige und vielfältige Flora der Insel machen im Verein mit ihren großen Höhenunterschieden, es gibt sogar Bienen hoch oben auf dem Teide, die Herstellung herausragender Honigsorten möglich. Unter ihnen ist der Distelhonig vielleicht der originellste, da er im europäischen Raum der einzige seiner Art ist. Seine Güte stellt einen besonderen Reiz dar, um ihn zur Herstellung von Süßspeisen oder zum Verkneten von *Gofio* zu benutzen. Von ganz besonderem Aroma, intensiv und sehr süß, ist auch der Ginsterhonig. Besonders ist aber auch der Natterkopfhonig, der praktisch farblos ist und sich bei seiner Kristallisierung weiß und undurchsichtig zeigt. Er entstammt den Pflanzengesellschaften des Nationalparks Las Cañadas del Teide.

Das Angebot an Honigsorten ist äußerst breit. Die an der Küste gesammelte entstammen vor allem den Bananen- und Avocadoblüten, die Waldhonige den Kastanienblüten oder dem Fenchel. Auch sie sind würdig an den besten Festtagstischen genossen zu werden. Oberhalb des Hauses des Weines in El Sauzal steht auch das Haus des Honigs, in dem die authentischen, außergewöhnlichen Honigsorten Teneriffas hergestellt werden.



# DESSERTS

Der Reisende trifft auch bei den Süßspeisen auf zahlreiche Überraschungen, die auf eine Zeit zurückgehen, zu der das Zuckerrohr das wichtigste Exportprodukt dieses Landstrichs war und man die Kanarischen Inseln seinerzeit mit dem Namen Die Zuckerinseln rühmlich auszeichnete. Das Zusammentreffen so zahlreicher unterschiedlicher Menschen aus aller Herren Länder in dieser atlantischen Region führte auch zu einem dicken Rezeptbuch für Nachtische und Süßspeisen, deren Wurzeln in zahlreichen europäischen und außereuropäischen Regionen liegen und sehr vielfältig sind.

Den anspruchsvollsten Gaumen würdig sind die Huevos mole, hergestellt aus Eigelb und Sirup, oder der Frangollo, portugiesischen Ursprungs, bei dem auf meisterliche Weise Zutaten wie Maismehl und der herausragende Honig der Insel miteinander verarbeitet werden, besonders der Ginsterhonig, der in den Cañadas del Teide gesammelt wird. Die Ölkringel von La Laguna und aus Garachico, die Törtchen aus Vilaflor, das aus Süßkartoffeln und Mandeln hergestellte Ölgebäck, die Kuchen aus dem Orotavatal sind gute Beispiele der großen Vielfalt und Güte der Süßspeisen der Insel.



# DER TABAK

Die Eingeweihten wissen, dass der kanarische Tabak einer der weltweit berühmtesten ist. Auf den Inseln sind bis zum heutigen Tag die Herstellungsmethoden des besten Tabaks erhalten worden. Seine Verarbeitung zu Zigarren findet in Manufakturen statt. Ihr einzigartiger Geschmack vermittelt den Hauch früherer Zeitalter und stellt einen wahren Luxus dar. In ihrem Aroma erwacht das beste Wesen dieses Landstrichs.

Die über Jahrhunderte reichende enge Verbindung der Kanaren zu Kuba hat zahlreiche Generationen von Fachleuten in der Tabakherstellung und -verarbeitung hervorgebracht, die sich bis heute ihre Kenntnisse und ihren Weltruhm bewahrt haben. Von diesen Inseln stammende Einwanderer spielten eine bedeutende Rolle bei der Besiedlung und der Entwicklung der Landwirtschaft Kubas, sowohl im Bereich des Anbaus als auch der handwerklichen Tabakindustrie.



## GASTRONOMISCHE LOKALE AUF TENERIFFA



## TRADITIONELLE MÄRKTE UND WEINHÄNDLER\*

### MARKT NUESTRA SEÑORA DE ÁFRICA

C/ San Sebastián-Mercado  
38003 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 214 743 / Fax: 922 882 233  
larecova.3076@cajarural.com

### MARKT VON LA LAGUNA

Pza. del Adelantado, s/n  
38285 San Cristóbal de La Laguna  
Tel.: 922 601 100 / Fax: 922 253 903

### MARKT VON TACORONTE

Carretera Tacoronte-Tejina, s/n  
Barrio de San Juan  
38350 Tacoronte  
Tel.: 922 563 805 / Fax: 922 562 590

### MARKT VON GRANADILLA DE ABONA

Cruce Autopista del Sur-El Médano  
38611 San Isidro  
Tel.: 922 759 961 / Fax: 922 759 965  
adlgranadilla@terra.es

### BODEGAS INSULARES DE TENERIFE (WEINKELLEREI)

C/ Vereda del Medio, 8-B  
38350 Tacoronte  
Tel.: 922 570 617 / Fax: 922 570 043  
www.cistia.es/bod.ins.tfe  
bitsa@cistia.es

### BODEGA VALLEORO (WEINKELLEREI)

Carretera General La Orotava-Los Realejos  
Km. 4.5. La Perdoma  
38315 La Orotava  
Tel.: 922 308 031 / Fax: 922 308 233  
voro.3076@cajarural.com

## RESTAURANTS\*

### RESTAURANT BARBECUE TACORONTE FIESTA

**CANARIA CARNAVAL**  
Las Toscas s/n. Santa Catalina  
38350 Tacoronte  
Tel.: 922 382 910 / Fax: 922 378 131  
www.fiestacanariacarnaval.com  
reservas@fiestacanariacarnaval.com

### RESTAURANTE CASA COMIDA LA HIERBITA

C/ El Clavel, 19  
38003 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 244 617  
www.lahierbita.com  
lahierbita@guiatenerife.com

### RESTAURANTE CASA DEL MAR

Avda. del Ferry, s/n. Los Cristianos  
38640 Arona  
Tel.: 922 751 323 / Fax: 922 788 074

### RESTAURANTE CASA DEL VINO LA BARANDA

Autopista del Norte, Km. 21  
Finca La Baranda (Ausgang El Sauzal)  
38360 El Sauzal  
Tel.: 922 563 886 / Fax: 922 563 886

### RESTAURANTE CASA PANCHO

Playa La Arena, s/n  
38683 Santiago del Teide  
Tel.: 922 861 323 / Fax: 922 861 474  
www.canary-guide.com/pancho

### RESTAURANTE COFRADÍA DE PESCADORES

San Andrés s/n. Zona de Varadero.  
Playa de las Teresitas  
38120 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 549 024 / Fax: 922 293 028

### RESTAURANTE DE TAPA EN TAPA

Paseo Milicias de Garachico, 1  
Edif. Hamilton  
38002 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 151 025 / Fax: 922 574 051  
detapaentapa@yahoo.es

### RESTAURANTE EL BURGADO

Avenida Playa de las Arenas s/n  
38480 Buenavista del Norte  
Tel.: 922 127 794

### RESTAURANTE EL COTO DE ANTONIO

C/ General Goded, 13  
38006 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 272 105 / Fax: 922 290 922

### RESTAURANTE EL DUENDE

La Higuerita, 41  
38400 Puerto de la Cruz  
Tel.: 922 374 517 / Fax: 922 374 517

### RESTAURANTE EL FAISÁN DE LUCAS

Camino de Acentejo, 68  
38370 La Matanza de Acentejo  
Tel.: 922 578 249 / Fax: 922 363 127

### RESTAURANTE EL JABLE

C/ Bentejui, 9. San Isidro  
38611 Granadilla de Abona  
Tel.: 922 390 698 / Fax: 922 177 444

### RESTAURANTE EL PATIO

C/ Gran Bretaña, s/n. Costa Adeje  
38670 Adeje  
Tel.: 922 746 001 / Fax: 922 746 060

### RESTAURANTE IL PAPPAGALLO

Avda. Richard J. Yeoward, 1. Hotel Botánico  
38400 Puerto de la Cruz  
Tel.: 922 381 400 / Fax: 922 381 504  
www.hotelbotanico.com  
hotelbotanico@hotelbotanico.com

### RESTAURANTE ISLA BAJA

C/ Esteban de Ponte, 5  
38450 Garachico  
Tel.: 922 830 008 / Fax: 922 830 008

### RESTAURANTE LA CAZUELA

C/ Robayna, 34  
38004 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 272 300 / Fax: 922 244 524  
www.vanaga.es/cazuela  
bacalao1@navegalia.com

### RESTAURANTE LA PARRILLA

Avda. Richard J. Yeoward, 1. Hotel Botánico  
38400 Puerto de la Cruz  
Tel.: 922 381 400 / Fax: 922 381 504  
www.hotelbotanico.com  
hotelbotanico@hotelbotanico.com

### RESTAURANTE LA RANA

Parque Santiago IV. Playa de las Américas  
38660 Arona  
Tel.: 922 752 522 / Fax: 922 793 058

### RESTAURANTE LOS MENCEYES

Avda. Doctor José Navieras, 38  
38004 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 276 700 / Fax: 922 280 017  
www.luxurycollection.com/mencey  
reservations.hotelmencey@luxurycollection.com

### RESTAURANTE MAGNOLIA

Avda. Marqués de Villanueva del Prado  
38400 Puerto de la Cruz  
Tel.: 922 385 614 / Fax: 922 380 127

### RESTAURANTE MESÓN DEL NORTE

Carretera Gral. de Masca, 1. Las Portelas  
38480 Buenavista del Norte  
Tel.: 922 128 049  
mesondelnorte@terra.es

### RESTAURANTE MESÓN EL DRAGO

C/ Marques de Celada, 2. El Socorro  
38292 Tegueste  
Tel.: 922 543 001 / Fax: 922 544 454  
drago@activanet.es

### RESTAURANTE SABOR CANARIO

C/ Carrera, 17-23  
38300 La Orotava  
Tel.: 922 322 793 / Fax: 922 324 459  
www.saborcanario.es  
saborcanario@infonegocio.com

### RESTAURANTE THE ORIENTAL

Avda. Richard J. Yeoward, 1. Hotel Botánico  
38400 Puerto de la Cruz  
Tel.: 922 381 400 / Fax: 922 381 504  
www.hotelbotanico.com  
hotelbotanico@hotelbotanico.com

### RESTAURANTE VICTORIA

C/ Hermano Apolinar, 8  
38300 La Orotava  
Tel.: 922 331 683 / Fax: 922 320 519  
www.victoria.teneriffa.com  
hotel.victoria@teneriffa.com

## ANDERE BESONDERHEITEN\*

### KONDITOREI EL ADERNO

C/ La Alhondiga, 8  
38480 Buenavista del Norte  
Tel.: 922 127 368 / Fax: 922 127 675  
www.eladerno.com  
info@eladerno.com

### KONDITOREI LA GAÑANÍA

Camino El Durazno, 11  
38400 Puerto de la Cruz  
Tel. / Fax: 922 371 000

### PIEDRAS DEL TEIDE (SCHOLADENMANDELN)

C/ Rambla Gral. Franco, 83  
38004 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 282 119 / Fax: 922 296 192  
www.lopezzecheto.com

\* Betriebe die an Promoción Exterior de Tenerife S.A. angegliedert sind.





*Tenerife*  
UNA ISLA CON  
SABOR



[www.webtenerife.com](http://www.webtenerife.com) e-mail: [info@webtenerife.com](mailto:info@webtenerife.com)

